

🏰 เล่นการสนุกๆ...เรื่องเกลือชุมทรีพียี่แห่งแผ่นดิน 🏰



SALT

เกลือ

ชุมทรีพียี่แห่งแผ่นดิน



การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย
Tourism Authority of Thailand

คำนำ

wow...!!



คู่มือเรื่องราว **เกลือ ขุบกรัพย์แห่แปบตัน** จัดทำขึ้นเพื่อนำเสนอแหล่งท่องเที่ยวด้วยการนำ “ภาพลักษณ์คุณค่าสินค้าท่องเที่ยว” และนำมาออกแบบเป็นเส้นทางท่องเที่ยวในมิติที่ก่อให้เกิด “การติดตามเรื่องราวของภูมิปัญญาท้องถิ่นและทรัพยากรอันทรงคุณค่าไทย” โดยนำแหล่งท่องเที่ยวที่มีศักยภาพสามารถเป็นแหล่งเรียนรู้มาเชื่อมโยงเป็นเส้นทางท่องเที่ยวแนวใหม่ที่มี “การติดตามเรื่องราวของสินค้าท่องเที่ยวที่มีเอกลักษณ์” ทั่วทุกภูมิภาคของไทย

เนื้อหาหลักของคู่มือ ประกอบด้วยสามส่วนด้วยกัน ส่วนที่ 1 “สนุกรู้” กล่าวถึงความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับแหล่งผลิตเกลือสมุทรและเกลือสินเธาว์ ส่วนที่ 2 “แหล่งรู้” นำเสนอแหล่งท่องเที่ยวในภูมิภาคต่างๆ และส่วนที่ 3 ตัวอย่างเส้นทางเชื่อมโยงแหล่งรู้ เพื่อแสดงตัวอย่างเส้นทางท่องเที่ยวเชื่อมโยงแหล่งท่องเที่ยวที่มีเอกลักษณ์ในภูมิภาคต่างๆ

การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทยจึงหวังเป็นอย่างยิ่งว่า ผู้ประกอบการธุรกิจท่องเที่ยว บริษัทนำเที่ยว องค์กรต่างๆ และนักท่องเที่ยวผู้สนใจทั่วไป จะได้นำคู่มือเรื่อง **เกลือ ขุบกรัพย์แห่แปบตัน** ไปใช้ให้เกิดประโยชน์ต่อการท่องเที่ยวต่อไป

กองส่งเสริมแหล่งท่องเที่ยว การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย

เกลือ
ขุบกรัพย์แห่แปบตัน

“
สนุกรู้
”

SALT



เกลือ ขุมทรัพย์แห่งแผ่นดิน

จากอดีตสู่ปัจจุบัน...ไม่มีหลักฐานที่แน่ชัดว่ามนุษย์รู้จักเกลือเมื่อใด แต่จากข้อมูลทางโบราณคดีมนุษย์น่าจะรู้จัก "เกลือ ขุมทรัพย์แห่งแผ่นดิน" ก่อนตัวหนังสือ หลังจากนั้น เป็นต้นมา "ผลึกสีขาว" ชนิดนี้ก็เข้ามามีบทบาทสำคัญอย่างยิ่งต่อชีวิตมนุษย์ ทั้งใช้บริโภค เป็นยาพิษบ้าง และใช้ในอุตสาหกรรมต่างๆ ในขณะที่เกลือมีปริมาณความต้องการสูงมากขึ้น แต่ขบวนการเกลือกลับมีจำนวนลดลง จึงมีคำเปรียบเปรยว่าปัจจุบัน "เกลือมีมูลค่าดังทอง"



เกลือมีมูลค่าดังทอง

เกลือเป็นของมีค่าอย่างยิ่ง เป็นยาพิษบ้างยาก็มีค่าปานทองคำก็ได้ เพราะชาวยุโรปใช้ "เกลือแลกทองคำ" กับคนแอฟริกัน ได้จริง ๆ และในยุโรปเองก็มี "การจ่ายค่าแรงด้วยเกลือ" หลักฐานเรื่องนี้ยังปรากฏมาถึงปัจจุบัน ในคำว่า salary ที่แปลว่า เงินเดือน ซึ่งมีรากศัพท์มาจากคำว่า salarium ที่แปลว่า "เกลือ" ในภาษาละติน

เพราะเกลือจึงเกิด

...ในประกศณึกโขก เกิดชุมเกลือมากถึงขั้นมีการสั่งเวรหญิงสาวพรหมจรรย์แก่เทพแห่งเกลือทุก ๆ ปี

...ใบเงิน มีคนยอมทุ่มเงินจำนวนมากเพื่อซื้อตำแหน่งที่มีอำนาจในการควบคุมการผลิตและค้าขายเกลือ

...ใบฟรังส ควบคุมและเพิ่มภาษีการทำเกลือจนประชาชนเดือดร้อน จนกลายเป็นสาเหตุหนึ่งที่นำไปสู่การปฏิวัติในสมัยพระเจ้าหลุยส์ที่ 16

...ใบยุโรป เคยมีสงครามรุนแรงถึงขั้นฆ่าล้างเผ่าพันธุ์ เพราะแย่งกันครอบครองแหล่งผลิตเกลือ

...ใบอินเดีย มหาตมะคานธีลงทุนยอมเดินเท้าไปยังบ่อเกลือที่ถูกควบคุมโดยชาวอังกฤษ เพื่อแสดงการต่อสู้เรียกร้องเอกราช



สงครามแย่งชิงบ่อเกลือที่น่าน

ในประเทศไทยมีประวัติว่าเคยมีการเข้ายึดเมืองเนื่องจากความต้องการครอบครองบ่อเกลือ ดังบันทึกใน พงศาวดารเมืองน่าน ที่เจ้าสุริยพงษ์ผริตเดชฯ เจ้าผู้ครองนครน่านบันทึกไว้ว่า “บ่อเกลือ” เป็นสาเหตุสำคัญให้พระเจ้าติโลกราช แห่งเมืองเชียงใหม่ ยกทัพมายึดเมืองเมื่อปี พ.ศ. 1993

ภาคเหนือมีบ่อเกลือบ่อหลวง (แบ่งออกเป็นบ่อเหนือ-บ่อใต้) ที่ จ. น่าน นับเป็นแหล่งต้มเกลือโบราณในเขตภูเขาแห่งเดียวของประเทศไทย จากหลักฐานทางธรณีวิทยาระบุไว้อย่างชัดเจนว่าเมื่อหลายแสนปีก่อนบริเวณนี้เคยเป็นทะเล ปัจจุบันจึงมีแหล่งเกลืออยู่ใต้ดิน การทำเกลือสินเธาว์วิเศษที่น่านจะเริ่มตั้งแต่หลังสิ้นฤดูฝน เตาต้มเกลือแบบโบราณที่นี่จะปิดในช่วงเข้าพรรษาแต่ถือเอาวาระหลังออกพรรษาเป็นการตั้งต้น ผ่านเดือน 11 ไปแล้ว เตาต้มเกลือ

ภายในโรงเรือนปิดอย่างมิดชิดที่วางแนบมาตลอดช่วงพรรษาก็ถึงเวลาได้รับการซ่อมแซม กระทะใบบัวใบเรือจะถูกนำมาขัดถู เตาไฟเตรียมพร้อมสำหรับการใช้งานยาวนานหลายเดือนข้างหน้า สมัยก่อนชาวบ้านจะนำเกลือออกไปแลกลินค้า แต่เดี๋ยวนี้จะมีพ่อค้าเดินทางเข้ามารับซื้อถึงภายในหมู่บ้าน



6

บ่อเกลือเก่าแก่ที่สุดอยู่ที่ไหน

ในประเทศไทยนักประวัติศาสตร์สันนิษฐานว่า “บ่อผไทย” เป็นบ่อเกลือที่เก่าแก่และใหญ่ที่สุดซึ่งอยู่ในแถบอีสานใต้ ตั้งอยู่ใจกลางทุ่งกุลาร้องไห้ อ. สุวรรณภูมิ จ. ร้อยเอ็ด มีการต้มเกลือมาตั้งแต่พุทธศตวรรษที่ 16 และครั้งหนึ่งที่มีอายุเคยเป็นศูนย์กลางของอารยธรรมอีสานด้วย เนื่องจากเป็นแหล่งผลิตเกลือขนาดใหญ่

ปัจจุบันแม้แหล่งเกลือจะไม่ได้หมายถึงเงื่อนไขแห่งอำนาจและศูนย์กลางอารยธรรมอีกต่อไป แต่พื้นที่ราบสูงอีสานคงมีชุมชนทำนาเกลืออยู่ไม่น้อย เช่น บ่อโนนหนองเหล็ก บ่อชาจัว บ่อบ้านคุง จ. อุบลราชธานี, บ่อกระดิง จ. ขอนแก่น, บ่อหนองน้ำใส จ. สุรินทร์, บ่อพันขัน จ. ร้อยเอ็ด, บ่อหัวแฮด ลุ่มน้ำสงคราม จ. นครพนม เหล่านี้เป็นแหล่งต้มเกลือโบราณที่ยังมีลมหายใจอยู่จริง

ถ้าผ่านเข้าไปในดินดั่งกล่าวในช่วง “หน้าหนาวล้งฤดูเก็บเกี่ยวไปจนถึงต้นฤดูฝน” ก็จะได้เห็นเตงพักสร้างขึ้นอย่างง่าย ๆ กระจายอยู่ตามริมขอบทุ่งกับใบหน้าของคนทำเกลือ ที่กว้านเกรียวด้วยแสงแดด และกองไฟที่ร้อนแรงจากการต้มเกลือซึ่งปลอญควันไพลอยพวยพุ่งขึ้นสู่ท้องฟ้าตลอดทั้งวัน



7

เกลือมีกี่ชนิด

เกลือมีสองชนิด คือ **"เกลือสมุทรหรือเกลือขาว"** เกิดจากกระบวนการผลิตแบบภูมิปัญญาชาวบ้าน ที่อาศัยกรรมวิธีเหวี่ยงน้ำในนาเกลือที่ต่างระดับ ผลึกเกลือจะเกิดขึ้นก็ต่อเมื่อคนเดินน้ำทำงานสัมพันธ์กับสายลมแสงแดด เกลือสมุทรมีแหล่งผลิตใหญ่อยู่ที่ จ. สมุทรสงคราม สมุทรสาคร และเพชรบุรี เกลือชนิดนี้มีสารไอโอดีนผสมอยู่ด้วยตามธรรมชาติ

เกลือสินเธาว์ เป็นเกลือที่ได้จากการนำน้ำใต้ดินมาต้มหรือตาก ซึ่งส่วนใหญ่ทำกันภาคอีสาน ถึงหน้าต้มเกลือตามแหล่งเกลือจะเป็นที่ชุมนุมของคนในท้องถิ่น งานต้มเกลือต้องอยู่กลางแจ้งและความร้อนจากแดดตลอดทั้งวัน แต่คนต้มเกลือบอกว่า เป็นความเหน็ดเหนื่อยที่คุ้มค่า เพราะเกลือต้มมีคุณภาพดีที่สุด จะทำปลาว่าปลาสดได้ดี ไม่เน่า และเป็นเกลือที่มีรสหวาน (กลมกล่อม) มีกลิ่นหอมดิน

เกลือสมุทร



เกลือสินเธาว์

แหล่งผลิตเกลือในเมืองไทย

แหล่งผลิตเกลือทะเลที่สำคัญของประเทศไทยตั้งแต่สมัยโบราณ ได้แก่ จ. สมุทรสาคร สมุทรสงคราม และเพชรบุรี การทำเกลือทะเลหรือเกลือสมุทรใช้พื้นที่ประมาณ 30-40 ไร่ขึ้นไป โดยอาศัยแสงแดดช่วยเพิ่มความเค็มให้กับน้ำทะเลจนตกผลึกเป็นเม็ดเกลือ การทำนาเกลือจึงเป็นภูมิปัญญาที่ต้องพึ่งพาสายลม แสงแดด และคนเดินน้ำ ส่วนเกลือสินเธาว์ใช้วิธีการนำน้ำใต้ดินมาต้ม มีแหล่งผลิตใหญ่อยู่ในภาคอีสาน

สมุทรสาคร ต้นกำเนิดแห่งการกานาเกลือ

ชาว ต. บางไทร จ. สมุทรสาคร คือคนทำนาเกลือกลุ่มแรกที่เกิดขึ้นโดยบังเอิญว่าดินเลนที่เค็มจัด มีเนื้อดินเหนียวจนกระทั่งน้ำไม่สามารถซึมผ่านได้ คือคุณสมบัติเด่นที่เอื้อต่อการทำนาเกลือ หลังจากนั้นจึงเริ่มทำเป็นอาชีพและขยายวงกว้างไปแถบ บางหญ้าแพรก นาโคก บ้านบ่อ บางกระเจ้า ฯลฯ ซึ่งล้วนเป็นตำบลที่มีเขตพื้นที่ติดกับชายทะเลสมุทรสาคร นับว่าครั้งหนึ่งเคยเป็นอาชีพสงวนไว้สำหรับชาวสมุทรสาครเท่านั้น การทำนาเกลือที่ทำกันอยู่ตามที่ต่าง ๆ ในปัจจุบันอย่างใน จ. สมุทรสงคราม เพชรบุรี จันทบุรี ชลบุรี และปัตตานี ก็ล้วนได้แบบอย่างมาจากบางไทร



ปัตตานี นากลือแห่งเดียวของภาคใต้

นากลือเพียงแห่งเดียวของแหลมมลายู คือบริเวณปากแม่น้ำปัตตานี จ. ปัตตานี ในพื้นที่ ต. บานา ต. ดันหยงลูโละ ใน อ.เมือง เกลือจากพื้นที่ จ. ปัตตานี มีตลาดหลักอยู่ในประเทศมาเลเซีย แต่ปัจจุบันถนนหนทางสะดวก เกลือจาก อ. บ้านแหลม จ. เพชรบุรี จึงเข้าไปถึงพื้นที่นากลือโบราณส่วนใหญ่ซึ่งเป็นที่วาชัสตุงถูกแบ่งให้เข้าทำนาทุ่งและโรงงานอุตสาหกรรมแต่ได้กันพื้นที่ส่วนหนึ่งไว้เพื่อเป็นเครื่องแสดงว่าที่ จ. ปัตตานีก็มีการทำนากลือด้วยเช่นกัน

อีสานนากลือได้ย่ำไร่

ทำไมอีสานมีนากลือ หลังจากการสำรวจแม่น้ำมูล โดยกรมทรัพยากรธรณี ในปี พ.ศ. 2512-2513 ความลับของอีสานเกี่ยวกับทรัพยากรในดินก็ถูกเปิดสู่โลกภายนอกมากขึ้น การค้นพบน้ำเค็มในเขตดินน้ำเลี้ยว อ. บรบือ จ. มหาสารคาม คือจุดเริ่มของการทำอุตสาหกรรม

เกลือตลอดระยะเวลา 10 ปี ส่วนอุตสาหกรรมเกลือที่ จ. นครราชสีมา บริษัทเกลือพิมาย จำกัดลงทุนซื้อเทคโนโลยีการทำเหมืองละลายเกลือจากยุโรปมูลค่านับพันล้านบาท มาทำเหมืองเกลือที่ทันสมัยที่สุดในเมืองไทย

ได้มีดินอีสานเต็มไปด้วยชั้นเกลือซึ่งอยู่ในสองแหล่งใหญ่ที่เรียกว่า **แอ่งสกลนคร** และ**แอ่งโคราช** ซึ่งแอ่งสกลนคร



อยู่ทางตอนเหนือของภาคอีสาน ครอบคลุมพื้นที่ จ. อุดรธานี สกลนคร นครพนมหนองคาย และบางส่วนของประเทศลาว ด้านติดกับ จ. หนองคาย ส่วนแหล่งอ่างหรือแอ่งโคราช เริ่มจากด้านตะวันตกของภาคอีสานในพื้นที่ จ. นครราชสีมา จ. ชัยภูมิ ตอนล่างของ จ. ขอนแก่น กาฬสินธุ์ มหาสารคาม ร้อยเอ็ด ยโสธร อำนาจเจริญ จนถึงอุบลราชธานี รวมทั้งแถบตอนบนของ จ. บุรีรัมย์ สุรินทร์ และศรีสะเกษ

แต่ปัจจุบันการทำอุตสาหกรรมเกลือมีอยู่หนาแน่นในบริเวณ จ. มหาสารคาม ร้อยเอ็ด ศรีสะเกษ ก่อนที่จะขยายฐานการผลิตไปยัง จ. นครราชสีมา ชัยภูมิ กาฬสินธุ์ หนองคาย สกลนคร และ อ. บ้านดุง จ. อุดรธานี เป็นพื้นที่ตั้งของแหล่งหินเกลือและผลิตเกลือสินเธาว์ใหญ่ที่สุดของภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

ใต้ผืนดินบ้านดุง มีการสำรวจพบภูเขาเกลือที่เกิดจากแผ่นดินสองแผ่นยกตัวทับซ้อนกัน เพราะแผ่นดินอีสานคือทะเลปิดมาก่อน ทำให้เกิดการทับถมของชั้นเกลือที่มีความเข้มข้นสูงทางผู้ผลิตรับรองได้ว่าเกลือสินเธาว์มีความบริสุทธิ์มากกว่าเกลือทะเล 95-99 เปอร์เซ็นต์ จึงเป็นที่นิยมในโรงงานอุตสาหกรรม เกลือที่ถูกนำมาบรรจุเพื่อจำหน่ายส่วนใหญ่จะผสมเมกนีเซียม โบคารีบอเนต และซิลิกา ตามลำดับ เพื่อป้องกันไม่ให้เกลือจับตัวเป็นก้อนเมื่อโดนความร้อน



กระบวนการป็นน้ำเป็นเกลือสมุทร

การทำนาเกลือเป็นภูมิปัญญาชาวบ้านที่สืบทอดกันมา เป็นอาชีพกลางแจ้งที่ต้องอาศัยความรู้ในการบริหารจัดการน้ำ **"คนเดินน้ำ"** คือบุคคลสำคัญที่ถือเป็น **"จอบขุดเกลือ"** นับตั้งแต่ "ลอมือละเวนนาบได้พลิกเกลือ เมื่อเรือกล้อขับยวบยา" ประกอบด้วย 8 ขั้นตอน ใช้ระยะเวลาประมาณ 1 เดือน

ขั้นที่ 1 ปรับปรุงคันนา โดยใช้ลั่วเจียนชาวนา ขุดดินหนึ่งหมาดากท้องนาทิ้งไว้ 7 วัน

ขั้นที่ 2 คั้นน้ำจากนาประเทียบ (วังน้ำ) เพื่อลดความเค็ม แล้วปล่อยทิ้งไว้ 1 อาทิตย์ จนความเค็มของน้ำขึ้นไปที่ระดับ 10 ดีกรี

ขั้นที่ 3 ถอดนา คือถอดน้ำจากนาประเทียบขึ้นไปที่ปากไวยิ่ง "นาเชื้อ" เพื่อลดความเค็ม

ขั้นที่ 4 เตรียมกึ่งนาท้องกึ่งนาท้องเหนียว และแห้งสนิท แล้วตากทิ้งไว้อีก 3 วัน เพื่อให้ท้องนาเรียบ

ขั้นที่ 5 คั้นน้ำจากนาประเทียบมาใส่ในนาท้องกึ่ง พักน้ำไว้ 5 วันจนกว่าน้ำจะมีความเค็มสูงถึง 20 ดีกรี เพื่อช่วยให้น้ำท้องกึ่งซึ่งจะถูกเปลี่ยนไปเป็น "นาปลง" เกิดความฉุน (อมความ)



คนเดินน้ำ

เค็มมากขึ้น)

ขั้นที่ 6 ถอดน้ำจากนาท้องกึ่งลงไปพักไว้ในนาเชื้อต่อ 3 วัน รอจนน้ำเค็มจัดถึง 23 ดีกรี

ขั้นที่ 7 ระหว่างพักน้ำรอบที่ 2 ชาวนาจะกึ่งนาท้องกึ่งเพื่อเตรียมให้เป็น "นาปลง" รวสีก้าตบ จนกว่าท้องนาจะเหนียวแน่น และแห้ง ชนิดที่ว่าหากย่างไปจะไม่ปรากฏรอยเท้า

ขั้นที่ 8 ถอดน้ำจากนาเชื้อที่ป่มไว้จนความเค็มได้ 23 ดีกรีเข้าไปยัง "นาปลง" ผ่านทาง "หูลา" ปล่อยให้มีความร้อนจากธรรมชาติ หากได้สายลมและแสงแดดที่มีความสมดุล และไม่เกิดข้อผิดพลาดจนเกิด "น้ำอมลูกโพธิ์" เข้าไปกัดเกลือ เพียงชั่วข้ามคืนเหนือผิวน้ำก็จะเกิดเป็นผลึกเกลือบางๆ และเพียง 10-15 วันให้หลัง พื้นที่ทุกตารางนิ้วของนาปลงก็จะขาวโพลนไปด้วยผลึกเกลือบริสุทธิ์

ระหว่างที่เกิดผลึกเกลือ คนเดินน้ำต้องคอยเติมน้ำจาก **"นาเชื้อ"** เข้าสู่ **"นาปลง"** อีกราวสองสามครั้งเพื่อเพิ่มผลึกเกลือ และรอต่อไปจนกว่าผลึกเกลือจะหนาเท่าฝ่ามือ ถึงจะ **"รื้อบ"** โดยใช้ **พลั่วขยอ** **ฮัน** **สะทักแกว** และ **สะทาลูกเกลือ** สุมเกลือเป็นกองสามเหลี่ยมเรียงเป็นแถว ทิ้งไว้ประมาณ 1-2 วัน ให้นำแห้งสนิท หลังจากนั้นชาวนาเกลือจึงหาบใส่ถุง



ฤดูกาลผลิตเกลือสมุทร

การทำนาเกลือในภาคกลางจะเริ่มในช่วงฤดู แดดตั้งแต่ต้นเดือนตุลาคมถึงประมาณกลางเดือน พฤษภาคมของปีถัดไป ระยะเวลาประมาณ 6-7 เดือน ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับสภาพอากาศเนื่องจากการทำ นาเกลือไม่สามารถจะทำได้ในช่วงฤดูฝน นั่นหมายถึง ชาวนาเกลือจะสามารถผลิตเกลือได้หลายครั้งตลอด ฤดูทั้งฤดูกาลขึ้นอยู่กับสภาพภูมิอากาศของแต่ละปี

สำหรับการทำนาเกลือในภาคใต้ที่ จ. ปัตตานี มีระยะเวลานานกว่าภาคกลาง โดยสามารถผลิตได้ ปีละสองครั้ง ครั้งแรกเริ่มประมาณเดือนกุมภาพันธ์ ถึงมิถุนายน ประมาณ 5 เดือน และครั้งที่ 2 เริ่ม ประมาณเดือนกรกฎาคมถึงกันยายน ประมาณ 3 เดือน รวมมีช่วงการผลิตประมาณ 8 เดือน ส่วนในช่วงเดือนตุลาคมถึงมกราคมจะมีฝนตกชุก ไม่สามารถทำนาเกลือได้



ประเพณีอันเกี่ยวเนื่องกับการทำนาเกลือ

ขวัญข้าวเก่าหัวเรือ ขวัญเกลือเก่าหัวแพ

ทุกปีหลังเทศกาลออกพรรษา ปฏิบัติการแรกก่อนลงมือทำนา ชาวนาเกลือแถบ จ. สมุทรสาคร สมุทรสงคราม และเพชรบุรี จะต้องทำพิธีแรกนาเกลือเหมือนนาข้าว จึงมี คำกล่าวว่า “ขวัญข้าวเก่าหัวเรือ ขวัญเกลือเก่าหัวแพ” พิธีแรกนาหรือทำขวัญนา เป็นพิธีที่ แสดงออกถึงความเคารพ ความกตัญญูรู้คุณธรรมชาติ การเซ่นไหว้เจ้าที่เจ้าทางใช้สารับ ความหวาน ต้มแดง ต้มขาว หัวหมู ผลไม้ และดอกไม้ธูปเทียน เพื่อขอความเป็นสิริมงคลจงเกิด แก่ชาวนาเกลือ หลังจากนั้นจึงเริ่มลงมือลงนา



แง่แล้ว ... ฝนตก

ฝนตก ... ฝนตก

ปฏิทินการทำนาเกลือ



ธรม 8 คำ เดือน 11 บวสรอว
ทำพิธีแรกนาหรือทำขวัญนา
หลังเก็บเกี่ยวออกพรรษาราว
1-๒ ค่ำ ค่ำ เดือน ๑๑ ทำพิธีแรกนา
ถวายหัวนา สัมผัสลูกไม้
สำหรับชาวหวาน และดอกไม้อื่นๆ หลังจาก
นั้นคนทำนาเกลือจะเริ่มปรับปรุงพื้นที่ใช้ทำนาเกลือ
ชาวดา เพื่อเปิดหาประโยชน์จากเหมืองน้ำใต้ดิน



ขึ้น 15 ค่ำ เดือน ๑๒ เสร็จกลับนา
เกลือกลับ ระหว่างที่ปักไม้ไว้ในนา
เชื้อ ชาวนาจะปักไม้ทำเกลือถึงจน
ท้องนาเต็มเป็นรูปสี่เหลี่ยม แล้วตาก
เกลือไว้สัก 3 วัน เพื่อให้แห้งจนอยู่



ขึ้น ๑ ค่ำ เดือน ๑๒ กอดนา คือตอ
น้ำจากนาเกลือที่ขึ้นปักไว้จะ
ว่านเกลือ เพื่อหาความเค็มดีที่ความ
เค็มของน้ำจะอยู่ประมาณ 7 วัน

ธรม 3 คำ เดือน ๑๒
เก็บน้ำเข้าสู่นาเกลือ
ดินน้ำจากนาเกลือที่เก็บ
มาใส่ในนาเกลือจะใช้เวลาไว้
5 วัน จนกว่าน้ำจะมี
ความเค็มสูงถึง 100 ตีก
เพื่อรอให้นาเกลือแห้ง
ซึ่งจะถูกเปลี่ยนไปเป็น
"นาเกลือ" เกิดความจุน
(ลดความเค็มมากขึ้น)

ขึ้น 1 ค่ำ เดือน ๑๒ เริ่มเข้าสู่กระบวนการ
จัดการน้ำดินนาเกลือ จะเริ่มทำนาจาก
นาเกลือที่ขึ้นปักไว้ แล้วเกลือจากนา แล้ว
ปล่องเกลือไว้ 1-2 ค่ำ ค่ำ เดือน ๑๒ เริ่มความเค็ม
ของน้ำขึ้นเป็นระยะ 10 ตีก

ปฏิทินการทำนาเกลือ



ธรม 8 คำ เดือน ๑๒
กอดนาเกลือคือตอ
ชาวนาจะปักไม้ทำเกลือ
จากนาเกลือที่ขึ้นปักไว้
ในนาเกลือ 3 วัน รอจน
น้ำเค็มจัดถึง 23 ตีก



ธรม ๑๒ คำ เดือน ๑๒ เริ่มบวกรอ
"นาเกลือ" ระหว่างที่ปักไม้รอบๆ 2
ชาวนาจะปักไม้ทำเกลือที่ขึ้นปักไว้
ให้เป็น "นาเกลือ" ราวสัก 10-15 วัน
ชาวนาจะปักไม้ทำเกลือที่ขึ้นปักไว้
ราวสัก 10-15 วัน ชาวนาจะปักไม้ทำเกลือที่ขึ้นปักไว้



ขึ้น 15 ค่ำ เดือน ๑๒ เสร็จกลับนา
เกลือกลับ ระหว่างที่ปักไม้ไว้ในนา
เชื้อ ชาวนาจะปักไม้ทำเกลือถึงจน
ท้องนาเต็มเป็นรูปสี่เหลี่ยม แล้วตาก
เกลือไว้สัก 3 วัน เพื่อให้แห้งจนอยู่

เกร็ดความรู้เกี่ยวกับเกลือสมุทร

เกลือของดีที่คนนำไปชอบ

ดีเกลือ - คนโบราณมักนำไปเข้าเครื่องยา แต่ชาวนาไม่ชอบ จะเก็บขึ้นก็ต่อเมื่ออากาศแห้งจัด จนน้ำเกลือในนาปลงชั้นเหนียวกลายเป็นสีขาวอมชมพู ป็นั้นจึงมีดีเกลือตกผลึกกับอยู่บนชั้นเกลือ ส่งผลให้เกลือที่อยู่ชั้นล่างเม็ดเล็กไม่สวย ขายไม่ได้ราคา แต่ปัจจุบันดีเกลือเกิดขึ้นน้อยมากเพราะฝนตกกระหน่ำทุกปี

ดอกเกลือเกิดอย่างไร?

คนจำนวนมากไม่รู้ว่าเกลือมี "ดอกเกลือ" หรือ "เกสรเกลือ" เป็นเกลือเกรดเอ คุณภาพดีที่สุด ผลึกทรงดอกเกลือจะเป็นเกล็ดขาวใสก่อดูอ่อนนุ่มวน้ำ ใช้เป็นส่วนผสมของผลิตภัณฑ์สปา รักษาโรคผิวหนัง ชื่อราชบัณฑิตโลกมีละ 100 บาทขึ้นไป

แต่สำหรับคนนาเกลือ เมื่อไหร่ที่เกิดดอกเกลือ จะต้องออกมา "ละ" เพื่อให้ดอกเกลืองอก หากเจ้าของนารายใดปล่อยให้ดอกเกลือจับตัวหนาเกินไป เม็ดเกลือในนาปลงจะมีขนาดเล็ก เวลาือนาเกลือจะไม่ฟู



เชื้อหรือไม่เกลือก็มีเพศ?

ผลึกของเกลือมีรูปร่างสองแบบ ใครที่สนใจดำรับยาโบราณหรือแม่ครัวยุคเก่าก็รู้ดีว่ามีการเรียกเกลือได้สองแบบ คือ เกลือตัวผู้ เม็ดเกลือจะมีรูปร่างลักษณะเป็นเม็ดยาวแหลม ชาวนาเกลือจะใช้ปุระโยชน์ภูมิปัญญาท้องถิ่น คือนำไปผสมน้ำมะนาวจะแก้อืดได้ หรือใช้อุดฟันแก้ปวดก็ได้ ส่วน เกลือตัวเมีย เม็ดเกลือจะมีรูปร่างลักษณะแบนเป็นเหลี่ยม ปุระโยชน์ของเกลือตัวเมียสามารถใช้ได้สารพัดปุระโยชน์ใช้บริโภคใช้ต้องผัดคองปลาทำน้ำปลาร้า และใช้ในอุตสาหกรรมต่างๆ

ยี่แถดนาเกลือปูยขันดี

"ยี่แถดนาเกลือ" ซึ่งเป็นตะไคร้จับกันบนนาเกลือสำหรับคนนาคือ "ขยะ" ต้องจ้างคนกวาดทิ้ง วันนี้ไม่ต้องแล้ว เพราะชี้แถดนาเกลือเป็นปูยขันดีสำหรับคันไม้ โดยเฉพาะไม่ผล เมื่อไหร่ที่ชี้แถดนาเกลือลงไปจะติดลูกและให้รสหวานล้ำต้นกั วันนีชี้แถดนาเกลือจากที่เป็น "ขยะ" จึงกลายเป็นของมีค่า ขายได้ กิโลกรัมละ 2 บาท



การใช้ประโยชน์จากเกล็ด

นอกจากใช้เพื่อการบริโภค รักษาโรค ถนอมอาหาร เกล็ดยังถูกนำไปใช้ในอุตสาหกรรมสำคัญหลายประเภท โดยเฉพาะเกล็ดแห้งหรือเกล็ดสมุทร ซึ่งมีแร่ธาตุที่จำเป็นต่อร่างกายมนุษย์อยู่ถึง 245 ชนิด มีไอโอดีนผสมอยู่เองตามธรรมชาติ ร่างกายต้องการไอโอดีนประมาณ 75 มิลลิกรัมต่อปี เมื่อได้รับไอโอดีนในร่างกายจะนำไปเก็บไว้ในต่อมไทรอยด์ ซึ่งทำหน้าที่ควบคุมสมอง ประสาท และเนื้อเยื่อต่างๆ ถ้าขาดจะเป็นโรคคอพอก และถ้าขาดตั้งแต่ยังเด็กร่างกายจะแคระแกร็น สติปัญญาต่ำ ทุพพิกาศ เป็นใบไม้ทะเลและเป็นอันตราย อย่างไรก็ตาม "เกล็ดสมุทรหรือเกล็ดหมึกถูกนำไปใช้ในอุตสาหกรรมทั้งหมด" เพราะมีผลึกที่ใหญ่และผลิตได้มากในต้นทุนที่ต่ำกว่า



ความอัตรรรยัแห่งเกล็ดปลึก

ความอัตรรรยัของเกล็ด คือ เกล็ดทำให้หวานได้ ทำให้เย็นได้ ทำให้ร้อนได้ เวลากินผลไม้เปรี้ยวๆ ต้องจิ้มเกล็ด เวลากินส้มตำเผ็ดจัด สิ้นไหม้ลิ้นพองต้องจมน้ำเกล็ด สักพักอาการเผ็ดร้อนจะทุเลาลง ในโรงงานน้ำแข็งต้องใช้เกล็ดสมุทรช่วยสร้างความเย็น จนเกิดเป็นก้อนน้ำแข็ง

เกล็ดสมุทรสำคัญต่อการถนอมอาหาร

เกล็ดสมุทรที่ใช้ในการถนอมอาหารต้องสะอาด เพราะเกล็ดเป็นตัวเพิ่มรสชาติและช่วยควบคุมการเติบโตของจุลินทรีย์ ในการถนอมอาหารทั้งหมักหรือทำเค็ม ความเข้มข้นของเกล็ดจะช่วยให้เกิดกรด ส่วนการคองจะใช้ น้ำเกล็ดแบบเจือจาง ปกติจะใส่เกล็ดร้อยละ 2.5-5 ของน้ำหนักผัก น้ำจะถูกดึงออกจากผักด้วยแรงดันออสโมซิสแล้วละลายเกล็ดก็จะได้ น้ำเกล็ด วิธีนี้เหมาะสำหรับผักและผลไม้ที่มีน้ำมาก เช่น กระหล่ำปลี ผักกาดเขียว ผักกาดขาว เป็นต้น ถ้าคองด้วยน้ำเกล็ดเข้มข้นสูง จะใช้ความเข้มข้นของเกล็ดประมาณร้อยละ 15-20 การคองวิธีนี้จะใช้ในกรณีที่ต้องเค็มและต้องการเก็บไว้นาน



เกลือดีต่อการรักษาโรค

ในทางการแพทย์ผลเกลือสีขาวยังเป็นคล้ายยาสามัญประจำบ้านที่ช่วยบรรเทาอาการเจ็บป่วยเบื้องต้นได้ดีพอสมควร เป็นต้นว่า โรคหวัด เมื่อเป็นจะมีอาการไอไม่หยุด ใช้น้ำเย็นต้มสุกแล้ว 1 ถ้วย ใส่เกลือ 1 ช้อนชา คนให้เกลือละลาย แล้วใช้วันปากล่างคอ ทำเช่นนี้หลาย ๆ ครั้ง สามารถขจัดเสมหะในหลอดลมได้ อาการไอก็จะทุเลา

จุกอักเสบ คิดาบุกน้ำบุกไหลบ่หยุด จุกอักเสบริ่อริว ให้นำเกลือเจือจางล้างใช้ขวดสะอาดใส่น้ำเกลือหยอดเข้าไปในรูจุก เพราะเกลือมีคุณสมบัติฆ่าเชื้อแก้อักเสบ

คอห่าน เสียงทุ้ม ให้ดื่มน้ำผสมเกลือเล็กน้อยจะรู้สึกชุ่มคอ

เรื้อให้อาเจียร กินอาหารมีพิษ ดื่มน้ำเย็นสะอาด อาหารไม่ย่อย ท้องได้ปั่นป่วน ควรดื่มน้ำเกลือเข้มข้น จะทำให้อาเจียรออกมา

โรคตาแดง มีอาการบวมแดง ขี้ตามาก ใช้ผ้าขนหนูสะอาดห่อเกลือเล็กน้อย แช่น้ำอุ่นที่เดือดแล้ว ใช้ผ้าขนหนูเช็ดตา อาจมีอาการแสบข้างตามักควักจะรู้สึกดีขึ้น

รักษาฟัน ใช้เกลือสีฟัน ทำให้ฟันขาวแข็งแรง ป้องกันฟันผุ

พืพหบวบคืบ ใช้เกลือผสมน้ำแล้วทาบริเวณที่คัน จะเห็นผลทันตา
ถ้ารู้สึกสออบไปทั่วใส่ ใช้เกลือผสมน้ำอุ่นแล้วอาบน้ำ จะรู้สึกสบาย
สมองปลอดโปร่งขึ้น



เกลือดีต่อ กาย ผิว ผม

หากพูดถึงเกลือแล้ว เราอาจจะนึกถึงความเค็มที่ปรุงรสอาหารได้อย่างกลมกล่อมแต่จริงๆ แล้ว เกลือก็มีประโยชน์ในเรื่องความสวยความงามได้เหมือนกัน

ช่วยทำให้ผิวหนังชุ่มชื้น เกลือนอกจากจะทำความสะอาดได้อย่างล้ำลึกและเป็นตัวต่อต้านเชื้อแบคทีเรียตามธรรมชาติ แล้วยังช่วยขัดเซลล์ผิวที่ตายแล้วให้หลุดลอกออกไปได้ด้วย โดยให้เกลือผงประมาณหนึ่งกำมือขนาดเบาๆ เป็นแนววงกลมลงบนผิว แล้วล้างน้ำออก

ช่วยเพิ่มน้ำหนักให้กับผม เพราะอาจสังเกตเห็นว่าเวลาไปเที่ยวทะเลแล้วเส้นผมมักจะอยู่ทรงสวย นั่นก็เพราะเกลือในน้ำทะเลจับตัวอยู่บนเส้นผม ทำให้เส้นผมมีน้ำหนักและอยู่ทรงได้ คุณสามารถมีผมสวยอย่างนั้นโดยไม่ต้องลงทะเล โดยผสมเกลือผง 1 ช้อนโต๊ะกับน้ำสะอาด 1 ถ้วย คนให้เข้ากันแล้วเทลงในขวดสเปรย์ จากนั้นก็ฉีดลงบนเส้นผมในขณะแต่งทรง แล้วปล่อยให้แห้งเองตามธรรมชาติ

ขจัดความบวมเป่ง ในการทำให้ผิวที่เป็นมันเยิ้มดูไม่เป็นจาว รวมถึงทำให้ทุกสภาพผิวดูมีชีวิตชีวาขึ้นนั้น ให้ผสมเกลือ ½ ช้อนชากับคลื่นเซอร์ที่ดูเล้งล้างหน้าตามปกติ จากนั้นก็นวดลงบนผิวหน้าแล้วล้างออกด้วยน้ำให้สะอาด

ถ้าผิวสอและอักเสบ คุณสามารถทำความสะอาดผิวหน้าอย่างล้ำลึก ด้วยการผสมแควทสับละเอียด ¼ ถ้วย เกลือผง ½ ช้อนชา และมายองเนส 1 ½ ช้อนชา แล้วตีให้เข้ากัน จากนั้นนำมาทาลงบนใบหน้าที่ยังชื้นๆ อยู่ ทิ้งไว้ 10 นาทีแล้วล้างน้ำออก

ของใช้ใกล้ตัวอะไรบ้างที่ต้องใช้เกลือ

ของใช้ใกล้ตัวที่ต้องมีเกลือเป็นวัตถุดิบ เช่น สบู่ ผงซักฟอก น้ำปลา ผงชูรส น้ำหอม กาว แก้ว กระชก กระดาษ เซรามิก ยาฆ่าแมลง ยาปราบวัชพืช ดีดตี ใช้ในการทำน้ำให้บริสุทธิ์ ทำฟันทิยม ใช้ในเครื่องทำความเย็น ปรับความเป็นกรดเป็นด่างในสระว่ายน้ำ ทำเครื่องสำอางค์และอุปกรณ์ทำความสะอาด เป็นส่วนประกอบในการฟอกหนัง ฟอกสีกระดาษและสิ่งทอ ทำอะลูมิเนียม ฟิวซี ใช้ในอุตสาหกรรมการผลิตกระจก ทำน้ำยาล้างหม้อน้ำรถยนต์ น้ำมันหล่อลื่น ใช้ในอุตสาหกรรมเหล็กกล้าและรถยนต์ การดองแฉ่ำผักและแทนทาลัม การแต่งแฉ่ำ สก๊อตของคำ การชุบเจาะและกลั่นน้ำมัน รวมทั้งอุตสาหกรรมการหมักคองอาหาร และทำวัตถุระเบิด



เกลือเสริมไอโอดีนขอยี้จากบ้านคุณ

เกลือที่ใช้บริโภคในปัจจุบันมาจากอีสานบ้านเราเอง “บ้านคอง อุดรธานี” เป็นแหล่งผลิตเกลือสินเธาว์เสริมไอโอดีน ส่งไปจำหน่ายทั่วประเทศ สารไอโอดีนเติมไปในขณะที่ต้มน้ำ อาหารสำเร็จรูป นานาชนิดจึงมีเกลือเป็นส่วนผสม เช่น อาหารกระป๋อง บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป ผักดอง ซอสปรุงรส เครื่องแกงสำเร็จรูป เนยแข็ง ชีสรีด ชนบีม ชนมเค้ก ซุปสำเร็จรูป ไล้กรอก ลูกชิ้น น้ามะเขือเทศ หรือไอศกรีม ฯลฯ ส่วนเกลือตากหรือเกลือสมุทรหรือเกลือแฉกมักถูกนำไปใช้ในอุตสาหกรรมทั้งหมด เพราะมีผลึกที่ใหญ่และผลึกโตมากในดินทุ่นที่ต่ำ

กระบวนการผลิตเกลือสินเธาว์ในภาคอีสาน

การผลิตเกลือสินเธาว์จากเกลือหินโดยทั่วไปใช้กระบวนการทางวิทยาศาสตร์ คือ การละลาย การกรอง การระเหย และการตกผลึก ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับสภาพของเกลือที่เกิดขึ้นในแต่ละพื้นที่ โดยขั้นตอนชาวบ้านจะไม่กวาด “ซึหา” มากองรวมกัน จากนั้นจึงตักน้ำจากบ่อน้ำเกลือมาผสมกับดินรึกในถาดเกลือ อัตราส่วน 1:1 ใช้ไม้ค้ำตากวนให้เข้ากัน ทั้งใช้ประมาณ 3-4 ชั่วโมง เพื่อให้ดินตกตะกอนจนน้ำใส แล้วจึงปล่อยน้ำผ่านท่อไผ่ไผ่ลงไปในบ่อพักน้ำเกลือ หลังจากนั้นนำไปต้มประมาณ 6 ชั่วโมง น้ำเกลือจะค่อย ๆ วนลงจนเกลือตกผลึก แล้วจึงตักเกลือใส่ใน “สาด” ที่วางอยู่บนหลุมเล็กๆ เพื่อให้เกลือแห้งสนิทก่อนนำไปบรรจุถุงขาย สมัยก่อนการต้มเกลือจะทำตลอดทั้งวันทั้งคืน โดยจะแบ่งช่วงเวลาในการต้มออกเป็นสี่ช่วง คือ เช้า - เที่ยงวัน, เที่ยงวัน - เย็น, เย็น - เกือบคืน, และเกือบคืน - เช้า ในระหว่างนั้นจะมีการผลิตเปลี่ยนกันมาเฝ้าเตาต้มเกลือตลอดเวลา



การต้มเกลือแบบโบราณที่ปอเกลือ จ.น่าน

ปัจจุบันปอเกลือที่ชาวบ้านใช้ประโยชน์มีจำนวนห้าปอ คือ ปานปอ หลงหมู่ที่ 1 ต. ปอเกลือใต้สองปอ ปานปอหยวก หมู่ที่ 3 ต. ปอเกลือเหนือสองปอ และบ้านนาถิ่น หมู่ที่ 2 ต. ปอเกลือเหนือหนึ่งปอ

ขั้นตอนการผลิตเกลือสินเธาว์ของ อ. ปอเกลือ จ. น่าน

1. เตรียมเตาต้มเกลือโดยใช้ดินเหนียวปั้นเป็นรูปโดม ปากเตา มีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 1 เมตร
2. ใช้ใบตองรองกันกระทะ เพื่อป้องกันไม่ให้กระทะติดเตา
3. ตักน้ำขึ้นจากบ่อลงถึงฟักทิ้งไว้ประมาณ 1 คืน เพื่อให้สิ่งเจือปนตกตะกอน
4. นำน้ำในถังพักไปต้มราว 3 ชั่วโมง
5. เมื่อน้ำระเหยจะมีเกลือสินเธาว์ตกตะกอนอยู่ก้นกระทะ จากนั้นตักใส่ชะลอมให้สะเด็ดน้ำ
6. นำเกลือที่ได้มาเติมสารไอโอดีนในอัตราส่วนเกลือ 12-15 กิโลกรัม/น้ำไอโอดีน 30 ซีซี



ฤดูกาลผลิตเกลือสินเธาว์

การทำเกลือสินเธาว์ในภาคอีสาน จะเริ่มในช่วงฤดูแล้ง เพราะการทำเกลือสินเธาว์ยังต้องอาศัยแสงแดดในการช่วยให้เกิดการตกผลึก

ส่วนที่ อ. ปอเกลือ จ. น่านเตาต้มเกลือ จะเปิดหลังเทศกาลออกพรรษา (ตุลาคม) และจะปิดในช่วงเทศกาลเข้าพรรษา (กรกฎาคม-กันยายน) ซึ่งตรงกับช่วงฤดูฝน แต่กลางเดือนกุมภาพันธ์วันแรม 9 ค่ำ เดือน 5 จะมีการจัดงานบูชา "ใช้พ่อปอหลวง" โดยทุกปีจะมีพิธีเซ่นไหว้ด้วยหมู และทุก 3 ปีจะเซ่นไหว้ด้วยควาย หมุนเวียนกันไป



สหกรณ์กรุงเทพ จำกัด

ศูนย์เรียนรู้การทำนาเกลือตำบลโคกขาม บ. 3 ต. โคกขาม จ. สมุทรสาคร



ศูนย์การเรียนรู้การทำนาเกลือ ต. โคกขาม ก่อตั้งเมื่อปี พ.ศ. 2491 คุณเลอพงษ์ จันทอง เป็นประธาน มีชาวโคกขามจำนวน 34 รายที่ยังยึดอาชีพทำนาเกลือ โดยรัฐบาลจัดสรรที่ดินให้คนละ 40 ไร่ นาเกลือที่โคกขามจึงสวยที่สุดในประเทศไทย มีพื้นที่เป็นระเบียบ ยังคงเกลืออยู่ริมถนน นาปลงราว 6 ไร่อยู่ติดออกไป ตามด้วยนาเกลือ นาอ่องเชื้อ นาตาก นาประเทียบ และวังน้ำ ศูนย์เรียนรู้แห่งนี้มีโมเดลแสดงภาพจำลองการทำนาเกลือ จัดแสดงอุปกรณ์ผลิตเกลือ แสดงความเข้มข้นของน้ำทะเล โดยใช้ไฮโดรมิเตอร์ (ปรอทวัดความเข้มข้นของน้ำ)

กิจกรรมสนุก

1. วิธีการ ขั้นตอน กระบวนการการแบ่งพื้นที่นาเกลือ 40 ไร่ ว่าประกอบด้วยอะไรบ้าง
2. เรียนรู้กระบวนการหมุนเวียนของน้ำทะเล โดยมิแสดงอาทิตย์เป็นตัวเร่งปฏิกิริยาให้ทำให้เกิดความเข้มข้น จนเกิดผลึกเกลือ
3. เกลือเกี่ยวข้องกับชีวิตประจำวันอย่างไรบ้าง เช่น ใช้ทำยาสีฟัน สบู่ กระดาษ ฯลฯ
4. ลงพื้นที่จริงเพื่อชมการตกผลึกของเกลือ การกลั่นน้ำ ชมกังหันลมจุดระหวัดน้ำเข้าสระประโดงเพียงแห่งเดียวของสมุทรสาครที่ชาวบ้านโคกขามอนุรักษ์ไว้ เครื่องมือการทำนาเกลือชนิดต่าง ๆ

30

การเดินทาง

การเดินทางจากตัวเมืองมหาชัย ใช้ทางหลวงหมายเลข 3242 ผ่าน รพ. สมุทรสาครไปราว 500 ม. เลี้ยวขวาตรงสามแยกเข้าทางหลวงหมายเลข 3243 ซ้ำมสะพานคลองมหาชัย ขับไปจนสุดถนน เลี้ยวซ้ายเข้า ต. นิคมสหกรณ์ ผ่านวัดสหกรณ์โพธิ์ธาราม เลี้ยวขวาข้ามสะพานข้ามคลองพิทยาลงกรณ์ ผ่านโรงเรียนพันท้ายนรสิงห์ ด้านจะชนานไปกับคลองพิทยาลงกรณ์ ซ้ายมือเป็นบ้านเรือน ชาวเมืองเป็นนาเกลือเรือไปจนถึงศูนย์การเรียนรู้ ถนนเส้น 5028 (ถ. บ้านหัวถนน-ปากคลอง 5) จึงกลายเป็นถนนแห่งการเรียนรู้วิธีการทำนาเกลือแบบโบราณที่นาชม ศูนย์การเรียนรู้อยู่ห่างจากโรงเรียนประมาณ 2.5 กม. อยู่ฝั่งซ้ายมือสังเกตหน้าบ้านมีโฆษณาต่าง ๆ เรียงอยู่เป็นจำนวนมาก

ติดต่อสอบถาม สหกรณ์กรุงเทพ จำกัด (ศูนย์การเรียนรู้การทำนาเกลือ ต. โคกขาม) 20/10 หมู่ 9 ตำบลโคกขาม อ. เมือง จ. สมุทรสาคร 74000 โทร. 0-3486-9698

หรือติดต่อคุณเลอพงษ์ จันทอง 29/4 ม. 3 ต. โคกขาม อ. เมือง จ. สมุทรสาคร โทร. 08-6524- 1021, 0-3486-9696

ททท. นครปฐม สมุทรสาคร สมุทรสงคราม
โทร. 0-3475-2847-8 e-mail: tatsmsk@tat.or.th



31

โรงเรียนนาเกลือ (แหล่งแรกของประเทศไทย)

มหาวิทยาลัยภูมิปัญญาท้องถิ่น บ. สกุสมรณ บ. บางแก้ว อ. เมือง จ. สกุสมรณ

ปัจจุบันเกษตรกรที่ทำนาเกลือเริ่มลดน้อยลง นาเกลือถูกทิ้งร้างและมีการขายพื้นที่นาแล้วหันไปทำอาชีพอื่นแทน ทำให้อาชีพนี้เริ่มจะสูญหายไป คุณบุญปอด เจริญฤทธิ์ เกษตรกรที่ยังคงทำนาเกลือ ได้จัดตั้ง “โรงเรียนนาเกลือ” แห่งแรกของประเทศไทยขึ้นที่ ต. บางแก้ว อ. เมือง จ. สกุสมรณ เพื่อใช้เป็นสถานที่ให้ความรู้แก่เกษตรกรและผู้สนใจเรื่องการทำนาเกลือ เป็นการอนุรักษ์อาชีพดั้งเดิมของคนไทยให้คงอยู่ รวมทั้งเป็นจุดท่องเที่ยวเกษตรเชิงอนุรักษ์

กิจกรรมสนุกๆ ในโรงเรียนแห่งนี้ได้จัดกิจกรรมเน้นให้ความรู้เกี่ยวกับการทำนาเกลือแบบครบวงจร ตั้งแต่กระบวนการแรกจนกระทั่งสามารถเกลือเข้าถังเพื่อจำหน่ายต่อไป โดยจะมีเกษตรกรบรรยายเรื่องราวต่างๆ ของการทำนาเกลือว่ามีความเป็นมาในอดีตอย่างไร และเรื่องของเกลือที่ควรรู้ ตั้งแต่ลักษณะที่แตกต่างกันของเกลือแต่ละชนิด ไม่ว่าจะเป็นเกลือจืด เกลือเค็ม เกลือดิบ เกลือต้ม และเกลือตัวเมีย นอกจากนี้ยังมีภาคปฏิบัติให้เข้าร่วมกิจกรรม เช่น การวิ่งเกลือในแปลงนา การนำมาแปรรูปเป็นเกลือสปาขัดผิว และการทำไอศกรีมแท่ง อีกทั้งยังให้ทดลองใช้อุปกรณ์ต่างๆ ในการทำนาเกลือด้วย เช่น ขั้วรถบดพื้นนาเพื่อเตรียมและปรับพื้นที่ก่อนการทำนาเกลือ ทุกกิจกรรมเน้นให้เกิดความรู้และการปฏิบัติจริง เพื่อจะเข้าใจถึงหัวใจของการทำนาเกลือ เกษตรกรและผู้สนใจสามารถเข้ามาเรียนรู้ที่ “โรงเรียนนาเกลือ” ได้ทุกวัน โดยไม่เสียค่าใช้จ่ายใดๆ

การเดินทาง

จากกรุงเทพฯ ใช้ถนนพระราม 2 (ทางหลวงหมายเลข 35 หลักกิโลเมตร 60 (ฝั่งขาเข้ากรุงเทพมหานคร)) หากมาจากกรุงเทพฯ ให้กลับรถดูเข็มนาฬิกา เลี้ยวซ้ายเข้าซอยเล็กๆ วนเข้าถึงบ้าน ยกเว้นรถบัส สังเกตบ้านหลังคาสีฟ้า ตรงข้ามกับบริษัทอุตสาหกรรม

ติดต่อสอบถาม ศูนย์มหาวิทยาลัยภูมิปัญญาท้องถิ่น จ. สกุสมรณ เลขที่ 9/3 ม. 4 ต. บางพรม อ. บางคนที จ. สกุสมรณ 75120 โทร. 0-3476-1985

หรือคุณบุญปอด เจริญฤทธิ์ (คุโต) 99/1 ม. 7 ต. บางแก้ว อ. เมือง จ. สกุสมรณ 75120 โทร. 0-81856-2673

ทท. นครปฐม สกุสมรณ สกุสมรณ
โทร. 0-3475-2847-8
e-mail: tatsmsk@tat.or.th



กลุ่มเกลือทะเลกังหันทอง จ. เพชรบุรี

กลุ่มอาชีพเกลือทะเลกังหันทอง มีจุดสนใจ วิทยาศาสตร์ เป็นผู้ริเริ่มและเป็นประธานกลุ่ม ในปีพ.ศ. 2547 ได้เริ่มโครงการพัฒนาภูมิปัญญาท้องถิ่นสู่นวัตกรรมใหม่ โดยการนำเกลือทะเลธรรมชาติผสมสมุนไพรต่างๆ เช่น โพล ขมิ้นอ้อย ขมิ้นชัน ทานาคา ว่านนางคำ และสมุนไพรอีกหลากหลายชนิด

สปาเกลือกังหันทองใช้ทั้งเกลือเม็ดเล็ก เม็ดใหญ่ รวมทั้งดอกเกลือหรือเกสรเกลือ ด้วยคุณสมบัติของเกลือที่ดีต่อสุขภาพ เมื่อนำไปผสมกับสมุนไพรที่ให้สรรพคุณทางยา สปาเกลือกังหันทองจึงดีต่อสุขภาพ ดีต่อสุขภาพผิว ช่วยกระตุ้นให้เกิดการผลิตเซลล์ผิวใหม่ และคืนความสดชื่นให้กับผิวกาย

กิจกรรมสนุกๆ สปาเกลือ ชมโรงงานแปรรูปเกลือและการผลิตเกลือแบบครบวงจร สาธิตการทำเกลือสปาด้วยผลึกเกลือ เช่น สปาดอกเกลือสมุนไพร เกลือขัดผิวผสมขมิ้น นวดผ่อนคลายกับเกลือสปาท่ามกลางบรรยากาศแบบไทยซึ่งล้อมรอบด้วยนาเกลือ



การเดินทาง

ไปได้สองเส้นทาง คือ จากทางหลวงหมายเลข 35 หลัก กม. 72 เลี้ยวซ้ายเข้าทางหลวงชนบท หมายเลข 2021 (เริ่มต้น กม. 1) ไปตามทางจนถึงที่ว่าการ อ. บ้านแหลม (หลัก กม. 24) ให้ตรงต่อไป (ตามป้ายทางไปชะอำ) อันเป็นจุดเริ่มต้น “ถนนแห่งการเรียนรู้” ใน King's Coast Project ตามแนวโครงการถนนเลียบชายฝั่งทะเลด้านตะวันตกของอ่าวไทย เพชรบุรี ตลอดเส้นทางนี้จะเห็นนาเกลือสวยงามจนถึงหลัก กม. 48 กลุ่มเกลือทะเลกังหันทองตั้งอยู่หลัก กม. 44

หรือสามารถเดินทางจากตัวเมืองเพชรบุรี มุ่งตรงสู่หาดเจ้าสำราญ 14 กม. ตามทางหลวงหมายเลข 3174 เมื่อมาบรรจบทางหลวงชนบท หมายเลข 2021 ที่ กม. 54 ให้เลี้ยวซ้ายไป 10 กม.

ติดต่อสอบถาม

กลุ่มอาชีพเกลือทะเลกังหันทอง 90 ม. 7 บ้านร่องใหญ่ ต. บางแก้ว อ. บ้านแหลม จ. เพชรบุรี 76110 ติดต่อคุณสมจิตร หนูศาสตร์ โทร. 08-6544-4473, 0-3240-5100 e-mail : kanghantong@hotmail.com www. Kanghantong.com

ททท. เพชรบุรี (ราชบุรี)

โทร. 0-3247-1005-6 e-mail: tatphet@tat.or.th



**บุญกักร สป่า (เครือข่ายสหกรณ์ผู้ผลิตเกลือ
สินเธาว์ อ. บ้านดุง จ. อุดรธานี**

ก่อตั้งขึ้นโดยคุณบุญกักร วัฒนกุล เจ้าของ “พวงของแม่เกลือ” ได้ชักชวนชาวบ้านบริเวณบ้านดุงที่ทำนาเกลือสินเธาว์มาก่อตั้งเป็นเครือข่ายสหกรณ์ผู้ผลิตเกลือสินเธาว์ อ. บ้านดุง จำกัด และดัดแปลงบ้านพักของตัวเองเป็นสปาเกลือ โดยใช้พลังงานแสงอาทิตย์และโคลนธรรมชาติช่วยในการทำสปาเกลือธรรมชาติ

กิจกรรมสนุกๆ

สปาเกลือ สปาโคลนสมุนไพร นอนแช่น้ำสมุนไพร ซึ่งใช้พลังงานจากแสงอาทิตย์สปาทั้งตัว สปาหน้า สปาเท้า สปาผม นวดหน้าด้วยโคลนบริสุทธิ์จากนาเกลือ นวดหน้าด้วยสมุนไพรนานาชนิด นวดตัว นวดเท้า นวดเฉพาะส่วน สามารถโทร. จองล่วงหน้าได้ 1-2 วัน ราคา 101-500 บาท เปิดบริการเวลา 09.00 - 20.00 น.



การเดินทาง

1. ทางหลวงหมายเลข 22 (อุดรฯ - สกลนคร) ออกเดินทางจากอุดรธานี ถึงบ้านหนองเม็ก ต. หนองหาน แล้วเลี้ยวซ้ายตามทางหลวงหมายเลข 2096 ไป อ. บ้านดุง
2. ทางหลวงหมายเลข 2 (อุดรฯ - หนองคาย) ถึงบ้านนาข้าว เลี้ยวขวาไปตามทางหลวงหมายเลข 2256 ถึงสี่แยกบ้านนาบัว ต. สุ่มเส้า อ. เพ็ญ แล้วใช้ทางหลวงหมายเลข 2022 ต่อไปถึง อ. บ้านดุง

ติดต่อสอบถาม

เครือข่ายสหกรณ์ผู้ผลิตเกลือสินเธาว์ อ. บ้านดุง จำกัด
214 ม. 1 ต. บ้านดุง อ. บ้านดุง จ. อุดรธานี 41000
โทร. 08-1975-6494 แฟกซ์ 0-4227-3338 e-mail :
kunnapatspa@hotmail.com- www. kunnapatspa9-
multiply.com

ททท. อุดรธานี หนองคาย โทร. 0-4232-6406-7
e-mail : tatudon@tat.or.th



ปอเกลือภูเขา จ. น่าน

ปอเกลือสินแตรวีเขาตั้งอยู่ใน อ. ปอเกลือ จ. น่าน อยู่ห่าง อ. เมือง ประมาณ 80 กม. และอยู่สูงจากระดับน้ำทะเลประมาณ 700 ม. เล่าสืบต่อกันมาว่าถูกค้นพบโดยนายพวนผู้หนึ่ง เห็นสัตว์มากินน้ำ ที่นี้ประจำ จึงลองชิมดู จึงรู้ว่าน้ำที่นี้ดื่ม และชาวดิได้แพร่ไปถึงเจ้าหลวงภูคาและเจ้าหลวงป้อ ทั้งสองพระองค์จึงได้แต่งตั้งขุนทุ้งสะเดา (หอก) เพื่อแสดงการครอบครอง ภายหลังทั้งสองพระองค์จึงนำคนจาก เชียงแสนมาทำกว้างทางพงทำเกลืออยู่ที่นี้และเป็นบรรพบุรุษแห่ง ชาวป้อหลวง

ปัจจุบันปอเกลือมีอยู่สองป้อ คือ ต. ปอเกลือเหนือ และ ต. ปอเกลือใต้ โดยปอเกลือเหนือหรือบ้านป้อหลวง มีโรงต้มเกลืออยู่หลายโรง ชาวบ้านยังใช้วิธีการต้มเกลือ แบบโบราณในโรงเรือนที่มีคติด ภายไม่มีเตาขนาดใหญ่ ขึ้นรูปจากดินเหนียวสำหรับวางกระทะใบใหญ่ ด้านบนแขวนตะกร้าไม้ไผ่สานใบเล็ก ๆ เพื่อใช้สำหรับใส่เกลือ โดยมีการเติมโอเคินเพื่อบรรจุถุงเพื่อจำหน่าย



wow...!!!

38

กิจกรรมสนุกๆ ชมกรรมวิธีการทำเกลือสินแตรวี แบบโบราณของชาวบ้าน

สอบถาม ททท. แพย์ น่าน อุทดิตถ์ โทร. 0-5452-1118, 0-5452-1127 e-mail : tatphrae@tator.th

ที่พัก ปอเกลือวีว รีสอร์ท โทร. 0-5477-8140, 08-1809- 6392 www.Bokuaview.com

การเดินทาง

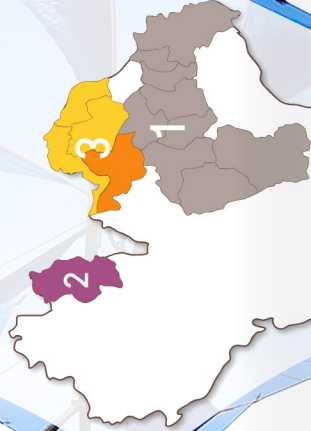
1. จาก อ. เมือง จ. น่าน ใช้ทางหลวงหมายเลข 1080 มุ่งหน้าสู่อ. ปัว หลังจากนั้นใช้ทางหลวงหมายเลข 1256 ผ่านอุทยานแห่งชาติดอยภูคา จากนั้นขับไปตามเส้นทางเพื่อเข้าสู่ อ. ปอเกลือ

2. จาก อ. เมือง จ. น่าน ขับไปตามทางหลวงหมายเลข 1169 มุ่งสู่อ. สันติสุข ก่อนถึง อ. สันติสุขประมาณ 2 กม. ให้เลี้ยวซ้ายไปตามทางหลวง 1169 ต่อไป แล้วเลี้ยวขวาสู่ทางหลวงหมายเลข 1081 อ. ปอเกลือ



39

แหล่งเกลือ... ยุบกรับแห้งแผ่นดินไทย



1 แคว้นโคราช ครอบคลุมพื้นที่

จ. นครราชสีมา ชัยภูมิ
ขอนแก่น กาฬสินธุ์
มหาสารคาม ร้อยเอ็ด
ยโสธร อำนาจเจริญ
อุบลราชธานี

2 ป่าน

3 แคว้นสกลนคร
ครอบคลุมพื้นที่

จ. อุดรธานี (สกลนคร
นครพนม พะเยม)

4 สุกคราส
สุมคราส
เพชรบุรี

5 ปัตตานี



เกลือ
ขุนกรวยผิงแผ่นดิน

“
ตัวอย่างเส้นทาง
เชื่อมโยงแหล่งรู้
”

.....

SALT



เส้นทางที่ 1
แหล่งผลิตเกลือสมุทรที่ใหญ่ที่สุดในประเทศไทย
(สมุทรสาคร - สมุทรสงคราม - เพชรบุรี)

วันแรกของการเดินทาง
ออกเดินทางจากกรุงกรุงเทพฯ สู่ จ. สมุทรสาคร

เช้า เขียมชม สหกรณ์กรวยผิง จำกัด ศูนย์การเรียนรู้แบบพอเพียง ต. โคกขาม อ. เมือง จ. สมุทรสาคร การทำนาเกลือแบบอนุรักษ์ด้วยการใช้กังหันลมวิดน้ำเข้านา เพลิ้นคากับการชมป่าชายเลน สักการะ ศาลพันท้ายนรสิงห์ ทหารเรือผู้กล้าต้นแบบแห่งความซื่อสัตย์

ออกเดินทางสู่ จ. สมุทรสงคราม ระหว่างทางชมบวรอากาศการทำนาเกลือสองข้างทาง แหล่งผลิตเกลือสมุทรที่ใหญ่ที่สุดในประเทศไทย บริเวณ ต. นาโคก ต. นาขวาง ต. กาทอง ต. บางไทร ต. ริมทางหลวงหมายเลข 35 กม. ที่ 48-53.5

แวะเที่ยวสนุกรู้เรื่องเกลือที่แหล่งรู้ **โรงเรียนนาเกลือ** แห่งแรกและแห่งเดียวในโลกที่สอนการทำนาเกลือ เพื่อการอนุรักษ์อาชีพดั้งเดิมของคนไทยไว้คงอยู่ รวมทั้งเป็นจุดท่องเที่ยวเกษตรเชิงอนุรักษ์ ที่ กม. 60 (ขาเข้ากรุงเทพฯ) ตั้งอยู่ ต. บางแก้ว อ. เมือง จ. สมุทรสงคราม

เที่ยง รับประทานอาหารทะเลสด ๆ ที่ดอนหอยหลอด จ. สมุทรสงคราม



ป้าย เลี้ยวซ้ายเข้าทางหลวงชนบทหมายเลข
 สส. 2021 ที่ กม. 72 เดินทางถึง **วัดยาตะครุ** ลักการะ
 หลวงพ่อทองพระศักดิ์สิทธิ์คู่บ้านคู่มืองของชาวเมืองเพชร
 หรือจะเลือกไปเที่ยว **บ้านคลองโคก** หมู่บ้านชาวประมง
 ริมปากอ่าว ล่องเรือหางยาวชมวิถีการทำการประมงพื้นบ้าน
 การถักกระดวนเก็บหอยแครง เยี่ยมชมฟาร์มหอยแมลงภู
 เคาเผาต้นไม้โกงกาง และชมบ้านเรือนริมน้ำ

จากนั้นขับรถลัดเลาะไปตามทางหลวงชนบทหมายเลข
 สส. 2021 สู่ **ถนนแห่กระเรียนบุรี** ช่วงปลายเดือนตุลาคม
 - กลางเดือนพฤษภาคม ท่านจะได้พบกับความงดงามของ
 ป้ายชายเลนสลับกับบรรยากาศการทำนาเกลือแบบโบราณที่ยัง
 คงต้องพึ่งพิงสายลมและแสงแดด

เดินทางไปสนุกที่เรื่องเกลือที่แหล่งวิญ **กัณทิกอง สปากลือ** เรียนรู้วิถีเกลือ
 สมุทรกับชาวสมุทรสงคราม และไปทดลองทำผลึกดินเผารูปปลาเกลือ ทดลองใช้ผลึกดินเผา
 ต่างๆ เช่น เกลือขัดผิว แช่เท้าด้วยน้ำเกลืออุ่น ซึมซับด้วยโลชั่นสมุนไพร
พักค้างคืน จ. เพชรบุรี (หากบิเคียน หากชะอำ)



วันที่สองของการเดินทาง อรุณสวัสดิ์ยามเช้าที่ จ. เพชรบุรี "ชมทรายเบ็ดแรก แห่ทะเลอ่าวไทย"

เช้า เดินทางไป ท่าเรือคลองอีแอต ลงเรือเล็ก ต้องคลองออกสู่ทะเลไปยังจุดเชื่อมต่อ
 ระหว่างทะเลโคลน และหาดทราย "สัมผัสทรายเม็ดแรก แห่งท้องทะเลอ่าวไทย"

เที่ยง รับประทานอาหารกลางวันในตัวเมืองเพชรบุรีที่มากมีอาหารท้องถิ่นอร่อย

ป้าย เดินทางสู่ อบต. ดำรงค์ กม. ที่ 177-178 บนถนนเพชรเกษม ลักการะ
 หลวงพ่อคำ พระประธานในถ้ำ อายุกว่า 700 ปี
 หลังจากนั้นเข้าชม **สวนตาลลุงหนอบ** (อบต.
 มีวัดวางบริการเหมาเป็นหมู่คณะ) ชมสาธิตการทำ
 น้ำตาลสดจากสวนตาลปลูกทั้งดงาม

ออกเดินทางกลับ ระหว่างทางแวะซื้อของ
 ผักขึ้นชื่อของเมืองเพชร เช่น ชมหม่อนแกง
 น้ำตาลสด ผลึกดินเผาแปรรูปจากทะเล ฯลฯ

เย็น เดินทางกลับถึงกรุงเทพฯ



เส้นทางที่ 2 ตามรอยอารยธรรม หลังเกลือบิราล (อุตรดิตถ์ - เลย - ป่าน)

วันแรกของการเดินทาง

ออกเดินทางจากกรุงเทพฯ สู่ จ. อุตรดิตถ์ เมืองมรดกโลกและดินแดนแห่งพญานาค

เช้า เดินทางถึง อ. หนองทาน จ. อุตรดิตถ์ ชม **หล่มมรดกโลกบ้านเข็ญ** แหล่งโบราณคดีแห่งแรกของไทย ชมหลุมขุดค้นโครงกระดูกและเครื่องปั้นดินเผาอายุราว 4,000 - 7,500 ปี เลือกซื้อของที่ระลึกและผ้าพื้นเมืองบริเวณหน้าพิพิธภัณฑสถาน

บ่าย ออกเดินทางไป อ. บ้านดุง จ. อุตรดิตถ์ สักการะ **ศาลเจ้าปู่ศรีสุทโธ** ที่คำชะโนด ดินแดนผีจ้างหนึ่ง ซึ่งเชื่อกันว่ามีปอน้ำศักดิ์สิทธิ์ที่ตั้งอยู่กลางคำชะโนด เป็นประตูสู่เมืองบาดาล



วัดพระธาตุสี่ร้อย

ผ่อนคลายความเมื่อยล้า สนุกเที่ยวเมืองเกลือบิราล **พญานาคกลิ้ง** บริเวณ ก.ม. ที่ 1 เส้นทางคำชะโนด - สกลนคร แหล่งรู้เพื่อแห่งเดียวของ อ. บ้านดุง จ. อุตรดิตถ์ ซึ่งใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นมาสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับเกลือบิราล ทิวทัศน์ในคืนที่มีอยู่ใต้พื้นดิน อ. บ้านดุง **พักค้างคืน** จ. อุตรดิตถ์



วันที่สองของการเดินทาง

ออกเดินทางสู่ อ. ด่านซ้าย จ. เลย เมืองแห่งพิพิธภัณฑสถาน

เช้า แวะนมัสการ **พระธาตุศรีสองรัก** ริมน้ำห่มวัน (ห้วยไผ่เลื่อง) ศึกษาวัฒนธรรมประเพณีการแห่ผีตาโขน ณ พิพิธภัณฑสถานแห่งชาติพระนคร การเสด็จเยือนหลายบนหาวค้ำหัวเหนือ ซึ่งใช้ทำหัวผีตาโขน เลือกซื้อของที่ระลึกภายในพิพิธภัณฑสถาน

บ่าย ออกเดินทางสู่ จ. น่าน พักค้างคืนในตัวเมืองน่าน



ผีตาโขน

วันที่สามของการเดินทาง

รับอรุณที่ จ. น่าน เมืองสบรวบแห่งล้านนาตะวันออก

วัดหนองบัว



เช้า ออกเดินทางแต่เช้าตรู่ไปสนุกู้ที่ อ. ป่อเกืออ จ. น่าน เพื่อชมแหล่งปู **ป่อเกืออสินแร่** **แหล่งเกลือภูเขาโบราณ** เพียงแห่งเดียวของประเทศไทย ตื่นเต้นกับเส้นทางอันแสนคดเคี้ยวแห่งดงของป่าเขาที่เขียวชอุ่มตลอดทั้งปี ซึ่งนักท่องเที่ยวส่วนใหญ่ต่างกล่าวขานกันว่าเป็นเส้นทางที่สวยงามแห่งหนึ่งของเมืองไทย โดยเฉพาะเส้นทางช่วงที่ผ่านอุทยานแห่งชาติดอยภูคา

บ่าย จะเที่ยว **วัดถ้ำหลวง** อ. บัว วัดเก่าแก่ที่มีวิหารแบบพื้นบ้านไทยลื้อที่สวยงาม และเที่ยว **วัดหนองบัว** ชมจิตรกรรมฝาผนังภายในวิหาร อีกหนึ่งอาคารสถาปัตยกรรมพื้นบ้านที่ทรงคุณค่าที่หาชมได้ยาก และเที่ยวชม **หอศิลป์บ้านนา** แหล่งเผยแพร่ผลงานศิลปะร่วมสมัย และแหล่งเรียนรู้ด้านศิลปะก่อนเข้าพักที่ตัวเมืองน่าน

วันที่สี่ของการเดินทาง

รับอรุณที่ จ. น่าน เมืองสบรวบแห่งล้านนาตะวันออก

วัดพระธาตุแช่แห้ง



เช้า นั่งสามล้อพื่อเมืองน่าน ตักบาตรตามเช้าที่ตลาดสดเทศบาลเมืองน่าน ขึ้นชมวิวด้านหน้า **วัดพระธาตุแช่แห้ง** ชมจิตรกรรมฝาผนัง "กระซิบบันลือโลก" ณ วัดภูมินทร์ กราบมนัสการ **พระธาตุแช่แห้ง** (พระธาตุประจำปีเถาะ) อธิษฐานขอบารมีแห่งมงคลให้เกิดขึ้นชีวิต

บ่าย เดินทางกลับกรุงเทพฯ โดยสวัสดิภาพ

ฤดูกาลท่องเที่ยวที่เหมาะสม

ฤดูกาลที่ดีที่สุดคือช่วงปลายเดือนพฤศจิกายน - สิงหาคม

ชมบรรยากาศการต้มเกลือภูเขาตลอดทั้งปี (ยกเว้นช่วงเข้าพรรษา) ตั้งแต่เวลา 07.00-09.00 น. ชมงานเฉลิมฉลอง "ศาลเจ้าพ่อป่อหลวง" กลางเดือนกุมภาพันธ์ (วันแรม 9 ค่ำ เดือน 5)

เที่ยวไป เรียนรู้ไป 7 Greens



เกลือ
ชุมชนห้วยเพ็ดดิน

จัดทำโดย

กองส่งเสริมแหล่งท่องเที่ยว
ฝ่ายส่งเสริมสินค้าการท่องเที่ยว
การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย



www.tourism.go.th

ข้อมูลที่ดีมีพลังในหนังสือเล่มนี้
สงวนลิขสิทธิ์ตามกฎหมาย
ห้ามคัดลอกหรือนำไปเผยแพร่ก่อนได้รับอนุญาต
จากการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย



ฝ่ายส่งเสริมสินค้าการท่องเที่ยว
การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย
Tourism Authority of Thailand

1600 ถนนเพชรบุรีตัดใหม่
แขวงมีนบุรี เขตวังทองหลาง กรุงเทพฯ
10400
www.tourismthailand.org

1672
TOURIST HOTLINE