

เกลือทะเลผลิตจากภูมิปัญญาไทย

เกลือทะเล เป็นผลผลิตธรรมชาติที่ได้จากน้ำทะเล จัดเป็นสิ่งสำคัญต่อการดำรงชีวิตของมนุษย์ เพราะเกลือมีคุณสมบัติให้ความเค็ม ซึ่งรสเค็มเป็นความต้องการพื้นฐานของมนุษย์ เกี่ยวข้องกับการกินอยู่ของมนุษย์ที่ไม่อาจขาดได้ จึงอาจกล่าวได้ว่าเกลือทะเลกับมนุษย์เป็นสิ่งที่อยู่คู่กันมาพร้อมกับธรรมชาติและโดยที่ประเทศไทยของเรามีพื้นที่มากมายที่ติดทะเลการเปลี่ยนน้ำทะเลให้เป็นเกลือทะเลหรือการผลิตเกลือทะเลจัดเป็นภูมิปัญญาอย่างหนึ่งของคนไทยที่สืบทอดต่อกันมา แม้ว่าวิธีการผลิตจะไม่มี ความซับซ้อนเพียงแต่การนำน้ำทะเลมาตากให้แดดเผา น้ำทะเลระเหยไปกลายเป็นเม็ดเกลือ แต่ในความเป็นจริงการทำนาเกลือต้องอาศัยความรู้และภูมิปัญญาไม่น้อยเลย

การทำนาเกลือซึ่งเป็นอาชีพดั้งเดิมอย่างหนึ่งของคนไทย ผู้ประกอบอาชีพนี้จัดเป็นเกษตรกรเช่นเดียวกับเกษตรกรที่เพาะปลูกพืชและเลี้ยงสัตว์ ปัจจุบันแหล่งผลิตเกลือทะเลสำคัญอยู่ในพื้นที่ 3 จังหวัด ได้แก่ จังหวัดเพชรบุรี ซึ่งมีผลผลิตมากกว่าร้อยละ 60 รองลงมาคือ จังหวัดสมุทรสาคร มีผลผลิตประมาณร้อยละ 30 ผลผลิตที่เหลืออยู่ในพื้นที่จังหวัดสมุทรสงคราม โดยแต่ละปีจะมีผลผลิตเกลือทะเลประมาณเกือบ 1 ล้านตันเศษ คิดเป็นมูลค่าประมาณ 1,000 ล้านบาท

ขั้นตอนการทำนาเกลือ อาจจะสรุปให้เห็นง่าย ๆ เป็น 5 ขั้นตอน ดังนี้

ขั้นตอนที่ 1 ชักน้ำเค็มจากคลองส่งน้ำทะเลเข้ามารวมขังไว้ในแปลงนาที่เตรียมไว้เรียกว่า 汪น้ำ เพื่อเก็บไว้ใช้ตลอดฤดูกาลทำนาเกลือ ซึ่งจะเริ่มในปลายเดือนตุลาคม เมื่อหมดหน้าฝนแล้วน้ำทะเลที่กักเก็บไว้ในส่วนนี้เรียกว่า น้ำอ่อน

ขั้นตอนที่ 2 ปล่อยน้ำอ่อนจาก汪น้ำเข้าสู่แปลงนาถัดไป เรียกว่า นาดาก เพื่อเริ่มต้นการตากน้ำทะเลให้ระเหย

ขั้นตอนที่ 3 ปล่อยให้ น้ำในนาดากซึ่งเริ่มมีความเข้มข้นไหลไปสู่แปลงนาถัดไป เพื่อตากน้ำทะเลให้มีความเข้มข้นยิ่งขึ้นเรียกว่านาแผ่ เพื่อให้ได้ระดับความเค็มที่ต้องการ โดยดูจากสีและลักษณะของน้ำหรือใช้เครื่องวัดระดับความเค็ม

ขั้นตอนที่ 4 ปล่อยน้ำที่มีระดับความเค็มที่ต้องการเข้าสู่แปลงนาถัดไป เรียกว่านาวางหรือนาปลง เพื่อตากให้มีความเข้มข้นและได้ความเค็มเต็มที่เพื่อใช้เป็นน้ำเชื้อ

ขั้นตอนที่ 5 ปล่อยน้ำเชื้อเข้าสู่แปลงที่มีการบดอัดพื้นที่แน่นเป็นอย่างดี เรียกว่านาดอก เพื่อตากน้ำเชื้อให้ตกผลึกเป็นเม็ดเกลือ และใช้เครื่องมือกระทุ้งให้เกลือแตกออกไม่จับกันเป็นก้อน แล้วนำเกลือมากองรวมไว้เป็นแถว ๆ ซึ่งเป็นขั้นตอนสุดท้าย

จะเห็นได้ว่ากว่าจะได้เกลือทะเลมาแต่ละเม็ดชวานาเกลือต้องลงแรงด้วยความเหนื่อยยากลำบาก และเกลือทะเลแต่ละเม็ดก็เป็นผลผลิตที่ได้มาจากธรรมชาติล้วน ๆ จึงอุดมด้วยแร่ธาตุที่ทรงคุณค่าตามธรรมชาติ เหมาะแก่การใช้บริโภคในครัวเรือน และใช้เป็นส่วนประกอบในการผลิตอาหารและผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ

เรามาช่วยกันบริโภคเกลือทะเล เพื่อช่วยเหลือชวานาเกลือไทยให้มีอาชีพที่มั่นคง
