

บทความภูมิปัญญาไทย ในการทำนาเกลือ

นำเสนอเมื่อ : 30 พ.ค. 2552

การทำนาเกลือ.... ❌

...ก่อนที่จะมาเป็นเกลือ คุณทราบไหมว่าเขามีขั้นตอนในการทำอย่างไร?

วันนี้ครูรัชชอนุญาตนำเรื่องราวขั้นตอนในการทำนาเกลือ มาลงบทความภูมิปัญญาไทย ในท้องถิ่น เพื่อให้ท่านได้ศึกษาขั้นตอนการทำนาเกลือ ซึ่งอาจนำประโยชน์จากความรู้นี้ไปศึกษาต่อไป...

การเตรียมพื้นที่ทำเกลือ พอฝนหยุดตกจะผ่านไปในวันกลางเดือนตุลาคม ของทุกปี ชาวนาเกลือจะเริ่มปิดกั้นน้ำฝนที่ขังอยู่ในนาเพื่อไว้ใช้ขุดร่องนาและเสริมคันดินใหม่เพื่อให้คันดินสูงขึ้นสำหรับใส่ น้ำเกลือในปีต่อไป การทำคันดินเพื่อขังน้ำไว้ทำเกลือนี้ ชาวนาเกลือจะใช้เครื่องมือชนิดหนึ่งเรียกว่า **"รั้ว"** ทำด้วยไม้ซึ่งชาวนาเกลือส่วนมากทำใช้กันเอง รั้ว มีลักษณะคล้ายคันไถ ไม้รั้วมีส่วนกว้างประมาณ 10-12 นิ้วยาว 20-25 นิ้ว มีตามือเหมือนรูปคันไถ ตามไม้ไม่กลมๆ ฝาดศูนย์กลางประมาณ 2 นิ้ว ยาวประมาณ 1 เมตรเศษ ไม้รั้วตัดแบบหนากระดานปาดเป็นคมมีดสำหรับขุดดินแบบไถนาแต่พอบางๆ แล้วซ่อนเอาดินขึ้นมาทำคันนา การขุดดินทำคันนาคือ ชาวนาเกลือเรียกว่า **"เจียนนา"** เจียนจากนาปลงไปจนถึงนาตากน้ำคันดินที่ชาวนาใช้รั้วขุดดินทำคันนี้จะเป็นระเบียบเรียบร้อยไม่ตะปุ่มตะป่ำเหมือนใน ชพแล้วเหล็กขุดคันนา เพราะไม้รั้วที่ชาวนาสร้างขึ้นเองจะตกแต่งคันนาได้ดียิ่ง เหมาะแก่การทำคันดินนาเกลือโดยแท้

ในระยะเวลาที่ชาวนาเตรียมทำพื้นที่นาเกลือนี้ ก็จะมีการขุดร่องวางส่งน้ำจากนาเกลือถึงชายทะเลด้วย เพื่อเอาน้ำทะเลมาไว้ใช้ทำเกลือ ลำรางส่งน้ำจากชายทะเลคองนาเกลือมีระยะทางยาวประมาณ 4 กิโลเมตร ชาวนาเกลือต้องจ้างกรรมการที่รับจ้างขุดลอกลำรางเป็นเงินประมาณ 2,000 บาท ซึ่งต้องจ้างขุดลอกทุกๆ ปี การเตรียมพื้นที่ทำเกลือและขุดลอกลำรางส่งน้ำก็จะแล้วเสร็จต้องใช้เวลาประมาณ 30 วัน และเมื่อเตรียมพื้นที่ทำเกลือขุดลอกลำรางส่งน้ำแล้วในวันกลางเดือนพฤศจิกายน ชาวนาเกลือก็จะทำการติดตั้งอุปกรณ์ในการทำเกลือ เช่น รั้ววิดน้ำ พัดลม เครื่องยนต์วิดน้ำ และอุปกรณ์อื่นๆ อีก

เมื่อติดตั้งอุปกรณ์สำหรับทำเกลือแล้ว ชาวนาจะเริ่มวิดน้ำจากรางส่งน้ำขึ้นวังเป็นอันดับแรก เมื่อวิดน้ำเข้าวังได้เต็มวังแล้วก็ไช่น้ำจากวังเขานาเปรียบเทียบ (นาตากน้ำ) จากนาเปรียบเทียบเขานารองเขือจากนารองเขือไช่น้ำเขานาเขือ จากนาเขือไช่น้ำเขานาปลง การไช่น้ำเข้าเขานาทุกๆ วันนี้ชาวนาเกลือเรียกว่า **"ลาดนา"** เมื่อลาดนาทุกๆ วันแล้ว ในระยะนี้ชาวนาจะได้พักผ่อนประมาณ 10-15 วัน ถึงแม้ออกนาก็เพียงแต่คอยดูระดับวิดน้ำด้วยพัดลมกลาง ด้วยเครื่องยนต์บาง ซึ่งต้องวิดน้ำขึ้นวังอยู่เรื่อยๆ และคอยเติมน้ำที่ลาดนาไว้ให้ระดับอยู่เสมอมือเพื่อไว้ใช้ในกาลต่อไป เมื่อลาดนาได้ประมาณ 15 วันแล้ว

ชาวนาจึงจะเริ่มไช่น้ำออก ชาวนาเกลือเรียกว่า **"ถอดนา"** การถอดนาคือชาวนาจะต้องถอดนาเขือก่อนแล้วปล่อยให้ตากแดดไว้ประมาณ 3-4 วัน เมื่อทองนาถูกแดดเผาพอเทาเหยียบดิน ดินไม่คิดูเทาแล้วก็เอาลูกกลิ้งมากลิ้งนาที่ถอดไว้แล้วนั้นจนทั่วนา 2 ครั้ง ชาวนาเกลือเรียกว่า **"หลบ"** 2 ครั้งก็คือ 2 หลบ แล้วเอาน้ำจากนาปลงไว้ที่ 1 ใส่แซ แล้วก็กลิ้งไว้ที่ 1 สองหลบเช่นเดียวกัน ไช่น้ำไว้ที่ 2 ใส่แซ กลิ้งไว้ที่ 3 ใส่ กลิ้งไว้ที่ 3 ไช่น้ำไว้ที่ 4 ใส่ กลิ้งไว้ที่ 4 ไช่น้ำไว้ที่ 5 ใส่ กลิ้งไว้ที่ 5 ไช่น้ำไว้ที่ 6 ใส่ กลิ้งไว้ที่ 6 เอาน้ำไว้ที่ 1 มาใส่อีกทำอยู่เช่นนี้ประมาณ 3 รอบ นาเขือไว้ที่ 6 ที่กลิ้งก่อนก็จะเริ่มตกผลึกเป็นอันดับแรก นาไว้ที่ 6 นี้จึงได้ชื่อว่านาเขือเพราะเป็นเกลือขึ้นก่อนนาทั้งหลาย

เมื่อนาเขือไว้ที่ 6 ตกผลึกเป็นเกลือแล้วชาวนาเกลือก็จะกลิ้งไว้ที่ 1 เป็นรอบที่ 4 ในการกลิ้งรอบที่ 4 นี้ชาวนาเกลือเรียกว่า **"กลิ้งกวาดทอง"** การกลิ้งกวาดทองนี้จะต้องกลิ้งประมาณ 10 หลบขึ้นไป และเมื่อเห็นว่าทองนาแข็งได้ที่ตามความต้องการแล้วก็ไช่น้ำออกจากไว้ที่ 2 ใส่ไว้ที่ 1 ชาวนาเกลือเรียกว่า

"ปลงนา" และไร่ที่ 2-3-4 ก็ทำเช่นเดียวกับไร่ที่ 1 ไปตามลำดับ วิธีทำอย่างนี้เป็นกรรมวิธีชนิดหนึ่งของการทำเกลือ ในระยะที่ปลงนาปล่อยให้เกลือตกผลึกอยู่นี้ ชาวนาก็จะคอยเติมน้ำเกลือจากนาเชื้อไม่ให้นาปลงแห้งน้ำได้ผลึก เกลือในนาปลงก็จะค่อยๆ เกาะตัวกันหนาขึ้นเรื่อยๆ เกาะตัวกันหนาขึ้นเรื่อยๆ ตามกาลเวลา รอจนได้ระยะเวลาประมาณ 20 วันหรือกว่านั้น ชาวนาก็จะเก็บผลผลิตของผลึกเกลือ

การเก็บผลึกเกลือนี้ชาวนาเรียกว่า **"ร่อนนา"**

กรรมวิธีของการเก็บผลึกเกลือหรือร่อนนาเอาผลึกเกลือเข้าเก็บในฉางหรือยุ้งเกลือนี้ จะใช้เครื่องมือซึ่งทำขึ้นเอง มี รั้วชอย ไม้รูนเกลือ ทับทา

ลักษณะของรั้วชอยคล้ายกับรั้วขุดดินทำคันทนาแต่เล็กกว่าลักษณะของไม้รูนเกลือใช้ไม้เนื้อแข็งชนิดหนึ่งกว้างประมาณ 6 นิ้ว หนาประมาณ 1 นิ้วเศษ ยาวประมาณ 50 ซม.เจาะรูตรงกลางใส่ตามถั่ว

ตามจะเป็นไม้อะไรก็ได้ยาวประมาณ 1 เมตรเศษ ส่วนลักษณะของทับทารูปรางคล้ายจอบพันดิน

ต่างกับจอบที่ทับทาทำด้วยไมยางและไม้เนื้อแข็ง ส่วนกว้างประมาณ 12 นิ้ว หนา 1 นิ้ว ยาวประมาณ 85 ซม.

เจาะรูตรงกลาง ใช้ไม้รวกล่างๆ 3 เมตร เศษทำเป็นด้าม ทางเกลือตกผลึกหนาประมาณ 2 ซม. ขึ้นไป

ชาวนาก็ทำรั้วชอยเกลือโดยให้ผลึกเกลือแตกออกจากกันจนทั่วนาแล้ว

ก็ใช้ทับทาซึ่งมีลักษณะคล้ายจอบขนาดยักษ์นำมาชักผลึกเกลือให้เป็นแถวยาวไปตามคันทนาส่วนใดส่วนหนึ่งแล้วก็ใช้ ทับทาชูม (ตะลอมเกลือ) ให้เป็นกองๆ เกลือ 1 ไร่ เมื่อตะลอมเป็นลูกเกลือแล้วมีจำนวนประมาณ 100 ลูกขึ้นไป

อันนี้ก็ไมแ่นเสมอไป แลวแต่เกลือจะตกผลึกหนาบ้างซึ่งจำนวนก็ยอมแตกต่างกันเป็นธรรมดา

สถานที่ที่เหมาะสมแก่การทำนาเกลือ คือ พื้นที่ราบริมทะเล

ที่น้ำทะเลสามารถขึ้นได้ในช่วงเดือนข้างขึ้นตลอดปี โดยเฉพาะจังหวัดที่มีริมทะเล เพราะดินเป็นดินเหนียว

นาเกลือมี 2 ลักษณะตามสภาพพื้นที่ คือ ถ้าเป็นพื้นที่กว้างแนวตรงก็ทำ **"นายีน"** แต่ถาพื้นที่คดเคี้ยวไม่ตรงก็จะทำ **"นาวน"** สลับไปมา แตนนาเกลือทั้งสองประเภทจะต้องมีส่วนประกอบหลัก 5 ส่วน คือ

วังน้ำ เป็นแปลงที่เก็บกักน้ำทะเลที่ซัดเข้ามา เรียกว่า **"น้ำอ่อน"** เก็บไว้ใช้ตลอดฤดูการทำนาเกลือ ซึ่งเริ่มต้นขึ้นตั้งแต่หมดฤดูฝนราวปลายเดือนตุลาคม จากนั้นน้ำอ่อนจะไหลไปตามช่องทางนา (ช่องทางไหลระหว่างอัน) เขาสู **"นาดาก"**

"นาดาก" หรือ **"นาประเทียบ"** เพื่อดักแดดให้น้ำระเหยออกไป ความเค็มจึงเข้มข้นขึ้น ทุกๆ วัน น้ำจะเดินทางไปเรื่อยๆ โดยมีกระแสลมช่วยให้น้ำไหลยัก (การยักน้ำ คือ ร่องที่ทำไว้ให้น้ำไหลไปตามทิศทางที่กำหนด) ลงนาดากอันต่อไป

"นารองเชื้อ" น้ำที่ไหลมาถึงนารองเชื้อจะเข้มข้นพอสมควร จากนั้นจะดักน้ำให้ได้ความเค็มที่ 15 ดีกรี ซึ่งปัจจุบันใช้เครื่องมือวัด แต่เดิมใช้การสังเกตว่ามีคราบน้ำมันสีสนิมหรือ **"รกน้ำ"** จับอยู่ที่ริมบ่อหรือไม่ จากนั้นจะระบายน้ำเขาไปใน **"นาเชื้อ"**

"นาเชื้อ" เป็นนาสำหรับเพาะเชื้อเกลือ ซึ่งต้องรอให้เป็น **"น้ำแก่"** ดีกรีความเค็มสูงถึง 24 ดีกรี ระหว่างรอก็จะเตรียมปรับพื้นที่นาให้เรียบแน่นป้องกันไม่ให้ **"นายน"** คือ พื้นนาแยกเป็นรอยราว น้ำจืดแทรกขึ้นมาแทน เกิดอาการทองคั้น คือผิวดินดานกลางบวมลอกเป็นแผ่น

"นาปลง" เป็นนาขั้นตอนสุดท้าย ดักน้ำเค็มไว้ประมาณ 10-15 วัน

เมื่อเริ่มตกผลึกเป็นเกลือหนาประมาณ 1 นิ้ว ก็จะเริ่ม **"รื้อเกลือ"** โดยใช้ **"คทาเรือ"**

แฉะให้เกลือแตกออกจากกันแล้วใช้ **"คทาแถว"** ชักลูกเกลือมากองรวมกันเป็นแถวๆ จากนั้นใช้ **"คทาสุ่ม"**

โกยเกลือมารวมเป็นกองๆ เหมือนเจดีย์ทราย เพื่อให้เกลือแห้งน้ำ จากนั้นจะหาบเกลือลงเรือบรรทุกทุกกองไปตาม **"แพรก"** หรือคลองซอยเล็กๆ แลวหาบขึ้นไปเก็บไว้ในลานเกลือหรือฉางเกลือรอการจำหน่ายต่อไป

ขอขอบคุณข้อมูลจาก

- [รักบ้านเกิดดอทคอม](#)

- www.vcharkarn.com
- มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี

ฟังเพลง หม่อมนาข้าวสาวนาเกลือ

ศิลปิน สรเพชร ภิญโญ น้องนุช ดวงชีวัน

- (ข) บ้านของพี่ทำนาทำนาปลูกข้าวทุกเมื่อ
(ญ) น้องก็ทำนาเกลือขายเกลือนั้นซื้อข้าวกิน
(ข) บ้านของพี่อยู่ที่กาฬสินธุ์
(ญ) ส่วนตัวพี่นออยู่สมุทรสาคร
(ข) พี่มาเจออะคนงามคนงามมาเที่ยวดาวคะนอง
(ญ) นับว่าเป็นบุญของน้องมาพบที่พี่ทักน้องก่อน
(ข) อยากไปอยู่จังที่สมุทรสาคร
(ญ) ที่พี่เว้าอวดพูดมากแล้วไม่จริง
- * (ข) พี่ทำนาปลูกข้าวรักน้องสาวแก้มเรื่อ
(ญ) น้องเป็นสาวนาเกลือ
(ข) หม่อมนาข้าวไม่ทอดทิ้ง
(ข) ถ้าพี่จะไปขอไปขอพ่อจะว่ายังไง
(ญ) น้องสุดแสนดีใจถ้าพี่ไปขออน้องจริงจัง
(ข) หม่อมนาข้าวรับรองไม่ทอดทิ้ง
(ญ) ถ้ารักน้องจริงอย่าทิ้งสาวนาเกลือ

ซ้ำ *



