



DOLCE BRENGT U STEEDS HET HEETSTE NIEUWS! (DEEL 1)

Maarten du Bois is manager van een visgroothandel die aan heel wat sterrenzaken levert. Daarnaast is hij gezondheidscoach en DOLCE Chef die alles wil weten over de producten waarmee hij werkt. In DOLCE laat hij u mee genieten van zijn kennis.



Tekst: Maarten du Bois
Foto: Shutterstock

We mogen ervan uitgaan dat de zwarte peper zoals wij die kennen voor het eerst voorkwam in India, en dan vooral in het zuidwesten, bijvoorbeeld in de deelstaat Kerala. Peperplanten voelen zich namelijk het lekkerst in een heet en vochtig klimaat. Links en rechts beweert men dat het hier om 'pippali' gaat, maar dit is onjuist. Pippali heeft betrekking op de soort 'lange peper' (piper longum) en is zeer gekend in de oude Indische geneeskunst Ayurveda wegens zijn therapeutische kwaliteiten. 'Piper nigrum', zoals 'onze' peper wordt genoemd in het Latijn is verwant aan de 'lange peper'. Zwarte peper wordt in het Indisch naast circa 70 andere namen 'kali mirch' genoemd, en is een zeer belangrijk ingrediënt van de bekende kruidenmengeling 'garam masala'. 'Garam' betekent 'heet' in de zin van verwarmen en niet in de zin van pikantheid en 'masala' duidt een mengsel van specerijen.

IN PURSUIT OF PEPPINESS

Ook de Grieken zagen wel heil in de gedroogde besjes van deze klimplant en gebruikten het voor tal van gezondheidsbevorderende recepten. Zo werden eigenschappen aan deze vrucht toegeschreven die variëren van pijnstillend, spierverwarmer en -ontspanner tot bewaarmiddel en middel tegen bacteriën en schimmels. Ook is peper gekend om zijn opwekkende eigenschappen en vandaar ook 'peppy', een term die gebruikt wordt in de Angelsaksische landen.

Na de Grieken was het de beurt aan de Romeinen om peper op de landkaart te zetten. De meest bekende voorvechter was waarschijnlijk Apicius, de Romeinse schrijver van het allereerste kookboek, die zijn recepten placht te besluiten met "Piper asperges et inferes", wat zoveel wil zeggen als "Bestrooi met peper en dien op".

PEPEROORLOGEN

Door de kruistochten nam de populariteit en het gebruik van peper en andere specerijen toe. Vanuit Italië, bijvoorbeeld Venetië, vond de peper zijn weg in het middeleeuwse Europa. Daarna kwam de handel in handen van de Portugezen en vervolgens trachtten de Nederlanders met de Verenigde Oost-Indische Compagnie de peperhandel volledig in hun greep te krijgen. Heuse oorlogen werden uitgevochten om concurrenten te verdrijven uit gebieden waar de peper groeide en aan de autochtonen werden wurgcontracten opgelegd. Schaarste, natuurlijk of kunstmatig, zorgden voor peperdure prijzen.

Peper is in onze keuken een onmisbare smaakmaker wegens de aangename hitte en het perfecte aroma. Peper complementeert de smaak van het product en de overige specerijen.



VARIANTEN

Peper kennen we in verschillende varianten: Wanneer de peperstruik in bloei staat, worden kleine groene besjes gevormd. Wanneer ze één week voor de rijping worden geoogst en je ze daarna bottelt op sap, inblijkt of vriesdroogt, krijg je 'groene pepers'. De inhoudsstof die verantwoordelijk is voor de smaak van peper is 'piperine'. Naast de pikante smaak merk je ook de toets van jonge, groene blaadjes op.

Wanneer je groene, nog onrijpe bessen neemt en ze laat gisten en daarna drogen, verkrijg je de zogenaamde 'zwarte peper'. Rondom de witte kern heb je dus het gerimpelde, gedroogde vruchtvlees. Deze variant zit vol met geurstoffen en heeft een complexe, wat vollere smaak. Het zwart worden heeft te maken met het drogen en de bruinende werking van bepaalde enzymen. Een bekende soort is de 'Sarawak' peper. Sarawak ligt op het eiland Borneo.

Wanneer je de bessen volledig laat doorrijpen, ze daarna laat weken, het vruchtvlees verwijdert en laat drogen is het eindresultaat 'witte peper'. Witte peper heeft een echte aromatische en wat scherpere pepersmaak. Wanneer je vertrekt van een witte Muntok-peper, je er met de hand alleen de allerbeste besjes uithaalt, namelijk die met een hoog gehalte aan etherische oliën, krijg je de 'Superior white diamond', een prachtig product door Versteegen in de handel gebracht.

O DENNENBOOM

Over peper bestaat er nogal wat begripsverwarring. Zo zijn 'roze pepers' de vruchten van een geheel andere boomsoort, namelijk de Braziliaanse of Peruaanse peperboom ook gekend onder de wetenschappelijke naam 'Schinus', (bv. Schinus molle). De besjes bevatten inhoudsstoffen die naar dennenboom geuren. Dit komt onder andere door de aanwezige terpenen.

Twee leden van weer een ander boompje, namelijk de 'Zanthoxylum'-familie, zijn de Chinese 'sichuanpeper' en de Japanse 'sansho'. De chemische stoffen die verantwoordelijk zijn voor de pikantheid en het vreemde elektrische gevoel in je mond zijn de zogenaamde 'sanshoölen'.

De 'pimenta diocia' dan weer, een boom uit de mirtefamilie brengt de 'piment' voort, in het Engels 'allspice' genoemd, omdat je er toetsen van andere specerijen in kunt ontwaren zoals nootmuskaat en kruidnagel. Hiervoor is het 'eugenol' verantwoordelijk, dat je vast herkent van een bezoek aan de tandarts. Het zit in dat kleine blauwe flesje dat hij op je tandvlees spuit om te verdoven.