

กังหันที่หายไป

หลายคนตั้งข้อสังเกตว่า เติมน้ำเดินทางมาที่สมุทรสาครไม่เห็นกังหันแล้ว ทั้งๆ ที่กังหันลมเป็นเครื่องมือที่ช่วยผันน้ำเข้านา โดยไม่ต้องพึ่งพาน้ำมันเครื่องยนต์ ต้นเหตุของความเปลี่ยนแปลงก็คือสภาพอากาศในปัจจุบันไม่ได้เป็นไปตามฤดูกาล เดิมทีลมเหนือพัดมาในฤดูหนาว ลมทะเลพัดมาในฤดูร้อน แต่ปัจจุบันลมพัดผิดทิศผิดทาง ทำให้การทำนาเกลือที่อาศัยพลังลมต้องสูญหายไป เพราะชาวนาเกลือไม่รู้ว่าจะหันกังหันลมไปทิศทางใด นอกจากนี้ น้ำขึ้นน้ำลงก็ไม่เสถียรเช่นเดิม น้ำจะขึ้นเร็วและลงเร็วมาก ทางออกที่ดีที่สุดคือการหันไปใช้เครื่องยนต์ในการสูบน้ำแทน กล่าวได้ว่าอาชีพทำนาเกลือได้รับผลกระทบโดยตรงจากปัญหาสภาพแวดล้อมที่เสียสมดุล



การทำนาเกลือ

การทำนาเกลือ

วิถีชีวิตคนนาเกลือตำบลกาหลง
อำเภอเมืองสมุทรสาคร
จังหวัดสมุทรสาคร



องค์การบริหารส่วนตำบลกาหลง
หมู่ที่ ๒ ตำบลกาหลง
อำเภอเมืองสมุทรสาคร
จังหวัดสมุทรสาคร

โทร. ๐๓๔-๘๕๑-๔๕๐ ต่อ ๑๖
www.kalong.go.th



นาเกลือเป็นทรัพย์สินของชุมชนที่สืบทอดกันมาตั้งแต่โบราณ พื้นที่สำหรับผลิตเกลือ มีมากในบริเวณพื้นที่

ติดชายทะเลของจังหวัดสมุทรสาคร เช่น ตำบลโคกขาม ตำบลบางหญ้าแพรก กาหลง นาโคก บางไทรต๋าน บ้านบ่อ บางกระเจ้า เป็นต้นเดิมมีคุณสมบัติสามารถขังน้ำไม่ให้ซึมลงดินได้

จังหวัดสมุทรสาคร นับว่าเป็นอู่เกลือแหล่งสำคัญที่หล่อเลี้ยงชีวิตคนไทยมาช้านานตั้งแต่ครั้งบรรพบุรุษ อีกทั้งยังคงรักษาวิถีนาเกลือแบบดั้งเดิมที่พึ่งพาธรรมชาติโดยแท้

ชาวนา เกลือจะเริ่มทำเกลือประมาณเดือนตุลาคม หรือ พฤศจิกายน ซึ่งเป็นปลายฤดูฝนเพราะต้องอาศัยน้ำฝนช่วยในการชะเลนมา ปรับระดับให้เสมอกันโดยใช้ลูกกลิ้งซึ่งทำด้วยไม้ยาวประมาณ ๒ เมตร ปัจจุบันนำเครื่องจักรเข้ามาช่วย นำปลงแต่ละกระทุงจะต้องกลิ้งประมาณ ๔-๕ วัน การเข้าน้ำเข้าสู่หน้าปลงจะเขตอนมัย พื้นนาจะไม่ น้ำที่เขเข้าต้องสูงกว่าพื้นนาประมาณ 5-4 แตกกระแหงเพื่อให้

วิถีนาเกลือ

หลังออกพรรษา ชาวนาเกลือจะเริ่มต้นฤดูการผลิต ตั้งแต่ เตรียมนา ถอนหญ้า กำจัดสิ่งสกปรก ปรับดิน และปลูกนาให้แน่นเรียบโดยใช้แรงงานคนลากท่อนซุงหรือใช้รถไถ จากนั้นก็เปิดน้ำกักเก็บในนาจนมีความเต็มระดับที่เหมาะสม โดยการทยอยเปิดน้ำเข้านาปลง แต่เดิม มีธรรมเนียมในท้องถิ่นว่า เมื่อน้ำทะเลขึ้น นาเกลือฝั่งที่อยู่ปลายสุดของลำรางจะต้องได้รับน้ำเสียก่อน ส่วนผู้ที่อยู่ใกล้กว่าจะเริ่มสูบน้ำที่หลัง เพื่อป้องกันปัญหาการแย่งน้ำกัน น้ำทะเลที่ขึ้นตามคลองส่งน้ำจะถูกสูบเข้าไปเก็บที่วงน้ำ จากนั้นจึงจะถูกผันเข้า นาประเทียบ และ นาตาก เพื่อตากแดดให้น้ำระเหยออก ถัดไปเป็น นาเชื้อ ซึ่งเตรียมน้ำให้มีความเค็มจัดในระดับที่เหมาะสมจะทำเป็นเกลือ และสุดท้ายจะปล่อยน้ำเข้า นาปลง ซึ่งเป็นพื้นที่ตากผลึกเกลือ เกลือรุ่นแรกของปีจะออกช่วงเดือนมกราคม และได้ผลผลิตเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ ในฤดูแล้งที่มีแดดจัด



ฤดูการผลิตเกลือทะเล

การทำนาเกลือในภาคกลางจะเริ่มในช่วงฤดูตั้งแต่ต้นเดือนพฤศจิกายน ถึงประมาณกลางเดือน พฤษภาคมของปีถัดไป ระยะเวลาประมาณ เดือน 7-6 ขึ้นอยู่กับสภาพอากาศเนื่องจากการทำนาเกลือไม่สามารถจะทำได้ในช่วงฤดูฝน และจะเริ่มเก็บผลผลิตเกลือได้ประมาณกลางเดือนมกราคม เป็นต้นไป

ภูมิปัญญา ของชาวนาเกลือ แต่เกลือกับฝนเป็นของไม่ถูกกัน ชาวนาจึงหยุดทำนาเกลือตลอดฤดูฝน แต่หากมีฝนหลงฤดูมาในช่วงทำกินนั้นเป็นเรื่องที่ใช้คร่ำยาก เพราะฝนตกลงมาเพียงไม่กี่นาที่ ก็ไม่สามารถทำให้เกลือที่กำลังเตรียมเก็บขายกลายเป็นน้ำในพริบตา และไม่สามารถนำน้ำเกลือนั้นมาตากผลึกได้อีก จะต้องเริ่มทำความสะอาดและปล่อยน้ำเข้านาปลงใหม่ ด้วยเหตุนี้ ชาวนาเกลือจึงต้องเป็นนักพยากรณ์อากาศที่แม่นยำด้วย ลางบอกฝนตามภูมิปัญญาที่สืบทอดกันมา เช่น ถ้าน้ำในนาเกลือเริ่มแดง มีเมฆหัวแดงทางทิศตะวันออก หรือถ้าเดินที่คันทนาแล้วมีดินติดเท้า นั่นแปลว่าอีก ๓ -๔ วัน ฝนจะตกแน่ๆ