

# ลุยสวนผัก

เรื่อง / ทนอนไทม  
ภาพ / ต้นกล้า



## พริกกะเหรี่ยง...

## พืชเศรษฐกิจท้องถิ่นของชาวกะเหรี่ยงเมืองเพชร

๑ นบรดาพริกต่างๆ ต้องยอมรับว่า “พริกกะเหรี่ยง” นั้นขึ้นชื่อที่สุดในเรื่องของความเผ็ด เรียกว่าถึงใจคนที่ชอบรสชาติแบบถึงพริกถึงขิงกันเลยทีเดียว พริกกะเหรี่ยงจึงเป็นพริกที่ได้รับความนิยมอีกชนิดหนึ่งของตลาดบ้านเรา ถือเป็นพริกพื้นเมืองที่โด่งดังที่สุด คุณสมบัติเด่นที่ทำให้พริกกะเหรี่ยงกลายเป็นที่นิยมของคนเมืองก็คือ กลิ่นหอมและความเผ็ดที่ได้รสชาติของพริกจริงๆ นั่นเอง วันนี้เราจะไปดูการปลูกพริกกะเหรี่ยงโดยชาวกะเหรี่ยงแท้ๆ ที่จังหวัดเพชรบุรีกัน

เพชรบุรี ถือเป็นอีกจังหวัดหนึ่งที่มีชาวไทยภูเขาหรือชนเผ่าอาศัยอยู่เป็นจำนวนมาก ซึ่งก็มีทั้งชาวกะเหรี่ยง ลาวซ่งและไทยทรงดำ ซึ่งต่างก็มีวิถีชีวิตและประเพณีวัฒนธรรมที่น่าสนใจและน่าศึกษาอย่างยิ่ง นับเป็นเสน่ห์อีกอย่างหนึ่งที่ทำให้นักท่องเที่ยว

เที่ยวเข้ามาสัมผัสกับจังหวัดนี้

### พริกกะเหรี่ยง...พริกของชาวกะเหรี่ยง

พริกกะเหรี่ยงนั้นจัดอยู่ในกลุ่มพริกชี้หนูเม็ดเล็กและถือเป็นพืชเศรษฐกิจท้องถิ่นของชาวกะเหรี่ยงที่นี่ ซึ่งพวกเขารู้จักและยึดอาชีพการปลูกพริกกะเหรี่ยงกันมานานตั้งแต่ครั้งบรรพบุรุษเข้ามาตั้งรกรากอยู่ที่นี่เลยทีเดียว เรียกว่าปลูกกันมานานจนสืบสาวเรื่องราวไม่ได้เพราะไม่มีใครบันทึกไว้ และเวลาก็ผ่านไปนานหลายชั่วอายุคน เจ้าหน้าที่เกษตรอำเภอหนองหญ้าปล้องบอกกับเราว่า พื้นที่ของอำเภอหนองหญ้าปล้องถือว่าปลูกพริกกะเหรี่ยงกันมาก มีพื้นที่ปลูกรวมทั้งอำเภอประมาณ 500 ไร่



คุณเสริฐ อ่อนโอด ...ชาวกะเหรี่ยงอารมณ์ดี  
เจ้าของไร่พริกที่เราได้เข้าไปพูดคุย

คุณเสริฐ อ่อนโอด ชาวกะเหรี่ยงที่เรามีโอกาสได้พูดคุยกันในวันนั้นบอกว่า ปลูกพริกกะเหรี่ยงมาตั้งแต่สมัยเด็กๆ จนเดี๋ยวนี้ก็ยังปลูกอยู่ จากนั้นคุณเสริฐก็เล่าถึงวิธีการปลูกพริกกะเหรี่ยงให้พวกเราที่ทีมงานฟังกันอย่างเพลิดเพลินด้วยภาษาไทยที่ไม่ถึงกับชัดเจน

“พริกกะเหรียงนี่นะ เราปลูกปีละ  
หน ช่วงฝน หยอดเมล็ดทิ้งไว้ในป่า บนเนิน  
เขาโน้น ฝนมาเมื่อไหร่ พริกก็งอกขึ้นมาเอง  
อีก 4-5 เดือนก็เก็บขายได้แล้ว”

วิธีการปลูกกะเหรียงที่นี่จะใช้วิธีขุด  
หลุมปลูก ระยะปลูกไม่ค่อยแน่นอน ส่วน  
ใหญ่จะเป็น 50x50 ซม. แล้วหยอดเมล็ดใน  
หลุมที่เตรียมไว้ หลุมหนึ่งก็ประมาณ 10 กว่า  
เม็ดเลยทีเดียว เพราะชวากะเหรียงจะเก็บ  
เม็ดพริกเอง ถูปลูกก็ประมาณเดือน  
เมษายนถึงพฤษภาคม ซึ่งเป็นช่วงต้นฝนของ  
ที่นี่ หลังจากหยอดเมล็ดแล้วพวกเขา ก็จะรอ  
ให้ฝนตกลงมาเป็นตัวทำให้เม็ดพริกที่ปลูกไว้  
งอกเป็นต้นเองตามธรรมชาติ ดังนั้นถ้าปีไหน  
ฝนดีพริกก็จะงอกเยอะและให้ผลผลิตดี แต่  
ถ้าปีไหนฝนแล้งต้นพริกก็จะงอกน้อยและให้  
ผลผลิตไม่ดีนัก

หลังจากต้นพริกงอกแล้วพวกเขา  
ก็จะเข้าไปดูแล คอยถอนหญ้าที่ขึ้นมาแย่งน้ำ  
และอาหารกับต้นพริก การดูแลอื่นๆ แทบ  
ไม่มี ประมาณเดือนตุลาคมถึงพฤศจิกายน  
หรือประมาณ 4-5 เดือนหลังเมล็ดงอกเป็นต้น  
ก็จะสามารถเก็บพริกส่งขายได้แล้ว

“พริกกะเหรียงนี่จะมีพ่อค้าเข้ามา  
รับซื้อถึงที่เลย เราจะเก็บพริกกันตอนกลาง  
วันแล้วมาเด็ดเม็ดตอนกลางคืน ตอนเช้าพ่อ  
ค้าก็มาเอาไป”

วิธีการเก็บเกี่ยวพริกของ  
ชวากะเหรียงจะใช้วิธีหักกิ่งไปเลย ไม่ได้เอา  
เฉพาะส่วนของผลเหมือนกับชาวสวนพริก  
บ้านเรา จากนั้นจึงจะไปเด็ดเอาเฉพาะผลที่  
หลังแล้วคัดแยกเป็นพริกเขียว พริกเขียวปน  
แดงและพริกแดงทั้งผล ซึ่งพริกแดงนี้จะขาย  
ได้ราคาสูงกว่าพริกเขียวหรือเขียวปนแดง  
ประมาณ 10 กว่าบาท นอกจากนี้ยังนำไป  
ตากเป็นพริกแห้งได้อีกด้วย



บน : นี่แหละหน้าตาของพริกกะเหรียง...พริกขี้หนูเม็ดเล็กที่รสชาติร้อนแรงที่สุด  
ล่าง : พริกกะเหรียงจะติดผลเป็นช่อ เวลาเก็บก็จะเด็ดไปทั้งช่อแล้วไปนั่งคัดเม็ดที่หลัง

สำหรับราคาพริกกะเหรียงนั้นถือ  
ว่าค่อนข้างสูง ถ้าเป็นพริกสดที่เก็บเกี่ยวช่วง  
ปลายปีซึ่งเป็นช่วงที่พริกเก็บเกี่ยวมากที่สุด  
ราคาอยู่ที่ 70-100 บาทต่อกิโลกรัม แต่ถ้าเป็น  
ช่วงที่พริกมีผลผลิตน้อยราคาจะสูงขึ้นไป  
เป็น 120-150 บาทต่อกิโลกรัมเลยทีเดียว  
ส่วนพริกแห้งราคาขายอยู่ที่ 200-250 บาทต่อ  
กิโลกรัม ช่วงแพงๆ ก็ขึ้นไปถึง 300-320  
บาทต่อกิโลกรัมเลยทีเดียว คุณเสริมฐบอก  
ว่าพริกสด 3 กิโลกรัมนำไปตากแห้งแล้วจะได้  
พริกแห้ง 1 กิโลกรัม ส่วนผลผลิตไร่หนึ่งจะ  
อยู่ที่ประมาณ 500 กิโลกรัม คิดแล้วไร่หนึ่ง

ก็มีรายได้ประมาณ 3,500-5,000 บาท(ถ้า  
ขายเป็นพริกสด) ซึ่งจัดว่าเป็นรายได้ที่ค่อนข้างดี  
เพราะแทบไม่ต้องลงทุนอะไร เมล็ด  
พันธุ์ก็เก็บเอง แรงงานก็ใช้แรงงานในครอบครัว  
ทั้งหมด พริกกะเหรียงจะเก็บเกี่ยว  
และออกสู่ตลาดหลายๆ แค่ 2 เดือนคือช่วง  
พฤศจิกายนถึงธันวาคม ดังนั้นใครที่อยากจะ  
ไปปีนเขาเก็บพริกกะเหรียงดูก็ต้องไปช่วง  
ปลายปี ช่วงนี้ก็คงพอมิให้เห็นบ้างตามสวน  
ผลไม้หรือสวนผักที่ปลูกในบริเวณที่มีแหล่ง  
น้ำพวกเขาเองยังรู้สึกเสียดายเหมือนกันที่ไป  
ไม่ทันได้ปีนดอยเก็บพริกและเก็บภาพสวยๆ

มาฝากกัน จึงได้เฉพาะภาพของพริก กะเหรียง  
ที่ปลูกในสวนผักมาฝากกันแทน

พริกกะเหรียงถือเป็นมรดกแห่ง  
พันธุ์พืชพื้นเมืองของชาวกะเหรียงที่นอกจาก  
จะทำให้ลูกหลานชาวกะเหรียงได้มีอาหารรส  
จัดจ้านกินแล้ว ยังทำให้พวกเขาได้มีพืชสร้าง  
อาชีพ สร้างรายได้เลี้ยงครอบครัวอีกด้วย  
ซึ่งขณะนี้ทางสำนักงานเกษตรอำเภอหนอง  
หญ้าปล้องกำลังอนุรักษ์และส่งเสริมให้เป็น  
พืชเศรษฐกิจท้องถิ่นของอำเภอ โดยป้อน  
เทคโนโลยีการผลิตเพื่อให้พริกกะเหรียงมี  
ผลผลิตต่อพื้นที่สูงขึ้นกว่าที่เป็นอยู่



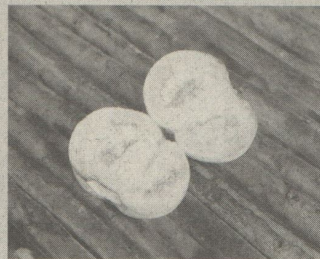
พริกกะเหรียงติดผลค่อนข้างดก

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมที่  
สำนักงานเกษตรอำเภอหนองหญ้าปล้อง  
จังหวัดเพชรบุรี โทร. 0-3249-4179

## เกษตรรายทาง

โดย เด็กตาดี

### ยาง...ซ่า มะเขือพื้นเมืองของชาวกะเหรียง



ชาวกะเหรียงมีพันธุ์พืชพื้นเมืองดีๆ อยู่ในมือหลายชนิดเลยทีเดียว นอกจากพริกกะเหรียงที่เลื่องชื่อในเรื่องความเผ็ดที่คนพื้นเมืองติดอก  
ติดใจและรู้จักกันดีแล้ว ก็ยังมีพืชแปลกๆ อีกหลายชนิดที่ทีมงานไปพบและเก็บมาฝากกัน อย่างที่นำมาคราวนี้ก็คือ “มะเขือยาง ซ่า” หรือที่คน  
เมืองอย่างเราๆ ท่านๆ เรียกกันในชื่อของ “มะเขือสำลี” ซึ่งเป็นพันธุ์มะเขือพื้นเมือง เห็นแล้วตลกๆ ใจเพราะลูกใหญ่มาก ลูกหนึ่งตกครึ่งก็โลกรัม  
เลยทีเดียว เรียกว่ามีไม้ก็ลูกก็ผ่าจิ้มน้ำพริกกินกันได้ทั้งครอบครัวเลยละ

นอกจากจุดเด่นที่ผลใหญ่แล้ว รสชาติก็อร่อยไม่แพ้กัน เป็นมะเขือเนื้อนุ่มหวาน รากันว่าอร่อยกว่ามะเขือเปราะหรือมะเขือยาวที่เรา  
คุ้นเคยกันเสียอีก อันนี้เป็นคำยืนยันของคนเมืองที่ได้กินมะเขือพื้นเมืองพันธุ์นี้แล้ว ดังนั้นจึงเห็นชาวกะเหรียงและคนเมืองที่จังหวัดเพชรบุรีนิยม  
ปลูกมะเขือพันธุ์นี้ไว้รับประทานแทนที่จะปลูกมะเขือเปราะกัน

อาหารจานเด็ดที่นิยมนำมะเขือยางซ้ามาประกอบอาหารก็คือ แกงต่างๆ ที่ใช้ผักเป็นส่วนใหญ่ประกอบสำคัญ ต้มจิ้มน้ำพริก หรือแม้กระทั่ง  
ผัดทั้งผัดจืดและผัดเผ็ดล้วนอร่อยไม่แพ้กัน ใครสนใจมะเขือพันธุ์นี้ต้องติดต่อที่สำนักงานเกษตรอำเภอหนองหญ้าปล้องกันเอง เพราะทีมงาน  
แม้แต่เพลินเก็บภาพมาฝากกันจนลืมเก็บมะเขือติดมือกลับมาด้วยเหมือนกัน