

 ข้าราชการไทย

ปีที่ ๒๕ ฉบับที่ ๗๗๑๖

วันเสาร์ที่ ๑ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๒๒

พริกไทย

● นายแก้ว รัตมี

พริกไทย เป็นพืชในจำพวกเครื่องเทศที่มีรสเผ็ด มีกลิ่นฉุน แต่เมื่อใช้ปรุงอาหารจะทำให้ให้อาหารมีรสดีขึ้น ทั้งยังช่วยย่อยอาหาร และรักษาไข้ได้ด้วย สำหรับประโยชน์ในทางยา นั้น แพทย์แผนโบราณใช้ผสมรักษาโรคแก้ท้องขึ้น

**พริกไทยมีถิ่นกำเนิดอยู่ที่ ประเทศอินเดีย** เข้าใจกันว่าเดิมเป็นพืชที่ขึ้นอยู่ตามป่าคอนไคของประเทศอินเดีย แล้วขยายออกไปทางประเทศพม่า มีผู้นำเข้ามาปลูกในภาคพื้นเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ก่อน พุทธศักราช ๖๐๐ ปี

**ตามประวัติศาสตร์** การทำไร่พริกไทยเป็นเกษตรกรรมอันเก่าแก่ของไทย เมื่อครั้งแผ่นดินสมเด็จพระนารายณ์มหาราช พริกไทยจัดว่าเป็นสินค้า ขาออก ของประเทศอย่างหนึ่ง เป็นสินค้าที่มีความสำคัญ มีค่าและหายากในสมัยนั้น พริกไทยเคยใช้เป็นเครื่องราชบรรณาการ แก่ต่าง ประเทศ โดยคณะทูตที่ไปเจริญพระราชไมตรีเป็นผู้นำไป เมื่อศตวรรษที่ ๑๗ ไทยได้เคยให้ผูกขาดการค้าพริกไทยจนกลายเป็นชนวน ของการปะทะกัน ระหว่างพ่อค้าต่างค้าว ที่เข้ามาค้าขาย ติดต่อกับไทย ไทยซึ่ง เคย มีการค้า พริกไทย กับ ประเทศ อังกฤษ และต่อมาการปลูกพริกไทยได้เจริญแพร่หลายไปถึงมาเลเซีย ภายหลัง ชาวฮอลันดา ได้ขยายการปลูกพริกไทยในประเทศอินโดนีเซีย

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

**แหล่งปลูกพริกไทย ที่สำคัญในประเทศไทย** ซึ่งเป็นที่ทราบกันทั่วไปว่า พริกไทยปลูกกันมากทางภาคตะวันออก ได้แก่ จังหวัดจันทบุรี ส่วนทางภาคใต้มีปลูกกันบ้างในจังหวัดกระบี่ พังงา และจังหวัดตรัง แต่ปัจจุบันจำนวนเนื้อที่ ปลูกพริกไทย ลดน้อยลงไปอย่าง

พริกไทยที่ปลูกอยู่ในประเทศไทยขณะนี้ มีอยู่ ๖ พันธุ์ คือ

๑. พันธุ์ **ใบหนา** ใบจะใหญ่เกือบเท่าผลเหลือง โคนใบแดงปลายแหลมใบหนา ริมใบสีเขียวเข้มเกือบเป็นมัน ช่วงช้อยาว กิ่งยาวค่อนข้างตั้งช่อดอกยาว เมล็ดห่างทรงพุ่มโค และแน่นทึบ ให้ผลผลิตค่าแต่ทนทานต่อโรครากเน่าได้ดี

๒. พันธุ์ **ใบราดหรือควายขวิด** ใบเล็กกว่าพันธุ์ ใบหนา ช่วงคลื่นริมใบห่าง กิ่งสั้นและงอไม่เป็นระเบียบ ช่วงช่อค่อนข้างตั้งช่อดอกยาว เมล็ดห่างและโค ทรงพุ่มปานกลางและโปร่ง ให้ผลผลิตสูงกว่าพันธุ์ ใบหนาทนทานต่อโรครากเน่าได้ดีพอสมควร

๓. พันธุ์ **บ้านแก้ว** ใบเล็กกว่าพันธุ์ ใบหนา ริมใบเรียบโคนใบแดง ใบค่อนข้างแหลมสีเขียวเข้ม ช่อช้อยาว แต่สั้นกว่าพันธุ์

ใบหนา ช่อดอกยาว เมล็ดค่อนข้างดี เมล็ดใหญ่ ให้ผลผลิตสูงกว่าพันธุ์ ใบราด ทรงพุ่มค่อนข้างทึบ มีความทนทานต่อโรครากเน่าได้ปานกลาง

๔. พันธุ์ **ปรางดีธรรมดา** ใบเล็กบาง ริมใบเป็นคลื่น ใบค่อนข้างเหลือง โคนใบโค ปลายแหลม ช่อช่อสั้นงอหรือทอดลง ช่อดอกสั้น เมล็ดดี ความเผ็ดสูง ทรงพุ่มไม่โคและไม่ทึบ ให้ผลผลิตสูงแต่ไม่ทนทานต่อโรครากเน่า

๕. พันธุ์ **ปรางดีใบหยิก** ใบหยิกและเล็กกว่าพันธุ์ ปรางดีธรรมดา ค่อนข้างเหลืองมากกว่าเขียว ทรงพุ่มโค กิ่งทอดลง ให้ผลผลิตค่อนข้างสูงแต่น้อยกว่าพันธุ์ ปรางดีธรรมดา ไม่ทนทานต่อโรครากเน่า

๖. พันธุ์ **จากประเทสมาเลเซีย หรือพันธุ์ "คุยชิง"** เป็นพันธุ์ ที่มีปรางดีใบเล็กเจริญเติบโตดี พุ่มหนาพอสมควรเป็นพันธุ์ ที่มีลักษณะ คล้าย พันธุ์ บ้านแก้ว แต่ใบใหญ่กว่าพันธุ์ บ้านแก้วเล็กน้อย ช่อดอกยาวเมล็ดแน่นให้ ผล ผลิต ประมาณ ๓-๗ ก.ก. ค่อนข้าง

**การปลูกพริกไทย**

จะเจริญงอกงามได้ดี  
ในพื้นที่ตั้งแต่ระดับน้ำ  
ทะเลจนกระทั่งถึง  
๓,๕๐๐ ฟุตสูงจากระดับ  
น้ำทะเล แต่ต้องมีฝน

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

**สวนพริกไทย** ควรจะอยู่ในที่ที่สามารถ  
จัดหาน้ำมารดได้เพียงพอในฤดูแล้งจัด ส่วน  
ดินที่จะใช้ปลูกพริกไทยนั้น ควรเป็นดินที่  
อุดมสมบูรณ์ด้วยอินทรีย์วัตถุ ระดับน้ำใต้ดิน  
ต่ำ การระบายน้ำดีและเมื่อฝนตกหนักน้ำไม่ขัง

**คามธรรมชาติเถาพริกไทย** ย่อมมี  
ลักษณะที่จะงอกโตขึ้นไปตามต้นไม้ใหญ่ ๆ ได้  
สูงมาก แต่เมื่อนำมาปลูกในไร่ที่มีไม้ค้ำและ  
ต้นไม้เล็กเป็นเครื่องเกาะแล้ว เถาจะสั้นลง  
ต้นไม้สำหรับใช้เป็น เสนิมอนไม้ค้ำให้พริกไทย  
อาศัยเกาะนั้นมักจะปลูกต้นไม้ไว้เป็นแถว ซึ่ง  
นอกจากจะเป็นค้ำสำหรับพริกไทยแล้ว ยัง  
ให้ร่มเงาแก่เถาพริกไทยไปในตัวด้วย ต้นไม้  
เหล่านี้มีต้นมะม่วง นุ่น หมาก ขนุน มะพร้าว  
ซึ่งเรียกว่า "ค้ำไม้เป็น" อีกประเภทหนึ่งที่  
ปลูกให้เถา พริกไทย เลื้อยเกาะ ไปตาม เสาไม้  
แก่นที่ปักไว้ซึ่งเรียกว่า "ค้ำไม้ตาย"

**หลังจากปลูก ๓๐-๕๐ วัน** ต้นพริก  
ไทยจะเริ่มแตกยอดอ่อนออกมาประมาณต้นละ

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  
ซ้อ ในการมัดเถาพริกไทยต้องจัดเถาให้เป็น  
ระเบียบเรียบร้อย อย่าให้เถาทับกันได้ เมื่อมัด  
แล้วต้องตัดปลายเชือกออกเสียเพื่อไม่ให้เกาะกะ

**เมื่อพริกไทยมี อายุ ครบ 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 ให้ตัดเอายอดที่สมบูรณ์จริง ๆ ไว้เพียง ๔  
ยอด นอกนั้นให้ตัดทิ้งไป เมื่อต้นพริกไทยแตก  
ยอดขึ้นมาใหม่ต้องคอยมัดเช่น ที่เคยปฏิบัติมา  
แล้ว ถ้าการเจริญเติบโตของพริกไทยดี เมื่อมี  
อายุครบ ๓ ปี หลังจากปลูกพริกไทยจะเลื้อย  
ท่วมค้าง ภาวะการผูกยอดพริกไทยก็หมดไป

ในระหว่างปี ควรมีการคายหญ้าอยู่เสมอ  
อย่าให้หญ้าขึ้นในแปลงพริกไทยได้จะเป็นการ  
คิรดน้ำเมื่อน้ำแล้งจัด ซ่อมแซมต้นที่ตาย  
พันยาบ้องกันและกำจัดแมลงศัตรูพริกไทย เมื่อ  
ต้นพริกไทย ถูกแมลงศัตรูพืช รบกวนจงรีบทำ  
การกำจัดเสีย

**หลังจากปลูกแล้ว ๒ ปี** พริกไทยจะ  
เริ่มออกดอกในระยะนี้ควรจะต้องตัดทิ้ง เพราะ  
พริกไทยยังไม่เจริญเต็มที่ ควรให้ปุ๋ยเพื่อเสริม  
สร้างลำต้นให้เจริญเติบโตเต็มที่เสียก่อน จน  
กระทั่งพริกไทยมีอายุครบ ๓ ปี จึงปล่อยให้  
พริกไทยติดดอกออกผล พออายุเข้าปีที่ ๔  
ขึ้นไปก็จะให้ผลผลิตสูง ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับความสมบูรณ์  
ของต้น และกิ่งปรางด้วย พริกไทยจะเริ่มออก

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

**พริก ไทย 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" ส่วนพริกไทยขาวหรือพริกไทยอ่อนนั้น ก็ทำจากพริกไทยดำโดยนำไปแช่น้ำ เพื่อให้เปลือกนอกขุ่นแล้วเอาเปลือกออก นำไปตากแดดประมาณ ๖-๗ วันเมื่อแห้งสนิทแล้วกลายเป็นสีขาว 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 มีปริมาณเพียงพอ แก่การบริโภคภายในประเทศแล้ว ยังมีเหลือส่งออกไปจำหน่ายยังตลาดต่างประเทศอีกด้วยดังนั้น จังหวัดอื่น ๆ โดยเฉพาะจังหวัดทางภาคใต้น่าจะฟื้นฟูการเพาะปลูก พริกไทยขึ้นมาใหม่.