

เกลือสินเธาว์เป็นยารักษาโรค

นำเสนอเมื่อ : 8 ต.ค. 2552

ชาวจังหวัดกาฬสินธุ์ตระเวนหาซื้อเกลือสินเธาว์ เพราะเชื่อในสรรพคุณเป็นตัวยาสำคัญในการรักษาสารพัดโรคร้าย ดานแม่ค้าเรขายเกลือระบุงเกลือสินเธาว์ขาดตลาดหลังเจอปัญหาฝนตกชุกในพื้นที่

นางฤทธิธยา ประชากุล ราษฎรตำบลบัวบาน อำเภอยางตลาด จังหวัดกาฬสินธุ์ กล่าวว่า ตนกับเพื่อนบ้านได้ตระเวนหาซื้อเกลือสินเธาว์ที่ต่างจังหวัดเพื่อนำมาให้หมอยาสมุนไพรใช้ในการสกัดเป็นตัวยาที่ใช้สำหรับรักษาโรคนี้ เนื่องจากเกลือดังกล่าวในพื้นที่จังหวัดกาฬสินธุ์ขาดแคลนและหายากมาก และส่วนมากจะเป็นเกลือทะเลหรือที่ได้จากการสูบน้ำเค็มใต้ดินขึ้นมาต้ม ไม่ใช่เกลือที่ได้จากการต้มดินเกลือหรือซึ่ทา จึงไม่มีคุณสมบัติที่จะนำมาใช้เป็นตัวยาเหมือนเกลือสินเธาว์

ดังนั้น เมื่อมีความเชื่อว่าเกลือสินเธาว์ใช้เป็นยารักษาโรคได้ ถึงแม้จะหายากและราคาค่อนข้างสูงกว่าเกลือที่จำหน่ายตามท้องตลาดทั่วไป ก็ต้องเสาะแสวงหามาให้ได้ เพื่อที่จะนำไปให้หมอยาสมุนไพรที่ตนเชื่อถือ นำไปสกัดเป็นส่วนผสมของยาที่ใช้รักษาอาการเจ็บป่วยให้กับญาติพี่น้องที่กำลังทุกข์ทรมานจากการเจ็บป่วยด้วยโรคนี้ในไตและในถุงน้ำดี

เนื่องจากไม่สามารถผ่าตัดหรือรักษาตามกรรมวิธีของแพทย์แผนปัจจุบัน เพราะเป็นโรคเบาหวานและมีฐานะยากจน

ด้าน นางแรม จุ่มกลาง อายุ 57 ปี บ้านเลขที่ 43 หมู่ 4 บ้านบ่อภูหิน ต.โนนแดง อ.บ้านไผ่ จ.ขอนแก่น แม่ค้าขายเกลือในพื้นที่ กล่าวว่า เกลือสินเธาว์เป็นเกลือที่ได้จากการใช้ภูมิปัญญาในการต้ม โดยเป็นการต้มแบบดั้งเดิมที่เรียกว่าการต้มเกลือ ซึ่งจะทำได้เฉพาะในฤดูแล้งเท่านั้น ฉะนั้นในฤดูฝนจึงต้องงด เพราะปัจจัยหลายอย่าง ทั้งสภาพดินฟ้าอากาศที่ไม่อำนวย และการนำดินเกลือหรือซึ่ทามาใช้ในการต้มก็ลำบาก เพราะฝนเป็นอุปสรรค

โดยการผลิตเกลือสินเธาว์สมัยก่อน ชาวบ้านแถบนี้จะทำกันอยู่อย่างเป็นลำเป็นสัน โดยยึดพื้นที่สาธารณะที่มีลักษณะเป็นดินเค็มนับพันไร่ที่เรียกว่าบ่อภูหิน เป็นแหล่งต้มเกลือ ปัจจุบันมีต้นกับลูกชายเท่านั้นที่ทำกันเป็นอาชีพหลัก เพราะการต้มเกลือต้องใช้ความอดทนสูง

เนื่องจากต้องต้มกลางแจ้งและใช้เชื้อเพลิงเป็นจำนวนมาก โดยเฉพาะไม้ที่ใช้สำหรับต้มหายากมากขึ้น จึงต้องหาซื้อไม้พืนมาเป็นเชื้อเพลิง

ส่งผลให้ราคาจำหน่ายเกลือสูงขึ้นจากถังละ 80 บาทเป็นถังละ 100-120 บาท วันหนึ่งสามารถผลิตได้ประมาณ 4 ถัง มีลูกค้ามาสั่งซื้อมาก บางครั้งไม่เพียงพอกับความต้องการ เนื่องจากเกลือสินเธาว์เป็นที่นิยมทั่วไป เพราะรสเค็มจัด คุณภาพดี สามารถถนอมอาหารได้นานกว่าเกลือกวาชนิดอื่น จากการที่มีลูกค้าจากจังหวัดกาฬสินธุ์ มาซื้อเกลือสินเธาว์เพื่อนำไปสกัดเป็นตัวยา

จึงเป็นการเพิ่มกลุ่มลูกค้า ซึ่งถ้าได้ผลเป็นยารักษาโรคได้จริงก็จะทำให้เป็นที่ต้องการมากขึ้น และผลิตไม่ทันเนื่องจากในฤดูฝนไม่สามารถผลิตได้เลย

ขณะที่ นายสุพิน ภูสง่า นักวิชาการชำนาญการ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดกาฬสินธุ์กล่าวว่า คุณสมบัติของเกลือสินเธาว์จะมีรสเค็มจัด หากแต่ไม่มีสารไอโอดีนที่มีคุณค่าต่อร่างกาย แต่ชาวบ้านจะใช้ประโยชน์ด้านการถนอมอาหาร กรณีที่มีชาวบ้านเชื่อว่าสามารถสกัดเป็นตัวยาหรือเป็นส่วนผสมของยาสมุนไพร ที่ใช้บำบัดรักษาอาการของโรคนี้ว่า ตามที่มีหมอพื้นบ้านบางคนแนะนำนั้น

ขณะนี้ทางสาธารณสุข ยังไม่ได้รับรายงานว่าเท็จจริงเป็นอย่างไร หากมีชาวบ้านที่เขาทำการบำบัดรักษา และอาการดีขึ้น ก็มีทางเป็นไปได้ ขึ้นอยู่กับสูตรการปรุงยา และการใช้ส่วนผสมของหมอพื้นบ้านคนนั้นๆ อย่างไรก็ตาม ชาวบ้านที่ใช้บริการจากหมอพื้นบ้าน ควรที่จะเพิ่มความระมัดระวังเรื่องความสะอาดและความปลอดภัย รวมถึงการถูกหลอกลวงด้วย

ที่มา ผู้จัดการ