

รอวันปิดตำนาน 'นาค'

“ถ้าปล่อยเอาไว้แบบนี้...อีกไม่นานอาชีพนี้คงได้หายสาบสูญไปจากประเทศไทยแน่!! เพราะไม่มีใครสานต่อ คนสมัยใหม่ไม่มีใครอยากทำนาเกลือ มันเหนื่อย หนัก แล้วยังตัวดำ นี่...จึงเป็นเหตุผลที่ผมต้องลุกขึ้นมาอนุรักษ์ของดีของบ้านเราไว้ ด้วยการตั้งโรงเรียนสอนทำนาเกลือขึ้นมาให้คนรุ่นใหม่เห็นถึงความสำคัญ”

คำพูดข้างต้นกลั่นออกมาจากใจ ผ่านแววตา และสำเนียง

อาชีพที่ถูกกลืนไร้คนสืบทอด

วันปิดตำนาน 'นาคกลิ้ง'

ไม่นานอาชีพนี้คงได้หายสาบ
เพราะไม่มีใครสานต่อ คนสมัย
ยุคใหม่ เล่นเกมยังตัวดำ นี่... จึง
มองดีของบ้านเราไว้ ด้วยการตั้ง
ใหม่เห็นถึงความสำคัญ”
ใจ ผ่านแววตา และสำเนียง

อาชีพที่ถูกกลืนไว้คนสานต่อ

จากเดิมชาวบ้านในแถบนี้แต่ละกองที่

รอวันปิดตำนาน

“ถ้าปล่อยเอาไว้แบบนี้...อีกไม่นานอาชีพนี้คงได้หายสาบสูญไปจากประเทศไทยแน่!!! เพราะไม่มีใครสานต่อ คนสมัยใหม่ไม่มีใครอยากทำนาเกลือ มันเหนื่อย หนัก แล้วยังตัวดำ นี่...จึงเป็นเหตุผลที่ผมต้องลุกขึ้นมาอนุรักษ์ของดีของบ้านเราไว้ ด้วยการตั้งโรงเรียนสอนทำนาเกลือขึ้นมาให้คนรุ่นใหม่เห็นถึงความสำคัญ”

คำพูดข้างต้นกลั่นออกมาจากใจ ผ่านแววตา และสำเนียงเหน่อ ๆ ตามแบบฉบับชาวแม่กลองขนานแท้ของ “โต-บุญปลอด เจริญฤทธิ์” ผู้ก่อตั้งโรงเรียนคนทำนาเกลือแห่งแรกของประเทศไทย และนับเป็นทายาทรุ่นที่ 7 ที่สืบทอดการทำนาเกลือจากบรรพบุรุษมาชยาวนานหลายร้อยปี ในบริเวณพื้นที่เลียบชายทะเลของจังหวัดสมุทรสงคราม หรือเมืองแม่กลองในอดีต

“โต...ทอดสายตาไปยังผืนนาด้านหน้าก่อนชี้ให้ดูว่า ตอนนี้นาเกลือที่เห็นมีเหลืออยู่น้อยเต็มที ในบริเวณนี้จะเหลืออยู่เพียงแค่ตำบลบางแก้ว และตำบลลาดใหญ่ 2 พื้นที่นี้เท่านั้น และมีคนทำอาชีพนี้ไม่ถึง 10 คน เฉพาะที่เป็นเจ้าของนาเกลือเอง ที่เหลือไม่ถึง 100 เจ้าเป็นคนเช่าที่ทำนา และเริ่มลดลงไปทุกปี โดยมีนาทุ่งมาแทนที่ เพราะทำนาทุ่งไม่เหนื่อยเท่านาเกลือ แต่สร้างมลพิษให้กับธรรมชาติไปทีละเล็กละน้อย

“บุญปลอด” ย้อนความหลังให้ฟังอย่างน่าใจหายว่า เดิมทีนาเกลือของเมืองแม่กลองมีคนทำอยู่จำนวนมากกระจายไปตั้งแตรรอยต่อจังหวัดสมุทรสาครเรื่อยมาจนถึงตัวเมือง เสน่ห์ง่าย ๆ ที่ใครผ่านไปมาต้องเห็นคือ “กังหันวิดน้ำ” ในอดีตหากใครเดินทางผ่านมาทางถนนพระราม 2 เมื่อเห็นกังหันวิดน้ำปั๊บ! ก็รู้ทันทีเลยว่า ตอนนี้อยู่ถึงแม่กลองแล้ว แต่ตอนนี้กังหันเหล่านั้นหายไปหมด มีอยู่ตัวเดียวที่บางแก้วตรงหลังร้านคาเฟานาเกลือ Salt Lake De Maeklong ที่อนุรักษ์เอาไว้ เป็นกังหันที่ทำด้วยไม้ไผ่ฉบับโบราณดั้งเดิม

สำหรับวิถีชาวนาเกลือนั้น นับว่ามีความผูกพันกับสังคมไทยมาอย่างยาวนาน เป็นภูมิปัญญาที่ถ่ายทอดจากประสบการณ์จากรุ่นสู่รุ่น เริ่มจากการสังเกตความเปลี่ยนแปลงของน้ำทะเลเอามาปรับประยุกต์ถือเป็นการพึ่งพาอาศัยธรรมชาติเพื่อนำมาใช้ในการดำรงชีวิตในแต่ละวัน ซึ่งพื้นที่ของเมืองแม่กลองนับว่าเป็นพื้นที่หนึ่งที่เหมาะสม เพราะอยู่ชายทะเล

แต่ก็ไม่ใช่ว่าชายทะเลทุกที่จะสามารถทำนาเกลือได้ เพราะพื้นที่ต้องเป็นที่ราบดินเหนียว สามารถลุ่มน้ำได้ดี เพราะองค์ประกอบหลักของการผลิตเกลือสมุทรให้ได้คุณภาพที่ดี นาเกลือต้องมีส่วนผสมหลักทั้ง 3 ส่วนที่ลงตัว คือ น้ำทะเล กระแสลม และแสงแดด ซึ่งส่วนใหญ่พื้นที่ทำเลทองเหล่านี้จะมีอยู่มากใน 4 จังหวัดของประเทศไทยเท่านั้นคือ สมุทรปราการ สมุทรสาคร สมุทรสงคราม และเพชรบุรี ที่เหลืออาจมีบ้างแต่จะเป็นเพียงพื้นที่เล็ก ๆ เท่านั้น

แต่บางครั้งการทำนาเกลือก็มีอุปสรรคสำคัญ นั่นคือ ดินฟ้าอากาศ เพราะบางทีเมื่อผลิตเกลือออกมาได้เรียบร้อย โดยสุ่มรวมเป็นกองรอการเก็บเข้าโรงเกลือ แต่กลับมีฝนตกลงทันด่วนแบบไม่คาดคิด

อาชีพที่ถูกกลืน



ทำให้กองเกลือเหล่านั้นละลายหายไปกับน้ำฝนเงินที่ได้ น้ำแรงที่ทากลับต้องละลายไปกับน้ำแทบไม่เหลืออะไร แต่สิ่งเหล่านี้ “ครูโต” บอกว่าเป็นการสอนธรรมชาติให้คนทำนาเกลือ ทุกอย่างต้องปล่อยวาง เพราะบุญกุศล และโชคของแต่ละคนไม่เหมือนกัน

สำหรับการทำนาเกลือนั้น ที่ผ่านมา ได้ถ่ายทอดวิชาให้กับทุกคนที่ต้องการความรู้แบบไม่มีกั๊ก แต่ละปีก็มีคนมาเรียนรู้หลายกลุ่ม และมีหน่วยงานหลายแห่งเข้ามาดูงานหลายครั้ง ไม่นับอีกหลายหน่วยงานที่เข้ามาสนับสนุนทั้งกระทรวงมหาดไทย การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (ททท.) และหน่วยงานภายในจังหวัด เพื่อหวังให้ทุกคนที่เข้ามาเรียนรู้ได้เข้าใจความสำคัญของอาชีพเก่าแก่ของคนไทยอาชีพหนึ่งที่ช่วยเลี้ยงคนหลายสาขาอาชีพมาอย่างยาวนาน

ทั้งนี้ในขั้นตอนการทำนาเกลือ สิ่งสำคัญที่ลืมไปไม่ได้คือ ความอดทน เพราะแต่ละขั้นตอนต้องใช้เวลา โดยหลักสูตรที่เขียนด้วยคำบอกเล่าของบรรพบุรุษ บอกให้ทำในช่วงปลอดฝน ปีหนึ่งจะเป็นแค่ช่วงเวลาสั้น ๆ ในเดือน พ.ย.-พ.ค. ของทุกปี

ส่วนปริมาณการผลิตนั้น ในภาพรวมแต่ละปี ประเทศไทยมีความ

ต้องการใช้และผลิตเกลือแล้วได้กว่า 70% จะถูกนำไปใช้เฉพาะอุตสาหกรรมอาหารที่บ้างบางส่วน ขณะที่ผลผลิตทางภาคอีสาน ปี ๆ หนึ่งผลผลิตสมุทรผลิตได้ปีละ 8 แสนตัน

ผลผลิตของนาเกลือ นั้น รู้หรือไม่ว่า สิ่งที่เราเห็นจาก “เกลือเกล็ด” หรือ “ดอกเกลือ” ที่เห็นนั้น จะลอยอยู่บนผิวน้ำทำให้มีกลิ่นไปปรุงอาหารได้ หรือนำไปทำแยกสาขายออกเป็น เกลือตัว การประกอบพิธีทางศาสนาไป หรือใช้เป็นยาแก้ปวดฟัน คลาตามาก ส่วนเกลือตัวเมื่อนำไปลาหรืออุตสาหกรรมต่าง

ตำนาน 'นาเกลือ'

พที่ถูกล้มไธคนสานต่อ



ขณะเดียวกันในเกลือแต่ละกองที่เราเห็นอยู่ตามนาเกลือรอเก็บเข้าโกดังในกองนั้นจะแยกเป็นชั้น ๆ ชั้นบนสุด คือ "เกลือขาว" เป็นเกลือคุณภาพดี สีขาวบริสุทธิ์ไม่มีดินหรือตะกอนปน เม็ดเกลือใหญ่มีราคาแพงในบริโภคเป็นหลัก ถัดมาเป็น "เกลือกลาง" มีคุณภาพรองลงมามีสีคล้ำเล็กน้อย ใช้ล้างผักและคองอาหารได้สารพัด โดยเฉพาะการทำนํ้าปลา ชั้นล่างสุดคือ "เกลือดำ" หรือเศษเกลือก้นกอง ใช้เค็มบ่อกุ้ง เลี้ยงปลา หรือนำไปปรับสภาพดิน

นอกจากนี้ยังมีผลพลอยได้จากนาเกลืออีก คือ เกลือจืด หรือยิปซัม ปะปนอยู่บนพื้นดินในนาเกลือหลังจากเก็บเกลือแกลงไปแล้ว ซึ่งชาวบ้านจะนำไปพอกไข่เป็ดเป็นดินสอพอง อีกอย่างคือ "ซี้แดดนาเกลือ" ชาวบ้านเรียกกันว่า "ดินหนึ่งหมา" เป็นดินที่ตกสะเก็ดอยู่บนผืนนาแห้ง ดินจำพวกนี้แต่ก่อนคนทำนาเกลือมักโขยทิ้ง

บนฝ่าเงินที่ได้ น้ำแรงที่ท่ากลับแต่สิ่งเหล่านี้ "ครูโต" บอกว่า อย่างต้องปล่อยวาง เพราะบุญนั้น...
มาได้ถ่ายทอดวิชาให้กับทุกคน...
มีคนมาเรียนรู้หลายกลุ่ม และมี...
ยังไม่บ่มีอีกหลายหน่วยงานที่เข้า...
การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย...
เพื่อหวังให้ทุกคนที่เข้ามาเรียนรู้...
องคนไทยอาชีพหนึ่งที่จะช่วยเลี้ยง...
สิ่งสำคัญที่ลืมไปไม่ได้คือ ความ...
โดยหลักสูตรที่เขียนด้วยคำบอก...
อดฝน ปีหนึ่งจะเป็นแต่ละช่วงเวลา...
รวมแต่ละปี ประเทศไทยมีความ

ต้องการใช้และผลิตเกลือแกลงเฉลี่ยปีละ 1.8 ล้านตัน โดยเกลือแกลงที่ผลิตได้กว่า 70% จะถูกนำไปใช้ในการผลิตภาคอุตสาหกรรมมากมาย โดยเฉพาะอุตสาหกรรมอาหาร ที่เหลือเป็นการบริโภคในประเทศและส่งออกบ้างบางส่วน ขณะที่ผลผลิตเกลือแกลงแยกเป็น 2 ประเภทคือ เกลือสินเธาว์ทางภาคอีสาน ปี ๆ หนึ่งผลิตออกมาได้ 1 ล้านตัน อีกประเภทเป็นเกลือสมุทรผลิตได้ปีละ 8 แสนตัน

ผลผลิตของนาเกลือในแต่ละครั้งที่ผลิตออกมาเป็นเกลือขาว ๆ นั้น รู้หรือไม่ว่า สิ่งที่เราเห็นยังสามารถแยกเกลือออกเป็นหลายชนิด เริ่มจาก "เกสรเกลือ" หรือ "ดอกเกลือ" เป็นเกลือเกือบสิ้นสุดกระบวนการจะลอยอยู่บนผิวนํ้าทำให้มีความสะอาดสูง ชาวนาจะดักขึ้นมาตากแห้งนำไปปรุงอาหารได้ หรือนำไปทำเป็นเครื่องสำอางก็ดี ต่อมาเป็น "เม็ดเกลือ" แยกสาขาออกเป็น เกลือตัวผู้ มีลักษณะเป็นเม็ดขาว มีความเชื่อว่าใช้ในการประกอบพิธีทางศาสนาได้และยังนิยมใช้ในการทำยากวาดคอเด็ก แก้ไอ หรือใช้เป็นยาแก้ปวดฟันดีนักแล ซึ่งเกลือชนิดนี้เป็นที่ต้องการของตลาดมาก ส่วนเกลือตัวเมีย มีลักษณะเป็นเม็ดเหลี่ยม ใช้ในการดองนํ้าปลาหรืออุตสาหกรรมต่าง ๆ ได้

ไม่เห็นค่า แต่ตอนนี้กลับสร้างกำไรงามและคนแห่กันจนนำไปใส่ต้นไม้แทนปุ๋ย โดยเฉพาะสวนผลไม้จะเอาไปผสมไว้โคนต้นไม้ช่วยให้ผลไม่รสชาติหวานขึ้นมาทันที

"บุญโปรด" บอกว่า ตอนนี้นักลึงพยายามหาทางส่งเสริมความรู้จากการทำนาเกลือผ่านโรงเรียนกลางแจ้งแห่งนี้อยู่ในทุก ๆ วัน โดยนอกจากจะเป็นการผลักดันให้เป็นแหล่งเรียนรู้ทางด้านการทำนาเกลือแล้ว ยังทำให้โรงเรียนแห่งนี้เป็นแหล่งท่องเที่ยวที่มีชีวิต หรือเป็นจุดแลนด์มาร์คด้านการท่องเที่ยวเชิงความรู้

ก่อนจากกัน "ครูโต" ที่ทำยาว อยากรจงานขึ้นมาสักงานหนึ่งเป็นงานประจำปี บรรจู่ไว้ในปฏิทินท่องเที่ยวของ ททท. คือการประกวดร้องเพลง "หนุ่มนาข้าว สาวนาเกลือ" โดยตั้งใจให้มาร้องกันที่กลางนาเกลือแห่งนี้เพื่อให้คนทั้งประเทศได้รู้จัก และตระหนักถึงความสำคัญของนาเกลือ ชีวิตนี้...ได้แต่หวังว่า ในวันข้างหน้ายังมีคนไทยคอยสานต่ออาชีพนี้ต่อไปเรื่อย ๆ แม้ว่าจะหมดลมหายใจไปแล้ว.