



KEPELBAGAIAN CILI

Cili ialah tumbuhan renek yang tergolong dalam keluarga Solanaceae. Tomato dan terung pula ialah kerabat dekatnya. Nama cili berasal daripada bahasa Nahuatl menerusi terbitan kata daripada bahasa Sepanyol, iaitu *Chile*. Nama botani *Capsicum* pula berasal daripada bahasa Yunani, iaitu *kapto*, yang bererti menggigit. Tumbuhan ini merangkumi lebih kurang 30 spesies dan melebihi 3000 jenis varieti.



Kepelbagaian buah cili.

Cili dipercayai berasal dari Amerika Tengah dan Selatan seawal 7000SM. Kini, cili ditanam secara meluas, terutamanya di kawasan beriklim tropika. Selain nama tempatannya, iaitu cili (berasaskan bahasa Inggeris, iaitu chilli), cabai dan lada, ada lebih 200 nama yang biasa digunakan bagi sayur buah ini. Antaranya termasuk chilli, capsicum, pepper, aji, paprika, cayenne, halapenos dan chittlepin.

Pokok cili tumbuh menegak dengan batang bercabang. Daunnya berbentuk

oval lebar dengan saiz yang berbeza-beza bergantung pada varieti. Bunga cili mempunyai lima kelopak dan terbentuk daripada ketiak daun. Buah cili beraneka bentuk dan warna. Warna buah cili merangkumi merah, jingga, kuning, putih, hijau dan ungu yang tumbuh secara berasingan atau secara campuran pada pokok yang sama.

Lima spesies utama cili merangkumi *C. annuum*, *C. baccatum*, *C. chinense*, *C. frutescens* dan *C. pubescens*. Walaupun dalam spesies yang sama,

buah cili mungkin berbeza secara ketara dari segi bentuk, warna dan saiz. Hal ini sering menyebabkan kekeliruan dalam pengelasan dan penamaannya.



Capsicum annuum Black Pearl, varieti pemenang anugerah. Varieti ini mengeluarkan buah berwarna ungu hitam yang bertukar merah setelah masak.

Jadual 1 Pengelasan cili.

Capsicum annuum

Spesies ini spesies cili berbunga putih yang paling lazim digunakan dalam masakan. Spesies ini mempunyai ribuan varieti hasil daripada pendebungaan silang. Nama *annuum* yang bermakna tahunan sebenarnya kurang tepat kerana sebilangan spesies cili ini ialah tumbuhan saka. Varieti pentingnya merangkumi jenis pedas dan sederhana, seperti *Ancho*, *Bell Pepper*, *Cayenne*, *Cherry Bomb*, *Jalapeno*, *Numex*, *Paprika*, *Pimiento*, *Pequin* dan *Thai Hot*.

Capsicum baccatum

Baccatum bermakna macam beri. Spesies ini terdiri daripada varieti Amerika Selatan yang dikenali sebagai Aji dan merangkumi sejulat kultivar yang tidak pedas sehingga sangat panas. Pokok ini berketinggian lebih kurang 150 cm dengan daun hijau gelap yang lebar. Spesies ini mudah dibezakan daripada spesies cili lain kerana mengeluarkan bunga putih bercorak hijau.

Capsicum chinense

Nama *chinense* yang bermakna dari China juga kurang tepat kerana spesies ini berasal dari Lembah Amazon dan kini banyak ditanam di seluruh Caribbean, Amerika Tengah dan Selatan, selain kawasan tropika. Spesies ini sering dirujuk sebagai Habanero. Spesies tropika ini menyukai kawasan berkelembapan tinggi. Pertumbuhannya agak perlahan dan mempunyai musim pertumbuhan yang panjang. Pokok ini berketinggian antara 30 cm – 150 cm dengan daun hijau yang berkedut. Bunganya mempunyai kelopak putih kehijauan dan kadangkala ungu.

Capsicum frutescens

Spesies cili dengan nama *frutescens* yang bermaksud semak ini bertumbuh mencapai ketinggian 120 cm dengan rimbunan daun yang lebat dan cabang yang banyak. Bunganya berwarna putih kehijauan. Buahnya selalunya bersaiz kecil, runcing dan tumbuh tegak mengarah ke atas. Spesies ini berasal dari Amazon, Brazil dan Mexico yang kini juga diperkenalkan ke Asia Timur dengan nama cili burung dan cili padi. Varieti Tabasco digunakan dalam pembuatan sos sejak tahun 1848. Satu pokok boleh menghasilkan lebih 100 buah. Spesies ini sesuai dijadikan sebagai tanaman pasu.

Capsicum pubescens

Istilah *pubescens* yang bermakna berbulu merangkumi cili, seperti Rocoto dan Manzano. Spesies ini berasal dari Bolivia dan kini turut ditanam di Mexico dan Amerika Tengah. Tumbuhan ini bertabiat padat dan boleh membesar hingga 90 cm. Hal ini menyebabkan spesies ini turut dikenali sebagai Tree Chilli. Bunganya berkelopak ungu, manakala buahnya biasanya berbentuk bulat. Bijinya berwarna hitam. Spesies cili ini terencil daripada spesies lain kerana tidak dapat membentuk kacukan silang. Spesies ini juga jarang-jarang ditanam.



Capsicum baccatum Bishop Cap.



Capsicum chinense Habanero dengan buah berwarna coklat.



Capsicum frutescens Bolivian Rainbow dengan buah kecil yang berwarna-warni.

CILI PALING BESAR

Berdasarkan buku *Rekod Dunia Guinness*, *C. annum* Numex Big Jim ialah varieti cili yang menghasilkan buah terbesar. Varieti cili dari New Mexico dengan ketinggian pokok sekitar 90 cm ini berupaya menghasilkan buah bersaiz besar, iaitu hampir 20 cm panjang dan 6 cm lebar. Walau bagaimanapun, darjah kepedasannya agak rendah.

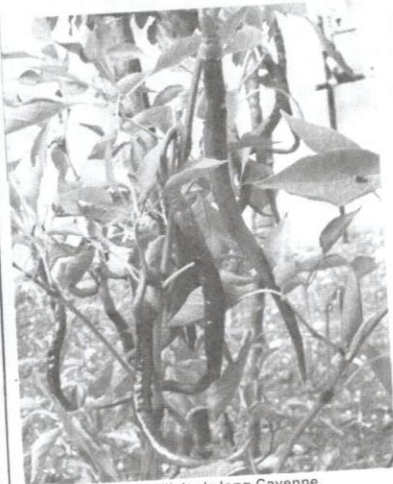
CILI PALING PANJANG

C. annum Joe's Long Cayenne sering dirujuk sebagai cili terpanjang. Pokok cili ini berdaun lebat dan tumbuh lebih kurang 1 m, menghasilkan buah cili berbentuk tirus yang mencapai 30 cm panjang. Setelah masak, buahnya berwarna merah terang dengan tahap kepedasan yang baik. Spesies ini ditanam secara komersial untuk dijadikan sebagai cili kering.

CILI PALING PEDAS

Bhut Jolokia, Naga Jolokia atau Ghost Chilli ialah varieti cili yang dicatatkan dalam buku *Rekod Dunia Guinness* sebagai cili paling pedas di dunia. Kandungan kapsaisinnya menjangkau sejuta skala Scoville! Varieti cili dengan buah berkulit kerut ini berasal dari daerah Assam di timur laut India. Berdasarkan kajian DNA, didapati bahawa varieti ini ialah kacukan antara spesies *C. chinense* dengan *C. frutescens*.^[3]

Penulis Pegawai Penyelidik Prinsipal, Pusat Penyelidikan Sains Teknologi Makanan, MARDI Kuching, Sarawak.



Pokok cili Joe's long Cayenne.