

## พริกไทย



ชื่อวิทยาศาสตร์	: <i>Piper nigrum</i> Linn.
ชื่อภาษาอังกฤษ	: Pepper , Black pepper, White pepper , Pepper corn
ชื่ออื่นๆ	: พริกน้อย (ภาคเหนือ) โห้วเจีย (จีน)
วงศ์	: PIPERACEAE

### ลักษณะพืช

ไม้เถาเลื้อยเนื้อแข็ง มีรากฝอยออกบริเวณข้อเพื่อใช้ยึดเกาะ ลำต้นมีข้อและปล้องชัดเจน ใบเดี่ยวติดกับลำต้นแบบสลับ รูปใบรีหรือรูปไข่ ปลายใบแหลม โคนใบมนหรือรูปหัวใจ ดอกออกเป็นช่อ ดอกย่อยสมบูรณ์เพศ สีขาวแกมเขียว ผลกลมเรียงตัวแน่นอยู่บนแกน ยาว 5-15 เซนติเมตร ผลอ่อนสีเขียว เมื่อสุกมีสีแดง ภายในมี 1 เมล็ด

พริกไทยเป็นพืชเครื่องเทศที่มีความสำคัญของประเทศในแถบเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ พบปลูกมากในอินโดนีเซีย ไทย มาเลเซีย และศรีลังกา ในไทยพบปลูกเป็นพืชเศรษฐกิจทางภาคตะวันออกเฉียงเหนือ แถบจังหวัดจันทบุรี ระยอง ตราด และหลายๆ จังหวัดในภาคใต้ พริกไทยเป็นพืชที่ชอบอากาศร้อนชื้น ขึ้นได้ดีในที่สูงตั้งแต่ระดับน้ำทะเล จนถึงความสูงประมาณ 1,500 เมตร ปริมาณน้ำฝนเฉลี่ย 1,200-2,500 มิลลิเมตรต่อปี อุณหภูมิที่เหมาะสมอยู่ระหว่าง 10-40 องศาเซลเซียส

พริกไทยเป็นพืชที่ชอบอากาศร้อนชื้น ขึ้นได้ดีในที่สูงตั้งแต่ระดับน้ำทะเลจนถึงความสูงประมาณ 1,500 เมตร ปริมาณน้ำฝนเฉลี่ย 1,200-2,500 มิลลิเมตรต่อปี อุณหภูมิที่เหมาะสมอยู่ระหว่าง 25-40 องศาเซลเซียส

### การปลูกและขยายพันธุ์

พริกไทยขึ้นได้ในดินทั่วไป ชอบดินร่วนซุยที่มีอินทรีย์วัตถุสูง มีการระบายน้ำดี ค่าความเป็นกรดเป็นด่างของดิน 5.5 พื้นที่เพาะปลูกไม่ควรเป็นที่ลาดเอียงมากจนเกินไป ขยายพันธุ์โดยการปักชำ ควรปลูกปลายฤดูฝนถึงต้นฤดูหนาว พริกไทยที่นิยมปลูกมีอยู่หลายพันธุ์ ได้แก่ พันธุ์จันทบุรี

พันธุ์มาเลเซีย พันธุ์ปะเหลียน พันธุ์ใบยาว พันธุ์กระบี พันธุ์ชิลอนหรือพันธุ์ศรีลังกา และพันธุ์ซาราวัก หรือพันธุ์อุซซิง ซึ่งเป็นพันธุ์ที่นิยมปลูกมากที่สุด

การปลูกพริกไทย มี 2 ลักษณะ ได้แก่ การปลูกโดยใช้ค้าง เช่น ค้างไม้ ค้างเสา ปูนซีเมนต์ ค้างธรรมชาติและการปลูกแบบไม่ใช้ค้างหรือพริกไทยพุ่ม โดยทั่วไปนิยมปลูกโดยใช้ค้าง การเตรียมยอดพันธุ์ ใช้ลำต้นส่วนยอดหรือส่วนอื่นที่ไม่แก่จัด อายุ 1-2 ปี ตัดเป็นท่อนๆ ยาว 40-50 เซนติเมตร และมีข้ออยู่ 5-7 ข้อ ริดใบและตัดกิ่งแขนงตรง 3-4 ข้อล่างออก ปักชำในกระบะหรือถุงพลาสติกจนออกราก นำไปปลูกในหลุม ขนาดกว้าง 40 เซนติเมตร ยาว 60 เซนติเมตร และลึก 40 เซนติเมตร หลุมละ 2 ต้น โดยใช้ปุ๋ยคอกผสมดินรองก้นหลุม ระยะปลูกที่เหมาะสม 2x2 เมตร การเตรียมค้างใช้ค้างซีเมนต์ขนาด 4x4 นิ้ว ยาว 4 เมตร ฝักลึก 50 เซนติเมตร และใช้กระสอบป่านหุ้มค้างเพื่อเก็บรักษาความชื้นและเป็นที่ยึดเกาะของรากพริกไทย หรืออาจปลูกโดยไม่ใช้ค้าง การเตรียมพันธุ์โดยตัดกิ่งพันธุ์ออกเป็นข้อๆ ทุกข้อ การตัดจะตัดระหว่างกลางของแต่ละปล้อง นำไปปักชำในแปลงซึ่งอยู่ในที่ร่มรำไร หลังจากนั้น 1-2 เดือน ให้ขุดใส่ถุง และต่อมามาก 1 เดือน จึงนำไปปลูกเช่นเดียวกับการปลูกโดยใช้ค้าง ระยะปลูกที่เหมาะสม 1x1.5 เมตร หรือ 1.25x1.25 เมตร

เมื่อเริ่มปลูกต้องบำรุงให้พริกไทย รดน้ำวันเว้นวัน จนอายุ 1 เดือน ให้เอาร่มบังออก และให้น้ำ 2-3 วันต่อครั้ง เมื่อพริกไทยเริ่มแตกยอดอ่อนและยาวพอสมควร ให้ใช้เชือกฟางผูกยอดให้แบบค้าง ปลิดยอดที่ไม่แข็งแรงออก เหลือยอดที่สมบูรณ์ไว้ต้นละ 2-3 ยอด การผูกยอดและตัดแต่งต้องทำทุกสัปดาห์จนกว่าพริกไทยจะสูงถึงยอดค้าง พูนดินและใส่ปุ๋ยคอกหลังกำจัดวัชพืชรอบโคนต้น ควรใส่ปุ๋ยอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง ค้างละ 5 กิโลกรัม ในฤดูแล้งควรคลุมโคนต้นด้วยหญ้า ฟางหรือเปลือกถั่วเพื่อช่วยรักษาความชุ่มชื้นในดิน และหมั่นดูแลระวังโรคและแมลงศัตรู หากปลูกโดยไม่ใช้ค้าง หลังจากปลูก 30-50 วัน ต้องคอยเด็ดยอดที่โผล่มาจากดินตามโคนต้นทิ้ง และเมื่อต้นออกดอกก่อนอายุครบ 1 ปี ให้เด็ดดอกทิ้งให้หมด

พริกไทยจะเริ่มเก็บเกี่ยวผลผลิตได้เมื่ออายุ 2 ปี โดยเก็บเกี่ยวพริกไทยหลังจากที่ติดผล 6-8 เดือน เก็บโดยใช้มือปลิดทิ้งรวม ให้เก็บช่อที่มีผลสุกเป็นสีแดง ประมาณ 7-8 ผล ไม่ควรรอจนผลสุกหมดทั้งช่อ เพราะผลจะร่วง ใช้มือลูบให้ผลหลุดออกมา ร่อนด้วยตะแกรงเพื่อแยกเอาก้านรวมออก นำไปตากแดด ประมาณ 3 วัน จะแห้งสนิทเป็นสีดำ เรียกว่าพริกไทยดำ

การทำพริกไทยขาวหรือพริกไทยอ่อน โดยนำพริกไทยดำมาแช่น้ำทิ้งไว้ 1 สัปดาห์ แล้วนำไปใส่ล้างที่ระบายน้ำได้ คลุมล้งด้วยกระสอบ รดน้ำเช้า-เย็น ติดต่อกันอีก 7 วัน เปลือกพริกไทยจะพองออก เอามาขยี้ให้เปลือกหลุด ล้างน้ำให้สะอาด แล้วตากแดดให้แห้งสนิท เก็บไว้ในที่ร่ม

## การใช้ประโยชน์

### การใช้ประโยชน์ทางยา

**ผล** : รสเผ็ดร้อน ใช้แก้อาการปวดท้อง ท้องอืด ท้องเฟ้อ บำรุงธาตุ เจริญอาหาร ขับเหงื่อ ขับลม และกระตุ้นประสาท โดยใช้ผลทำเป็นผง ครั้งละ  $\frac{1}{2}$  ช้อนชา หรือหนัก 0.5-1 กรัม ผสมน้ำสุกรับประทาน วันละ 3 ครั้ง (สมุนไพรพื้นบ้านฉบับรวม)

**ราก** : รสร้อน บำรุงธาตุ แก้ลมในลำไส้ ช่วยย่อยอาหาร แก้ลมวิงเวียน แก้ปวดท้อง ขับลม ช่วยเจริญอาหาร

**ใบ** : รสเผ็ดร้อน แก้ลมจุกเสียดแน่น แก้ปวดมวนในท้อง บำรุงธาตุ

**ดอก** : รสร้อน แก้ตาแดงเนื่องจากความดันโลหิตสูง

**เถา** : รสร้อน ขับลมในท้อง บำรุงธาตุ ช่วยย่อยอาหาร แก้เสมหะ

**ตำรับยา** (พริกไทย : สมุนไพรและเครื่องเทศของโลก)

1. ปวดบริเวณหัวใจ ปวดท้องและอาเจียนเป็นน้ำ ใช้พริกไทยดำคองเหล้า จิบกินหรือต้มเป็นน้ำแกงกิน
2. ปวดกระเพาะอาหาร ใช้ลูกพุทราจีน 7 ผล (เอาเมล็ดออก) แต่ละลูกใส่พริกไทยล่อน 7 เม็ด ใช้ด้ายพันให้ดี ป้องกันเมล็ดพริกไทยหลุดออกมา นำไปนึ่งด้วยไอน้ำ 7 ครั้ง บดเป็นผง ปั้นเป็นเม็ด ขนาดเมล็ดถั่วเขียว กินครั้งละ 7 เม็ดกับน้ำอุ่น ในคนที่ร่างกายแข็งแรงกินครั้งละ 10 เม็ด หลังจากกินยาแล้ว อาการปวดจะลดลง กระเพาะอาหารจะร้อน และรู้สึกหิว แก้โดยกินข้าวหรือข้ามต้มหลังจากกินยา
3. มีลมในกระเพาะอาหาร มีอาการอาเจียนและเรอ อาจเป็นติดต่อกันหลายวัน ใช้ผงพริกไทยล่อน 1 กรัม จึงสด 30 กรัม (ปิ้งไฟอ่อนๆ พอหมาด) ใส่น้ำ 2 ชาม ต้มให้เหลือ 1 ชาม เอากากทิ้ง อุ่นแล้วแบ่งกินเป็น 3 ครั้ง
4. กระเพาะอาหารผิดปกติ มีอาการคลื่นไส้ เบื่ออาหาร ใช้พริกไทย และปั่วแห่ (*Pinellia ternate* Breit) (ล้างปั่วแห่ให้สะอาดประมาณ 10 ครั้ง) ใช้อย่างละเท่าๆ กัน บดเป็นผง เอน้ำขิงผสม ปั้นเป็นเม็ดขนาดเมล็ดถั่วเขียว กินครั้งละ 3-50 เม็ดกับน้ำขิง
5. ท้องอืด อาหารไม่ย่อย ใช้พริกไทย แช่วในน้ำส้มสายชูให้ดูชุ่มน้ำส้มให้มากที่สุด ตากแห้ง บดเป็นผง ผสมน้ำส้มสายชูที่เข้มข้นปั้นเป็นเม็ด กินครั้งละ 10 เม็ด กับน้ำส้มสายชูที่เจือจาง (อาจกินได้ครั้งละ 3-40 เม็ด)
6. ท้องเสีย และอหิวาตกโรคในฤดูร้อน ใช้พริกไทยบดเป็นผง ปั้นเป็นเม็ดขนาดเมล็ดถั่วเขียว กินครั้งละ 40 เม็ดหลังอาหาร
7. ชัก เนื่องจากร่างกายขาดแคลเซียม ใช้พริกไทยล่อน 20 เม็ด เปลือกไข่ไก่ 2 ฟอง ผิงไฟให้เหลือง ผสมบดเป็นผง แบ่งห่อไว้เป็น 14 ห่อ ผสมน้ำสุกกิน วันละ 1 ห่อ

8. ถู้อันตะอักษะ เป็นผื่นคัน มีน้ำเหลือง ใช้พริกไทย 10 เม็ดผสมน้ำ 2 ลิตร ต้มให้เดือด ชะล้างแผลวันละ 2 ครั้ง

9. ปวดฟันใช้พริกไทย พริกหาง (*Piper longum* L.) อย่างละเท่าๆ กัน บดเป็นผง ผสมขี้ผึ้ง ปั้นเป็นก้อนเล็กๆ อุดรูฟันที่ปวด หรือใช้พริกไทย 9 เม็ด ถั่วเขียว 11 เม็ด ห่อผ้าชุบให้แตก ใช้ตำลือห่อเป็นก้อนกดไว้ตรงฟันซี่ที่ปวด อาการปวดก็จะลดลง

10. แผลจากถูกความเย็นจัด ใช้พริกไทย 10 กรัม แช่ในเหล้าขาว 90 มล. นาน 7 วัน แล้วนำกากมาถูที่แผล

11. ตะขบกัด ใช้พริกไทยบดเป็นผงทา

12. ขับลมและแก้หวัด ใช้พริกไทยดำ 2-5 กรัม (หรือใช้ผงพริกไทยอ่อน) ใส่แกงจืดกินเรื่อยๆ

### **การใช้ประโยชน์อื่นๆ**

- นำพริกไทยดำ เอาเฉพาะเมล็ดมาทุบให้ละเอียด หมักด้วยเหล้าขาวหรือแอลกอฮอล์เป็นเวลา 2-3 วัน กรองเอาน้ำมาฉีดพ่น ไล่ยุงและแมลงวัน (สมุนไพรพื้นบ้านเพื่อการป้องกันกำจัดศัตรูพืช)

### **สารสำคัญ**

ผลมีน้ำมันหอมระเหยและแอลคาลอยด์ไพเพอร์รีน piperine ซึ่งมีฤทธิ์กระตุ้นประสาท และเป็นยาฆ่าแมลงโดยเฉพาะอย่างยิ่งแมลงวัน แต่ไม่เป็นพิษต่อคน (สมุนไพรสวนสิริรุกขชาติ)

กระทรวงสาธารณสุข โดยกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ได้กำหนดมาตรฐานทางเคมีของพริกไทยขาวและพริกไทยดำที่ใช้เป็นยา (มาตรฐาน Thai Herbal Pharmacopoeia) กำหนดให้พริกไทยมีสารสำคัญออกฤทธิ์ คือ ไพเพอร์รีน (piperine) ไม่ต่ำกว่า 5% โดยน้ำหนักทั้งพริกไทยดำและพริกไทยขาว มีปริมาณความชื้นไม่เกิน 14% ทั้งพริกไทยดำและพริกไทยขาว และมีปริมาณน้ำมันหอมระเหยไม่ต่ำกว่า 1% ในพริกไทยดำ และไม่ต่ำกว่า 0.8% ในพริกไทยขาว (พริกไทย : สมุนไพรและเครื่องเทศของโลก)

### **การตลาด**

การซื้อขายพริกไทยมีทั้งในรูปพริกไทยอ่อนสำหรับบริโภคสด พริกไทยดำ พริกไทยขาว และส่งโรงงานทำพริกไทยดอง

ราคาพริกไทย ในช่วงเดือนมกราคม 2548 (พริกไทย : สมุนไพรและเครื่องเทศโลก)

- ราคาที่เกษตรกรขายได้

ราคาเมล็ดพริกไทยขาวชนิดดี เฉลี่ยกิโลกรัมละ 82 บาท

ราคาเมล็ดพริกไทยดำชนิดคละ เฉลี่ยกิโลกรัมละ 55 บาท

- ราคาขายส่งตลาดกรุงเทพฯ

ราคาเมล็ดพริกไทยขาวชนิดดี เฉลี่ยกิโลกรัมละ 92.50 บาท

ราคาเมล็ดพริกไทยดำชนิดดี เฉลี่ยกิโลกรัมละ 64.50 บาท

- ราคาขายส่งตลาดไท (วันที่ 25 สิงหาคม 2549)

ราคาเมล็ดพริกไทยขาว กิโลกรัมละ 100 บาท

ราคาเมล็ดพริกไทยดำ กิโลกรัมละ 70 บาท

- ราคารับซื้อ (สมาคมการแพทย์แผนไทยสระบุรี)

ราคาเมล็ดพริกไทยดำ กิโลกรัมละ 120 บาท

ราคาค้นพันธุ์พริกไทย ต้นละ 50 บาท (ข้อมูลชมรมรักษ์สมุนไพรมลป่าปาง)

ตลาดซื้อ-ขายพริกไทย ส่วนใหญ่เกษตรกรจะจำหน่ายผลผลิตในรูปแบบพริกไทยดำละ ให้แก่พ่อค้าคนกลางในท้องถิ่น ซึ่งจะจำหน่ายให้พ่อค้าคนกลางในระดับจังหวัดอีกต่อหนึ่ง เพื่อส่งให้พ่อค้าขายส่งในกรุงเทพฯ ตลาดขายส่งพริกไทยในกรุงเทพฯ อยู่ในย่านทรงวาด ซึ่งเป็นศูนย์รวมการค้าเครื่องเทศของประเทศ และยังมีตลาดส่งเสริมเกษตรกรไทย ตลาดยอดพิมานและตลาดจักรวรรดิ ซึ่งเป็นตลาดหลักของสมุนไพรมลป่าปาง

ผลิตภัณฑ์จากพริกไทยที่จำหน่ายในตลาดโลก ได้แก่

- พริกไทยดำบดและไม่บด

- พริกไทยขาว บดและไม่บด

- พริกไทยอ่อนทำให้แห้งหรือดองในน้ำเกลือ กรดน้ำส้ม

- ผลิตภัณฑ์อาหารต่างๆ ผสมพริกไทย

- พริกไทยสำหรับทำยา

- สารสกัดพริกไทย (โอลีโอเรซิน)

- น้ำมันพริกไทย ใช้ในสுவคนธบำบัด หรือผสมกับน้ำมันอื่นใช้ในการนวด

- สารสกัดไพเพอร์รีน (piperine)