

การต่อรองทางวัฒนธรรมของเกลือสินเธาว์เมืองโคราช CULTURAL NEGOTIATIONS OF KORAT'S ROCK SALT

ธีร์ คันโททอง¹ วีระยุทธ ทรัพย์ประเสริฐ² หทัยกนก กวีกิจสุภัก³ เซาว์ฤทธิ์ ศิลาต่า⁴ และ ปรมศวรรค์ มะละसार⁵

Thee Kunthotong, Verayut Sapprasert, Hataikanok Kaweekijsupak, Chaorit Siladam
and Paramet marasarn

Article History

Received: 13-03-2023; Revised: 17-05-2023; Accepted: 23-05-2023

<https://doi.org/10.14456/issc.2023.69>

บทคัดย่อ

บทความนี้มีวัตถุประสงค์ คือ การศึกษาการต่อรองทางวัฒนธรรมของเกลือสินเธาว์ที่อยู่ในพื้นที่จังหวัดนครราชสีมา เป็นส่วนหนึ่งของงานวิจัยเรื่องการปรับตัวและการเล่าเรื่องผ่านผลงานสร้างสรรค์ทางวัฒนธรรม เพื่อการธำรงรักษาเกลือสินเธาว์ จังหวัดนครราชสีมา เป็นงานวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) และเก็บข้อมูลในพื้นที่ชุมชนจำนวน 4 ชุมชน ใช้วิธีการเลือกกลุ่มตัวอย่างแบบเจาะจง (Purposive Sampling) และรวบรวมข้อมูลจากการสังเกตการณ์แบบมีส่วนร่วม (Participant Observation) และด้วยวิธีการสัมภาษณ์แบบเจาะลึก (In-Depth Interview) กับผู้ผลิตเกลือ ผู้นำชุมชน ครู และชาวบ้าน รวมจำนวน 12 คน

ผลวิจัยพบว่า

- 1) คนหุงเกลือน้อยลง ซึ่งแต่ก่อนจะมีการทำเกลือด้วยวิธีต้มเกลือหรือหุงเกลือแบบโบราณนี้กันเป็นจำนวนมากหลายครัวเรือน แต่ปัจจุบันกลับเหลือเพียงไม่กี่ครัวเรือน และส่วนคนวัยรุ่นยังไม่ค่อยสนใจ
- 2) การหุงเกลือจะทำได้ในช่วงฤดูแล้งระหว่างเดือนกุมภาพันธ์ถึงเดือนเมษายนของทุกปี แต่ถ้ามีฝนตกก็จะสิ้นสุดการหุงเกลือในปีนั้นทันที
- 3) การหุงเกลือจะใช้ไม้และน้ำเป็นจำนวนมาก และด้วยสภาพแวดล้อมธรรมชาติที่เปลี่ยนไปทำให้ชาวบ้านจึงหาไม้และน้ำลำบากมากขึ้น คนหุงเกลือสินเธาว์จึงก็ค่อย ๆ ลดจำนวนลง และด้านการต่อรองทางวัฒนธรรมของเกลือสินเธาว์ พบว่า 1) คนรุ่นใหม่ยังไม่สนใจสานต่อวัฒนธรรมเกลือสินเธาว์ ด้วยกระบวนการหุงเกลือมีความลำบากทั้งเหนื่อยและร้อน ต้องใช้ความอดทนสูง 2) กระบวนการหุงเกลือนั้นจะต้องมีการใช้ทรัพยากรทั้งน้ำและไม้จำนวนมาก เมื่อป่าไม้หายากขึ้นการตัดไม้จึงส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม และ

¹⁻³อาจารย์ สาขานิเทศศาสตร์ คณะนิเทศศาสตร์ มหาวิทยาลัยวงษ์ชวลิตกุล

Lecture, Department of Communication Arts, Faculty of Communication Arts, Vongchavalitkul University

E-mail: thee_kun@vu.ac.th *Corresponding author

⁴⁻⁵เจ้าหน้าที่ห้องปฏิบัติการ คณะนิเทศศาสตร์ มหาวิทยาลัยวงษ์ชวลิตกุล

Laboratory Staff, Faculty of Communication Arts, Vongchavalitkul University

เมื่อถึงฤดูกาลทำนา น้ำฝนจะชะล้างเอาความเค็มนั้นกระจายไปตามท้องนาทำให้เราได้ผลผลิตไม่ดี 3) การสนับสนุนและส่งเสริมจากภาครัฐเพื่อให้มีคนหุงเกลือมากขึ้นก็อาจจะส่งผลกระทบต่อเกษตรกรส่วนใหญ่ได้

4) เกลือสินเธาว์ที่ได้จากการหุงเกลือแบบภูมิปัญญาชาวบ้านนั้นจะไม่มีไอโอดีนแต่มีคุณสมบัติประโยชน์มาก แต่กระบวนการผลิตยังไม่ได้มาตรฐานจึงทำให้เกลือสินเธาว์ได้รับความนิยมน้อยลง

5) เกลือสินเธาว์ได้สร้างวัฒนธรรมและวิถีชีวิตของผู้คนมาตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน การหุงเกลือสินเธาว์แบบภูมิปัญญาชาวบ้านจึงควรที่จะได้รับการอนุรักษ์และธำรงรักษาไว้ให้คนรุ่นหลังต่อไป

คำสำคัญ: การต่อรองทางวัฒนธรรม เกลือสินเธาว์ เมืองโคราช

ABSTRACT

The purpose of this article is to study the cultural negotiation of rock salt in Nakhon Ratchasima Province. This research article is a part of a comprehensive study on adaptation and storytelling through cultural creations, with a specific focus on the preservation of rock salt in Nakhon Ratchasima Province. This study employs a qualitative research approach and collects data from four different community areas. The data is collected using the method of selecting specific sample groups, known as 'Purposive Sampling.' The data collection methods include participant observation and in-depth interviews with salt producers, community leaders, teachers, and villagers, totaling 10 people.

The research uncovered several key findings:

1) In the past, salt production involved the ancient methods of boiling or cooking salt in many households. However, today, these traditions have waned. Few households still practice these methods, and teenagers show little interest in them. As a result, people now use less salt in their cooking.

2) Salt production typically takes place during the dry season, falling between February and April each year. However, if there is rain, it promptly terminates salt production for that year.

3) The traditional method of cooking salt requires a significant amount of wood and water. Due to natural factors affecting the availability of wood and water, the amount of rock salt produced has gradually decreased. The study also identified that: 1) The new generation is still not interested in continuing the rock salt culture due to the challenging, tiring, and hot process of cooking salt, which demands patience. 2) The salt production process consumes substantial resources, including water and wood. As forests become scarcer, logging negatively impacts the environment. Moreover, during the farming season, rainwater washes away the salt, spreading it throughout the rice fields and causing poor yields. 3) Government support and promotion to encourage more people to cook salt may significantly affect most farmers.

4) Rock salt obtained through traditional methods, although lacking iodine, boasts numerous benefits. However, the production process does not meet contemporary standards, making rock salt less popular.

5) Rock salt has played a pivotal role in shaping the culture and way of life from the past to the present. Preserving the practice of cooking rock salt according to local wisdom is essential for future generations.

Keywords: Cultural Negotiation, Rock Salt, Korat

1. บทนำ

เกลือ (Salt) มีลักษณะเป็นผลึกสีขาวและมีรสชาติเค็มที่เป็นเอกลักษณ์ เกลือในประเทศไทยสามารถแบ่งออกได้กว้าง ๆ เป็น 2 ชนิด คือ เกลือสมุทร (Sea Salt) เป็นเกลือที่ได้จากน้ำทะเล และเกลือสินเธาว์ (Rock Salt) เป็นเกลือที่ได้จากน้ำเกลือหรือเกลือหินที่อยู่ใต้ดิน หรือจากดินที่มีเกลือผสมอยู่ แล้วนำมาผ่านกรรมวิธีต่าง ๆ ทำให้ได้เกลือและเรียกว่า เกลือสินเธาว์ ซึ่งแหล่งผลิตเกลือสินเธาว์นั้นสามารถพบได้มากในภาคเหนือและภาคตะวันออกเฉียงเหนือ โดยกระบวนการผลิตเกลือสินเธาว์แบบดั้งเดิมนั้นจะใช้น้ำเป็นตัวทำละลายแยกความเค็มหรือเกลือออกจากดินให้กลายเป็นน้ำเกลือ แล้วนำมาใส่ในภาชนะพักและรอให้ตกตะกอน แล้วจึงนำน้ำเค็มที่ได้มาต้มในภาชนะหม้อดินเผาจนน้ำระเหยออกไปเหลือแต่เกลือ แล้วจึงนำเกลือไปใช้เพื่อการประกอบอาหารและใช้ประโยชน์ในด้านอื่น ๆ ต่อไป (บำเพ็ญ ไชยรักษ์, 2554)

ภาคอีสานหรือภาคตะวันออกเฉียงเหนือของประเทศไทยนั้น ในยุคโบราณเคยเป็นพื้นที่ที่มีน้ำทะเลเข้าท่วมถึงมาก่อน เมื่อน้ำทะเลเหือดแห้งลงไปถึงเกิดการสะสมของเกลือในชั้นดิน และเมื่อแผ่นดินยกตัวสูงขึ้นจึงเกิดเป็นสัน และเกิดเป็นแอ่งสกลนครและแอ่งโคราช จึงทำให้พื้นที่แอ่งทั้งสองเต็มไปด้วยเกลือสินเธาว์ เกลือจึงเป็นปัจจัยสำคัญในการทำให้เกิดสภาพแวดล้อมทางวัฒนธรรมอันเป็นผลมาจากการดำรงชีวิตในมิติต่าง ๆ ส่งผลให้คนมาตั้งถิ่นฐาน เกิดเป็นบ้านเมืองในหลายพื้นที่ทั่วภาคอีสาน (อมฤต หมดทอง, 2558) เกลือจึงได้เข้ามามีบทบาทสำคัญในภาคอีสานและเป็นส่วนหนึ่งที่ได้ก่อให้เกิดวัฒนธรรม ชุมชน และสังคมของชาวอีสานมาช้านาน และยังช่วยในการพัฒนาบ้านเมืองในภาคอีสานซึ่งเป็นพื้นที่แห้งแล้ง ดินแห้งแตก และเกิดคราบเกลือสีขาวขึ้นตามพื้นที่ต่าง ๆ ก่อให้เกิดภูมิปัญญาท้องถิ่นในการนำน้ำเกลือมาแยกออกจากดิน แล้วต้มเป็นผลึกเกลือ ส่งไปขายและแลกเปลี่ยนทั่วทั้งอีสานและพื้นที่ใกล้เคียง เกิดเป็นเครือข่ายเชื่อมโยงทางวัฒนธรรมของชาวอีสานอีกด้วย (OKMD, 2558) การผลิตเกลือสินเธาว์แบบดั้งเดิมนั้นจึงถือเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ควรอนุรักษ์และส่งเสริมให้คงอยู่กับวัฒนธรรมของคนอีสาน และต้องส่งผ่านองค์ความรู้ไปสู่คนรุ่นหลังเพื่อสืบทอดและพัฒนาองค์ความรู้ต่อไปเพราะเกลือสามารถบ่งบอกถึงรากเหง้าของผู้คนในอดีตมาจนถึงปัจจุบันได้ (อมฤต หมดทอง, 2558)

ปัจจุบันการผลิตเกลือสินเธาว์แบบดั้งเดิมมีการสืบทอดส่งต่อกันมาอย่างยาวนานจากอดีตถึงปัจจุบัน ซึ่งถือว่าเป็นการปรับวิถีชีวิตตามบริบทและสภาพแวดล้อมเพื่อความอยู่รอด คือ การนำเอาเกลือตามดินที่ชาวอีสานเรียกว่า ดินซึ่กะทา (Salt crust) ที่พบเห็นอยู่ทั่วไปเป็นหย่อม ๆ ตามพื้นที่ไร่ นา ซึ่งดินเค็มเหล่านี้เกิดจากการที่น้ำบาดาลจืดไหลผ่านเกลือหิน ละลายเกลือหินจนได้เป็นน้ำบาดาลเค็ม และไหลกลับขึ้นสู่ผิวดินตามวัฏจักรของน้ำบาดาล เกลือบนดินนี้จะถูกกวาดขึ้นมาเพื่อนำมาล้างให้ได้น้ำเค็ม แล้วนำน้ำเค็มนี้มาต้มหรือหุงเพื่อให้เกลือตกผลึก ซึ่งปัจจุบันการผลิตเกลือด้วยกรรมวิธีนี้ลดน้อยลงไปมาก แต่ก็ยังมีปรากฏให้เห็นหลงเหลืออยู่บ้างในบางพื้นที่เท่านั้น ซึ่งแต่ก่อนจะมีการต้มเกลือหรือหุงเกลือกันแทบทุกครัวเรือน (Arm Chaimala, 2559) แต่ในปัจจุบันกลับมีผู้ผลิตเกลือในลักษณะนี้เริ่มลดจำนวนลงเป็นอย่างมากหรือแทบจะสูญหายไปหมดแล้ว ทั้งนี้ก็เนื่องจากสภาพสิ่งแวดล้อมธรรมชาติที่เปลี่ยนไป ป่าไม้ถูกเปลี่ยนให้กลายเป็นพื้นที่ทำการเกษตร ทำให้ชาวบ้านไม่มีไม้มาทำฟืนมาใช้ในการเคี่ยวหุงเกลือ และสาเหตุจากเกษตรกรที่มีการใช้สารเคมีในการทำนา ทำให้เกิดสารเคมีตกค้างในดินจำนวนมาก ดินเค็มหรือดินซึ่กะทาจึงไม่สามารถนำมาผลิตเกลือได้ รวมถึงคนรุ่นใหม่ก็ไม่สนใจที่จะเรียนรู้ภูมิปัญญาการผลิตเกลือแบบดั้งเดิมนี้อีกนัก หรืออาจเป็นเพราะยุคสมัยใหม่ความสะดวกสบายมีมากขึ้น อีกทั้งเกลือไอโอดีนที่ได้รับการรับรองจากกระทรวงสาธารณสุขมีจำหน่ายตามท้องตลาดก็หาซื้อได้ทั่วไปง่ายตายและราคาไม่แพงอีก

ด้วย การผลิตและบริโภคเกลือแบบดั้งเดิมของชาวอีสานจึงไม่เป็นที่นิยมเท่าที่ควร (จักรมนตรี ชนะพันธ์, 2564) ดังนั้นกรรมวิธีการผลิตแบบภูมิปัญญาชาวบ้านในการผลิตเกลือแบบดั้งเดิมจึงเป็นสิ่งที่หาได้ยากแล้ว แม้ว่าภูมิปัญญาการผลิตเกลือสินเธาว์แบบดั้งเดิมตั้งแต่อดีตมาจนถึงปัจจุบันนี้จะได้สร้างคุณค่าทางวัฒนธรรมและประโยชน์ต่อวิถีชีวิตชุมชนก็ตาม

จากการศึกษาวิจัยของเนตรนภา รัตนโพธานันท์ (2557) พบว่า ในปัจจุบันสมาชิกกลุ่มภูมิปัญญาผลิตเกลือสินเธาว์เป็นเพศหญิงทั้งหมดและมีอายุตั้งแต่ 40-79 ปี ซึ่งแสดงให้เห็นว่าคนรุ่นใหม่ไม่ค่อยเห็นคุณค่าในการรักษาภูมิปัญญาท้องถิ่นนี้เอาไว้ และยังอีกพบว่า ปัญหาการผลิตเกลือส่วนใหญ่จะทำเป็นอาชีพรองเนื่องจากจะมีอาชีพหลักอยู่แล้ว คือ การทำนาข้าว และการทำเกลือยังมีข้อจำกัดของเวลาและสภาพภูมิอากาศที่เปลี่ยนแปลงไป เนื่องจากการทำเกลือทำได้ในช่วงสภาพอากาศที่ร้อนเท่านั้น คือ ช่วงเดือนกุมภาพันธ์ถึงเดือนเมษายนของทุกปี และปัญหาเรื่องดินซึ่งจะต้องมีลักษณะแห้งเท่านั้นจึงจะได้เกลือสินเธาว์ที่มีคุณภาพดีและมีปริมาณมาก และปริมาณเชื้อเพลิงสำหรับการต้มเกลือสินเธาว์ก็มีจำนวนจำกัดซึ่งส่วนใหญ่จะใช้เชื้อเพลิงจากพรุในพื้นที่ป่าชุมชน และพื้นที่ทางการเกษตรของตนเองเป็นหลัก อีกทั้งปัญหาด้านแรงงานซึ่งผู้ผลิตเกลือเป็นเพศหญิงและมีอายุมาก ทำให้มีผลกระทบต่อสุขภาพความแข็งแรงของร่างกาย ส่งผลให้การต่อยอดภูมิปัญญาการผลิตเกลือที่ไม่ต่อเนื่อง ส่วนคนรุ่นใหม่นั้นก็ไม่ค่อยสนใจเนื่องจากมีผลตอบแทนจากการผลิตน้อย การผลิตเกลือด้วยวิธีดั้งเดิมจากภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ก่อให้เกิดวัฒนธรรมของชุมชนนี้ก็อาจจะต้องค่อย ๆ หายไป การธำรงรักษาไว้ซึ่งภูมิปัญญาท้องถิ่นนี้จึงนับว่ามีความสำคัญอย่างยิ่ง

ดังนั้นทีมผู้วิจัยจึงได้เล็งเห็นถึงความสำคัญในการส่งเสริมและอนุรักษ์คุณค่าการผลิตเกลือสินเธาว์แบบดั้งเดิมนี้ไว้ จึงสนใจที่จะศึกษาถึงการต่อรองทางวัฒนธรรมของเกลือสินเธาว์เพื่อการธำรงรักษาไว้ซึ่งวัฒนธรรมการต้มเกลือหรือหุงเกลือสินเธาว์แบบดั้งเดิมนี้ไว้ในพื้นที่จังหวัดนครราชสีมา เพื่อให้ยังคงสามารถดำรงอยู่ได้ท่ามกลางบริบทสังคมที่เปลี่ยนแปลงไปทั้งเทคโนโลยี ทรัพยากรธรรมชาติ การขาดแรงงานรุ่นใหม่ หรือในด้านอื่น ๆ ที่ส่งผลกระทบต่อตรงต่อการดำรงอยู่ของภูมิปัญญาท้องถิ่นนี้ ทีมผู้วิจัยจึงหวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะเป็นประโยชน์ต่อชุมชนและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องที่จะได้ให้ความสำคัญและธำรงรักษาไว้ต่อไป

2. วัตถุประสงค์ของการวิจัย

เพื่อศึกษาการต่อรองทางวัฒนธรรมของเกลือสินเธาว์เพื่อการธำรงรักษาไว้ซึ่งวัฒนธรรมการหุงเกลือสินเธาว์แบบดั้งเดิมในพื้นที่จังหวัดนครราชสีมา

3. การทบทวนวรรณกรรม

แนวคิดวัฒนธรรมศึกษา

คำว่า วัฒนธรรม นั้นมีรากศัพท์มาจากคำในภาษาอังกฤษ คือ “culture” ซึ่งในหนังสือ the shorter oxford dictionary อธิบายว่า culture มาจากภาษาฝรั่งเศสที่ดัดแปลงมาจากละติน cultura ในปี ค.ศ. 1805 ซึ่งแปลว่า การฝึก หรือการทำให้ประณีตขึ้นซึ่งจิตใจ รสนิยม จริตอัธยาศัย สภาพแห่งการที่ได้รับการอบรมหรือทำให้ประณีตขึ้น ต่อมาในปี ค.ศ. 1876 ได้มีการแปลไว้ว่า คือ การสนใจหรือการศึกษาอย่างจริงจังต่อความเจริญหรือความก้าวหน้า (กรมศิลปากร, 2553)

กรมศิลปากร (2553) ได้อธิบายเพิ่มเติมไว้ว่า “วัฒนธรรม” ในภาษาไทยนั้นในตอนแรก “พระมหาหรรษา” แห่งวัดมหาธาตุได้แปลคำนี้ว่า “ภูมิธรรม” แต่กรมหมื่นนราธิป พงษ์ประพันธ์ ทรงเห็นว่า “ภูมิธรรม” มีความหมายค่อนข้างคงที่ ท่านจึงทรงให้คำนี้มีความหมายในลักษณะที่เคลื่อนไหวเปลี่ยนแปลงและพัฒนาอย่างต่อเนื่อง จึงทรงแปลใหม่เป็นคำว่า “วัฒนธรรม” และมีการนำมาใช้สืบต่อมา ซึ่งคำว่า “วัฒนธรรม” มาจากภาษาสันสกฤต แปลว่า ธรรมเป็นเหตุให้เจริญ หรือ ธรรม คือ ความเจริญ

ดำรงศ ฐานดี (ม.ป.ป.) ได้กล่าวไว้ว่า โดยปกติวัฒนธรรมนั้นมีความหมายเป็น 2 นัย คือ ความหมายแรกเป็นความหมายตามรากศัพท์ หมายถึง ธรรมที่เป็นเหตุให้เจริญ เป็นความหมายที่มาจากคำสองคำ คือ วัฒน กับ ธรรม ซึ่งคำว่า วัฒน หรือ พัฒน หมายถึง

ถึง ความเจริญ ส่วนคำว่า ธรรม หมายถึง คุณความดีความชอบ ดังนั้น วัฒนธรรม จึงหมายถึง ธรรมแห่งความเจริญ ส่วนในความหมายที่สองนั้น เป็นความหมายในเชิงคุณลักษณะ นั่นคือ หมายถึง สิ่งที่ไม่มีในธรรมชาติ แต่เป็นสิ่งที่สังคมหรือคนในส่วนรวมมีความต้องการและจำเป็นต้องผลิตหรือสร้างให้มีขึ้น แล้วถ่ายทอดให้อนุชนรุ่นหลังด้วยการสั่งสอนเรียนรู้แล้วสืบทอดกันมาเป็นประเพณี กล่าวคือ วัฒนธรรมจึงเป็นทุกสิ่งที่มีมนุษย์สร้างขึ้นมา เช่น ภาษา เครื่องมือ ศิลปะ กฎหมาย ศาสนา การปกครอง และศีลธรรม เป็นต้น รวมถึงสิ่งประดิษฐ์ที่เป็นผลสัมฤทธิ์ทางวัฒนธรรมซึ่งเป็นผลมาจากวัฒนธรรมทางปัญญาที่ส่งผลให้เกิดเป็นเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์สื่อสารที่เป็นประโยชน์ใช้สอยได้ ดังนั้น วัฒนธรรมจึงเป็นสิ่งที่เรียนรู้และถ่ายทอดมาจากการติดต่อสัมพันธ์ระหว่างกัน เป็นแบบอย่างของพฤติกรรมที่ได้มาทางสังคม และถ่ายทอดกันไปทางสังคม

การเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรม (Cultural Change)

จากรูธวิน พรหมวัง (2536) ได้กล่าวไว้ว่า การเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรม คือ การเปลี่ยนแปลงวิถีการดำเนินชีวิตและพฤติกรรมที่บุคคลในสังคมได้เคยประพฤติปฏิบัติต่อ ๆ กันมาเป็นระยะเวลายาวนาน เปลี่ยนไปสู่แบบแผนใหม่ที่ซึ่งไม่เคยจินมาก่อน ในปัจจุบันนี้วัฒนธรรมที่เปลี่ยนแปลงไปอย่างเห็นได้ชัด และผู้คนได้ให้ความสนใจกับการเปลี่ยนแปลงเหล่านี้เพียงเล็กน้อยเท่านั้น แต่ก็ประพฤติปฏิบัติตามกันมาโดยไม่รู้ตัว การเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรมจึงเป็นพลวัต (Dynamics)

ณรงค์ เสงี่ยมประชา (2538) ได้กล่าวไว้ว่า วัฒนธรรมย่อมมีการเปลี่ยนแปลงอยู่เสมอ สาเหตุ หลักเนื่องมาจากปัญหาที่มนุษย์ประสบ ประกอบกับความต้องการของมนุษย์ และสามารถจำแนกสาเหตุแห่งการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมออกเป็นข้อย่อย ๆ ได้ ดังต่อไปนี้

1. เนื่องจากการทะนุบำรุงส่งเสริมวัฒนธรรม เพื่อปรุงแต่งวัฒนธรรมสังคมของตนให้เจริญ งอกงามขึ้นจึงมีการคิดค้นวัฒนธรรมใหม่ มีการปรับปรุงดัดแปลงวัฒนธรรมเดิมให้เหมาะสมกับสังคมปัจจุบัน ซึ่งทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรมได้
2. การเปลี่ยนแปลงของธรรมชาติ สภาพของดินฟ้าอากาศซึ่งเปลี่ยนแปลงอยู่เสมอ เช่น น้ำท่วม ลมพายุ ความแห้งแล้งและความหนาวเย็นจัด การเปลี่ยนแปลงของธรรมชาติดังกล่าวอาจกระตุ้นให้มนุษย์ประดิษฐ์สิ่งใหม่ ๆ เพื่อควบคุมการเปลี่ยนแปลงดังกล่าว อันทำให้วิถีชีวิตหรือวัฒนธรรมของมนุษย์เปลี่ยนแปลงไปได้
3. การเปลี่ยนแปลงในความต้องการของมนุษย์ โดยเหตุที่มนุษย์มีไขว้ปัญญาลึก ความนึก คัดของมนุษย์จึงเป็นไปอย่างกว้างขวาง และความนึกคิดนี้ได้นำไปสู่การเปลี่ยนแปลงในความต้องการของมนุษย์ ทั้งการคิดค้นสิ่งใหม่ ๆ และวิธีการใหม่ ๆ ขึ้นมา อันเป็นผลให้วัฒนธรรมเปลี่ยนแปลงไปได้
4. การเปลี่ยนแปลงของสิ่งแวดล้อมทางสังคม สังคมมนุษย์ย่อมไม่อยู่คงที่ มีการเปลี่ยนแปลงทางสังคมอยู่ตลอดเวลา เช่น จำนวนประชากรเพิ่มมากขึ้น ทำให้มีการแข่งขันกันสูงขึ้น ตลอดจนการขัดแย้งระหว่างชนชั้น ดังนั้นมนุษย์จึงต้องสร้างวิธีการและสร้างระเบียบปฏิบัติเพื่อแก้ไขปัญหาที่ยากดังกล่าวกว่า ซึ่งก็ได้ทำให้วัฒนธรรมของมนุษย์เปลี่ยนแปลงตามไปด้วย
5. การแลกเปลี่ยนหิบบัณฑิตวัฒนธรรมมนุษย์ในสังคมต่าง ๆ มนุษย์มีการติดต่อสื่อสารกันอยู่ตลอดเวลา การแลกเปลี่ยนหิบบัณฑิตวัฒนธรรมจึงเป็นไปอย่างกว้างขวางตามไปด้วย
6. วัฒนธรรมอาจเปลี่ยนแปลงได้จากพัฒนาการของความรู้และเทคโนโลยีใหม่ ๆ ที่สังคม กำหนดขึ้นเอง เช่น จากการที่ผู้คนมีความรู้มากขึ้นก็ทำให้สังคมเปลี่ยนทัศนคติและความเชื่อเดิม ๆ ได้
7. วัฒนธรรมอาจเปลี่ยนแปลงได้เนื่องจากความประสงค์ของผู้มีอำนาจในสังคม เช่น การกำหนดของนโยบายรัฐ หรือกลุ่มผู้นำความคิดในระดับต่าง ๆ ของสังคมนั้น เป็นต้น
8. เนื่องจากการมองเห็นประโยชน์และความจำเป็นของสิ่งนั้น ๆ ทำให้ผู้คนรับเอาวัฒนธรรมนั้น ๆ มาใช้ในการดำเนินชีวิต เช่น เมื่อมีประชากรมากขึ้นจำเป็นต้องอาศัยการผลิตแบบอุตสาหกรรม การใช้เครื่องมือเครื่องจักรช่วยในการผลิต การผลิตระบบโรงงาน สิ่งเหล่านี้ย่อมกระทบต่อวิถีชีวิตและวัฒนธรรมการผลิตแบบดั้งเดิมของชุมชนด้วย

การปรับตัวทางวัฒนธรรม (Culture Assimilation)

ผ่องพรรณ มณีรัตน์ (2521) กล่าวว่า การปรับตัว หมายถึง การที่ปัจเจกบุคคลหรือกลุ่มมีการปรับพฤติกรรมของตนให้เข้ากันได้ หรืออยู่ร่วมกันอย่างมีความสุขในชีวิต ทั้งนี้การปรับตัวอาจนำไปสู่การเปลี่ยนแปลง เช่น การอพยพย้ายถิ่นของผู้คนอาจจะส่งผลให้เกิดการเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรมไปได้

อานันท์ กาญจนพันธุ์ (2544) กล่าวว่า การเคลื่อนไหวเพื่อการเรียนรู้ สร้างสรรค์ ผลิตใหม่ และการปรับตัวของชุมชนท้องถิ่นภายใต้บริบททางสังคมและชาติวัฒนธรรมที่มีความเหมือนและแตกต่างกันไปแต่ละชุมชนในขณะที่เกิดการเปลี่ยนแปลงอยู่ตลอดเวลา ทำให้ชุมชนต้องคิดค้นและแสวงหาทิศทางการพัฒนาที่หลากหลาย เพื่อการดำรงอยู่ร่วมกันของวัฒนธรรมที่แตกต่างกัน

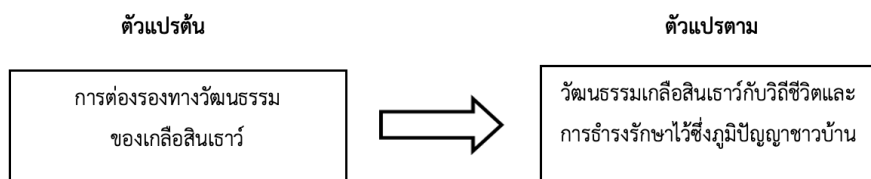
อมรา พงศาพิชญ์ (2540) กล่าวว่า การปรับตัวทางวัฒนธรรม เป็นการให้ความหมายที่รวมถึงวัฒนธรรมในรูปวัตถุและวัฒนธรรมที่ไม่ใช่วัตถุ ซึ่งรวมถึงระบบคิด ความเชื่อ วิถีชีวิต และพฤติกรรม ของสมาชิกในสังคม ในการพิจารณาเรื่องการปรับตัวทางวัฒนธรรมต้องพิจารณาในประเด็นดังนี้

1. องค์ประกอบด้านศิลปวัฒนธรรมและสังคมวัฒนธรรมที่เป็นวิถีชีวิต เช่น วรรณคดี ดนตรี การแสดง และศิลปกรรมอื่น ๆ ความเชื่อ เป็นต้น
 2. วัฒนธรรมองค์กรของชุมชน ซึ่งร้อยประสานเข้าเป็นวัฒนธรรมชุมชนซึ่งมีลักษณะเฉพาะของแต่ละสังคมวัฒนธรรม
 3. การปฏิสัมพันธ์กับสังคมข้างเคียง หรือการค้นพบสิ่งใหม่ ๆ ภายในสังคมตนเอง จะทำให้เกิดการปรับเปลี่ยนเพื่อการคงอยู่ของวัฒนธรรมนั้น ๆ
 4. การตีความหมายทางสัญลักษณ์ของชุมชน วัฒนธรรม คือ ระบบสัญลักษณ์ องค์ประกอบของแต่ละส่วนย่อมจึงมีความหมายและสื่อความหมายที่ลึกซึ้งและกว้างขวางกว่าข้อเท็จจริงที่เป็นอยู่ เช่น ประเพณีของชุมชน เป็นต้น
 5. การดำเนินชีวิตของมนุษย์ต้องดำเนินเป็นกลุ่ม การปรับเปลี่ยนสังคมวัฒนธรรมเป็นการปรับเปลี่ยนในกลุ่มมากกว่าในระดับปัจเจกบุคคล การปรับตัวทางวัฒนธรรมจึงเป็นการปรับเปลี่ยนของกลุ่ม
 6. พฤติกรรมของมนุษย์ยืดหยุ่นและปรับเปลี่ยนได้ ไม่มีพฤติกรรมใดที่ไม่สามารถปรับเปลี่ยนได้เลย
 7. การถ่ายทอดวัฒนธรรมจากรุ่นหนึ่งไปสู่รุ่นหนึ่งอย่างมีกระบวนการและขั้นตอน
- สำหรับแนวคิดวัฒนธรรมนี้ที่ผู้วิจัยได้นำไปใช้เป็นแนวทางในการศึกษาวิจัยในมิติการปรับตัวและการต่อสู้ต่อร่องระหว่างวัฒนธรรม เนื่องจากการผลิตเกลือสินเธาว์แบบดั้งเดิมนั้นกำลังจะสูญหายไปและหาพบได้ยากมากขึ้นซึ่งเป็นภูมิปัญญาของชาวบ้านที่ควรธำรงรักษาไว้

4. กรอบแนวคิดการวิจัย

ภาพที่ 1

กรอบแนวคิดการวิจัย



5. ระเบียบวิธีวิจัย

1) ประชากรเป้าหมาย

ผู้วิจัยได้เก็บข้อมูลกับกลุ่มตัวอย่างแบบเจาะจง (Purposive Sampling) ประกอบด้วย ผู้ผลิตเกลือสินเธาว์ จำนวน 6 คน ผู้นำชุมชน จำนวน 1 คน ครูในพื้นที่ จำนวน 1 คน และเกษตรกร จำนวน 4 คน รวมจำนวน 12 คน

2) เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

เครื่องมือสำหรับการเก็บรวบรวมข้อมูลการวิจัยครั้งนี้ ประกอบด้วย

1. การสังเกตแบบมีส่วนร่วม (Participant Observation) โดยผู้วิจัยจะติดตามเข้าไปเป็นส่วนหนึ่งของชุมชนแบบเปิดเผย ตัวคอยสังเกตและเฝ้าดูพฤติกรรมของสมาชิกผู้ผลิตเกลือสินเธาว์ในพื้นที่จำนวน 4 ชุมชนของจังหวัดนครราชสีมา ได้แก่ บ้านดงใหญ่ บ้านโนนวัด บ้านมะรุ้ม และบ้านโนนลาว โดยมีแบบจดบันทึกข้อมูลและใช้กล้องถ่ายภาพนิ่งเพื่อบันทึกภาพในกิจกรรมต่าง ๆ ทั้งนี้ก็เพื่อที่จะได้นำข้อมูลมาประกอบการอภิปรายผลการวิจัยให้ชัดเจนขึ้น

2. สัมภาษณ์แบบเจาะลึก (In-Depth Interview) โดยผู้วิจัยจะใช้วิธีการเลือกกลุ่มตัวอย่างแบบเจาะจง (Purposive Sampling) ตามคุณสมบัติผู้ให้ข้อมูลตามที่ได้กำหนดไว้แล้วซึ่งเป็นข้อมูลในระดับปฐมภูมิ

3) ความเชื่อถือได้ของเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

ผู้วิจัยได้ใช้การตรวจสอบข้อมูลที่ได้เก็บรวบรวมมาแล้ว โดยใช้การตรวจสอบข้อมูลแบบสามเส้า (Methodological Triangulation) ซึ่งเป็นการหาความเชื่อถือของข้อมูลตามลักษณะการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) ซึ่งใช้การตรวจสอบสามเส้า ประกอบด้วย ด้านการรวบรวมวิธีการใช้ผู้สังเกต (Observer) ด้านทฤษฎี (Theory) ด้านวิธีการ (Methods) และด้านข้อมูลเชิงประจักษ์ (Empirical material) (สุรางค์ จันทวานิช. 2547, น. 31-33)

4) การเก็บรวบรวมข้อมูล

การวิจัยในครั้งนี้ ผู้วิจัยได้ดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูลระหว่างเดือนกุมภาพันธ์ - เมษายน 2566 เนื่องจากเป็นช่วงเวลาที่สามารถหุงเกลือสินเธาว์ได้ในแต่ละปี โดยแบ่งการเก็บรวบรวมข้อมูลตามขั้นตอนดังนี้

1. การเก็บข้อมูลจากการสังเกตแบบมีส่วนร่วม (Participant Observation) โดยผู้วิจัยจะติดตามเข้าไปเป็นส่วนหนึ่งของชุมชนแบบเปิดเผยตัวในพื้นที่ชุมชนเป้าหมายทั้ง 4 ชุมชน โดยเข้าไปสังเกตสภาพปัญหาและการปรับตัวของครอบครัวผู้ต้มเกลือหรือหุงเกลือสินเธาว์ที่หลงเหลืออยู่ และถ่ายภาพพร้อมทั้งจดบันทึกเก็บไว้เพื่อใช้ประโยชน์ในการวิเคราะห์ต่อไป

2. การสัมภาษณ์ ผู้วิจัยใช้การสัมภาษณ์แบบเจาะลึก (In-Depth Interview) โดยผู้วิจัยจะสัมภาษณ์กับกลุ่มตัวอย่างแบบเจาะจง (Purposive Sampling) กับกลุ่มเป้าหมายตามที่กำหนดไว้

5) การจัดทำข้อมูลและการวิเคราะห์ข้อมูล

สำหรับการจัดทำข้อมูลและการวิเคราะห์ข้อมูลนั้นผู้วิจัยได้ใช้แนวคิด ทฤษฎี มาเป็นกรอบในการวิเคราะห์โดยการวิเคราะห์ข้อมูลจากการตีความ (Interpretation) ซึ่งได้จากการสังเกตแบบมีส่วนร่วมและการสัมภาษณ์เชิงลึก จากสิ่งที่เป็นปรากฏการณ์ที่มองเห็นและสังเกตได้ แล้วทำการสรุปแบบวิธีอุปนัย (Inductive) คือ การเขียนตามกรอบแนวคิดทฤษฎีหรือตอบประเด็นปัญหาของการวิจัย ตามกรอบแนวคิดที่ได้วางเอาไว้แล้ว โดยต้องคำนึงถึงบริบทและสภาพแวดล้อม และนำเสนอข้อมูลแบบพรรณนาและบรรยาย และนำข้อมูลที่ได้อภิปรายผลต่อไป

6. ผลการวิจัย

1) สภาพปัญหาของเกลือสินเธาว์

ภาคอีสานในอดีตคาดว่าจะเป็นที่ทะเลมาก่อน ซึ่งปัจจุบันจะมีลักษณะภูมิประเทศเป็นที่ราบสูงและมีขอบเป็นภูเขา ล้อมรอบ ทำให้พื้นที่ตรงกลางจะมีลักษณะเป็นแอ่ง โดยแบ่งออกเป็น 2 แอ่งใหญ่ คือ แอ่งโคราช และแอ่งสกลนคร โดยจะมีชั้นเกลือหิน เป็นจำนวนมากภายใต้พื้นดิน เมื่อถึงฤดูฝนน้ำก็จะละลายเกลือหินนั้นขึ้นมาด้วย แต่เมื่อถึงฤดูแล้งน้ำตามที่ลุ่มหรือตามไร่นาก็จะแห้งลง ทำให้เกลือหินที่ละลายมากับน้ำนั้นยังคงเหลืออยู่ตามหน้าดินทำให้ดินเค็มและเกิดเป็นผลึกเกลือเล็ก ๆ อยู่บนผิวดินหรือเป็น คราบสีขาวจำนวนมาก สภาพพื้นที่ที่เป็นดินเค็มมีคราบเกลือแห้งติดอยู่กับดินและด้วยภูมิปัญญาชาวบ้านจึงได้นำดินที่เค็มนี้มาผลิต เป็นเกลือสำหรับใช้ในการประกอบอาหาร การถนอมอาหาร รวมถึงการซื้อขายแลกเปลี่ยนกัน เกิดเป็นวัฒนธรรมและวิถีชีวิตที่สืบ ต่อกันมาตั้งแต่อดีตมาจนถึงปัจจุบันนี้

“ผมเกิดที่นี่ อยู่ที่นี่มาตลอดเลย ทำมาตั้งแต่เด็กแล้ว ทำตามพ่อแม่พาทำ สมัยก่อนคนมันทำมากทำเต็มทุ่งนี่ไปหมด” (ลุง พัน บ้านโนนลาว)

“เห็นพ่อแม่ทำมาตั้งแต่เด็กเลยตั้งแต่จำความได้ แต่ก่อนพ่อแม่ทำนาเกี่ยวข้าวเสร็จก็พามาต้มเกลือ ก็จะเอาดินที่อยู่แถว ๆ ที่นา นี่แหละ ดินมันจะขึ้นขาวเต็มไปหมด เราก็ไปขุดหน้าดินเอามา ก็ทำแบบดินนี่แหละเหมือนที่พ่อแม่เคยพาทำมา” (แม่ประจวบ บ้านดงใหญ่)

“ทำมานานหลายปีละ ทำมาตั้งแต่สาว ๆ ทำมาตลอด สมัยก่อนก็ทำกันเยอะแต่ก็ทำพอให้ได้กินในบ้าน ก็เกลือแต่บ้านนี้ขาย นี่แหละที่ทำ บ้านอื่นเขาเลิกทำหมดแล้ว” (ยายปาน บ้านดงใหญ่)

คนหุงเกลือน้อยลง

การผลิตเกลือแบบภูมิปัญญาชาวบ้านที่ได้จากดินเค็ม เรียกว่า “ต้มเกลือ” หรือที่นิยมเรียกกันในพื้นที่ว่า “หุงเกลือ” ซึ่ง การหุงเกลือแบบโบราณนี้ในปัจจุบันด้วยสภาพสังคมที่เปลี่ยนไปก็อาจทำให้รูปแบบและวิธีการอาจปรับเปลี่ยนไปบ้างเล็กน้อยตามยุค สมัย แต่ก็ยังคงไว้ซึ่งภูมิปัญญาชาวบ้านเช่นเดิม เกลือที่ได้จากดินที่มีความเค็มจะเรียกว่า “เกลือสินเธาว์” โดยแต่ก่อนในพื้นที่จังหวัด นครราชสีมาจะมีการหุงเกลือสินเธาว์นี้กันเป็นจำนวนมาก ซึ่งจากการลงพื้นที่พบว่า ในพื้นที่อำเภอโนนสูง และอำเภอพิมาย ของ จังหวัดนครราชสีมา ยังมีคนที่ทำเกลือด้วยวิธีต้มเกลือหรือหุงเกลือแบบโบราณนี้อยู่บ้าง แต่อาจจะไม่มีคนทำมากนักเหมือนในอดีตที่ ผ่านมา และคนที่หุงเกลือก็จะมีอายุประมาณ 50 ปีขึ้นไป ส่วนเด็ก วัยรุ่น และวัยทำงานไม่พบว่าจะมีใครที่จะมาศึกษาเรียนรู้เพื่อสาน ต่อวัฒนธรรมการหุงเกลือสินเธาว์นี้ต่อไป

“เมื่ออดีตสัก 20 กว่าปีนะ ผมก็เห็นเขาทำเกลือกันเป็นแถวเลย ทำกันเป็นกลุ่มกันเยอะเลย บางคนก็คิดว่าการหุงเกลือ สินเธาว์นี้ก็ทำเป็นรายได้เสริมหลังจากว่างเว้นจากการทำนา แม้แต่บ้านผมเองก็เคยทำ ขั้นตอนการทำเกลือตั้งแต่อดีตมาจนถึง ปัจจุบันมันก็ยังเหมือนเดิมนะ เพียงแต่ปัจจุบันจำนวนคนทำน้อยลง เพราะหลายคนอายุมากขึ้นก็ทำไม่ไหวแล้ว” (ผู้ใหญ่สมโภชน์ บ้านมะรุ้ม)

“แต่ก่อนก็ทำกันมาก ทำไว้กินไว้ใช้กันเองในบ้าน คนไม่ได้เข้ากรุงเทพฯ เหมือนสมัยนี้ ก็ออกมาทำกันหมดแทบทุกบ้านเลย หละ มากินมานอนทำกันที่ทุ่งนี่เลย สมัยอายุน้อย ๆ มันก็สนุกดี แต่พออายุมากขึ้นคนทำมันก็ค่อย ๆ หายไปเกลือไม่ก็เจ้า” (ลุงพัน บ้านโนนลาว)

ภาพที่ 2

พื้นที่การหุงเกลือสินเธาว์ บ้านโนนลาว



ที่มา : เซาว์ฤทธิ์ ศิลาดำ

สภาพดินฟ้าอากาศเป็นตัวกำหนด

การผลิตเกลือสินเธาว์จะสามารถหุงเกลือได้ก็อยู่ระหว่างเดือนกุมภาพันธ์ไปจนถึงเดือนเมษายนของทุกปี โดยขึ้นอยู่กับสภาพดินฟ้าอากาศเป็นหลัก การหุงเกลือนั้นจะหุงได้ก็ช่วงแล้งหลังจากการเก็บเกี่ยวข้าวเท่านั้น ชาวบ้านจะหาดินเค็มตามที่ลุ่มหรือตามท้องนาที่มีเกลือขึ้นเป็นดอกสีขาว ๆ ขึ้นเป็นคราบบนผิวดิน เรียกดินนี้ว่า “ดินเอียด” หรือมักเรียกว่า “ดินซึ่กะทา” ซึ่งถ้าปีใดไม่มีฝนก็หุงเกลือกันได้นานเป็นสัปดาห์หรืออาจจะเป็นเดือน แต่ถ้ามีฝนตกก็จะสิ้นสุดการหุงเกลือในปีนั้นทันที และแหล่งใดที่เคยมีดินซึ่กะทาก็หุงเกลือขึ้นเป็นประจำทุกปี ชาวบ้านจะขุดเอาหน้าดินเพื่อนำมาเป็นวัตถุดิบผ่านกรรมวิธีแบบโบราณจนได้น้ำเกลือเค็ม แล้วนำน้ำที่ได้ไปต้มหรือหุงจนน้ำละลายออกไปเหลือไว้เพียงเกลือสินเธาว์ จากนั้นตักเกลือใส่ตระกร้าไม้ไผ่ผึ่งเกลือไว้ให้แห้ง เสร็จแล้วก็นำเกลือมาบรรจุกระสอบเตรียมจำหน่ายหรือนำไปใช้ประโยชน์ต่อไป เกลือสินเธาว์นี้สามารถเก็บไว้บริโภคได้นานเป็นนับปี และปัจจุบันมีการซื้อขายกันเป็นปี ละ 150 บาท

“ก็จะเริ่มทำเกลือกันพอน้ำแห้งฤดูแล้งนี้แหละ ถ้าฝนไม่ตกก็ทำได้เรื่อย ๆ” (ลุงพัน บ้านโนนลาว)

“แต่ก่อนระยะเวลาการทำเกลือกันเป็นเดือนจนกว่าฝนจะมา เราก็จะไปขอเอาดินที่นาคนอื่นบ้าง ยิ่งเราขุดเอาหน้าดินเค็มไปมากเท่าไร ปีต่อไปดินซึ่กะทาก็จะยิ่งขึ้นมาก” (พี่ประทุม บ้านมะรุ้ม)

“สมัยก่อนก็ทำกันแทบทุกครัวเรือน เอาไม้ไผ่มาสานเป็นชะลอมเอามาใส่เกลือนะ ต่อมาก็ใส่ตุ้มเอา เริ่มทำเกลือกันก็ประมาณ กุมภาพันธ์ถึงมีนาคม พอเข้าเมษายนฝนก็จะตกทำเกลือไม่ได้แล้ว” (ลุงนวย บ้านโนนวัด)

น้ำและไม้ฟืนเป็นสิ่งสำคัญ

ปัจจุบันนี้คนหุงเกลือแบบโบราณนี้จะหาคนทำยากมากขึ้นเรื่อย ๆ และเหลือเพียงไม่กี่คนเท่านั้นที่ยังคงทำอยู่ ซึ่งปัจจัยหนึ่งที่สำคัญของการหุงเกลือก็คือ ไม้ฟืนที่ใช้เป็นเชื้อเพลิง การหุงเกลือจะใช้ไม้มาทำเป็นเชื้อเพลิงจำนวนมากและต้องเติมเชื้อเพลิงตลอดเวลาในการหุงเกลือ และน้ำก็เป็นอีกปัจจัยสำคัญหนึ่งในขั้นตอนการหุงเกลือด้วย ซึ่งปัจจุบันด้วยสภาพสิ่งแวดล้อมธรรมชาติที่เปลี่ยนไป พื้นที่ที่เคยขุดเอาดินซึ่กะทาก็น้อยลงเนื่องจากพื้นที่ถูกเปลี่ยนให้กลายเป็นพื้นที่ทำการเกษตรเน้นการทำนาเป็นหลัก ทำให้น้ำและป่าไม้ก็ลดน้อยลง ชาวบ้านจึงไม่มีฟืนมาใช้ในการหุงเกลือและด้วยน้ำที่น้อยลงและเก็บน้ำไว้สำหรับการทำการเกษตร การใช้น้ำบอกจากส่วนกลางเหมือนสมัยก่อนก็ทำไม่ได้แล้ว จึงส่งผลต่อการหุงเกลือด้วยเช่นกัน ทำให้คนหุงเกลือสินเธาว์แบบภูมิปัญญาชาวบ้านนี้ก็ค่อยๆ ลดจำนวนลงไปในแต่ละปี

“สมัยเป็นสาว ๆ เพื่อน ๆ ก็ทำกันเยอะ ทำให้สระน้ำเลยเป็นแถวต่อกันไป บางคนรอให้อีกเจ้าเลิกทำก็มาทำต่อกันก็มี ก็เก็บดินซึ่กทาเอาไว้รอเลย แต่ทุกวันนี้เปลี่ยนไปเยอะ คนทำก็เหลืออยู่ 2-3 เจ้าเอง” (ป้าอ้วน บ้านโนนวัด)

“เวลาทำเกลือหลาย ๆ เจ้ามันก็สนุกดี แต่ปัจจุบันไม่มันหายาก ใครไม่มีไม่มาทำพินก็มาทุ้งเกลือไม่ได้ อีกอย่างถ้าใครไม่มีบ่อน้ำของตัวเองก็จะลำบากหน่อย เพราะการทุ้งเกลือจะใช้ไม้พินกับน้ำเยอะ และถ้าปีไหนน้ำแล้งทางส่วนราชการเขาก็จะขอความร่วมมือไม่ให้ใช้น้ำก็ต้องทุ้งเกลือ คนที่ทำได้เลยต้องเป็นคนที่มีบ่อน้ำเป็นของตัวเอง จะใช้บ่อน้ำส่วนกลางของชุมชนเหมือนแต่ก่อนไม่ได้แล้ว พินกับน้ำจึงจำเป็นและใช้เยอะมากในการทุ้งเกลือในแต่ละปี” (พี่ประทุม บ้านมะรุ้ม)

เกลือสินเธาว์ที่มาจากนาคินเค็มมาผลิตเป็นเกลือจากภูมิปัญญาชาวบ้าน เกลือสินเธาว์มีคุณประโยชน์มากมายใช้ในการประกอบอาหาร การถนอมอาหาร รวมถึงการซื้อขายแลกเปลี่ยนกัน จนเกิดเป็นวัฒนธรรมและวิถีชีวิตที่สืบทอดกันมาตั้งแต่อดีตมาจนถึงปัจจุบัน และปัจจุบันนี้คนต้มเกลือหรือทุ้งเกลือแบบโบราณนี้แทบจะไม่มีเหลืออยู่แล้ว ส่วนคนที่ทำอยู่ก็มีอายุมากแล้ว ส่วนวัยรุ่นและวัยทำงานเองก็ยังไม่ค่อยสนใจที่จะมาศึกษาเรียนรู้เพื่อสืบสานธำรงรักษาไว้ซึ่งวัฒนธรรมการทุ้งเกลือสินเธาว์นี้ให้ยาวนานสืบไป แต่ก็ด้วยปัจจัยหลายอย่างที่เปลี่ยนไปทั้งสภาพสังคม สภาพสิ่งแวดล้อม และสภาพดินฟ้าอากาศที่ล้วนแต่มีผลกระทบต่อการทุ้งเกลือทั้งสิ้นซึ่งก็ทำให้คนทุ้งเกลือสินเธาว์แบบภูมิปัญญาชาวบ้านนี้ค่อย ๆ ลดจำนวนลงไปในแต่ละปีนั่นเอง

2) การต่อรองทางวัฒนธรรมของเกลือสินเธาว์

การผลิตเกลือสินเธาว์แบบดั้งเดิมนั้นกำลังจะสูญหายไปและหาพบได้ยากมากขึ้นซึ่งเป็นภูมิปัญญาของชาวบ้านที่ควรธำรงรักษาไว้ ด้วยสภาพสังคมที่ได้เปลี่ยนแปลงไปตามยุคสมัย กอปรกับสภาพแวดล้อมก็เปลี่ยนไปจากพื้นที่มีมากก็กลายมาเป็นพื้นที่องนาที่เน้นการเกษตรทำนามากขึ้น ทำให้การจัดการน้ำเพื่อทำพินเป็นเชื้อเพลิงก็หายากขึ้น รวมถึงการจัดการน้ำก็ยากขึ้น ซึ่งเป็นส่วนสำคัญต่อการธำรงรักษาไว้ซึ่งวัฒนธรรมการทุ้งเกลือแบบภูมิปัญญาชาวบ้านนี้ ดังนั้นแล้ววัฒนธรรมของเกลือสินเธาว์จำเป็นจะต้องมีการปรับตัวและการต่อรองทางวัฒนธรรมเพื่อการธำรงรักษาไว้ซึ่งวัฒนธรรมการทุ้งเกลือแบบโบราณและเป็นภูมิปัญญาชาวบ้านให้คงอยู่สืบไป ทั้งนี้จากการลงพื้นที่ที่ทีมผู้วิจัยได้พบว่า การปรับตัวและการต่อรองทางวัฒนธรรมของเกลือสินเธาว์นี้มีอยู่หลายประเด็นที่น่าสนใจซึ่งส่งผลกระทบต่อธำรงรักษาวัฒนธรรมของเกลือสินเธาว์ดังต่อไปนี้

คนรุ่นใหม่กับวัฒนธรรมเกลือสินเธาว์

จากสภาพสังคมที่เปลี่ยนแปลงไปด้วยความเจริญทางเทคโนโลยีและการพัฒนาคุณภาพชีวิตที่ดีมากขึ้นก็ส่งผลต่อวิถีชีวิตของผู้คน จากสังคมชนบทก็พัฒนาไปสู่สังคมเมือง การเดินทางที่สะดวกสบาย การเข้าถึงความรู้ รวมถึงสินค้าอุปโภคและบริโภค โดยเฉพาะเกลือตลาดและน้ำปลาที่ถูกสุขลักษณะและเป็นที่ยอมรับในการบริโภคกว่าเกลือสินเธาว์ ซึ่งชาวบ้านหาซื้อได้อย่างสะดวกสบายมากขึ้น กอปรกับมีโรงงานอุตสาหกรรมที่เกิดขึ้นมากมาย รวมไปถึงโรงงานที่สามารถผลิตเกลือแบบอุตสาหกรรมขนาดใหญ่ ทำให้คนรุ่นใหม่มีทางเลือกในการดำเนินชีวิตที่สะดวกสบายมากขึ้น และเกลือที่ผลสโไออินซึ่งเป็นประโยชน์ต่อร่างกายและได้รับการรับรองจากกระทรวงสาธารณสุขก็มีจำหน่ายตามท้องตลาดทั่วไป การผลิตและบริโภคเกลือแบบดั้งเดิมจึงมีความนิยมที่ลดลง อีกทั้งกระบวนการในการทุ้งเกลือนั้นก็มีความลำบากทั้งเหนื่อยและร้อน ต้องใช้ความอดทนสูงกว่าจะได้เกลือสินเธาว์ สิ่งเหล่านี้ก็ทำให้คนรุ่นใหม่ไม่ค่อยที่จะสนใจที่จะทำเกลือสินเธาว์และธำรงรักษาไว้ซึ่งวัฒนธรรมการผลิตเกลือสินเธาว์แบบดั้งเดิมนี้เอาไว้ วัฒนธรรมและวิถีชีวิตของชุมชน รวมถึงภูมิปัญญาท้องถิ่นในการผลิตเกลือสินเธาว์แบบดั้งเดิมจึงกำลังจะหายไป

“โรงเรียนเราก็พยายามพาเด็กไปดูทุกปี พอถึงฤดูเขาทุ้งเกลือกัน ก็พาเด็กในโรงเรียนไปดูเขาทุ้งเกลือ ไปกันหมดเลยตั้งแต่เด็กอนุบาลจนถึงประถมหก ก็อยากให้เด็กเขารู้ว่ากระบวนการทุ้งเกลือเขาทำกันอย่างไร ก็หวังแค่จะให้เขาจะได้มีความรู้ไปสานต่อภูมิปัญญาชาวบ้านเอาไว้ มันเป็นภูมิปัญญาของบ้านเราเพื่อว่าในอนาคตเด็กเขาโตขึ้นเขาอยากจะทำเกลือบ้าง ก็ปลูกฝังไว้ให้เขาเห็นคุณค่าและไม่อยากให้มันสูญหายไปจากบ้านเรา” (ครูสำรวม โรงเรียนบ้านมะรุ้ม)

“ตอนนี้ก็ยังไม่มีใครมาสืบทอดหรอก ก็ทำไปเรื่อย ๆ จนกว่าจะหมดแรง ลูกหลานเองก็ไม่มีใครอยากทำหรอก ก็พยายามชวนลูก ๆ หลาน ๆ มาทำต่ออยู่นะ ถ้าไม่มีใครมาทำต่อก็เสียดายนะ ก็อยากให้มันคงอยู่เหมือนเดิมนี่แหละ ก็เสียดายนะพ่อแม่เคยพาทำมา ก็อยากให้ลูกหลานมาทำต่อ ก็อยากให้ลูกหลานมาสนใจจะได้ไม่หายไปไหน ก็มีแต่คนรุ่นเก่านี่แหละที่ทำอยู่ทุกวันนี้ ดัมเกลือก็ร้อนต้องอดทน งานก็หนักต้องขนดินขนน้ำ คนรุ่นใหม่เขาเลยไม่ค่อยสนใจทำต่อ ไปทำงานโรงงานดีกว่า” (แม่ประจวบ บ้านดงใหญ่)

การส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมและคนส่วนใหญ่

ช่วงเวลาของการหุงเกลือนั้นจะอยู่ในช่วงหลังการเก็บเกี่ยวข้าวในนาเสร็จหมดแล้ว แต่กระบวนการหุงเกลือจะต้องมีการไปรวบรวมชุดเอาหน้าดินซึ่กะทามา แล้วใช้น้ำในการชะล้างเอาเกลือที่ผสมอยู่ในดินเค็ม หรือดินซึ่กะทานั้นออกมา แล้วนำน้ำนั้นมาต้มหรือหุงเคียวจนไอน้ำระเหยออกไปให้เหลือไว้แต่เกลือ ซึ่งในกระบวนการดังกล่าวย่อมต้องใช้น้ำและไม้ฟืนเพื่อทำเป็นเชื้อเพลิงจำนวนมาก เมื่อป่าไม้หายากขึ้นการตัดไม้จึงส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม ส่วนน้ำและดินที่เป็นส่วนที่เหลือจากกระบวนการผลิตเกลือนั้นก็ถูกทิ้งไป และเมื่อถึงฤดูฝนฤดูการทำนาข้าว น้ำฝนก็จะชะล้างเอาความเค็มนั้นกระจายไปในพื้นที่ตามท้องนา ทำให้พื้นที่ใดที่มีการหุงเกลือหรือพื้นที่ใกล้เคียงย่อมเกิดเป็นดินเค็มมากขึ้นทำให้น้ำข้าวผลผลิตไม่ดี แม้ว่าในอดีตจะมีการหุงเกลือกันจำนวนมาก แต่เมื่อสภาพสังคมและสิ่งแวดล้อมเปลี่ยนไปทำให้คนส่วนใหญ่เลือกที่จะทำนาปลูกข้าวกันเพียงอย่างเดียว ดังนั้นจากกระบวนการหุงเกลือสินเธาว์เป็นคนส่วนน้อยของชุมชนที่เหลืออยู่จึงอาจทำให้ส่งผลกระทบต่อคนส่วนใหญ่ที่ทำการเกษตรปลูกข้าวในชุมชนได้ ซึ่งคนที่จะหุงเกลือได้นั้นก็จะต้องมีพื้นที่ดินที่มีดินเค็มดินซึ่กะทาขึ้นเป็นของตนเอง และต้องมีไม้ฟืนและบ่อน้ำเป็นของตนเองอีกด้วย กอปรกับการหุงเกลือจะต้องหุงในพื้นที่ของตนเองเพื่อหลีกเลี่ยงผลกระทบต่อคนอื่น จึงทำให้คนหุงเกลือมีความลำบากมากขึ้นและมีจำนวนลดน้อยลงไปในตัวเอง

“ผลกระทบมันก็เกิดจากดินเค็ม ยิ่งเราชุดเอาหน้าดินไปมากเท่าไร ปีต่อไปดินซึ่กะทาก็จะยิ่งขึ้นมากขึ้น และถ้าปีไหนน้ำเยอะน้ำท่วมการทำนาก็จะได้ผลผลิตเยอะอยู่ แต่ถ้าปีไหนแล้งน้ำน้อยดินก็จะเค็มมาก ทำให้ผลผลิตนาข้าวก็จะน้อยตามไปด้วย ยิ่งคนทำเกลือเยอะน้ำก็ชะล้างลงที่นาเยอะขึ้น ผลผลิตข้าวก็จะน้อยลง ทั้งการปลูกบ้านก็ผูกเรือนเร็วขึ้นนะ” (พี่ประทุม บ้านมะรุ้ม)

“การทำเกลือสินเธาว์ส่วนที่ดีก็มี ส่วนที่เสียก็มีนะ คือแถบนี้ส่วนใหญ่จะเป็นเกษตรกรทำนากันเยอะ ถ้ามีเกลือไหลเข้าไปในท้องนากันเยอะก็ส่งผลกระทบต่อทำให้ดินเค็ม เวลานั้นหาลากมาก็เอาน้ำเกลือที่เข้าหุงกันนั้นลงมาด้วยก็ส่งผลกระทบต่อการทำนา ผลผลิตก็น้อยลง” (ผู้ใหญ่สมโภชน์ บ้านมะรุ้ม)

“การหุงเกลือเขาแค่ชุดเอาหน้าดินมา มันก็ไม่ได้กระทบอะไรมากนัก เขาก็ทำในพื้นที่นาเขา เพราะก็มีแค่พื้นที่ตรงแถบหลังวัดนี้แหละที่ดินเค็ม มันก็เค็มมาตั้งแต่โบราณแล้ว ส่วนพื้นที่อื่นก็ทำนาได้ดินก็ปกติไม่เค็ม” (ครูสำรวม โรงเรียนบ้านมะรุ้ม)

ภาพที่ 3

ที่นาที่มีดินเค็มและที่นาในพื้นที่ใกล้เคียงกันในฤดูทำนา บ้านมะรุ้ม



การต่อรองกับการส่งเสริมจากภาครัฐ

จากกระบวนการในการหุงเกลือที่ได้ส่งผลกระทบต่อทำให้ดินเค็มมากขึ้น และส่งผลกระทบต่อผลผลิตนาข้าวซึ่งปัจจุบันคนส่วนใหญ่จะทำกันเพียงอย่างเดียว การสนับสนุนและส่งเสริมจากภาครัฐเพื่อการจรรงรักษาไว้ซึ่งวัฒนธรรมการหุงเกลือสินเธาว์แบบภูมิปัญญาชาวบ้านที่สืบทอดต่อ ๆ กันหลายชั่วอายุคนนั้น ก็อาจจะส่งผลกระทบต่อคนที่ทำการเกษตรซึ่งเป็นคนส่วนใหญ่ของชุมชนได้ ดังนั้นก็อาจจะไม่เห็นถึงการสนับสนุนและการส่งเสริมจากภาครัฐอย่างเท่าที่ควรในพื้นที่นั่นเอง

“ก็ไม่ค่อยมีหน่วยงานไหนมาส่งเสริมอะไรนะ เขาปล่อยให้ไปตามวิถีชาวบ้านที่เคยทำมานั้นแหละ แต่ก็มีโรงเรียนเขาก็พาเด็กมาดูอยู่นะ” (ลุงพัน บ้านโนนลาว)

“ถ้าผมมองในมุมของฝ่ายปกครองท้องถิ่น มันก็มีหลายปัจจัยที่คนส่วนใหญ่เขาก็ทำกันไม่ได้ทำเกลือ คนทำเกลือก็น้อยรายคนที่ได้ประโยชน์จากเกลือก็น้อยราย ส่วนใหญ่จึงได้รับผลกระทบจากการหุงเกลือมากกว่า” (พี่ประทุม บ้านมะรุ้ม)

“ใจจริงก็อยากให้คงไว้อยู่นะ เป็นภูมิปัญญาของผู้เฒ่าผู้แก่ที่สืบทอดกันมานะ แต่ไม่รู้ว่าคนรุ่นใหม่จะสานต่อไหม ก็อยากให้ลูกหลานเขาทำต่อนะ จะได้มีอยู่ในชุมชนเขาเราต่อไป แต่ถ้ามีหลายรายมากขึ้นมันก็ส่งผลกระทบต่อคนส่วนใหญ่มากขึ้นเช่นกัน หน่วยงานรัฐจะสนับสนุนไหม ถ้ามีคนหุงเกลือเยอะมันก็ส่งผลกระทบต่อขบวนการเขาเยอะเช่นกัน” (ผู้ใหญ่สมโภชน์ บ้านมะรุ้ม)

การต่อรองทางวัฒนธรรมของเกลือสินเธาว์กับการนำไปใช้ในชีวิตประจำวัน

เกลือสินเธาว์เป็นเกลือที่ได้จากดินเค็มซึ่งแตกต่างจากเกลือสมุทรที่ได้จากน้ำทะเล โดยเกลือสินเธาว์ที่ได้จากการหุงเกลือแบบภูมิปัญญาชาวบ้านนั้นจะไม่มีไอโอดีนเหมือนกับเกลือสมุทร ซึ่งไอโอดีน (Iodine) นั้นเป็นแร่ธาตุที่มีประโยชน์และมีความสำคัญอย่างมากต่อการทำงานของต่อมไทรอยด์ ซึ่งช่วยควบคุมระบบการเผาผลาญอาหารในร่างกายและร่างกายไม่สามารถสร้างเองได้ และยังจำเป็นสำหรับการควบคุมการทำงานและเสริมสร้างการเจริญเติบโตของสมอง ระบบประสาทและเนื้อเยื่อในร่างกายอีกด้วย กระทรวงสาธารณสุขจึงประกาศให้เกลือจะต้องมีส่วนผสมของไอโอดีน ซึ่งกฎหมายได้กำหนดให้มีปริมาณไอโอดีน 20-40 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม (ppm) และให้มีการแสดงข้อความว่า “เกลือบริโภคเสริมไอโอดีน” บนฉลากผลิตภัณฑ์ที่เสริมไอโอดีน และผู้ผลิตเกลือบริโภคเพื่อจำหน่ายต้องปฏิบัติตามสัญลักษณ์ที่กำหนดไว้ในข้อ 4 ของกฎกระทรวง ฉบับที่ 1 พ.ศ. 2522 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 และมีการควบคุมกระบวนการเติมหรือผสมไอโอดีนในการผลิตเกลือ (สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา, 2563) ดังนั้นเกลือสินเธาว์ที่ได้จากการหุงเกลือแบบภูมิปัญญาชาวบ้านจึงไม่มีไอโอดีน และกระบวนการผลิตเองก็ยังไม่ถูกสัญลักษณ์เท่าที่ควร แม้ว่าคุณสมบัติของเกลือสินเธาว์จะมีมาก โดยเฉพาะการถนอมอาหาร การหมักการดองจะทำให้อาหารนั้นไม่เน่าเสียง่าย แต่ด้วยกระบวนการหุงเกลือที่ยังไม่ถูกสัญลักษณ์มากนัก กอปรกับในปัจจุบันสามารถหาซื้อเกลือตลาดที่มีส่วนผสมของไอโอดีนมีราคาไม่แพง มีขายอยู่ทั่วไปและได้รับการรับรองคุณภาพจากภาครัฐอีกด้วย จึงทำให้เกลือสินเธาว์ได้รับความนิยมลดน้อยลงนั่นเอง

“เกลือที่เราต้มเองนี่มันดีกว่า หมักปลาหมักไม่เน่า ทำไข่เค็มก็ยิ่งดี” (ยายปาน บ้านดงใหญ่)

“เกลือสินเธาว์เราก็เอามาประกอบอาหารเป็นหลัก เกลือมันอยู่ในวิถีชีวิตเรามาตลอด ใช้ทำอาหารเป็นหลัก อย่างเช่น เอามาทำปลาร้าก็ดี ปลาร้าที่นิยมเอาเกลือมาหมักมันจะไม่เน่า เอาหมักปลาตากแดดบ้าง อย่างรุ่นพ่อนี่เขาทำแทนยาสี่พันเลยแกบอกว่าการทำให้ฟันแข็งแรงดีเลยแหละ” (ผู้ใหญ่สมโภชน์ บ้านมะรุ้ม)

“เราก็อยากให้มีการทำเกลือสินเธาว์อยู่นะเพราะการใช้ประโยชน์จากเกลือก็ดี เช่น เอาเกลือมาหมักปลาร้า หมักหน่อไม้ดอง หมักมะขามดอง มะม่วงดอง ผักกาดดอง มันอยู่ได้นาน มันอร่อยกว่าเกลือตลาดทั่วไปนะ ถ้ามีการสร้างมูลค่าเพิ่มให้เกลือสินเธาว์มากกว่านี้ มันก็มีประโยชน์มากเลยแหละ” (พี่ประทุม บ้านมะรุ้ม)

การจรรงรักษาวัฒนธรรมเกลือสินเธาว์

การที่จะสามารถจรรงรักษาไว้ซึ่งวัฒนธรรมการหุงเกลือจากภูมิปัญญาชาวบ้านนั้นจะต้องมีการส่งต่อสืบสานวัฒนธรรมการหุงเกลือนี้ไปสู่คนรุ่นต่อไป แต่จากการลงพื้นที่ที่พบว่า คนวัยรุ่นหนุ่มสาวยังไม่สนใจที่จะสานต่อวัฒนธรรมการหุงเกลือให้คงอยู่ต่อไป

คงมีแต่คนรุ่นเก่าที่ยังคงหลงเหลือต่อไปเมื่อถึงฤดูแล้ง แต่ก็เหลือจำนวนน้อยลงไปทุกปี อนาคตข้างหน้าวัฒนธรรมการหุงเกลือสินเธาว์ของชาวโคราชนี้จะยังคงอยู่และไม่สูญหายไปไหนก็ขึ้นอยู่กับคนรุ่นใหม่ที่จะหันมาสืบสานวัฒนธรรมการหุงเกลือสินเธาว์ให้คงอยู่สืบไป อีกทั้งองค์กรและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องก็ควรที่จะเข้ามามีส่วนร่วมในการส่งเสริมและสนับสนุน และปลูกฝังอุดมการณ์ให้คนรุ่นใหม่เขาเห็นคุณค่าและหวงแหนภูมิปัญญาท้องถิ่นนี้ให้สืบต่อไปจากรุ่นสู่รุ่น

“ก็อยากให้ลูกหลานทำต่อไม่อยากให้หายไป ทำจนสุขภาพไม่ไหวมันละ ก็ฝึกลูกหลานอยู่ พาไปทำอยู่อยากให้ทำต่อไป” (ยายปาน บ้านดงใหญ่)

“อยากให้ลูกหลานเขาสืบต่ออยู่นะ แต่ก็ไม่รู้ว่าจะสนใจไหมนะ ถ้ามันหายไปก็เสียดายอยู่ แต่ก็หวังว่าวันหนึ่งเขา กลับมาอยู่บ้านแล้วก็จะมาทำบ้างเพราะมันก็มีรายได้อยู่นะ ถ้าราชการมาสนับสนุนก็คงจะดีอยู่ แต่เกลือมันก็ทำได้แค่เป็นช่วง ๆ เท่านั้นเอง ไม่ได้ทำกันทั้งปี” (ป้าอ้วน บ้านโนนวัด)

“ก็อยากให้ทางหน่วยงานรัฐทุกหน่วยงานนะรวมถึงโรงเรียนของเราด้วย มาช่วยกันอนุรักษ์ไว้จะได้เห็นถึงภูมิปัญญาเก่าแก่ของคนรุ่นก่อนที่สืบทอดต่อกันมาไม่ยอมให้มันสูญหายไป ก็อยากให้นำมาช่วยเรื่องผลิตภัณฑ์ให้มันดูสะอาดน่ากิน ให้มันพัฒนาตามโลกปัจจุบันมากขึ้นก็คงจะดี” (ครูสำรวม โรงเรียนบ้านมะรุ้ม)

แม้การหุงเกลืออาจจะส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมอยู่บ้าง แต่เกลือสินเธาว์ก็ได้สร้างวัฒนธรรมและวิถีชีวิตของผู้คนมาตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน การหุงเกลือสินเธาว์แบบภูมิปัญญาชาวบ้านนั้นก็ควรที่จะได้รับการอนุรักษ์และธำรงรักษาไว้ให้คนรุ่นหลังสืบต่อไป การปลูกฝังอุดมการณ์วัฒนธรรมและการหวงแหนภูมิปัญญาชาวบ้านกับคนรุ่นใหม่จึงเป็นสิ่งสำคัญที่จะช่วยให้ภูมิปัญญาท้องถิ่นนี้ไม่สูญหายไปไหน ไม่เพียงแต่หน่วยงานปกครองท้องถิ่น สถานศึกษา รวมถึงชุมชนก็ควรเข้ามามีส่วนร่วมในการอนุรักษ์และธำรงรักษาไว้ ซึ่งการหุงเกลือแบบภูมิปัญญาชาวบ้านนี้ให้คงอยู่คู่ชาวโคราชนี้สืบไป

7. อภิปรายผล

1) วัฒนธรรมเกลือสินเธาว์กับวิถีชีวิตและสภาพสังคมที่เปลี่ยนไป

วัฒนธรรมนั้นเป็นสิ่งที่มีมนุษย์สร้างขึ้นมากเพื่อตอบสนองความต้องการของสังคม มีการสั่งสมจนกลายเป็นองค์ความรู้ของสังคมนั้น ๆ และมีการถ่ายทอดไปยังคนรุ่นหลังต่อไป หากวัฒนธรรมนั้นไม่ได้รับการส่งต่อก็จะทำให้วัฒนธรรมนั้นสูญหายไปได้ และวัฒนธรรมก็สามารถเปลี่ยนแปลงได้ตามยุคสมัยและกาลเวลาเพื่อให้สอดคล้องกับธรรมชาติรอบตัวและความต้องการของสมาชิกในสังคมนั้นเอง (ดาร์รงค์ ฐานดี, ม.ป.ป.) สำหรับเกลือสินเธาว์ก็เป็นเกลือที่ได้จากดินเค็มและนำมาต้มหรือหุงเกลือโดยใช้กรรมวิธีแบบภูมิปัญญาชาวบ้าน แม้ว่าจะไม่มีไอโอดีนเหมือนกับเกลือสมุทร แต่เกลือสินเธาว์ก็ได้อยู่กับวิถีชีวิตของชาวอีสานมาอย่างช้านาน จนกลายเป็นวัฒนธรรมที่เป็นส่วนหนึ่งในการดำเนินชีวิตของชาวอีสาน ทั้งการนำไปประกอบอาหาร การถนอมอาหารทั้งการหมักการดอง เช่น หน่อไม้ ผัก และผลไม้ต่าง ๆ โดยเฉพาะการนำเกลือสินเธาว์ไปทำปลาร้าที่ทำให้ปลาร้ามีความอร่อยและไม่เน่าเสียง่ายเหมือนกับเกลือตลาดทั่วไป ซึ่งก็สอดคล้องกับการศึกษาวิจัยของอมฤต หวมตอง (2558) ซึ่งได้พบว่า คนโบราณได้มีวัฒนธรรมการกินปลาร้าโดยใช้เกลือจากอีสานในการหมักปลาและทำปลาร้า และการใช้เกลือมาเป็นเครื่องปรุงอาหารให้เลิศรส รวมทั้งการนำเกลือมาใช้หมักใช้ดองอาหารไว้กินนาน ๆ ได้ดียิ่งนัก และคนโบราณเองก็ยังนิยมเอาเกลือสินเธาว์ไปใช้แทนยาสีฟันซึ่งทำให้มีสุขภาพเหงือกและฟันดีขึ้นอีกด้วย

จากคุณประโยชน์ของเกลือสินเธาว์นั้น เราสามารถนำเกลือสินเธาว์นี้ไปแปรรูปต่อยอดสร้างสรรค์นวัตกรรมหรือผลิตภัณฑ์ได้อีกมากมาย ซึ่งควรได้รับการส่งเสริมปรับปรุงทั้งในด้านกระบวนการผลิต ทั้งด้านความสะอาดให้ถูกสุขลักษณะ และด้านรูปแบบผลิตภัณฑ์ให้มีความสวยงามเหมาะกับการนำไปใช้บริโภคของผู้คนในยุคสมัยใหม่นี้ รวมถึงควรมีการพัฒนาต่อยอดเกลือสินเธาว์ให้เป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ เหมาะกับคนรุ่นใหม่และยุคสมัยที่เปลี่ยนไป เช่น การนำไปทำสปา หรือผลิตภัณฑ์ด้านสุขภาพ เป็นต้น สอดคล้องกับเนตรนภา รัตนโพษานันท์ (2557) ที่ได้กล่าวไว้ว่า ไม่เพียงแค่มิติทางวัฒนธรรมทางด้านอาหารของเกลือสินเธาว์ ในปัจจุบันเกลือ

สินเธาว์ยังถูกนำไปใช้เป็นส่วนประกอบของยารักษาโรค รวมทั้งเป็นส่วนผสมในการบำบัด การถนอมและบำรุงผิว การใช้แลกเปลี่ยนแทนเงินตราของวิถีชีวิตคนในอดีต และการใช้เพื่อการดูแลรักษาขนอมสีของผ้าและเครื่องนุ่งห่มไม่ให้สีของผ้าจางลง โดยการใช้เกลือผสมในน้ำแล้วจึงนำผ้าลงไปแช่ ดังนั้นแล้วเกลือสินเธาว์จึงควรได้รับการส่งเสริมและพัฒนาต่อยอดจากหน่วยงานต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับเกลือสินเธาว์มากกว่าการที่จะปล่อยให้เกลือสินเธาว์นั้นให้สูญหายไปกับกาลเวลา

2) การธำรงรักษาไว้ซึ่งภูมิปัญญาชาวบ้าน

วัฒนธรรมการหุงเกลือสินเธาว์ของชาวโคราชนั้นเป็นภูมิปัญญาชาวบ้านที่ควรแก่การธำรงรักษาไว้และสืบสานส่งต่อไปสู่คนรุ่นต่อไป ซึ่งจากการลงพื้นที่นั้นพบว่า ในอดีตมีคนหลายครัวเรือนเลยทั้งเด็ก ผู้ใหญ่และคนหนุ่มคนสาว ที่มาหุงเกลือสินเธาว์เพื่อนำไปใช้บริโภคในครัวเรือนหรือซื้อขายแลกเปลี่ยนกัน แต่ปัจจุบันกลับพบว่า เหลือเพียงไม่กี่เจ้าที่ยังคงหุงเกลือแบบภูมิปัญญาชาวบ้านนี้อยู่ และมีแต่คนรุ่นเก่าที่ทำมานานตามพ่อแม่ที่พาทำมาตั้งแต่ในอดีต และก็เหลือจำนวนน้อยลงไปทุกที แต่กลับไม่พบว่าคนรุ่นที่จะมาให้ความสนใจและสืบสานวัฒนธรรมให้คงอยู่ต่อไป อนาคตข้างหน้าวัฒนธรรมการหุงเกลือสินเธาว์แบบภูมิปัญญาชาวบ้านของชาวโคราชนี้ก็จะสูญหายไปไหน ซึ่งก็สอดคล้องกับงานวิจัยของเนตรนภา รัตนโพธานนท์ (2557) ที่พบว่า ในปัจจุบันสมาชิกกลุ่มภูมิปัญญาผลิตเกลือสินเธาว์เป็นเพศหญิงทั้งหมดและมีอายุตั้งแต่ 40-79 ปี ซึ่งแสดงให้เห็นว่าคนรุ่นใหม่ยังไม่ค่อยเห็นคุณค่าในการรักษาภูมิปัญญาท้องถิ่นนี้อาไว้ อีกทั้งปัญหาด้านแรงงานซึ่งผู้ผลิตเกลือส่วนใหญ่แล้วจะเป็นเพศหญิงและมีอายุมาก ทำให้มีผลกระทบต่อสุขภาพความแข็งแรงของร่างกาย ส่งผลให้การต่อยอดภูมิปัญญาการผลิตเกลือที่ไม่ต่อเนื่อง และคนรุ่นใหม่ไม่สนใจเนื่องจากได้ผลตอบแทนน้อย ซึ่งการผลิตเกลือด้วยวิธีดั้งเดิมจากภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ก่อให้เกิดวัฒนธรรมของชุมชนนี้ก็อาจจะต้องค่อย ๆ สูญหายไปไหน

ทั้งนี้แม้การหุงเกลือสินเธาว์แบบภูมิปัญญาชาวบ้านของชาวโคราชนี้อาจจะส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมอยู่บ้าง แต่เกลือสินเธาว์ก็ได้สร้างวัฒนธรรมและเข้าไปมีส่วนในวิถีชีวิตของผู้คนมาตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบันนี้ การหุงเกลือสินเธาว์แบบภูมิปัญญาชาวบ้านจึงควรที่จะได้รับการอนุรักษ์และธำรงรักษาไว้ให้คนรุ่นหลังต่อไป การปลูกฝังอุดมการณ์วัฒนธรรมและการท่วงแทนภูมิปัญญาชาวบ้านกับคนรุ่นใหม่จึงเป็นสิ่งสำคัญที่จะช่วยให้ภูมิปัญญาท้องถิ่นนี้ไม่สูญหายไปไหน ไม่เพียงแคหน่วยงานราชการปกครองท้องถิ่น สถานศึกษา รวมถึงชุมชนก็ควรเข้ามามีส่วนร่วมในการอนุรักษ์และธำรงรักษาไว้ซึ่งการหุงเกลือแบบภูมิปัญญาชาวบ้านนี้ให้คงอยู่สืบไป

8. องค์ความรู้ใหม่

1) วัฒนธรรมเกลือสินเธาว์ที่กำลังจะสูญหายไปจากชาวโคราช เกลือสินเธาว์เป็นเกลือที่ได้จากดินเค็มและนำมาต้มหรือหุงเกลือโดยใช้กรรมวิธีแบบภูมิปัญญาชาวบ้านของชาวโคราช แม้ว่าจะไม่เหมือนโอโอดินเหมือนกับเกลือสมุทร แต่เกลือสินเธาว์ก็ได้อยู่กับวิถีชีวิตของชาวอีสานมาอย่างช้านาน จนกลายเป็นวัฒนธรรมที่เป็นส่วนหนึ่งในการดำเนินชีวิตของชาวอีสาน ทั้งการนำไปประกอบอาหาร การถนอมอาหารทั้งการหมักการดอง เป็นต้น จากคุณประโยชน์ของเกลือสินเธาว์นั้น เราสามารถนำเกลือสินเธาว์นี้ไปต่อยอดสร้างสรรค์นวัตกรรมหรือผลิตภัณฑ์ได้อีกมากมาย ควรได้รับการส่งเสริมและพัฒนาต่อยอดเกลือสินเธาว์ให้เป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ เหมาะกับคนรุ่นใหม่และยุคสมัยที่เปลี่ยนไปจะไม่สูญหายไปไหน

2) การธำรงรักษาไว้ซึ่งภูมิปัญญาชาวบ้าน การหุงเกลือสินเธาว์แบบภูมิปัญญาชาวบ้านจึงควรที่จะได้รับการอนุรักษ์และธำรงรักษาไว้ให้คนรุ่นหลังต่อไป การปลูกฝังอุดมการณ์วัฒนธรรมและการท่วงแทนภูมิปัญญาชาวบ้านกับคนรุ่นใหม่จึงเป็นสิ่งสำคัญที่จะช่วยให้ภูมิปัญญาท้องถิ่นนี้ไม่สูญหายไปไหน

9. ข้อเสนอแนะ

1. ข้อเสนอแนะในการนำผลการวิจัยไปใช้

1. คุณประโยชน์ของเกลือสินเธาว์ มีประโยชน์มากมาย ทั้งด้านการถนอมอาหารเพื่อบริโภค และด้านอุปโภค โดยสามารถนำไปแปรรูปต่อยอดสร้างนวัตกรรมหรือผลิตภัณฑ์จากเกลือสินเธาว์ได้อีกมากมาย ซึ่งควรได้รับการส่งเสริมปรับปรุงให้มีคุณภาพและมาตรฐานมากขึ้น ตั้งแต่กระบวนการผลิต ความสะอาด สุขลักษณะให้มีความสวยงามเหมาะกับการนำไปบริโภคของผู้คนในยุคสมัยใหม่ให้มากขึ้น รวมถึงการรูปแบบผลิตภัณฑ์จากเกลือสินเธาว์ที่ควรมีการพัฒนาต่อยอดเกลือสินเธาว์ให้เป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ เหมาะกับคนรุ่นใหม่และยุคสมัยที่เปลี่ยนไป เกลือสินเธาว์จึงควรได้รับการส่งเสริมและพัฒนาต่อยอดจากหน่วยงานต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับเกลือสินเธาว์มากกว่าการที่จะปล่อยให้เกลือสินเธาว์นั้นให้สูญหายไปตามกาลเวลา

2. การต้มเกลือหรือหุงเกลือสินเธาว์เป็นภูมิปัญญาชาวบ้านของชาวโคราช เกลือสินเธาว์ยังได้สร้างวัฒนธรรมและเข้าไปมีส่วนร่วมในวิถีชีวิตของผู้คนมาอย่างช้านาน การหุงเกลือสินเธาว์แบบภูมิปัญญาชาวบ้านจึงควรที่จะได้รับการอนุรักษ์และธำรงรักษาไว้ให้คนรุ่นหลังต่อไป การปลูกฝังอุดมการณ์วัฒนธรรมและการหุงเกลือสินเธาว์แบบภูมิปัญญาชาวบ้านกับคนรุ่นใหม่จึงเป็นสิ่งที่สำคัญที่จะช่วยให้ภูมิปัญญาท้องถิ่นนี้ไม่สูญหายไปไหน และหน่วยงานราชการปกครองท้องถิ่น สถานศึกษา รวมถึงชุมชนจึงควรเข้าไปมีส่วนร่วมในการการอนุรักษ์และธำรงรักษาไว้ซึ่งการหุงเกลือสินเธาว์แบบภูมิปัญญาชาวบ้านของชาวโคราชนี้ให้คงอยู่ต่อไป

2. ข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งต่อไป

1. ควรมีการศึกษาต่อยอดถึงคุณประโยชน์ของเกลือสินเธาว์ในด้านอื่นมากขึ้นเพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับเกลือสินเธาว์ เช่น ด้านสุขภาพและการรักษาโรค ด้านการย้อมสีในอุตสาหกรรมเสื้อผ้า ด้านการถนอมอาหาร เป็นต้น

2. ควรศึกษาด้านการส่งเสริมและพัฒนาเกลือสินเธาว์ ทั้งกระบวนการผลิต การออกแบบผลิตภัณฑ์ ที่จะต้องสะอาด ถูกสุขลักษณะ และมีความสวยงาม ให้เหมาะกับยุคสมัยมากขึ้น

3. ควรศึกษาถึงการอุปสรรค ปัญหา และวิธีการที่จะสร้างอุดมการณ์ การเห็นคุณค่าที่มีต่อวัฒนธรรมการหุงเกลือสินเธาว์แบบภูมิปัญญาชาวบ้านนี้ไปสู่คนรุ่นใหม่เพื่อไม่ให้สูญหายไปไหน

รายการอ้างอิง

- กรมศิลปากร กระทรวงวัฒนธรรม. (2553, 11 มีนาคม). *วิสัยทัศน์ พันธกิจ และยุทธศาสตร์*. http://www.m-culture.go.th/about.php?sub_id=1037.
- จักรมนตรี ชนะพันธ์. (2564, 11 มีนาคม). *เกลือสินเธาว์อีสาน : ลมหายใจของอุตสาหกรรมครัวเรือน*. https://www.silpa-mag.com/culture/article_6496.
- จารุวรรณ พรมวัง. (2536). *การเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรมบางประการของชาวไทยลื้อ: กรณีศึกษาบ้านทุ่งมอก อำเภอเชียงม่วน จังหวัดพะเยา*. [วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบัณฑิต ไม่ได้ตีพิมพ์]. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- ณรงค์ เส็งประชา. (2538). *มนุษย์กับสังคม*. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์.
- ดำรงค์ ฐานดี. (ม.ป.ป., 11 มีนาคม). *ความรู้เรื่องสังคมและวัฒนธรรม*. <http://www3.ru.ac.th/korea/article1/article11.pdf>.
- เนตรนภา รัตนโพธานนท์. (2557). ภูมิปัญญาการผลิตเกลือในแอ่งดินโคราช. *วารสารชุมชนวิจัยมหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา*, 9(1), 13-20.
- ผ่องพันธ์ มณีรัตน์. (2521). *การเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรม*. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.

- สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. (2563, 25 มกราคม). *คู่มือ การผลิตและควบคุมคุณภาพ เกลือบริโภคเสริมไอโอดีน*. https://food.fda.moph.go.th/media.php?id=462091027780608000&name=M_Salt.pdf.
- สุภางค์ จันทวานิช. (2547). *วิธีการวิจัยเชิงคุณภาพ* (พิมพ์ครั้งที่ 12). สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- อานันท์ กาญจนพันธุ์. (2544). *วิธีคิดท้องถิ่นว่าด้วยสิทธิอำนาจและการจัดการทรัพยากร*. สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย(สกว.)
- อมฤต หมวดทอง. (2558). เกลือ และประวัติศาสตร์การตั้งถิ่นฐานชุมชนในอีสาน. *วารสารวิชาการประจำคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร*, 29(1), 165-176.
- อมรา พงศาพิชญ์. (2540). *ความหลากหลายทางวัฒนธรรมและการพัฒนา : มุมมองทางมานุษยวิทยา*. สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.).
- Arm Chaimala. (2559, 19 มีนาคม). *ดินเค็มกับวิถีชีวิตคนอีสาน*. <http://a272-7.blogspot.com/2016/04/blog-post.html>.
- OKMD. (2558, 10 สิงหาคม). *คู่มือประกอบนิทรรศการ “ข้าว เกลือ โลหะ” สถาบันพิพิธภัณฑ์การเรียนรู้แห่งชาติ สำนักงานนายกรัฐมนตรี*. <https://repository.museumsiam.org/bitstream/handle/6622252777/303/NDMI>.