

สฎิปป หน้า 1

เกลือทะเลเมืองเพชร
รุกรเขมร-พม่า-มาเลย์



ฟ้าสาตวันแรกของวันใหม่ทอประ-
กายสีทองอ่อน ★ มีต่อหน้า 5

สลับ

หน้า 1

สาตสอกระทบน้ำเค็มในนาเกลือบ้านหมื่นไร่ที่อ.บ้านแหลม จ.เพชรบุรี
อวลประกายแวววาวของผลึกสีขาวที่รอจะให้แตกเป็นเม็ดเกลือสีขาวพุ่ง

ภาพชายหญิงคลุมร่างกายมิดชิดหัวจดเท้า สวมรองเท้าบูต กับหมวกปีกกว้าง
พากันหยิบคราดบ้าง คานไม้หามและฟุ้งก็บ้าง เดินฝ่าเปลวแดดและไอเค็มออกไป

ไปไกลและหาบขุมทรัพย์สีขาวที่ธรรมชาติประทานให้นำไปกองรวมไว้ในถังเกลือ
มีหลักฐานทางโบราณคดีหลายชิ้นระบุไว้ มนุษย์รู้จักทำเกลือทะเล หรือ
เกลือสมุทร มาตั้งแต่สมัย 10,000 ปีก่อนคริสตศักราช

ในอดีตเกลือเคยถูกยกขึ้นให้เป็นตัวแทนความมั่งคั่ง มีค่าเทียบได้ดั่ง
“ทอง” เพราะเป็นส่วนประกอบสำคัญใช้ในการถนอมและปรุงอาหารของทุก
ชนชาติ แต่กลับเป็นของหายาก มีเสน่ห์ และมีแหล่งผลิตเพียงไม่กี่แห่งในโลก

เชื่อว่าทุกประเทศที่มีพรมแดนติดทะเลจะทำนาเกลือได้เฉพาะประเทศที่
มีลม ฟ้า อากาศ และสภาพแวดล้อมที่เหมาะสมเท่านั้น จึงจะปั้นหยดน้ำเค็ม
จากทะเลให้ตกผลึกเป็นก้อนเกลือ

“เมื่อก่อนชาวยุโรปใช้เกลือแลกกับทองคำ และใช้เพื่อแลกกลางใน
การแลกเปลี่ยนสินค้า”

ระยอง ปิยะ โชคณากุล วัย 77 ปี ประธานกลุ่มเกษตรกรทำเกลือบ้านแหลม
อดีตประธานอนุกรรมการแรงงานและสหกรณ์ หอการค้าจังหวัดเพชรบุรี ชี้ให้
เห็นคุณค่าของเกลือในอดีต

เขาว่า สมัยก่อนพ่อค้าเกลือแถบทะเลแคริบเบียน จะเก็บเกลือไว้ในห้อง
ใต้ดินอย่างรู้ค่า ชาวจีน โรมัน ฝรั่งเศส และเวนิส เก็บภาษีจากการค้าเกลือ
เพื่อนำเงินไปใช้ในการทำสงคราม และจ่ายเกลือเป็นค่าจ้างให้กองทัพที่ออกรบ

นอกจากนี้ เกลือยังเป็นยุทธปัจจัยสำคัญของหลายประเทศ แม้แต่
ประเทศไทยทุกวันนี้ ก็ถือว่าเกลือเป็นยุทธปัจจัย เหมือนน้ำมันเชื้อเพลิง ใคร
จะส่งออกหรือนำเข้าต้องทำเรื่องขออนุญาตไปที่กรมการค้าต่างประเทศทุกครั้ง

แม้ปัจจุบันเกลือเป็นสิ่งที่หาได้ง่ายกว่าแต่ก่อน จนคุณค่าของมันลดน้อยลง
เมื่อนำไปเปรียบกับสิ่งของบางอย่าง ดังคำพังเพย “อย่าเอาพิมเสน ไปแลกกับ
เกลือ” เป็นต้น

แต่กระนั้นก็ยังมียุทธียุทธินที่ทำให้เกลือดูเหมือนพระเอกว่า “เมื่อใดที่ขาด
เกลือ แล้วจะรู้คุณค่าเกลือ” เปรียบเสมือนคนที่มิได้รับใช้ใกล้ชิดหรือของที่อยู่ใกล้
ตัว แต่ไม่เคยมองเห็นคุณค่า กระทั่งวันหนึ่งเมื่อขาดบุคคลหรือสิ่งนั้นไป จะ
รู้สึกโหยหาและเริ่มรู้ซึ่งถึงคุณค่า แต่ก็สายเสียแล้ว

ระยองบอกว่า ยังมีปรัชญาจากกันกระถางนาเกลืออีกประโยคที่พูดกัน
“ปีไหนข้าวเหลือ เกลือจะแพง”

“ความหมายก็คือการทำนาเกลือต้องอาศัยดิน ฟ้า อากาศที่ตรงกันข้าม
กับการทำนาข้าว ปีใดที่ฝนฟ้าดี ชาวนาก็ได้ข้าวมาก หรือมีข้าวเหลือ แต่
ชาวนาเกลือเมื่อเจอฝน จะเกิดความเสียหายอย่างหนัก เพราะถูกน้ำฝน
ตกลงมาชะล้างความเค็มไปจนเกลี้ยง เมื่อผลผลิตเกลือมีน้อย ราคาเกลือ
ในท้องตลาดจึงแพง”

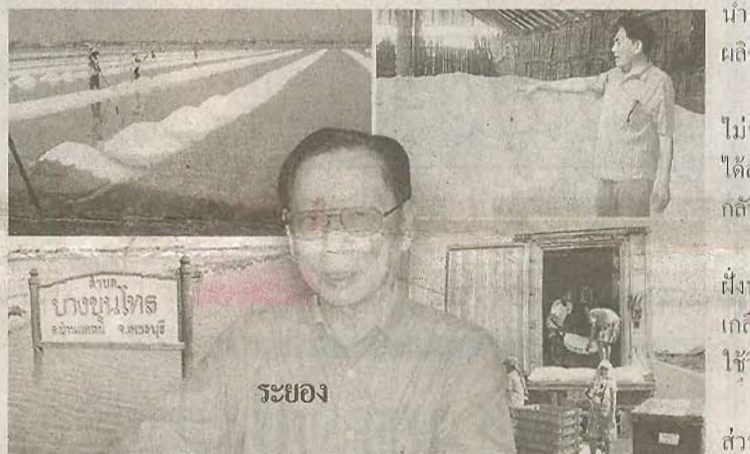
ระยองยกตัวอย่าง เมื่อก่อนวันที่ 15 มีนาคม 2554 พื้นที่นาเกลือ อ.
บ้านแหลม จ.เพชรบุรี อากาศแล้งจัดไม่มีฝนตกเลย การทำนาเกลือจึงได้ผล
ผลิตดีมาก แต่ทำให้ราคาเกลือตกต่ำ เกลือเพียงเกวียนละ 800 บาท

แต่จุดก็เกิดเหตุการณ์ไม่คาดฝันภายในวันเดียวกันคือ ช่วงก่อนเที่ยงของ
วันที่ 15 มี.ค.2554 จากราคาเกลือเกวียนละ 800 บาท ยังแทบจะหาใครซื้อ
ไม่ได้เพราะผลผลิตล้นตลาด แต่ช่วงหลังเที่ยงของวันที่ 15 มี.ค.54 ไปแล้วได้
เกิดฝนตกลงมาอย่างหนัก ชนิดไม่ลืมหูลืมตา

ปรากฏว่า เกลือในนาบ้านหมื่นไร่ ปริมาณนับแสนตัน ถูกน้ำฝนที่
ตกลงมาชะกินจนเกือบเกลี้ยง

ราคาเกลือจากเกวียนละ 800 บาท ที่ไม่มีใครแล เพียงชั่วข้ามคืนรุ่ง
ขึ้นวันที่ 16 มี.ค.54 ขยับพุ่งขึ้นเป็นเกวียนละ 2,500 บาท ทันที

**ระยองบอกว่า ในผลผลิตเกลือจากเพชรบุรี 100 เกวียน ราว 60 เกวียน หรือ 60% จะถูกส่งไป
ขายตลอดเส้นทางภาคใต้ของประเทศและส่งออก
ไปขายถึงพม่า มาเลเซีย ที่เหลืออีก 40% ส่งไป
ขายทางภาคเหนือ ภาคตะวันตก และเขมร ส่วน
ภาคอีสานจะใช้เกลือสินเธาว์ที่ผลิตได้ในพื้นที่**



เกลือทะเลเมืองเพชร รุกเขมร-พม่า-มาเลย์

แต่เมื่อมองไปทางไหน แต่ละกระถางนาล้วนได้รับความเสียหายแทบไม่
เหลือเกลือไว้ขายกัน ไปๆมาๆทำให้ราคาเกลือลากพุ่งขึ้นไปทำสถิตินิว-ไฮ หรือ
สูงสุดต่ำสุดถึงเกวียนละ 4,000 บาท

ทุกวันนี้เพชรบุรีมีเกษตรกรทำนาเกลืออยู่ในพื้นที่ 2 อำเภอหลัก คือ อ.
บ้านแหลม และ อ.เมือง ถือเป็นจังหวัดที่มีการทำนาเกลือทะเลมากที่สุดของ
ประเทศคิดเป็นพื้นที่ประมาณ 36,000 ไร่เศษ สามารถผลิตเกลือทะเลได้เฉลี่ย
ปีละ 3-4 แสนเกวียน (ตัน) โดยมีราคาขายเฉลี่ยเกวียนละ 1,500 บาท

เฉพาะใน อ.บ้านแหลม มีพื้นที่ทำนาเกลือใน 6 ตำบล คือ ต.บ้านแหลม
(ฝั่งตะวันออกและตะวันตก) ต.บางตะบูน ต.ปากทะเล ต.บางแก้ว ต.บางขุนไทร และ
ต.แหลมผักเบี้ย ส่วนที่ อ.เมือง ทำนาเกลือใน 4 ตำบล คือ ต.โพธิ์พระ ต.นาหัว
ต.หาดจ้าวสำราญ และ ต.นาพันสาม

ระยองบอกว่า ในผลผลิตเกลือจากเพชรบุรี 100 เกวียน รว 60 เกวียน ไม่
หรือ 60% จะถูกส่งไปขายตลอดเส้นทางภาคใต้ของประเทศและส่งออก
ไปขายถึงพม่า มาเลเซีย ที่เหลืออีก 40% ส่งไปขายทางภาคเหนือ ภาค

ตะวันตก และเขมร ส่วนภาคอีสานจะใช้เกลือสินเธาว์ที่ผลิตได้ในพื้นที่
เขาว่าตลาดส่งออกเกลือที่พม่ากับมาเลเซีย ขึ้นอยู่กับว่าแต่ละปีแมงกะพรุน
จะไปเกิดชุกในน้ำทะเลบริเวณใด คนที่ทำแมงกะพรุน ซึ่งต้องใช้เกลือในการ
ถนอมอาหารปริมาณมหาศาล ก็จะวิ่งตามไปทำแมงกะพรุนเพื่อส่งออกขายให้
ญี่ปุ่น ไต้หวัน และ เกาหลี ณ จุดที่แมงกะพรุนไปเกิด

เช่น บางปีแมงกะพรุนเกิดแถวทะเลบ้านแหลม ผู้มีอาชีพทำแมงกะพรุน
ขาย ก็จะแห่มาทำแมงกะพรุนตองเกลือกันที่บ้านแหลม บางปีไปเกิดแถวเกาะ
สองฝั่งพม่าตรงข้าม จ.ระนอง บางปีไปเกิดที่หาดใหญ่ หรือเกิดแถวหน้าน้ำฝั่ง
มาเลเซีย พวกที่ทำแมงกะพรุนส่งออกก็จะสั่งซื้อเกลือปริมาณมหาศาลไปใช้ทำ
แมงกะพรุนกันที่นั่น

“แมงกะพรุนไซส์ใหญ่ 3 ตัวเต็มหัว (แข่งใส่อาหารทะเล) ถ้าเอา
ไปดองกับเกลือน้ำแรก จะหดเหลือขนาดแค่เส้นผ่าศูนย์กลาง 12 นิ้ว แต่
ยังต้องนำไปรีดจนแห้งเหมือนข้าวเกรียบว่าวอีกรอบหนึ่ง โดยใช้เกลือป่นเป็น
ตัวรีด ก่อนบรรจุใส่ถังส่งไปขายต่างประเทศ ธุรกิจแมงกะพรุนส่งออกจึง
ต้องใช้เกลือกันมหาศาล”

ระยองเล่าว่า เมื่อสมัย 80 ปีก่อน ช่วงที่ พระยามโหสวรรค์นายกเทศมนตรี
คนแรกของธนบุรีดำรงตำแหน่งประธานสหกรณ์จำกัดสินใช้บางลำพูมีการนำเกลือ
จากสมุทรสาคร สมุทรสงคราม และสมุทรปราการ ส่งออกไปขายให้ญี่ปุ่น เพื่อ
นำกรดเกลือไปใช้ในอุตสาหกรรมฟอกหนัง ฟอกกระดาษ ทำโซดาไฟ และ
ผลิตคลอรีน

ช่วงเวลาเดียวกัน ทางฝั่งทะเลบ้านแหลม และบางตะบูน จ.เพชรบุรี ก็
ไม่น้อยหน้า จะมีเรือใบปึกแข็ง ที่ชาวบ้านเรียกว่า “เรือแขก” บรรทุกเกลือ
ได้ลำละ 80-100 ตัน มานำเกลือจากเพชรบุรี ล่องไปขายที่ป็นัง ตรังกานู และ
กลันตัน ของมาเลเซีย กู้หนานไปกับจังหวัด 3 สมุทร ส่งเกลือไปขายให้ญี่ปุ่น

“ที่จริงเพชรบุรีเราส่งออกเกลือไปขายทางแถบมาเลเซียมานานแล้ว เพราะ
ฝั่งทะเลของเขาไม่ค่อยมีที่เล่น แลมนยังมีลมมรสุมจัด ทำให้ฝนตกหนัก ทำนา
เกลือไม่ได้ จึงต้องใช้เกลือของเรา เพียงแต่เดี๋ยวนี้ไม่มีเรือแขกเข้ามาแล้ว แต่
ใช้วิธีส่งออกไปขายทางรถไฟ และรถยนต์แทน”

“ส่วนพม่าแถวเกาะสอง ซื้อเกลือจากเราไปดองแมงกะพรุนและทำปลาเค็ม
ส่วนเขมรมีปลาไม้จืดเยอะ แต่พื้นที่ไม่เหมาะจะทำนาเกลือ ก็ต้องสั่งเกลือของ
เราไปทำปลาตากแห้ง ที่นิยมนำไปทำเป็นต้มโคล้งปลากรอบ”

เป็นที่ทราบดีว่าบทบาทของเกลือถูกแบ่งตามคุณภาพและวัตถุประสงค์ที่
นำไปใช้งานเช่น เกลือที่ใช้ในอุตสาหกรรมเคมีหรืออุตสาหกรรมห้องเย็นสามารถใช้เกลือเกรดที่นำขึ้นจากนา ยังมีฝุ่นผงปนเปื้อนได้

แต่เมื่อนำไปใช้ทำปลาร้า ปลาเค็ม หรือน้ำปลาชั้นดี ต้องผ่านการล้าง
ทำความสะอาดจนขาวสะอาด ปราศจากฝุ่นผง และเมื่อจะนำไปใช้ทำขนม
หรือปรุงอาหาร นอกจากล้างยังต้องผ่านการไม่ให้ละเอียดจนเป็นรสชาติของเกลือ
แต่ละเกรดคุณภาพจึงถูก-แพง แตกต่าง

“สมมติเกลือดิบขึ้นจากนา ราคาเกวียนละ 1,000 บาท ถ้านำไปล้างแล้ว
จะขายได้เกวียนละ 1,500 บาท แต่ถ้านำไปล้างและไม่ด้วย จะขายได้ถึง
เกวียนละ 3,000 บาท” ระยองว่า

ล่าสุดทางกลุ่มเกษตรกรทำเกลือบ้านแหลมจึงทำเรื่องเสนอของบประมาณ
สร้าง โรงล้างและ โม่เกลือ มูลค่า 4 ล้านบาท จากทางจังหวัดเพชรบุรีไปตั้งแต่
เมื่อปีที่แล้ว

“ปีที่แล้วชาวนาเกลือเมืองเพชรมีรายได้ราว 600 ล้านบาท ถ้า
เรารวมตัวกันได้เหนียวแน่น มีเงินทุนหมุนเวียนเป็นกองกลางสักก้อน
ไม่ต้องง้อพ่อค้าคนกลาง มีโรงล้างและ โม่เกลือพร้อมสรรพ ผมมั่นใจ
เราสามารถอัดแอ่นรับ โกวตาสั่งเกลือจากนอก และขายได้ราคาดีกว่า
นี้หลายเท่า” ระยองทิ้งท้าย.