

มังคุดคัต

นำเสนอเมื่อ : 7 ต.ค. 2555

มังคุดคัต คือ ภูมิปัญญาชาวบ้านของจังหวัดนครศรีธรรมราช ที่นำเอามังคุดผลดิบ แก่ ซึ่งมีเปลือกเขียวและแข็ง มาปอกด้วยมีด ภาษาท้องถิ่นเรียกว่า “คัต” การปอกมังคุดดิบแกลยงจากเปลือกมังคุดจะไหลเยิ้ม การคัตจะต้องระวังไม่ให้เนื้อมังคุดถูกยางเปลือก เพราะจะทำให้เสียรสชาติ และเนื้อมังคุดจะสีคล้ำ เมื่อคัตได้เนื้อมังคุดแล้วจึงนำไปแช่น้ำปูนใส เพื่อให้หมดยางและทำให้เนื้อมังคุดสีขาวนารับประทาน จากนั้นก็ผึ่งให้แห้ง เสียบไม้ 3-5 ลูก ใส่ถาดคลุมผ้าขาวบางกันฝุ่นนำไปจำหน่ายซึ่งเป็นที่นิยมรับประทานของประชาชนทั่วไป มังคุดคัตนี้จะมีในช่วงเดือนมิถุนายนถึงเดือนสิงหาคมของทุกปี ซึ่งเป็นช่วงที่ผลมังคุดเริ่มแก่.