www.kroobannok.com

มังคุดคัด

นำเสนอเมื่อ : 7 ต.ค. 2555

มังคุดคัด คือ ภูมิปัญญาชาวบ้านของจังหวัดนครศรีธรรมราช ที่นำเอามังคุดผลดิบ แก่ ซึ่งมีเปลือกเขียวและแข็ง มาปอกด้วยมีด ภาษาท้องถิ่นเรียกว่า “คัด” การปอกมังคุดดิบแก่ยางจากเปลือกมังคุดจะไหลเยิ้ม การคัดจะต้องระวังไม่ให้เนื้อมังคุดถูกยางเปื้อน เพราะจะทำให้เสียรสชาติ และเนื้อมังคุดจะสีคล้ำ เมื่อคัดได้เนื้อมังคุดแล้วจึงนำไปแช่ในน้ำปูนใส เพื่อให้หมดยางและทำให้เนื้อมังคุดสีขาวน่ารับประทาน จากนั้นก็ผึ่งให้แห้ง เสียบไม้ 3-5 ลูก ใส่ถาดคลุมผ้าขาวบางกันฝุ่น นำไปจำหน่ายซึ่งเป็นที่นิยมรับประทานของประชาชนทั่วไป มังคุดคัดนี้จะมีในช่วงเดือนมิถุนายนถึงเดือนสิงหาคมของทุกปี ซึ่งเป็นช่วงที่ผลมังคุดเริ่มแก่.