



พريحกะหรี่ยง พريحพื้นเมือง กับวัฒนธรรมการทำ เกษตรกรรม (ตอนจบ)

“ ฉบับกี้แล้วได้แบบนำ
ให้กำนได้รู้จักกับ
พريحกะหรี่ยง ความสำคัญและ
วัฒนธรรมการทำชาวสวนบน
ของชาวไทยภูเขาในเขตจังหวัด
แม่อ่องสอนไปแล้ว ฉบับนี้มาดู
วิถีการปลูกพريحกะหรี่ยงของ
ชาวไทยภูเขาในพื้นที่อีบๆ ซึ่งเป็น
แหล่งปลูกพريحกะหรี่ยงที่สำคัญ
ดังนี้ ”

การปลูกพريحกะหรี่ยง จังหวัดตาก

ปลูกมากในเขตอำเภอพบพระ^๑
และอำเภอสูงผาง ชาวสวนที่ปลูกพريح
และอำเภอสูงผาง ชาวสวนที่ปลูกพريح^๒
เป็นชาวไทยเข้าเฝ่ามัง ลักษณะการ^๓



▲ พريحกะหรี่ยง อ.พบพระ จ.ตาก

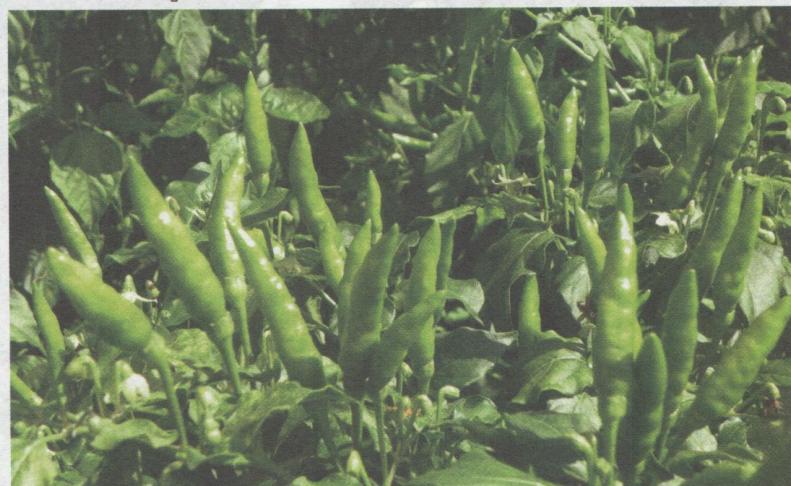
ปลูกพريحในสภาพพืชไร่ที่ปลูกแซมในการปลูกข้าวโพดเลี้ยงสัตว์หรือการปลูก^๔
สลับระหว่างแครอทข้าวโพด ผลพريحกะหรี่ยงจังหวัดตากมีความยาวประมาณ
3.0-3.5 เซนติเมตร (ไม่รวมก้านพريح) ซึ่งจะมีขนาดใหญ่กว่าพريحกะหรี่ยง^๕
จังหวัดอื่น ชาวไทยเข้าเริ่มทำการเพาะปลูกข้าวโพดในฤดูฝนโดยทำการไถ^๖
ดินและขยายดินลึกพื้นดินอุดมดินที่มีคุณภาพดี หลังจากต้นข้าวโพดออกแล้ว ระหว่างแครอทข้าวโพดจะมีการปลูกพريحโดยชุด^๗
หลุมหอยดินลึกพื้นดินอุดมดินที่มีคุณภาพดี 2 แตร ต้นพريحแต่ละต้นห่างกัน^๘
ประมาณ 30 เซนติเมตร และระหว่างแครอทพريحห่างกันประมาณ 40-50^๙
เซนติเมตร

เมล็ดพันธุ์พริก มัจฉะเก็บพันธุ์ ไว้ใช้เองโดยเลือกเก็บผลพริกรุ่นที่ 2-3 จากต้นพริกที่แข็งแรง ผลกาก มีโกรคและแมลงน้อย สาเหตุที่ไม่เลือกเก็บจากผลพริกรุ่นแรกเนื่องจากเนื้อพริกยังหนาและเมล็ดพริกมีน้อย เช่น ชาวเข้าฝ่ายที่ทำบล็อกไรราชฎร์ อำเภอพบพระ ทำการเก็บเมล็ดพันธุ์พริกโดยนำพริกแห้งมาตำพอเปลือกพริกแตกแล้วร่อนเอาเมล็ดพริก แล้วนำไปปลูกโดยแต่ละหลุมจะใช้เมล็ดพันธุ์พริก 1 หอยิบมือหรือประมาณ 5-10 เมล็ดโดยไม่ต้องกลบดิน เพราะหาก_fned กลงมาดินรอบๆ หลุมก็จะให้ลงมากกลบเมล็ดพันธุ์พริกเอง

เมื่อต้นข้าวโพดออกได้ประมาณ 20-30 วันจะต้องพ่นสารกำจัดวัชพืช โดยชาวสวนจะใช้ถัวพลาสติกคลุมต้นกล้าพริกไม่ให้สารส้มผัสดักกล่องของกำจัดวัชพืช ชาวสวนที่ปลูกพริกแซมข้าวโพดจะไม่ทำการปักค้างพริกป้องกันพริกล้ม เนื่องจากต้นข้าวโพดทำหน้าที่เป็นแนวกันลมป้องกันไม่ให้ต้นพริกล้มอยู่แล้ว อีกทั้งยังเป็นที่ดักน้ำค้างหรือน้ำหมอกความชื้นต่างๆ จากต้นข้าวโพดทำให้พริกได้รับความชื้นจากดิน เมื่อต้นข้าวโพดเลี้ยงสัตว์มีอายุประมาณ 110-120 วัน ติดฝักและถึงอายุการเก็บเกี่ยว ขณะเดียวกันพริกจะเริ่มติดอกออกผล ชาวสวนก็จะหักฝักข้าวโพดเลี้ยงสัตว์ออกและตัดต้นข้าวโพดที่แห้งแล้ว เว้นระยะเพื่อให้ยังมีต้นข้าวโพดเป็นแนวกันลมและตักหมอก น้ำค้าง ส่วนใบข้าวโพดที่ตัดแล้วก็จะนำมาคลุกในโคนต้นพริกเพื่อรักษาความชื้นในดิน และลดปัญหาการเจริญเติบโตของวัชพืชต่างๆ ช่วงปลายเดือนสิงหาคม-ธันวาคม ผลพริกจะเริ่มมีสี แดงปนเขียวสามารถถอยออกขายเป็นพริกสดได้ แต่จากการสำรวจพบ



▲ พริกจะเริ่งบุกแซมในแปลงข้าวโพด อ.พบพระ จ.ตาก



▲ พริกจะเริ่ง อ.อ้อแมง จ.ตาก

ว่าชาวสวนที่ปลูกพริกจะเริ่งไข่เขตอ่ำเภอพบพระ และอ่ำเภออุ้งผาง ไม่นิยมขายผลผลิตเป็นพริกแห้ง เนื่องจากพื้นที่ปลูกในช่วงซึ่งมีน้ำค้างมาก การตากพริกต้องใช้เวลานานและมีความยุ่งยากในการจัดการเพื่อไม่พริกที่ตากโดนน้ำหมอก และหากพริกโดยน้ำหมอกมาก จะทำให้พริกแห้งที่ได้สีแดงคล้ำและไม่เป็นที่ต้องการของตลาด

การตลาด ชาวสวนสูงสุดจะขายเป็นพริกสดให้กับผู้ค้าซึ่งจะมาร่วบรวมผลผลิตในหมู่บ้าน โดยตั้งเป็นจุดรับซื้อในช่วงเช้า แต่อย่างไรก็ตาม การตัดสินใจในการเก็บพริกสดขายขึ้นอยู่กับราคายอดขายที่ชาวสวนขายได้ว่ามีราคาน้ำหมอกหรือไม่ หากราคายอดขายสูงกว่ากิโลกรัมละ 30-35 บาท ชาวสวนจะตัดสินใจเก็บพริกสดขาย แต่ถ้าหากราคายอดขายต่ำกว่าชาวสวนจะปล่อยให้พริกแดงเติบโตที่ซึ่งจะได้น้ำหนักเพิ่มขึ้นแล้วเก็บขายเป็นพริกแดงให้ผู้ค้าที่มารับซื้อจะนำไปทำเป็นพริกแห้งต่อไป

หลังจากนั้นพริกสดที่รับรวมได้จะถูกส่งไปยังจุดรวบรวมแหล่งใหญ่ชื่ออยู่ริมถนนสายอ่ำเภอแม่สอด-อ่ำเภออุ้งผาง จังหวัดตาก ในเขตตำบลคีรีราชฎร์ ที่จะขนส่งผ่านตัวต่างๆ และพริกเข้าสู่ตลาดขายส่งทั้งตลาดสีมูมเมือง ตลาดไท จังหวัดปทุมธานี ตลาดปากคลองตลาด กรุงเทพฯ และตลาดชายล่างระดับภูมิภาค เช่น ตลาดเมืองใหม่ จังหวัดเชียงใหม่ เป็นต้น



▲ พริกกะหรี่ยง อ.หนองหญ้าปล้อง จ.เพชรบุรี



▲ พริกกะหรี่ยงแห้ง บ้านลินช้าง อ.หนองหญ้าปล้อง จ.เพชรบุรี
ก้านพริกใช้กรรไกร เพราะก้านพริกเนี้ยยาว

พรีกกะหรี่ยงจังหวัดเพชรบุรี

ในเขตอำเภอหนองหญ้าบัวลังเป็นแหล่งผลิตพิริกะเหรี้ยงที่มีคุณภาพดี และมีราคาย่อมเยา แห้งจะเหรี้ยงแพะที่สุด ราคากิโลกรัมละ 500 บาท ส่วนตลาดที่ว่าไบบันจะไม่มีการขาย เพราะมีราคางูปูมาก่อนความต้องการ มีน้อย ผู้ค้าจึงไม่ได้ทำมาขาย จะมีขายเฉพาะตลาดสด อาท.ก. (ตลาดองค์การตลาด เพื่อชาวสวน) สะพานครวย บางซื่อ กทม. ซึ่งอยู่ใกล้ตลาดจัตุจักรเท่านั้น การผลิตพิริกะเหรี้ยง ในเขตอำเภอหนองหญ้าบัวลัง โดยเฉพาะที่ตำบล ยางน้ำกลัดเนื้อ ที่บ้านห้วยเกษม และบ้านลินช้างนั้น ในอดีตมีการปลูกพิริกะเหรี้ยงเพื่อขายกับพิริกะเหรี้ยงที่อำเภอแม่ส่องเรียง จังหวัดแม่ส่องสอน พื้นที่ปลูกพิริกอยู่ห่างไกลจากหมู่บ้านมากต้องใช้วีเดินเข้าไป ประมาณ 1 วัน ต้องพากค้างคืน ณ พื้นที่ปลูกพิริก 1 คืน เพื่อเก็บพิริกใส่ถุงกลับบ้านโดยเก็บแต่ละครั้งได้ประมาณ 50 กิโลกรัม จากนั้นก็จะแบกถุงพิริกกลับบ้านใช้เวลาอีก 1 วัน เพราะรถจักรยานยนต์สามารถเข้าไปถึงแหล่งพิริกได้เลย ความแตกต่างของพิริกะเหรี้ยงที่นี่กับแหล่งอื่น คือ เป็นสายพันธุ์พิริกะเหรี้ยงที่ก้านพิริกจะเหนียวมากเต็ດด้วยมือไม่ได้ ชาวสวนจึงใช้วีเดินหักกิ่งพิริก แต่ละกิ่งก้านของต้นพิริกจะมีพิริกอยู่ 2-3 ช่อ แต่ละช่อจะมีพิริก 5-7 ผล วิธีการเก็บพิริกโดยการหักกิ่งจะ

ทำให้ตันพrikแตกเกิ่งก้านใหม่ได้ออก
ครั้ง เมื่อนำถุงบรรจุพrikที่หัวหน้าครัว
เรือนไปเก็บมาถึงบ้าน แม่บ้านและ
เด็ก ๆ ก็จะช่วยกันใช้กรรไกรตัดก้าน
พrikแล้วนำไปตากเป็นพrikแห้ง จน
เป็นเอกลักษณ์หรือเครื่องบ่งชี้ถึงความ
เป็นพrikแห้งกะหรี่ยงอําเภอ
หนองหญ้าป่าล้อง จังหวัดเพชรบุรี คือ
ต้องมีลักษณะก้านพrikถูกตัดสั้นเมื่อ
ซื้อพrikก็จะได้อีกพริกมากด้วย

พริกแห้งน้ำหนัก 100 กรัม จะมีปริมาณ 389 ผล ความยาวทั้งผลมีขนาด 4.0-4.5 ซม. ก้านยาวประมาณ 1.0-2.0 ซม. ความหนาหรือความกว้างของผลส่วนที่กว้างที่สุดประมาณ 0.5 ซม. ปัจจุบันมีการขยายพื้นที่เพาะปลูกพริกจะเริ่มเพื่อการค้าและพัฒนาสรุปแบบการปลูกเป็นพืชเชิงเดียว พื้นที่ปลูกอยู่ไม่ไกลจากชุมชน มีการให้น้ำ ให้ปุ๋ย และใช้สารเคมีกำจัดศัตรูพืชบางแล้ว

การตลาด พริกจะเรี่ยงอำเภอ
หนองหญ้าปล้องนั้นชาวสวนนี้มีขาย
ทั้งพริกสดและพริกแห้ง สำหรับพริก
สดบางส่วนถูกนำไปดองน้ำเกลือ หรือ
น้ำส้ม และขายเป็นพริกดองจนเป็น^{ลินค้า}ที่มีชื่อเสียงของจังหวัด เช่นเดียวกับ
กับพริกแดงที่เก็บได้ แล้วนำไปตาก
แห้งขายเป็นพริกแห้ง หรือแปรรูป^{เป็นพริกป่น น้ำพริกสูตรต่าง ๆ โดย}
ตลาดรวมพริกที่สำคัญ คือสหกรณ์^{การเกษตร} อำเภอท่าบາง จำกัด^{จังหวัดเพชรบุรี} ที่จะกระจายทั้งพริกสด และพริกแห้งไปยังตลาดขายส่ง^{และขายปลีกในแหล่งต่าง ๆ ต่อไป}

นอกจากแหล่งปลูกพริก
กะหรี่ยงในจังหวัดที่ได้กล่าวมา
แล้วนั้น ในเขตพื้นที่จังหวัดอื่นๆ
ก็ปลูกพริกกะหรี่ยง เช่น กันแต่มี
ปริมาณพื้นที่เพาะปลูกไม่มากนัก
ได้แก่



▲ พริกกะหรี่ยง อ.ชาตตระการ จ.พิษณุโลก

พริกกะหรี่ยงบ้านแม่แรม
ตำบลเตาปูน อำเภอสอง จังหวัดแพร่
ชาวสวนที่ปลูกเป็นชาวไทยเช้าผ่านมั้ง
ระบบการปลูกเหมือนพริกกะหรี่ยง
อำเภอแม่สะเรียง จังหวัดแม่ฮ่องสอน
เน้นการขายพริกสดแต่ขาดผลของพริก
จะเรียกว่าลีกไก่ลีกเดียงกับพริกขี้หนูสวน

พริกกะหรี่ยงบ้านชุมสถาน
อำเภอนา้น้อย จังหวัดน่าน ชาวสวน
เป็นชาวไทยเช้าผ่านมั้ง ระบบการปลูก
พริกเหมือนพริกกะหรี่ยง บ้านแม่แรม
ตำบลเตาปูน อำเภอสอง จังหวัดแพร่

พริกกะหรี่ยงบ้านปางแก
ตำบลลุ่งช้าง อำเภอสูงช้าง จังหวัด
น่าน ชาวสวนเป็นชาวไทยเช้าผ่านมั้ง¹
ระบบการปลูกพริกเหมือนพริกกะหรี่ยง
จังหวัดแม่ฮ่องสอน

พริกกะหรี่ยง บ้านตะโภน
ตำบลสวนผึ้ง อำเภอสวนผึ้ง จังหวัด
ราชบุรี ที่อยู่ติดชายแดนกับประเทศไทย
สภาพเมียนมา ชาวสวนเป็นชาวไทย
เช้ากะหรี่ยง ระบบการปลูกช่วงที่
พริกออกสู่ตลาดเหมือนกับพริกกะหรี่ยง
อำเภอแม่สะเรียง จังหวัดแม่ฮ่องสอน
แต่เน้นการขายพริกสด พริกแห้งจะ
ตากไว้เพื่อการบริโภคในครัวเรือน และ
เพื่อเก็บไว้ทำเมล็ดพันธุ์มากกว่า

พริกกะหรี่ยง อำเภอชาตตระการ
จังหวัดพิษณุโลก เป็นการปลูกพริก²
โดยคนไทยพื้นราบ แต่ใช้พริกกะหรี่ยง
การปลูกบนพื้นราบไก่ลีกเดียงป้าอนุรักษ์

ข้ายแรงงานออกบางส่วนเริ่มมีการเข้า
ที่ดินทำการเกษตรในเขตพื้นที่ราบ
เพาะในเขตเมืองขาดแคลนแรงงาน
ด้านการเกษตรหรือคนที่จะทำงานใน
ภาคการเกษตรลดลง

ดังนั้นการทำวิจัยเกี่ยวกับพันธุ์
พริกกะหรี่ยงจึงมีความจำเป็นเพื่อ
รักษาสายพันธุ์พริกกะหรี่ยงต่าง ๆ ที่
มีความเหมาะสมกับสภาพภูมิประเทศ
ที่แตกต่างกัน และความต้องเด่นของ
สายพันธุ์พริกกะหรี่ยงในการนำไปใช้
ประกอบอาหารและภูมิภาคมีความ
แตกต่างกัน ทำให้มีส่วนช่วยสนับสนุน
สร้างความต้องเด่นของอาหารที่แตก-
ต่างกัน เกิดความหลากหลายสินค้าที่
สามารถสร้างมูลค่าเพิ่มของสินค้าได้
การศึกษาถึงเทคโนโลยีการเกษตรที่
เหมาะสมที่จะช่วยสนับสนุนการทำการ
เกษตรที่ไม่ใช้สารเคมี แต่สามารถเพิ่ม
ผลผลิตได้ การยกระดับพริกกะหรี่ยง
ที่ปลูกตามวิถีดั้งเดิมที่ไม่ใช้สารเคมีให้
เป็นพริกกะหรี่ยงที่ได้มาตรฐานเกษตร
อินทรีย์เพื่อให้สามารถยกระดับราคา
พริกกะหรี่ยงให้สูงขึ้น การเพิ่มคุณภาพ
ของพริกแห้งให้มีคุณภาพสูงขึ้น เพื่อ
ให้ชาวสวนชาวไทยเช้าค้ายอยู่กับป้า
ได้อย่างยั่งยืนและไม่บุกรุกป่า

การปลูกพริกกะหรี่ยงตาม
วัฒนธรรมที่คุ้มครองรักษาไว้ ควร
ให้ความสำคัญในด้าน พันธุ์พริก
กะหรี่ยง ระบบการปลูกพริกที่
ปลูกเพื่อการยังชีพและปลูกพริก
ร่วมกับพืชอื่น การไม่ใช้สารเคมีใน
การทำการเกษตรซึ่งพริกกะหรี่ยง
ที่ได้ยังคงรักษาความโดดเด่นเรื่อง
ความเผ็ด ความหอม ความสะอาด
ปลอดภัย และยังคงแนวคิดคนกับ
ป้าอยู่ร่วบกันได้พึ่งพาอาศัยซึ่งกัน
และกันได้อย่างยั่งยืน

”