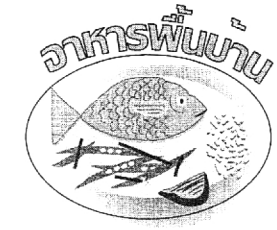


คนคอน

สะตอดอง

สะตอ เป็นผักชนิดหนึ่งที่มีอยู่ในภาคใต้ เป็นพืชสกุลเดียวกับถั่ว มีลำต้นสูงใหญ่ ออกผลเป็นฝัก คล้ายกระถินแต่มีขนาดโตกว่ามาก สะตอมีหลายชนิด ที่รู้จักก็เห็นจะมี สะตอดาน สะตอข้าว สะตอบ้าน สะตอดานและสะตอข้าว ส่วนมากจะขึ้นอยู่ในป่า บางครั้งเรียกว่าสะตอป่าหรือสะตอเขา สะตอใช้เมล็ดเป็นผักเหนาะ (ผักแนม) และประกอบอาหารได้หลายชนิด หรือดองเก็บไว้

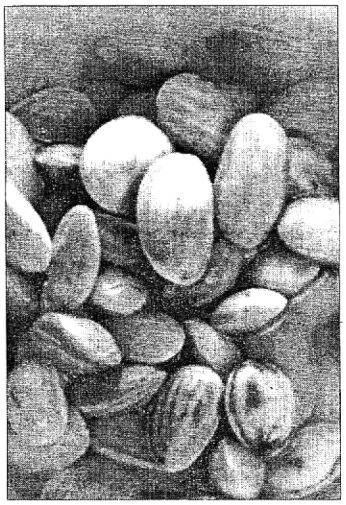
การที่จะไปเก็บสะตอป่านั้นมีความยากลำบากพอสมควร เพราะมันอยู่ในป่าลึก บางครั้งชาวบ้านที่เข้าป่าเพื่อเก็บสะตอต้องใช้เวลาในการเดินทางสองสามวัน ต้องเตรียมเสบียง เครื่องใช้ให้พร้อม และกะเวลาให้พอดี ถ้าไปผิดเวลาสะตออาจจะอ่อนหรือแก่เกินไปไม่ได้ขนาด ชาวบ้านส่วนมากจะรู้ว่าสะตอต้นไหนอยู่ตรงไหน เป็นที่รู้กันว่าถ้าใครเจอก่อนต้องมีสัญลักษณ์บอกไว้โดยการปักกำ

การปักกำ คือตัดยอดไม้ต้นเล็ก ๆ แล้วเอาใบไม้หรือกิ่งไม้เหน็บไว้ ก็เป็นที่เข้าใจกัน คนมาเจอทีหลังจะไม่เก็บสะตอต้นนั้น

สะตอป่าบางต้นใหญ่มากต้องใช้ลำไผ่หลายลำมาต่อกันเรียกว่า พะอง ทาบกับลำต้นสะตอ ถึงจะขึ้นไปเก็บได้ แต่ก็คุ้มเพราะเก็บแต่ละทีได้ถึงสองสามพันฝัก นั่นหมายถึงว่า จำนวนเมล็ดสะตอมากด้วย

เมื่อนำสะตอจากหลาย ๆ ต้นมารวมกัน จำนวนที่ได้บางครั้งเป็นหมื่นฝัก ต้องเอากลับเฉพาะเมล็ด ถ้าเอากลับทั้งฝักคงจะไม่ไหว

การที่เอาเฉพาะเมล็ดนั้น ชาวบ้านต้องเตรียมปี๊บมาด้วยเพื่อเอาไว้ลวกสะตอ โดยการนำสะตอมารวมกันแล้วทำเป็นมัด ๆ ต้มน้ำด้วยปี๊บ พอน้ำเดือดจึงนำสะตอที่มัดไว้แล้วลวกพอเปลือกข้างนอกสุกยกขึ้นมาทิ้งไว้พออุ่น ๆ แล้วแกะเปลือกออกเอาเฉพาะเมล็ด แต่จำนวนสะตอมากมายอย่างนี้ จึงแบ่งหน้าที่กันไป โดยคนที่ลวกก็ลวกอย่างเดียวคนที่แกะเปลือกก็แกะเปลือกไปด้วยการใช้นิ้วโป้งกดลงบนเมล็ดสะตอ เรียกกันว่า ผลุดตอ บางคนทำเร็วมากจนลวกไม่ทัน



เมื่อได้เฉพาะเมล็ดแล้วบางคนก็ใส่กระสอบ บางคนใส่ปี๊บแล้วแต่สะดวกนำกลับมายังบ้าน

ทีนี้มาถึงขั้นตอนการดอง การดองสะตอนั้น ต้องใช้น้ำจากบ่อ หรือน้ำต้มที่เย็นแล้วเท่านั้น เพราะถ้าหากใช้น้ำฝนจะทำให้เก็บไว้ไม่ได้นานสะตอก็จะเน่า จำนวนสะตอมาก ๆ เขาใช้โอ่งสำหรับดองสะตอ หรือเรียกว่า ตอแช่ นำสะตอใส่โอ่ง เติมน้ำพอดีกับเมล็ดสะตอ ใส่เกลือเม็ดพอประมาณ นำกาบมะพร้าวอัดจนแน่นใช้ไม้ผ่าซีกขัดกับขอบโอ่งด้านในจนแน่น เหมือนกับการทำปลาร้าและการทำกะปิ การทำเช่นนี้ทำให้เก็บสะตอไว้ได้นานเป็นปี

สะตอดอง เป็นการถนอมอาหารอย่างหนึ่ง เพราะสะตอก็เหมือนกับผักผลไม้ชนิดอื่นที่ออกเป็นฤดู ช่วงที่มีสะตอชุกราคาจะถูก ฉะนั้น ชาวบ้านชาวสวนส่วนมากจะนำสะตอมาดองเก็บไว้ขายและรับประทานในช่วงที่ไม่มีสะตอในหน้าแล้ง