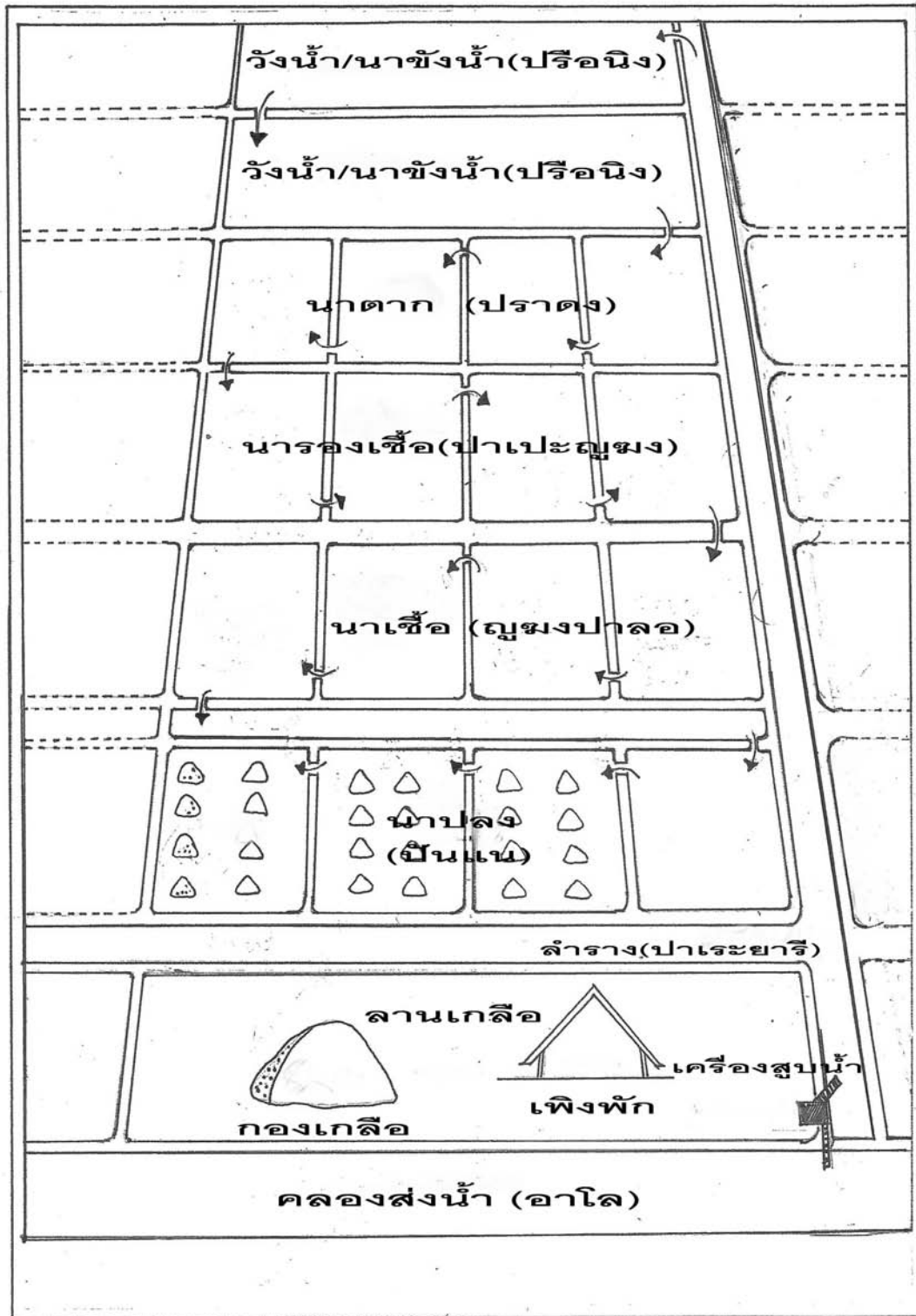


2.2 การแบ่งพื้นที่ใช้สอยในนาเกลือ

ภาพจำลองการใช้พื้นที่นาเกลือ



ภาพที่ 25 การแบ่งพื้นที่ใช้สอยในนาเกลือ (การแบ่งแปลงนามีหลายลักษณะขึ้นอยู่กับสภาพพื้นที่)

2.2.1 วังน้ำ (ภาษามลายูเรียก ปรีอิ่ง) เป็นแปลงแรกที่ชาวนาใช้เก็บน้ำจากทะเลหรือคลองส่งน้ำ น้ำในแปลงนี้ชาวนาเรียกว่าน้ำอ่อน จะเป็นพื้นที่เก็บน้ำไว้ใช้ตลอดฤดูกาลทำนา เมื่อมีการสูบน้ำเข้ามา น้ำอ่อนจากวังน้ำนี้จะถูกส่งเข้าไปยังนาบึงถัดไปโดยผ่านทางช่องหุนา (ช่องปล่อยน้ำระหว่างบึงนา)

2.2.2 นาดาก (ภาษามลายูเรียก ปราดง) คือนาที่ใช้ตักน้ำเพื่อให้น้ำได้รับแสงแดดเต็มที่ ให้น้ำระเหยเพิ่มความเข้มข้นให้น้ำเค็มขึ้น กระแสลมจะช่วยอีกทางหนึ่ง จากนั้นน้ำเกลือถูกส่งเข้าไปยังนาบึงถัดไปโดยผ่านทางช่องหุนา

2.2.3 นารองเชื้อ (ภาษามลายูเรียก ปาปะณูฆง) ชาวนาจะตักน้ำเกลือไว้ในนารองเชื้อจนได้ความเค็มที่สูงขึ้น จากการสังเกตตามภูมิปัญญาและความชำนาญของชาวนา โดยการดูสีและลักษณะของน้ำ สีของน้ำจะเป็นสีคล้ายสนิมเกิดขึ้นริมของบึงนา นอกจากนี้ยังสามารถสังเกตได้จากคราบเกลือที่เริ่มเกิดขึ้นริมขอบบึงนาด้วย ชาวนาเกลือที่ปัตตานีไม่มีเครื่องวัดความเข้มข้นของน้ำเกลืออย่างที่ชาวนาเกลือในจังหวัดเพชรบุรี หรือสมุทรสาครใช้กัน แต่อาศัยประสบการณ์ในสังเกตเป็นหลัก แล้วจึงปล่อยน้ำเกลือส่งเข้าไปยังนาบึงถัดไปโดยผ่านทางช่องหุนา

2.2.4 นาเชื้อ (ภาษามลายูเรียก ญวงงปาลอ) เป็นแปลงน่าน้ำเกลือเข้มข้น น้ำเกลือในนาเชื้อเรียกว่า น้ำแ่ พร้อมทั้งจะส่งไปยังนาปลง

2.2.5 นาปลง (ภาษามลายูเรียก ปันแน) เป็นนาแปลงสุดท้ายน้ำเกลือเข้มข้นที่เรียกว่าน้ำแ่จะถูกถ่ายมายังนาแปลงนี้เพื่อรอให้เกิดผลึกเกลือ นาปลงมักจะอยู่บริเวณใกล้ถนนลานเกลือ หรือโรงเก็บเกลือเพื่อความสะดวกในการขนถ่ายเกลือ ในแปลงนี้จะมีการเติมน้ำเค็มจัดหรือน้ำแ่ ที่นำมาขังพักไว้ จากคูที่ขึ้นระหว่างนาเชื้อกับนาปลง โดยสังเกตจากปริมาณน้ำแ่ที่ลดระดับลง อันเกิดจากการระเหย แล้วตกผลึกเป็นเกลือ ถ้าอยากให้ปริมาณเกลือในนาปลงมีมากที่สุดต้องหมั่นเติมน้ำแ่ และใช้เวลานานแต่จะได้เกลือในปริมาณมาก แต่ส่วนใหญ่ชาวนาเกลือปัตตานีไม่นิยมขังน้ำแ่ในปริมาณมาก ต่างจากชาวนาเกลือเพชรบุรี ชาวนาเกลือปัตตานีจะขังน้ำแ่น้อยขึ้นความหนาของผลึกเกลือไม่เกิน 2 เซนติเมตร ส่วนเกลือเพชรบุรีหนาได้ถึง 3 เซนติเมตร

2.2.6 ลานเกลือ คือบริเวณที่จะนำผลผลิตเกลือ ที่ได้มากองรวมกัน มักจะอยู่บริเวณริมถนนและติดกับนาปลงเพื่อความสะดวกในการขนย้าย

2.2.7 โรงเก็บเกลือ ตั้งอยู่ติดกับลานเกลือเพื่อความสะดวกในการเก็บรักษา (ชาวนาเกลือบางรายไม่มีโรงเก็บเกลือ เนื่องจากเก็บเกลือไว้บนลานเกลือแล้วเอาทางมะพร้าวหรือใช้ผ้าใบคลุมไว้แทน)

2.2.8 เฝิงพัก มักทำขึ้นอย่างง่าย ๆ ไว้สำหรับเป็นที่พักผ่อนจากการทำงานกลางแจ้งเป็นเวลานานของชาวนาเกลือ

2. ชั้นผลิตเกลือ

3.1 ชั้นชักน้ำเข้านา

ประมาณเดือนกุมภาพันธ์เริ่มส่งน้ำเข้านาเพื่อตรวจสอบสภาพพื้นนาเช่นตรวจดูรอยรั่วซึม หากมีต้องรีบอุดเพราะถ้าปล่อยไว้น้ำจะซึมลงใต้ดินหมดไม่ทันตกผลึกเป็นเกลือ และสังเกตการเปลี่ยนแปลงหน้าดินหากเริ่มมีคราบเกลือแสดงว่าเริ่มใช้การได้เพราะพื้นดิน สามารถดูดซับความเค็มได้แล้ว จากนั้นจึงชักน้ำเข้านา คันดินแต่ละแปลงจะถูกเจาะเป็นช่องเล็ก ๆ สำหรับปล่อยน้ำเข้านาได้ทุกแปลงโดยเริ่มจากนาบึงแรกที่อยู่ใกล้ทะเลหรือคลองส่งน้ำที่สุดก่อน ชักน้ำเข้ามาเรื่อย ๆ จะปล่อยน้ำเข้าไป 1 ใน 3 ส่วนของปริมาณที่แปลงจะจุน้ำไว้ได้ หรือบางรายจะใช้ไม้วัดปริมาณน้ำที่หุ้มมวนา บางรายใช้นิ้วชี้วัดหากน้ำเข้านาสูงประมาณ 1 นิ้วชี้ก็ถือว่าใช้ได้



ภาพที่ 26 - 27 ช่องหุนา หรือท่อสำหรับปล่อยน้ำเข้าแปลงนา ทำจากกระบอกไม้ไผ่ ปัจจุบันส่วนใหญ่เปลี่ยนเป็นท่อพีวีซีหรือแผ่นกระเบื้อง

ชาวนาจะชักน้ำเข้าสู่แปลงที่ แปลงที่ 1 บึงที่ 1 เรียกว่านาขังน้ำ (ภาษามลายูเรียก ปรีอ์นิง) เป็นแปลงแรกที่ชาวนาใช้เก็บน้ำจากทะเลหรือจากคลองส่งน้ำ น้ำในแปลงนี้ชาวนาเรียกว่าน้ำอ่อน จะเป็นพื้นที่เก็บน้ำไว้ใช้ตลอดฤดูกาลทำนา เมื่อมีการสูบน้ำเข้านา น้ำอ่อนจากนาขังน้ำนี้จะถูกขังไว้ประมาณ 2-3 วันจากนั้นจะถูกส่งเข้าไปยังนาแปลงที่ 1 บึงที่ 2 (วังน้ำ เช่นกัน) โดยผ่านทางช่องหุนา(ช่องปล่อยน้ำระหว่างบึงนา) พักไว้ 2-3 วันเช่นกัน ชาวนาจะต้องคอยสังเกตไม่ให้น้ำลดปริมาณลง ต้องหมั่นคอยดูแลไม่ให้น้ำทิ้ง 2 แปลงนี้แห้ง จากนั้นจึงปล่อยน้ำเข้าสู่แปลงที่ 3 ต่อไป

3.2 ชั้นเชื่อมน้ำเกลือ ชั้นตอนนี้มีความต่อเนื่องจากชั้นตอนที่ 3.1 (คือขังน้ำไว้ประมาณ 1 สัปดาห์) จากนั้นจึงปล่อยน้ำเข้าแปลงที่ 3 (เรียกว่านารองเชื้อ) และแปลงที่ 4 (เรียกว่านาเชื้อ)ทิ้งระยะประมาณ 10 วัน ชาวนาจะคอยสังเกตความเปลี่ยนแปลง จากการสัมผัส ณ แวฮามะ สะมะแอะ (28 มีนาคม 2549) ได้ให้ข้อสังเกตเกี่ยวกับความเปลี่ยนแปลงของน้ำเกลือ

ซึ่งเรียกขั้นตอนนี้ว่าเชื่อมน้ำเกลือ น้ำในนาแปลงนี้ เรียกว่า “น้ำแก่” ลักษณะของน้ำแก่ที่สามารถปล่อยเข้าสู่แปลงที่ 5 เรียกว่านาแปลงนั้น เหมือนน้ำเชื่อมคือมีความเข้มข้น มองเห็นได้ชัดเจน เมื่อเอานิ้วจุ่มลงไปแล้วจะรู้สึกว่ามีเหนียวไม่แห้ง แต่อย่างไรก็ตามการสังเกตที่ได้ผลดีก็ขึ้นอยู่กับประสบการณ์เป็นหลัก จากนั้นจึงปล่อยน้ำแก่เข้าสู่แปลงที่ 5 (เรียกว่านาแปลง)

3.3 ขั้นตอนตากเกลือ

เมื่อน้ำแก่เข้าสู่แปลงที่ 5 แล้วถือว่าเป็นขั้นตอนสุดท้าย ในขั้นตอนนี้ใช้เวลาประมาณ 4-5 วัน ขึ้นอยู่กับแสงแดดและแรงลม นอกจากนี้ยังขึ้นอยู่กับปริมาณน้ำแก่ที่ซัดเข้ามา หากใส่น้ำน้อยจะได้เกลือเร็วเม็ดเล็ก และรสไม่เค็มมาก ถ้าใส่น้ำมากก็ใช้เวลานานถึงจะได้เกลือเม็ดใหญ่ได้ปริมาณมากมีรสเค็มและขม ชาวนาเกลือปัตตานีนิยมแบบแรกมากกว่าโดยให้เหตุผลว่าเกลือที่ไม่เค็มมาก นำไปปรุงอาหาร และทำบูกูจะได้รับความนิยม ซึ่งต่างจากการทำนาเกลือเมืองเพชรบุรีที่นิยมทำนาเกลือแบบที่สอง และได้เกลือรสเค็มกว่าเกลือปัตตานี

กรณีที่เกิดฝนตกจนมีน้ำจืดในปริมาณมากมาเจือจางความเค็มของน้ำในขณะที่มีน้ำแก่อยู่ในแปลงที่ 5 ชาวนาจำเป็นต้องถ่ายน้ำออกและเริ่มกระบวนการทำนาใหม่เพราะน้ำที่มีในแปลงที่ 5 จะไม่เป็นเกลือหรือถ้าเป็นก็ให้ผลผลิตที่ไม่ดี

3.4 ขั้นตอนเก็บผลผลิตเกลือ

ประมาณเดือนมีนาคม ถึง เดือนเมษายน เป็นฤดูร้อนของภาคใต้ นับเป็นช่วงที่แสงแดด และลมแรง ซึ่งทั้งแดดและลม เป็นปัจจัยเร่งให้น้ำทะเลตกผลึกเป็นเกลือเร็วขึ้น เมื่อน้ำทะเลในแปลงนาระเหย กลายเป็นผลึกเกลือแล้วก็จะเข้าสู่ขั้นตอนในการเก็บผลผลิตต่อไป ซึ่งมีขั้นตอนดังนี้

3.4.1 ขั้นตอนกวาดดอกเกลือ เมื่อเกลือจับตัวเป็นผลึกลอยอยู่บนน้ำเกลือ มีลักษณะติดกันเป็นแพ ชาวนาจะใช้อุปกรณ์ที่เรียกว่า “อญาปู้บุงอ”¹ ใช้กวาดคราบสิ่งสกปรก มาไว้หัวมุมแปลงนาเบาๆ หลังจากขั้นตอนนี้ชาวนาจำจะปล่อยให้แห้งประมาณ 1 คืน

3.4.2 ขั้นตอนตีดอกเกลือ เกลือจะติดกันเป็นแพลอยอยู่บนน้ำ ดังนั้นชาวนาจำจะตีดอกเกลือ โดยการเคาะเกลือให้แตกออกจากกัน เมื่อเกลือแตกออกจากกันเป็นเม็ดแล้วจึงใช้คราดทำด้วยไม้ไผ่ เรียกว่า “จีแจ”² คราดเกลือไปมาให้ทั่วทั้งบึงนา สิ่งที่พึงระลึกไว้เสมอคือ คราดให้เบา มืออย่าให้พื้นผิวดินถลอกเพราะจะทำให้ดินมาปนกับเกลือและทำให้สีของเกลือไม่ขาว

¹ อญาปู้บุงอ (เป็นคำในภาษามลายู) เป็นเครื่องมือที่ทำจากไม้ไผ่ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 5 ซม. ยาวประมาณ 70 ซม. มีด้ามจับยาวประมาณ 2 เมตร ใช้กวาดสิ่งสกปรก

² จีแจ (เป็นคำในภาษามลายู) ทำจากกระบองไม้ไผ่ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 5 ซม. ยาวประมาณ 70 ซม. ตอกด้วยตะปู เรียงกันเป็นแถวเหมือนฟันปลา และมีด้ามจับยาวประมาณ 2 เมตร ใช้ตีดอกเกลือ

(ที่สำคัญที่สุดคือในบึงนาทุกบึงจะต้องมีน้ำหล่อเลี้ยงห้ามให้น้ำในนาแห้งโดยเฉพาะนาปลง เพราะในขั้นตอนนี้เรียกได้ว่าเป็นขั้นตอนการล้างเกลือด้วย ถ้าน้ำแห้งเกลือจะดูดเอาเนื้อดินเข้ามาปะปนทำให้เกลือมีสีขุ่นไม่สวย) เสร็จขั้นตอนนี้ ทิ้งไว้ 1 คืน



ภาพที่ 28 - 29 การตีดอกเกลือ ถ่ายที่นาเกลือในตำบลบานา เมื่อวันที่ 1 เมษายน 2547

3.4.3 ขั้นกวาดเกลือ เมื่อสับเกลือทิ้งไว้ 1 วัน หลังจากนั้นก็เริ่มกวาดเกลือมากรองรวมกันเป็นกอง ๆ โดยใช้ ที่กวาดเกลือ เรียกว่า จี๊ก¹ ในขั้นตอนนี้ต้องใช้ความชำนาญอย่างมาก เพราะการกวาดเกลือจะต้องทำอย่างเบามือและในนาจะต้องมีน้ำแก้อยู่ด้วยส่วนหนึ่ง เพื่อความสะดวกในการกวาดเกลือ อีกทั้งยังเป็นการล้างเกลือไปในตัว เกลือจะได้ไม่ติดเอาดินขึ้นมาด้วย



ภาพที่ 30 - 31 การกวาดเกลือ ถ่ายที่นาเกลือในตำบลบานา เมื่อวันที่ 3 เมษายน 2547

¹จี๊ก เป็นคำในภาษามลายู ทำจากไม้กระดานสี่เหลี่ยมผืนผ้า ขนาดกว้างประมาณ 20 ซม. ยาวประมาณ 50 ซม. มีด้ามจับยาวประมาณ 3-5 เมตร ใช้กวาดเกลือ

3.4.4 ขั้น โยกเกลือเป็นขั้นตอนสุดท้ายของกระบวนการเก็บผลผลิตเกลือ โดยชาวนาจะใช้อุปกรณ์ที่เรียกว่า จี๊กิตาแง¹ หรือที่โยกเกลือ โยกเกลือใส่ใน กระบุง หรือ “ตาก็” แล้วหอบไปกองรวมไว้บริเวณลานเกลือเพื่อเตรียมเก็บเข้าโรงเก็บเกลือ และถ้ามีน้ำแ่ก่หล่อเลี้ยงใน นาปลงมากพอเมื่อ โยกเกลือครั้งแรกแล้วก็สามารถปล่อยน้ำแ่ก่เข้ามาเพิ่มเพื่อรอให้เป็นเกลือได้ต่อไปเหมือนขั้นตอนแรก ๆ และสามารถทำเช่นนี้ได้หลายครั้งจนกว่าฤดูฝนจะมาถึง

เสร็จจากขั้นตอนการผลิตทั้งหมดแล้วชาวนาจะปล่อยน้ำแ่ก่ที่เลี้ยงไว้ในแปลงที่ 4 เข้ามารวมกับน้ำแ่ก่ที่เหลือในแปลงที่ 5 และเริ่มกระบวนการตากเกลือและรอเก็บผลผลิตต่อไปชาวนาจะทำงานอยู่เช่นนี้ไปเรื่อย ๆ อย่างน้อย 2-3 ครั้ง จนกว่าจะมีฤดูฝนจะมาเยือน ปริมาณเกลือที่ได้ นอกจากขึ้นอยู่กับสภาพอากาศ และขนาดพื้นที่นาแล้วที่สำคัญคือความขยันของชาวนาด้วยว่าจะดูแลการหมุนเวียนของน้ำอ่อนน้ำแ่ก่ได้ดีเพียงใด



ภาพที่ 32 - 33 การโยกเกลือใส่กระบุงสานด้วยไม้ไผ่ บางรายใช้รถเข็นแทนกระบุง ถ่ายในนาเกลือที่ตำบลบานา เมื่อวันที่ 3 เมษายน 2547

¹ จี๊กิตาแง (เป็นคำในภาษามลายู) ทำจากไม้กระดานสี่เหลี่ยมผืนผ้า ขนาดกว้างประมาณ 20 ซม. ยาวประมาณ 50 ซม. มีด้ามจับยาวประมาณ 2 เมตร ใช้โยกเกลือ



ภาพที่ 34-35 การหาบเกลือไปกองที่ลานเกลือ ถ่ายเมื่อวันที่ 20 เมษายน 2550

จากนั้นจึงนำไปเก็บไว้ในโรงเก็บเกลือหรือจำหน่ายต่อไป สำหรับแปลงนาเกลือที่โกยเกลือแล้ว ชาวนาสามารถปล่อยน้ำทะเลเข้าสู่แปลงนาได้อีก โดยทำซ้ำตามขั้นตอนดังที่นำเสนอไปแล้ว และสามารถเก็บผลผลิตได้อีกอย่างน้อย 2-3 ครั้ง ประมาณเดือนพฤษภาคม หากฝนยังไม่มากก็สามารถทำนาเกลือต่อไปได้อีกและจะไปสิ้นสุดประมาณเดือนกันยายนเมื่อย่างเข้าฤดูฝน และเมื่อฤดูฝนมาถึงชาวนาเกลือก็หันไปประกอบอาชีพประมง หรืออาชีพอื่น เช่น ซ่อมมอเตอร์ไซด์รับจ้าง รับจ้างทั่วไปในตลาด หรือเลี้ยงสัตว์ เป็นต้น รอจนกว่าฤดูร้อนจะมาถึงเพื่อเริ่มต้นทำนาเกลืออีกครั้ง

ปัจจัยที่มีส่วนทำให้เกลือเม็ดโตและขาว มีดังนี้

1. พื้นนาต้องสะอาด เริ่มตั้งแต่ขั้นตอนการปรับพื้นผิวนาเกลือต้องเอาตะไคร่น้ำออกให้หมด
2. ต้องบดอัดดินให้แน่นเพื่อเวลาขังน้ำเนื้อดินจะได้ไม่ยุบเป็นเนื้อโคลนมากนัก เน้นนาแปลงที่ 4 และแปลงที่ 5
3. น้ำต้องสะอาดคือมีสีไม่ขุ่น โดยเริ่มตั้งแต่ยังเป็นน้ำอ่อนในนาขังน้ำ น้ำต้องตกตะกอนดีแล้วถึงจะปล่อยเข้านาแปลงถัดไป
4. น้ำแก่ต้องแก่จัด เนื่องจากชาวนาเกลือปัตตานีไม่มีเครื่องมือวัดความเค็มที่อ่านค่าความเค็มอย่างที่ชาวนาเกลือสมุทรสาครหรือเพชรบุรีทำกัน ชาวนาเกลือปัตตานีจะอาศัยความชำนาญตามภูมิปัญญาในการปล่อยน้ำแก่เข้านาแปลงที่ 5 หรือนาปลง จากการสัมภาษณ์ อาแซ สะมะแอ (19 มิถุนายน 2548) พบว่าถ้าน้ำไม่แก่จัด เมื่อปล่อยเข้าสู่ นาปลงน้ำจะระเหยเป็นเกลือซำ แข็งขังอยู่นานสีจะขุ่น

5. การควบคุมปริมาณน้ำแ่ที่ถ่ายเข้าแปลงนาปลง จากการสัมภาษณ์อับดุลวาฮะ ฮะ (19 เมษายน 2549) พบว่าถ้าจะให้เกลือเม็ดใหญ่และขาวต้องใส่น้ำแ่เข้าไปในนาปลงในปริมาณมากกว่าปรกติ (คือประมาณ 1 ข้อนิ้ว) 1 เท่า วิธีนี้ก็จะได้เกลือต้องใช้เวลาอันอาจจะต้องขังน้ำแ่ในนาปลงนานถึง 2 สัปดาห์ แต่เกลือที่ได้จะมีปริมาณมาก เม็ดใหญ่ มีสีขาว และรสเค็มจัด ข้อมูลจากการสัมภาษณ์ แวฮามะ สะมะแอ (28 มีนาคม 2550) ก็ตอบตรงกันว่าหากใส่น้ำแ่ในนาปลงมากเกลือจะมีเม็ดใหญ่ ได้ปริมาณมากและมีสีขาว แต่ที่ชาวนาเกลือไม่ค่อยทำกันเพราะมันเสี่ยงต่อภาวะธรรมชาติเพราะปัตตานีมีฝนตกไม่แน่นอน หากต้องใช้เวลาขังน้ำแ่ในนาปลงนานเกินไป อาจมีฝนตกทำให้น้ำเกลือเสียหายได้



ภาพที่ 36 ลานเกลือ ถ่ายที่ตำบลบานา เมื่อวันที่ 11 พฤษภาคม 2549



ภาพที่ 37 กองเกลือที่คลุมด้วยทางมะพร้าว ถ่ายที่ตำบลบานา เมื่อวันที่ 11 พฤษภาคม 2549



ภาพที่ 38 โรงเก็บเกลือ ถ่ายที่ตำบลตันหยงลูโ๊ะ เมื่อวันที่ 19 ธันวาคม 2547



ภาพที่ 39 โรงเก็บเกลือ สร้างโดย องค์การบริหารส่วนตำบลบานา ตามโครงการพัฒนาเศรษฐกิจชุมชน ปี พ.ศ. 2546 ถ่ายที่นาเกลือตำบลบานา เมื่อวันที่ 11 พฤษภาคม 2549 ปัจจุบันถูกทิ้งร้าง (พ.ศ. 2552)

4. ขึ้นจำหน่าย

เดือนพฤษภาคม - กรกฎาคมเป็นช่วงที่มีการต่อรองซื้อชายเกลือ ส่วนใหญ่ชาวนาเกลือจะไม่รีบขายจะรอเวลาให้ราคาเกลือเป็นที่พอใจจึงจะขาย เพราะถือว่าเก็บไว้ก็ไม่เน่าไม่เสีย ยิ่งหากรอได้ถึงหน้าฝนราคาเกลือก็จะสูงขึ้นอีก และในช่วงเวลาเดียวกันนี้เองที่ชาวนาเกลือเล่าว่าเมื่อ 20 – 30 ปีก่อน ยังมีเรือจากตรังกานู ประเทศมาเลเซียหลายสิบลำ มาลอมลำนเพื่อรอซื้อเกลืออยู่

ที่ปากอ่าวปัตตานี ในปัจจุบันชาวนาเกลือไม่ต้องเดินทางออกไปขายเกลือต่างพื้นที่อีกแล้ว แต่จะมีพ่อค้าเข้ามารับซื้อเกลือถึงแปลงนา ชาวนาบางกลุ่มเคยรวมตัวกันตั้งเป็นกลุ่มเกลือ ใช้ชื่อว่ากลุ่ม “เกลือบานา” จัดการในรูปแบบสหกรณ์เกลือ จะซื้อขายเกลือผ่านกลุ่มสหกรณ์เกลือบานา ส่วนรายที่ไม่เข้ากลุ่มก็จะติดต่อซื้อขายกับพ่อค้าคนกลางเอง แต่ปัจจุบันกลุ่มเกลือดังกล่าวไม่มีแล้ว เนื่องจากชาวนาเกลือเห็นว่า ด้งราคาซื้อขายกับพ่อค้าด้วยตัวเองสะดวกกว่า

ผลผลิตเกลือ

ชาวนาเกลือแบ่งเกลือเป็น 3 เกรดได้แก่ เกรด A เกรด B และเกรด C

1.1 เกลือเกรด A เกลือขาว จะเป็นเกลือที่มีคุณภาพดี เกลือชนิดนี้จะมีดินหรือตะกอนปนอยู่น้อยมาก โดยเม็ดเกลือจะมีขนาดใหญ่สีขาวนวล และมีราคาแพง ส่วนใหญ่จะขายเพื่อการบริโภคในครัวเรือน

1.2 เกลือเกรด B เกลือกลาง เป็นเกลือที่มีคุณภาพรองลงมา สีขาวขุ่นเล็กน้อย มีดินหรือตะกอนปนอยู่บ้าง เม็ดเกลือจะเล็กกว่าเกลือ เกรด A เกลือชนิดนี้จะขายเพื่อใช้ในการ หมักดอง เช่น ทำบูดู ดองสะตอ ทำปลาเค็ม เป็นต้น ราคาถูกกว่าเกลือ เกรด A เกลือเกรด B เป็นเกลือที่ผลิตได้ในปริมาณมากที่สุด

1.3 เกลือเกรด C เกลือดำ คือ เกลือที่เป็นเศษเกลือ หรือเกลือก้นกอง เม็ดเกลือจะเล็ก และมีตะกอนปนอยู่มาก เกลือชนิดนี้จะใช้โรยในบ่อเลี้ยงกุ้ง เลี้ยงปลา และใช้ปรับสภาพดินในสวนผลไม้ หรือผสมปุ๋ย ราคาจะถูกที่สุด และปัจจุบันมีแนวโน้มว่าจะขายดี ชาวนาเกลือจะขายเป็นกระสอบ ราคาเฉลี่ยกระสอบละ 80 บาท

จากการศึกษาเอกสาร และการเก็บข้อมูลสัมภาษณ์ชาวนาเกลือ พบว่าการทำนาเกลือและการค้าเกลือที่ปัตตานีมีพัฒนาการมายาวนานไม่น้อยกว่าสี่ร้อยปี มีการถ่ายทอดภูมิปัญญาการทำนาเกลือจากบรรพบุรุษอย่างต่อเนื่อง บทสรุปจากการสัมภาษณ์ชาวนาเกลือส่วนใหญ่ ให้คำตอบว่า จะทำนาเกลือไปเรื่อย ๆ ถ้าไม่มีอุปสรรค เช่น ไม่มีที่ดินจะทำ น้ำทะเลไม่สะอาด เป็นต้น ก็จะต้องเลิกทำ แต่ที่ทำเพราะภูมิใจที่ปัตตานีมีนาเกลือซึ่งที่อื่น ๆ ไม่มี เมื่อมีคนสนใจยิ่งภูมิใจ และที่สำคัญคือพอถึงฤดูทำนาเกลือก็ต้องทำ อาจเป็นเพราะความเคยชิน ผู้วิจัยศึกษาเรื่องพัฒนาการการทำนาเกลือและการค้าเกลือที่ปัตตานี ในลักษณะของงานวิจัยพื้นฐาน ศึกษาประวัติศาสตร์เศรษฐกิจของเมืองปัตตานี โดยหยิบยกประเด็น เกลือ มาศึกษาพบว่าเกลือปัตตานีเป็นสินค้าที่วางขายทั่วไปในเมืองปัตตานี มีพ่อค้าชาวปัตตานี นำเกลือไปขายยังเมืองต่าง ๆ และมีพ่อค้าจากเมืองใกล้เคียงมารับซื้อเกลือไปขาย เหตุการณ์ทางประวัติศาสตร์เช่นนี้มีความต่อเนื่องมาเป็นเวลานับร้อยปี ในปัจจุบันขอบเขตพื้นที่จำหน่ายเกลือแคบลง เหลืออยู่เพียงเฉพาะในพื้นที่จังหวัดปัตตานีและจังหวัดใกล้เคียงเช่นสงขลา ยะลา นราธิวาส

อย่างไรก็ตามการทำนาเกลือของชาวปัตตานี ก็ยังคงดำเนินต่อไป เพราะเกลือยังเป็นสินค้าที่ขายได้ ยังคงเป็นที่ต้องการของผู้บริโภค แต่ปัญหาที่จะทำให้ไม่มีนาเกลือปัตตานี คือไม่มีพื้นที่ทำนาเกลือ ไม่มีน้ำสะอาดพอที่จะทำนาเกลือต่อไป ประเด็นปัญหาเหล่านี้ผู้วิจัยได้วิเคราะห์ไว้ในบทต่อไป