

ETEN EN DRINKEN IN BALI

H.I.R. Hinzler

2009

OUDSTE BRONNEN

- Informatie in inscripties vanaf begin 10e eeuw AD (koning Ugrasena, 915-942 AD)

WELKE INFORMATIE?

- Mensen bewerkten droge rijstvelden (parlak) en natte (sawah), dus ze eten rijst; rijst werd bewaard in schuren (lambung)
- Mensen plantten vruchtbomen, sandelbomen (candana) en bomen voor houtbouw
- Mensen maakten alcoholische dranken: palmwijn (tuak) en gedistilleerd (siddhu)
- Mensen fokten dieren, pluimvee en kweekten vissen in vijvers
- Dorpsgenoten moesten belasting betalen aan de vorst over wat zij verbouwen/kweken
- Vreemdelingen die zich in dorp wilden vestigen moesten entreegelden betalen, geen belasting op wat zij verbouwden

SPECERIJEN

- Rode uien (bawang bang), witte uien (bawang putih, rasuna), waarvan deel aan godheid in heiligdom betaald moest worden
- Tamarinde (camalagi, lunak), waarvan deel aan godheid, of marktmeester betaald moest worden
- Katumbar, kunyit
- Gember (halya, pipakan)
- Cabya (Skt cawya), staartpeper, zwarte peper
- Kamiri
- Timbul (kluwih)
- Algemeen woord voor kruiden en kruidenmengsels: basa

Tamarinde boom, *Tamarindus indica*





Tamarinde
vrucht

Katumbah/*Coriandrum sativum*



kunyit



Cawya, tabia bun, staartpeper

Chavica officinarum/Piper longum Bl.



Kemiri/tingkih



Timbul/Kaluwih, *Artocarpus altelis*



Timbul, *Artocarpus communis*



Timbul, vrucht open



VRUCHTEN – P(H)ALA

allerlei soorten, sarwap(h)ala

- Aan bomen hangende vruchten (p(h)ala gantung):
banaan, blimbing, durian, jruk/citrusvruchten,
perssinaasappel (tihung), kokosnoten/kalapa, nangka,
mangga, kulangkaling (van arèn palm)
- Knollen in de grond (mulap(h)ala/pala bungkah),
tales, ubi
- Knollen op de grond uit zaadjes (p(h)ala wija), zoals
pompoen (waluh)

Blimbing, *Averrhoa bilimbi*





Durian
Durio Zebethinus
banaan, Musa

Nyuh/kalapa, *Cocos nucifera*



Jruk

Citrus aurantifolia, *C. maxima* L.



Nangka, *Artocarpus integra* Merr.



Mangga/poh, *Mangifera indica*





Jaka
Arenga saccharifera

Ubi aung, Ubi merah



PEULVRUCHTEN

- Kleine groene boontjes (hartak, atak= kacang ijo)

VIS EN GEPRESERVEERDE VIS

- Bé, iwak, vis in het algemeen
- Dlag, zoetwatervis
- Kuyur, kaluma, meervis
- Nyalyan, zeevis, *Trichiurus savala*
- Pya, gedroogde grote zeevis (die steekt)
- Grih, gedroogde zeevisjes (ansjovis) of kleine krabjes
- Sudang, gedroogde zoute zeevis, groot, slap

VLEES EN GEPRESERVEERD VLEES

- Bé, vlees
- Karbouw (karambo)
- Rund (sapi)
- Geit (kambing)
- Wild zwijn (babi)
- Hond (asu)

HANEN EN KIPPEN

vroeger

- Haan niet gegeten, gebruikt als vechthaan
- Als belasting betaald door dorp aan heiligdom
- Eieren (van kip? Eend?) gebruikt in offers

SIRIH PRUIMEN

- Er werd sirih gepruimd

STERKE DRANK

- Palmwijn van jaka, lontar of kokospalm (tuak)
- Rum of brandewijn (siddhu, van Skt Shidhu, gefermenteerde rijst met rode dhataki bloemen)



ZOETIGHEDEN/JAJA BIJ STERKE DRANK

- Buntilan, soort dodol in vorm van bolletje, gewikkeld in upih, aan beide uiteinden met touwtje dichtgeknoopt



VOEDSEL VOOR GODEN

- Gepelde en ongepelde rijst, maatschep = klapperdop (karu, nu cèng)
- Pap (bubuh), van kleefrijst, van zwarte rijst en van groene boontjes
- Hoofden van geslachte dieren
- Meervis (simbur, 5 stuks), verse en gedroogde meervis (nyalyan, 2 zakken), in blad gestoomde vis (pèsan, 10 stuks) moesten in bepaalde maand (9e Magha) aan god in heiligdom gegeven worden
- Kruiden (basa), 2 handen vol, waarschijnlijk kunyit om godenbeeld geel te maken tijdens festival
- Eieren (van kip? Eend?)
- Vruchten van arèn palm voor sirih pruimen

VOEDSEL VOOR DEMONEN, CARU

- Ritueel diende ter reiniging
- Taling
- Nieuwe mat
- Handvol rijst
- 1 maat palmwijn

DODENRITUEEL

- Ritueel van dode zonder familie betaald uit verkoop van deel van have en goed van dode
- Goud, zilver, bronzen en koperen vaatwerk, slaven, karbouwen, runderen ter waarde van 4 goudstukken, rest vervalt aan god in heiligdom

VOEDSEL CRITERIA

- Veel
- Lekker (inak)
- 6 smakan, sadrasa, vertegenwoordigd, zoet, zuur, zout, scherp, bitter, wrang

MODERN BALI

ROLVERDELING VOEDSELBEREIDING

- Vrouwen koken rijst
- Vrouwen wrijven specerijen in platte wrijfsteen fijn
- Vrouwen stampen rijst (nu nog maar zelden) en koffiebonen fijn
- Mannen slachten dieren en hakken ze fijn en koken ze
- Mannen stampen vlees fijn in stampblok
- Mannen maken saté stokjes van bamboe

RECENTE TEKSTEN OVER VOEDSEL

Dharma Caruban

- Regels en recepten voor mannen, die vlees klaarmaken bij ceremonies (voor mensen, doden, goden, demonen en priesters)
- Mannen hakken vlees (pèbat)
- Mannen maken diverse soorten saté
- Mannen maken speciale stokjes; elke saté soort heeft eigen stokje
- Speciaal mes, speciale hakplank
- Teksten met voorschriften en recepten (dharma caruban, mengen van kruiden)

Alles gebruikt van het vlees

- Vlees
- Merg
- Botten
- Kraakbeen
- Ingewanden
- Hersenen
- Bloed
- huid

Vlees, varken, eenden



Alle manieren van bereiden

- Koken
- Smoren
- stomen
- Roosteren
- Drogen/preserveren met zout en zoet

stoompan, modern, voor rijst of groente of worst in blad
vleespannen op gascomfoor



Koken en stomen, traditioneel





Gorengan, modern op gas



Klein maken

- Grote brokken met bot
- Vlees in stukjes gesneden
- Vlees in stamper ‘gebroken’
- Met mes gehakt
- raspen

Damesmessen en vijzel



Knoflook fijnwrijven



Raspen van kunyit



Kokos raspen



Kunyit en kokos fijnwrijven



Herenmes en hakbloek



Pèbat: sereh en rode ui



Basiskruiden sate: rode, witte uit, sereh



Pèbat kunyit



Kruiden fijn stampen



Kruiden mengen



Pèbat nangka



Pèbat tabia



Tabia-ui mix



‘worstjes’, tum, gestoomd in blad

- Fijnggehakt vis of vlees
- Kruiden
- Geraspte kokos

Vlees fijnhakken, pèbat





Vlees
fijnhakken



Worst, urutan
maken

Worst maken



Worst, urutan, laten drogen





bloed

Bloedworst mengsel met kruiden



Bloedworst
mengsel in
blad stoppen





In blad

Bloedworst, tum, in blad



Lawar

fijn gesneden vlees, vruchten, groente & kruiden
al dan niet gestoomd in blad

- Kacang panjang/sperciebonen met kip, heel fijn gesneden
- Fijn gesneden nangka, sukun, papaya, mangga, banaan
- Fijn gesneden bittere komkommer (paya), bananenstam (arès), bamboe
- Fijn gesneden bittere bladeren (blimbing, ketèla)
- Fijn gesneden insecten, insecten eieren, libelles
- Fijn gesneden varken, eend, schildpad, geit, met of zonder bloed, al dan niet gemengd met cempedak of nangka
- Fijn gesneden varkenshuid met of zonder bloed
- Fijn gesneden spinazie met geraspte kokos
- Fijn gesneden vis

Nangka en vet





Pèbat varkenshuid



Vet snijden

Lawar van huid, vet, nangka en kruiden



Lawar/anyang van huid, vet en kruiden





Gemberplant loten
fijnhakken



Lawar
bongkot

Gemberbloem, kecombrang



Lawar van gemberbloem, kecombrang



Droge gerechten, krupuk

Gedroogde lever



Krupuk van huid met vet



Kripik van keladi



Saté (jejatah), ten minste 30 recepten
geroosterd aan stokjes
elke soort heeft eigen formaat stokje

- Vlees (varken, rund, buffel, kip, eend, eekhoorn, miereneter, vleermuis)
- Lever, ingewanden, vel, longen, vet
- zeeschildpad (penyu) vooral in Zuid Bali
- vis (tonijn)
- Garnaal, klein en groot

Diverse stokjes voor verschillende soorten saté



tusuk sate
asem



tusuk sate kablet



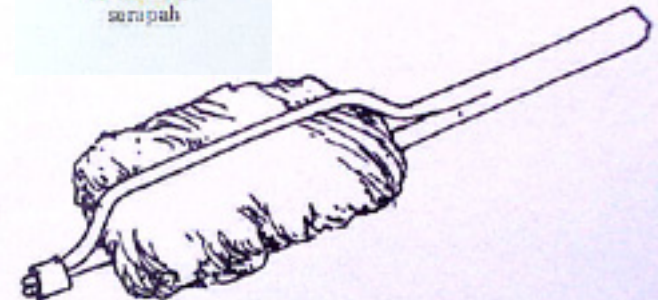
Tusuk sate
lembat



tusuk sate
empol



tusuk sate
serupah





Vlees stampen
voor saté lilit

Vlees om
stokje rollen



Saté van fijnstampt vlees en kruiden



Sate babi



Sate ayam



Sate ikan



Saté en rijst in offers



Soepachtige groenten

Soepachtige groente van bananenstam, jukut arès



jejeruk

- Fijn gehakte groente, broodvruchten, vruchten, vis, vlees, schildpad, kleine boontjes, citroenschil, met geraspte kokos en veel citroensap

Diverse soorte jejeruk



Jejeruk boontjes



jejeruk lemo, Karangasem



Jejeruk Timbul, Tabanan

Maaltijd met traditioneel eten en palmwijn, Karangasem





Lichte lunch

rijst, kip, sambal kemiri, soep

