

[เรื่องจากปก]

ซอพิยะห์ ยี่ฮุโตะ
ผู้สื่อข่าวพิเศษ “รัฐมิแล”

“ฆ่าแมตานิฮมานิฮ” เกลือหวานแห่งปัตตานี



“เกลือ” เป็นปัจจัยหนึ่งที่มีบทบาทสำคัญสำหรับชีวิตมนุษย์อย่างไม่เสื่อมคลายตั้งแต่อดีตจวบจนถึงปัจจุบัน มนุษย์จำเป็นต้องใช้เกลือทั้งด้านการบริโภคและอุปโภค ไม่ว่าจะด้านการปรุงอาหาร การถนอมอาหาร ใช้เป็นยา รักษาโรค หรือแม้กระทั่ง เป็นที่มาของสุภามิตสำนวนที่สามารถส่องสะท้อนให้เห็นโลกทัศน์และชีวทัศน์ของมนุษย์ในยุคสมัยใดๆ ได้ จึงอาจกล่าวได้ว่าชีวิตมนุษย์ขาดเกลือไม่ได้

ในอดีตนั้น “การผลิตเกลือ” มีความสำคัญทางด้านสังคมและเศรษฐกิจ สำหรับรัฐโบราณ เกลือเป็นทรัพยากรของรัฐที่จะสร้างอำนาจ หรือพลังต่อรองให้แก่รัฐนั้นๆ ได้ จากบันทึกทางประวัติศาสตร์หลายหน้าพบว่า หลายครั้งได้เกิดการต่อสู้แย่งชิงแหล่งผลิตเกลือกันระหว่างมนุษย์ ดังเช่นในสมัยที่อังกฤษเข้ายึดครองอินเดียก็ได้ยึดสัมปทานการทำนาเกลือเป็นของตนเองแต่เพียงฝ่ายเดียว ส่งผลให้ประชาชนชาวอินเดียภายใต้การนำของ มหาตมะคานธี ได้ลุกขึ้นต่อสู้เพื่อเรียกร้องสิทธิประโยชน์ของตนกลับคืน

จากสำนวนสุภาษิตไทยอันเป็นมรดกทางวัฒนธรรมที่มีการตกทอดกันมาแต่โบราณ เราก็จะพบเห็นร่องรอยของเกลือปรากฏอยู่เช่นกัน อาทิ “จงรักษาความดี ดุจเกลือรักษาความเค็ม” “พิมเสนแลกเกลือ” “ใกล้เกลือกินต่าง” “เอาเกลือจิ้มเกลือ” เป็นต้น เมื่อพิจารณาถึงแก่นความหมายของสำนวนสุภาษิตเหล่านี้ก็จะพบว่า ล้วนแล้วแต่กล่าวถึงความสำคัญและคุณค่าของเกลือทั้งสิ้น

ผู้รู้ที่ว่าเกลือจะทำหน้าที่บ่งบอกถึงสภาพของดินได้ด้วย กล่าวคือหากพื้นที่ใดมีนาเกลือ แสดงว่าดินในพื้นที่แถบนั้นต้องมีลักษณะเป็นดินเหนียวและอยู่ใกล้ทะเล สำหรับภาคใต้ของประเทศไทยแล้ว พื้นที่ดินเหนียวบริเวณใกล้ทะเลมีอยู่เพียงแห่งเดียวเท่านั้น นั่นคือ จังหวัดปัตตานี ด้วยเหตุนี้ ปัตตานีจึงเป็นแหล่งเกลือสำคัญของภาคใต้มาตั้งแต่โบราณ

นาเกลือปัตตานี

ตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน เกษตรกรปัตตานีที่ประกอบอาชีพทำนาเกลือเป็นชาวมุสลิมทั้งสิ้น เนื่องจากชาวมลายูมุสลิมเป็นชาวพื้นเมืองดั้งเดิมกลุ่มหนึ่งของปัตตานีและนิยมตั้งถิ่นฐานบริเวณใกล้ทะเล ทั้งนี้เพื่อสะดวกในการหาอาหารและปัจจัยยังชีพ เมื่อภูมิปัญญาการทำนาเกลือได้ถือกำเนิดและพัฒนาขึ้นจึงได้รับการสืบทอดสานต่อกันมาจากรุ่นสู่รุ่นจนถึงวันนี้

พื้นที่นาเกลือของปัตตานีที่ยังหลงเหลือในปัจจุบัน อยู่ในเขตตำบลบานากับตำบลตันหยงลุโละ



นายแวญไซะ ดือราซอ
เกษตรกรนาเกลือ วัย 52 ปี

ทำนาเกลือมานานแค่ไหนแล้ว

ตั้งแต่จำความได้ โตมานี้ก็ได้วิ่งเล่นและช่วยพ่อแม่อยู่ในนาเกลือแล้ว

การทำนาเกลือสมัยที่เป็นเด็กต่างจากปัจจุบันอย่างไรบ้าง

หลักๆ ก็คือเรื่องน้ำ แต่ก่อนเราสูบน้ำจากอาโลร์ข้างหน้านี้ แต่เมื่อตอนนั้นมันเน่าเสียจากการปล่อยน้ำเสียที่ล้างปลาหมึกของโรงงานที่อยู่ในหมู่บ้านแหลมนก เราก็เลยต้องสูบโดยตรงจากทะเล นี่ก็เห็นว่าจะทำโรงงานปลาหมึกทางฝั่งใกล้ทะเลอีก พวกเราทุกคนร่วมกันคัดค้านเต็มที่ ไม่อย่างนั้นแหล่งน้ำที่กำลังใช้อยู่ก็ต้องเน่าอีก

ซึ่งมีอาณาเขตที่ติดต่อกัน และเป็นแหล่งผลิตเกลือ
ปัตตานีมาช้านาน

ในช่วงพุทธศตวรรษที่ 21 - 23 นั้น เกลื่อนับ
เป็นสินค้าส่งออกที่สำคัญของอาณาจักรปัตตานี
ดังที่ครองชัย หัตถา ระบุว่า “...การค้าที่ปัตตานีใน
ระยะนั้นเฟื่องฟูมาก... สินค้าจากปัตตานีที่มีชื่อเสียง
เป็นที่ต้องการของชาวต่างประเทศ ได้แก่ ข้าว ดีบุก
งาช้าง กายาน ไม้หอม ครั่ง ไม้ฝาง หนังกวาง ชিং
น้ำตาล เกลือ พริกไทย และสมุนไพรต่างๆ” (ครองชัย
หัตถา: 200)

กระทั่ง ใน สมัย รัชกาล พระบาท สมเด็จพระ
จุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ 5 เกลือกก็ยังคง
เป็นทรัพยากรที่สำคัญของปัตตานี ดังที่สมเด็จพระ
กรมพระยาดำรงราชานุภาพทรงบันทึกไว้ว่า “...ใน
เมืองตานีมีนาเกลือแห่งเดียวตลอดแหลมมะลายู
สินค้าเกลือเมืองตานีขายได้อย่างแพงถึงเกวียนละ
16 เหรียญ ขายตลอดออกไปจนถึงโคปร์และเกาะ
หมาก”

“เกลือปัตตานี” ถูกกล่าวขานว่ามีรสชาติดี รู้จัก

กันในนามว่า “มาแซตานิงมานาฮู” มีความหมายว่า
“เกลือปัตตานีหวาน”

ขั้นตอนการทำนาเกลือ

เริ่มแรกชาวนาเกลือจะร่วมกันขุดลอกอาโลร์
หรือคลองส่งน้ำเพื่อใช้เป็นทางให้น้ำเค็มซึ่งเป็น
วัตถุดิบสำคัญไหลจากทะเลสู่แปลงนาเกลือ

ฤดูนาเกลือจะเริ่มต้นในปลายเดือนธันวาคม ซึ่ง
เป็นช่วงใกล้สิ้นฤดูฝน ชาวนาเกลือจะเตรียมพื้นที่
โดยการทำความสะอาดพื้นนาและปรับคันนาที่ถูก
ฝนชะเสียใหม่ ยกให้ดินมีความสูงและมีความกว้าง
ประมาณ 0.5 เมตร (1 ศอก) เพื่อขังน้ำเค็มไว้

จากนั้นจึงใช้มือชะ (อุปกรณ์สำหรับใช้คราดดิน)
ไถคราดดินจนทั่วหลังจากปล่อยน้ำเข้าแปลงพอ
ให้ดินชุ่ม เพื่อให้ดินในนามีความละเอียด และเมื่อใช้
กiling (อุปกรณ์สำหรับบดดิน สมัยก่อนทำด้วยลำต้น
มะพร้าวหรือไม้ท่อนใหญ่กลึงจนกลม แต่ปัจจุบันทำ
จากปูนซีเมนต์) กลิ้งบด จะทำให้พื้นดินมีความแข็ง
และแน่น

การใช้อุปกรณ์เปลี่ยนแปลงไปอย่างไรบ้าง

เรื่องวัสดุอุปกรณ์ในการทำนาเกลือนั้นก็ไม่ได้
แตกต่างจากอดีตเลย จะมีก็แต่เรื่องการสูบน้ำ
นี้แหละ ตอนผมเป็นเด็กเล็กๆ ก็เห็นเขาใช้บาโก
ตักน้ำเข้าแปลงนา แต่ทันเห็นนะ แต่ไม่ทันได้ลอง
ทำ เพราะตอนนั้นยังไม่มีแรง จากนั้นก็เริ่มเปลี่ยน
มาใช้กังหัน ช่วง 7 - 8 ปีแรก กังหันจะมีสองใบ
แต่ต่อมาเปลี่ยนใช้กังหันที่มีสี่ใบ เพราะว่ามันจะ
หมุนได้ราบเรียบและสม่ำเสมอว่ากังหันที่มีสอง
ใบ เวลาหมุนมันจะติดๆ ชัดๆ และส่งผลให้ต้นเสา
เอนเหมือนจะล้มไปด้วย ผมนี่แหละที่เป็นคนคิดทำ
ใช้กังหันสี่ใบเป็นคนแรก แล้วคนอื่นก็เลิกใช้กังหัน
สองใบหันมาใช้กังหันสี่ใบกันหมด

แต่สุดท้ายก็ต้องใช้เครื่องสูบน้ำ

ประมาณ 7 - 8 ปีหลังจากนั้น ก็เริ่มใช้เครื่องยนต์
สูบน้ำกัน เพราะถ้าใช้กังหัน มันต้องรอลมเท่านั้น
มันไม่สะดวก บางทีน้ำกำลังขึ้นสูง แต่เมื่อลมไม่มีก็
วิดน้ำเข้านาไม่ได้ อุปกรณ์อีกอย่างที่เปลี่ยนไปบ้าง
เล็กน้อย ก็คือ กiling (ที่ใช้กลิ้งบดดิน) แต่
ก่อนทำด้วยลำต้น
มะพร้าว หรือ
ต้นตาล แต่ตอนนี้
เราใช้ปูนซีเมนต์อัด
ลงไป ใน ท่อ พีวีซี
แทน



เหตุผลที่ต้องบดให้ดินมีความแน่น เพราะความแข็งและแน่นของดินนั้นจะส่งผลอย่างสำคัญต่อคุณภาพของเกลือ กล่าวคือ ยิ่งดินแน่นแข็งมากเท่าใดก็จะทำให้เกลือขาวสะอาดมากเท่านั้น เพราะจะไม่มีตะกอนหรือเศษดินเข้ามาปะปน ชาวนาเกลือบอกว่ายิ่งเกลือมีความขาวมากก็ยิ่งขายได้ราคาดี

เมื่อบดดินจนแน่นแล้ว ชาวนาเกลือจะชักน้ำเข้าในแปลงนา แล้วขังทิ้งไว้จนน้ำแห้ง เมื่อน้ำแห้งก็จะบดพื้นนาซ้ำเพื่อสะสมความเค็มให้พื้นดิน ชั้นตอนนี้จะทำซ้ำๆ ไปเรื่อยๆ ถ้าเป็นช่วงที่แดดร้อนจัดจะใช้เวลาประมาณ 15 วัน

ในการชักน้ำเข้าแปลงนี้ เมื่อย้อนกลับไปกว่า 50 ปีที่ผ่านมา ชาวนาเกลือจะใช้กระบุงตักน้ำที่เรียกว่าบาโก เป็นอุปกรณ์ตักน้ำเข้าแปลงนา จนเมื่อประมาณ 40 ปีที่ผ่านมาเปลี่ยนมาเป็นกังหันวิดน้ำทำให้ทุ่นแรงได้มากขึ้น กระทั่งปัจจุบัน เทคโนโลยีราคาถูกลงมากขึ้น ชาวนาเกลือได้เปลี่ยนมาใช้เครื่องสูบน้ำ เพราะประหยัดแรงและเวลาได้มาก

นายสะสม เจ๊ะเต๊ะ เกษตรกรนาเกลือคนหนึ่งที่อยู่ในยุคสองปีหลังของการใช้บาโก ได้อธิบายรายละเอียดเพิ่มเติมว่า ตัวบาโกสานด้วยไม้ไผ่ ต่อมยาวประมาณ 10 ศอก จะใช้ท่อนไม้ขนาด 1 ศอก มาวางพาดตรงที่จะใช้จับ แล้วผูกเชือกจนแน่น เพื่อใช้เป็นคันจับ จับได้สองมือเลย ทำให้ทำงานถนัดขึ้น และจะผูกเชือกระหว่างคันจับกับโครงด้านในหลังคาของเพิงกระท่อม เพื่อตรึงไว้ ส่วนท่อนไม้ขนาดเดียวกันอีกสองท่อน จะไปผูกวางไว้ในส่วนของตัวบาโก ท่อนหนึ่งวางพาดตรงกลางของตัวบาโก อีกท่อนหนึ่งวางพาดบนลำไม้ไผ่ในระยะใกล้ๆ กับตัวบาโก ทำเช่นเดียวกันกับทำคันจับ แล้วจะมีการผูกเชือกข้างใดข้างหนึ่งของไม้ท่อนนี้กับอีกท่อนหนึ่งที่วางพาดผูกตรงกลางของตัวบาโก เพื่อเป็นตัวช่วยดึงไม้ให้บาโกหลุดออกจากด้ามเวลาทำงาน

“บาโกจะตักน้ำได้ครั้งละประมาณ 10 ลิตร ตอนที่ผมต้องตักน้ำวันหนึ่ง 4,000 ครั้ง เหนื่อยนะเหนื่อยมากเลย ใช้บาโกประมาณ 2 ปี เขาก็เปลี่ยน



นางรอมล๊ะ สะแลแม

อายุ 62 ปี

ผู้ที่คลุกคลีกับนาเกลือตั้งแต่เด็ก มีปู่ ย่า และพ่อ เป็นเกษตรกรนาเกลือ

การระบายน้ำเข้านาเกลือ สมัยก่อนเขาทำกันอย่างไร?

ชาวนาเกลือจะนำบาโกมาประกอบติดกับลำต้นไม้ไผ่ซึ่งมีความยาวประมาณหนึ่งลำต้น วางบนตอไม้ที่มีลักษณะเป็นง่าม ปลูกไว้ประมาณสามต้นเพื่อรองรับลำไม้ไผ่ที่ใช้เป็นด้ามของบาโก ด้ามไม้ไผ่ที่ผูกบาโกไว้ เขาจะตัดให้มีลักษณะโค้งหน่อยๆ เพื่อสะดวกในการตักน้ำ เครื่องมือนี้จะวางขนานกันระหว่างอาโลร์กับรางน้ำเค็มที่ลำเลียงน้ำเข้านา ส่วนของปลายด้ามที่ใช้จับจะอยู่ในที่ร่มของกระท่อม เพื่อที่เวลาทำงานจะได้ไม่ต้องตากแดด และตรงจุดที่ยืนจับด้ามไม้ไผ่นั้นเขาจะขุดหลุมไว้ จังหวะที่จะยกบาโกที่บรรจุน้ำจากอาโลร์ข้ามไปเทในรางน้ำ เขาก็จะลงไปนั่งในหลุมเพื่อจะได้ทุ่นแรงยก หลุมนั้นจะมีความลึกประมาณ

มาใช้กังหันแทน” นายสะสม กล่าว

ชาวนาเกลือจะชักน้ำเข้าแปลงที่อยู่ด้านหลัง หรือด้านในสุดก่อนและชักน้ำไว้สักพัก แล้วค่อยๆ ชักน้ำเข้าแปลงถัดออกมาเรื่อยๆ ซึ่งในแต่ละแปลงนั้น ชาวนาเกลือจะเปิดคันนาเป็นช่องเล็กๆ ให้สามารถไหลต่อกันได้ การไหลต่อกันเรื่อยๆ ของน้ำนั้นก็เพื่อให้มีความเค็มมากยิ่งขึ้นนั่นเอง

เมื่อพื้นดินบริเวณที่ใช้ผลิตเกลือได้สะสมความเค็มอย่างอิ่มตัวแล้ว สามารถสังเกตได้จากความแวววาวของพื้นนาเกลือเมื่อต้องกับแสงแดด จากนั้นจึงเติมน้ำทะเลเข้าแปลงนาครั้งสุดท้าย ทิ้งไว้ประมาณ 5-6 วันน้ำนั้นก็ตกผลึกเป็นเกลือ ปริมาณของการปล่อยน้ำในการเข้าแปลงนาครั้งนี้ หากมีน้ำมากก็จะได้เกลือมาก ใช้เวลาในการตกผลึกนานกว่า แต่เกลือจะมีรสขมกว่าเมื่อเทียบกับการปล่อยน้ำเข้าแปลงน้อย ซึ่งกรณีหลังนั้นแม้จะได้เกลือปริมาณน้อยแต่เกลือจะมีรสชาติที่ดีกว่า

เมื่อเกลือตกผลึก ชาวนาเกลือก็จะใช้ จีแจ (อุปกรณ์ที่ใช้สับเกลือ) สับเกลือให้แตก แล้วใช้จิกิฐ (อุปกรณ์สำหรับคราดเกลือ) กวาดเกลือเป็นกองๆ เก็บไว้ริมนา จากนั้นจึงขนเกลือโดยใช้กระบุงหาบเกลือ (บาแดดเตเปาะ) ขึ้นไปวางไว้บนลานเก็บ (ชาวบ้านเรียกลานเก็บเกลือว่า บัง) ซึ่งเป็นพื้นดินที่ยกสูงที่สุดในนาเกลือ

ชาวนาเกลือจะถมเกลือบนลาน จากนั้นก็คลุมกองเกลือด้วยตับจาก ทางมะพร้าว หรือผืนผ้าใบ รอขายต่อไป

การขายเกลือ

เมื่อได้เกลือแล้ว ชาวนาเกลือจะรอพ่อค้าคนกลางที่นิยมมารับซื้อถึงที่นา ในการขายชาวนาจะตวงขายเป็นก้นดั่ง (1 ก้นดั่ง = 4 ลิตร) ชาวบ้านบอกว่า พื้นที่นาเกลือที่อยู่ใกล้ถนนจะยิ่งขายได้เร็ว เพราะสะดวกในการขนส่งนั่นเอง

1 สอก เหนือหลุมจะวางขอนไม้หรือปลูกลำต้นมะพร้าวเตี้ยๆ จะสูงจะเตี้ยแล้วแต่ถนัดอะนะ เพื่อที่ว่าหลังจากเทน้ำลงไปในรางแล้ว จังหวะที่จะตวัดบาโกไปตักน้ำในอาโลร์ต่อ เขาก็จะยืนบนไม้ เพื่อที่บาโกจะได้ตกลงไปได้ลึก ยิ่งลึกก็จะยิ่งตักน้ำได้เยอะ แต่ถ้าในช่วงน้ำมาก ไม่ต้องยืนบนไม้ ยืนบนดินก็ได้ ตอนตักๆดูอย่าทำ เพลินดีนะ พุดกับย่าว่า ย่าแข็งแรงจัง ย่าบอกว่า ไม่หอรอกเพราะย่าทำจนชินแล้วต่างหาก ในยุคที่ใช้บาโกเนี่ย ชาวนาเกลือต้องใช้แรงหนักมาก การตักน้ำเข้านาต้องใช้นเวลานานมาก บางทีตลอดทั้งวันต้องตักน้ำเพียงอย่างเดียว จำได้ว่าสมัยที่พ่อทำ บางครั้งต้องไปนอนค้างที่บาโลฮู (โรงเก็บเกลือ) เพราะต้องตักน้ำในตอนกลางคืน

การขายเกลือ ต้องทำกันอย่างไร

ตอนเป็นเด็กสาว ๆ จำได้ว่า ในช่วงการซื้อขายเกลือเมื่อถึงคราวที่ต้องขนเกลือขึ้นไปข้างถนน เจ้าของนาเกลือ หรือบางทีก็ผู้รับซื้อเกลือจะไปแจ้งนัดให้คนที่อยู่ในหมู่บ้านละแวกใกล้เคียงกับพื้นที่ที่จะมีการขนเกลือ ส่วนใหญ่ชาวบ้านที่รับจ้างขนเกลือจะอาศัยอยู่ในกูแบอ๊ะเต๊ะ กำปงตารง บานา เมื่อถึงวันเวลาที่นัด ชาวบ้านทั้งชายหญิงก็จะเดินแห่ไปขนเกลือกันเป็นหมู่คณะ ค่าจ้างนั้นขึ้นขึ้นกับการตกลงกัน โดยใช้ระยะทางไกลใกล้เป็นเกณฑ์ ใกล้ก็ถูกหน่อย ถ้าไกลก็แพงหน่อย แต่โดยเฉลี่ยแล้วรอบหนึ่งตักที่ ก้นดั่งละหนึ่งบาท โดยปกติคนหนึ่งๆ มักขนได้รอบละ 5 ก้นดั่ง ภาคเช้าหำรอบ ภาคบ่ายหำรอบ วันละ 50 บาท เป็นรายได้ที่ค่อนข้างงามมาก ในสมัยนั้นราคาเกลือตกอยู่ประมาณก้นดั่งละ 2 บาทเองนะ



◀ นายสะสม เจ๊ะเต๊ะ อายุ 80 ปี ทำนาเกลือ
เมื่อช่วงวัย 30 - 35 ปี



▲ เฟิงพักเหนื่อยจากการทำงานของชาวนาเกลือ ที่สร้างขึ้น
กันอย่างง่าย ๆ



เจ๊ะอามะ เจ๊ะรอชี
อายุ 70 ปี ทำนาเกลือมาแล้วประมาณ 50 ปี

เอาเกลือไปขายที่ไหน
ไม่ได้เอาไปขายเองหรอก มีเถ้าแก่มารับซื้อที่นี่

เถ้าแก่มารับซื้ออย่างนี้มานานแค่ไหนแล้ว
ตั้งแต่เริ่มทำมานั้นแหละ ซึ่งจะมีทั้งโต๊ะฟาเอส (คนขายเกลือรายย่อย)
และเถ้าแก่ (คนขายเกลือรายใหญ่) มารับซื้อที่บ่ (ลานเก็บเกลือ) โต๊ะ
ฟาเอสจะนำไปขายต่อที่ตลาดนัดต่าง ๆ หรือบางทีก็นำไปไร่ขายตาม
พื้นที่ชนบทแถบภูเขา ทั้งในจังหวัดและต่างจังหวัด เช่น ในตลาดนัด
จะบังติกอ รวมถึงตลาดนัดในจังหวัดยะลาและนราธิวาส

สมัยก่อนซื้อขายกันแบบนี้หรือเปล่า
แต่ก่อนมีเถ้าแก่จากตรังกานู้นำเรือสำเภามารับซื้อเกลือด้วย สำเภ
จอดอยู่กลางทะเล เขาจะซื้อผ่านเถ้าแก่ปัตตานีนะ ไม่ได้ซื้อผ่าน
ชาวนาเกลือโดยตรง ซึ่งเถ้าแก่ปัตตานีจะจัดเรือซาแป คนได้ครวละ
หลายร้อยกัณฑ์ เป็นเรือพายขนาดเล็กของชาวบ้านแถวๆ นี้แหละ



▲ ผือฆะ (ใช้คราดดิน)



▲ จิกิฐ (ใช้คราดเกลือ)



◀ นอละตานอฮู กับ เจ้าะบือโต (ใช้จัดและตักแต่งคันดิน)

ขนเกลือผ่านอาโลร์ออกไปส่งให้กับเรือสำเภากลางทะเล แต่ก่อนอาโลร์ลึกกว่านี้ละ ตอนนั้นราคาเกลือตกอยู่กันตั้งละ 75 สตางค์ แล้วค่อยๆ ขึ้นลงเรื่อยๆ

ความร้อนของอากาศในตอนนี้กับสมัยก่อนต่างกันมากไหม

โห..ต่างมากเลยละ เดี่ยวนี้มันร้อนจัดมาก แบบกัตผิวจนแสบ แต่ก่อนมันก็ร้อนเหมือนกัน แต่ไม่กัตผิวอย่างนี้ เรื่องฝนก็เหมือนกัน แต่ก่อนมันจะตกเป็นช่วงเวลาที่แน่นอน ไม่ได้เดี่ยวร้อนเดี่ยวฝนเอาแน่เอานอนไม่ได้ ต้องแล้วแต่มัน ก็มันเป็นช่วงท้ายๆ ของโลกอะนะ ไม่เป็นไรหรอก ทั้งหมดล้วนแล้วแต่อัลลอฮู

เดี๋ยวนี้ยังมีชาวบ้านมาขอเกลือเยอะไหม ก็เยอะ ทั้งคนรู้จักไม่รู้จัก

จำนวนคนที่เดินทางมาขอเกลือในสมัยนี้ลดไปจากเมื่อก่อนไหม

เหมือนเดิมนั้นแหละ ไม่ค่อยต่างกันเท่าไร

ถ้าจะต่าง ก็คงจะเป็นพวกของฝากพวกนี้ใช้มัย เพราะแต่ก่อน ขนมเค้ก ซาลาเปา ยังไม่ค่อยมีให้กินกัน

เออ...ใช่ๆ บางทีเขานำกล้วยเตี้ยวมาฝากก็มี ส่วนคนที่มามีมือเปล่าก็มีนะ

ไม่รู้สึกเสียดายเกลือบ้างหรือ เดี่ยวนี้อะไรก็เป็นเงินเป็นทอง

หวงทำไม ก็เขามาขอจะเอาไปกิน ก็ให้ๆ ไปเถอะ พระเจ้าให้เราได้กินแล้ว เราก็กินให้คนอื่นกิน มั่งสิ คนที่มาขอเขาก็เอาไปกิน ไม่ได้เอาไปขายซะหน่อย เวลาเขามาขอ ก็ให้เขาไปเอาเองที่เรา กองๆ ไว้อยู่ในนั้นแหละ



▲ บาแดตเตเปาะ (ใช้หาบเกลือ)



▲ กี่ลิง (ใช้บดดิน)

นายดีอราแม เเงาะ ชาวนาเกลือคนหนึ่งในตลาด
บานา เล่าว่า “ขณะนี้ราคาเกลือโดยปกติจะอยู่ที่กิโลกรัม
ละ 10 - 15 บาท และแพงสุดเท่าที่เคยขายได้ คือ
22 บาท... ชาวนาจะขายเกลือได้ราคาดีมากถ้าเป็น
ช่วงหน้าฝน” และหากว่าแดดร้อนถือเป็นปัจจัยหลัก
ที่สำคัญในการผลิตเกลือ แต่ถ้าวัดจนเกินไป ก็
จะทำให้ขายได้ราคาต่ำ ต้องนำไปเก็บไว้ที่บ้านก่อนแล้ว
ค่อยๆ ทยอขาย

นายอามะ ยีโยไซะ อดีตชาวนาเกลือคนหนึ่ง
ที่เคยทำนาเกลือเป็นอาชีพหลักเมื่อกว่า 30 ปีก่อน
กล่าวเสริมว่า “เดี๋ยวนี้เกลือแพงกว่าแต่ก่อนมาก แต่
ชาวนาเกลือก็ไม่ได้รวย เพราะฝนตกค่อนข้าง
มั่ว ไม่สามารถทำเกลือได้มากเหมือนเมื่อก่อน”

ด้วยเหตุนี้ ในปัจจุบันชาวนาเกลือส่วนใหญ่จึง
ต้องมีทางเลือกอื่นๆ ในการหารายได้ แทนที่
ครีวเรือนจะพบว่า นอกจากจะทำนาเกลือเป็นอาชีพ
หลักแล้ว ต้องมีงานเสริมอื่นๆ ด้วย เช่น ทำสวน
กรีดยาง เย็บหมวกกะปิเยาะห์ เป็นต้น รายได้จาก
อาชีพเสริมเหล่านี้สามารถใช้จ่ายในชีวิตประจำวัน
ระหว่างที่ไม่ได้ทำนาเกลือ หรือยังขายเกลือไม่ได้

ขณะเดียวกัน หลายคนก็รอให้พ้นฤดูการทำนา
เกลือ เพื่อออกไปประกอบอาชีพประมง เพราะรายได้
จากการทำนาเกลือจะได้รับเป็นก้อนในช่วงเก็บ
ผลผลิตเท่านั้น และเป็นรายได้ที่ไม่มีแน่นอน
จะได้รับเงินช้าหรือเร็ว และเงินที่ได้จะมากน้อย

แค่ไหนนั้น ล้วนขึ้นกับสภาพฝนฟ้าอากาศ การทำ
นาเกลือที่เคยเป็นอาชีพหลัก จนถึงปัจจุบันจึงอาจ
กล่าวเช่นนั้นได้ยากแล้ว เนื่องจาก ครอบครั
เกษตรกรนาเกลือไม่สามารถเลี้ยงดูครอบครัวได้
ด้วยเงินจากก้อนเกลือเพียงอย่างเดียวอีกต่อไป

เมื่อถามถึงตลาดขายเกลือปัตตานีในอดีต
ชาวนาเกลือระบุว่าตลาดสำคัญของเกลือปัตตานีนั้น
จะอยู่ในแถบจังหวัดต่างๆ ในเขตภาคใต้ และตลาด
มาเลเซียติดกับชายแดนไทย นายอามะ สาและ
วัย 58 ปี ซึ่งทำนาเกลือมาแล้วประมาณ 10 ปี เล่าว่า
เมื่อเกือบ 50 ปีก่อน ขณะเขาอายุเพียง 10 ขวบ
จำได้ว่าจะมีรถลากด้วยวัว ขนเกลือไปขายที่ตลาด
ในยะลา ซึ่งเป็นตลาดเก่าในปัจจุบัน เขาจะเดินทาง
กันเป็นกลุ่มๆ กลุ่มหนึ่งประมาณ 4 - 5 คน ต้องใช้
เวลาประมาณ 2 - 3 วัน กว่าจะเดินทางไปถึง

“ก็แกร็กๆ ไปเรื่อยๆ ค่าที่เหน็ดเหนื่อยนั้น จะมี
การเตรียมหม้อให้วัวกินระหว่างทางไปด้วย อุปกรณ์
ใส่หญ้า มีชื่อเรียกว่ากาฆง โดยการนำใบกุแหวหรือ
บางที่ก็ใบมือจู้ มาถักสาน มีลักษณะเหมือนกระสอบ
เมื่อไปถึงยะลา ก็อยู่ขายเกลือจนหมด แล้วจึงเดินทาง
กลับมา” นายอามะ เล่าอย่างอารมณ์ดี

พ่อค้าจากรัฐตรังกานู ประเทศมาเลเซียก็เป็น
ผู้ซื้อสำคัญของเกลือหวานปัตตานี พ่อค้าเหล่านี้จะ
แล่นเรือเข้ามา ดังที่นายสะแม เเงะเต๊ะ เล่าว่า
“เรือสำเภตรังกานูมาที่หนึ่ง ก็ 7 - 8 ลำ...เดือน 12

พวกเขาจะไม่มาเด็ดขาด และถ้ามาในช่วงเดือน 11 ก็ต้องรีบๆ กลับ เขากลับติดลมกัน ซึ่งทำให้เรือสำเภากลั่นกลับไม่ได้ เพราะจะถูกลมตีขวางทาง ถ้าติดลมกว่าจะเดินทางกลับไปได้ ก็ต้องรอจนถึงเดือน 4”

อย่างไรก็ดี การค้าเกลือกับพ่อค้าตังกรากูก็ต้องกระทำผ่านพ่อค้าปัตตานีผู้ทำหน้าที่เป็นคนรวบรวมเกลือจากชาวนาเกลือรายย่อย ดังที่นายอามะ ยีฮูไซห์เล่าว่า ถ้าพ่อค้าตังกรากูจะซื้อจากพ่อค้าปัตตานีอีกต่อหนึ่ง เพราะสะดวกกว่าซื้อจากชาวนาเกลือด้วยตนเอง ไม่ต้องเดินไปเก็บซื้อที่ละเจ้าๆ และไม่ต้องเสียเวลามานั่งตวง การจ่ายเงินก็ง่าย ซึ่งจะมีสัญญาจ่ายแตกต่างกันไปตามข้อตกลงกัน เช่น จ่ายครึ่งหนึ่งก่อน แล้วค่อยจ่ายหมดตอนกลับมาอีก เป็นต้น

ขณะที่นายอิสมาน ลาเตะะ วัย 50 ปี จำได้ว่าในช่วงยุคหลังๆ ที่เรือสำเภากูมารับซื้อเกลือนั้น ได้มีการขนเกลือไปส่งที่ตากใบด้วยอีกทางหนึ่ง ถ้าพ่อค้าที่รับซื้อในตากใบคงจะมีการส่งต่อทางฝั่งมาเลเซียด้วย

“ตอนที่ผมหนุ่มๆ อายุ 17-18 ปี ก็เป็นคนหนึ่งที่รับจ้างขนเกลือไปส่งที่ตากใบด้วย ไปกับรถยนต์ของพ่อที่จ้างเราอะนะ หนึ่งคันรถจะมีเด็กแบกเกลือ 2 คน ตั้งแต่เข้าตอนย่ำรุ่ง ผมก็ต้องมาที่บาโลฮู (โรงเก็บเกลือ) ขนเกลือขึ้นรถจนเต็มคัน เมื่อถึงโกดังเก็บเกลือที่ตากใบ ผมก็ต้องขนลงต่อหนึ่งรอบจะได้รับค่าจ้าง 180 บาท แบ่งกันสองคนได้คนละ 90 บาท เมื่อขนลงเสร็จก็ขึ้นรถกลับมาปัตตานี แล้วก็ขนไปตากใบอีกรอบ จะมีการขนไปวันละสองรอบ ตอนขากลับของรอบที่สองนี้ บางทีก็ไปเที่ยวเตร่ตามที่ต่างๆ ไปด้วย กลับถึงบ้านดึกๆ ก็มี สำหรับผมหยุดขนเกลือไปตากใบประมาณสามสิบปีแล้ว” นายอิสมาน เล่า

ด้านนางรอมล๊ะ สะแลแม เล่าว่าตลาดเกลือที่ตังกรากูนั้นไม่เพียงแต่จะทำให้ชาวนาเกลือปัตตานีได้เงินจากค่าเกลือเท่านั้น แต่ยังสามารถซื้อสินค้า หรือ



▲ นางรอมล๊ะ สะแลแม กับ “เสื้อ” ที่ได้มาจากตังกรากู

ข้าวของเครื่องใช้อื่นๆ กลับมาด้วย ดังที่นายยะโก๊ะ สะแลแม พ่อของนางได้เสื้อขนาดยาว สานขึ้นมาจากวัสดุธรรมชาติที่ทันทานมากมาฝากลูกๆ และแจกจ่ายกันไปหลายผืน จนปัจจุบัน นางรอมล๊ะ ก็ยังเก็บเสื้อขนาดยาวนี้ไว้ และนำออกมาใช้ในวาระพิเศษของครอบครัว

เกลือติมอ เกลือบาฆะ เกลืออูแซ

ชาวนาเกลือปัตตานีจะเรียกเกลือที่ผลิตได้หลังจากลมมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือ (ฝนจากฝั่งอ่าวไทย) ว่า “เกลือติมอ” และเรียกเกลือที่ผลิตได้หลังจากลมมรสุมตะวันตกเฉียงใต้ (ฝนจากฝั่งอันดามัน) ว่า “เกลือบาฆะ”

ทั้งเกลือติมอและเกลือบาฆะ หากเก็บไว้นานกว่า 1 ปี จะเรียกว่า “เกลืออูแซ” ซึ่งหมายถึงเกลือเก่านั่นเอง



▲ นายยะไคะ สะแลแม ชวนาและพ่อค้าเกลือคนสำคัญของปัตตานียุคก่อนเกลือปัตตานีจะโรยรา (เสียชีวิตเมื่อ 18 ปีที่ผ่านมา ด้วยวัย 90 ปี)

ชาวบ้านบอกว่า เกลือดีมอกินอร่อยที่สุด และยิ่งเก็บไว้นานก็ยิ่งเหมาะสำหรับการหมักและดอง เช่น ทำกะปิ ปลาส้ม น้ำบูดู สะตอดอง เป็นต้น

นายอามะ ยีโยโซะ ได้อธิบายเพิ่มเติมว่า “การนับเดือนของชวนาเกลือจะไม่นับแบบจันทรคติหรือสุริยคติ แต่จะนับช่วงแรกของหน้าฝน (ฝนตกใหญ่) เป็นเดือนที่ 1 แล้วนับไปเรื่อยๆ เป็นเดือน 2 เดือน 3... จนถึง 12 โดยที่เดือนหนึ่งๆ ก็จะมี 30 วัน เดือน 6 นี้ เป็นเดือนที่ผลิตเกลือได้เต็มที่ที่สุด เดือน 7 เริ่มมีฝน เรียกว่า ฝนบามะ แต่ไม่ใช่ชวนาเกลืออย่างเดียวหรือที่นับเดือนอย่างนี้ มันเป็นการนับเดือนของเกษตรกรและชาวประมงนะ ปฏิทินของพวกเขาไม่มีตัวเลข แต่อยู่ที่ฝนฟ้าฤดูกาล”

เกลือปัตตานีหวาน

ทำไมเกลือปัตตานีจึงมีรสหวาน กระทั่งถูกเรียกขานจากชาวบ้านว่า “เกลือหวานปัตตานี” หรือ “เกลือปัตตานีหวาน” ?



▲ นายดีอราแม เาะ



▲ นายอามะ ยีโยโซะ อายุ 66 ปี อดีตเกษตรกรนาเกลือเมื่อ 30 ปีที่ผ่านมา

ดร.เจริญ ภัคธีรธีร อาจารย์ประจำภาควิชาเคมี คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตปัตตานี อธิบายว่ารสชาติของเกลือแกลงในแต่ละพื้นที่ของโลกนั้นไม่เหมือนกัน ทั้งนี้เพราะคุณสมบัติของสารต่างๆ ในน้ำทะเลที่แตกต่างกันนั่นเอง

ในน้ำทะเลประกอบด้วยสารต่างๆ มากมาย ดังนั้นเกลือที่ได้จึงเป็นเกลือที่ไม่บริสุทธิ์ กล่าวคือไม่ได้มีเพียงแค่ โซเดียมคลอไรด์ เท่านั้น แต่ยังมีสารอื่นๆ อีกหลายชนิด เช่น แคลเซียมซัลเฟต แคลเซียมคลอไรด์ แมกนีเซียมซัลเฟต แมกนีเซียม

คลอไรด์ เป็นต้น สารบางตัวจะมีรสฝาด บางตัวมีรสขม แต่ละสารจะมีรสที่ไม่เหมือนกัน รสชาติของเกลือแกงที่เรารับประทาน จึงนับเป็นผลรวมของรสจากสารต่างๆ ที่ตกผลึกกลายเป็นเกลือแกง ดังนั้นความหวานกลมกล่อมของเกลือปัดตานีจึงเป็นผลมาจากลักษณะเฉพาะของอ่าวปัดตานีนั่นเอง

นอกจากนี้ น้ำทะเลที่ไม่เค็มจัดก็เป็นอีกเหตุผลหนึ่งที่ทำให้เกลือปัดตานีมีรสชาติดี นายเวยูโซะ คือราชขอ ชาวนาเกลือวัย 52 ปี และเติบโตในนาเกลือตั้งแต่เด็ก ได้อธิบายว่า “เกลือปัดตานี เป็นผลผลิตจากน้ำทะเลใน ซึ่งไม่เค็มจัดเหมือนทะเลนอก เพราะแม่น้ำหลายสายในแถบนี้ เช่น แม่น้ำปัดตานี แม่น้ำสายบุรี จะไหลรวมลงสู่อ่าวเข้าไปเจือจางความเค็ม จึงส่งผลให้น้ำทะเลมีความเค็มน้อยลง”

“ทำนาเกลือ” อาชีพที่ชาวบ้านใฝ่ฝัน

อาชีพทำนาเกลือมักไม่ค่อยได้รับความสนใจจากสาธารณชนมากนักในปัจจุบัน แต่สำหรับคนที่มิประสบการณที่เกี่ยวกับอาชีพนี้ อย่างน้อยเมื่อ 3 ทศวรรษที่ผ่านมา อาชีพทำนาเกลือนั้นเป็นอาชีพที่หลายคนใฝ่ฝัน แม้ไม่ได้เป็นเจ้าของนาเอง แต่หากได้เพียงเป็นลูกจ้างหรือคนงานในนาเกลือก็จะมีภาพลักษณ์ และชีวิตที่ดี

นางเราะฮุมะห์ ยียูโซะ ชาวตำบลกะมิยอ วัย 40 ปี เล่าให้ฟังว่าเมื่อครั้งที่เธอยังเป็นเด็ก อาชีพการทำนาเกลือเป็นที่ต้องการของคนในชุมชนมาก ใครได้ทำนาเกลือนับว่าเป็นผู้ที่ทำงานที่ดีมาก เกษตรกรชาวนาเกลือเกือบทั้งหมดเป็นลูกหลานของเจ้าของที่ดินเสียเอง หากมีคนนอกครอบครัวหรือสายตระกูลบ้างก็ถือเป็นกรณีพิเศษที่หาได้ยากยิ่งนัก เพราะเมื่อราว 30 ปีก่อนนั้น ไฟฟ้าก็ยังเข้าไม่ถึงหมู่บ้าน อาชีพทางเลือกอื่นๆ อย่างที่เห็นในปัจจุบันยังไม่ค่อยมี

“สมัยก่อนชาวบ้านไม่ค่อยมีอาชีพก้นมากนัก อาชีพหลักๆ คือ การทำนาและการทำน้ำตาลโตนด

ซึ่งเป็นการทำงานที่เน้นเพื่อการบริโภคในครัวเรือน ไม่ใช่เพื่อการค้า จึงไม่มีรายได้ที่เป็นกอบเป็นกำ” นางเราะฮุมะห์ เล่า และเสริมว่าอีกอาชีพหนึ่งที่เป็นที่นิยมของคนในชุมชน คือการเป็นลูกจ้างกรีดยางในสวนยางแถบภูเขาในเขตจังหวัดนราธิวาสหรือยะลา แต่อาชีพนี้ต้องเดินทางออกไปนอกหมู่บ้าน ต้องทิ้งลูกๆ อยู่ที่บ้านกับตายายเป็นเวลานานๆ ซึ่งเมื่อเทียบกับการทำนาเกลือแล้ว เป็นเกษตรกรในนาเกลือจะสบายใจมากกว่า เพราะได้อยู่ใกล้ชิดครอบครัว และมีรายได้ดี แม้การทำนาเกลือจะเป็นงานหนัก แต่ในสายตาชาวบ้านแล้ว มันคืองานที่ให้ผลตอบแทนที่ดีที่สุด

นาเกลือคือ “พื้นที่แลกเปลี่ยนสินค้า” ของชาวชุมชน

ไม่เพียงจะเป็นพื้นที่ประกอบอาชีพ หรือการค้า การขายเท่านั้น แต่นาเกลือเมื่อ 20 กว่าปีที่ผ่านมายังเป็นพื้นที่ทางสังคมวัฒนธรรมที่สำคัญอีกด้วย

นางหาบีบะห์ หะยียูโซะ ชาวตำบลกะมิยอ วัย 37 ปี ย้อนอดีตว่าเมื่อครั้งที่ยังเป็นเด็ก ชาวบ้านในหมู่บ้านจะรวมตัวกันเดินทางไปทำนาเกลือแถวๆ บานา ดันหยงลูโละ หรือบาราโหม พร้อมกับเข็นรถสองล้อบรรทุกข้าวสาร มะพร้าว กล้วย หรือข้าวของอื่นๆ ที่ตนเองมีอยู่ เพื่อไปแลกกับเกลือ

อย่างไรก็ดี ชาวบ้านที่ยากจนซึ่งไม่มีสิ่งของสำหรับแลกกับเกลือก็จะได้รับโอกาสเช่นนี้เหมือนกัน ดังที่นายอามะ ยียูโซะ ผู้ที่เคยทำนาเกลือเมื่อ 30 ปีก่อน เล่าว่าเพื่อจะช่วยเหลือชาวบ้านเหล่านี้ ชาวนาจะเก็บเกลือส่วนหนึ่งไว้สำหรับชาวบ้านที่เดินทางมาขอเกลือใช้เสมอ ทั้งที่นำของมาแลกและที่มามีเปเล่ล่า ชาวบ้านกล้าขอชาวนาเกลือก็เต็มใจให้

ในปัจจุบันนี้ภาพผู้ที่เดินทางมาขอเกลือก็ยังไม่ปรากฏให้เห็นอยู่เนืองๆ สะท้อนให้เห็นความเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ของชาวบ้านที่ไม่จำเป็นต้องมีเงื่อนไข แม้เป็น

ภาพที่ไม่เหมือนกับบ้านวาน เพราะสภาพสังคมและค่านิยมในการครองชีพของผู้คนได้เปลี่ยนไปแล้ว แต่ข้อสรุปที่เราได้เห็นจากภาพเหล่านั้นคือ แม้วางกายของชาวนาเกลือจะถูกฉาบด้วยคราบน้ำเค็ม แต่น้ำใจของชาวนาเกลือไม่เค็มเลย

นอกจากถูกใช้เป็นพื้นที่ของการแบ่งปัน และแสดงน้ำใจเป็นชาวบ้านแล้ว นาเกลือยังเป็นพื้นที่สันตนาการที่มีความหมายต่อความผูกพันระหว่างคนในครอบครัวเป็นอย่างดีด้วย ดังที่นายมะรุติง อาลี ชาวตำบลบางปู วัย 38 ปี เล่าให้ฟังว่าตอนที่เขากำลังเรียนชั้นประถมศึกษา ขณะนั้นที่ตำบลบางปูยังคงมีการทำนาเกลืออยู่ เมื่ออย่างเข้าสู่ฤดูฝน น้ำทะเลหลากเข้าสู่พื้นที่นาเกลือจนท่วมล้นลานเกลือและขอบคันนา ทำให้นาเกลือกลายเป็นบึงน้ำขนาดใหญ่ ตกช่วงเย็นเด็ก ๆ และผู้ใหญ่บางส่วนก็ออกไปงมกุ้งและจับปลากันอย่างสนุกสนาน ในฤดูฝนเป็นช่วงที่การทำนาเกลือต้องหยุดชะงัก แต่ในช่วงนี้เองต่อมความสุขจากความสนุกสนานของเด็ก ๆ เริ่มทำงาน

นาเกลือในวันนี้

ดังที่ได้กล่าวมาแล้ว ในปัจจุบันนี้นาเกลือในจังหวัดปัตตานีมีหลงเหลืออยู่เพียงในเขตพื้นที่ตำบลบานาและตำบลตันหยงลูโละเท่านั้น ส่วนในตำบลบางปูซึ่งเคยเป็นอีกพื้นที่หนึ่งที่เคยมีการผลิตเกลืออย่างกว้างขวางเมื่อประมาณ 20 - 30 ปีที่ผ่านมาวันนี้ได้ล้มเลิกหมดแล้ว พื้นที่ในตำบลแห่งนี้ปรากฏให้เห็นร่องรอยของบ่อเลี้ยงกุ้งกุลาดำ สัตว์เศรษฐกิจที่เข้ามาแพร่หลายในประเทศไทยโดยเฉพาะภาคใต้ตั้งแต่ปลายทศวรรษ 2520 เป็นต้นมา

นายมะรุติง วิเคราะห์ว่า นอกจากเพราะการทำนาเกลือเป็นอาชีพที่มีรายได้ไม่มากพอต่อชีวิตทางเศรษฐกิจของชาวบ้านในปัจจุบันแล้ว การที่ต้องลงแรงหนัก ๆ ท่ามกลางทางเล็กด้านอาชีพอื่น ๆ ที่มีอยู่หลากหลาย ก็เป็นอีกเหตุผลหนึ่งที่ทำให้คน

นิยมทำนาเกลือหวานปัตตานีน้อยลง

“การทำนาเกลือเป็นอาชีพที่เหนื่อยมาก ยิ่งเมื่อไม่มีเงินทุนที่จะลงทุนด้านเทคโนโลยีมาใช้ในการทุนแรง ทำให้ชาวบ้านบางส่วนรู้สึกที่ไม่คุ้มเหนื่อยพอมือคนมาติดต่อขอเช่าที่ดินทำบ่อเลี้ยงกุ้งกุลาดำ จึงยอมเลิกนาเกลือ เพื่อแลกกับค่าเช่าซึ่งเป็นรายได้ที่ตายตัว ชาวบ้านบางส่วนที่ต้องการทำนาเกลือก็ยังคงมีอยู่ แต่เมื่อพื้นที่ถูกปิดล้อมด้วยบ่อเลี้ยงกุ้งกุลาดำ จึงไม่อาจทำต่อไปได้” นายมะรุติง กล่าว

ส่วนในตำบลบานา แม้ยังคงมีการทำนาเกลือปรากฏให้เห็นอยู่ แต่พื้นที่ก็ลดลงไปจากเดิมมาก นาเกลือมากกว่าครึ่งสูญหายไป บางส่วนถูกถนนตัดผ่าน ส่งผลให้คลองส่งน้ำเค็มถูกตัดขาด ซึ่งก็เปรียบเสมือนเส้นเลือดของการทำนาเกลือถูกตัดขาดไปด้วย เนื่องจากชาวนาไม่สามารถเริ่มต้นขั้นตอนแรกของการกระบวนการผลิตเกลือได้ นาเกลือบางส่วนนั้นกลายเป็นสภาพเป็นนาร้าง บางส่วนกลายเป็นหมู่บ้านจัดสรร ส่งผลให้พื้นที่นาเกลือได้กลายเป็นชุมชนที่อยู่อาศัย และบางส่วนก็ได้แปรพื้นที่เป็นเขตอุตสาหกรรม

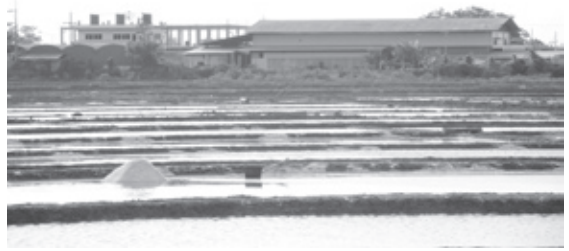
บทสรุป

“การทำนาเกลือ” เป็นอาชีพที่สัมพันธ์กับประวัติศาสตร์ปัตตานีอย่างไม่อาจแยกออกได้ แม้หลักฐานทางประวัติศาสตร์ที่เกี่ยวข้องกับปัตตานีจะไม่ได้กล่าวถึงสินค้าชนิดนี้อย่างชัดเจนและต่อเนื่องนัก แต่ก็เห็นได้ว่า เกลือเป็นทรัพยากรสำคัญอย่างหนึ่งของปัตตานีที่ทำให้สามารถดำรงเป็นรัฐอยู่ได้พอ ๆ กับที่ปัตตานีเคยยิ่งใหญ่ในฐานะเมืองทำการค้ามาตั้งแต่โบราณ

การทำนาเกลือของปัตตานีเป็นกิจกรรมหนึ่งที่เกี่ยวข้องกับสภาพดินฟ้าอากาศ จะเห็นได้ว่าชาวนาเกลือปัตตานีจะแบ่งประเภทและเรียกชื่อเกลือโดยใช้ชื่อเรียกกลมมรสุมเป็นเกณฑ์ นาเกลือได้หลอมรวมกลายเป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมแห่งชีวิตของ



▲ (ถนนฝั่งเมือง ส.ค 8 ต.บานา อ.เมือง จ.ปัตตานี) อีกถนนสายหนึ่งที่ตั้งผ่านคลองส่งน้ำของชานาเกลื่อแต่ก่อน



▲ โรงงานอุตสาหกรรมชานาเกลื่อ (ตำบลบานา)



▲ นาเกลื่อร้างในตำบลบานา



▲ พื้นที่นาเกลื่อที่กลายสภาพเป็นตึกบ้านเช่า และบ้านจัดสรร ในตำบลบานา

ชาวปัตตานี โดยเฉพาะในอดีตนั้นนาเกลื่อเป็นพื้นที่ทำมาหากิน พื้นที่แลกเปลี่ยนสิ่งของ แสดงความสัมพันธ์ทางสังคมและวัฒนธรรม และแหล่งนันทนาการของเยาวชนในฤดูฝน

วันนี้พื้นที่นาเกลื่อแห่งปัตตานีเปลี่ยนแปลงไปแล้ว ทั้งด้านการใช้สอยประโยชน์จากที่ดินและกลุ่มคนที่เข้ามาอาศัยในพื้นที่ ส่วนอนาคตจะหลงเหลือนาเกลื่อให้ชาวปัตตานีรุ่นหลังได้สัมผัสภูมิปัญญาของบรรพบุรุษอีกหรือไม่นั้น คงไม่ยากที่จะคาดเดา หากความเปลี่ยนแปลงของปัตตานียังก้าวต่อไปในทิศทางเดียวกันกับเส้นทางเดินของวันนี้ “นาเกลื่อปัตตานี” ก็อาจจะกลายเป็นเพียงแค่ตำนาน (๕)



▲ พื้นที่นาเกลื่อบางส่วนในตำบลบานากำลังถูกประกาศขาย



▲ อดีตพื้นนาเกลือในตำบลบางปู วันนี้ได้กลายเป็นบ่อเลี้ยงกุ้งกุลาดำ



▲ บ่อเลี้ยงกุ้งร้างในตำบลบางปู ที่ยากต่อการฟื้นฟูสภาพเดิม



▲ เด็กๆ นักเรียนกำลังดูการทำนาเกลือ



เอกสารอ้างอิง

ครองชัย หัตถา. 2540. **ปัตตานี การค้าและการเมืองการปกครองในอดีต**. ปัตตานี: โครงการปัตตานีศึกษา คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.

ปรีวรรต เสมอภพ และคณะ. **ปัญหาการทำนาเกลือในจังหวัดปัตตานี**. ม.ป.ท. : ม.ป.พ.

นราวดี โลหะจินดา. “คนทำเกลือที่ปัตตานี”, **ศิลปวัฒนธรรม**. 5 (มีนาคม), 58-64

นราวดี โลหะจินดา. “พัฒนาการการทำนาเกลือและการค้าเกลือที่ปัตตานี”. ปัตตานี : สถาบันกัลยาณิวัฒนา มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตปัตตานี.

สว่าง เลิศฤทธิ์ . 2535 . “การทำเกลือและการค้าเกลือในคาบสมุทรภาคใต้ของประเทศไทย”, **เมืองโบราณ**. 1 (มกราคม - มีนาคม), 59-67.

สัมภาษณ์

อามะ ยีโยโซะ. 2552. ให้สัมภาษณ์. 30 พฤศจิกายน รอมล๊ะ สะแลแม. 2552. ให้สัมภาษณ์. 30 พฤศจิกายน เจริญ ภัคธีรเชียร. 2552. ให้สัมภาษณ์. 4 ธันวาคม กรिया เซะ บากอ. 2552. ให้สัมภาษณ์. 20 ธันวาคม หาบีปะห์ หะย็ูโซะ. 2552. ให้สัมภาษณ์. 20 ธันวาคม ดือราแม เเงะ. 2553. ให้สัมภาษณ์. 1 มกราคม มะรุติง อาลี. 2553. ให้สัมภาษณ์. 9 มกราคม เราะฮุมะห์ ยีโยโซะ. 2553. ให้สัมภาษณ์. 30 มกราคม แวญโซะ ดือราซอ. 2553. ให้สัมภาษณ์. 25 มีนาคม