

CHILI

Chili er det stærkeste krydderi af alle krydderurter, men der findes et utal af varianter med vidt forskellig styrke, smag, farve og form. De fleste andre krydderier stammer fra Asien, men chilien stammer oprindeligt fra Latin- og Syd Amerika.

Da Columbus i 1492 foretog sin første rejse til Amerika, var det for at finde en hurtigere sejlroute til Indien bl.a. for at hjemføre krydderier, herunder sort peber. Men han fandt en anden slags peber, som de indfødte kaldte Ají, der senere skulle komme til at hedde Capsicum. Columbus troede jo han var i Indien (*de indfødte blev derfor også kaldt Indianere*) – og i mange lande kaldes chili derfor også ofte stadig lidt fejlagtigt chili peber, spansk peber, paprika eller blot peberfrugt, som også kendt fra de store danske grønne, gule og røde peberfrugter, der jo reelt ikke er peber men chili.



Spanien kalder den chili, englænderne chilli og japanerne kalder den Lombok setan, der betyder Djævelens Peber. Men Chili kendes også under mange andre forskellige navne verdenen omkring.



Udover at være et suverænt krydderi med varierende både styrke og smag, er chili også en herlig plante, der dyrkes nærmest som et bonsai træ og holdes nede til en smuk, tæt lille plante eller større busk, der kommer igen år efter år med tykkere og tykkere stammer. Både blade og blomster varierer efter sort hen over foråret, og om sommeren kommer frugterne – i umoden tilstand næsten altid grønne, der både i form, orientering og størrelse er der meget variation. Sidst på sommeren bliver frugterne modne og her ændrer de fleste igen farve, og selv om mange er røde, en del er gule eller sorte, er der mange andre varianter på farve, form, størrelse og styrke.

Flot plante, smuk blomst og fortryllende frugt!



Chili arter

Chili planterne er oftest små og ret stive halvbuske, der oftest ved opbevaring over 10 grader kan overvintre og give frugt fra år til år. Der findes i dag hundredvis af sorter på chilier med vidt forskellig styrke, størrelse, form og farve, men typisk tales der om fem forskellige hovedarter:

Capsicum Annuum. Annuum er den mest almindelige art i Capsicum familien, og indeholder de mildeste af chilierne, bl.a også dem vi kender som grøn og rød peberfrugt. Annuum betyder årlig, og selvom de fleste Annuum planter dyrkes som et-årige er de flerårige. Det er høje planter med store blade og ofte store frugter. De fleste varianter giver milde (nogle endda næsten smagsløse som kendt fra almindelig rød perberfrugt) eller krydrede frugter som Jalapeno, Cayenne, Bell, Serrano og Pasilla.



Capsicum Baccatum også kaldt bærchili. Baccatum betyder "bærlignende" refererende til de bærlignende frugter med mange former som runde, klokkeformede osv., ligesom blomster og blade er store. Baccatum har altid meget stærke frugter uden milde chilier i familien, og blomsterne er altid hvide og har altid grøngule mærker på kronbladene. Baccatum er en gammel art, der er kultiveret i mindst 4.500 år i Peru. De klassiske Aji typer er blandt andre Capsicum Baccatum arten.



Capsicum Chinense. Kaldes også Havanna-chili, da den bl.a. indeholder de stærke Habenero og Scotch Bonnets sorter, og anses for værende de stærkeste chili af alle. Denne gamle klassiske art er den vigtigste af de dyrkede chili øst for Andesbjergene i Sydamerika og klassificeres ofte som en afart af Capsicum frutescens. Tidligere troede man, at Capsicum Chinense stammer fra Kina (deraf navnet), men den stammer fra Peru og området omkring Amazon floden i Brasilien.



Capsicum Frutescens. Frutescens betyder "børstelignende", og den træ-agtige stamme kan blive ret høj. Oprindelsen er usikker, men givetvis fra Panama. Chilierne spredes ofte via fugle (Bird chili), og den mest kendte sort er Tabasco, som er blevet dyrket i Mexico siden 1800 tallet, hvor den fortrinsvis indgår i den stærke Tabasco sovs. I dag meget populær bl.a. i Indien, Japan, Kina, Mexico, Tyrkiet og Afrika, og de klassiske sorter er bl.a. Locoto og Tabasco. De små pyntechili er næsten altid *Capsicum frutescens*. De er kompakte og har opretvoksende frugter, der modner over mange farver. Pyntechili kan sagtens spises, men de er som regel meget meget stærke.



Capsicum Pubescens. Pubescens betyder "behårede", og den er særlig kendt for sine lådne blade og de sorte frø. Det er høje planter på op til 1,5 meter med spredte blade, der er dunede, og de har i modsætning til andre chili arter lilla blomster. Frugterne har kraftig kød, er aromatiske og bliver ved modning orangerøde eller brune. Den giver frugt i mindst 10 år, og er måske den mest kulde-tolerante af alle de hotte chilier. Pubescens stammer fra Bolivia/Peru, og dens oprindelse kan føres ca. 8000 år tilbage. Den klarer også stor højde (bjergvækst), og den giver ikke så ofte hybrider med andre arter, men som selvsteril er det den eneste, der kræver bestøvning. Dette er en chili, der var populær hos inkaerne, hvoraf de kendteste er Locoto, Rocoto og Æblechili.



Styrken

Chili er stærk – men der er forskel og styrken ligner ikke andre krydderier! Sennep får f.eks. styrken fra senneps-olie (*zingeron og allyl isothiocyante*), sort peber har styrken fra piperine og ingefær får den fra gingerol. Chili får styrken fra **capsaicin**, der modsat indtagelse af andre stærke stoffer medfører en langvarig selektiv desensibilisering, som er en hærkning af nervesystemet. Capsaicin virker lokalirriterende og til dels som en bedøvelse, hvorfor chiliretter føles mindre stærk jo mere du spiser. Ved indtagelse af chilikrydrede retter er første mundfuld derfor også klart stærkest – derpå bliver det ofte behageligt og ofte endda en nydelse. Inkarnerede chilispisere oplever ganske enkelt ikke styrken så kraftigt, og kan derfor tåle stærkere koncentrationer.

Styrken afhænger meget af art, mængde af sol samt modningsgrad, med der er også forskel på, om frugten er fersk eller konserveret. Styrken sidder i stoffet capsaicin, der er en smagløs Alkaloid. Capsaicin findes i hele frugten for at forhindre dyr i at spise frugten, men fugle kan ikke føle styrken og spiser gerne chili – en måde frøene spredes i naturen.

Alt efter sort, og alt efter om der er tale om frisk chili eller konserveret chili, er styrken dog primært i hinderne inde i chilien. Frugtvæggen bidrager med spændende smagsstoffer og lidt styrke, frøene primært med bitterstoffer. F.eks. er styrken i Jalapeño typisk fordelt som:

	Fersk	Konserveret
Frugtvæggen	<1%	17%
Skillevæg	67%	47%
Frø	2%	9%
Frøstol	30%	27%








Det at måle styrken på chili objektivt er særdeles vanskeligt. I 1912 udviklede farmakologen Wilbur Scoville en målemetode baseret på subjektive smagsvurderinger, der har fundet anvendelse lige siden, og selvom teknisk mere avancerede målemetoder er kommet frem som den rent kemisk målemetode HPLC (High Performance Liquid Chromatography), er det Wilbur, der har lagt navn til måleenheden for styrke i chili: Scoville. Skalaen går fra nul til ren Capsaicin, der har en styrke på 16 millioner. Som rettesnor for styrke i chilier kan man sige:

Mild: 0 – 5.000 Scoville (f.eks. *Czechokovakian black, Jamaican bell, Tapas*)
Medium: 5.000 – 20.000 Scoville (f.eks. *Jalapeno, Serrano, Apache, Pimenta*)
Hot: 20.000 – 70.000 Scoville (f.eks. *Cayenne, Tabasco, Locoto, Arizona, Aji*)
Ekstremt hot : 70.000 – 300.000 Scoville (f.eks. *Habanero, Scotch Bonnet, Red Savina, Fatali*)

Oftest klassificeres hver sort efter sin styrke (scoville), men en klassificering efter frugtvæggens og chiliens smag (*oftest frugagtig smag*), plantens udstråling, blomstens farve eller frugtens udtryk vil tilsvarende give mindst ligeså meget mening for skabelse af et indtryk af en givet chili sort!

Vidste du, at:

-  I Peru er der ved udgravningerne af de gamle Inka byer Ancon og Huata Prieta fundet forskellige Capsicum-arter, der har været velkendte og blevet brugt af sydamerikanske indianer i tusinder af år. Inkaerne anvendte endda chili som valuta.
-  I det nordøstlige Indien er verdens stærkeste chili for nyligt fundet, Bhut Jolokia, der direkte oversat betyder "spøgelses-chili", da man mister ånden ved at spise den. Chilien er med en styrke på over 1 mill. Scoville tre gange så stærk som den hidtidige stærkeste, Rød Savina (Habanero art).
-  Chili mindsker sult, stimulerer fordøjelsen og forbrænder fedt. Mange er af den tro, at chili er hårdt ved maven - hvad man godt kan tro ud fra smagen, men der sker ingen skade i mave eller tarm-systemet ved indtagelse af chili. Der er ingen kolesterol i chili, og næsten heller ingen kalorier.
-  Det røde farvestof i mange chilier er olerosin, der er et farvestof som anvendes i levnedsmiddelindustrien i stor stil. Men chilier findes i mange andre farver.
-  Der er ingen sammenhæng mellem størrelse, farve og styrke på chilier! Man skal vide hvad man har med at gøre, for styrken kan variere fra smagløs til ekstrem stærk selv for chilier, der umiddelbart ligner hinanden.
-  Chili er rig på vitaminer f.eks. betakaroten og vitamin A, C og E samt mineraler (selen). Chilifrugterne indeholder f.eks. mere end dobbelt så meget C-vitamin som appelsiner, der er mere A-vitamin i chili end i nogen anden grøntsag og chilier er rig på antioxidanter, der hindrer luftens ilt i at nedbryde fedtcellerne.
-  Tørret chili er fortrinligt som krydderi f.eks. via peberkværn som erstatning til peber, salt osv. Derved kan hver enkelt selv krydre i forhold til ønske for styrke ved bordet i stedet for tilsætning direkte i maden.
-  Chilier er mest kendt for sin styrke, men fjernes skillevæg, frø og frøstol haves mildere chili med markant frugtsmag, der varierer efter art. Ved adskillelse af frugtvæggen skal man dog være omhyggelig, for capsaicin er stærk mod hud og øjne.
-  Capsaicin er en olie, og er derfor ikke opløselig i vand. Drikker man vand, vil capsaicinen blot flyde ovenpå, og derved komme til at påvirke større områder og derved endda have modsat effekt end ønsket.
-  Capsaicin er opløselig i alkohol, hvorfor f.eks. whisky og tequila er velegnet til lindring ligesom øl, der jo også køler. Chokolade også velegnet, da kakaosmør neutraliserer capsaicin og sødmen mildner smagen, men mælk, yoghurt og frugt er også velegnet.
-  Dyrkning af chiliplanter er let. De tåler ikke frost, kan ikke tåle at tørre ud og kan ikke lide træk, men ellers spirer frø let, planten vokser hurtigt og smukke blomster med efterfølgende fantastiske frugter skabes let, når dagslyset er over 14 timer/døgn. Men man skal være omhyggelig med bekæmpelse af lus og svamp!
-  Chili er overfølsom overfor ethylen, og bør holdes adskilt fra ethylen producerende frugt, der er i modningsfasen. Ethylen er et naturligt plantehormon, der dels bistår modningsprocessen i frugter og grønsager, men samtidig fremmer forrådnelse af blomster og blade. Derfor kan der være u hensigtsmæssigt at have frugter sammen med blomstrende planter som chili, orkideer osv., og da ethylen er på gasform skal der endda ofte være stor afstand.
-  Capsaicin stimulerer produktionen af endorfiner - kroppens egen morfin, og virker derfor opkvikkende. Chilielskere kan derfor få en lille rus, på samme måde som maratonløbere og andre med stærk fysisk udfoldelse kan få det. Det kan man blive afhængig af, der er dog ingen bivirkninger ved chili, så der er ingen grund til uro!