

## Capsicum baccatum

---



### Nomenclatuur/Etymologie

De geslachtsnaam *Capsicum* is mogelijk afgeleid van het Griekse woord *kapto*, wat 'bijten' betekent, verwijzend naar de pittige smaak van de vruchten. Een andere theorie stelt dat het afkomstig is van het Latijnse *capsa*, wat 'doos' of 'houder' betekent, verwijzend naar de vorm van de vrucht. De soortaanduiding *baccatum* komt van het Latijnse *baccatus*, wat 'bes-achtig' of 'bessen dragend' betekent, verwijzend naar de vaak kleine, ronde of druppelvormige vruchten van deze wilde en gecultiveerde pepersoort. De soort staat in het Engels vaak bekend als *Aji pepper*.

## Taxonomie

*Capsicum baccatum* is een van de vijf gedomesticeerde soorten binnen het geslacht *Capsicum* en behoort tot de nachtschadefamilie. De volledige taxonomische indeling is als volgt:

- Rijk: *Plantae* (Planten)
- Orde: *Solanales*
- Familie: *Solanaceae* (Nachtschadefamilie)
- Geslacht: *Capsicum*
- Soort: *Capsicum baccatum*

## Synoniemen

De naamgeving van *Capsicum baccatum* in de wetenschappelijke literatuur kent enkele synoniemen en verwarringen, voornamelijk met betrekking tot de wilde vorm. Enkele geaccepteerde synoniemen zijn *Capsicum microcarpum* en *Capsicum pendulum*. *Capsicum baccatum* var. *pendulum* wordt vaak gebruikt om de gecultiveerde varianten (de *Aji*'s) aan te duiden, terwijl *Capsicum baccatum* var. *baccatum* verwijst naar de wilde vorm.

## Variëteiten en Cultivars

*Capsicum baccatum* is een zeer variabele soort, vooral bekend om zijn *Aji* pepers die wijdverspreid zijn in Zuid-Amerikaanse keukens. De gecultiveerde variëteiten vallen meestal onder *C. baccatum* var. *pendulum*.

- *Aji Amarillo*: Dit is een van de meest bekende en belangrijke *Aji* pepers in Peru. De naam betekent 'gele peper', maar de vruchten rijpen van groen naar een diep oranje-geel. Ze hebben een fruitige smaak en een matige hitte.
- *Aji Limón* ('Lemon Drop'): Een populaire cultivar die kleine, heldergele, gerimpelde vruchten produceert. De naam verwijst naar de uitgesproken citrusachtige geur en smaak, gecombineerd met een sterke, maar schone hitte.
- *Aji Panca*: Deze peper is donkerrood tot bordeaux en wordt zelden vers gebruikt; hij wordt meestal gedroogd en vermalen tot poeder. De smaak is mild en fruitig, met tonen van bessen en een rokerige ondertoon.
- *Aji Colorado*: Vaak verward met *Aji Panca*, maar neigt meer naar een baksteenrode kleur. De smaak is diep, licht zoet en de hitte is matig. Het is een basis ingrediënt in Boliviaanse en Chileense gerechten.
- *Bishops Crown* (of *Campane*): Een opvallende peper met een unieke vorm die lijkt op een bisschopsmuts of een vliegende schotel. Het niet-pittige 'vlees' heeft een paprika-achtige smaak, terwijl de zaden en ribben in het midden pittig zijn.
- *Catarina*: Een kleine, ronde, felrode peper die veel wordt gebruikt in Mexicaanse en Zuid-Amerikaanse stoofschotels en sauzen.

## Familie

De plant behoort tot de Nachtschadefamilie (*Solanaceae*), een grote familie van bloeiende planten die economisch belangrijke gewassen omvat, zoals de aardappel (*Solanum tuberosum*), tomaat (*Solanum lycopersicum*), aubergine (*Solanum melongena*) en tabak (*Nicotiana tabacum*). De familie staat bekend om de aanwezigheid van alkaloiden.



## Hoogte

Als een laaggroeiende, kruipende bodembedekker bereikt *Capsicum baccatum* doorgaans een hoogte van slechts 0,6 tot 2 meter, en soms zelfs hoger in de tropen. Ze groeien vaak rechtopstaand, bossig en zijn vertakt.

## Bloemkleur

De bloemen zijn kenmerkend voor de soort en helpen bij de identificatie. Ze zijn meestal wit of crème-wit en hebben groengele of goudgele vlekken op de basis van de bloembladen (de kroonbladeren). Dit onderscheidt hen duidelijk van de bloemen van *C. annuum* en *C. frutescens*, die geen vlekken hebben.

## Bladkleur

De bladeren zijn donkergroen van kleur, ovaal tot lancetvormig en hebben een gladde rand. Ze zijn vaak iets behaard en kunnen een lichte glans hebben. De plant heeft een dicht bladerdek, wat bijdraagt aan de bossige groei.

## Bloeiperiode

Aangezien *Capsicum baccatum* een meerjarig gewas is in zijn natuurlijke habitat en een lang groeiseizoen nodig heeft, bloeit het doorgaans van de vroege zomer tot de herfst (juni tot september) onder gematigde omstandigheden. De bloei is overvloedig en gaat vaak door terwijl de vruchten zich ontwikkelen en rijpen.

## Standplaats

Deze pepersoort geeft de voorkeur aan een warme, zonnige standplaats. Ze vereist een lang, heet groeiseizoen om volledig te rijpen. De ideale bodem is goed doorlatend, voedselrijk en licht zuur tot neutraal (pH 6,0-7,0). Bescherming tegen wind is wenselijk vanwege de relatief grote gestalte van de plant.

## Herkomst

*Capsicum baccatum* is inheems in Zuid-Amerika, waar het al duizenden jaren wordt gecultiveerd. Het verspreidingsgebied strekt zich uit over landen als Peru, Bolivia, Chili en Argentinië. De soort is een van de oudste gedomesticeerde *Capsicum* soorten in de regio.

## Soort gewas

Het is een meerjarige kruidachtige plant of substruik in de tropen, maar wordt meestal als een eenjarige plant gekweekt in gematigde klimaatzones vanwege vorstgevoeligheid. Het is een belangrijke bron van pepers voor culinair gebruik, zowel vers, gedroogd als in poedervorm.

## Vermeerderingswijze

De vermeerdering gebeurt vrijwel uitsluitend door zaad. De zaden worden binnenshuis of in een kas voorgezaaid, idealiter vroeg in het voorjaar (januari-maart) in gematigde streken, vanwege de lange tijd die de plant nodig heeft om te ontkiemen en vrucht te dragen. De zaden hebben warmte nodig om goed te ontkiemen.

## Klimaatzone (USDA-zones)

Als tropische plant is *Capsicum baccatum* gevoelig voor vorst. Het is alleen meerjarig in USDA hardheidszones 9 tot 11. In de meeste gematigde klimaatzones (zone 8 en lager) moet het als eenjarige plant worden gekweekt.

## Insecten

Net als andere *Capsicum* soorten kan *C. baccatum* worden beïnvloed door diverse plagen. Veelvoorkomende insecten zijn bladluizen (vooral op jonge scheuten), witte vlieg en spintmijt. In kassen kunnen ook tripsen een probleem vormen. De pepers zelf worden zelden door grote plagen gegeten vanwege de capssaïcine die ze bevatten.

---

## Bronvermelding

<https://www.pepperscale.com/capsicum-baccatum/>

<https://www.chilipeppermadness.com/chili-pepper-types/aji-peppers/>

<https://www.sciencedirect.com/topics/agricultural-and-biological-sciences/capsicum-baccatum>

---



## Samenvatting

| Onderwerp                       | Resultaat                                                                                                                |
|---------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Nomenclatuur/Etymologie</b>  | <i>Capsicum</i> (bijten/doos), <i>baccatum</i> (bes-achtig)                                                              |
| <b>Taxonomie</b>                | <i>Plantae</i> / <i>Solanaceae</i> / <i>Capsicum</i> / <i>C. baccatum</i>                                                |
| <b>Synoniemen</b>               | <i>Capsicum microcarpum</i> , <i>Capsicum pendulum</i>                                                                   |
| <b>Variëteiten en Cultivars</b> | <i>Aji Amarillo</i> , <i>Aji Limón</i> , <i>Aji Panca</i> , <i>Aji Colorado</i> , <i>Bishops Crown</i> , <i>Catarina</i> |
| <b>Familie</b>                  | <i>Solanaceae</i> (Nachtschadefamilie)                                                                                   |
| <b>Hoogte</b>                   | 0,6 tot 2 meter                                                                                                          |
| <b>Bloemkleur</b>               | Wit of crème-wit met groengele/goudgele vlekken op de bloembladen                                                        |
| <b>Bladkleur</b>                | Donkergroen, ovaal tot lancetvormig                                                                                      |
| <b>Bloeiperiode</b>             | Vroege zomer tot de herfst (juni-september)                                                                              |
| <b>Standplaats</b>              | Warm, zonnig; goed doorlatende, voedselrijke bodem                                                                       |
| <b>Herkomst</b>                 | Zuid-Amerika (Peru, Bolivia, Chili, Argentinië)                                                                          |
| <b>Soort gewas</b>              | Meerjarige kruidachtige plant (meestal als eenjarige gekweekt)                                                           |
| <b>Vermeerderingswijze</b>      | Zaad                                                                                                                     |
| <b>Klimaatzone (USDA-zones)</b> | Meerjarig in zones 9 tot 11, elders als eenjarige                                                                        |
| <b>Insecten</b>                 | Bladluizen, witte vlieg, spintmijt, tripsen (in kassen)                                                                  |