



ปีที่ ๒๔ ฉบับที่ ๗๗๑๖

วันเสาร์ที่ ๑ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๒๒

ฉบับ ๗

พริกไทย

• นายแก้ว วัฒน

พริกไทย เป็นพืชในจำพวกเครื่องเทศที่มีรสเผ็ด มีกลิ่นฉุน แต่เมื่อใช้ปรุงอาหารจะทำให้ให้อาหารมีรสดีขึ้น ทั้งยังช่วยย่อยอาหารและรักษาลำไส้ด้วย สำหรับประโยชน์ในทางยา นั้น แพทย์แผนโบราณใช้ผสมรักษาโรคแก้ท้องขึ้น

พริกไทยมีถิ่นกำเนิด อยู่ที่ ประเทศอินเดีย เข้าใจกันว่าเดิมเป็นพืชที่ขึ้นอยู่ตามป่าตอนใต้ของประเทศอินเดีย แล้วขยายออกไปทางประเทศพม่า มีผู้นำเข้ามาปลูกในภาคพื้นเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ก่อน พุทธศักราช ๖๐๐ ปี

ความประวัติดั้งเดิม การทำไร่พริกไทย เป็นเกษตรกรรมอันเก่าแก่ของไทย เมื่อครั้งแผ่นดินสมเด็จพระนารายณ์มหาราช พริกไทยจัดว่าเป็นสินค้า ขาออก ของประเทศอย่างหนึ่ง เป็นสินค้าที่มีความสำคัญ มีค่าและหายากในสมัยนั้น พริกไทยเคยใช้เป็นเครื่องราชบรรณาการ แก่ต่าง ประเทศ โดยคณะทูตที่ไปเจริญพระราชไมตรีเป็นผู้นำไป เมื่อศตวรรษที่ ๑๗ ไทยได้เคยให้ผูกขาดการค้าพริกไทยจนกลายเป็นชนวน ของการปะทะกัน ระหว่างพ่อค้าต่างด้าว ที่เข้ามาค้าขาย ติดต่อกับไทย ไทยซึ่ง เคย มีการค้า พริกไทย กับ ประเทศ อังกฤษ และต่อมาการปลูกพริกไทยได้เจริญแพร่หลายไปถึงมาเลเซีย ภายหลัง ชาวฮอลันดา ได้ขยายการปลูกพริกไทยในประเทศอินโดนีเซีย

เมื่อประมาณปี พ.ศ. ๑๘๐๐ ประเทศอินโดนีเซียได้เปิดการค้ากับประเทศจีน พริกไทยจัดเป็นสินค้าสำคัญที่ส่งไปขายประเทศจีน และการค้าพริกไทยในจีนได้ขยายออกไป จนถึงประเทศยุโรปเมื่อการเดินทาง ทาง ทะเล—เจริญขึ้น นับตั้งแต่สมัยมาโคโปโลเรื่อยมา

แหล่งปลูกพริกไทย ที่สำคัญในประเทศไทย ซึ่งเป็นที่ทราบกันทั่วไปว่า พริกไทยปลูกกันมากทางภาคตะวันออก ได้แก่ จังหวัด จันทบุรี ส่วนทางภาคใต้มีปลูกกันบ้างในจังหวัดกระบี่ พังงา และจังหวัดตรัง แต่ปัจจุบันจำนวนเนื้อที่ ปลูกพริกไทย ลดน้อยลงไปอย่างมาก

พริกไทยที่ปลูกอยู่ในประเทศไทยขณะนี้ มีอยู่ ๖ พันธุ์ คือ

๑. พันธุ์ใบหนา ใบจะใหญ่เกือบเท่าพญาลีหลวง โคนใบแดงปลายแหลมใบหนา ริมใบสีเขียวเข้มเกือบเป็นมัน ช่วงข้อยาว กิ่งยาวค่อนข้างตั้งข้อดอกยาว เมล็ดห่างทรงพุ่มโตและแน่นทึบ ให้ผลผลิตต่ำแต่ทนทานต่อโรครากเน่าได้ดี

๒. พันธุ์ใบราบหรือควายขวิด ใบเล็กกว่าพันธุ์ใบหนา ช่วงคลื่นริมใบห่าง กิ่งสั้นและงอไม่เป็นระเบียบ ช่วงข้อค่อนข้างสั้น ข้อดอกยาว เมล็ดห่างและโต ทรงพุ่มปานกลางและโปร่ง ให้ผลผลิตสูงกว่าพันธุ์ใบหนาทนทานต่อโรครากเน่าได้ดีพอสมควร

๓. พันธุ์บ้านแก้ว ใบเล็กกว่าพันธุ์ใบหนา ริมใบเรียบโคนใบแดง ใบค่อนข้างแหลมสีเขียวเข้ม ข้อข้อยาว แต่สั้นกว่าพันธุ์

ใบหนา ข้อดอกยาว เมล็ดค่อยดี เมล็ดใหญ่ให้ผลผลิตสูงกว่าพันธุ์ใบราบ ทรงพุ่มค่อนข้างทึบ มีความทนทานต่อโรครากเน่าได้ปานกลาง

๔. พันธุ์ปรางดีธรรมดา ใบเล็กขางริมใบเป็นคลื่น ใบค่อนข้างเหลือง โคนใบโตปลายแหลม ข้อข้อสั้นงอหรือทอดลง ข้อดอกสั้น เมล็ดดี ความเผ็ดสูง ทรงพุ่มไม่โตและไม่ทึบ ให้ผลผลิตสูงแต่ไม่ทนทานต่อโรครากเน่า

๕ พันธุ์ปรางดีใบหยิก ใบหยิกและเล็กกว่าพันธุ์ปรางดีธรรมดา ค่อนข้างเหลืองมากกว่าเขียว ทรงพุ่มโต กิ่งทอดลง ให้ผลผลิตค่อนข้างสูงแต่น้อยกว่าพันธุ์ ปรางดีธรรมดา ไม่ทนทานต่อโรครากเน่า

๖. พันธุ์จากประ

เทศมาเลเซีย หรือ

พันธุ์ “คุยบิง” เป็น

พันธุ์ที่มีปรางดีใบเล็ก

เจริญเติบโตดี พุ่มหนา

พอสมควรเป็นพันธุ์ที่

มีลักษณะ คล้าย พันธุ์

บ้านแก้ว แต่ใบใหญ่

กว่าพันธุ์บ้านแก้วเล็ก

น้อย ข้อดอกยาวเมล็ด

แน่นให้ ผล ผลิต ประ-

มาณ ๓-๗ ก.ก. ต่อ

ค้าง

การปลูกพริกไทย

จะเจริญงอกงามได้ดี
ไม่ขึ้นที่ต้งแต่ระดับน้ำ
ทะเลจนกระทั่งถึง
๓,๕๐๐ ฟุตสูงจากระดับ
น้ำทะเล แต่ต้องมีฝน

ตกอย่างน้อยในปีหนึ่ง ๕๐—๘๐ นิ้วกระจายทุก
เดือน ความชื้นในอากาศต้องสูงด้วย และมี
อุณหภูมิตั้งแต่ ๕๐—๑๕๐ องศาฟาเรนไฮท์

สวนพริกไทยควรร จะอยู่ในที่ที่สามารถ
จัดหาน้ำมารดได้เพียงพอในฤดูแล้งจัด ส่วน
ดินที่จะใช้ปลูกพริกไทยนั้น ควรเป็นดินที่
อุดมสมบูรณ์ด้วยอินทรีย์วัตถุ ระดับน้ำใต้ดิน
ต่ำ การระบายน้ำดีและเมื่อฝนตกหนักน้ำไม่ขัง

ตามธรรมชาติเถาพริกไทย ย่อมมี
ลักษณะที่จะงอกได้ขึ้นไปตามต้นไม้ใหญ่ ๆ ได้
สูงมาก แต่เมื่อนำมาปลูกในไร่ที่มีไม้ค้ำและ
ต้นไม้เล็กเป็นเครื่องเกาะแล้ว เถาจะสั้นลง
ต้นไม้สำหรับใช้เป็น เสนอไม้ค้ำให้พริกไทย
อาศัยเกาะนั้นมักจะปลูกต้นไม้ไว้เป็นแถว ซึ่ง
นอกจากจะเป็นค้ำสำหรับพริกไทยแล้ว ยัง
ให้ร่มเงาแก่เถาพริกไทยไปในตัวด้วย ต้นไม้
เหล่านี้มีต้นมะม่วง นุ่น หมาก ขนุน มะพร้าว
ซึ่งเรียกว่า "ค้ำไม้เป็น" อีกประเภทหนึ่ง
ที่ปลูกให้เถา พริกไทย เลื้อยเกาะ ไปตาม เสาไม้
แก่นที่ปักไว้ซึ่งเรียกว่า "ค้ำไม้ตาย"

หลังจากปลูก ๓๐-๕๐ วัน ต้นพริก
ไทยจะเริ่มแตกยอดอ่อนออกมาประมาณต้น ละ
๓-๕ ยอด ดังนั้น ค้างหนึ่งจึงมียอดพริกไทย
ที่แตกยอดอ่อนออกมา ๖-๑๐ ยอด ให้คัดเลือก
ยอดที่สมบูรณ์ ไว้เพียงต้นละ ๒ ยอด นอก
นั้นให้ตัดทิ้ง ค้างหนึ่งจะเหลือ ๔ ยอด

เมื่อ ต้น พริกไทย เลื้อยเกาะไม้ค้ำ
ขึ้นมาต้องหมั่นคอยมัดเถา ให้ติดกับไม้ค้ำเป็น
เปลาะห่างกันประมาณ ๑๐—๑๕ เซนติเมตร
โดยมัดเปลาะแรกให้สูงจากพื้นดินประมาณ ๓
ข้อ ในการมัดเถาพริกไทยต้องจัดเถาให้เป็น
ระเบียบเรียบร้อย อย่าให้เถาหักกันได้ เมื่อมัด
แล้วต้องตัดปลายเชือกออกเสียเพื่อไม่ให้เกะกะ

เมื่อพริกไทยมี อายุ ครอบ หนึ่งปี หลัง
จากปลูก ให้ตัดยอดพริกไทยออกโดยตัดให้
สูงจากพื้นดิน ๕๐ เซนติเมตร เพื่อที่จะให้
พริกไทยแตกยอดขึ้นมาใหม่ เพราะลักษณะ

ของพริกไทยยังมียอดมากก็จะมีปรางมาก เมื่อ
มีปรางมากพริกไทยจะให้ผลสูงจำนวน ๔ ยอด
ต่อค้างที่เลี้ยงไว้ในปีแรก เมื่อตัดยอดออกขณะ
ที่พริกไทยมีอายุย่างเข้าปีที่ ๒ แต่ละยอดจะ

แตกยอดอ่อนอีกถึง ๓-๔ ยอดฉะนั้น ค้างหนึ่ง
จะมียอดพริกไทยแตกออกมาประมาณ ๑๒-๑๖
ยอด ให้คัดเอายอดที่สมบูรณ์จริง ๆ ไว้เพียง ๔
ยอด นอกนั้นให้ตัดทิ้งไป เมื่อต้นพริกไทยแตก
ยอดขึ้นมาใหม่ต้องคอยมัดเช่น ที่เคยปฏิบัติมา
แล้ว ถ้าการเจริญเติบโตของพริกไทยดี เมื่อมี
อายุครบ ๓ ปี หลังจากปลูกพริกไทยจะเลื้อย
ท่วมค้าง ภาวการณ์ผูกยอดพริกไทยก็หมดไป

ในระหว่างปี ควรมีการดายหญ้าอยู่เสมอ
อย่าให้หญ้าขึ้นในแปลงพริกไทยได้จะเป็นการ
ดึงดูดน้ำเมื่อน้ำแล้งจัด ช่อมแซมต้นที่ตาย
พันยาป้องกันและกำจัดแมลงศัตรูพริกไทย เมื่อ
ต้นพริกไทย ถูกแมลงศัตรูพืช รบกวนจงรีบทำ
การกำจัดเสีย

หลังจากปลูกแล้ว ๒ ปี พริกไทยจะ
เริ่มออกดอกในระยะนี้ควรจะต้องตัดทิ้ง เพราะ
พริกไทยยังไม่เจริญเต็มที่ ควรให้ปุ๋ยเพื่อเสริม
สร้างลำต้นให้เจริญเติบโตเต็มที่เสียก่อน จน
กระทั่งพริกไทยมีอายุครบ ๓ ปี จึงปล่อยให้
พริกไทยติดดอกออกผล พออายุเข้าปีที่ ๔
ขึ้นไปก็จะต้องให้ผลผลิตสูง ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับความสมบูรณ์
ของต้น และถึงปรางด้วย พริกไทยจะเริ่มออก

ดอกในเดือนกันยายน เมื่อออกดอกแล้วประ
มาณ ๖-๗ เดือน เมล็ดพริกไทยจะแก่และ
เก็บได้ เมื่อเมล็ดพริกไทยเริ่มแก่จะสังเกตเห็นได้
จากสีของเมล็ด ซึ่งจะเปลี่ยนจากเขียวเป็น
เหลืองก็ให้เริ่มเก็บได้

พริกไทย ใน รวง เคียวกัน จะสุกไม่
พร้อมกัน เมื่อมีเมล็ดสุก ๓-๔ เมล็ด และยังมี
เมล็ดเกือบสุก ๖-๗ เมล็ดก็เก็บรวงได้ ถ้าจะ
คอยให้สุกทั้งหมดแล้วจะร่วงหล่นเสียหาย ตาม
ปกติแล้วพริกไทยจะทยอยสุก การเก็บจึงควร
ทยอยเก็บเรื่อย ๆ ไป

อย่างไรก็ดี ชาวไร่พริกไทยทางภาค
ตะวันออกจะเก็บผลพริกไทยในราวเดือนมีนา-
คมเป็นครั้งแรก เดือนเมษายนเป็นครั้งที่ ๒
และกลางเดือนพฤษภาคมเป็นครั้งที่ ๓ เป็น
การเก็บหมดทั้งค้างเลย



พริกไทยที่เก็บแล้วจะนำไปตากแดด เพื่อให้เมล็ดแห้ง ตากไว้ประมาณ ๕-๖ วันเมล็ดพริกไทยแห้งสนิทแล้วจะกลายเป็นสีดำ เรียกตามภาษาทางการค้าว่า “พริกไทยดำ” ส่วนพริกไทยขาวหรือพริกไทยร้อนนั้น ก็ทำจากพริกไทยดำโดยนำไปแช่น้ำ เพื่อให้เปลือกนอกนุ่มแล้วเอาเปลือกออก นำไป ตากแดดประมาณ ๖-๗ วันเมื่อแห้ง สนิทแล้วกลายเป็นสีขาว เรียกว่า “พริกไทยขาว” พริกไทยขาวนี้ความจริงมีกลิ่นฉุนน้อยกว่าพริกไทยดำ แต่ก็นิยมกันว่ามี กลิ่น นุ่มนวล กลม กล่อม ดีกว่าพริกไทยชนิดดำ จึงมีราคาแพงกว่า

ขณะนี้ ราคาขายส่ง พริกไทยขาว อย่างดี ก.ก. ละ ๗๐-๗๒ บาท อย่างรอง ๖๓-๖๖ บาท พริกไทยดำอย่างดี ก.ก. ละ ๔๐-๔๔ บาท อย่างรอง ก.ก. ละ ๒๒-๒๔ บาท

ปัจจุบันจังหวัดจันทบุรีนับว่าเป็นแหล่งปลูกพริกไทย ที่สำคัญที่สุดของประเทศไทย พริกไทยเป็นพืชที่ชาวไร่ จังหวัดจันทบุรีหวงแหนมาก เพราะผลผลิตพริกไทยที่ปลูกในจังหวัดจันทบุรี มีปริมาณ เพียงพอ แก่การบริโภคภายในประเทศแล้ว ยังมีเหลือส่งออกไปจำหน่ายยังตลาดต่างประเทศอีกด้วยดังนั้น จังหวัดอื่น ๆ โดยเฉพาะจังหวัดทางภาคใต้น่าจะฟื้นฟูการเพาะปลูก พริกไทยขึ้นมาใหม่