



ในนามีน้ำ
ในน้ำมีเกลือ

เก็บน้ำพัก

การพยากรณ์อันอุดมสมบูรณ์อย่างหนึ่งที่ไม่มีวันหมดไปจากอ่าวก.โก ก็คือ “น้ำทะเล” เมื่อผสมผสานกับภูมิปัญญาท้องถิ่นในการอยู่ร่วมกับธรรมชาติ นาเกลือกับพื้นที่ติดทะเลแถบนี้ดูจะกลายเป็นของคู่กันมานาน และกลายเป็นแหล่งผลิตเกลือทะเลที่สำคัญของประเทศไทย ตั้งแต่สมัยโบราณ ไม่ว่าจะเป็น สมุทรสาคร สมุทรสงคราม หรือ เพชรบุรี

กระบวนการผลิตเกลือทะเลนั้นจำเป็นต้องใช้เทคนิค ผลผสมผสานเป็นพิเศษ แสดงถึงการสืบทอดภูมิปัญญาของชาวบ้านแต่ครั้งอดีต กระบวนการผลิตเกลือทะเลต้องให้พื้นที่ในการทำนาเกลือ และต้องการแสงแดดจากดวงอาทิตย์เพื่อเพิ่มระดับความเข้มข้น (ความเค็ม) ให้กับน้ำทะเลจนตกผลึกเป็นเม็ดเกลือ เป็นดินเลนมีคุณสมบัติสามารถซังน้ำไม่ให้ซึมลงดินได้ นาเกลือที่ได้มาตรฐานต้องมีเนื้อที่ไม่ควรน้อยกว่า 25 ไร่ เพราะต้องใช้พื้นที่ในการตากน้ำจำนวนมาก

นาเกลือมี 2 ลักษณะตามสภาพพื้นที่ คือ ถ้าเป็นพื้นที่กว้างแนวตรงก็ทำ “นาอิน” แต่ถ้าพื้นที่คดเคี้ยวไม่ตรงก็จะทำ “นาวน” สลับไปมา แต่นาเกลือทั้ง 2 ประเภทจะต้องมีส่วนประกอบหลัก 5 ส่วน คือ

วังน้ำ เป็นแปลงที่เก็บกักน้ำทะเลที่ซังเข้ามา เรียกว่า “น้ำอ่อน” เก็บไว้ใช้ตลอดฤดูกาลทำนาเกลือ ซึ่งเริ่มต้นขึ้นตั้งแต่หมดฤดูฝนราวปลายเดือนตุลาคม จากนั้นน้ำอ่อนจะไหลไปตามช่องทางนา (ช่องทางไหลระหว่างกัน) เข้าสู่ “นาตาก”

นาตาก หรือ “นาประเทียบ” เพื่อดักแดดให้น้ำระเหยออกไป ความเค็มจึงเข้มข้นขึ้นทุกวัน น้ำจะเดินทางไปเรื่อยๆ โดยมีกระแสน้ำช่วยให้น้ำไหลยัก (การยักน้ำคือ ร่องที่ทำไว้ให้น้ำไหลไปตามทิศทางที่กำหนด) ลงนาตากอันต่อไป

นารองเชื้อ น้ำที่ไหลมาถึงนารองเชื้อจะเข้มข้นพอสมควร จากนั้นจะตากน้ำให้ได้ความเค็มที่ 15 ดีกรี ซึ่งปัจจุบันใช้เครื่องมือวัดแต่เดิมใช้การสังเกตว่ามีคราบน้ำมันสีส้มหรือ “รูกน้ำ” จับอยู่ที่ริมบ่อหรือไม่ จากนั้นจะระบายน้ำเข้าไปใน “นาเชื้อ”

นาเชื้อ เป็นนาสำหรับเพาะเชื้อเกลือ ซึ่งต้องรอให้เป็น “น้ำแก่” ดีกรีความเค็มสูงถึง 24 ดีกรี ระหว่างรอก็จะเตรียมปรับพื้นที่นาให้เรียบแน่นป้องกันไม่ให้ “นายน” คือ พื้นนาแยกเป็นรอยร้าว น้ำจึงแทรกขึ้นมาแทน เมื่อดำเนินการท้องคิน คือผิวดินด้านล่างบวมลอกเป็นแผ่น

นาปลง เป็นนาขั้นตอนสุดท้าย ตากน้ำเค็มไว้ประมาณ 10-15 วัน เมื่อเริ่มตกผลึกเป็นเกลือนาประมาณ 1 นิ้ว ก็จะเริ่ม “รื้อเกลือ” โดยใช้ “คทา รื้อ” และให้เกลือแตกออกจากกันแล้ว

ใช้ “คทา แฉว” ชักลากเกลือกมอกรวมกันเป็นแถวๆ จากนั้นใช้ “คทา สุ่ม” โยกเกลือกมอกรวมเป็นกองๆ เหมือนเจดีย์ทราย เพื่อให้เกลือกแห้ง น้ำ จากนั้นจะหอบเกลือกมอลงเรือบรรทุกสองไป ตาม “แพรง” หรือคลองซอยเล็กๆ แล้วหอบขึ้นไปเก็บไว้ในลานเกลือกหรือนางเกลือกรอการจำหน่ายต่อไป

เป็นที่น่าเสียดาย ปัจจุบันเอาชีพการทำนาเกลือกกำลังจะสูญหายไป ด้วยเหตุที่มีการผลิตเกลือโดยกระบวนการทางวิศวกรรมเมืองแร่วิทยาที่เรียกว่าเกลือกหิน หรือเกลือกบรืสุทธี ซึ่งปัจจุบันได้รับความนิยมในกลุ่มโรงงานอุตสาหกรรมและด้วยเกลือกทะเลมีต้นทุนการผลิตที่สูงทำให้เกลือกทะเลมีปริมาณลดลงไปในที่สุด

แต่อย่างไรก็ตาม คุณค่าระหว่างเกลือกทะเลกับเกลือกบรืสุทธีมีความแตกต่างกันอย่างสิ้นเชิง เนื่องจากเกลือกบรืสุทธีมีเฉพาะปริมาณโซเดียมคลอไรด์ (ความเค็ม) ที่สูงมากเกินความจำเป็นของร่างกาย ขณะที่เกลือกทะเลนั้น มีแร่ธาตุที่จำเป็นต่อการดำรงชีวิตของมนุษย์ถึง 24 ชนิด

