



# การปลูกพริกไทย ในภาชนะ



พืช สมบูรณ์วงศ์

367611

นักวิชาการเกษตรชำนาญการพิเศษ

สำนักวิจัยและส่งเสริมวิชาการการเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้

**พ**ริกไทยจัดได้ว่ามีความสำคัญทางเศรษฐกิจและจำเป็นสำหรับชีวิตประจำวันของคนไทยมาช้านาน ในการประกอบอาหารและใช้เป็นเครื่องเทศปรุงรสชาติอาหารช่วยดับกลิ่นคาวของเนื้อสัตว์ ส่วนประกอบของเครื่องแกงต่างๆ การถนอมอาหาร และใช้ประโยชน์ในด้านเภสัชกรรมยาสมุนไพร ทุกส่วนของพริกไทยสามารถนำมาใช้ประโยชน์ได้หลายรูปแบบเช่น เมล็ดพริกไทยอ่อน เมล็ดพริกไทยดำ เมล็ดพริกไทยขาว พริกไทยป่น พริกไทยแห้งซึ่งน้ำมันหอมระเหยพริกไทยและพริกไทยต้องเป็นต้น ประโยชน์ของพริกไทย เกี่ยวข้องกับอาหาร ใช้ปรุงแต่งกลิ่นและรสชาติอาหาร เช่น ก๋วยเตี๋ยว ข้าวต้ม โจ๊ก ต้มจืด แกงเลียง และใช้ในการถนอมอาหาร ทำให้อาหารที่มีพริกไทยปรุงรสเก็บไว้ได้นานกว่าปรกติ เช่น เนื้อบด หมูบด ตับบด หมูยอ แฮม ไส้กรอก เพราะพริกไทยมีน้ำมันหอมระเหย (Volatile oil) นอกจากนี้พริกไทยยังใช้ประโยชน์ในด้านสมุนไพร ช่วยย่อยอาหาร เช่น ขับลม แก้อืดท้องเฟ้อ ลดไขมันในเส้นเลือด ปัจจุบันนิยมบริโภคกันอย่างแพร่หลาย ในรูปอาหารเสริมเพื่อสุขภาพ

## ลักษณะทางพฤกษศาสตร์

พริกไทยเป็นพืชสมุนไพรและเครื่องเทศ เจริญเติบโต

ได้ดีในประเทศเขตร้อน เช่น ประเทศบราซิล หมู่เกาะอินเดีย ตะวันตก ประเทศไต้หวัน มาเลเซีย และปลูกมากในจังหวัดจันทบุรีของประเทศไทย เป็นพืชวงศ์เดียวกับ ดีปลี ชะพลู และพลู ชอบอากาศร้อนชื้น อุณหภูมิระหว่าง 15-35 องศาเซลเซียส ดินที่มีความอุดมสมบูรณ์ ระบายน้ำได้ดี ไม่ชอบที่ลุ่มน้ำขัง ลำต้น มีลักษณะเป็นเถาเลื้อยยืนต้น ต้องอาศัยค้างในการพยุงและยึดเกาะลำต้น โดยใช้รากขนาดเล็กที่เกิดตามข้อปล้อง เรียกว่า มือตุ๊กแก ลำต้นสามารถเจริญเติบโตเป็นกิ่งข้าง หรือกิ่งกระโดง โดยกิ่งกระโดงจะมีความสมบูรณ์และขนาดใหญ่ ตั้งตั้งจากผิวดิน ส่วนกิ่งข้างหรือกิ่งแขนงจะขนานแตกออกเป็นทรงพุ่ม ใบ พริกไทยเป็นพืชใบเลี้ยงคู่ เป็นประเภทใบเดี่ยวเกิดสลับตามข้อของลำต้น มีลักษณะเป็นรูปไข่โคนใบใหญ่ ฐานใบกลม กว้างประมาณ 6-10 เซนติเมตร ยาว 7-14 เซนติเมตร ปลายใบแหลม ลักษณะคล้ายใบพลูพื้นผิวใบเรียบ ผิวใบด้านบนเป็นมันสีเขียวเข้มถึงเขียวอ่อนไล่กันไปจากใบอ่อนถึงใบแก่ ด้านล่างใบสีจะจางกว่าด้านบน ขนาดใบและเส้นใบจะแตกต่างกันระหว่างสันของเส้นใบจะนูน ดอก ดอกจะเกิดตรงข้ามกับใบในส่วนของกิ่งแขนง ออกดอกเป็นช่อความยาวประมาณ 7-14 เซนติเมตร ไม่มีก้านช่อ ดอกตัวผู้แยกกับดอกตัวเมียแต่อยู่ในช่อเดียวกัน ผลเล็กมีสีเขียวเข้มและจะค่อยๆ เปลี่ยนเป็นสีเหลืองและแดง





เมื่อแก่จัด ระยะเวลาตั้งแต่ออกดอกจนเป็นพริกไทยเมล็ด 6-7 เดือน ผลค่อนข้างกลม เรียงตัวกันหนาแน่นบริเวณแกนกลางของช่อผล ผลอ่อนจะมีสีเขียวเข้มและจะค่อยๆ เปลี่ยนไปตามอายุผล ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 3-4 มิลลิเมตร มีกลิ่นฉุน รสชาติเผ็ด เกิดจากสารแอลคาลอยด์ของไพเพอริน

### พันธุ์พริกไทยที่ปลูกในประเทศไทย

ส่วนมากเรียกตามลักษณะส่วนประกอบของต้นพริกไทย หรือเรียกตามถิ่นที่อยู่ พันธุ์มาจากหลายสายพันธุ์และมาจากการกลายพันธุ์ เช่น พันธุ์โอบหนา พันธุ์บ้านแก้ว พันธุ์โบราณ พันธุ์ควายขวิด พันธุ์ปรางตีใบหยิก พันธุ์ปรางตีธรรมดา พันธุ์ราชสีล พันธุ์มาเลเซีย พันธุ์จันทบุรี ในที่นี้ขอแนะนำพันธุ์จันทบุรี เพราะเป็นพริกไทยเมล็ดขาว ผลกลม ออกดอกง่าย เหมาะสำหรับปลูกในภาชนะ

### คุณค่าทางโภชนาการของพริกไทย

คุณค่าทางโภชนาการและอาหารในส่วนที่รับประทานได้ 100 กรัม จะมีส่วนประกอบของแร่ธาตุและวิตามินต่างๆ ดังนี้

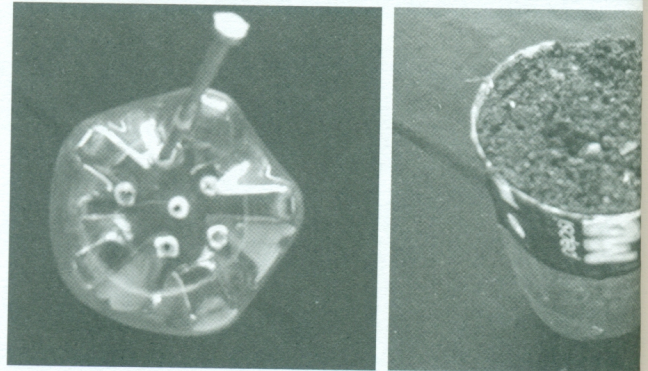
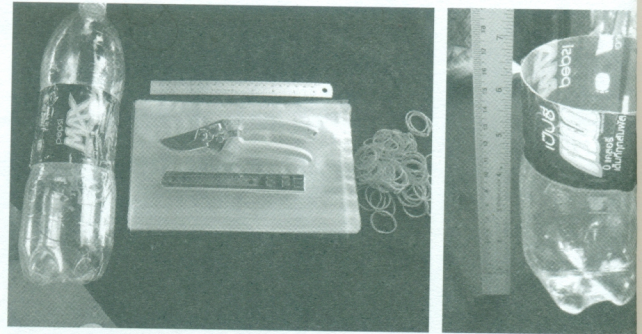
พลังงาน	94	กิโลแคลอรี
คาร์โบไฮเดรต	13.2	กรัม
โปรตีน	4.4	กรัม
ไขมัน	2.6	กรัม
แคลเซียม	15.43	มิลลิกรัม
ฟอสฟอรัส	23	มิลลิกรัม
เบต้า-แคโรทีน	28	ไมโครกรัม

### การขยายพันธุ์

โดยการเพาะเมล็ด และการปักชำ

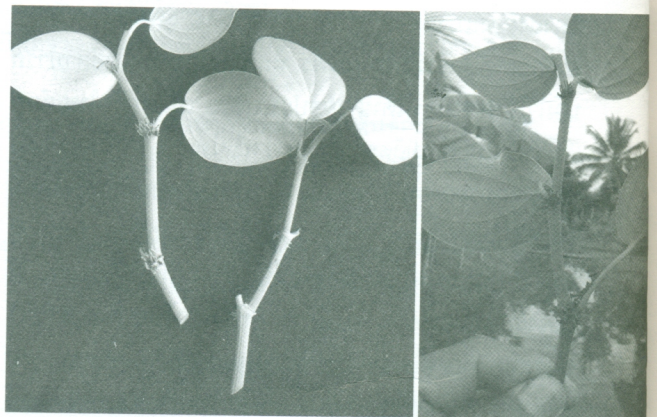
**เทคนิคและวิธีปักชำ** ใช้วัสดุอุปกรณ์ ดังนี้

1. ภาชนะเพาะชำ ใช้ขวดน้ำอัดลมพลาสติกที่ใช้แล้ว ขนาด 1.25 ลิตรขึ้นไป ตัดขวดน้ำอัดลมพลาสติก ยาวประมาณ 6 นิ้ว โดยใช้ มีดคัตเตอร์ นำด้านล่างขวดที่ได้ ไปเจาะรูโดยใช้ตะปูขนาด 3 นิ้ว เผาไฟแล้วเจาะรู



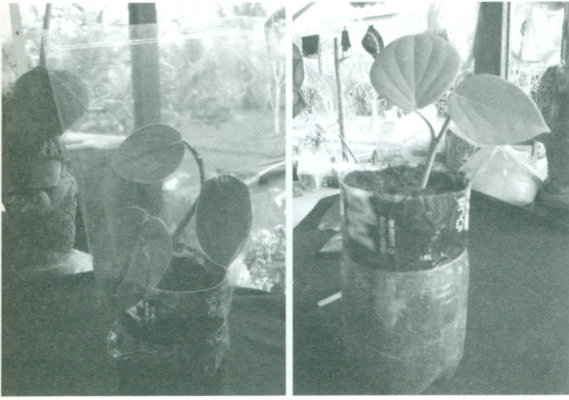
2. วัสดุเพาะชำ ใช้ขี้เถ้าแกลบ (แกลบดำ) 1 ส่วน ดินชั้นบน (ดินดำ) 1 ส่วน ผสมคลุกเคล้าให้เข้ากัน ตักดินที่ผสมแล้วใส่ในขวดน้ำอัดลมให้เต็ม แล้วเคาะดินให้แน่น ใช้บัวรดน้ำให้ดินชุ่ม

3. นำกิ่งพันธุ์พริกไทย โดยใช้กรรไกรตัดแต่งกิ่ง ตัดเฉียงกิ่งกลางข้อปล้อง ให้มีข้อปล้องตั้งแต่ 4 ปล้องขึ้นไป เหลือใบยอดไว้ประมาณ 1-3 ใบ ปักลงในดินที่เตรียมไว้ในขวดพลาสติกน้ำอัดลม โดยให้ข้อปล้องข้อที่ 2 จมลงในดิน แล้วใช้นิ้วกดรอบๆ กิ่งชำให้แน่น



4. นำถุงพลาสติกใสขนาด 6x11 นิ้ว ครอบกิ่งชำ ลงไป ถึงกึ่งกลางขวดน้ำอัดลมพลาสติก เสร็จแล้วใช้หนังยางรัดให้แน่น เพื่อป้องกันการคายน้ำของต้นพริกไทย นำไปวางเรียงไว้ในที่ร่ม ประมาณวัน 30 วันจะเห็นรากพริกไทยงอก และยอดพริกไทยเริ่มเจริญเติบโต ก็นำหนังยางออกแต่ยังไม่ต้องนำถุงพลาสติกออกปล่อยให้โปร่งไว้ประมาณ 2-3 วัน ค่อยดึงถุงพลาสติกออก ก็จะได้ต้นพริกไทยต้นใหม่แล้ว





5. นำต้นพริกไทยที่ได้ ไปปลูกในภาชนะที่เหมาะสม ไว้เป็นไม้ประดับภายในบ้าน ใช้เป็นของขวัญที่ระลึก มอบให้ญาติสนิทมิตรสหายในวันที่สำคัญก็ได้ หรือจะนำไปจำหน่าย เป็นรายได้เสริมก็จะเพิ่มรายได้ให้ครอบครัว แต่ถ้าจะให้ ได้ราคาแพงต้องรองานกว่าพริกไทยจะออกดอกและติดผล

6. สำหรับการปลูกพริกไทยในภาชนะ ใช้ดินชั้นบน (ดินดำ) 1 ส่วน ปุ๋ยคอก (มูลวัว) 1 ส่วน และเปลือกข้าว (แกลบดิบ) 2 ส่วน ผสมคลุกเคล้าให้เข้ากัน แล้วนำไปปลูกพริกไทยต่อไป

### การปลูกพริกไทยในกระถาง มีข้อดีคือ

1. ใช้พื้นที่น้อย มีพื้นที่จำกัดหรือไม่มีพื้นที่ดินเลยก็ปลูกได้
2. เจริญเติบโตและให้ผลผลิตเร็ว
3. ยกหรือเคลื่อนย้ายไปวางไว้มุมไหนของบริเวณบ้านก็ได้
4. ใช้เป็นไม้ประดับได้
5. มีพริกไทยไว้บริโภคตลอดปี
6. ให้เป็นของกำนัลและของฝากได้
7. สร้างรายได้ โดยยกขายต้นพริกไทยทั้งกระถาง พร้อมออกดอกติดผลกระถางละ 500 บาท

### วัสดุอุปกรณ์

1. กระถาง ที่ใช้ปลูกพริกไทยควรเป็นกระถางที่มีเส้นผ่าศูนย์กลางตั้งแต่ 12 นิ้วขึ้นไป ผลผลิตของพริกไทยจะมากหรือน้อยขึ้นอยู่กับขนาดกระถาง กระถางย่อมให้ผลผลิตมากกว่า ถ้าหากเป็นกระถางเคลือบมีลายสวยงามสามารถเพิ่มมูลค่าให้สูงขึ้นได้ ถ้าหากเป็นภาชนะที่ใช้แล้วควรมีเส้นผ่าศูนย์กลางตั้งแต่ 12 นิ้วขึ้นไป เช่น ถังบรรจุสีขนาด 20 ลิตร มีขนาดเพียงพอสำหรับปลูกพริกไทยไว้บริโภคตลอดทั้งปีได้ (แต่ต้องเจาะรูกันถังเส้นผ่าศูนย์กลาง 1 นิ้วจำนวน 3 รู)
2. วัสดุปลูก พริกไทยชอบดินที่ร่วนซุย มีอินทรีย์วัตถุมาก โดยใช้ดินดำหรือหน้าดิน 1 ส่วน ปุ๋ยคอกที่ย่อยสลาย



แล้วหรือปุ๋ยคอกเก่า 1 ส่วน แกลบดิบ (เปลือกข้าว) เก่าที่สีเริ่มเปลี่ยนจากสีเหลืองเป็นสีเทา 2 ส่วน ผสมคลุกเคล้าให้เข้ากัน นำไปปลูกพริกไทยในกระถาง

3. พันธุ์พริกไทย สามารถปลูกพริกไทยได้ทุกสายพันธุ์ในกระถาง แต่พันธุ์ที่แนะนำคือพันธุ์จันทบุรีให้ผลผลิตเร็ว ออกดอกติดผลตลอดปี เมล็ดโตและเป็นพริกไทยขาวเหมาะสำหรับปลูกในภาชนะ

4. ใช้เศษกระถางที่แตกรองกันกระถางหรือภาชนะที่ใช้ปลูก เพื่อให้การระบายน้ำดี ตักดินปลูก ใส่ลงไปในกระถางหรือภาชนะ ประมาณ 1 ใน 3 ส่วน นำต้นพริกไทยที่เตรียมไว้ลงปลูก โดยเอาถุงพลาสติกออกก่อนอย่าให้ดินแตก หรือใช้มีดตัดเตอร์กรีดกันถุงก่อน แล้วนำลงวางจากนั้นจึงกรีดถุงตามความยาว และค่อยๆ ดึงถุงออก จากนั้นตักดินปลูกกลงกลบให้เหลือขอบกระถางประมาณ 3 นิ้ว ใช้ใบไม้แห้งกลบทับอีกชั้นหนึ่ง ใบจามจურიหรือใบก้ามปูดีที่สุด ปักไม้ผูกเชือกกันลมโยก แล้วจึงรดน้ำตาม นำไปวางไว้บนซีเมนต์บล็อก หรือฟุตบาทซีเมนต์ แสงแดดร่มรำไร

### สรรพคุณกายยา

(จากหนังสือพจนานุกรมสมุนไพรไทย)

ผลผลิตและเมล็ดแห้งประมาณ 0.6-1.5 กรัม นำไปต้มน้ำกิน หรือทำเป็นยาเม็ด หรือยาผงกิน และใช้สำหรับภายนอก โดยการบดเป็นผง ใช้ผสมหรือทำเป็นครีมทาหรือพอก ผลและเมล็ดนั้นจะมีรสร้อน และฉุน ใช้เป็นยารักษา



อาการปวดกระเพาะอาหาร โดยใช้ลูกพุทราจีนเอาเมล็ดออก แล้วใส่พริกไทยล่อน นำไปนึ่งด้วยไอน้ำประมาณ 7 ครั้ง แล้วบดให้เป็นผง ปั่นให้เป็นเม็ดเท่าเม็ดถั่วเขียว ใช้กินกับน้ำอุ่น ครั้งละ 7 เม็ดกับน้ำอุ่น หลังจากที่ยินยาแล้ว อาการปวดจะลดลงแต่กระเพาะอาหารจะร้อนและรู้สึกหิว รักษาโดยการกินข้าว หรือข้าวต้ม หลังจากที่ยินยานี้ รักษาอาการปวดตามบริเวณหัวใจ ปวดท้อง และอาเจียนเป็นน้ำ ให้ใช้พริกไทยดำ ตองกับเหล้า หรือจะต้มเป็นน้ำแกงกิน มีลมในกระเพาะอาหาร มีอาการอาเจียนและเรอ อาจเป็นติดต่อกันหลายวัน ให้ใช้ผงพริกไทยล่อนประมาณ 1 กรัม ชิงสดประมาณ 30 กรัม นำไปปิ้งไฟอ่อนๆ พอหอม นำไปต้มเอากากออก แล้วอุ่นกินวันละ 3 เวลา มีอาการปวด จุกใต้หน้าอก ให้ใช้พริกไทยดำ ๕ เม็ดที่แห้งผสมกัน แล้วบดเป็นผง ให้ใช้ชิงสด หรือ โกฎเซียะ แล้วต้ม เอาน้ำผสมเหล้า และผงยาที่บดไว้ใช้กิน เป็นแผลเนื่องจากถูกความเย็นจัด ใช้พริกไทย แขนในเหล้าขาว นานประมาณ 7 วัน แล้วนำกากมาถูทาที่แผล ท้องเสีย และอหิวาตกโรคในฤดูร้อน ใช้พริกไทยบดให้เป็นผง แล้วปั้นเป็นเม็ด เท่าเม็ดถั่วเขียว กินครั้งละ 40 เม็ด หลังอาหาร ตะขบกัด โดยใช้

พริกไทยบด ให้เป็นผงทา ถุงอันพะอ๊กเสบ เป็นผื่นคัน มีน้ำเหลือง ให้ใช้พริกไทยบดเป็นผง ผสมน้ำ 2 ลิตร แล้วต้มให้เดือด ใช้ชะล้างบริเวณแผล วันละประมาณ 2 ครั้ง กระเพาะอาหารผิดปกติ มีอาการคลื่นไส้เบื่ออาหาร ให้ใช้พริกไทย และ บัวแห้ง แล้วล้างให้สะอาด ใช้อย่างละเท่าๆ กัน บดเป็นผงผสมน้ำขิง ปั่นให้เป็นเม็ดใช้กินกับน้ำขิง ชัก เนื่องจากร่างกายขาดแคลเซียม ให้ใช้พริกไทยล่อนและเปลือกไข่ไก่ นำไปผิงไฟให้เหลือง แล้วบดเป็นผง ผสมน้ำสุกกิน ปวดฟัน ให้ใช้พริกไทย พริกหาง บดเป็นผง แล้วผสมเป็นยาขี้ผึ้ง ปั่นเป็นก้อนเล็กๆ แล้วใช้อุดรูฟันที่ปวดอาการปวดจะลดลง ท้องอืด อาหารไม่ย่อย ใช้พริกไทย ใช้น้ำส้มสายชูให้ดูดซับน้ำส้มให้มากที่สุด ตากให้แห้ง แล้วบดเป็นผง ผสมกับน้ำส้มสายชูที่เข้มข้น ปั่นเป็นเม็ด ใช้กินกับน้ำส้มสายชูที่เจือจาง รักษาอาการเมื่อยขบ เป็นเหน็บชา ง่ายในฤดูหนาวหรือฤดูฝน โดยใช้ไข่ไก่กะเทาะด้านหนึ่ง เทเนื้อในออก แล้วใช้เปลือกไข่ดวงพริกไทยให้เต็ม ผสมกับกะทิ เนื้อในไข่พริกไทย รวมกันบดให้ละเอียด อุ่นพอไขสุก แล้วกินให้หมด ขับลมและรักษาหวัด โดยใช้พริกไทยดำ หรือ พริกไทยล่อนใส่ต้มจืดกินกันตอนร้อนๆ (๐)

## ท่านผู้ใดสนใจ สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ก็

อาจารย์พิชัย สมบูรณ์วงศ์ นักวิชาการเกษตรชำนาญการพิเศษ

ฝ่ายนวัตกรรมและถ่ายทอดเทคโนโลยี สำนักวิจัยและส่งเสริมวิชาการเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้.

โทร.053 873938-9 และ 089 6311432

ในวันและเวลาราชการ



MAEJO VISION

### เอกสารอ้างอิง

- วัฒนา สวรรยาธิปิติ. (2531). การปลูกพริกไทย. ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ. วิทยาเขต กำแพงแสน มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- วิทย์ เทียงบูรณธรรม. พจนานุกรมสมุนไพรไทย. เชียงใหม่ ราชวงศ์.
- ศูนย์วิจัยพืชสวนจันทบุรี. (2542). พริกไทย. เอกสารวิชาการ. กรมวิชาการเกษตร.
- สมชาย สุคนธสิงห์. (2531). การปลูกพริกไทย. คู่มือส่งเสริมการเกษตรที่ 53. กรมส่งเสริมการเกษตร.
- เสริมศักดิ์ รักธรรม และกนกวรรณ คณาภูเศรษฐ์. การปลูกพริกไทย. เอกสารประกอบการฝึกอบรม.