

พริกกับคนไทย เสมือนคู่แท้ที่ขาดกันไม่ได้

วิถีชีวิตคนไทยมีพริกเป็นเครื่องปรุงรสให้อาหารมาเป็นเวลานาน เพื่อรสชาติ นอกจากใช้ปรุงแต่งคนไทยยังใช้สีส้มและกลิ่นหอมเฉพาะตัวของพริก ในการสร้างเสน่ห์ที่ **สะท้อนความเป็นไทยผ่านเมนูอาหาร** ของแต่ละภาคอีกด้วย



แกงฮังเล



น้ำพริกหนุ่ม



ไส้อั่ว



ส้มตำ

ภาคเหนือ

ความเผ็ดร้อนของเมนูอาหารอาจเทียบเท่ากับภาคอื่นไม่ได้ แต่พริกช่วยให้เมนูอย่าง แกงฮังเล น้ำพริกหนุ่ม ไส้อั่ว มีรสชาติกลมกล่อม เมื่อนำมารับประทานคู่กับข้าวหนึ่งร้อน ๆ



น้ำตก



ลาบ



ต้มแซ่บ

ภาคอีสาน

รสชาติอาหารที่เผ็ดจัดจ้าน ติดไปทางรสเปรี้ยวของคนอีสาน อย่าง ส้มตำ น้ำตก ลาบ ต้มแซ่บ ล้วนแต่มีพริกเป็นส่วนประกอบ ที่ช่วยชูรสชาติให้คนไทยแทบทุกภาคหลงใหล

ขีดขีดตั้งใจ

คนไทยเผ็ดร้อน



แกงเขียวหวาน



ต้มยำกุ้ง



แกงเทโพ



น้ำพริกกะปิ

ภาคกลาง

แม้ว่าอาหารของคนภาคกลาง จะเน้นกะทิเป็นหลัก แต่พริกก็ยังคงเป็นส่วนประกอบของเมนูอาหารที่ขาดไม่ได้ กลิ่นหอมและสีส้มของพริก ช่วยส่งเสริมให้อาหารหลายเมนูน่ารับประทานมากยิ่งขึ้น เช่น ต้มยำกุ้ง แกงเขียวหวาน แกงเทโพ หรือน้ำพริกกะปิ



คั่วกลิ้ง



แกงไตปลา



แกงเหลือง

ภาคใต้

นิยมรับประทานอาหารที่มีความเผ็ดร้อนจัดจ้าน สอดคล้องกับสภาพอากาศร้อน โดยมีพริกเป็นส่วนประกอบหลักของอาหารใต้เกือบทุกเมนู เช่น คั่วกลิ้ง แกงไตปลา หรือแกงส้ม* และนิยมนำมารับประทานคู่กับผักสด

*แกงส้ม ของภาคใต้นั้นมีความแตกต่างจากแกงส้มของภาคอื่น ๆ ของไทย ทั้งในด้านรสชาติ เครื่องปรุง วิธีการปรุง กลิ่น และสีส้มของน้ำแกงที่เป็นสีเหลืองจากขมิ้น หลายคนจึงเรียกแกงส้มว่า "แกงเหลือง"