



เกลือหวานปัตตานี

มรดกแห่งภูมิปัญญา เอกลักษณ์เดียวในคาบสมุทรแหลมมลายู

ปัตตานี เมืองท่าการค้าที่เจริญรุ่งเรืองนับแต่พุทธศตวรรษที่ 21 และเป็นเมืองเดียวแห่งแผ่นดินด้ามขวานสุวรรณภูมิคาบสมุทรมลายู ที่ผลิตสินค้าสำคัญส่งขายไปยังเมืองต่าง ๆ ตลอดแหลมมลายู สิงคโปร์และอินโดนีเซีย สมเด็จพระยาดำรงราชานุภาพเมื่อครั้งดำรงตำแหน่งเสนาบดีกระทรวงมหาดไทย ได้เสด็จตรวจราชการหัวเมืองปักษ์ใต้ และได้กล่าวว่า “เมืองตานี มีนาเกลือแห่งเดียวตลอดแหลมมลายู สินค้าเกลือเมืองตานีขายได้อย่างแพงถึงเกวียนละ 16 เหรียญ ขายตลอดออกไปจนสิงคโปร์และเกาะหมาก...” สอดคล้องกับเรื่องเล่ามาแต่ในอดีต ที่เกี่ยวกับการค้าขายเกลือปัตตานีว่า “ทะเลอ่าวไทยและอ่าวปัตตานีเต็มไปด้วยเรือสินค้าที่มารอซื้อขายเกลือเป็นจำนวนมาก” แม้ว่าเกลือจากเมืองปัตตานีจะมีราคาสูงกว่าเกลือจากแหล่งอื่น แต่กลับเป็นที่นิยมของผู้บริโภค ทั้งใช้ปรุงอาหารโดยตรง และเป็นส่วนประกอบหลักในการแปรรูปหรือถนอมอาหาร เช่น น้ำปลา น้ำบูดู ปลาเค็ม เป็นต้น ทำให้อาหารอร่อยกลมกล่อม หวานนัว

แนวทางการขับเคลื่อนมาตรการพัฒนาเกลือทะเลไทยทั้งระบบครบวงจร

จากประวัติศาสตร์การทำนาเกลือของประเทศไทยที่มีมาอย่างยาวนานรัฐบาลจึงได้เล็งเห็นถึงความสำคัญของอาชีพการทำนาเกลือ และได้มีมติคณะรัฐมนตรีในคราวประชุมเมื่อวันที่ 1 มีนาคม 2554 เห็นชอบให้การทำนาเกลือในส่วนที่เป็นเกลือสมุทรเป็น “เกษตรกรรม” และผู้ทำนาเกลือเป็น “เกษตรกร” พร้อมทั้งมอบหมายให้กระทรวงเกษตรและสหกรณ์แต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาเกลือทะเลไทย เพื่อช่วยหาแนวทางแก้ไขปัญหาค่ากำหนดแนวทางมาตรการพัฒนาเกลือทะเลไทยทั้งระบบ เพื่อช่วยเหลือเกษตรกร ผู้ประกอบอาชีพเกลือทะเล โดยกำหนดรูปแบบการดำเนินงานในลักษณะเกษตรแปลงใหญ่ และดำเนินการตามนโยบายตลาดนำการผลิตเพื่อเป็นการสร้างความเข้มแข็งให้แก่เกษตรกร ส่งผลให้อาชีพนี้ คงอยู่คู่กับประเทศไทยสืบไป และที่ประชุมคณะกรรมการพัฒนาเกลือทะเลไทยครั้งที่ 4/2563 เมื่อวันที่ 22 เมษายน 2563 ได้มีมติเห็นชอบมอบหมายให้กรมส่งเสริมการเกษตรจัดตั้งกลุ่มส่งเสริมและพัฒนาเกลือทะเลไทยอยู่ภายใต้กองส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน เพื่อเป็นที่ตั้งของสำนักงานเลขานุการคณะกรรมการพัฒนาเกลือทะเลไทย และเป็นหน่วยงานสนับสนุนการดำเนินงานส่งเสริมและพัฒนาเกลือทะเลไทย

กรมส่งเสริมการเกษตร ได้ดำเนินโครงการพัฒนาเกลือทะเลครบวงจร เพื่อบูรณาการการดำเนินงานพัฒนาเกลือทะเลไทยของหน่วยงานทั้งภาครัฐ เอกชน และเกษตรกร ในการส่งเสริมและพัฒนาประสิทธิภาพการผลิตเกลือทะเล ตั้งแต่การสำรวจและจัดเก็บข้อมูลการทำนาเกลือ การจัดทำแปลงนาเกลือทะเลต้นแบบ การพัฒนาคุณภาพการผลิตเกลือทะเลให้ได้มาตรฐาน รวมทั้งพัฒนาสินค้าเกลือทะเลให้มีคุณภาพตามมาตรฐานสินค้าเกษตรเพื่อเพิ่มมูลค่าให้ตรงตามความต้องการของผู้บริโภค พัฒนาศักยภาพหมู่บ้านเกลือทะเลเพื่อการท่องเที่ยวชุมชน ส่งเสริมเกษตรกรนาเกลือทะเลให้มีอาชีพเสริมนอกฤดูการทำนาเกลือ และผลักดันพัฒนาแหล่งผลิตนาเกลือทะเลให้เป็นมรดกทางการเกษตรโลก (GIAHS)



เกลือหวานเมืองปัตตานี แปลงใหญ่มาเกลือทะเล

กรมส่งเสริมการเกษตรได้สนับสนุนให้เกษตรกรผู้ทำนาเกลือหวานปัตตานีรวมกลุ่มจัดตั้งเป็นแปลงใหญ่มาเกลือทะเล 2 กลุ่ม ตามที่ตั้งของแปลง คือ แปลงใหญ่มาเกลือตำบลบานา และแปลงใหญ่มาเกลือตำบลตันหยงลุโละ มีเกษตรกรเข้าร่วมแปลงใหญ่รวม 91 ราย พื้นที่ 424 ไร่

แม้ว่าการทำนาเกลือปัตตานีจะมีขั้นตอนการปฏิบัติที่คล้ายคลึงกับการ ทำนาเกลือในภูมิภาคอื่น แต่วิธีการปฏิบัติที่สืบทอดกันมา ยังใช้เครื่องมือและวิธีการแบบดั้งเดิม ทำให้เกลือหวานปัตตานีไม่มีการปนเปื้อนสารเคมีได้เลย ซึ่งขั้นตอนการ เก็บเกี่ยวเกลือจะเริ่มประมาณเดือนมีนาคมถึงเดือนพฤษภาคม และสามารถทำซ้ำ ๆ เพื่อผลิตเกลือให้ได้จำนวนหลายรอบ จนกว่าจะเข้าสู่ฤดูฝนซึ่งถือเป็น การปิดฤดู การทำนาเกลือ แม้แต่เม็ดเกลือก็ยังมีวิธีการขายที่ยังใช้แนวปฏิบัติอย่างโบราณ คือ ไม่ได้ขายแบบชั่งน้ำหนัก แต่มีการ ขายเกลือแบบตวงปริมาณ โดยใช้หน่วยเป็น “กัณฑ์” ซึ่ง 1 กัณฑ์ จะมีปริมาตร 4 ลิตร หรือน้ำหนักประมาณ 3.3 กิโลกรัม

ประวัติศาสตร์การผลิตเกลือทะเลหวานแห่งเมืองปัตตานี ดินแดนแห่งชายแดนภาคใต้ของไทย มีการสืบทอดกันมาอย่างยาวนานและทรงคุณค่า ผสมผสานกับภูมิปัญญาบรรพบุรุษที่ถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่น หลอมรวมกับทรัพยากรธรรมชาติในท้องถิ่น ละลายอ้อมตัวจนตกผลึกเป็นเม็ดเกลือหวานปัตตานีที่มีรสชาติกลมกล่อมเป็นเอกลักษณ์ ที่โดดเด่นไม่เหมือนใคร เกลือที่ทุกบ้านจะต้องมีติดครัวไว้บริโภค กำลังถูกรุกกล้ำทำลายพื้นที่ด้วยการขยายตัวของ ชุมชนเมือง นาเกลือปัตตานีในอดีตที่เคยรุ่งโรจน์มีพื้นที่มากกว่าหมื่นไร่ ปัจจุบันยังคงเหลือเพียงหนึ่งพันกว่าไร่ ปริมาณการผลิตเพียงไม่ถึง 1 เปอร์เซ็นต์ของกำลังการผลิตทั้งประเทศ มีผู้ที่ยังห่วงหาพันทออาชีวะดั้งเดิมนี้เพียงไม่ถึงหนึ่งร้อยราย และนับวันก็จะยิ่งลดจำนวนลงไปเรื่อย ๆ จนคาดกันว่าหลังปี พ.ศ. 2570 อาจไม่หลงเหลือวิธีการทำนาเกลือของชาวปัตตานีอีกแล้วก็เป็นได้

ลักษณะโดดเด่นของเกลือจากเมืองปัตตานี

เกลือจากเมืองปัตตานีมีขนาดเล็กละเอียด ขาวสะอาดแวววาว มีรสชาติเค็มอ่อน ๆ ไม่เค็มจัดจนขม รสกลมกล่อม หวานนัว โดยธรรมชาติ ประกอบกับอาจมีแร่ธาตุต่าง ๆ ที่ผสมกลมกลืนจนได้รสชาติเฉพาะ เป็นเอกลักษณ์เฉพาะจนได้รับการขนานนามว่า “Garam Manis หรือ เกลือหวานปัตตานี” ทำให้ปัตตานีเป็นเมืองแห่งเดียวในพื้นที่ภาคใต้ของประเทศไทย อาจรวมถึงในคาบสมุทรมลายู ที่สามารถทำนาเกลือทะเล เป็นแหล่งผลิต และจำหน่ายเกลือสำคัญ เป็นมรดกทางเศรษฐกิจและวัฒนธรรมสืบมา

“

รู้หรือไม่

เกลือบริโภคในท้องตลาดโดยทั่วไป ส่วนใหญ่คือเกลือสินเธาว์ ที่ผลิตจากแร่หินเกลือ ซึ่งจะต้องเติมไอโอดีน หรือแร่ธาตุเสริมเพิ่มเติมลงไป แต่เกลือทะเลมีไอโอดีนและแร่ธาตุตามธรรมชาติครบถ้วนอยู่แล้ว

”



การพัฒนาเกลือหวานปัตตานีจึงอาจไม่ใช่เพียงการส่งเสริมให้เกษตรกรผลิตเกลือที่ได้มาตรฐาน แต่ยังคงขับเคลื่อนให้เกลือหวานปัตตานีเป็นที่รู้จักและห่วงหาพันทอในฐานะ “เกลือหวาน” ของไทย เอกลักษณ์เดียวในคาบสมุทรมลายู เพื่อให้ลูกหลานได้สืบทอดวิถีชีวิตชาวนาเกลือปัตตานีให้ยังคงอยู่คู่ดินแดนปลายด้ามขวานแห่งนี้ตลอดไป

