

ปลูกพริกไทย ให้ผลดก สร้างรายได้งาม

พริกไทย (Pepper) หรือที่ชาวจีนเรียกว่า เหง็กเจีย หรือเผูเจีย จัดได้ว่าเป็นเครื่องเทศสำคัญชนิดหนึ่งของโลกที่มีใช้กันมาแต่โบราณจนได้ชื่อว่าเป็นราชาแห่งเครื่องเทศ ซึ่งที่มีกลิ่นหอมและให้รสเผ็ดร้อน โดยมีทั้งพริกไทยขาวและพริกไทยดำ ซึ่งในพริกไทยขาวจะมีการผลิตโดยใช้สารฟอกขาวซึ่งอาจก่อให้เกิดสารตกค้างเป็นอันตรายได้ และมีการนำมาเป็นส่วนผสมสำคัญของยาอายุวัฒนะด้วย แต่ในพริกไทยดำจะมีสรรพคุณทางยาคุณค่าสารอาหาร และปลอดภัยมากกว่าในพริกไทยขาว จึงเป็นที่นิยมนำมาบริโภคกันมากกว่านั่นเอง



1. การเตรียมการก่อนปลูก

1.1 การเตรียมดินปลูกพริกไทย

แปลงปลูกจะต้องเป็นพื้นที่ที่มีการระบายน้ำได้ดี ไม่ชื้นแฉะ ปรับพื้นที่ไม่ให้มีสภาพน้ำขัง ไถพรวนดินลึก 40-60 เซนติเมตร ตากดิน 15 วัน ทำแปลงปลูกให้มีสภาพเป็นลอนลูกฟูก เพื่อให้มีการระบายน้ำดี หากดินเป็นกรด ควรปรับด้วยปูนขาวหรือปูนโดโลไมต์ เพื่อให้ความเป็นกรดน้อยลง โดยค่า pH ของดินควรเป็น 5.5 ปรับปรุงดินด้วยอินทรีย์วัตถุ โดยการใส่ปุ๋ยคอกเพื่อให้ดินสามารถดูดซับธาตุอาหารได้ดี และรากพืชสามารถนำอาหารไปใช้ได้ง่าย

1.3 การเตรียมพันธุ์

1) พันธุ์ที่ใช้ พันธุ์ซาราวัด เหมาะสมสำหรับพริกไทยแก่

พันธุ์ซีลอน เหมาะสมสำหรับพริกไทยอ่อน

2) ใช้ลำต้น (เถา) ของส่วนยอดหรือส่วนอื่นที่ไม่แก่จัดของพริกไทย ที่มีอายุอยู่ระหว่าง 1 – 2 ปี โดยควรตัดจากต้นที่มีความอุดมสมบูรณ์ ให้ผลผลิตสูง นำยอดไปปักชำ จนรากออกแข็งแรงดีจึงย้ายไปปลูก

2. การปลูกพริกไทย

2.1 วิธีการปลูก ใช้ค้ำไม้แก่นหรือค้ำปูนซีเมนต์ ฝักกลี 50-60 เซนติเมตร กลบดินให้แน่น หลังจากนั้นก็ขุดหลุมจาก 40×60 เซนติเมตร ลึก 40 เซนติเมตร ค้ำละ 1 หลุม ห่างจากโคนค้ำ 15 เซนติเมตร ผสมดินกับปุ๋ยอินทรีย์ อัตรา 1:1 แล้วใส่ในหลุมประมาณครึ่งหลุม นำกิ่งพันธุ์ที่เตรียมไว้ให้ปลูกหลุมละ 2 กิ่ง ให้ปลายยอดเอนเข้าหาค้ำ หันค้ำที่มีราก (ดินตึกแก) ออกด้านนอกค้ำ กลบดินให้แน่นรดน้ำให้ชุ่ม

2.2 ระยะปลูกพริกไทย

พันธุ์ชาราวัก ใช้ระยะ 2 x 2 เมตร, พันธุ์ซีลอน ใช้ระยะปลูก 2.25 x 2.25 หรือ 2.25 x 2.5 เมตร

3. การดูแลรักษา

3.1 การให้น้ำ

เลือกระบบน้ำตามสภาพแวดล้อมที่ให้พริกไทยได้รับน้ำอย่างเพียงพอและสม่ำเสมอทั่วทั้งแปลง ระยะเวลาการให้น้ำ หลังปลูกควรรดน้ำทุกวันหรือวันเว้นวัน เมื่อพริกไทยตั้งตัวได้ ลดเหลือ 2-3 วัน/ครั้ง พริกไทยที่ให้ผลผลิตแล้วควรให้ 3-4 วัน/ครั้ง

3.2 การใส่ปุ๋ย

ใส่ปุ๋ยอินทรีย์หรือปุ๋ยคอกปุ๋ยหมัก อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง อัตรา 2-5 กิโลกรัม/ค้ำ และเพิ่มแร่ธาตุ จำเป็นต้องใช้ควบคู่กับปุ๋ยเคมี

- ครั้งที่ 1 สูตร 15-15-15 อัตรา 400-500 กรัม/ค้ำ ใส่หลังเก็บเกี่ยว
- ครั้งที่ 2 สูตร 8-24-24 อัตรา 400-500 กรัม/ค้ำ เพื่อเร่งการออกดอกและติดผล
- ครั้งที่ 3 สูตร 12-12-17+2Mg อัตรา 400-500 กรัม/ค้ำ เพื่อบำรุงผล

3.3 การขึ้นค้ำ

หลังจากปลูกพริกไทยได้ประมาณ 30-50 วัน พริกไทยจะเริ่มแตกยอดอ่อน ให้เลือกยอดอ่อนที่สมบูรณ์ไว้ต้นละ 3 ยอด จัดยอดให้เรียงขนานขึ้นรอบค้ำ อย่าให้รอบทับกันเพราะจะทำให้ได้ทรงพุ่มที่ไม่ดี ใช้เชือกผูกยอดให้แนบติดกับค้ำ ผูกข้อเว้นข้อ ผูกยอดจนกระทั่งยอดท่วมค้ำ

4. การป้องกันและกำจัดศัตรูพืช

โรครากเน่าและโคนเน่าของพริกไทย ลดความเสียหายจากโรคโดยการจัดการดินในแปลงให้มีการระบายน้ำได้ดี ตัดแต่งกิ่งหรือแขนงตามบริเวณโคนต้นออกให้โปร่ง

เปลี้ยแบ้ง ใช้น้ำมันธรรมชาติ เช่น petroleum spray oil ถ้ามีการระบาดใช้สารเคมีป้องกันกำจัดเปลี้ยแบ้งบนขอรวงพริกไทย เช่น carbaryl (Sevin 85% WP) อัตรา 50 กรัม/น้ำ 20 ลิตร

5. การเก็บเกี่ยวพริกไทย

พริกไทยอายุ 18 เดือน จะเริ่มมีช่อดอกบ้าง ให้ปลิดช่อดอกทิ้งให้หมด เพื่อให้เจริญเติบโตทางต้นเต็มที่ เมื่อพริกไทยอายุ 3 ปี จึงปล่อยให้ช่อดอกและเริ่มเก็บเกี่ยวผลผลิตได้

พริกไทยอ่อน : บริโภคสด เก็บเกี่ยวหลังติดผล 3-4 เดือน

พริกไทยดำ : เก็บเกี่ยวผลแก่ที่ยังเขียวอยู่เมื่อผลสีเขียว แก่จัดแต่ไม่สุก ระยะเวลา หลังติดผล 6-8 เดือน

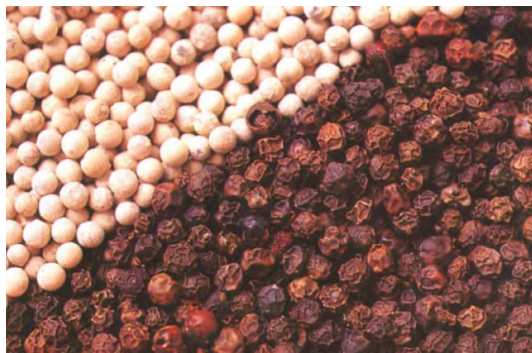
พริกไทยขาว: ต้องเก็บเกี่ยวพริกไทยที่แก่จัด และผลเริ่มสุกเป็นสีแดงที่โคนช่อ ประมาณ 3-4 ผล ระยะเวลา หลังติดผล 6-8 เดือน

การปฏิบัติหลังการเก็บเกี่ยวพริกไทย

พริกไทยอ่อน เก็บเกี่ยวโดยใส่ภาชนะที่สะอาดจากแปลง จากนั้นคัดแยกโรค แมลง หรือ สิ่งเจือปน เมื่อทำความสะอาดแล้ว บรรจุด้วยถุงพลาสติกและคลุมด้วยผ้าสะอาดเปียกชื้นเพื่อรักษาความชื้น

พริกไทยดำ นำพริกไทยบ่มไว้ประมาณ 3 วัน แยกผลพริกไทยออกจากก้าน นำไปอบแห้ง เมื่อผลพริกไทยแห้งสนิท จะเปลี่ยนเป็นสีดำ แล้วนำไปร่อนด้วยตะแกรงเพื่อแยกเอาเศษฝุ่น และเมล็ดที่ลีบออก

พริกไทยขาว นำผลพริกไทยที่เก็บมาแล้วตากแดดเล็กน้อย หรือผึ่งลมค้างคืน เพื่อให้ขั้วผลหลุดง่ายขึ้น แยกผลออกจากกรวง นำผลพริกไทยแช่น้ำนานประมาณ 7-14 วัน แล้วนำมานวดเพื่อลอกเปลือกออก หลังล้างทำความสะอาดแล้ว นำไปทำให้แห้งสนิทโดยการอบแห้ง หรือการตากแดด



แหล่งที่มาของข้อมูล: กรมส่งเสริมการเกษตร