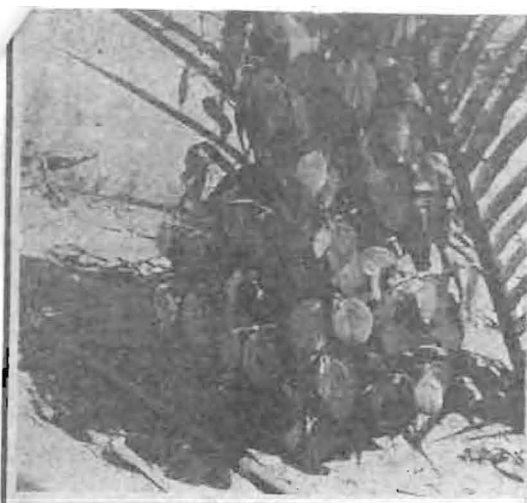




พริกไทย

เกรียงไกร ไทยอ่อน



พริกไทยมีไซไม้อากำ



ต้นพริกไทย

พริกไทย กลายเป็นพืชเศรษฐกิจหลักชนิดหนึ่ง ในสภาพการดำรงชีพปัจจุบัน ศักยภาพในการบริโภคนับวันจะสูงขึ้นเป็นลำดับและเป็นพืชที่ทำรายได้ค่อนข้างสูงแก่เกษตรกรที่ทำอาชีพนี้

แหล่งผลิตพริกไทยที่สำคัญได้แก่ อินเดีย, บราซิล, อินโดนีเซีย ผลผลิตรวมของ 3 ประเทศคิดเป็นเปอร์เซ็นต์ประมาณ 90% ของพริกไทยที่มีอยู่ทั่วโลกที่เหลืออีก 10% เป็นผลผลิตจากประเทศเล็ก ๆ ที่ทำการปลูกพริกไทยอยู่แล้ว มีการส่งออกบ้าง ประเทศผู้สั่งเข้าพริกไทยรายใหญ่ มี สหรัฐอเมริกา สหภาพโซเวียต เยอรมันตะวันตก อิตาลี แคนาดา และแถบยุโรปอื่น ๆ อีกหลายประเทศ

ในปีที่ผ่านมา ๖ มาประเทศไทยผลิตพริกไทยได้ประมาณ 9,000 ตัน ซึ่งนับว่ายังมีน้อยมากเมื่อเปรียบเทียบกับประเทศผู้ผลิตรายใหญ่ จังหวัดที่ผลิตได้มากที่สุดคือ จันทบุรี ระยอง พังงา สุราษฎร์ธานี นครศรีฯ

แต่เกษตรกรสูง เมื่อเทียบกับพืชเศรษฐกิจอื่นอย่างอื่น อีกอย่างแนวโน้มการส่งออกไม่ค่อยมีปัญหาการตลาดไม่ซับซ้อน ผู้ผลิตยังมีน้อยราย

ตัวเลขพื้นที่ในการปลูกพริกไทยเพิ่มขึ้นเป็นเท่าตัวเมื่อปี 30 ที่ผ่านมา โดยเฉพาะจังหวัดจันทบุรี ชาวสวนทุเรียน, เงาะ ถึงกับลงทุนโค่นเงาะ, ทุเรียน เพื่อปลูกพริกไทยทั้งหมด ทั้งนี้ก็แสดงให้เห็นแล้วว่าเป็นพืชเศรษฐกิจอีกตัวที่ตลาดกว้าง เปิดรับเสมอสำหรับนักลงทุนหน้าใหม่

จากการที่เคยไปเยี่ยม "บริษัทสหศรี-จันทบุรี" ทำให้ทราบว่ามีพื้นที่ประมาณ 75% ของการเกษตรจังหวัดระยอง+จันทบุรีเป็นการปลูกพริกไทย ซึ่งนับว่าเป็นตัวเลขที่สูงมาก เจ้าหน้าที่บริษัทสหศรีจันทบุรีคนหนึ่งเปิดเผยว่า "ขณะนี้ทางเรากำลังปรับปรุงพันธุ์พริกไทยอยู่พันธุ์หนึ่งซึ่งเป็นพันธุ์ต่างประเทศ คาดว่าอีกไม่นานเกษตรกรจะนำพริกไทยพันธุ์ใหม่ที่ได้ผลผลิต

ลักษณะทั่วไป
ของพริกไทย เป็นพันธุ์ไม้เนื้ออ่อนลักษณะเป็นเถาหรือกิ่งพุ่มเป็นพืชใบเลี้ยงคู่มีชื่อทางวิทยาศาสตร์ว่า Piper Nigrum Linn อยู่ในตระกูล Piperaceae ชื่อสามัญ Black pepper พันธุ์ที่นิยมปลูกมีอยู่ 6 พันธุ์คือ

พันธุ์มาเลเซีย
เป็นพันธุ์ที่มีขอบใบเรียบ ค่อนข้างเรียว ขนาดใบใหญ่กว่าพันธุ์จันทบุรีเล็กน้อย ใบมีสีเขียวเข้ม มีใบน้อยกว่าพันธุ์ปะเหลียน แต่ใกล้เคียงกับพันธุ์จันทบุรี ผลค่อนข้างกลมใหญ่กว่าพันธุ์จันทบุรี ผลสุกมีสีแดงส้ม

พันธุ์จันทบุรี
พริกไทยพันธุ์นี้มีลักษณะเด่นคือ ขอบใบจะหยักเป็นคลื่นเล็กน้อย ใบบางมีจุดประเล็ก ๆ ใบมีสีเขียวจาง ๆ ค่อนข้างหนา ขนาดใบเฉลี่ยประมาณ 4 x 9 ซม. ทรงพุ่มโปร่งทึบตามต่อโรค

ได้ค่อนข้างดี ผลอ่อนสีเขียวเข้ม เมื่อแก่จะเป็นสีแดงส้ม

พันธุ์ปะเหลียน
ใบมีลักษณะป้อมค่อนข้างหนา ขนาดใบใหญ่กว่าพันธุ์จันทบุรีเล็กน้อย

แข็งแรง การเกาะยึดดี ผลเล็กกว่าพันธุ์จันทบุรี ผลสุกสีแดงเข้ม

พันธุ์ชาราวัก
เป็นพริกไทยป่าเหมาะที่จะนำมาทำเป็นต้นตอเช่นนำพริกไทยพุ่มมาเสียบโดยใช้พันธุ์นี้เป็น Stock เพราะมีลำต้นตลอดจนระบบรากแข็งแรงดก ลักษณะใบมีขอบเรียบปลายใบแหลมงอเล็กน้อย ใบเรียวยาว ใบบางมีสีเขียวเข้มค่อนข้างหนา ทรงพุ่มใหญ่กว่าพันธุ์ปะเหลียน เมื่อดูใหญ่เป็นอันดับ 3 รองจากพันธุ์มาเลเซีย และจันทบุรี ผลกลมสุกเต็มที่สีแดงอมส้ม

พันธุ์เมืองกระบี่
ขอบใบเรียบลักษณะป้อมคล้ายพันธุ์ปะเหลียนได้ใบมีจุดประแต่ไม่มากเท่าพันธุ์จันทบุรี ทรงพุ่มขนาดปานกลาง แต่เล็กกว่าพันธุ์ปะเหลียน ขนาดผลใกล้เคียงกับพันธุ์มาเลเซีย

พันธุ์ใบยาว
ขนาดของใบใหญ่กว่าทุกพันธุ์ที่กล่าวมา ฐานใบแหลม ขอบใบเรียบสีเขียวมัน ทรงพุ่มใหญ่ใกล้เคียงกับพันธุ์ชาราวัก ชื่อผลยาวกว่าพันธุ์อื่น ๆ

คือโรครากเน่า โคนเน่า ถ้าพริกไทยเกิดปัญหาเหล่านี้แล้วจะยากแก่การแก้ไขอย่างยิ่ง การขยายพันธุ์ด้วยการเสียบยอดเป็นวิธีที่ทำให้พริกไทยต้านทานต่อโรครากเน่าได้ดี สามารถที่จะหาพันธุ์ต้านทานโรครากเน่ามาเป็นต้นตอได้ ปัจจุบันได้มีการใช้ต้นตออยู่ 2 ชนิดคือ ต้นตอพริกป่า ต้นตอของ Nigraam Columbinum Linn โดยทดลองที่สถานีทดลองพืชสวนจังหวัดจันทบุรี ผลปรากฏว่าทั้งพริกป่าและโคกภูริ่มเป็นต้นตอที่ให้ผลดีเจริญเติบโตดีกว่า ใช้ยอดพันธุ์ปลูกโดยตรงมีการต้านทานโรครากเน่าได้ดีแต่ยังมีปัญหาว่าต้นตอทั้งสองชนิดนี้ยังไม่ค่อยแพร่หลาย

ดินฟ้าอากาศ
พริกไทยขึ้นได้ดีในสภาพอากาศแถบร้อนชื้น อุณหภูมิค่อนข้างร้อนและมีความชื้นสูง อุณหภูมิที่เหมาะสม 10-30 C ถ้าอุณหภูมิต่ำเกินไป ใบใบจะร่วงปริมาณน้ำฝนควรจะอยู่ 2,000-2,500 มม./ปี แต่หากในพื้นที่ที่ขาดน้ำในหน้าแล้งควรหาแหล่งที่ชลประทานหรือ



ไร่พริกไทยที่จังหวัดจันทบุรี อายุ ๒ ปี



พริกไทยที่ใช้ที่ขอนแก่นกำลัง ปลูกมีการ
ผูกถ่านติดกับข้อ เพื่อให้การจับยึดที่ดี ซึ่ง
เป็นการยุ่งยากกับเกษตรกร

ต่อพริกไทยในฤดูให้
ผลผลิตปีถัดไป การ
ให้น้ำนิยมน้ำหลาย
แบบ ขึ้นอยู่กับสภาพ
พื้นที่บางแห่งใช้ระบบ
น้ำหยดบ้าง หรือรด
ทุกตอนเย็น หรือแบบ
ปล่อยให้ท่วมร่องก็
แล้วแต่สะดวก ขอให้
พิจารณาเป็นราย ๆ ไป
ดิน ควรเป็น
ดินที่อุดมสมบูรณ์ มี
วัตถุสูง หน้าดินลึก
พอสมควร เป็นดิน
ร่วนที่มีคาร์บอนาย
น้ำระบายอากาศได้ดี
พื้นที่น้ำไม่ท่วมขัง
ที่ราบทั่ว ๆ ไป หรือ
ลาดเทเล็กน้อยก็สามารถ
ปลูกได้สภาพความ
เป็นกรดเป็นด่างอยู่
ระหว่าง 6-6-5 แต่
ถ้าดินนั้นเป็นด่างจะ
ทำให้พริกไทยขาดธาตุ
เหล็ก ทองแดง สังกะ
สี

การปลูก หลัง
จากที่เลือกพื้นที่แล้ว
การเตรียมแปลงปลูก
โดยไถพรวน หน้าดิน
ให้ลึก 1-2 คืบ อาจใช้
แทรกเตอร์, ขุดด้วย
จอบ ทั้งไร่ประมาณ
15-20 วัน ทำการไถ

พรวนดินซ้ำอีกครั้ง
หนึ่งเพื่อให้ร่วนซุย
ระยะปลูกโดยทั่วไป
ใช้ระยะปลูก 2 x 2
เมตร หรือ 2 x 1.75
เมตร ถ้าปลูกเป็นแถว
สลัดพื้นปลา ไร่ จะ
ปลูกได้ 400-450 ต้น
ถ้าใช้ไม้เนื้อแข็งและ
ค้ำซีเมนต์จะต้องขุด
หลุมลึกอย่างน้อย 60 ซม.
กว้าง x ยาว 50 x 50
ซม. เพื่อให้เหลือค้ำ
3 เมตรกว่า เพราะค้ำ
จะได้ไม้โยกหรือล้ม
เวลาล้มพายุ

การขุดหลุมปลูก
ขุดข้างละ 2 หลุม ใน
ด้านตรงข้ามกันหลุม
ที่อาจขุดให้ชิดเสาหรือ
ห่างจากเสา 1 คืบมือ
ขนาดหลุม 30 x 30 x
30 ซม. การขุดหลุม
ปลูกควรแยกหน้าดิน
และดินชั้นหลุมไว้คนละ
กอง หาสะหร่าย เศษ
ฟาง มาใส่ที่ก้นหลุม
เพื่อเป็นการฆ่าเชื้อ ทั้ง
ไว้สักกระยะหนึ่ง นำ
ปุ๋ยหมักปุ๋ยคอก ปุ๋ย
วิทยาศาสตร์ลงกลุ่กลั่ว

ดิน กลบหลุมให้เต็ม
การปลูกพริกไทยที่
ดีควรปลูกในฤดูฝน
เพื่อลดภาระการให้น้ำ
และเปอร์เซ็นต์ในการ
ติดจะสูงกว่าในหน้าแล้ง

การดูแลรักษา
ขั้นแรกคือการให้ร่ม เพื่อ
พรางแดดให้พริกไทยได้
ตั้งตัวได้เร็ว จากนั้นพริก
จะแตกใบอ่อนมีข้อสูงขึ้น
ประมาณ 10-15 ข้อ ให้
ตัดข้อทิ้งเหลือรอยก้นสูง
จากพื้นดินประมาณ 7-8
ข้อ เพื่อให้แตกข้อใหม่ ยอด
ที่ตัดทิ้งสามารถนำไปทำ
พันธุ์ได้ใหม่อีก

ในบางครั้งพริกไทย
อาจมีการจับค้ำไม้ดี ทั้ง
นี้เนื่องจากดินตึกเกาะ
ยึดค้ำไม้สนิท โดยเฉพาะ
ค้ำซีเมนต์ ฉะนั้นจะต้อง
ผูกเชือก ตัวค้ำพริกไทย
ให้สัมผัสกับค้ำมากที่สุด

การพรวนดิน อย่าง
น้อยปีละ 2 ครั้ง ขุดพรวน
ลึกเพียง 1 หน้าจอบ ระ
วังอย่าให้ใกล้โคนพริกไทย
จนเกินไป ควรทำหลัง
เก็บเกี่ยวครั้งหนึ่ง และปลาย
ฤดูฝนอีกครั้งหนึ่ง การกำจัด
วัชพืชในแปลงต้องทำ
อยู่ตลอดเวลา ในฤดูร้อน
อากาศแห้งแล้งการระเหย
ของน้ำทำให้สูญเสียอย่างรวดเร็ว การคลุมโคนด้วยฟาง
หรือเศษหญ้า แต่ฤดูฝน
ควรเอาออก เพราะอาจจะเป็น
แหล่งเพาะเชื้อได้ ใน
ฤดูที่อากาศแห้งหรือร้อน

ผลผลิต หลังจาก
ที่พริกไทยเริ่มแทงช่อดอก
จนถึงเก็บเกี่ยวได้จะประ
มาณ 7-8 เดือน ผลพริกไทย
จะเริ่มสุก การสุกนั้นจะอยู่
ค้างเดียวกับที่ตามพริกไทย
จะไม่สุกพร้อมกัน

การตลาด การ
จำหน่ายพริกไทยในตลาด
จะมีอยู่ 3 ชนิด คือ พริก
ไทยดำ พริกไทยขาว และ
พริกไทยป่น การรับซื้อ
จะขึ้นอยู่กับเกรดของพริก
ไทยว่าอยู่เกรดไหนพริกดำ
ก็จะรับซื้อตามนั้น จาก
นั้นพริกที่คนกลางก็จะรวบรวม
ส่งค้ำประเทศตาม
Order อีกที่หนึ่ง การ
รับซื้อพริกไทยในบางแห่ง
อาจจะรับซื้อในราคาประกัน
ขึ้นอยู่กับข้อตกลงระหว่าง
ผู้รับซื้อกับเกษตรกรของ
อย่างเช่นบริษัทสหศรีจันทร์
ฟู้ด ก็จะมีข้อตกลงกันกับ
เกษตรกรที่จะมาขายพริกไทย
ให้กับบริษัทว่าจะต้องปฏิบัติตาม
อย่างไรบ้างบริษัทจึงจะรับ
ซื้อในราคาประกัน ซึ่งก็
นับว่าเป็นผลดีอย่างมากกับ
เกษตรกรและข้อตกลง
นั้นจะแตกต่างกันไปแต่ว่า
เงื่อนไข แต่สรุปแล้วก็ยังมี
ผลประโยชน์อย่างสูงแก่
เกษตรกร ผู้มีอาชีพการ
ปลูกพริกไทยอยู่ดี สวัสดิ์ศรี