

ภูมิปัญญาท้องถิ่นจ.พิษณุโลก-การทำนาเกลือ

บ่อเกลือพันปี



ที่อยู่ : บ่อเกลือพันปี ตั้งอยู่หมู่ที่ 1 ตำบลบ่อโพธิ์ อำเภอนครไทย จังหวัดพิษณุโลก อยู่ห่างจากที่ว่าการอำเภอนครไทย 32 กิโลเมตร อยู่ห่างจากอำเภอนครไทยประมาณ 30 กิโลเมตร อยู่ห่างจากจังหวัดพิษณุโลกประมาณ 130 กิโลเมตร

ตำนานบ่อเกลือพันปี

ในสมัยพ่อขุนบางกลางหาว (ท้าว) เมื่อพระองค์ทรงครองเมืองบางยาง (ปัจจุบันคือ อำเภอนครไทย) แล้วต่อมามีพระประสงค์ต้องการขยายอาณาเขต พระองค์จึงยกกองทัพไปตีขอม เมื่อเสร็จจากการตีขอมแล้ว ทรงเสด็จกลับเมืองบางยาง โดยนำไพร่พล – ทหาร เดินทางมาประทับแรม (ปัจจุบันคือ หมู่ที่ 1 บ้านบ่อโพธิ์) พระองค์สั่งให้ทหาร ทำการสำรวจพื้นที่บริเวณที่ประทับแรม ทหารได้ไปพบบ่อน้ำบ่อหนึ่ง ซึ่งลักษณะของบ่อเป็นไม้โพธิ์ และมี น้ำขังอยู่ตรงกลาง พวกทหารตกมาชิมรู้สึกว่ามีรสเค็ม จึงได้นำน้ำดังกล่าว ไปถามพ่อขุนบางกลางหาว เมื่อพระองค์ทรงทราบ จึงสั่งให้ทหารนำน้ำดังกล่าว มาต้ม – เคี่ยว ปรากฏว่า น้ำนั้นตกผลึกเป็นเม็ดสีขาว ๆ เมื่อนำมาปรุงอาหารที่มีรสจืด จะทำให้อาหารมีรสชาติดีขึ้น ก่อนที่พระองค์จะเสด็จกลับทรงให้ไพร่พลกลุ่มหนึ่งตั้งรกรากอยู่ที่นั่น พระองค์ได้นำเรื่องดังกล่าว ไปเผยแพร่แก่ราษฎร ได้รู้จักการปรุงอาหารด้วยผลึกสีขาว (เกลือ) เป็นที่รับรู้กันโดยทั่ว สำหรับไพร่พล ที่ปักหลัก ตั้งรกรากอยู่ที่บ้านบ่อโพธิ์ ได้ประกอบอาชีพทำเกลือ ในการแลกเปลี่ยนสินค้า ของใช้ในชีวิตประจำวันเลี้ยงชีพตนเอง ซึ่งต่อมาได้กลายเป็นอาชีพหลักของหมู่บ้าน อาจกล่าวได้ว่าชื่อบ้านบ่อโพธิ์ ก็มาจากบ่อน้ำที่มีรสเค็มรอบ ๆ เป็นไม้โพธิ์นั่นเอง ชาวบ้านได้เล่าสืบต่อกันว่า “บ่อโพธิ์” เป็นบ่อเกลือธรรมชาติได้ปรากฏมาตั้งแต่สมัยก่อน

การทำเกลือสินเธาว์จากบ่อเกลือพื้นปี

การทำเกลือเป็นอาชีพหลักของชาวบ้านโพธิ์มาตั้งแต่อดีต ดังปรากฏในปีพุทธศักราช 2467 หมู่บ้านนี้มีประมาณ 40 หลังคาเรือน สามารถผลิตเกลือได้ 2,000 หาบ ชาวบ้านโพธิ์จะนำเกลือไปจำหน่ายยังเมืองต่างๆ เช่น เมืองหล่มสัก เมืองเลย และนครไทย แม้ในพุทธศักราช 2539 ชาวบ้านโพธิ์สามารถผลิตเกลือได้ประมาณปีละ 30,000 หาบ นำเกลือที่ผลิตได้มาแลกข้าวที่หมู่บ้านนาตาดี กทม่วง ท่าหินลาดของอำเภอนครไทย

วิธีดำเนินการต้มเกลือ

อุปกรณ์ในการต้มเกลือ

1. เตา เตาที่ใช้ในการต้มเกลือ ชาวบ้านจะปั้นเองโดยนำเซิม (ไม้ไผ่ชนิดหนึ่งมีปล้องยาวๆ) มาสานเป็นรูปเตา แล้วนำดินเหนียวมาพอกเป็นรูปเตาสามารถตั้งกระทะได้ และทนความร้อน ลักษณะของเตาที่นิยมทำ 2 วง เหมือนกันทุกบ้าน ซึ่งรูปแบบทำกันมาแต่บรรพบุรุษ ปัจจุบันอาจทำมากกว่า 2 วงก็ได้ ขึ้นอยู่กับกำลังของครอบครัว แต่ส่วนมากทำแค่ 2 วง
 2. ฟืน ฟืนที่ใช้เป็นเชื้อเพลิงในการต้ม นำมาจากไม้ที่ตายแล้วบริเวณรอบๆ หมู่บ้าน
 3. บาก ภาชนะที่ใช้ใส่เกลือที่เคี่ยวได้ที่แล้ว ชาวบ้านจะตักเกลือจากกระทะมาใส่บาก เพื่อให้น้ำเกลือไหลลง เกลือจะได้แห้ง บากทำด้วยไม้ไผ่
 4. รางไม้ ทำจากท่อนซุงซุดเป็นร่อง ใช้สำหรับรอน้ำเกลือที่ไหลจากบาก
- น้ำเกลือที่อยู่ในรางไม้สามารถนำกลับไปต้มได้อีกครั้ง
5. เปลือกไม้จะแข เป็นไม้ป่าชนิดหนึ่ง ที่ชาวบ้านนำเปลือกมาใส่กระทะแช่ไว้ในเวลาต้มเกลือ เพื่อให้ น้ำเกลือตกผลึก และจะได้เกลือมากขึ้น
 6. กระทะขอน สานจากไม้รวก ใช้สำหรับช้อนเกลือใส่กระทะใส่บาก
 7. กระทะใบบัว ใช้สำหรับต้มเกลือ
 8. โอ่งน้ำ ใว้ใส่น้ำเกลือเพื่อพักให้น้ำตกตะกอน
 9. ถังน้ำ สำหรับตักน้ำจากบ่อใส่โอ่ง

การทำเกลือ

ขั้นตอนและวิธีการต้มเกลือ มีดังนี้

1. หลังจากกวาดบ่อเสร็จ ชาวบ้านจะนำถุงไปตักน้ำจากบ่อเกลือ หาบมาใส่ไว้ในโอ่งเพื่อให้ดินโคลนที่ปะปนมากลับน้ำเกลือตกตะกอน ใช้เวลาประมาณ 1 คืน
2. นำน้ำที่ใสแล้วใส่กระทะ ต้มจนน้ำเริ่มร้อนก็นำเปลือกจะเข้ผูกเชือกติดกับไม้ไผ่เล็ก ๆ แซะไว้ในกระทะ
3. พอน้ำเดือดเกลือจะเริ่มตกผลึกจับขอบกระทะหนาขึ้นเรื่อย ๆ เจ้าของจะทยอยช้อนเกลือใส่ในบักต้อไป
ทำเช่นนั้นจนเกลือเกือบแห้งหมด (ถ้าปล่อยไว้นานแห้งสนิทเกลือจะไหม้) ก็จะเทน้ำเกลือลงใหม่
เฉลี่ยแล้วกระทะ 1 ใบ ต้มได้วันละครั้ง ถ้าเริ่มแต่เช้าจะเลิกเย็น สามารถต้มได้กระทะละ 2 ครั้ง
แต่ถ้าช่วงฤดูหนาวอากาศเป็นอุปสรรคจะทำได้ก็ช่วงฤดูร้อนเท่านั้น
4. เมื่อได้เกลือมาแล้ว ชาวบ้านจะนำเกลือมาใส่ภาชนะเพื่อผสมไอโอดีนก่อนที่จะบรรจุใส่ถุงเพื่อจำหน่าย บ้างก็นำมาแลกข้าวสาร อาหารแห้งตามหมู่บ้านใกล้เคียง



บทสัมภาษณ์ คุณป้าหย่อน จันทร์ทุน อายุ 67 ปี อยู่ที่หมู่ 1 ต.บ่อโพธิ์ อำเภอนครไทย จังหวัดพิษณุโลก

ชาวบ้านจะไปตักน้ำเกลือจาก บ่อเดียวกัน คือที่บ่อพันปี น้ำเกลือจะมีให้ตักได้ตลอดปี พอเพียงสำหรับคนในหมู่บ้าน โดยชาวบ้านจะปฏิบัติตน ด้วยความเคารพ ไม่ใส่หมวก รองเท้า ไปบริเวณบ่อเกลือพันปี เพราะมีความเชื่อว่า เป็นบ่อที่พ่อขุนศรีอินทราทิตย์ ท่านเป็นผู้ทำการขุดบ่อเกลือนี้ การตักน้ำ จะใช้กระถางโพงน้ำใส่กระถางหรือปิบ หาบ น้ำเกลือไปต้มในกะทะใบบัว ใส่เปลือกไม้สะแช่ ชาวบ้านเรียกอีกชื่อหนึ่งว่าไม้มะเขี่ย เพื่อให้เกลือจับตัวเป็นก้อน ใช้เวลา ในการเคี่ยวให้เหือดแห้ง 6-7 ชั่วโมง เจ้าหน้าที่ สถานีอนามัย จะนำสารไอโอดีน ใส่ เกลือให้ เพื่อให้ได้เกลือที่มีสารที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย หลังจากเกลือใช้ในครัวเรือนแล้ว ชาวบ้านจะใส่ถุง จำหน่ายริมข้างถนนให้กับคนเดินทาง ผ่านเส้นทางนี้ ด้วยราคา ถุงละ 20 บาท

เกิดจาก การถ่ายทอดความรู้ จากปู่-ย่า ตา-ยาย ถึง ลูกหลานด้วย วิธีการทำให้ดู สาธิต บรรยาย ให้ความรู้ ด้านภูมิปัญญาการทำเกลือ เป็นประโยชน์ในครัวเรือนและประกอบอาชีพ

