

HETE PEPERS

**CHILIPER PLANTEN, OOGSTEN,
VERWERKEN EN ETEN**

Jeroen Hazebroek

FONTAINE UITGEVERS



INHOUD

6	EEN LICHTTE TINTELING – <i>Voorwoord</i>
8	EEN PRIKKELEND BEGIN – <i>Inleiding</i>
<hr/>	
10	1. ZWARTE & RODE PEPER – <i>Achtergronden van de peper en een beetje wetenschap</i>
12	EEN PEPPERDURE REIS – <i>De geschiedenis van chili</i>
20	EEN BRANDEND GEVOEL – <i>Een stukje biologie en chemie</i>
22	EEN PITTIG GESPREK – <i>Over het eten van pepers</i>
<hr/>	
36	2. VERSE PEPER – <i>De soorten en rassen, zelf verbouwen en verwerken</i>
38	EEN SCHERPE SELECTIE – <i>De pepers zelf</i>
48	EEN BLOEDHETE ZOMER – <i>De pepertuin</i>
64	EEN VURIGE VOORRAAD – <i>Pepers verwerken</i>
<hr/>	
100	3. DE VLAM IN DE PAN – <i>Recepten met peper</i>
126	EEN WARME RELATIE – <i>Recepten van gastkoks</i>
<hr/>	
170	MET TRANENDE OGEN – <i>Dankwoord</i>
172	OP HETERDAAD BETRAPPT – <i>Spieken in de literatuurlijst</i>
174	REGISTER

EEN LICHTE TINTELING

VOORWOORD

Ik ben niet zomaar een boek over pepers gaan schrijven, laat me dit uitleggen met een aantal anekdotes.

Mijn geschiedenis met pepers begint vijftiendertig jaar geleden. Ik zal dertien of veertien jaar oud zijn geweest en kwam thuis van een voetbaltraining. Mijn oom en tante waren op bezoek en mijn tante had Indisch gekookt. Ze hadden wat voor me bewaard. De hele familie zat in de huiskamer op een rijtje te wachten tot ik aanviel, ik had een gezonde trek van het sporten. Na een paar happen van de ayam pangang met plakrijst stond mijn mond in de fik, mijn lippen waren pijnlijk en dieprood, zweet stroomde uit alle poriën en mijn neus liep leeg. Ik wist niet wat me overkwam! Blijkbaar had tante rawitpepertjes bij de toko gekocht die heter uitvielen dan normaal. De hele familie viel lachend van de bank, ze hadden er zelf namelijk maar weinig van gegeten. Verontwaardigd stormde ik naar mijn kamer en sloeg de deur achter me dicht.

We maken een sprong van twaalf jaar naar mijn eerste eigen appartement. Na een mislukte biologiëstudie was ik bijna een jaar aan het werk bij een woningbouwvereniging. Ik leefde voor het eerst zonder huisgenoten. Samen met een studievriend verbouwde ik mijn keukentje naar iets dat leek op een professionele keuken. Koken was mijn hobby en ik wilde er misschien wel mijn beroep van maken. Mijn eerste doel na het inrichten van de keuken was het doorspitten van een boek dat ik al een tijdje in bezit had: *Groot Indonesisch kookboek* van Beb Vuyk.



Mijn favoriete tv-kok was Marlon (Lonny) Gerungan. Ik wilde me de Indonesische keuken eigen maken, het fascineerde me. Ook al had ik zelf geen Indonesisch bloed, ik was opgegroeid met een sterke Indische en Molukse aanwezigheid in mijn leven.

Ik woonde naast de vismarkt in Groningen, daar vond ik een weelde aan ingrediënten. Elke vrije zaterdag stond ik te neuzen bij de specerijenkraam. Ik kocht zakken vol met pepers, want ik had bedacht dat ik moest beginnen met de basis van vele Indische gerechten: sambal. In de loop der weken maakte ik elk weekend een nieuwe sambal of twee. Ik viel in elke valkuil die een beginnend sambalmaker kon maken. Handschoenen vond ik niet nodig. Daarna zat ik natuurlijk eerst aan mijn neus en ging plassen, zonder erbij na te denken. Uiteindelijk was ik supertrots op mijn sambals, die ik gebruikte voor mijn andere hobby: barbecue. Ik wilde geen pakjes en zakjes meer gebruiken in mijn sateh-marinade en pindasaus, maar verse ingrediënten met de zelfgemaakte sambal als bekroning.

Tien jaar daarna begon ik mijn eigen barbecue-catering en workshopstudio. Sateh maakte ik nog maar weinig, na duizenden stokjes begon het rijgen een beetje te vervelen. Mijn interesse lag op dat moment meer bij de Noord- en Zuid-Amerikaanse keukens. Ik vond vooral de Mexicaanse keuken fascinerend: de transformatie van verse jalapeño in gerookte chipotle, het gebruik van rijke specerijen, afgewisseld met frisse ingrediënten. Daarnaast at ik in Rotterdam twee keer per week Surinaams/Chinees en kocht potjes van onze eigen Sambalman. Madame-jeanette had me in haar klauwen. Rond die tijd kwam ik via Duitse en Amerikaanse wedstrijdbarbecuers in aanraking met extreme pepers en belachelijk hete sauzen. Daar kon ik toen nog niet de lol van inzien. De laatste jaren is chilipeper een steeds grotere rol in mijn leven gaan spelen. Met als resultaat dat ik twee jaar geleden besloot om er een boek over te schrijven, *Hete pepers*.

Veel pittig leesplezier!
Jeroen Hazebroek



EEN PRIKKELEND BEGIN

INLEIDING

Dit boek gaat over de chilipeper, de peper die we ook Spaanse peper, lombok, of rode peper noemen. Het is een omvangrijk onderwerp waarover veel te vertellen valt. Na twee jaar met bijna alleen peper aan mijn hoofd, voel ik me op een aantal gebieden nog steeds een beginneling. Ik denk dat ik de rest van mijn leven elke dag iets nieuws kan bijleren over peper. In dit boek heb ik geprobeerd om je handvatten te geven waarmee je een start kunt maken als ‘pepperhead’.

We beginnen met een verhaal, de geschiedenis van de peper. We gaan 8000 jaar terug en ontdekken wat de rol van rode en zwarte peper in de wereldhandel was. Hoe iets ‘peperduur’ kon worden. De vraag naar zwarte peper was zo groot, dat het de ‘ontdekking’ van Amerika en 400 jaar koloniaal bewind tot gevolg had. We zien hoe de rode peper als ‘goedmakertje’ meegenomen werd naar Spanje en van daaruit op eigen kracht de wereldkeuken veroverde.

Daarna verdiepen we ons in de plant zelf, een stukje biologie (ik ben tenslotte een gemankeerde bioloog). Je leest wat de stoffen in een peper met je lichaam doen en hoe je het brandende gevoel kunt verzachten of tegengaan. Ik vertel daarnaast over de heetste peper die ik tot nu toe heb gegeten.

De meer dan twintig chilipepers die we in dit boek hebben gebruikt krijgen een eigen hoofdstuk. Van klein tot groot, mild tot heet en in alle kleuren. Bij elke peper vertel ik iets over de plant, de smaak van de vrucht en hoe heet deze is.

Dan is het tijd om te gaan zaaien, en we kweken de plantjes zelf op tot de eerste vruchten geoogst kunnen worden. Ik vertel iets over waterhuishouding, al dan niet overpotten, zonlicht en die akelige bladluis.

De oogst wordt verwerkt in een hoofdstuk vol weckpotjes en flesjes. We gaan drogen, roken, op zuur zetten, fermenteren en sambals en sauzen maken. Sommige processen kunnen wel zes maanden duren, andere bereidingen kun je meteen eten. Bij elke techniek heb ik minimaal één recept en meestal twee voor je uitgetest.

Als de voorraadkast gevuld is, kunnen we mooie gerechten gaan maken met de pepers. Eerst doe ik zelf een paar voorzetjes en daarna is het de beurt aan een dozijn gastkoks die ik heb uitgenodigd om hun eigen favoriete recept te maken. Ik heb vrienden en collega’s gevraagd met verschillende culturele achtergronden en verschillende specialiteiten. Zo krijgen we gerechten van ontbijt tot dessert, van mild tot extreem, maar allemaal met smaak en liefde voor peper gemaakt.



Achtergronden van de peper
en een beetje wetenschap

1. ZWARTE & RODE PEPPER

Zwarte peper was honderden jaren een aanjager van de wereldeconomie en een van de belangrijkste smaakmakers in de Aziatische en Europese keukens. Na de ontdekking van de chilipeper in Midden-Amerika werd deze door kolonisten over de hele wereld verspreid. De chilipeper werd een goedkopere, bereikbare aanvulling van pit in de keuken van de 'gewone' burger. We bekijken het geslacht *Capsicum*, de soorten, de rassen en de plant zelf. We beantwoorden de volgende vragen: Waarom maakt deze plant hete vruchten? Wat doet dit met je lichaam en waarom vinden we dit lekker?





Capsicum annuum L.

EEN PEPERDURE REIS

DE GESCHIEDENIS VAN CHILI

Dit is een kort verhaal over de lange geschiedenis van de rode peper of de chilipeper.

We weten dat de ongeveer 8000 jaar geleden mensen voor het eerst chilipeper aten. Deze eerste peper-etters waren bewoners van Meso-Amerika. Dat is het deel van Midden-Amerika waar later bekende grote culturen tot bloei kwamen, zoals de Azteken, Tolteken en de Maya's. De inheemse bevolking begon de in het wild groeiende rode pepertjes (*Capsicum*) te plukken en te eten. Die pepertjes werden vooral door vogels gegeten. Zo'n 5000 jaar geleden begon men de peper zelf te verbouwen. Het idee was om grotere, hangende vruchten te kweken die niet zo snel door vogels werden opgegeten. Of die eerste peper-kwekers meteen 'pepperheads' werden en op zoek gingen naar hetere varianten, vertelt de geschiedenis niet. De planten uit de oudheid verschilden niet heel veel van de huidige gekweekte rassen *C. annuum* en *C. frutescens*. De Azteken gaven de plant de naam die we nog steeds gebruiken, *xilli*.

Aan de andere kant van de wereld, in India, begon men 5000 jaar geleden met het kweken van pepers zoals de zwarte peper (*Piper nigrum*) en de lange peper (*Piper longum*). Deze planten waren niet verwant aan de chilipeper. De lange peper noemde men *pippali* in het Sanskriet, een naam die de basis vormde voor het Romeinse *piper* en woorden in moderne talen zoals *peper*, *Pfeffer*, *biber* en *pepper*. Het Spaanse *pimienta* daarentegen

heeft meer gemeen met 'pigment', vanwege de donkere kleur van de peper.

Lange peper is wat aromatischer en milder dan de zwarte peper. Lange peper kwam uit het noorden van India, de zwarte peper uit het zuiden. Beide soorten werden verhandeld, eerst naar Egypte in de tijd van de farao's en later naar het Romeinse Rijk. Hiervoor gebruikte men de zijderoute. Dat was de manier waarop over land en via kustschepen goederen werden vervoerd van China naar Europa. India lag in het midden van de route en de peper ging beide kanten op. Later werd zwarte peper in heel Zuidoost-Azië verbouwd om aan de wereldwijde vraag te voldoen.

De Romeinen waren gek op beide soorten peper, ook al konden ze het verschil soms niet proeven. In het 2000 jaar oude kookboek van Apicius wordt peper in bijna alle gerechten gebruikt. De Romeinen namen de zwarte peper ook mee op hun veroveringstochten Noord-Europa in. Peper was in de Romeinse tijd al waardevol en werd als valuta gebruikt. Aan het einde van het Romeinse Rijk werd peper als afkoopsom geboden om de barbaren af te kopen die Rome wilden binnenvallen. De populariteit van zwarte peper werd niet minder na de ondergang van het Romeinse rijk, integendeel.

De Hanze was een handelsgemeenschap van steden in Noord-Europa die liep van Vlaanderen tot in de Baltische staten, langs de Noordzee, de Oostzee en door Duitsland. Tijdens de Hanzeperiode, ongeveer van 1100 tot 1450, was peper heel populair in gerechten, naast nootmuskaat, kruidnagel en kaneel. Men dacht ook dat peper geneeskrachtig was. Uit deze tijd komt het Neder-

landse woord ‘peperduur’. De peper moest uit India over land of langs de kust aangevoerd worden en werd vanuit Venetië of Genua verder verscheept. Daarna werd het verdeeld over de Hanzesteden via handelaren die in het Duits spottend *Pfeffersack* genoemd werden, peperzak. Op elke stap werd geld verdiend, dus voordat de peper eenmaal bij de eindgebruiker was aangekomen, was het al vele malen duurder dan bij aankoop in India.

In 1453 nam het Ottomaanse Rijk Constantinopel in. Vanaf dat moment had de islamitische sultan van het Ottomaanse Rijk controle over de zijderoute en daarmee over de handel in specerijen. Dit zat de christelijke Spaanse en Portugese koningshuizen niet lekker. Ze begonnen geld te steken in expedities van ontdekkingsreizigers die een specerijenroute over zee moesten vinden.

Christoffel Columbus begon in 1492, in opdracht van het Spaanse koningshuis, een expeditievloot van drie schepen uit te rusten. De bedoeling was om de westelijke route naar India te vinden. Hij nam peperkorrels mee om te kunnen laten zien aan inheemse bewoners wat hij wilde verhandelen. Hij dacht dat het maar een korte reis zou zijn, omdat hij geen goed idee van afstanden had. Na twee en een halve maand landden de schepen op een eiland van de Bahama’s en werden de reizigers verwelkomd door de inheemse Taíno. Columbus voer later verder naar wat nu Cuba is en was ervan overtuigd dat hij in India was geland. Misschien hield hij dat zichzelf voor om de reis te kunnen verantwoorden aan zijn opdrachtgevers. De Taíno en andere inheemse volkeren werden vanaf dat moment ‘indianen’ genoemd. Op zoek naar de peper toonde hij deze indianen de peperkorrels. Zij konden hem niet helpen, maar hij geloofde er heilig in dat de peper en de specerijen in overvloed aanwezig moesten zijn. Columbus zag wel dat er kleine, rode bessen door de Taíno werden gegeten. De indianen noemden deze bessen *ají*, een pittige toevoeging aan het eten. Columbus noemde deze lokale pepervrucht *pimiento* in plaats van *pimienta*, het Spaanse woord voor zwarte peper. Hij begon meteen te berekenen hoeveel hij van deze rode *pimiento’s* in het ruim mee kon nemen naar Spanje. Dit was ook de boodschap die hij het Spaanse koningshuis gaf bij terugkomst: Succes! Tijdens de terugreis legde hij uit nood aan in Portugal en het nieuws sloeg daar in als een bom, vooral bij het Portugese koningshuis. De Spaanse koning en koningin waren sceptisch maar gaven Columbus nog een tweede kans (en later een derde). Tijdens de tweede reis, waarbij hij onder andere

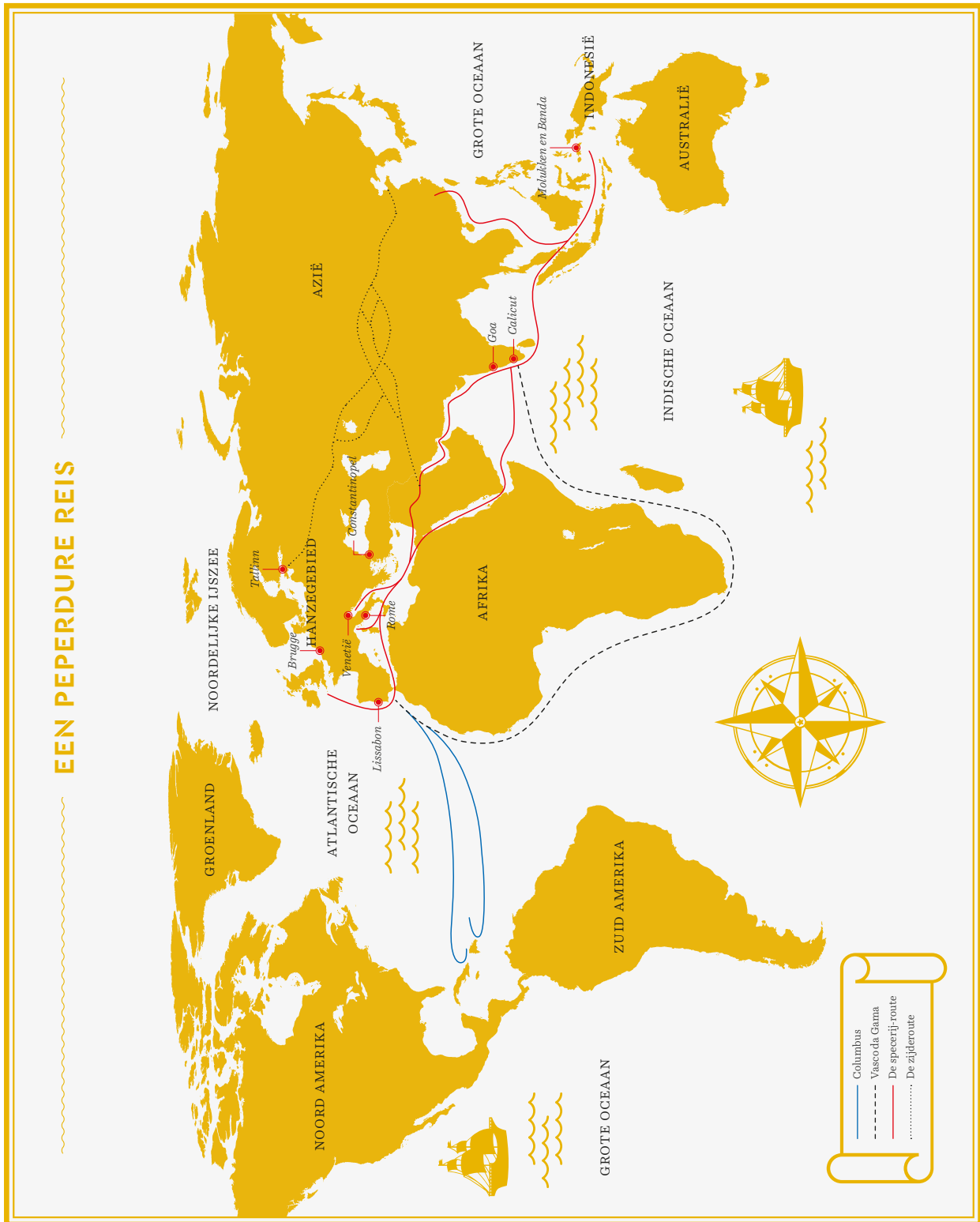
Jamaica aandeed, werd hij door zijn scheepsarts Diego Álvarez Chanca opmerkzaam gemaakt op een besje dat in vorm enigszins op peper leek, maar in smaak meer naar kaneel en kruidnagel neigde. Ze noemden dit besje *pimento* of Jamaicaanse peper. Wij kennen het nu als piment of allspice.

Vanaf de tweede reis begonnen de Spanjaarden met de verovering van de Cariben, wat de onderdrukking van de Taíno en andere inheemse volkeren inluide. Het was het bloedige begin van de kolonisatie van het Amerikaanse continent, maar ook van de zogeheten *Columbi-aanse uitwisseling*.

Dit boek gaat over chilipepers, maar er groeide in de Nieuwe Wereld zoveel meer dan chili en piment. Denk aan tomaten, tabak, aardappels en mais. Al deze planten komen uit de Amerikaanse continenten. Je kunt je een wereld zonder deze ingrediënten nauwelijks voorstellen. Daarentegen kende men aan de andere kant van de Atlantische oceaan geen appels, koffie, watermeloen en banaan. Dingen waarvan je misschien dacht dat ze daar inheems waren. Dit zijn maar een paar voorbeelden. Over de dieren hebben we het niet eens gehad, de inheemse Amerikanen kenden geen kippen, runderen, paarden en varkens. Waar de bewoners ook nog nooit mee in aanraking waren gekomen, waren cholera, tyfus, de pest en andere ziekten die al honderden jaren in Europa hadden gewoed. Hele beschavingen, zoals de Azteken en de Maya’s, werden gedecimeerd door de pokken en de mazelen. Eenmaal verzwakt werden deze volkeren vrij makkelijk onderworpen door de Spanjaarden. De enige ziekte die de oorspronkelijke Amerikanen teruggaven aan de veroveraars was syfilis.

Terug naar 1497.

Het Portugese koningshuis wilde niet achterblijven. Ontdekkingsreiziger Vasco da Gama maakte zich op om de route onder Afrika via de Kaap de Goede Hoop te verkennen voor de Portugezen. Op die manier vonden de Portugezen een route om de Ottomanen letterlijk te omzeilen. In 1498 kwam Da Gama aan in Calicut en Goa (Zuid-India). Dit was het begin van de kolonisatie van grote delen van Azië door de Europeanen. Portugese monniken waren waarschijnlijk de eersten die zaadjes van de chilipeper meenamen naar India en Afrika. Vanuit India verspreidde de chilipeper zich snel over Azië. Dit waren waarschijnlijk de gecultiveerde rassen uit Midden-Amerika, de *C. annuum* en *C. frutescens* en later de *C. chinense*.



In de zeventiende eeuw werden de Portugezen grotendeels uit Azië verdreven door de Nederlandse Verenigde Oost-Indische Compagnie en de Britse East India Company. Deze twee vroege multinationals vochten om dezelfde specerijen als de Portugezen en Spanjaarden. Nog steeds waren zwarte peper en nootmuskaat de belangrijkste handelswaren. Als handelsproduct was de chilipeper een teleurstelling gebleken voor de kooplieden en kolonisten. De prijs van de zwarte peper was namelijk gebaseerd op schaarste. Er was een grote vraag, het moest een lange weg afleggen en ging door vele handen. Daardoor steeg de waarde enorm. De chilipeperplant groeide daarentegen bijna overal, zowel in mediterrane klimaten als in de tropen. Met een paar plantjes kon iedereen zich het hele jaar lang van chili voorzien. Dus chilipeper was niet interessant als handelswaar. Voor de gewone burger was het daarentegen een heel welkome aanvulling op tafel.

Als we nu een sprong maken en kijken naar de laatste honderd jaar, dan hebben we nog steeds te maken met de gevolgen van de kolonisatie, die deels door de waarde van zwarte peper werd veroorzaakt. Aan het einde van de koloniale tijd kwamen veel bewoners van de voormalige koloniën gedwongen of vrijwillig naar Europa. Nederland kende sinds de jaren vijftig uit Indonesië en sinds de jaren tachtig uit Suriname een instroom van mensen die hun eigen cultuur en eetgewoonten meenamen. En daarmee natuurlijk hun chilipepers! De Indonesische keuken is van vele eilanden, die elk hun eigen sambal en een eigen gebruik van chilipeper hebben.

De Surinaamse keuken is interessant als het om peper gaat omdat er niet alleen inheemse Zuid-Amerikaanse invloeden zijn, maar ook Afrikaanse, Javaanse, Chinese en Indiase.

In de laatste twintig jaar is de interesse in chilipeper enorm toegenomen. In Europa hebben we kennisgemaakt met twee peperrassen die nog in Zuid-Amerika waren blijven hangen, *Capsicum baccatum* en *Capsicum pubescens*. India is ondertussen de grootste producent van chilipeper in de wereld geworden. In Spanje worden de meeste pepers voor Nederland gekweekt. In het Westland in Nederland zijn er al bijna twintig jaar grote peperplantages onder glas.

Steeds meer mensen in Nederland en België gaan hobbymatig zelf pepers kweken. Er komen veel nieuwe sauzen en sambals op de markt. De laatste tien jaar wordt er om het jaar een nieuwe peper tot de heetste ooit gekroond. Eerst was het de bhut jolokia (ghost pepper), daarna de naga viper, de Trinidad scorpion Butch en de Carolina reaper, en in 2017, het jaar dat ik begon met onderzoek voor dit boek, kwam er een Pepper X op de markt. Op social media zijn er allerlei uitdagingen en wedstrijden te zien waar mensen steeds extremere pepers en sauzen proberen. In sommige supermarkten kun je in het seizoen al meer dan vijf soorten chilipeper kopen, van jalapeño tot adjuma. In de horecagroothandels waar ik mijn boodschappen doe, liggen er de laatste jaren ineens kleine verpakkingen scorpion en ghost peppers naast de kratjes padrón en lombok.

Chilipeper is een subcultuur geworden die steeds hipper (en heter) wordt.



Rabit Vies

PETER DUMONT

Peter Dumont is picolier bij Verstegen Spices & Sauces in Rotterdam. Een picolier is iemand die gespecialiseerd is in het werken met kruiden en specerijen: waar ze vandaan komen, hoe je ze kunt gebruiken, welke smaken ze hebben en welke gerechten je ermee kunt maken. Verstegen komt vaker voor in dit boek, omdat het de traditie van de specerijen- en peperhandel voortzet in Nederland, alleen dan zonder het kolonialisme. Ze doen juist veel moeite voor een duurzame productie en een eerlijke beloning van de producenten in met name Indonesië.

INTERVIEW

“

Ik ben opgeleid als kok. Koken en eten staan dan ook centraal in mijn leven. Ik werk als Picolier / Manager Food Support bij Verstegen Spices & Sauces B.V. In de 21 jaar dat ik bij Verstegen werk, heb ik verschillende rollen vervuld. Altijd rollen waarbij mijn achtergrond als kok me heeft geholpen.

Het mooie aan specerijenpepers vind ik dat de smaken zo divers zijn. Mijn favoriete peper is de witte muntokpeper. Deze peper komt van het eiland Banka in Indonesië en heeft door fermentatie een heel mooie warme en mysterieuze geur en smaak. De witte muntokpeper wordt in het land van oorsprong zeven tot twaalf dagen gefermenteerd, dit geeft een warme en frisse geur en smaak aan de peper. Daardoor geeft de witte muntokpeper niet alleen scherpte, maar ook een krachtige warme smaak aan gerechten. Zwarte lampongpeper, ook uit Indonesië, geeft een krachtige scherpte aan je gerecht en deze smaak komt direct vrij als je een eerste hap neemt.

Peper heeft grote invloed op producten en gerechten waarin ze zijn verwerkt. De verschillende smaken en aroma's die pepers afgeven beïnvloeden de identiteit van een product of gerecht, elke peper geeft zijn eigen smaakeffect. Bij specerijen is het niet zo dat vers altijd beter is dan bewerkt. Bij het drogen, roken of roosteren van bijvoorbeeld chilipepers komen heel bijzondere smaken en aroma's vrij. Het drogen en roken van bijvoorbeeld een jalapeñopeper verbreedt het smaakpalet met rook en warmte; het geeft een volle, krachtige smaak ten opzichte van de frisheid die een verse jalapeño heeft.

Zowel specerijpepers als chilipepers laten het water in je mond stromen. Ze werken smaakversterkend en opwekkend: de chilipepers vanuit de scherpte en de specerijpepers vanuit warmte.'




Verstegen
SPICES & SAUCES SINCE 1944
Enjoy great taste.

Picolier
Peter Dumont

EEN BRANDEND GEVOEL

EEN STUKJE BIOLOGIE EN CHEMIE

De plant

De chilipeperplant (*Capsicum*) is een geslacht van de nachtschadefamilie (*Solanaceae*). De nachtschade is een struik of een kruid met bloemen die na bevruchting veranderen in een vrucht, al dan niet eetbaar voor dieren. De nachtschade heeft veel door de mens gekweekte vormen: naast de paprika en de chili bijvoorbeeld aardappels, tomaten en tabak. Tot de familie behoren ook sierplanten zoals de petunia en een aantal giftige planten zoals de zwarte nachtschade.

De chiliplant is dus een struik of kruid die vruchten produceert. De plant groeit meerdere jaren, indien het klimaat het toelaat. De meeste chiliplanten overleven nachtvorst en lange koude periodes onder de 10 °C niet. De vrucht ontstaat bij nachttemperaturen tussen 12-27 °C, zolang het overdag niet heter wordt dan 35 °C. Dat betekent dat de plant groeit in veel gematigde en tropische klimaten.

De vrucht is bij *Capsicum* de chilipeper. De peper bestaat uit een steel en een schil, met daaronder het vruchtvlees, de zaadlijst en de zaden. In de verse chilipeper zit meer vitamine C dan in sinaasappels, en de rode pepers bevatten meer provitamine A (bètacaroteen) dan wortels. Voedzaam dus, alleen met een angel.

Capsaïcine is een kleurloze stof die door de plant wordt geproduceerd bij het groeien van de vrucht. Het is een stof die bij zoogdieren het gevoel van irritatie in de mond en het darmkanaal geeft. Capsaïcine is niet de enige irriterende stof die de plant maakt, het is de meest voorkomende van een groep verwante stoffen,

