



เกลือหวานตานี
นาเกลือพื้นสุดท้ายในแหลมมลายู

โครงการเกลือหวานตานี

ภาพเกลือสีขาวส่องประกายระยิบระยับกองเรียงราย คือภาพจินตนาการของคนในชุมชน ตำบลห้วยจุฬา อำเภอบ้านดง จังหวัดบุรีรัมย์ แต่ปัจจุบันการทำนาเกลือเริ่มลดน้อยลง เพื่อสานต่อภูมิปัญญาการทำนาเกลือ กลุ่มเยาวชนบ้านดงห้วยจุฬาจึงรวมตัวกันทำ **โครงการเกลือหวานตานี** โดยมีเป้าหมายเพื่อสร้างการเรียนรู้ให้เด็กเยาวชน และคนในชุมชน ตระหนักและเห็นคุณค่าของการทำนาเกลือ จนเกิดการอนุรักษ์ ภูมิปัญญาการทำนาเกลือให้คงอยู่ชุมชนต่อไป

คุณค่าที่เกิดขึ้น

โครงการนี้ทำให้ทีมงานรู้จักชุมชนของตัวเองมากขึ้นว่ามีของดีอะไรบ้าง ยังสามารถหลาย กำแพงบางๆ ระหว่างคนในชุมชน กล้าพูดคุยกับผู้ใหญ่ในชุมชนมากขึ้น จากเดิมที่รู้หน้าไม่รู้ใจ ก็ได้รู้จักกันยิ่งขึ้น การที่ทีมงานอาสาสมัครขึ้นมาสืบค้น **“คุณค่าความหมาย”** ของเกลือหวานตานี นาเกลือผืนสุดท้ายของแหลมมลายูอย่างลึกซึ้งแล้ว พวกเขายังส่งต่อความรู้ให้คนทั้งใน และนอกชุมชนได้รับรู้ถึงคุณค่าภูมิปัญญาการทำนาเกลือที่นับวันจะเหลือน้อยลงทุกที ทั้งยังคิดต่อยอดสร้างมูลค่าเกลือหวานตานีให้เป็นที่รู้จักยิ่งขึ้น เพื่อให้อาชีพ ทำนาเกลือคงอยู่แหลมมลายูตลอดไป

กระบวนการเรียนรู้

ตั้งคำถาม
“นาเกลือเริ่มหายไปตอนไหน?”

ประชาสัมพันธ์
และรับสมัครเยาวชน
ในชุมชนตำบลห้วยจุฬา
เข้าร่วมกิจกรรม One day Trip

One day Trip
พาเด็กลงพื้นที่เรียนรู้ทำนาเกลือ

จัดกิจกรรม
One day Trip
ครั้งที่ 2
สำหรับนักท่องเที่ยว
ต่างถิ่นจำลอง

“

โครงการนี้ทำให้ความรับผิดชอบของเขาเริ่มก่อตัวทีละน้อย จนรู้สึกว่าตัวเองโตเป็นผู้ใหญ่ขึ้น และที่สำคัญคือรู้จักชุมชนของตัวเองมากขึ้นว่ามีของดีอะไรบ้าง ...ก่อนหน้านี้เป็นคนไม่ค่อยเอาใจใส่งาน ไม่ค่อยมีจิตสำนึกการเข้ามาเป็นทีมทำงาน จึงเพิ่มศักยภาพตัวเองไปในตัว จากเดิมไม่เคยคิดทำอะไร นั่งอยู่บ้านไปวันๆ ก็รู้สึกว่าต้องเสียสละเพื่อส่วนรวมมากขึ้น

”

ภาพเสื้อสีขาวส่งประกายระยิบระยับกองเรียงราย คือภาพชินตาของคนในชุมชนต้นหยงลูโละ อำเภอเมือง จังหวัดปัตตานี แต่เป็นภาพแปลกตาสำหรับคนต่างถิ่น เพราะไม่คิดว่าจะมีนาเกลืออยู่บนแหลมมลายูแห่งนี้



สืบค้นคุณค่าเกลือหวานตานี

“ต้นหยงลูโละ” คำว่า ต้นหยง แปลว่า แหลม และคำว่า ลูโละ แปลว่า เพชรพลอยที่เป็นประกาย ในอดีตตำบลต้นหยงลูโละ และตำบลบานา จังหวัดปัตตานี ขึ้นชื่อเรื่องการทำนาเกลือ ถึงขั้นมีการเปรียบเปรยว่า ที่นี่เป็นดินเกลือหวาน หรือ **ผาแซ ตานิง มานิสู** ในภาษามลายู ซึ่งแปลว่า **เกลือหวานปัตตานี**

ในอดีตคนในชุมชนต้นหยงลูโละประกอบอาชีพทำนาเกลือและประมงเป็นหลัก จากประวัติศาสตร์ของจังหวัดปัตตานี บันทึกไว้ว่า มีกษัตริย์องค์หนึ่งเดินทางรอนแรมมาทางทะเล โดยนำเรือมาจอดที่อ่าวปัตตานี พอลงจากเรือท่าของกษัตริย์ที่ย่ำทรายกลับมีดินเหนียวติดมาด้วย และพบว่าตรงพื้นที่รอยเท้าเหยียบลงไปมีเกลือสีขาวส่งประกายระยิบระยับ ซึ่งก็คือเกลือนั่นเอง เมื่อเห็นว่าที่นี่มีความอุดมสมบูรณ์ จึงตั้งรกรากเป็นเมืองปัตตานี มีการแลกเปลี่ยนสินค้ากับทั่วโลก เช่น จีน ชาว อินเดีย อาหรับ โปรตุเกส ฯลฯ อาชีพการทำนาเกลือจึงเกิดขึ้นตั้งแต่นั้นเป็นต้นมา แต่ปัจจุบันอาชีพการทำนาเกลือเริ่มลดน้อยลง เหลือคนทำนาเกลือเพียงแค่ 20 เจ้าเท่านั้น

เพราะต้องการอนุรักษ์อาชีพดั้งเดิมซึ่งเป็นภูมิปัญญาของบรรพบุรุษไว้ กลุ่มเยาวชนบ้านต้นหยงลูโละที่ประกอบด้วย ฮาฟิส-อับดุลฮาฟิส แวอาลี รอกิ-อับดุลอาซิส แม มาใจ-นีมุห์หมัด นิเดร์หะ นักศึกษาสาขาเศรษฐศาสตร์ คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตปัตตานี ณาส-สุรีณา เจสสะมะแอ นักศึกษาสาขาพัฒนาสังคม คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยทักษิณ และ เฮาะ-อิสเฮาะ เจมะมะ เยาวชนในพื้นที่ รวมตัวกันทำโครงการเกลือหวานตานี โดยมีเป้าหมายคือ สร้างการเรียนรู้ให้เด็กเยาวชนและคนในชุมชน ตระหนักและเห็นคุณค่าของการทำนาเกลือ จนเกิดการอนุรักษ์ภูมิปัญญาการทำนาเกลือให้คงอยู่กับชุมชนต่อไป โดยมีแบบะ-มุฮัมมัด กะอาบู เป็นที่ปรึกษาโครงการ

“อาชีพทำนาเกลือก็เป็นอาชีพหลักในชุมชนที่กำลังจะสูญหายไป ยิ่ง 5-6 ปีที่ผ่านมา แปลงนาหลายแปลงถูกทิ้งร้าง บางคนก็ขายนาเกลือไปสร้างบ้านเช่าแทน จึงอยากรักษาภูมิปัญญาพื้นบ้านการทำนาเกลือไว้”

ฮาฟิสเล่าที่มาของคำว่าเกลือหวานว่า ที่เรียกเกลือหวาน เพราะเกลือในพื้นที่ต้นหยงลูโละขึ้นชื่อว่าเป็นเกลือที่มีคุณภาพดี มีรสชาติกลมกล่อมกว่าที่อื่น ไม่เค็มจัด เคยมีงานวิจัยของมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์บอกว่า น้ำทะเลที่มีสารคนละชนิดกับน้ำทะเลภาคกลาง จึงทำให้ได้เกลือที่มีรสชาติแตกต่างกันเป็นเอกลักษณ์เฉพาะปัตตานี หากนำเกลือที่นี้มาดองผักหมักปลาจะมีรสชาติอร่อย เพราะไม่เค็มจัด แต่ปัจจุบันอาชีพทำนาเกลือเหลือน้อยเต็มที ยิ่งคนรุ่นใหม่ยิ่งเทใจออกห่าง ยอมทิ้งอาชีพเก่าแก่ เพราะเห็นว่าเป็นอาชีพที่เหนื่อยยาก ต้องตรากตรำทำงานกลางแดดที่แผดเผาเนื้อตัว ประกอบกับความเปลี่ยนแปลงของสภาพอากาศที่ไม่เอื้ออำนวยเหมือนแต่ก่อน และราคาเกลือที่ตกต่ำ หลายครอบครัว

“กระบวนการเรียนรู้ครั้งนี้ประสบความสำเร็จในระดับหนึ่ง เพราะอย่างน้อยเด็กและเยาวชนที่เข้าร่วมโครงการสามารถสะท้อนถึงความสำคัญของนาเกลือเรียนรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นและวิถีอาชีพของบรรพบุรุษผ่านแผนที่และการพูดคุยได้เป็นอย่างดี และเด็กทุกคนเห็นตรงกันว่าอยากให้มีการทำนาเกลือในชุมชนต่อไป”



ตัดสินใจขายนาเกลือไป เพราะไม่มีคนสืบทอด เมื่อแบมมะรุ่นพี่ในชุมชนชวนทำโครงการพร้อมกับตั้งคำถามชวนคิดว่า “บ้านเรามีของดีอะไรอยู่” โครงการเกลือหวานตานิจึงเป็นโจทย์แรกที่ทุกคนในกลุ่มเห็นร่วมกัน

“ตอนนั้นมีเรื่องอยากทำอยู่ 3 เรื่อง คือ กีฬาต่อต้านยาเสพติด นาเกลือ และชยะ แต่พอคิดว่า เรื่องกีฬาจะจัดเมื่อไหร่ก็ได้ วันรายอก็มีกีฬาได้ ที่โรงเรียนก็ยังมีกีฬาดี ส่วนเรื่องชยะก็มีน้อง ๆ อีกกลุ่มทำไปแล้ว พอแบมมะชวนคุยเรื่องเกลือหวาน ทำให้ถูกคิดขึ้นมาว่าทำโครงการเกลือหวานน่าจะดี เพราะคนภายนอกอาจจะยังไม่รู้ และอาชีพทำนาเกลือก็เป็นอาชีพหลักในชุมชนที่กำลังจะสูญหายไป ยิ่ง 5-6 ปีที่ผ่านมา แปลงนาหลายแปลงถูกทิ้งร้าง บางคนก็ขายนาเกลือไปสร้างบ้านเช่าแทน จึงอยากรักษาภูมิปัญญาพื้นบ้านการทำนาเกลือไว้” ฮาพิสเล่า

เมื่อโจทย์และเป้าหมายชัด ทีมงานจึงชวนกันออกแบบกิจกรรมเรียนรู้การทำนาเกลือ ตั้งแต่การพาเด็กและเยาวชนในชุมชนศึกษาประวัติการทำนาเกลือ และเปิดพื้นที่ให้คนในชุมชนและคนนอกชุมชนเข้ามาร่วมเรียนรู้ภูมิปัญญาการทำนาเกลือในลักษณะ One Day Trip

เรียนรู้ที่มา คุณค่านาเกลือ

สำหรับการศึกษาประวัติการทำนาเกลือ ทีมงานได้นัดกันลงพื้นที่สืบค้นข้อมูลว่ามีปราชญ์ชาวบ้านที่พอจะให้ความรู้เรื่องประวัติและวิธีการทำนาเกลืออยู่ที่ไหนบ้าง และจะใช้พื้นที่ใดเป็นแหล่งเรียนรู้ จนได้รู้จักกับ บังฟูรกอน ส่าและ ชายวัย 30 ต้น ๆ ที่ยังคงทำอาชีพรักษาความเค็มต่อจากพ่อ ทีมงานจึงขอความช่วยเหลือจากบังฟูรกอนเป็นวิทยากรให้ความรู้กับเด็กและเยาวชนในชุมชนก่อน เพราะคิดว่าการพาน้อง ๆ เรียนรู้ในครั้งนี้ จะช่วยให้เขาารู้ประวัติการทำนาเกลือของชุมชน และสร้างความตระหนักรู้ให้คนในชุมชนหันมาสนใจและใส่ใจภูมิปัญญาการทำนาเกลือมากขึ้น

“การประชาสัมพันธ์เพื่อรับสมัครเด็กและเยาวชนในตำบลตันหยงลูโละ อายุ 13-18 ปี เข้าร่วมกิจกรรม One Day Trip เป็นไปอย่างเรียบง่าย ใช้วิธีปากต่อปาก แจกใบปลิว และติดบอร์ดประชาสัมพันธ์บริเวณ กศน. ซึ่งเป็นที่รวมพลของคนในหมู่บ้าน ในที่สุดมีเยาวชนสนใจเข้าร่วมกิจกรรม 15 คน” ทีมงานเล่า

สำหรับกระบวนการเรียนรู้แบบ One Day Trip ที่ทีมงานออกแบบไว้ เริ่มต้นด้วยการพาเด็ก ๆ เดินดูสภาพของนาเกลือไปพร้อมกับฟังปราชญ์ชาวบ้านบรรยายถึงประวัติความเป็นมา และวิธีการทำนาเกลือในเบื้องต้น

แล้วให้เด็ก ๆ กลับมาวาดแผนที่นาเกลือที่บริเวณร้านน้ำชา เพื่อทดสอบว่าเด็กแต่ละคนได้เรียนรู้อะไรเกี่ยวกับนาเกลือบ้าง จากนั้นมีการถอดบทเรียนเพื่อสะท้อนความคิดที่ได้จากการลงพื้นที่

เฮาะเสริมต่อว่า บังฟูรกอนจะอธิบายเป็นภาษามลายูที่เด็กเข้าใจได้ไม่ยาก กระบวนการดังกล่าวถือว่าประสบความสำเร็จในระดับหนึ่ง เพราะอย่างน้อยเด็กและเยาวชนที่เข้าร่วมโครงการสามารถสะท้อนถึงความสำคัญของนาเกลือ เรียนรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นและวิถีอาชีพของบรรพบุรุษผ่านแผนที่และการพูดคุยได้เป็นอย่างดี และเด็กทุกคนเห็นตรงกันว่าอยากให้มีการทำนาเกลือในชุมชนต่อไป

หลังจากพาคนในชุมชนเรียนรู้วิถีการทำนาเกลือแล้ว ก็ถึงเวลาพาคนนอกเข้ามาเรียนรู้บ้าง ด้วยต้องการทดลองเปิดให้มีการท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์ในชุมชน ซึ่งเป็นความฝันของทีมงานจึงรับสมัครเพื่อนๆ ในมหาวิทยาลัย โดยวางบทบาทเป็นนักท่องเที่ยวต่างถิ่นจำลองเข้ามา



เรียนรู้ชุมชนและวิถีการทำนาเกลือ ซึ่งเพื่อนหลายคนก็มาจากต่างถิ่นรู้สึกตื่นเต้นว่า ปัตตานีมีนาเกลือด้วยหรือ...

ความสนุกสนานและการค้นหาคำตอบในวิถีนาเกลือจึงเริ่มขึ้นอีกครั้ง และครั้งนี้ดูเหมือนประสบความสำเร็จกว่าครั้งที่ผ่านมา เพราะนอกจากได้ดูวิถีนาเกลือแล้ว ทีมงานยังจัดให้นักท่องเที่ยวต่างถิ่นจำลองกลุ่มนี้เรียนรู้วิถีชุมชน รวมถึงสถานที่สำคัญของชุมชน เช่น ศาลเจ้าแม่ลิ้มกอเหนี่ยว มัสยิดกรือเซะ เพื่อให้เข้าใจวิถีชุมชนอย่างลึกซึ้ง

ขณะที่ปราชญ์ชาวบ้านก็อธิบายเรื่องราวเป็นภาษาไทยได้อย่างดีเยี่ยม พร้อมทั้งสอดแทรกเกร็ดความรู้ เรียกรอยยิ้มและเสียงปรบมือได้ไม่น้อย โดยบังฟูรกอนเล่าเกี่ยวกับประวัติความเป็นมาของนาเกลือในอดีตและปัจจุบัน อุปกรณ์และวิธีการทำนาเกลือ ความแตกต่างของเกลือที่นี้กับเกลือภาคกลาง รวมไปถึงช่องทางการจำหน่ายหรือราคาเกลือที่ในอดีตพุ่งขึ้นราวกับทองคำ



ถอดรหัสเกลือหวานตานี

เราพาคนอื่นเรียนวิถีการทำนาเกลือ แล้วทีมงานรู้วิธีการทำนาเกลือหรือไม่?

ทีมงานแย้งกันตอบว่า รู้ครับ พวกเราเห็นว่า สายลมและแสงแดดคือปัจจัยหลักในการทำนาเกลือ ถ้าไม่มีลมเกลือจะไม่จับกันเป็นก้อน ดอกเกลือไม่แตกหน่อ และหากฝนตกทุกอย่างก็จบลงโดยปริยาย ดังนั้นขั้นตอนกว่าจะได้เกลือมากินนั้นไม่่ง่ายเลย

เขาเสริมว่า ก่อนเริ่มทำนาเกลือ ชาวบ้านจะต้องปรับพื้นที่ ซึ่งเป็นดินเหนียวโดยยกเป็นแปลง ๆ คล้าย ๆ นาข้าวเพื่อใช้ขังน้ำทะเล มีคันนากว้างพอให้คนเดินผ่านไปมาได้ การทำนาเกลือเริ่มขึ้นในช่วงฤดูแล้ง โดยในหนึ่งปีจะแบ่งเป็น 2 รอบ รอบแรกตั้งแต่เดือนกุมภาพันธ์-มีนาคม และรอบสองตั้งแต่เมษายน-มิถุนายน ซึ่งในรอบสองนี้ชาวนาเกลือไม่ต้องปรับสภาพผิวดิน ทำเพียงแค่ซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอในบางจุดเท่านั้น

วิธีการทำนาเกลือ ขั้นตอนแรกชาวนาจะสูบน้ำด้วยเครื่องสูบน้ำ หัวพญานาคผ่นน้ำทะเลเข้ามา จากนั้นตากให้แห้งจนเห็นดินแตกกระแหง ใช้ลูกกลิ้งกลิ้งไปมาให้แน่น ยิ่งดินแข็งมากเท่าไรยิ่งทำให้เกลือขาวสะอาดมากขึ้น พอน้ำแห้งก็สูบน้ำใหม่อีกรอบเพื่อให้เกิดความเค็มอย่างต่อเนื่อง

ข้อสังเกตที่ประชาชนชาวบ้านให้ข้อมูลคือ หากดินเริ่มเค็มจะเห็นเป็นสีขาว จากนั้นเติมน้ำเข้านาอีกประมาณ 3 ครั้ง ตากให้น้ำแห้งจนเห็นประกายแววใส นั่นหมายความว่าเกลือตกผลึกแล้ว ยิ่งแดดแรงและลมดีเท่าไร เกลือที่ได้จะสวยใสและมีรสชาติดีขึ้น จากนั้นเกษตรกรชาวนาเกลือจึงใช้เครื่องมือคราดกวาดมากองไว้อย่างเบามือ เพื่อไม่ให้มีดินปะปน เกลือที่ได้ก็เก็บขายกันเป็นกระสอบหรือแบ่งขายเป็นก้นตั้ง ก้นตั้งละ 70 บาท (1 ก้นตั้ง เท่ากับ 4 ลิตร)

ซาฟิเสริมต่อว่า หลังจากเก็บเกลือแล้วจะมีการปรับหน้าดินเพื่อรอฤดูถัดไป ผลพวงจากการปรับหน้าดินแต่ละรอบจะได้เกลือปุ๋ยซึ่งเป็นปุ๋ยอินทรีย์ชั้นเลิศที่เกษตรกรการันตีว่าคุณภาพดีกว่าปุ๋ยเคมี เพราะมีสารอาหารครบถ้วนที่พืชผลทางการเกษตรต้องการ

“เขาว่าเป็นปุ๋ยอย่างดี คนจากจังหวัดยะลาจะมาซื้อ เพราะปุ๋ยทั่วไปกระสอบละ 600-700 บาท ในขณะที่เกลือปุ๋ยกระสอบละ 100 บาท นิยมนำไปโรยใส่ต้นลองกอง หรือต้นปาล์ม ทำให้ออกดอกออกผลดีมาก”

“นอกจากประสบการณ์การทำงานที่มีมากขึ้นแล้ว โครงการนี้ยังทำให้เราสามารถกลายกำแพงบางๆ ระหว่างคนในชุมชน กล่าวพูดคุยกับผู้ใหญ่ในชุมชนมากขึ้น จากเดิมที่รู้หน้าไม่รู้จัก ก็ได้รู้จักกันยิ่งขึ้น”



รู้จักชุมชน...รู้จักตนเอง

ความสำเร็จจากกิจกรรม One Day Trip ทั้ง 2 ครั้ง ทำให้ทีมงานกลับมาขบคิดต่อเรื่องการต่อยอดโครงการ เขาบอกว่า นอกจากการเรียนรัฐภูมิปัญญาการทำนาเกลือในท้องถิ่นแล้ว เขาอยากให้คนทั่วไปรู้จักเกลือหวานตานีในรูปแบบการท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์ หรือช่องทางขายเกลืออื่นๆ ที่ไม่ใช่เพียงแค่ 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้ รวมถึงผลพลอยได้จากการทำนาเกลืออย่างเกลือปุ๋ย เพื่อให้เกลือหวานตานีเป็นที่รู้จักและอาชีพนาเกลืออยู่คู่ชุมชนตลอดไป

ด้านฮาฟิสะสะท้อนว่า เขาอยากรักษาภูมิปัญญาการทำนาเกลือเอาไว้ แต่ให้ทำเองคงทำไม่ได้ เพราะยังขาดทักษะความรู้และความเชี่ยวชาญ ซึ่งต้องอาศัยชั่วโมงบินสูงว่านี้ และนอกจากประสบการณ์ในการทำงานที่มีมากขึ้นแล้ว โครงการนี้ยังทำให้เขาสามารถหลายกำแพงบางๆ ระหว่างคนในชุมชน กล่าวคุยกับผู้ใหญ่ในชุมชนมากขึ้น จากเดิมที่รู้หน้าไม่รู้ใจก็ได้อีกกันยิ่งขึ้น

ส่วนรอกิบบอกว่า โครงการนี้ทำให้ความรับผิดชอบของเขาเริ่มก่อตัวทีละน้อย จนรู้สึกตัวเองโตเป็นผู้ใหญ่ขึ้น และที่สำคัญคือรู้จักชุมชนของตัวเองมากขึ้นว่ามีของดีอะไรบ้าง

“ก่อนหน้านี้เป็นคนไม่ค่อยเอาใจใส่งาน ไม่ค่อยมีจิตสาธารณะ การเข้ามาเป็นทีมงานจึงเพิ่มศักยภาพตัวเองไปในตัว จากเดิมไม่เคยคิดทำอะไร นั่งอยู่บ้านไปวันๆ ก็รู้สึกว่าจะต้องเสียสละเพื่อส่วนรวมมากขึ้น มีทักษะในการทำงานและการติดต่อประสานงานมากขึ้น”

นอกจากนี้ รอกิบยังบอกว่า วิชาเศรษฐศาสตร์ที่เขาร่ำเรียนมาสามารถนำมาปรับใช้กับการทำนาเกลือได้ โดยเฉพาะในเรื่องการ “เปิดตลาด” เพื่อให้เข้าถึงกลุ่มเป้าหมายใหม่

“ผมเคยคิดอยากเปิดตลาดให้ชุมชนมาก คิดว่าทำอะไรให้เกลือของเราสามารถเข้าไปอยู่ในเซเว่น อีเลฟเว่น หรืออยู่ในห้างได้ รวมทั้งการแปรรูปเกลือหลากหลายรูปแบบ พยายามคิดอยู่ว่าจะผลิตภัณฑ์อะไรให้เกลือมีมูลค่าสูงขึ้น เคยคิดถึงขนาดว่าตั้งโรงงานผลิตเกลือดีไหม เพราะนอกจากจะได้เรื่องการตลาดแล้ว ยังช่วยสร้างอาชีพให้คนในชุมชนมีรายได้เลี้ยงครอบครัวอีกด้วย ที่ยังค้างคาใจอยู่ทุกวันนี้ว่าทำอะไรเกลือหวานตานีจึงจะเป็นที่รู้จักมากกว่านี้” รอกิบกล่าวทิ้งท้ายประโยคด้วยใจห้อยคำถาม

ส่วนเฮาะบอกว่า เมื่อก่อนมัวแต่เรียนไม่เคยคิดกลับบ้านเลย แม้อยากช่วยชุมชนแต่ด้วยภาระจึงทำได้ยาก ช่วยได้แค่นานๆ ครั้งตอนที่กลับบ้านเท่านั้น จุดนั้นทำให้คิดได้ว่า เขาเติบโตจากชุมชนแห่งนี้ แต่กลับทิ้งชุมชน ตอนนี้เลยกลับมาทำงานที่บ้านเป็นลูกจ้าง อดบ. ด้วยมีเหตุผลภายในใจว่าอยากเป็นนายกองค์การบริหารส่วนตำบล เพื่อทำหน้าที่ช่วยเหลือชุมชนได้เต็มที่

เมื่อถูกตั้งคำถาม “กระตุกต่อมคิด” ว่าบ้านเรามีอะไรดี นำไปสู่การรวมกลุ่มของเยาวชนบ้านตันหยงลูโละที่อาสาลุกขึ้นมาสืบค้นคุณค่าความหมายของ “เกลือหวานตานี” นาเกลือผืนสุดท้ายของแหลมมลายูอย่างลึกซึ้งแล้ว พวกเขายังส่งต่อความรู้ให้คนทั้งในและนอกชุมชนได้รับรู้ถึงคุณค่าภูมิปัญญาการทำนาเกลือที่นับวันจะเหลือน้อยลงทุกที ทั้งยังคิดต่อยอดสร้างมูลค่าเกลือหวานตานีให้เป็นที่รู้จักยิ่งขึ้น เพื่อให้อาชีพทำนาเกลือคงอยู่คู่แหลมมลายูตลอดไป

...

โครงการเกลือหวานตานี

ที่ปรึกษาโครงการ	มูฮำหมัด กะอาบู
ทีมงาน	กลุ่มเยาวชนบ้านตันหยงลูโละ อำเภอเมือง จังหวัดปัตตานี
อับดุลอาซิส แม	อับดุลฮาฟิส วาอาลี
นิมุหัมหมัด นิเดร์หะ	สุริฎา เจ๊ะมะแอ
อิสเฮาะ เจ๊ะมามะ	