

## พริกบางช้าง

พริกถือเป็นเครื่องเทศที่อยู่คู่กับคนไทยมาช้านานแล้ว แต่หลายคนอาจไม่ทราบว่าแท้ที่จริงแล้วพริกนั้นไม่ได้ถือกำเนิดในประเทศไทย แต่มีถิ่นกำเนิดในทวีปอเมริกากลางและใต้ และเป็นหนึ่งในเครื่องเทศที่เก่าแก่ที่สุดในโลก โดยมีหลักฐานทางโบราณคดีที่แสดงให้เห็นว่าชาวอินเดียนในเม็กซิโกรู้จักกินพริกมานานร่วม 9,000 ปีแล้ว เพราะจากก้อนอุจจาระแข็งที่ขุดพบในเมืองฮัวกา ปรีเอดต้า (Huaca Prieta) ว่ามีซากของเมล็ดพริกอยู่ อีกทั้งมีการศึกษาชีวิตของชนเผ่าโอลิมเมค (Olmec), โทลเทค (Toltec) และแอซเทค (Aztec) และพบว่าชนเผ่าเหล่านี้รู้จักการปลูกและบริโภคพริกเช่นกัน นอกจากนี้ นักชีววิทยาด้านพฤกษชาติดีกั่วมาร์กก็ได้พบซากต้นพริกอายุกว่า 2,000 ปีมาแล้วที่บริเวณเทวสถานหลายแห่งในเปรู หรือแม้แต่พบหลายปีกที่มีลวดลายรูปพริกบนเสื้อผ้าของชาวอินเดียนในเปรูเมื่อ 1,900 ปีก่อนเช่นกัน

ส่วนประวัติการเดินทางของพริกจากอเมริกาใต้ไปสู่โลกภายนอกนั้น เริ่มจากชาวสเปนที่มีชื่อว่า อัลวาเรซชานกา (Alvarez Chanca) ซึ่งเป็นบุคคลแรกที่นำพริกสู่สเปนในปี พ.ศ. 2036 และคนสเปนจึงเรียกพริกว่า Chili ซึ่งแปลงมาจากคำว่า Chile ซึ่งเป็นชื่อของประเทศที่ให้กำเนิดพริกในอเมริกาใต้ เมื่อถึงปี พ.ศ. 2098 ชาวยุโรปทั้งทวีปเริ่มคุ้นเคยกับพริก และในปี พ.ศ. 2300 พ่อค้าชาวโปรตุเกสได้นำพริกจากยุโรปไปปลูกในอินเดียเป็นครั้งแรก จากนั้นพริกได้แพร่กระจายไปทั่วเอเชีย โดยคนไทยรู้จักพริกตอนยุคอยุธยาตอนปลายจากการที่ฝรั่งชาวโปรตุเกสเดินเรือเข้ามาค้าขายกับไทยและนำพริกติดเรือเข้ามาด้วย เมื่อคนไทยได้ลองชิมรสเผ็ดจากพริกก็ชื่นชอบจึงขอมเมล็ดมาเพาะปลูก อีกทั้งลูกเรือมีที่เป็นชาวพื้นเมืองแถบอเมริกาใต้ เปรู บราซิล ซึ่งเป็นคนกินพริกก็บอกคนไทยให้รู้ว่า เขาเรียกมันว่า “ปรีกก้า” แปลว่า เผ็ดร้อน แต่คนไทยนิยมเรียกคำโดดๆ จึงเรียกว่า “พริก” และเห็นว่าออกสำเนียงดูไม่ทันสมัยจึงหันมาเรียกว่า “พริก” แทนจนถึงทุกวันนี้ซึ่งชื่อทำให้







รูปภาพ: ศูนย์วิจัยและพัฒนาพืชผักเขตร้อน

คนไทยจึงคุ้นชินกับความเผ็ดร้อนของพริกมาอย่างยาวนาน สเน่ห์ของพริกบ้านเราไม่ว่าจะนำมาปรุงด้วยวิธีใดก็สามารถชูรสชาติให้หอมอร่อยชวนให้เจริญอาหาร และหากต้องการเก็บพริกไว้ใช้ได้นาน ๆ คนสมัยก่อนยังเลือกการถนอมพริก โดยการนำพริกไปคั่ว อบ หรือผึ่งให้แห้ง เพื่อเก็บไว้ใช้ในยามพริกสดขาดแคลนอีกด้วย และแม้จะเป็นพริกแห้งก็ยังคงมีกลิ่นรสร้อนแรง

เมื่อพูดถึงพริกคนไทยยุคก่อนต้องนึกถึง “พริกบางช้าง” ที่ ต.บางช้าง อ.อัมพวา จ.สมุทรสงคราม ด้วยเป็นพริกที่มีชื่อเสียงโด่งดังมาตั้งแต่ต้นกรุงรัตนโกสินทร์ อาหารชาววังในสมัยพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย (รัชกาลที่ 2) ก็มีการใช้พริกบางช้าง เพราะมีจุดเด่นอยู่ที่มีกลิ่นหอม สีสวยสด และรสชาติเผ็ดไม่มากนัก แต่พอมายุคปัจจุบันพริกบางช้างกลับถูกกลืนเลือนไปเพราะด้วยสภาพพื้นที่เพาะปลูกที่เปลี่ยนไป ทำให้พื้นที่เหมาะสมสำหรับปลูกพริกบางช้างเหลือเพียงเล็กน้อย ดังนั้นจึงเกิดเป็นโครงการอนุรักษ์พันธุ์กรรมพืชอันเนื่องมาจากพระราชดำริสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี โดยมอบหมายให้ ดร.สิริกุล วะสี นักวิจัยเชี่ยวชาญ ศูนย์วิจัยและพัฒนาพืชผักเขตร้อน ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตรกำแพงแสน มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์ รวบรวมพริกบางช้างจากหลายพื้นที่ทั้งใน จ.สมุทรสงคราม จ.นครปฐม และ จ.ราชบุรี มาตั้งแต่ปี 2535 แล้วนำมาคัดเลือกและทดสอบพันธุ์จนสำเร็จ ได้ต้นพันธุ์พริกที่มีคุณภาพดี ปลูกได้ตลอดทั้งปี ใช้ชื่อว่า “พริกมันบางช้าง TVRC365” โดยลักษณะเด่นคือเมื่อผลสุกหัวขั้วเล็ก ติดแน่นกับต้น โคนผลใหญ่ ปลายเรียว ผิวเรียบ เนื้อหนา ผิวเรียบมัน ผลอ่อนสีเขียวเข้ม ผลแก่สีแดงจัดตากแห้งช้า เมื่อเป็นพริกแห้งแล้วจะมีลักษณะสีแดงสด มันวาว รสไม่เผ็ด มีเนื้อมาก ใสีใหญ่ เมล็ดน้อย มีกลิ่นเฉพาะตัว





นอกจากพริกบางซ้างหรือพริกๆ อื่น จะใช้ในการปรุงอาหารให้มีรสชาติเผ็ดร้อนถูกปากคนไทยแล้ว ยังถือเป็นสมุนไพรพื้นบ้านที่มีสรรพคุณมากมาย โดยเฉพาะสารแคปไซซิน (Capsaicin) เป็นสารที่ทำให้เกิดความเผ็ดร้อนในพริก มีฤทธิ์ในการขับปัสสาวะ ลดระดับน้ำตาลในเลือด ช่วยในเรื่องระบบเผาผลาญ ช่วยให้เจริญอาหาร ต่อต้านเชื้อราและไวรัส ลดความเสี่ยงของการเกิดโรคหัวใจ และภาวะการเกิดสมองขาดเลือด พริกยังมีวิตามินซีสูง ช่วยลดความเสี่ยงของการเกิดโรคมะเร็ง ต่อต้านอนุมูลอิสระในร่างกาย และช่วยเสริมสร้างคอลลาเจน นอกจากนี้ สารเบต้าแคโรทีนในพริกยังช่วยลดอัตราเสี่ยงของการเกิดโรคมะเร็งปอดและมะเร็งในช่องปาก ช่วยลดอัตราการกลายพันธุ์ของเซลล์ และช่วยทำลายเซลล์มะเร็ง ประโยชน์ของพริกมากขนาดนี้ ใครที่ยังไม่เคยได้ลิ้มลองหรือไม่ชอบรับประทานอาหารรสจัดจ้านอาจจะต้องลองเปลี่ยนความคิดเสียใหม่และหันมาลองรับประทานพริกเล็กๆ นี้ดูบ้างแล้ว

#### เอกสารอ้างอิง

สุทัศน์ ยกส้าน. (2557). ประวัติศาสตร์และวิทยาศาสตร์ของพริก. (ระบบออนไลน์). แหล่งที่มา

<http://www.manager.co.th/science/viewnews.aspx?NewsID=9570000051510>

ไทยรัฐฉบับพิมพ์. (2558). บางซ้างTVRC356 พื้นพริกในตำนานสมัยร.2. (ระบบออนไลน์). แหล่งที่มา

<https://www.thairath.co.th/content/506522>

Chili Dip. (2560). เรื่องเล่าเกี่ยวกับพริก.(ระบบออนไลน์).

แหล่งที่มา <https://www.facebook.com/chilidip/posts/660701737466091:0>

