

## ภูมิปัญญาการทำนาเกลือที่ปัตตานี

ภูมิปัญญาการทำนาเกลือของชาวปัตตานีที่ผู้วิจัยทำการศึกษาในครั้งนี้เป็นการศึกษาลำร่วพื้นที่นาเกลือเพื่อถอดเอาองค์ความรู้ที่เกิดจากการศึกษาการทำงานในแปลงนาเกลือในเขตพื้นที่ตำบลตันหยงลุโละ และตำบลบานา นับตั้งแต่ปี พ.ศ. 2545 ถึงปี พ.ศ. 2552 โดยการสัมภาษณ์ สังเกต และมีส่วนร่วมในการทำงานในแปลงนาพบว่า ชาวนาเกลือมีกรรมวิธีในการผลิตเกลือคล้ายคลึงกันในภาพรวม แต่มีประเด็นปลีกย่อยที่ให้มาได้มาซึ่งผลผลิตเกลือที่แตกต่างกัน ซึ่งขึ้นอยู่กับความชำนาญของชาวนาเกลือ การเอาใจใส่ ความขยันของชาวนาเกลือ และความคาดหวังต่อคุณภาพผลผลิตของชาวนาเกลือ เช่น ไม่ได้ต้องการผลิตเกลือคุณภาพเกรด A แต่ต้องการผลิตแค่เกลือเกรด B หรือชาวนาเกลือบางรายเอาใจใส่ดูแลแปลงนาเป็นอย่างดีตลอดช่วงระยะเวลาที่เริ่มทำนาเกลือเพื่อหวังให้ได้ผลผลิตที่ดี ซึ่งหมายถึงความคาดหวังว่าจะขายเกลือให้ได้ราคาดีด้วยนั่นเอง ทั้งนี้ปัจจัยที่ส่งผลให้เกิดภูมิปัญญาการทำนาเกลือของชาวปัตตานีผู้วิจัยสรุปได้ดังนี้

### ปัจจัยเกื้อหนุนให้เกิดภูมิปัญญาการทำนาเกลือ

จากคำกล่าวที่ว่า “ถ้าข้าวเหลือ เกลือจะแพง” หมายความว่า ชาวนาข้าวชอบฝน คนทำนาเกลือชอบแดด และลม อันเนื่องมาจากการทำนาข้าวจำเป็นต้องอาศัยน้ำ เพื่อเพาะปลูกข้าว ส่วนชาวนาเกลือชอบแสงแดด ดังนั้นฤดูกาลจึงเป็นปัจจัยสำคัญที่ทำให้ผลผลิตเกลือมีปริมาณมากน้อยในปีนั้น ๆ และปัจจัยที่สัมพันธ์กับการทำนาเกลือคือ สภาพพื้นที่ (ดิน) สภาพน้ำ (ความใกล้ไกลทะเล) และภูมิอากาศ (ฤดูกาลและกระแสลม) นั่นเอง

การทำนาเกลือคือภูมิปัญญาที่ดีทุกยุคทุกสมัยด้านหนึ่งของมนุษย์ในการจัดการกับทรัพยากรธรรมชาติที่ก่อให้เกิดประโยชน์ร่วมกัน โดยการนำเอาน้ำทะเลมาซึ่งให้แดดเผาจนระเหยตกผลึกเป็นเกลือ กระบวนการผลิตเกลือนั้นไม่ได้ง่ายดายเป็นที่เขียนด้วยอักษรเพียงไม่กี่ตัว แต่การผลิตเกลือเกิดจากการสั่งสมความรู้ การรู้จักพึ่งพาธรรมชาติอย่างรู้คุณค่า การสังเกต ประสพการณ์ เทคนิควิธี ที่ถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่นและถูกเรียกว่า “ภูมิปัญญา”

### 1. ปัจจัยด้านพื้นที่

พื้นที่บริเวณอ่าวปัตตานีมีแหลมตาชีก่อตัวเป็นแนวสันทราย ยื่นออกไปในทะเลเป็นแนวยาวขนานกับชายฝั่งล้อมรอบพื้นที่ตอนในของอ่าว เป็นลักษณะของสันดอนจะงอยทราย ส่วนปลายของแหลมโค้งงอเข้าหาฝั่งคล้ายตะขอ พื้นที่ริมทะเลที่อยู่ตอนในของอ่าวมีคลื่นลมสงบเพราะมีแหลมตาชียื่นออกมาบังลมไว้ ทำให้บริเวณชายฝั่งไม่มีทรายถูกพัดมาทับถม พื้นที่มีสภาพเป็นหาดเลน ดินเป็นดินเหนียว สภาพดินบริเวณอ่าวปัตตานีส่วนที่มีการทำนาเกลือ เป็นพื้นที่ใกล้ทะเลที่ราบเรียบ สภาพดินเดิมเป็นหาดเลนเก่าหรือที่ลุ่มน้ำทะเลเคยท่วมถึง พื้นที่หาดเลนนี้กินเนื้อที่กว้างขวาง มีพื้นที่ตั้งแต่ ตำบลบางปู ตำบลบาราโหม เขตอำเภอยะหริ่ง พื้นที่ตำบลตันหยงลุโละ

ตำบลบานา อำเภอเมืองปัตตานี จังหวัดปัตตานี เนื้อดินเป็นดินเหนียวอุ้มน้ำได้ดี กล่าวคือเมื่อปล่อยน้ำทะเลมาขังไว้ น้ำจะซึมลงใต้ดินได้ช้า เหมาะแก่การขังน้ำเพื่อทำนาเกลือ



ภาพที่ 8 นาเกลือในพื้นที่สิทธิประโยชน์ขององค์การบริหารส่วนจังหวัดปัตตานี ตำบลบานา อำเภอเมืองปัตตานี จังหวัดปัตตานี ถ่ายเมื่อวันที่ 19 มิถุนายน 2548



ภาพที่ 9 พื้นที่ทำนาเกลือบริเวณตำบลตันหยงลุโละ อำเภอเมืองปัตตานี จังหวัดปัตตานี ถ่ายเมื่อวันที่ 19 ธันวาคม 2547

ครองชัย หัตถา (2546 : 104) ให้ความเห็นว่าพื้นที่ทำนาเกลือ จะต้องไม่ไกลจากแหล่งน้ำเค็มคือคลองส่งน้ำ หรือทะเล มีเนื้อดินเป็นดินเหนียวหรือดินร่วนเหนียว จะกักเก็บน้ำได้ดี ไม้รำซึม เมื่อขังน้ำ และมีภูมิประเทศเป็นที่ราบ มีระดับความสูงใกล้เคียงกับระดับน้ำทะเลซึ่งจะช่วยให้ดินชั้นล่างอึดตัวด้วยน้ำเค็มอยู่เสมอ สภาพพื้นที่นาเกลือของปัตตานีก็มีลักษณะดังความเห็นข้างต้น จึงทำให้ปัตตานีสามารถปรับสภาพดิน ให้กลายเป็นนาเกลือได้

เนื่องจากพื้นที่บริเวณตำบลบาราโหม ตำบลตันหยงลูโละ และตำบลบานา มีคุณสมบัติตามที่กล่าวไปแล้วข้างต้น ดังนั้นพื้นที่ดังกล่าวจึงเป็นพื้นที่ที่เหมาะสมแก่การทำนาเกลือ ปัจจุบันจะเหลือพื้นที่ทำนาเกลือเพียงแค่ 2 ตำบล ได้แก่

1. ตำบลตันหยงลูโละ อำเภอเมืองปัตตานี จังหวัดปัตตานี
2. ตำบลบานา อำเภอเมืองปัตตานี จังหวัดปัตตานี

และคาดว่าจะลดจำนวนพื้นที่ลงเรื่อย ๆ อันเนื่องจากปัจจัยหลายประการซึ่งจะกล่าวในบทต่อไป

## 2. ปัจจัยด้านสภาพน้ำ

อ่าวปัตตานีเป็นอ่าวน้ำตื้น มีความลึกของน้ำเฉลี่ยเพียง 1.2 เมตร ใต้น้ำจืด ตะกอนและแร่ธาตุจากแม่น้ำสายหลักคือแม่น้ำปัตตานีและแม่น้ำยะหริ่ง มีระบบอุทกวิทยาแบบผสมผสานระหว่างน้ำจืด น้ำกร่อย น้ำเค็ม ความเค็มของน้ำในอ่าวปัตตานีผันแปรตามฤดูกาล และสถานที่โดยมีความเค็มเฉลี่ยอยู่ระหว่าง 17 - 32 ppt (ครองชัย หัตถา, 2546 : 96) ส่งผลให้ผลผลิตเกลือที่ได้มีค่าความเค็ม ประมาณ 90 เปอร์เซ็นต์ ซึ่งสามารถผลิตเกลือได้ แต่ที่มีความเค็มน้อยกว่าเกลือสินเธาว์ที่ผลิตในภาคอีสานซึ่งจำหน่ายและบริโภคกันในท้องตลาด จนมีคำพูดเป็นภาษามลายูของชาวบ้านกล่าวถึงเกลือปัตตานีว่า “จามาตานิง มานิส” จามา แปลว่า เกลือ ตานิง แปลว่า ปัตตานี และมานิส แปลว่า หวาน รวมความแล้วมีความหมายว่า “เกลือปัตตานีหวาน” หรือ มีรสชาติดี ซึ่งในความเป็นจริงแล้วนั้น มีเหตุมาจากค่าความเค็มของเกลือปัตตานีที่ต่ำกว่าเกลือที่ผลิตจากแหล่งอื่น เช่นจังหวัดเพชรบุรี สมุทรสาคร เป็นต้น อันเกิดจากความเค็มของน้ำทะเล และกรรมวิธีการผลิต ซึ่งจะกล่าวในเนื้อหา ขั้นตอนการทำนาเกลือ

น้ำเค็มที่ได้จากน้ำทะเลในอ่าวปัตตานีนั้น ชาวนาเกลือมีวิธีการนำน้ำทะเลมาใช้ประโยชน์ดังนี้

1. กรณีที่แปลงนาอยู่ใกล้ทะเลมาก หรืออยู่ติดทะเล ก็จะใช้เครื่องสูบน้ำ สูบน้ำขึ้นมาจากทะเลโดยตรง ซึ่งจะเป็นบริเวณพื้นที่จัดสรรประโยชน์ขององค์การบริหารส่วนจังหวัดปัตตานีในเขตตำบลบานา เปิดโอกาสให้ชาวบ้านเช่าพื้นที่เพื่อทำนาเกลือ และพื้นที่บริเวณตำบลตันหยงลูโละ



ภาพที่ 10 เครื่องสูบน้ำ สูบน้ำจากทะเลโดยตรง ถ่ายบริเวณพื้นที่จัดสรรประโยชน์ของ องค์การบริหารส่วนจังหวัดปัตตานีในตำบลบานา ถ่ายเมื่อวันที่ 12 สิงหาคม 2548

2. กรณีแปลงนาอยู่ไกลจากทะเล จะมีการขุดคลอง (เรียกว่า อาโล) เชื่อมจากทะเลเข้าสู่พื้นที่ทำนาเกลือ จากนั้นจะแบ่งซอยเป็นคูขนาดเล็ก(เรียกว่า ปาละ) เข้าสู่แปลงนาของชาวนาแต่ละรายต่อไป คลองส่งน้ำ หรืออาโล จากการสำรวจพบว่าในเขตพื้นที่ตำบลบานามีลำคลองจำนวน 5 สาย คือ

1. อาโลคือจี
2. อาโลบาโละ
3. อาโลกู
4. อาโลจिनอ (จिनอ แปลว่า จิน)

5. อาโลลิ้ว (อาโลลิ้วเป็นคลองที่อยู่ใกล้ทะเลที่สุด ปัจจุบันอาโลลิ้วไม่อยู่ในสภาพที่ใช้ งานได้ เพราะลำส่งน้ำจากทะเลถูกขวางด้วยหมู่บ้านแหลมนก น้ำในลำคลองมีสภาพเป็นน้ำกร่อย และน้ำเสียจากโรงงาน บ้านเรือนที่ปล่อยทิ้งมาปะปน ชาวนาเกลือแก้ไขปัญหาด้วยการชักน้ำ โดยตรงจากทะเลด้านทิศเหนือของแปลงนา)

ในอดีตกรณีที่คูคลองอยู่ในสภาพดีเงิน ชาวนาที่อาศัยการชักน้ำจากคู คลอง เหล่านี้จะช่วยกันขุดลอกเสมอ เนื่องจากชาวนาเห็นว่าเป็นคู คลองสาธารณะที่ทุกคนต้องช่วยกันดูแล รักษา ไม่จำกัดว่าพื้นที่นาของใครอยู่ต้นน้ำหรือปลายน้ำ

อาโล ในอดีตนอกจากใช้เป็นคลองส่งน้ำเข้านาเกลือแล้ว ชาวนาเกลือยังใช้เป็นเส้นทางขนส่งเกลือโดยอาศัยเรือบรรทุกเกลือออกจากนาเกลือมายังชายฝั่งทะเล และถนนสายหลักอีกด้วย

แต่เนื่องจากปัจจุบันมีการตัดถนนเพิ่มขึ้นทำให้สามารถบรรทุกผลผลิตเกลือได้ง่าย จึงไม่จำเป็นต้องอาศัยเรือบรรทุกเกลืออีกต่อไป แต่มีการขนย้ายเกลือบรรทุกกระสอบด้วยแรงงานคน ซึ่งเป็นชาวบ้านในพื้นที่ตำบลบานา และตำบลตันหยงลูโละมาเป็นแรงงานรับจ้างขนเกลือจากแปลงนาเกลือมายังรถบรรทุกเกลือที่จอดอยู่ริมถนนของผู้รับซื้อเกลือ



ภาพที่ 11 เรือบรรทุกเกลือ ปัจจุบันเลิกใช้แล้ว  
(สำเนาภาพจากสถาบันวัฒนธรรมศึกษากัลยาณิวัฒนา)

### 3. ปัจจัยด้านภูมิอากาศ

ลักษณะภูมิอากาศของปัตตานีอยู่ภายใต้อิทธิพลของลมมรสุมที่พัดผ่านประเทศไทยเป็นประจำ ได้แก่ลมมรสุมตะวันตกเฉียงใต้ และลมมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือ กรมอุตุนิยมวิทยาแบ่งฤดูกาลของปัตตานีเป็น 2 ฤดู คือ ฤดูร้อน และฤดูฝน ฤดูร้อน เริ่มตั้งแต่เดือนกุมภาพันธ์ถึงเดือนพฤษภาคม เป็นเวลาประมาณ 4 เดือน ส่วนตั้งแต่เดือนมิถุนายนไปจนถึงเดือนตุลาคมจะมีฝนสลับกับภาวะฝนทิ้งช่วง จนกระทั่งเข้าสู่เดือนพฤศจิกายนไปจนถึงเดือนมกราคมจะเป็นฤดูฝน

การทำนาเกลือต้องอาศัยแสงแดดและแรงลม ดังนั้นภูมิอากาศจึงเป็นปัจจัยสำคัญที่กำหนดฤดูกาลการทำนาเกลือ จากการศึกษาพบว่าการทำนาเกลือสมุทรในภาคกลางเช่นจังหวัดเพชรบุรีสมุทรสงคราม เป็นต้น จะเริ่มฤดูกาลทำนาเกลือตั้งแต่เดือนตุลาคมซึ่งเป็นช่วงปลายฤดูฝนของภาคกลาง แต่ที่จังหวัดปัตตานีจะเริ่มฤดูกาลทำนาเกลือช้ากว่า อันมีผลสืบเนื่องมาจากปลายฤดูฝนของจังหวัดปัตตานีคือต้นเดือนมกราคม ดังนั้นฤดูกาลทำนาเกลือของจังหวัดปัตตานีจะเริ่มขึ้นปลายเดือนมกราคมไปจนกระทั่งเดือนพฤษภาคม บางปีหากฝนทิ้งช่วงนาน ก็สามารถทำนาเกลือได้อีกครั้งในเดือนกรกฎาคมถึงเดือนสิงหาคม

จังหวัด	ฤดูกาลทำนาเกลือ	รวมระยะเวลา
เพชรบุรี	ตั้งแต่เดือนตุลาคม- เดือนเมษายน	6 - 7 เดือน
ปัตตานี	ช่วงที่ 1 ตั้งแต่เดือนมกราคม- เดือนพฤษภาคม (ช่วงที่ 2 ตั้งแต่เดือนกรกฎาคม- เดือนสิงหาคม ถ้าฝนยังไม่ตก)	4 - 5 เดือน ( 2 เดือน )

### ขั้นตอนและวิธีการทำนาเกลือ

การทำนาเกลือเริ่มต้นขึ้นพร้อมกับการเปลี่ยนฤดูกาล กล่าวคือปลายฤดูฝน ฝนเริ่มทิ้งช่วงในเดือนมกราคม ก็จะเข้าสู่ฤดูกาลทำนาเกลือชาวนาเกลือจะเริ่มขั้นตอนในการทำนาเกลือ ดังนี้

1. ขั้นเตรียมวัสดุอุปกรณ์
2. ขั้นเตรียมแปลงนา
3. ขั้นผลิต
4. ขั้นจำหน่าย

#### 1. ขั้นเตรียมวัสดุอุปกรณ์

เมื่อฤดูกาลทำนาเกลือมาถึงชาวนาเกลือจะตรวจสอบและเตรียมอุปกรณ์ที่จะใช้ ซึ่งมีดังนี้

1.1 กลุ่มเครื่องมือปรับสภาพแปลงนา เป็นกลุ่มเครื่องมือชุดแรกที่จะนำไปใช้ในแปลงนาเมื่อฤดูกาลทำนาเกลือมาถึง ได้แก่

1.1.1 กราดดิน (ภาษามลายูเรียก ซื่อมะ) เป็นอุปกรณ์ที่มีโครงสร้างทำด้วยไม้เนื้อแข็ง ตัวคราดทำเป็นซี่ ๆ คล้ายฟันปลา แขนรับสองข้างทำด้วยไม้ไผ่ ไว้สำหรับคราดดินในแปลงนาให้ร่วนฟู (ดังภาพ) ตัวคราดมีขนาดกว้างประมาณ 2 เมตร แขนรับยาวประมาณ 2 เมตร



ภาพที่ 12 ฆ็องชะ ถ่ายเมื่อวันที่ 28 กุมภาพันธ์ 2552

1.1.2 ลูกกลิ้งอัดดิน (ภาษามลายูเรียก ยีลิ่ง) เป็นอุปกรณ์ที่มีโครงสร้างทำด้วยไม้เนื้อแข็งตัวลูกกลิ้งจากลำต้นมะพร้าวเป็นทรงกระบอกมีน้ำหนักมาก ปัจจุบันชาวนาเกลือบางรายใช้ท่อพีวีซีภายในหล่อด้วยปูนซีเมนต์ไว้สำหรับกลิ้งบดอัดดินให้แน่นแทนต้นมะพร้าว ตัวลูกกลิ้งมีขนาดยาวประมาณ 1 เมตร มีด้ามจับยาวประมาณ 3 เมตร (ดังภาพ)



ภาพที่ 13 ยีลิ่ง ถ่ายเมื่อวันที่ 16 มีนาคม 2549

### 1.1.3 จอบ และเสียม สำหรับแต่งบึงนา



ภาพที่ 14 ใช้เสียมแต่งบึงนา ถ่ายเมื่อวันที่ 14 กุมภาพันธ์ 2548

### 1.2 กลุ่มเครื่องมือที่ใช้ในการผลิตเกลือและเก็บเกลือ

1.2.1 ที่กวาดดอกเกลือ (ภาษามลายูเรียก อญาปู้บุงอ) เป็นอุปกรณ์ที่มีโครงสร้างทำด้วยไม้ไผ่ ปัจจุบันชาวนาเกลือบางรายใช้ท่อพีวีซีขนาดเล็กเส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 2 เซนติเมตร มีด้ามจับยาวประมาณ 2 เมตร (ดังภาพ)



ภาพที่ 15 อญาปู้บุงอ ถ่ายเมื่อวันที่ 21 เมษายน 2549



1.2.2 ไม้สับเกลือ (ภาษามลายูเรียก จีแฉ) เป็นอุปกรณ์ที่มีโครงสร้างทำด้วยไม้ไผ่ ตัวที่สับเกลือเป็นไม้กระดานตอกตะปูเป็นซี่ ๆ เหมือนฟันปลา เพื่อใช้สับเกลือให้แตกเป็นเม็ดที่เรียกว่าดีดอกเกลือ มีด้ามจับยาวประมาณ 2 เมตร (ดังภาพ)



ภาพที่ 16 จีแฉ ถ่ายเมื่อวันที่ 10 ธันวาคม 2547

1.2.3 ที่กวาดเกลือ (ภาษามลายูเรียก จีกี) เป็นอุปกรณ์ที่มีด้ามจับทำด้วยไม้ไผ่ ตัวที่กวาดเกลือเป็นไม้แผ่นกระดาน ใช้กวาดเกลือ มารวมเป็นกอง ๆ ด้ามจับยาวประมาณ 3 – 5 เมตร ที่กวาดเกลือกว้างประมาณ 20 เซนติเมตร ยาวประมาณ 50 เซนติเมตร (ดังภาพ)



ภาพที่ 17 จีกี ถ่ายเมื่อวันที่ 24 เมษายน 2548

1.2.4 ที่โกยเกลือ (ภาษามลายูเรียก จีกิตาแง) เป็นอุปกรณ์ที่มีด้ามจับทำด้วยไม้ไผ่ หรือไม้เนื้อแข็ง ตัวที่โกยเกลือเป็นไม้แผ่นกระดาน ใช้โกยเกลือใส่ภาชนะ ด้ามจับยาวประมาณ 2 เมตร ที่กวาดเกลือกว้างประมาณ 20 เซนติเมตร ยาวประมาณ 40 เซนติเมตร (คังภาพ)



ภาพที่ 18 จีกิตาแง ถ่ายเมื่อวันที่ 24 เมษายน 2548

1.2.5 ภาษามลายูเรียก บาแด เป็นภาชนะบรรจุเกลือ วัสดุทำจากไม้ไผ่



ภาพที่ 19 บาแด ถ่ายเมื่อวันที่ 24 เมษายน 2548

## 1. ขั้นเตรียมแปลงนา

### 2.1 ขั้นเตรียมแปลงนา



ภาพที่ 20 สภาพแปลงนาก่อนทำนาเกลือที่ตำบลตันหยงลู โละ เมื่อวันที่ 19 ธันวาคม 2547



ภาพที่ 21 เตรียมแปลงนา ถ่ายที่ตำบลบานา เมื่อวันที่ 28 มีนาคม 2550

ในกรณีที่ยังไม่มีพื้นที่นาเกลือ การเตรียมแปลงนาเริ่มต้นโดยการเลือกพื้นที่ใกล้ชายทะเลที่ราบเรียบหรือมีคลองส่งน้ำเค็มจากทะเลเข้ามาได้ สภาพเนื้อดินเป็นดินเหนียว เมื่อเลือกพื้นที่ได้แล้ว ก็ปรับพื้นที่ที่จะเตรียมรองรับน้ำจากทะเล ชาวนาจะปรับพื้นนาให้ราบเรียบ ยกคันนา การยกคันนาต้องใช้แรงงานและทำงานหนัก ชาวนามักจะขอแรงเพื่อนร่วมอาชีพมาช่วยยกคันนา เป็นการออกปากขอแรง ผลัดเวียนกัน

ยกคันทนาเป็นแปลง ๆ ขนาดแปลงละประมาณ 10 x 40 เมตร เพื่อแบ่งพื้นที่เหมือนนาข้าว คันทนากว้างประมาณ 50 เซนติเมตร พอให้คนเดินผ่านไปมาได้ และสูงประมาณ 30 เซนติเมตร เพื่อสามารถขังน้ำทะเลได้ โดยใช้พื้นที่นาอย่างน้อยประมาณ 4 ไร่ครึ่ง ถึงจะสามารถผลิตเกลือได้ หลังจากนั้น ชาวนาจะปรับพื้นนาให้ราบเรียบ (พื้นที่หรือแปลงนาเกลือของชาวนาเกลือปัตตานีจะมีขนาดเล็กกว่าแปลงนาของชาวนาเกลือเพชรบุรี กล่าวคือพื้นที่นาเกลือปัตตานีหนึ่งรายมีขนาด 4 ไร่ครึ่ง ก็สามารถทำนาเกลือได้ ส่วนพื้นที่นาเกลือเพชรบุรีหนึ่งรายมีขนาด 30 ไร่ขึ้นไป เรียกได้ว่า นาเกลือปัตตานีเป็นเกษตรกรรายย่อย ส่วนนาเกลือเพชรบุรีเป็นเกษตรกรรมเชิงอุตสาหกรรม



ภาพที่ 22 ร่องน้ำหรือคูส่งน้ำและคันทนาเกลือ ที่ตำบลบานา ถ่ายเมื่อวันที่ 28 มีนาคม 2550

กรณีที่ชาวนามีนาเกลือเป็นของตนเองอยู่แล้ว ในเดือนมกราคม ซึ่งเป็นช่วงปลายฤดูฝนของภาคใต้ ชาวนาเกลือจะเตรียมพื้นที่นาโดยดำเนินการดังนี้

ขั้นตอนที่ 1 ทำความสะอาดพื้นที่นาที่ถูกทิ้งระยะเมื่อหมดฤดูกลมายาวนานถึง 6 เดือน (เดือนกรกฎาคม – ธันวาคม) โดยการขุดตะไคร่น้ำ(ชาวเพชรบุรีเรียกขี้แคะนาเกลือหรือดินหนังหมา) มีลักษณะเป็นแผ่นหนาปกคลุมพื้นผิวนาเกลือ ต้องขุดออกให้หมด ถ้าปล่อยไว้จะทำให้เกลือตกผลึกน้อยและเม็ดเกลือมีคุณภาพต่ำ

ขั้นตอนที่ 2 สูบน้ำเข้านาขังน้ำให้เต็ม จากนั้นปล่อยน้ำจากนาขังน้ำ ลงนาทุกแปลงไม่ต้องมาก ประมาณ 1 ซ่อนิ้ว เพื่อให้ดินนิ่มใช้เสียมขุดลอกดินทำคันทนาใหม่ และลอกคูส่งน้ำรอบ ๆ คันทนา แต่งคันทนาให้เรียบแน่น จากนั้นจึงคราดนาแต่ละแปลง หลังจากคราดนาจนดินฟูดีแล้ว จึงปล่อยน้ำออกจากแปลงนา แล้วอัดดินให้แน่นโดยใช้ลูกกลิ้งที่ทำจากไม้เนื้อแข็งหรือลำต้นมะพร้าว บางรายพัฒนามาใช้ท่อพีวีซีขนาดใหญ่หล่อปูนซีเมนต์ลงไปภายในให้มีน้ำหนักเพื่อช่วยในการกดอัดพื้นดินให้แน่น เรียกเครื่องมือนี้ว่า “ยี่ลิง” ใช้ยี่ลิงกลิ้งไปตามพื้นนาในแนวเดียวกัน กลิ้งไปมาจนดิน เรียบและแน่น ทิ้งไว้ให้แห้งสนิทประมาณ 1 สัปดาห์ โดยเฉพาะในนาแปลง

แล้วชักน้ำเข้ามาขังไว้อีก 2-3 วัน จากนั้นปล่อยน้ำออก แล้วใช้ลึงอัดดินให้แน่นอีกครั้ง ทิ้งไว้ให้แห้งสนิทอีก 1 สัปดาห์ ต่อจากนี้ก็สามารถเริ่มต้นกระบวนการผลิตเกลือได้



ภาพที่ 23 ชาวนาเกลือใช้มืออะคราดดินให้ร่วน ถ่ายเมื่อวันที่ 7 กุมภาพันธ์ 2547



ภาพที่ 24 ชาวนาเกลือใช้ลูกกลิ้งอัดดินให้แน่น ถ่ายเมื่อวันที่ 11 เมษายน 2548

ขั้นตอนที่ 3 ในขั้นตอนการเตรียมแปลงนาเมืองค้ประกอบด้วยของแปลงนาอีกส่วน คือ ลานเกลือ เมื่อชาวนาซ่อมแปลงนานั้นจะมีโคลนดินจำนวนหนึ่งที่ได้จากท้องนา ชาวนาต้องนำมาถมและแผ่ดินให้เรียบเป็นลานกว้างสำหรับไว้เป็นที่กองผลผลิตเกลือ และกรณีที่มีโรงเก็บเกลือ ก็ต้องซ่อมแซมไปพร้อมกันรวมทั้งเพิงพักด้วย