



พริกกะเหรี่ยง

พริกพื้นเมืองกับวัฒนธรรม

การทำเกษตรกรรม (ตอน 1)

“พริกกะเหรี่ยง พริกแห่งการอนุรักษ์ วัฒนธรรม สิ่งแวดล้อม และความยั่งยืนของชุมชน พริกกะเหรี่ยงจัดเป็นพริกที่มีขนาดของผลเล็ก ความยาวของผลไม่เกิน 3 ซม. ปัจจุบันสามารถขายได้ทั้งในรูปพริกสดและพริกแห้ง พริกผลสีเขียวมักจะถูกนำไปประกอบอาหารทำเป็นน้ำจิ้มอาหารทะเลหรือน้ำจิ้มซีฟู้ด หรือทำเป็นพริกคอง ส่วนพริกผลสีแดงมักนำไปตากหรืออบเพื่อขายเป็นพริกแห้ง พริกกะเหรี่ยงแห่งนั้นมีความโดดเด่นเรื่องความเผ็ดและความหอม อีกทั้งเมื่อแห้งแล้วผลมีสีส้มอมแดงจึงสามารถนำไปปั่นทำพริกแกงหรือน้ำพริกสูตรต่างๆได้ ซึ่งคุณสมบัติของพริกกะเหรี่ยงแห่งดังกล่าวนั้นตรงกับความต้องการของผู้บริโภคทางภาคใต้และประเทศมาเลเซียที่ต้องการพริกที่มีรสชาติเผ็ดและร้อนและมีสีส้มอมแดงในการนำไปประกอบอาหาร

ความเป็นมาและวัฒนธรรม

พริกกะเหรี่ยง ดั้งเดิมเป็นพริกที่ได้จากการปลูกของชาวไทภูเขา



ชาวเขาปลูกพริกกะเหรี่ยงที่เก็บมาแล้ว 4 รุ่น บ้านแม่กองคา ต.แม่ยาว อ.แม่สะเรียง จ.แม่ฮ่องสอน

เผ่ากะเหรี่ยงที่อยู่อาศัยและดำรงชีวิตในป่าโดยอาศัยการหาของป่าและการเกษตรเพื่อนำมาเป็นอาหารหรือขายหารายได้เพื่อการยังชีพ ซึ่งเป็นการอยู่ร่วมกันระหว่างคนกับป่าโดยการทำการเกษตรเพื่อการยังชีพอย่างลงตัว การตั้งถิ่นฐานจะอาศัยอยู่ในหุบเขาสูงจากระดับน้ำทะเลปานกลางประมาณ 300-500 เมตร การเข้าถึงหมู่บ้านกะเหรี่ยงต้องผ่านหรือข้ามยอดเขาที่มีความสูงที่มีสูงจากระดับน้ำทะเลปานกลางประมาณ 1,000-1,300 เมตร การตั้งบ้านเรือนอาศัยอยู่เป็นกลุ่มๆ ละ 10-15 ครัวเรือนในอดีตรวมการคมนาคมและการติดต่อ

กับสังคมภายนอกลำบากมากยังต้องอาศัยการเดินทางตามทางแม่น้ำลำธาร ลัดเลาะไปตามเชิงเขาหรือข้ามภูเขาแล้วจึงจะถึงที่ตั้งหมู่บ้าน ซึ่งการตั้งชุมชนหรือถิ่นอาศัยของหมู่บ้านกะเหรี่ยงบางหมู่บ้านมีอายุมากกว่า 100 ปี หมู่บ้านกะเหรี่ยงที่ตั้งที่อยู่อาศัยในหุบเขานั้นมีสภาพพื้นที่เป็นที่ลาดเอียงเชิงเขา มีความชื้นของอากาศสูง ลมพัดไม่แรง หรือบางแห่งเป็นเขตเงาฝนซึ่งฝนจะพัดผ่าน แต่มีแหล่งน้ำเพื่อทำการเกษตรจากธารน้ำที่ไหลลงมาจากยอดเขา หรือจากน้ำค้าง น้ำหมอก หรือน้ำเมฆ ซึ่งองค์ประกอบเหล่านี้สร้างความชุ่มชื้นให้กับดิน



▲ พริกกะเหรี่ยงผลสด



▲ พริกกะเหรี่ยงที่ปลูกตามตลาดเชิงเขาที่หน้าดินคั้น

และต้นพืช ทำให้ชาวกะเหรี่ยงมักทำการเกษตรในฤดูฝนได้และเป็นการทำการเกษตรที่ปฏิเสธการใช้สารเคมีในกระบวนการผลิตเนื่องจากวิธีการทำการเกษตรของชาวกะเหรี่ยงนั้นเพื่อการบริโภคเป็นหลัก ในปัจจุบันการทำการเกษตรได้มีการปรับเปลี่ยนระบบการผลิตตามเงื่อนไขของแต่ละพื้นที่และเงื่อนไขการตลาด พื้นที่ที่ยังรักษาระบบการปลูกพริกหรือการทำเกษตรกรรมตามวัฒนธรรมดั้งเดิมได้คือพริกกะเหรี่ยงจังหวัดแม่ฮ่องสอน ปัจจุบันพื้นที่ปลูกพริกกะเหรี่ยงอยู่หลายจังหวัดเช่น

แหล่งปลูกพริกกะเหรี่ยง

1) พริกกะเหรี่ยงจังหวัดแม่ฮ่องสอน มีการปลูกมากที่ อ.แม่สะเมิง และ อ.แม่สะเรียง โดยชาวเขาเผ่ากะเหรี่ยงซึ่งพริกเป็นผลพลอยได้จากการปลูกข้าวไร่เพื่อการยังชีพ ซึ่งเป็นการทำการเกษตรที่ไม่ใช้สารเคมี เพราะเน้นการปลูกพืชเพื่อการบริโภคในครัวเรือนเป็นหลักและเมื่อเหลือจึงขาย ในวิธีการดำรงชีวิตของชาวกะเหรี่ยงที่อาศัยอยู่ในป่ายังมีความเชื่อและเคารพเรื่องผี การสร้างที่อยู่อาศัยส่วนมากยังคงใช้ไม้ไผ่โดยเฉพาะไม้หกที่มีขนาดลำต้นใหญ่สามารถนำมาเป็นเสา คานและเป็นฟากปูเป็นพื้นบ้านได้ การปลูกสร้างบ้านส่วนมากยกใต้ถุนสูง ใต้ถุนบ้านเป็นคอกควาย หลังคาบ้านมุงด้วยใบไม้ที่มีขนาดใหญ่

2) พริกกะเหรี่ยงที่ปลูกร่วมกับข้าวไร่ และพืชผักอื่นที่ปลูกตามตลาดเชิงเขาที่หน้าดินคั้น บ.แม่กองคา ต.แม่ยวม อ.แม่สะเรียง จ.แม่ฮ่องสอน

พื้นที่ทำการเกษตรนั้นส่วนมากอยู่ตามตลาดเชิงเขาอยู่ห่างจากหมู่บ้านมากประมาณ 2-5 กิโลเมตรหรือมากกว่า การเดินทางไปทำการเกษตรสมัยก่อนใช้วิธีการเดินทางด้วยเท้าเท่านั้นแต่ปัจจุบันมีการใช้รถจักรยานยนต์หรือมอเตอร์ไซด์และต้องนอนพักคืนที่ข้าง หรือที่พักชั่วคราวที่บริเวณพื้นที่ทำกินซึ่งจะสร้างด้วยไม้ไผ่ หลังคามุงด้วยใบไม้ มีการทำเตาไฟบนข้างที่พักโดยใช้ดินปูพื้นหน้าพอสมควรแล้วใช้ก้อนหิน 3 ก้อน ตั้งเป็นขาเตาหรือเป็นก้อนเสาใช้ก่อไฟในการประกอบอาหาร และความอบอุ่นบริเวณใกล้เคียงมีการสร้างศาลที่อยู่อาศัยของผีตามความเชื่อ ที่เชื่อว่ามีผีช่วยดูแลและคุ้มครองคนและพื้นที่ทำการเกษตรไม่ให้ผลผลิตเสียหาย พื้นที่ทำกินของชาวเขาจะอยู่นอกเขตป่าอนุรักษ์ มีระบบการควบคุมการบุกรุกที่ทำกินเพิ่มเติมและมีการป้องกันไฟป่า มีกฎระเบียบของหมู่บ้าน และของทางราชการที่จะทำให้คนกับป่าอยู่ร่วมกันได้ จนบางหมู่บ้านพัฒนาเป็นหมู่บ้านป่าชุมชนที่ชุมชนมีส่วนร่วมในการดูแล ป้องกันและรักษาป่าไม้ แต่ละครัวเรือนมีพื้นที่ทำการเกษตรแปลงละ 3-6 ไร่ แต่ละครัวเรือนมีที่ทำ

กิน 5-6 แปลง โดยเน้นการเกษตรเพื่อการบริโภคในครัวเรือน และเป็นรายได้ในครัวเรือนมีการแบ่งปันระหว่างคนกับธรรมชาติ ชาวเขาทำการเกษตรแบบระบบหมุนเวียนที่ทำการเกษตร กล่าวคือเมื่อที่ดินแปลงที่ถูกใช้ในการทำการเกษตรแล้ว ที่ดินจะถูกปล่อยให้ป่าฟื้นฟูสภาพประมาณ 5-6 ปี แล้วค่อยกลับมาทำซ้ำที่เดิมโดยทำการสับป่า (ป่าเลา) ต้นไม้ขนาดเล็ก

ประมาณเดือนมีนาคม เมื่อสับป่าเลาให้แห้งได้ประมาณ 1 เดือน เดือนเมษายนก็จะเริ่มเผาป่าเลามีการจัดเวรยามไม่ให้ไฟไหม้เข้าเขตป่าอนุรักษ์ หลังจากนั้นปล่อยทิ้งไว้ประมาณ 1 เดือน คือเข้าสู่เดือนพฤษภาคม ก็จะเริ่มเข้าสู่ฤดูฝนหรือฤดูการเพาะปลูกและฤดูการเก็บเกี่ยวพืชผลซึ่งเกิดขึ้นเองตามธรรมชาติและเป็นที่หาได้ยากมีเฉพาะแห่งและเฉพาะช่วงเวลาจึงเป็นของหายากราคาแพงเฉลี่ย กก.ละ 120-150 บาททำให้เป็นแหล่งรายได้หลักอย่างหนึ่งของชาวเขาเผ่ากะเหรี่ยง

การเพาะปลูกพืชของชาวกะเหรี่ยง หากเกษตรกรรายได้เลี้ยงควายก็จะนำปุ๋ยคอกมาหว่านให้ทั่วบริเวณที่เผาป่าเลาแล้วเหลือเป็นซี้เก่าก่อนที่จะเริ่มหว่านเมล็ดพืชโดยไม่มีการไถเตรียมดิน จากนั้นนำเมล็ดพันธุ์พืชที่ต้องการปลูก เช่น พริก งาขาว งาดำ ถั่วลิสง มะเขือเปราะ มะเขือเทศ แตงกวา พัก

ผักทอง ผักพื้นบ้าน เช่น ผักอีหลิน ผักเผ็ด ผักฮูด ผักชี และผักพื้นบ้านชนิดต่าง ๆ ที่ใช้บริโภคและเป็นสมุนไพรหวานไปพร้อมกัน สำหรับการปลูกข้าวไร่นั้นจะปลูกไปพร้อมกัน โดยใช้จอบหรือแวกขุดคลุมแล้วหยอดเมล็ดข้าวลงไม่ต้องกลบ เพราะพื้นที่ทำการเกษตรเป็นที่ลาดเอียงเชิงเขา เมื่อมีลมพัด หรือฝนตกก็จะชะล้างซีไถ่ที่เกิดจากการเผาป่าเลามากกลบเมล็ดพันธุ์พืช ตามขอบเขตพื้นที่ทำกินกับป่าเกษตรกรหยอดเมล็ดพันธุ์ที่ต้องการให้เป็นอาหารของนกหนู เช่น หยอดเมล็ดเดือยหิน ซึ่งชาวกะเหรี่ยงให้ความเห็นว่า หากแบ่งอาหารให้นก หนูได้กินก็จะได้ไม่เข้าไปกินพืชผลที่ปลูกไว้ เพราะเดือยหินจะออกผลเร็วกว่าข้าวไร่และพริก สำหรับการป้องกันแมลงศัตรูต่าง ๆ จะใช้สมุนไพร เช่น หมักหน่อไม้ไผ่หกลบเป็นชั้นเล็ก ๆ หมักใส่ถุงพลาสติกแต่ละถุงหนักประมาณ 30 กิโลกรัม โดยจะตั้งถุงหน่อไม้ไผ่หกลบไว้เชิงเขา ซึ่งเป็นที่สูงเพื่อความสะดวกในการนำมาใช้ โดยหน่อไม้ที่ถูกหมักต้องไว้ 1 เดือน จะมีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว หลังจากหวานเมล็ดพันธุ์พืชได้ 1 เดือน ต้นพืชก็จะสูงพอสมควรเกษตรกรจะนำหน่อไม้ไผ่หกลบที่ดองไว้ผสมกับกระเทียมที่ตำจนแหลกแล้วหวานจากที่สูงเชิงเขาไล่ลงมาต้นเขา อัตราส่วนการใช้คือพื้นที่ปลูกพืช 1 ไร่ จะใช้หน่อไม้ 1 ถู (30กก.) และกระเทียมแห้ง 1 กิโลกรัม

หลังจากหวานเมล็ดพันธุ์ประมาณ 40-50 วัน ผักจะเจริญเติบโตเต็มพื้นที่ปลูก เกษตรกรสามารถเก็บมาเป็นอาหารได้ และประมาณเดือนตุลาคมเกษตรกรจะ



▲ การตากพริกแห้งด้วยวิธีธรรมชาติ

เริ่มเก็บเกี่ยวข้าวไร่ สำหรับพริกปลายเดือนตุลาคมต้นพริกเริ่มมีผลสีแดงเต็มต้นเกษตรกรก็จะเริ่มเก็บพริกแดงโดยเด็ดพริกทั้งก้านนำกลับบ้านไปตากบนกระดังหรือสังกะสี หรือบนเสื่อที่สะอาดซึ่งจะใช้เวลาตากประมาณ 3 วัน พริกแดงสดประมาณ 10 กิโลกรัมสามารถตากเป็นพริกแห้งได้ประมาณ 3 กิโลกรัม พริกกะเหรี่ยงมีหลายสายพันธุ์ แม้ว่าพันธุ์เดียวกันแต่ถ้าปลูกสภาพภูมิศาสตร์ต่างกันขนาดของผล ความหนาของเปลือก หรือของเนื้อพริกก็จะต่างกัน

พริกพันธุ์ 1 จะเก็บผลผลิตประมาณปลายเดือนตุลาคม

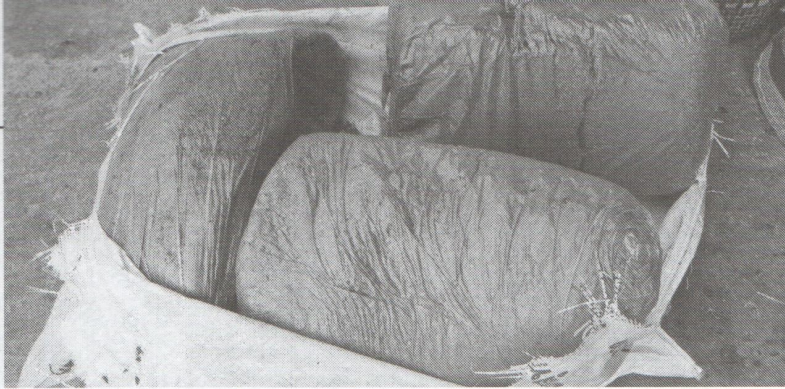
พริกพันธุ์ 2 เก็บประมาณเดือนพฤศจิกายนผลจะมีขนาดใหญ่กว่าพันธุ์ 1 เกษตรกรจะเริ่มเก็บพริกเขียว-ปนแดงขายหากราคาขายต่ำกว่ากิโลกรัมละ 35-40 บาท ถ้ายังไม่ขายเป็นพริกสดก็จะปล่อยให้พริกแดงแล้วเก็บพริกแดงมาบ่มอีกประมาณ 2-3 วัน เพื่อให้พริกสุกเต็มที่แล้วจึงนำไปตากเป็นพริกแห้งขาย ราคาพริกแห้งที่เกษตรกรขายได้ประมาณกิโลกรัมละ 140-180 บาท เพราะเป็นพริกแห้งคุณภาพสูง สวยงาม สีแดงทั้งหมด แต่ถ้าเก็บพริกแดงจนนิ่มแล้วนำมาตากทำพริกแห้ง พริกแห้งที่ได้จะมีสีขาวปนหรือเป็นพริกต่าง เกษตรกรจะตากจนแห้งสนิทแล้วเก็บใส่ถุงพลาสติกมัดปากเพื่อให้สีแดงสวยสดเก็บไว้รอขาย

พริกพันธุ์ 3 ซึ่งจะเก็บประมาณปลายเดือนธันวาคม-มกราคม ผลผลิตรุ่นนี้เริ่มมีปริมาณน้อยลง

พริกพันธุ์ 4 ต้นเดือนกุมภาพันธ์เป็นต้นไปผลผลิตจะลดลงต้นพริกเริ่มใบเหลือง พื้นที่ใดที่ความชื้นในอากาศ หรือมีน้ำค้าง น้ำหมอกในช่วงเช้าบ่อย ดินจะแห้งต้นพริกจะเริ่มแห้ง พริกพันธุ์ 4 ก็จะเป็นพริกรุ่นสุดท้ายของพื้นที่นั้น แต่ถ้าพื้นที่ใดมีความชุ่มชื้นสูง หรือมีน้ำค้าง น้ำหมอกในช่วงเช้ามาก ความชื้นในดินก็จะสูงใบพริกยังเขียว การออกดอกติดผลของพริกก็จะมีความเรื่อยๆ ไปจนถึงเดือนเมษายน ซึ่งจะเข้าสู่ฤดูกาลเผาป่าเลา เพื่อทำการเกษตรในพื้นที่แปลงใหม่

พริกกะเหรี่ยงจะออกสู่ตลาดมากช่วงปลายเดือนตุลาคมของทุก ๆ ปี เมื่อเข้าสู่ฤดูกาลเพาะปลูกใหม่ ต้นพริกที่อยู่ในพื้นที่เก่าจะไม่มีกรถอน หรือเผา แต่จะปล่อยให้โต และสามารถเก็บผลผลิตในช่วงปีที่ 2 ได้ แต่ผลผลิตจะไม่ตก จึงมีผลทำให้ช่วงต้นฤดูฝนก็ยังมีพริกกะเหรี่ยงสดออกสู่ตลาด แต่มีปริมาณน้อย ทำให้ราคาที่ขายได้มีราคาสูง

สำหรับการตลาดพริกกะเหรี่ยงทั้งพริกสด และพริกแห้งนั้น ผู้ที่มีบทบาทในพื้นที่ คือ พ่อค้ารวบรวมในหมู่บ้านที่จะรวบรวมทั้งพริกสดพริกแห้ง และพริกป่น (ซึ่งเป็นผลพลอยได้จากการตำพริกแห้งเพื่อทำเมล็ดพริกไปเป็นเมล็ดพันธุ์



▲ พริกป่น ที่นำมาจากเนื้อพริกกะเหรี่ยงที่ดำเอาเมล็ดออกเพื่อนำเมล็ดพริกไปหว่านกล้า อ.แม่สะเรียง



▲ ราคาขายปลีกพริกแห้งกะเหรี่ยงน้ำหนัก 100 กรัม 30 บาท ตลาด อ.ต.ก. กรุงเทพฯ

เปลือกพริกหรือเนื้อพริกจะถูกนำไปปนจนละเอียด ขาย กก.ละ 70-80 บาท) แล้วนำไปขายต่อให้แก่พ่อค้ารวบรวมในระดับอำเภอทั้งอำเภอแม่สะเรียง และอำเภอสบเมย พ่อค้ารวบรวมระดับอำเภอจะทำหน้าที่คัดเกรด ปรับปรุงคุณภาพเบื้องต้น เช่น พริกแห้งก็จะนำมาตากแดดเพิ่มเติม แล้วบรรจุถุงพลาสติกใหม่ โดยพริกแห้งที่ซื้อของแต่ละหมู่บ้านจะไม่รวมกัน เพราะคุณภาพไม่เหมือนกันบางหมู่บ้านผลสั้น เช่น พริกแห้งบ้านแม่กองคา ตำบลแม่ววม อำเภอแม่สะเรียง พริกแห้งน้ำหนัก 100 กรัม มีพริกถึง 575 ผล (หรือเมล็ด) ความยาวของผล 5.6-5.9 ซม. ก้านพริกยาว 3.2-3.5 ซม. เฉพาะผลพริกยาว 2.4 ซม. ขั้วพริกกว้าง 0.4 ซม. ส่วนที่กว้างสุดของผล 0.9-1.0 ซม. พริกที่มีขนาดผลสั้นและป้อมเป็นที่ต้องการของตลาด แต่ถ้าพริกจากแหล่งทั่วไป 100 กรัม จะมีผลพริก 523 ผล ความยาวของพริกแห้งประมาณ 5.4 ซม. เฉพาะผลพริกยาว 2.6 ซม. ก้านพริกยาว 2.8 ซม. ผลพริกแห้งออกสีแดงอมส้ม ซึ่งเป็นที่ต้องการของตลาดภาคใต้ที่จะนำไปทำพริกแกงหรือน้ำพริกแกงเลี้ยง เป็นต้น เช่นเดียวกับพริกแห้งกะเหรี่ยงอำเภอสบเมย ซึ่งสายพันธุ์พริกแห้งกะเหรี่ยง และสภาพ

พื้นที่มีผลต่อความต้องการของตลาด เช่น พริกแห้งกะเหรี่ยงบางสายพันธุ์ ผลพริกจะออกสีขาวอมเหลือง เมื่อยังเป็นพริกอ่อน (ซึ่งปกติจะมีสีเขียว) เมื่อเป็นพริกผลแก่จะออกเป็นสีส้ม ไม่เป็นสีแดงเหมือนพริกทั่วไป

พริกแห้งที่พ่อค้ารวบรวมระดับอำเภอรอบรวมได้ก็จะถูกส่งไปยังพ่อค้าขายส่งรายใหญ่ เช่น พริกสดกะเหรี่ยง จะถูกส่งจากอำเภอแม่สะเรียง และอำเภอสบเมย โดยพริกจะถูกบรรจุถุงพลาสติกใหม่ ถุงละ 10 กิโลกรัม ส่งเข้าตลาดสดเมืองใหม่ จังหวัดเชียงใหม่ โดยจะออกจากแม่สะเรียงในเวลาเย็น

ในขณะที่พริกแห้งนั้น แม่ค้ารวบรวมรายใหญ่ในระดับอำเภอจะทำการซื้อทั้งพริกแห้ง และพริกแดงเพื่อนำมาตากแห้งเอง (อีก 3 แดด จนพริกแห้งจัด เพราะถ้าไม่แห้งสนิทจะมีปัญหาเรื่องเชื้อรา) พ่อค้าจะรวบรวมพริกแห้งจนมีปริมาณมากพอ เพื่อส่งพ่อค้ารายใหญ่ จากจังหวัดเชียงใหม่ และจังหวัดนครศรีธรรมราช จะเข้ามารับซื้อต่อไปเพื่อนำเข้าไปเก็บรักษาพริกแห้งกะเหรี่ยงในห้องเย็นเพื่อไม่ให้สีแดงเปลี่ยนเป็นสีแดงคล้ำ เพราะไม่เป็นที่ต้องการของตลาด โดยเฉพาะพริกกะเหรี่ยงแม่ฮ่องสอนเป็นที่ต้องการของตลาดภาคใต้

อย่างมาก บางปีส่งได้ถึง 200 ตัน แต่ปัจจุบันพริกกะเหรี่ยงแม่ฮ่องสอนมีผลผลิตออกสู่ตลาดน้อยลง และปริมาณการส่งลงสู่ตลาดภาคใต้ก็ลดลงปริมาณปีละ 50-100 ตัน อีกทั้งจังหวัดแม่ฮ่องสอนมีพื้นที่ติดกับสหภาพเมียนมาร์ ก็มีการนำเข้าพริกกะเหรี่ยงเข้ามามาก เพราะราคาพริกแห้งมีราคาถูกกว่าคือราคาประมาณกิโลกรัมละ 110 บาท ในขณะที่พริกแห้งอำเภอแม่สะเรียงประมาณ กก.ละ 150-160 บาท แต่พริกกะเหรี่ยงพวานั้นขนาดผลพริกแห้งใหญ่จะเท่ากับพริกกะเหรี่ยงอำเภอพบพระ จังหวัดตาก ความยาวของผลประมาณ 3.0-3.5 ซม. และเนื้อพริกมีความหนากว่า ปัจจุบันทางราชการได้กำหนดให้มีการทำเอกสารรับรองแหล่งผลิต หรือแหล่งกำเนิดของสินค้า เช่น พ่อค้าที่จะส่งพริกกะเหรี่ยงออกนอกพื้นที่ต้องไปขอใบรับรองจากฝ่ายปกครอง ที่ว่าการอำเภอ เพื่อใช้ในการประกอบการขนส่ง เมื่อผ่านด่านตรวจจะได้มีการเอกสารแสดงว่าเป็นพริกแห้งกะเหรี่ยงของไทย ไม่ใช่สินค้าที่นำเข้า เพื่อป้องกันการนำเข้าพริกแห้งกะเหรี่ยง โดยไม่ถูกต้องตามขั้นตอนของกฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง

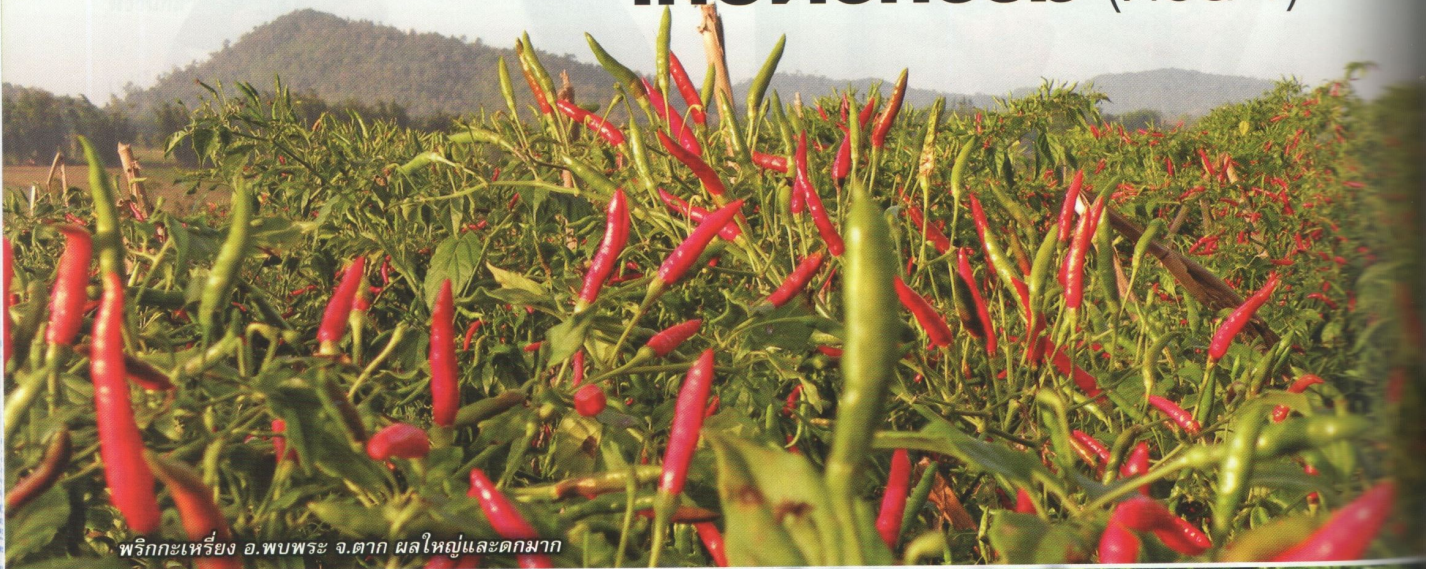
ติดตามอ่านต่อ
ฉบับหน้า (ตอนจบ)





พริกกะเหรี่ยง พริกพื้นเมือง กับวัฒนธรรมการทำ

เกษตรกรรม (ตอน 1)



พริกกะเหรี่ยง อ.พพระ จ.ตาก ผลใหญ่และดกมาก



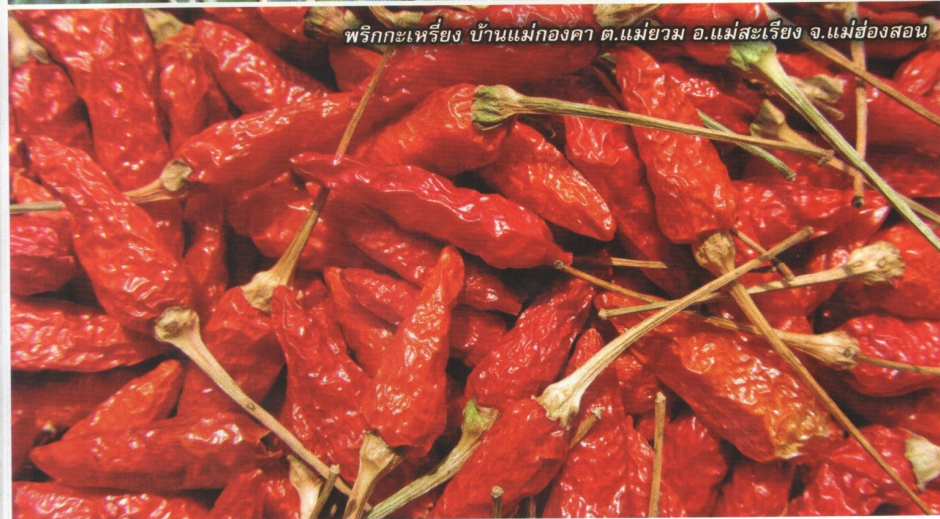
การเก็บพริกกะเหรี่ยง
ที่ต้องหักกิ่งแล้วใช้
กรรไกรตัดก้านพริก
ที่บ้าน อ.หนองหญ้าปล้อง



พริกกะเหรี่ยง บ้านปางแก
ต.ทุ่งช้าง อ.ทุ่งช้าง จ.น่าน



พริกกะเหรี่ยง
อ.อุ้มผาง จ.ตาก



พริกกะเหรี่ยง บ้านแม่กองคา ต.แม่ยวม อ.แม่สะเรียง จ.แม่ฮ่องสอน



พริกแห้งกะเหรี่ยง
บ้านแม่กองคา ที่เกษตรกร
เก็บไว้เพื่อรอการจำหน่าย
กก.ละ 150-180 บาท



พริกกะเหรี่ยงแดงที่แม่คำวบรวมขายใหญ่
ซื้อมาตากแห้ง อ.สบเมย
จ.แม่ฮ่องสอน

อ่านรายละเอียดได้ที่หน้า 151 >>