

CHILI

Capsicum frutescens



ALKUPERÄALUE: Keski- ja Etelä-Amerikka ja Länsi-Intia. Viljellään muuallakin subtrooppisella vyöhykkeellä

TYYPPI: Monivuotinen kasvi, viljellään yleensä yksivuotisena

KORKEUS: Vaihtelee lajin mukaan

☒ Ravintokasvi

☒ Lääkekasvi

☒ Muu hyötykasvi

☒ Kauppakasvi



Kuva 1 Keski-Amerikka

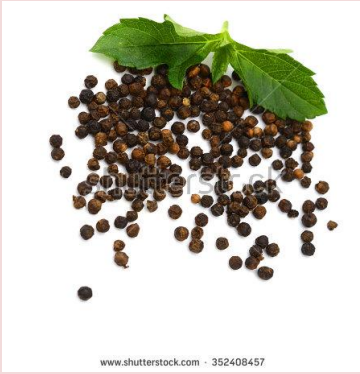
Kun mausteiden kuninkaan mustapippurin toimitukset maitse Eurooppaan keskeytyivät Konstantinopolin valloitukseen vuonna 1453, seuraukset järkyttivät koko maanosaa. **Piper nigrumin** menetys oli Välimeren valtioille kova isku. Ne lähettivät pian tutkimusmatkailijoita laivalla etsimään sopivaa korviketta tunnetusta ja tuntemattomasta maailmasta. Vuonna 1490 he löysivät etsimänsä: "chilipippurin".



Kuva 2 Etelä-Amerikka

KUUMAT PAIKAT

Kun 1400-luvun hollantilainen kotirouva meni amsterdamilaiseen kauppaan ja pyysi pippuria, hän sai kourallisen **Piper nigrumin** mustia kovettuneita siemeniä. Tämä mauste oli kuljetettu kauppaan Intiasta asti. Kun hän esittää nykyaikaisessa amsterdamilaisessa supermarketissa, saman pyynnön, hänelle näytetään mehevää kasvia **Capsicum annum**, joka on huolellisesti kasvatettu vähän matkan päässä kaupungista sijaitsevassa kasvihuoneessa (ja jota me kutsumme paprikaksi). Sekaannus - mikä paprika oikeastaan on -sai alkunsa siitä, kun Kolumbuksen merimiehet saapuivat Karibialle vuonna 1492 ja maistoivat **Capsicum**-suvun voimakkaanmakuisia kasveja



Kuva 3 Mustapippuri eli piper nigrum

If Peter Piper picked a peck of pickled peppers Where's the peck of pickled peppers Peter Piper picked?

Kielivoimistelua 1800-luvulta



Kuva 4 Intia

Villien paprikoiden alkukoti oli ehkä Guayanassa, sillä niiden monet nimet viittaavat Karibialle. Asteekit varmasti viljelivät paprikoita ja arvostivat niiden lääkinällisiä ja kulinaarisia etuja ja myös esittelivät kasvin espanjalaisille valloittajille. Jotkin niistä, joskaan eivät kaikki, olivat niin tulisia, että valkoiset miehet tarvitsivat kipeästi olutta sammuttaakseen kurkkunsa kirvelyn. Laivaan palattuaan merimiehet pystyivät vertaamaan makua vain vanhaan tuttuun aasialaiseen mausteeseen, mustapippuriin. Siksi kasville annettiin nimi **pimiento**, joka

tarkoittaa espanjan kielessä pippuria. Tulisuuden syynä oli kapsaisiini-niminen yhdiste, joka on keskittynyt hedelmän siemenet sisältävään osaan. Raa'alla kapsaisiinilla voi olla kyyneleitä kirvoittavia ja kieltä polttavia ominaisuuksia, mutta se voi myös laskea verenpainetta ja rentouttaa valtimoiden lihaksia, kuten jo asteekit olivat todenneet.

Nyky lääketieteessä käytetään kapsaisiinia sisältäviä voidetta lievittämään niveltulehduksen¹, ruusun², diabeteksen³ ja neuralgian⁴ aiheuttamaa ja leikkauksen jälkeistä kipua. Meksikossa chili on perinteinen lääke hammassärkyyn.



Kuva 5 Amsterdam

Paprikoita kasvatetaan nykyään kaupallisesti kaikkialla trooppisessa ja subtrooppisessa maailmassa, Amerikassa, Kaukoidässä sekä Itä- ja Länsi-Afrikassa. Useimmille ostoksia tekeville tuttu paprika on vihannespaprika **C. annum**, jota tarjotaan salaateissa ympäri vuoden. Vihannespaprika on matala, pensasmainen yksivuotinen kasvi, jolla on tummanvihreät lehdet ja valkoiset kukat. Se pulleat hedelmät muuttuvat kypsyyssään raikkaanvihreistä veripunaisiksi, oransseiksi tai keltaisiksi. **Capsicum**-lajeista on monia muunnelmia. Viisi niistä on jalostettu

¹ <http://www.reumanhoito.fi/niveltulehdus/oireet/>

² http://www.terveyskirjasto.fi/terveyskirjasto/tk.koti?p_artikkeli=jal00106

³ <http://www.diabetes.fi/>

⁴ <https://translate.google.fi/translate?hl=fi&sl=en&u=http://www.healthline.com/health/neuralgia&prev=search>

viljelykasveiksi, ja vain kolmea käytetään laajalti: **C. Annuum** (jonka alalajeihin kuuluvat vihannespaprika, pimiento, jalopeño ja cascabel), **C. frutescens** ja **C. chinense** (muun muassa habanero, ja Scotch bonnet). Kun mukaan otetaan vielä cayennenpippuri, australianpippuri ja inkivääri (ja Etelä-Amerikan metsissä vielä löytämistä odottavat lajit), paprikan alalajien määrä voi nousta yli 3000:een.



Kuva 6 Capsicum annuum eli paprika



Kuva 7 Kolumbus

TULISTA KASTIKETTA

Capsicum frutescens on "pippuri", joka oli vähän aikaa oikean pippurin paikalle. Sana chili on peräisin Meksikon intiaanien nahuatl-kielestä ja tarkoittaa cayennepippuria. Siemenkodat kuivataan, jauhetaan, sekoitetaan jauhoihin, paistetaan kovaksi kakuksi ja lopuksi murskataan hienoksi punaiseksi jauheeksi. Joidenkin tuottajien väitettiin sekoittaneen jauheeseen myrkyllistä lyijymönjää lisätäkseen sen painoa. Jotkin paprikan muunnelmat saavat aikuiset miehetkin kyynelehtimään. Tulisin paprika ei ole peräisin Etelä-Amerikasta vaan Espanjasta ja Unkarista, jonne turkkilaiset kasvattajat toivat sen 1600-luvulla. Se on yksi harvoista mausteista, jotka pystyvät kilpailemaan meksikolaisten chilien kanssa. Chilin maku vaihtelee tulisesta miettoon; jälkimmäiset tehdään siemenkodista, joista poistetaan varsi, kanta ja voimakkaanmakuinen keskiosa ennen jauhamista. Tabasco-kastikkeen

pistävä maku johtuu eteläamerikkalaisten chilien luontaisesta kapsaisiinista.



Kuva 8 Karibia



Kuva 9 Guyana

Niinpä espanjalaiset kauppiat, jotka olivat valloittaneet suurimman osan Etelä-Amerikasta lyhyessä ajassa ja vähäisin voimin, palasivat Eurooppaan mukanaan kultaa ja kasvisarteita, kuten ananasta, maapähkinää, perunaa ja juuri nimen saanutta chiliä. Kasvi levisi nopeasti ympäri Euroopan ja trooppisille seuduille. Se saapui Intiaan jo 1540-luvulla, ja 400 vuotta myöhemmin Intia - aikanaan pippurin merkittävin viejä- oli yksi chilin viejistä.



Kuva 10 Vihannespaprika



Kuva 11 pimiento

Pian chili korvasi muut vahvat mausteet Aasian ja Euroopan keittiöissä. Uusi, tulinen chili hyväksyttiin useimmissa keittiöpuutarhoissa, ja sen kirkkaanvärisiä hedelmiä ripustettiin

nippuina talojen seinille kuivumaan syysauringossa. Talvella viljelijän vaimo pilkkoi kurttuiset hedelmät muhennosten ja keittojen mausteeksi.

Chilin löytyminen kiehtoi Eurooppalaisia. Nicholas Culpeper oli Samuel Johnsonin mukaan mies, joka "ensimmäisenä vaelteli metsissä ja kiipeili vuorilla etsien lääkitseviä ja terveellisiä yrttejä" ja oli "ehdottomasti ansainnut jälkipolvien kiitollisuuden". Kuvaillessaan chiliä, jota hän sanoi guinean-, cayennen- tai lintupippuriksi, hän varasi monta palstasenttiä **Complete Herbal**-teoksessaan (1653) kertoessaan sen "hyveistä" ja antaessaan ennakkovaroituksen "näiden rajujen kasvien ja hedelmien kohtuuttomasta käytöstä".



Kuva 12 cascabel

Culpeperin mukaan Guinean-pippuri kasvoi Mars-planeetan vaikutuspiirissä. "Kuurista tai siemenkodista nousevat höyryt - - virtaavat sierainten kautta pään sisään, lävistävät aivot ja aiheuttavat aivastelukohtauksen - ja saavat aikaan terävää yskimistä ja rajua oksentelua". Poltettuna siitä nousee "tuskallisen vahvoja ja vahingollisia huuruja", kun taas chilin syöminen voi jopa "osoittautua hengenvaaralliseksi". Mutta "kun niiden ikävät ominaisuudet poistetaan, niistä on huomattavasti apua", Culpeper totesi, sillä hän oli huomannut chilin irrottavan munuaiskiviä, auttavan turvotukseen, lieventävän synnytyskipuja, poistavan pisamia, parantavan myrkyllisen eläimen pureman, vähentävän hengistykseen pahaa hajua sekä parantavan hammassäryn ja "hysterian ja muita naisten tauteja". Chili oli kerta kaikkiaan ihmelääke ja erinomainen korvike aidolle pippurille.



Kuva 13 habanero



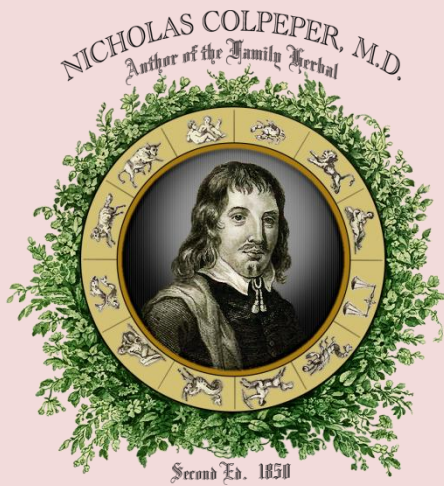
Kuva 14 scoth bonnet



Kuva 15 cayennenpippuri



Kuva 16 CAYENNEJAUHE. Cayennenpippurit on tapana murskata ja paistaa kakuiksi, joista sitten tehdään kirkkaanpunaista jauhetta.



Kuva 17 LUONNON HAVAINNOITSIJIA. Nicholas Culpeper (1616-1654) dokumentoi satoja lääkeyrtejä lyhyen elämänsä aikana.



Kuva 18 LÄÄKEMAUSTE. Chiliutteita käytetään ärsytystä lievittävässä lääkkeissä, jotka auttavat reumatismiin, hermosärkyyn sekä lihas- ja nivelvaivoihin.

LISÄÄ SEKAANNUKSIA

Pimentopuu kasvaa Jamaikalla (myös Länsi-Intian saaristossa, Meksikossa ja Etelä-Amerikassa), ja siitä saadaan maustepippuria (**Pimenta officinalis**).

Marjat poimitaan vihreinä, kuivataan auringossa ja sitten pakataan myytäväksi. Maustepippuria käytetään ruokien mausteena, kasvinkuorta kosmeettisten aineiden hajusteena ja kasvista uutettua öljyä eugenolia (samaa mausteneilikoissa) ruoanlaittoon.