

ΠΙΠΕΡΙ

Το μαύρο πιπέρι είναι ανθοφόρο αναρριχώμενο φυτό που καλλιεργείται για τους καρπούς του, οι οποίοι συνήθως ξηραίνονται και χρησιμοποιούνται ως μπαχαρικό και καρύκευμα.

Ο καρπός όταν ωριμάσει πλήρως γίνεται σκούρος κόκκινος και περιέχει ένα και μοναδικό σπόρο.

Οι πιπερόκοκκοι και το τριμμένο πιπέρι που προέρχεται από αυτούς μπορεί να περιγραφούν ως μαύρο πιπέρι (μαγειρεμένοι και αποξηραμένοι άγουροι καρποί), πράσινο πιπέρι (αποξηραμένοι άγουροι καρποί) και άσπρο πιπέρι (σπόροι ώριμων καρπών).



Η πικάντικη γεύση του μαύρου πιπεριού οφείλεται στη χημική ουσία πιπερίνη.

Το μαύρο πιπέρι καλλιεργείται ευρύτατα στη νότια Ινδία αλλά και αλλού σε τροπικές περιοχές. Το Βιετνάμ είναι ο μεγαλύτερος παραγωγός και εξαγωγέας πιπεριού στον κόσμο.

Το αποξηραμένο - τριμμένο πιπέρι χρησιμοποιήθηκε κατά την αρχαιότητα τόσο για τη γεύση του, στην παραδοσιακή ιατρική αλλά και στις θρησκευτικές τελετές.

Ήταν πολύ γνωστό, ευρέως διαδεδομένο και ακριβό καρύκευμα στη Ρωμαϊκή Αυτοκρατορία. Το πιπέρι ήταν τόσο πολύτιμο, ώστε συχνά χρησιμοποιούνταν ως οικονομική εξασφάλιση ή ακόμα και σαν νόμισμα.

Το μαύρο πιπέρι είναι από τα πιο κοινά και πιο εμπορεύσιμα μπαχαρικά του κόσμου. Ως καρύκευμα, είναι πανταχού παρόν στο σύγχρονο κόσμο και συχνά συνδυάζεται με το αλάτι.

Η ονομασία «πιπέρι» προέρχεται από τη λέξη 'pipor' στα παλαιά Αγγλικά.