

Algemene informatie

Zwarte peper wordt gewonnen uit onrijpe groene bessen, die na de oogst kort gekookt en gedroogd worden. Het onrijpe vruchtvlees schrompelt ineen tot een velletje en het krijgt een donkere of (zwarte) kleur. De peper wordt boven beukenhout 160 uur koud gerookt en is daarna een noviteit met een unieke natuurlijke smaaksensatie.

Toepassingen

Rookpeper voegt een verfijning en natuurlijk rookaroma toe aan vele gerechten. Bijzonder geschikt voor vis, vlees of kaas, maar ook voor salades en groenten. Het is een van de meest gebruikte kruiden in de wereld en een toevoeging van warmte en pittigheid aan hartige gerechten. Enige duizenden jaren is het populair in India als een medicinaal gebruik in de Unani en de Ayurveda als een middel om de spijsvertering te bevorderen en om ingewandswormen te elimineren.

Achtergrond & Geschiedenis

De peperplant is een klimplant die alleen in tropische, vochtige gebieden groeit. Van oorsprong komt deze plant uit India, waar ze nog steeds in het wild voorkomt en tot 4 meter hoog groeit. Op grote plantages worden de planten geleid en groeit peper in de schaduw van grote bloemen. Na twee à drie jaar vormen zich voor het eerst witte bloemen die zich ontwikkelen tot kleine bessen die eerst groen, vervolgens geel en uiteindelijk diep rood zijn. Groene peper wordt gemaakt van de bessen als ze nog groen zijn. Zwarte en witte peper worden gemaakt van de gele, bijna rijpe vruchten en de dure, rode peper van de rijpe bessen. Zwarte peper wordt verkregen door de geogste peperbessen in de zon te laten drogen. De peper wordt zwart en het buitenste velletje rimpelt. Ondanks het verschil in kleur en prijs komen zwarte, witte, groene en rode peper dus van precies dezelfde plant.

De eerste Indiase geschriften beschrijven het kruid peper als *pipali* (Sanskriet). In het oude Egypte werd zwarte peper als een bijzonder kruid gezien. De mummie van Ramses de Grote (13e eeuw voor Christus) had peperkorrels in zijn neusgaten.

De Romeinen voeren met schepen naar India om daar de zwarte peper in te slaan. Plinius de oudere merkt in één van zijn boeken op dat het eigenlijk vreemd is dat zwarte peper grote populariteit onder de Romeinen geniet, alleen omdat het scherp is. Nadat Rome was gevallen onderhielden Arabieren en Perzen de handelsroutes met Europa. Zo werden Romeinse belastingen vaak met peperkorrels betaald en vroegen de Ottomanen dikwijls om peper bij het betalen van losgeld.

In de 16e eeuw begon Portugal zich met de peperhandel te bemoeien. Vervolgens deden Spanje, Nederland en Engeland hetzelfde en werd peper samen met andere specerijen een belangrijk handelsitem. Zo had de VOC in de 17de eeuw, met een jaarlijkse invoer van ongeveer 2.500 ton, ongeveer de helft van de peperhandel in Europa in handen. Peper zorgde hiermee voor ongeveer een derde van alle handelsopbrengsten van de Nederlanden. Sindsdien is de wereldhandel gestegen tot ruim 140.000 ton per jaar en heeft peper vrijwel in elk land waar het is geïntroduceerd een prominente plek in de keukens ingenomen.

