

# เค็มอย่างเกลือสมุทร : การผลิตเกลือด้วยภูมิปัญญาพื้นบ้าน<sup>1</sup>

Salty as Salt Sea: The Salt Production with Indigenous Knowledge

จารุวรรณ ขำเพชร\*

Jaruwan Kumpetch

## บทคัดย่อ

คำว่า “เกลือ” คนไทยคุ้นเคยกันทั้งในเรื่องการนำไปทำอาหารหรือสำนวนเกี่ยวกับเกลือมากมาย เกลือสามารถทำให้เข้าใจความสัมพันธ์ทางสังคม ครอบครัว เศรษฐกิจ รวมไปถึงความยิ่งใหญ่ของประวัติศาสตร์โลก ก็มีความเกี่ยวข้องกับเกลือ บริเวณฝั่งทะเล อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี เป็นแหล่งที่มีการผลิตเกลือสมุทรแหล่งใหญ่แห่งหนึ่งของประเทศไทย โดยใช้กรรมวิธีการผลิตที่สืบทอดกันมาในลักษณะภูมิปัญญาชาวบ้าน ปัจจุบันการทำนาเกลือมีการเปลี่ยนแปลงทั้งกรรมวิธีการผลิต การถือครองพื้นที่ในการผลิต และผู้สืบทอดการผลิต

อย่างไรก็ตามเกลือยังคงมีประโยชน์มากมายทั้งโดยทางตรง คือ การประกอบ อาหาร ใช้เป็นส่วนผสมของเวชภัณฑ์ ยา หรือใช้ในอุตสาหกรรมต่างๆ จึงเห็นได้ว่าแค่เพียงการตากน้ำทะเลขายก็มีคุณค่าต่อมวลมนุษยชาติเป็นอย่างยิ่ง แต่ในปัจจุบันคนรุ่นใหม่ไม่นิยมประกอบอาชีพนี้ ด้วยคิดว่าลำบากและเหนื่อยเกินไป

คำสำคัญ: การผลิตเกลือ ภูมิปัญญาพื้นบ้าน

## Abstract

“Salt” is a familiar term among Thai people as it is used in cooking or salt-related phrases. Salt helps us to understand social relationships, family, economy, and the greatness of the world history; they are all relevant to salt. Salt is highly associated with Ban Laem District in Phetchaburi Province where is located in the west coast and the largest salt-production place of Thailand. Salt in Ban Laem District has been produced by indigenous knowledge. Recently, salt farming has been changed in the production process, land owning, and manufacturing successors.

Nevertheless, salt has many useful benefits—as an ingredient in cooking and pharmacy, or industries. The sea salt, made from sea water, is valuable to mankind. However, salt farming is not a popular profession among new generations, as they view this career hard and too exhausted.

Keywords: Salt Production, Indigenous Knowledge

คนไทยจะคุ้นเคยคำกล่าวหรือสำนวนเกี่ยวกับกับเกลือมากมาย อาทิ กัดก้อนเกลือกิน เกลือจิ้มเกลือ เกลือเป็นหนอน แกงจืดจิ้งจู้คุณเกลือ ไก่เกลือกินต่าง พริกทะเลเกลือ พริกบ้านเหนือ เกลือบ้านใต้ ข้าวเกลือเกลืออิม

<sup>1</sup> ขอขอบคุณ คุณไพโรจน์ นาครักษา ฝ่ายส่งเสริมการเรียนรู้และพัฒนาทรัพยากรป่าชายเลน ส่วนบริหารจัดการทรัพยากรป่าชายเลนที่ 5 เพชรบุรีและชาวนาเกลือบางขุนไทร อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี

\* ผู้ช่วยศาสตราจารย์ประจำภาควิชาสังคมวิทยา คณะสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ สุขุมวิท 23 เขตวัฒนา กรุงเทพฯ

จรรยาบรรณที่ดีของเกลือรักษาความเค็ม ฯลฯ เกลือจึงเป็นค่าเปรียบเปรยที่อุปมาได้เหมือนกับการใช้ชีวิตของคนที่มีทั้งอยู่ในภาวะลำบาก การไม่ยอมซึ่งกันและกัน การรู้คุณค่าของเกลือ และเปรียบได้กับอีกมากมายหลายสิ่งที่ต้องแสดงความสัมพันธ์ในการดำรงชีวิตของผู้คน ความสำคัญของเกลือที่มีต่อคนไทยหรือผู้คนในโลกนี้หากมองผ่านเกลือเข้าไปส่วนลึก เกลือสามารถทำให้เราเข้าใจความสัมพันธ์ทางสังคม ครอบครัว การก่อตั้งเมือง การสร้างฐานะทางเศรษฐกิจ และอื่น ๆ อีกมากมายความสำคัญของเกลือมีมาร่วมสมัยนับแต่ประวัติศาสตร์โลกที่เดียวของ เช่น กำแพงเมืองจีนสร้างจากภาษีเกลือ กองทัพโรมันสร้างขึ้นจากภาษีเกลือ อาณาจักรมายามีรากฐานการผลิตและค้าเกลือ การค้าระหว่างประเทศในยุคกลางมีเกลือและผลิตภัณฑ์จากเกลืออย่างปลาเค็มและเนื้อเค็มเป็นสินค้าหลัก หากย้อนหลังไป 3,000 ปีมาแล้ว เกลือเป็นสัญลักษณ์แห่งความมั่งคั่ง มั่งมีและอำนาจ ทั้งในโลกตะวันตกและโลกตะวันออก โลกตะวันตกรับรู้ในเกลือสมุทร ส่วนโลกตะวันออกมีทั้งเกลือสมุทรและเกลือสินเธาว์ เกลือเป็นสินค้าสำคัญของจักรวรรดิอังกฤษที่แผ่อิทธิพลไปทั่วโลก ปัจจัยหนึ่งที่ทำให้ฟ่ายได้ฟ่ายแพ้ในสงครามกลางเมืองของสหรัฐมาจากการขาดแคลนเกลือ การเคลื่อนไหวเพื่อเอกราชของอินเดียจากอังกฤษเริ่มจากการคัดค้านการผูกขาดเกลือของจักรวรรดิอังกฤษ เป็นต้น จึงเป็นการยืนยันให้เห็นความสำคัญของเกลืออย่างยิ่ง

ยิปโซเครตีส เคยกล่าวถึงเกลือทะเลที่ได้จากการระเหยด้วยแสงแดดไว้เมื่อหลายร้อยปีก่อนคริสตกาลว่า **แสงอาทิตย์ดึงดูดส่วนที่ดีที่สุดและเบาที่สุดของน้ำและทำให้ลอยขึ้นไป เหลือแต่ส่วนที่เป็นเกลือ เนื่องจากมีความหนาแน่นและหนัก นี่เป็นวิธีทำให้เกิดเกลือ** ฉะนั้นหากเอ่ยถึงอาซีฟ ตากน้ำทะเลขาย หลายคนอาจจะงงว่าคืออาซีฟอะไร แต่หากมาศึกษาบริเวณแหล่งทำเกลือแถบจังหวัดสมุทรสงครามหรือเพชรบุรีจะพบการตากน้ำทะเลขายอยู่ทั่วไปโดยเฉพาะจังหวัดเพชรบุรีที่เป็นดินแดนที่มีชื่อเสียงด้านการผลิตขนมหวาน และเกี่ยวข้องกับอดีตพระมหากษัตริย์หลายพระองค์ ทั้งนี้นอกจากน้ำตาลที่เพชรบุรีมีมากกระทั่งการสร้างพระนครคีรี (เขาวัง) ยังสร้างด้วยภาษีน้ำตาลแล้ว เพชรบุรียังมีความมั่งคั่งทางทรัพยากรธรรมชาติเพื่อความคงอยู่ของมนุษย์อีกมากคือมีแหล่งในการผลิตเกลือสมุทรอีกบริเวณชายฝั่งทะเลอ่าวบ้านแหลม และเป็นแหล่งผลิตเกลือแหล่งใหญ่แห่งหนึ่งของประเทศไทย

พื้นที่ในการผลิตเกลือต้องเป็นดินเหนียว เนื้อแน่นอยู่ใกล้ชายทะเลและพื้นที่ในการผลิตแหล่งใหญ่อยู่ที่จังหวัดสมุทรปราการ สมุทรสาคร สมุทรสงครามและจังหวัดเพชรบุรี ทุกพื้นที่ดังกล่าวอยู่ติดริมทะเล แต่พื้นที่ชายเลนหรือป่าชายคือพื้นที่ที่ติดริมกับแนวทะเล และด้านในถัดเข้ามาในผืนดินคือพื้นที่แปลงนาเกลือ ที่แต่เดิมใช้กังหันลมวิดน้ำทะเลเข้าไปยังแปลงนาต่างๆ น้ำทะเลเป็นวัตถุดิบสำคัญในการผลิตเกลือ ฉะนั้นน้ำทะเลจึงต้องมีความสะอาดไม่มีมลพิษเจือปน มิเช่นนั้นจะนำเกลือมาบริโภคไม่ได้ การเตรียมพื้นที่ในการทำนาเกลือ แต่เดิมต้องใช้แรงคนในการลากท่อนขุดให้ดินแน่น ปัจจุบันก็เปลี่ยนมาใช้ **รถลึ้งนา** ที่ใช้เครื่องยนต์แทน ขั้นตอนการเตรียมพื้นที่ให้ดินแน่นมากที่สุดเป็นสิ่งสำคัญเพราะหากผิวแน่นจะทำให้ไม่มีดินจากพื้นผิวของตัวขุดขึ้นมาปะปนกับผลึกเกลือ ทำให้เกลือสกปรกและขายไม่ได้ราคา

จุดเริ่มต้นความเค็มหรือการผลิตเกลือ คือลำคลองในการส่งน้ำจากทะเลมาสู่นาเกลือ คลองจะมีน้ำเข้ามาในช่วงน้ำทะเลขึ้น ในช่วงน้ำลงคลองจึงแห้งผากเหลือเพียงโคลนเลน และสัตว์เล็กชายเลน เช่น ปลาตีนหรือปู ก้ามดาบเท่านั้น การผลิตตามแบบเดิมคือการอาศัยคลองธรรมชาติและทำประตูปิดเปิดน้ำให้เข้าตามเวลาและปิดไว้เมื่อไม่ต้องการใช้แล้ว เมื่อน้ำเข้าสู่คลองเต็มแล้วก็จะปิดประตูกั้นน้ำไม่ให้ไหลออกกลับไปทะเล เจ้าของนาเกลือที่อยู่ใกล้คลองก็จะใช้กังหันวิดน้ำเข้าสู่ตนเอง แต่ก็ยังคงมีความเชื่อเพื่อซึ่งกันและกันระหว่างนาที่อยู่ละแวกติดกัน ต่อมาเมื่อลมที่ใช้พัดกังหันวิดน้ำเข้าสู่คลองเริ่มไม่แน่นอน จึงมีการเปลี่ยนแปลงในเทคโนโลยีการผลิตโดยใช้เครื่องยนต์ดันน้ำจากคลองเข้าสู่พื้นที่กักเก็บน้ำ ที่เรียกว่า **นาขัง** หรือ **วังน้ำ** หรือ **บ่อเก็บน้ำ** พื้นที่ที่ใช้กักเก็บน้ำหากมีมากก็จะเป็นผลดีต่อการทำนาเพราะจะได้ปริมาณน้ำมาก การจัดสรรพื้นที่นอกจาก นาขังแล้ว แปลงนาถัดไปจะ

จำแนกออกเป็น 4 แปลงนาหรือ เรียกว่า **กระทง** ก็ได้ ได้แก่ (1) นาดาก หรือนาแม่ (2) นาดากหรือนารองเชื้อ (ตาม การเรียกของแม่คลอง) (3) นาดอก (4) นาวาง นาวางจะเป็นนาที่ได้เกลือมาบริโภค ความสำคัญของการจัดแบ่งพื้นที่ นาออกเป็น 4 ส่วนมีความสำคัญที่จำแนกแยกย่อยออกไปต่างกัน ดังเช่น นาบางแปลงมีวัตถุประสงค์ในการนำน้ำ จากทะเลมากักเก็บ นาบางแปลงเป็นขั้นตอนสุดท้ายที่เกลือจะตกผลึกเป็นเม็ดเกลือ เป็นต้น การจัดวางพื้นที่ ตามลำดับที่น้ำทะเลจะไหลเข้าสู่แต่ละกระทงจะมีทั้งไหลตามลำดับคือจากนาส่วนที่ 1 ไปยัง 2 ไปยัง 4 และไปยัง 4 ตามลำดับที่เรียกว่า **นายีน** ด้วยมีพื้นที่มากเพียงพอ แต่หากพื้นที่น้ำไม่มากก็จะใช้ให้น้ำไหลวนไปเข้าแต่ละกระทงให้ ครอบคลุมที่เรียกว่า **นาววน** และนาแต่แปลง เมื่อน้ำเข้าสู่เต็มนาและรอระยะเวลาแล้วก็จะมีการที่แตกต่างกัน



รูปภาพ 1 นาเกลือหรือที่เรียกว่า “นาวาง” ที่รอการตกผลึกเป็นเม็ดเกลือ



รูปภาพ 2 นาวาง เป็นนาที่สามารถเก็บเม็ดเกลือมาบริโภคได้

การทำนาเกลือจะเริ่มในวันขึ้น 1 ค่ำเดือน 11 (ประมาณเดือนตุลาคม) และไปสิ้นสุดฤดูกาลขึ้น 1 ค่ำเดือน 6 (ประมาณเดือนมิถุนายน) รวมระยะเวลาในการทำนาเกลือ 7 เดือนครึ่ง ซึ่งเรียกว่า **นาปี** เช่นเดียวกับการปลูกข้าว ระยะเวลาที่เหลือเป็นช่วงฤดูฝนซึ่งหากผลิตไปอาจจะไม่คุ้มการลงทุน แต่ก็มีผู้เสี่ยงในการทำเช่นกัน ที่เรียกว่า **นา ทวาย** การเริ่มต้นฤดูกาลในการประกอบอาชีพไม่ว่านาเกลือหรือนาข้าวหรือนากุ้งก็ตาม จะมีพิธีกรรมที่ช่วยให้ผู้ทำ มั่นใจในผลผลิตที่จะได้ โดยมีการตั้งเครื่องเช่นสังเวศ ด้วยขนมต้มหรืออาหารสีขาวต่างๆ เพื่อให้เกลือออกมามีสีขาว บริสุทธิ์

เค็มอย่างเป็นรูปร่าง เมื่อนั่งรถผ่านสมุทรสาคร สมุทรสงครามจะไปทางภาคใต้ ทุกคนจะมองเห็นนาเกลือทั้ง 2 ฝั่งโดยฝั่งนาที่มองเห็นคือนาวาง เพราะอยู่ติดถนนเพื่อความสะดวกในการขนส่งเกลือ เมื่อน้ำเกลือแม่เต็มฝั่งนา แล้วก็เป็นช่วงการรอคอยให้น้ำทะเลแห้งเปลี่ยนสภาพเป็นเม็ดเกลือ จากน้ำอ่อนคือน้ำที่ขังอยู่ในวังน้ำและมีความเค็ม น้อยวัดได้จากปรอทสมัยใหม่ที่ชื่อว่า Salino Meters จากน้ำอ่อนตากไว้ฝั่งแดด ฝั่งลมความเค็มของเกลือจะขึ้นมาถึง 7-8 ดีกรีใช้เวลา 1-2 วันและขึ้นกับความร้อนจากแสงอาทิตย์และความแรงของลมด้วย เมื่อบ่มเพาะจนน้ำเข้มข้นได้ที่ แล้วก็ส่งต่อไปยังนาดาก หรือบางครั้งก็หมายถึงนาแม่ แต่ที่สมุทรสงครามเรียกนารองเชื่อนาแปลงนี้บ่มให้มีความ เข้มข้นถึงระดับ 14-15 ดีกรี หมายถึงความหนาแน่นของน้ำทะเลมีมากขึ้น ความเค็มก็เพิ่มขึ้นนั่นเอง จากนั้นพื้นที่ 1 ไปยัง 2 และต่อไปยัง 3 สุนาดอก เพื่อเตรียมตัวให้กลายเป็นเม็ดเกลือในระดับความเข้มข้นที่ค่า 22 ดีกรี แต่ถ้าเข้มข้น ถึงระดับ 24-25 ดีกรีจะยิ่งดี เพราะจะตกผลึกได้เร็วเกลือมีความเข้มข้นและมีคุณภาพ จากนั้นส่งต่อไปยังฝั่งนาเกลือ สุดท้ายที่เรียกว่านาวางและปล่อยให้ น้ำจากที่เข้มข้นสูงหรือน้ำแก่นี้ตกผลึกไปเรื่อยๆ จากวันแรกไปสู่วันที่ 4-5 จะเริ่ม เกิดผลึกเกลือสีขาวบริสุทธิ์ ตากขอบนาด้านในที่เรียกว่า **ดอกเกลือ** หรือ **เกสรเกลือ** ซึ่งมีราคาแพงกว่าเกลือปรกติ

เพราะใช้ในผลิตภัณฑ์ความงามหรือสปาทั้งหลาย จากระยะ 20-25 วัน ที่น้ำเข้าสู่บ่อก็จะเกิดผลึกเกลือจำนวนมาก แต่จะมีทั้งเกลือตัวผู้และเกลือตัวเมีย โดยเกลือที่มีความเค็มสูงกว่าจะตกผลึกด้านล่าง มีโครงสร้างเป็นรูปสี่เหลี่ยมเกือบกลม ส่วนเกลือตัวผู้มีความเค็มน้อยกว่าจะตกผลึกอยู่ด้านบนมีโครงสร้างเป็นแท่งสามเหลี่ยมและเชื่อว่ามีส่วนคุณทางยาดีกว่า ส่วนดีเกลือคือเกลือที่มีความเข้มข้นมากเกินระดับ 26 ดีกรีขึ้นไป รสชาติเค็มจัดจนขมจะใช้ในยาแผนโบราณ แต่ชาวนาเกลือไม่นิยมเพราะมีผู้ซื้อในวงจำกัดและผลึกที่แข็งจนเป็นอุปสรรคในการเก็บเกลือเพราะจะทุบตำทำได้

จากเกลือแม่เต็มผืนนาต้องมีการใช้แรงงานคนในการ **ไยเกลือ** หรือ **แรงขึ้นเกลือ** หมายถึง การเก็บผลผลิตที่มี **นายแรง** คอยตีราคาเหมาจ่ายเป็นกระตงา กระตงละ 3,000- 4,000 บาทแล้วเจ้าของนาก็จ่ายเงินให้นายแรงไปจ่ายแรงงานอีกต่อหนึ่ง การไยเกลือต้องมีไม้กระตุงให้แผ่นเกลือแตกออกและใช้ **งัว** หรือ **วัว** ลักษณะเป็นแผ่นไม้ คอยจัดแถวลากเกลือไว้เป็นแนวยาวตลอดผืนนา และมี **กะทา** คราดเกลือ มากองเป็นหย่อมๆ หรือภูเขาลูกเล็กๆ ที่เรามองเห็นจนชินตาริมถนนแถบนาเกลือสมุทรสงครามนั่นเอง



รูปภาพ 3 แรงงานหาบเกลือ มักเป็นงานของผู้ชายเพราะเป็นงานหนักที่ต้องใช้แรงในการหาบเกลือ



รูปภาพ 4 กองเม็ดเกลือที่ถูกกองเป็นหย่อมๆ คล้ายภูเขาลูกเล็กๆ

การเปลี่ยนแปลงในอาชีพการทำเกลือ ปัจจุบันพบว่ามีการเปลี่ยนแปลงทั้งในลักษณะพื้นที่ที่เคยเป็นเจ้าของถูกเปลี่ยนมือไปอยู่กับนายทุน โดยเจ้าของที่แต่เดิมกลับกลายเป็นผู้เช่าที่ดินของตนในการประกอบอาชีพและจ่ายค่าเช่าเหมาให้กับนายทุน หรือการเปลี่ยนแปลงการผลิตที่มีทั้งการปูผืนนาด้วยแผ่นผ้าฝ้ายพิวซีให้เต็มกระตงา เพื่อไม่ต้องรอให้น้ำแห้งหรือต้องกลิ้งนาให้เปลือยแรงและเกลือยังสะอาดขายได้ราคาดี หรือบางแห่งก็เทปูนซีเมนต์ให้เต็มผืนนาเลยทีเดียว แต่เกลือที่ได้จากนาชนิดนี้จะกัดเซาะปูนซีเมนต์มาด้วยทำให้ขายได้ราคาไม่ดีนัก

ภูมิปัญญาการผลิตเกลือที่ใช้นายนาที่มีประสบการณ์สามารถบอกได้ทันทีเพียงใช้นิ้วสัมผัสกับน้ำ สังเกตคราบเกลือตามขอบนาหรือดูจากลมพัดว่าละลอกน้ำจะทวนลมก็แสดงว่าน้ำเกลือมีความเข้มข้นแล้วหรือใช้ก้อนข้าวสุกหย่อนไปในน้ำถ้าลอยทันทีแสดงว่าน้ำแก่แล้ว ในทางตรงกันข้ามถ้าจมแสดงว่ายังไม่ดี

ประโยชน์จากเกลือมีมากมายคณานับทั้งใช้ประโยชน์โดยตรงคือประกอบอาหาร ใช้เป็นส่วนผสมของเวชภัณฑ์ ยา หรือใช้ในอุตสาหกรรมต่างๆ จึงเห็นได้ว่าแค่เพียงการตากน้ำทะเลขายก็มีคุณค่าต่อมวลมนุษยชาติเป็นอย่างยิ่ง แต่เนื่องด้วยกระแสโลกปัจจุบันที่ให้ความสำคัญกับสิ่งสะอาด สวยงาม เพลิดเพลินทำให้คนรุ่นใหม่ไม่อยาก

สืบทอดอาชีพนี้เพราะมันเหนื่อยและหนักเกินไป แต่อย่างไรก็อย่าให้ถึงขนาดเข้ากับสำนวนไทยที่ว่า ใกล้เคียงเกินต่าง แล้วยังต้องมา กัดก้อนเกลือกิน แล้วยัง

### เอกสารอ้างอิง

เคอร์รีนสกี, มาร์ก. (2553). **ประวัติศาสตร์โลกผ่านเกลือ**. Salt: A World History. พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพฯ: มติชน.

ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้และพัฒนาทรัพยากรป่าชายเลนที่ 2 สมุทรสาคร. (2554). **เส้นทางความเค็มงานรวบรวมภูมิปัญญาชาวบ้าน**. ถ่ายเอกสาร.

สุจิตต์ วงษ์เทศ. (2551). **ข้าวปลาอาหารไทย ทำไม? มาจากไหน**. กรุงเทพฯ: เรือนแก้วการพิมพ์.