

35. ชี้ทา (ดินเกลือ)



รายละเอียดเนื้อหา

ชี้ทา (ดินเกลือ) หรือ ดินเอียด (ดินเค็ม) ที่อยู่บริเวณนาเกลือในชุมชนบ้านโพน อำเภอท่าอุเทน ที่นำมาทำ “เกลือชี้ทา” หรือ “เกลือสินเธาว์โบราณ” ซึ่งการผลิตเกลือสินเธาว์ในชุมชนไทญ้อบ้านโพนยังคงใช้ภูมิปัญญาแบบดั้งเดิม เรียกว่า “การต้มเกลือ” มีขั้นตอนในการผลิตเกลือดังนี้

ขั้นตอนที่ 1 กวาดดินที่มีชี้ทา หรือดินเกลือ สังกะตได้จากพื้นที่บริเวณนั้น จะมีคราบเกลือสีขาวๆ โดยจะกวาดชี้ทาเหล่านี้รวมกันเป็นกองไว้

ขั้นตอนที่ 2 นำดินที่ได้มาหมัก โดยการใส่น้ำขังไว้ประมาณ 1 คืน โดยนำไปแช่ในหลุมที่รองด้วยมัดฟาง และกระแตะไม้ไผ่ที่กั้นหลุม ใช้ไม้ไผ่เสียบด้านล่างทำเป็นท่อ สำหรับให้น้ำเกลือไหลลงสู่ภาชนะที่รองอยู่ด้านล่าง

ขั้นตอนที่ 3 ต้มเกลือ นำน้ำเกลือไปต้มประมาณ 3 – 4 ชั่วโมง หรือจนน้ำระเหยหมด จะได้เกลือที่ขาวสะอาด ตักใส่กระจาดตากแดดไว้

ขั้นตอนที่ 4 ชาวบ้านชาวไทญ้อชุมชนบ้านโพนจะเก็บเกลือไว้ในตะกร้าหรือกระทงเกลือ โดยสานไม้ไผ่เป็นภาชนะ ลักษณะทรงกระบอกนำไปตองตึง รองกันและข้างกระทง แล้วนำเกลือใส่จนเต็ม ปิดปากกระทงให้เรียบร้อยเพื่อให้เกลือสะเด็ดน้ำก่อน จึงจะตักใส่ถุงไปเก็บไว้

ทั้งนี้ การต้มเกลือชี้ทา หรือ เกลือสินเธาว์โบราณ ของชาวไทญ้อบ้านโพนจะทำการต้มเกลือที่บ้านเรือนที่ตนอาศัยอยู่

บทนำบรรยาย

ในพื้นที่บางส่วนของบ้านโพนนั้น จะมีดินที่มีธาตุเกลือปนอยู่ สามารถสังเกตได้ว่าจะมีเกลือปนอยู่ด้านบนของดินสีขาว เรียกว่า “ชี้ทา” หรือดินเกลือ ชาวบ้านเมื่อต้องการเกลือสินเธาว์ ก็จะตักเอาดินนี้ไปต้มในหม้อแล้วกรองให้เหลือแต่เกลือนำมาใช้ประโยชน์ต่อไป