

ETEN EN DRINKEN IN OUD

JAVA – 3

wat leren de teksten ons?

H.I.R. Hinzler

2006

FREQUENTIES

- 1) Meeste gegevens in gedichten die op Oost Java gecomponeerd zijn tussen de 10e en 15e eeuw (ongeveer 25)
- 2) Proza vertalingen van 8 boeken van het Mahabharata, 11e eeuw (8)
- 3) Fabels (Tantri Kamandaka, A Demung, B Kediri), laat, misschien van Bali (3)
- 4) Kronieken, religieuze verhandelingen, gedichten na 16e eeuw (ongeveer 10)

CONCENTREREN OP 1 EN 2

- Meeste gegevens in Ramayana (10e AD),
Bhomantaka (begin 12e AD) en
Nagarakrtagama (rond 1365 AD)

SMAKEN

INDIASE INVLOEDEN

Begrip rasa

- In India:sap v.plant, extract, merg, smaak, tong, vocht, lichaamsvocht, mannelijk zaad
- Grondstof van lichaam
- Smaakstelsel van eten
- In Java/Bali: als boven,
- later op Java vermengd met rahasya, geheim. Gaat daar ook geheime leer betekenen; kwikzilver werd ook rasa genoemd

6 of 7 rasa in smaken

- Zoet (madhura; OJ manis, kilang)
- Zuur (amla; OJ asem)
- Zout (lavana; OJ asin)
- Bitter (tikta; OJ pahit)
- Bijtend (katuka; OJ pedes)
- Wrang (kasaya; OJ sepet)
- Eventueel, zelden
- Vettig-zoet (sudura; OJ agurih-awudak)

Smaken in combinatie met 5 elementen

- Elke rasa bestaat uit een combinatie van 1 smaak en 2 van de 5 elementen (aarde, water, vuur, lucht, ether)
- Hoe weet men dat?
- Door te kijken naar reacties op het lichaam
- Zoet: bestaat uit aarde en water; zij maken het lichaamsweefsel
- Mens is: kapha, pitta of vata type; kapha bestaat uit aarde en water, dus zoete smaak versterkt kapha, maar verzwakt pitta en dosa
- Zuur – aarde en water. Zuur eten versterkt kapha en pitta, maar verzwakt vata

Kapha, pitta, vata en de 5 elementen - India

- Kapha bestaat uit aarde en water
- Pitta, gemaakt uit vuur
- Vata, gemaakt uit water en ether
- (deze terminologie kapha, pitta, vata is nog niet gevonden in Java of Bali, maar men heeft wel allerlei systemen met verwijzingen naar de 5 elementen)

Andere smaken- de nasmaken

- 3 nasmaken
- Zout en zoet worden zoet
- Bitter, bijtend en wrang worden bijtend
- Zuur blijft zuur
- Zoete nasmaak versterkt kapha, bitere nasmaak versterkt vata en zure pitta.

Lichaamsomhulsels (kosa) van ziel

- **Spijs en drank omhulsel (anna-rasa-maya kosa)**
- **Levensadem omhulsel (prana-maya kosa)**
- **Verstand (mano-maya kosa)**
- **Onderscheidingsvermogen (vijnana-maya kosa)**
- **Vreugde (ananda-maya kosa)**
- **Beenderen (asthi, tahulan kosa)**
- **Merg (majja, sumsum-kosa)**
- **Vet (medas, gajih-kosa)**
- **Huid (tvac, kulit-kosa)**
- **Vlees (mamsa, daging-kosa)**
- **Bloed (rudhira, getih-kosa)**

TRIMURTI/TRISAKTI = Brahma, Wisnu, Siwa IN RITUEEL en gecombineerd met eten

- In context van OFFERS/banten:
- Vuur, wierook, wierookbrander; Agnihotra/homa
- Water/heiligwater, plengen, arak/brem (alcoholisch)
- Pranayama, zingen, gamelanmuziek, priesterbel, mantra's
- Blad/patra, bloemen/puspa, vruchten/phala
- **Rauw/ongekookt, gaar, rijp**
- Rood, zwart, wit

Eten/voedsel = manifestatie van het Brahman, Hoogste/Uiterste Realiteit

- Is tegelijkertijd materieel en immaterieel
- Dharma/kosmische orde, regelt dat er voedsel is in deze en gene wereld
- Aard van voedsel bepalend voor ziel, eventuele wedergeboorte of verlossing van wedergeboorte
- Dus: ‘goed’ eten tot je nemen
- Hoe weet je wat ‘goed’ is? Kijk in wetboek van Manu (IV,205-225, V, 5-56)

Voorbeeld, Manu V, 5-8

- Geen uien,look, prei, paddestoelen
- Geen rode uitscheidingen of sappen uit bomen of vruchten als gevolg van insnijdingen
- Geen melk van koe die net gekalfd heeft
- Geen rijst met sesam, graan met boter, melk met suiker, melk-rijst en meel-koekjes als ze niet speciaal voor ritueel zijn klaargemaakt
- Geen vlees, als het niet besprenkeld is met wijwater terwijl heilige tekst werd gereciteerd
- Geen zure melk
- Geen vleesetende vogels, geen visetende vogels, geen vis, behalve pathina en rohita, als ze eerst geofferd zijn aan goden en voorouders

Voedsel in India, niet eenvoudig

- Wat men eet heeft een openlijke en verborgen betekenis, een direct en indirect effect op lichaam en ziel
- Wat men eet hangt samen met karma/daden en dharma/leer/wetten van gever en ontvanger
- Bij grote rituele wordt eten aangeboden aan goden en de mensen eten de ‘restjes’
- Op voedsel-niveau wordt benadrukt wat priesters zeggen en doen in een ritueel op ‘priester-niveau’
- Voedsel verbindt Godheid/Schepper, Lichaam en Ziel van mens
- Het ‘goede’ voedsel brengt de mens/ziel omhoog, het ‘slechte’ omlaag in de lijn van wedergeboorten

Voedsel in India, aspecten

- Werelds aspect
- Genezend aspect, voedsel als medicijn voor ziek lichaam en zieke geest
- Heilbrengend aspect, zelfbeheersing, vasten, leidend naar verlossing van ziel
- Voedsel geven aan: god, mens, bedelaar, bedelmonnik en dier op 'goede' wijze

Volgden Javanen de Indiase principes op?

- Niet echt. Ze verwijzen naar principes, taboes en naar Manu's wetten, maar na vergelijking blijkt dat de Javanen wel 'vleesetende' vogels', ratten, vleermuizen etc. aten.

KRUIDERIJEN

- Zout, steenzout (Indiaas, uit Himalaya, minder natrium)
- Suiker (palmsuiker), arèn palm, lontar palm, kokospalm
- Tamarinde/kamalagi/aseem (*Tamarindus indica*)
- Gemberachtigen: bungle (*Zingiber cassumunar*), kunyit/jené (*Curcuma longa*), laja/laos (*Alpinia galanga*), jahé (*Zingiber officinale*), temu (*Zingiber*)
- Ceré (citronella gras) (*Cymbopogon citratus*)
- Cardamom (*Elettaria cardamomum*)
- Kamfer/kapir, *Dryobalanops aromatica*
- Kaneel/kayu manis/katubrata (waarschijnlijk cassia, *Cinnamomum cassia* en niet *C. Zeylandica*)
- Zwarte peper/mirica (*Piper nigrum*)
- Hingga (*Asafoetida*, afscheiding van 3 soorten *Ferula*, Indiase import uit Afghanistan)
- Kruidnagel/lawangga (*Syzygium aromaticum*)
- Salam blad/duhet salam (*Syzygium polyanta*)

‘scherp’ eten, pedes

- Trikatuka, de 3 scherpen: zwarte peper, witte peper of lange peper (*Piper longum*) en gember. Indiase herkomst.
- Het werd ook als medicijn beschouwd; vooral peper, dat de bloedsomloop en blaasfunctie bevordert. Goed voor metabolisme, voor pitta en kapha mensen

Kruiden/wortels gebruikt in

- Salam blad: houdt slechte gedachten weg
- Tamarinde: fris
- Gember: met ubi en sorghum eten, geeft je een vol gevoel, zodat je niet veel kunt eten
- Bunglé gember: goed voor asceten, maakt ze sterk in meditatie, geeft ze kracht
- Kamfer: in betel mengsel met cardamon; in lemper met kacang ijo; in wierook met cardamom
- Kunyit: met kleefrijst is heel lekker
- Iaja/laos: geeft je een vol gevoel als je het ubi en sorghum stopt
- Katumbar: bevrijdt je van passie

Cabé, *Piper longa*



gember



Laja/laos





tamarinde

kencur





kunyit



Temu kunci



Vuur maken

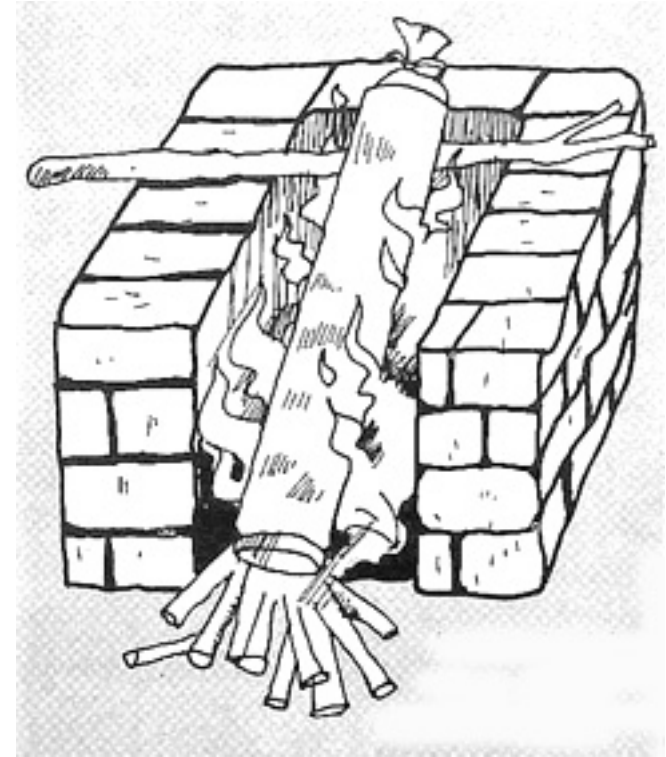
- Wrijven van hout, het gaat roken en wordt heet

KOKEN EN BRADEN

- Koken, goed gaar, in een grote metalen pan (kawah), grote dieren, schildpad en soep
- Koken, licht, van groenten
- Stomen in een stoompan (rijst, groente)
- Stomen in een bamboe buis (rijst, rijst met kacang, rijst met vlees) (lemeng)
- Braden in pan (kawali) met olie
- Gaar maken boven hete as (benem-beneman)
- Roosteren (panggang) (varken, vis)
- Aan het spit (winangkrah) (groot dier)



Stomen in bamboe, lemeng



Preserveren van vis en vlees

- Bekasem, gepekelde vis
- Pindang, vis gekookt in veel zout
- Tri, gedroogde gezouten ansjovis
- Grih, gedroogde gezouten vis

Rijst of graan?

Java: rijsteters, geen graaneters

RIJST (*Oryza sativa*), gekweekt uit wilde rijst,
O. Nivara; Javaanse variant heet javanica

- Rauwe rijst (pari, bras) van nat rijstveld (sawah) en droog veld (gaga)
- Kleefrijst (laketan), verpakt in palmblad (lepet) en dan gekookt
- Rijst gekookt (nasi, sekul)
- Rijst gestoomd (nasi liwet)
- Rijstepap (bubur, mandaka)
- Rijst met tamarinde (puli, Tamil gerecht)

Trawulan, ploegen in natte sawah, 14e eeuw AD



Traditionele rijst - nieuwe soort

Jati Lewih, Bali Tabanan, Bali



Rijst bundelen, Borobudur en Jati Lewih, 2004



Rijst dragen aan stok over schouders, pikul, Borobudur



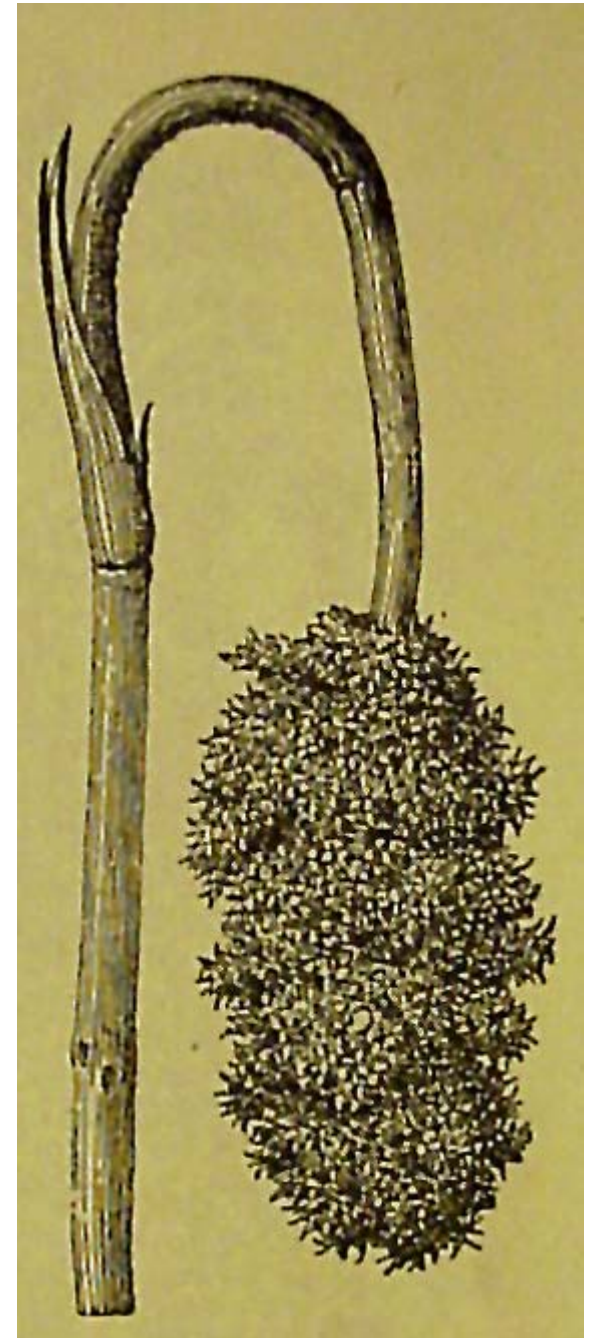
Gebundeld en gewogen



PLUIMGIERST, SORGHUM

- Jagung, *Panicum miliaceum*, *Sorghum bicolor*
- Jawa/yawa, gerst, *Sorghum vulgare*
- Jaheli, soort gierst, *Elusina coracana*
- Kleine hoeveelheden verbouwd, nu nog steeds hier en daar
- Armeelui's voedsel

Sorghum?
Jagung?



Vlees is echt eten

Harmonische maaltijd: alle categorieën vlees

- Wild uit het bos in de bergen: hert, wild zwijn, olifant, stekelvarken, schubdier, aap, tijger, rinoceros
- Gecastreerde dieren: schaap, geit, varken, hond
- Gedomesticeerde dieren: buffel, varken, geit, schaap, paard
- Vogels: vlieg-, loop- en zwemvogels (duif, eend)
- Schildpadden (land, rivier, zee)
- Dieren uit rivieren: vissen, krokodil
- Vissen uit de zee
- Schaal- en schelpdieren uit rivier en zee (krab, kreeft, slak, garnaal, mossel, oester, kwal)
- Insecten (schorpioen, worm, 1000poot, bijenlarven)
- Reptielen, leguanen

Harmonische maaltijd

- Alle vissen en vlezen op alle mogelijke manieren klaargemaakt
- Gekookt, gestoomd, gehakt, geroosterd, gepekeld met zoet of zout, gedroogd (pindang, grang, grih, deng, asem, asin, empal, gulay, sate/jatah, rempah, pespesan)
- Alle onderdelen gebruikt: kop, hersenen, ogen, tong, ingewanden, kraakbeen, merg, bloed, vlees, bot fijngemalen, eitjes, kuit
- Klaargemaakt: nat (soep), half nat (gehakt, lawar met bloed), droog (sate, panggang, deng, krupuk)

Superieur Vlees, Vorstelijk Vlees,

- Vlees was superieur voedsel, maha-mangsa
- Vlees van wilde dieren (varken, hert) en gedomesticeerde
- Vlees van vogels uit bos (wilde duif, rijstvogel) en uit kooien (kwartel, garuda/adelaar)
- Sommige vleessoorten waren voorbehouden aan vorsten en adel (raja-mangsa).
- Vlees van gecastreerde dieren was super
- De vorst kon lagere een privilege geven bepaalde vleessoorten te eten
- Vlees van alle soorten dieren opdienen bij banket, zodat kosmos compleet opgediend wordt
- Sommige vleessoorten dienden als medicijn
- Vorst/ksatriya mag jagen en dieren doden om ze op te eten (Ramayana)

wild

- Antilooop, wilde vogels, wild pluimvee is krachtvlees
- Vlees van wild heeft de 6 smaken
- Van het eten van wild krijg je kracht

krachtvlees

- Zwarte geiten en schapen, leguaan, wilde duiven, rijstvogels, kwartels leveren krachtvlees (Ramayana).

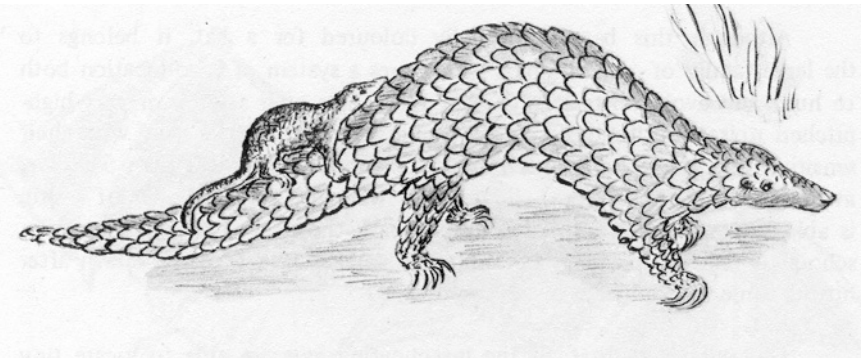
reuzeneten

- Reus Kumbhakarna eet gekookt vlees van leeuw en olifant aan het spit (Ramayana)
- Reuzen eten mensenvlees (Ramayana, Arjunawijaya, Uttarakanda)
- Vooral dijbenen van mensen vonden reuzen lekker (Ramayana).

Vlees en 6 smaken

- Vlees wordt klaargemaakt volgens de 6 smaken

Exotisch vlees



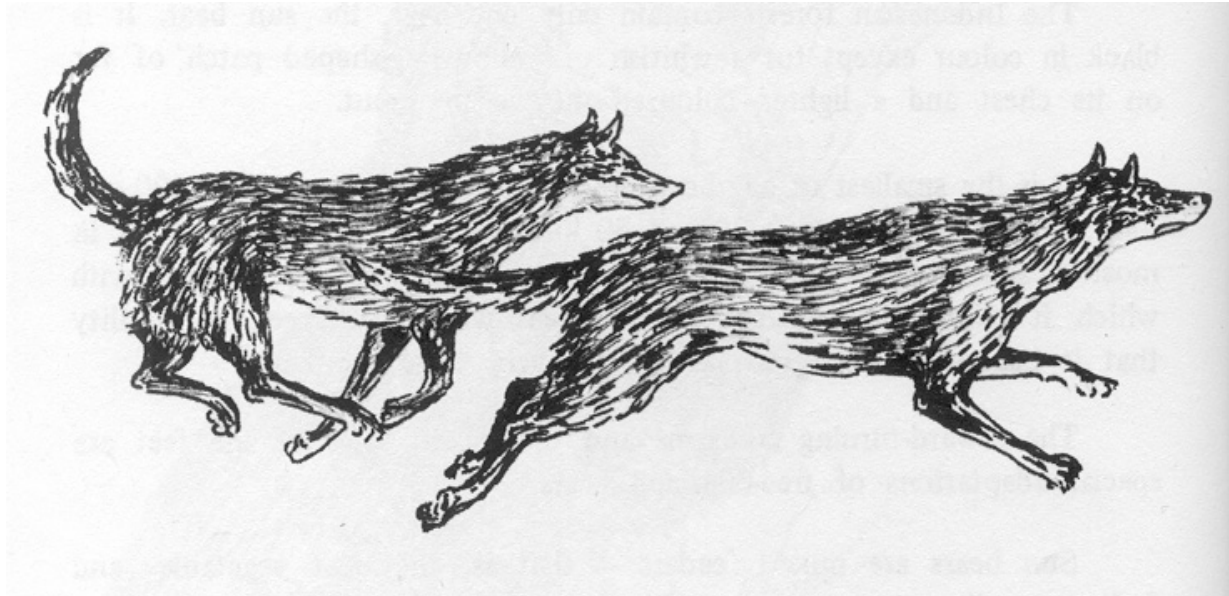
Haas, Panatarn, O. Java, 13e AD

schubdier

Rivierschildpad, Panataran, 13e AD



Wilde hond



Rohita vis



Labeo rohita

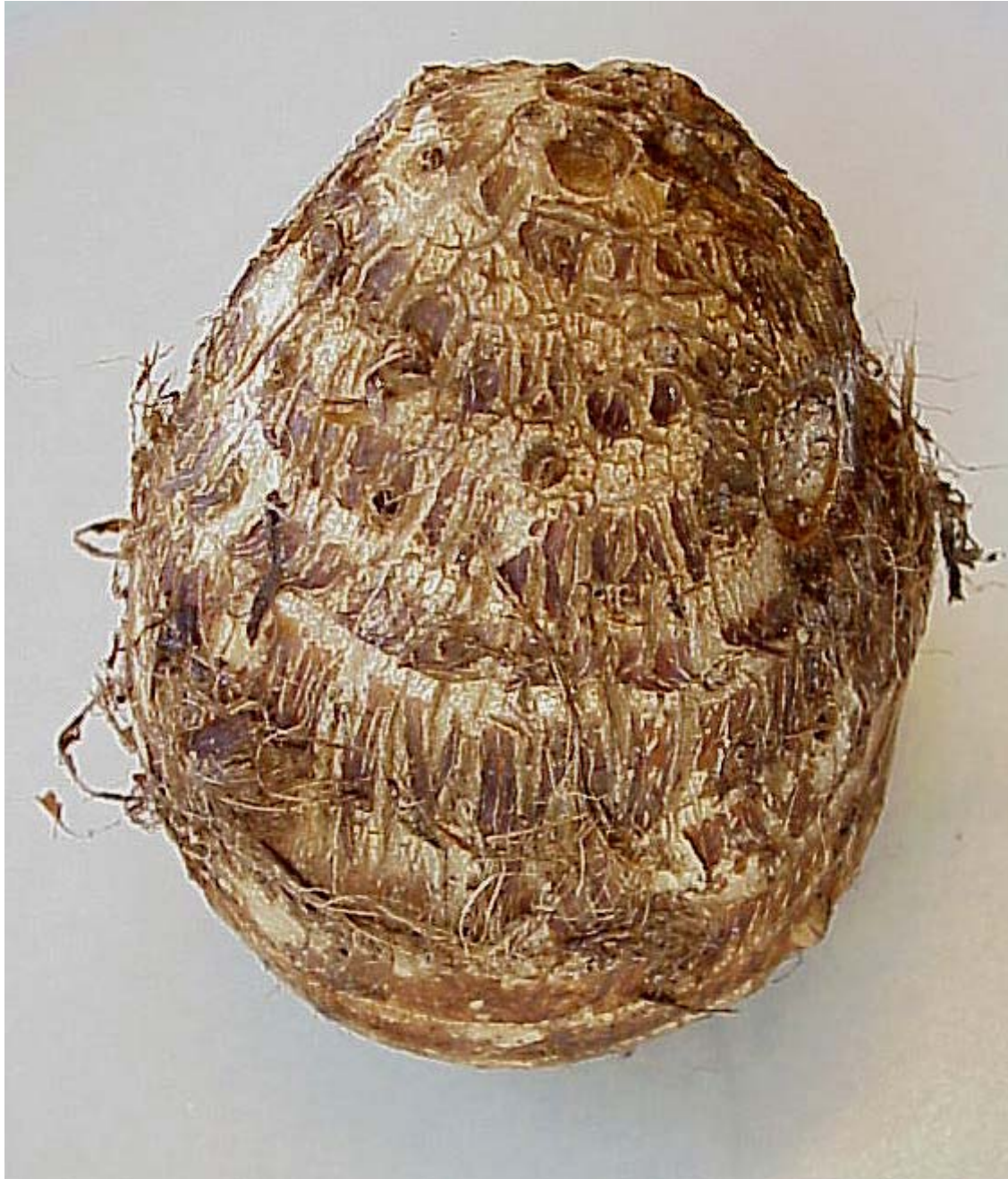
Groente, jukut

Groen blad, bonen

- Boontjes (atak, kacang), groene, zwarte, bruine (genus *Vigna*) en ontkiemde boontjes (kacambah)
- ubi (*dioscorea* familie), tales (*Colocasia esculenta*)
- Bamboe loten
- Aubergine (cung, *Solanum melongena*)
- Bladeren van bepaalde bomen, zoals duhet (*Eugenia*), kelepu (*Rubiaceae*)
- Varentopjes (paku), wilde basilicum blad (sulasih)
- Bloem van banaan (pusuh biu), bloem van melinjo (uceng), bloem van gember (combrang)
- Soort komkommer (hantimun, *Cucumis sativa*)
- Hurisa plant (*Sestana grandiflora*), geeft lang leven
- paddestoelen



varen

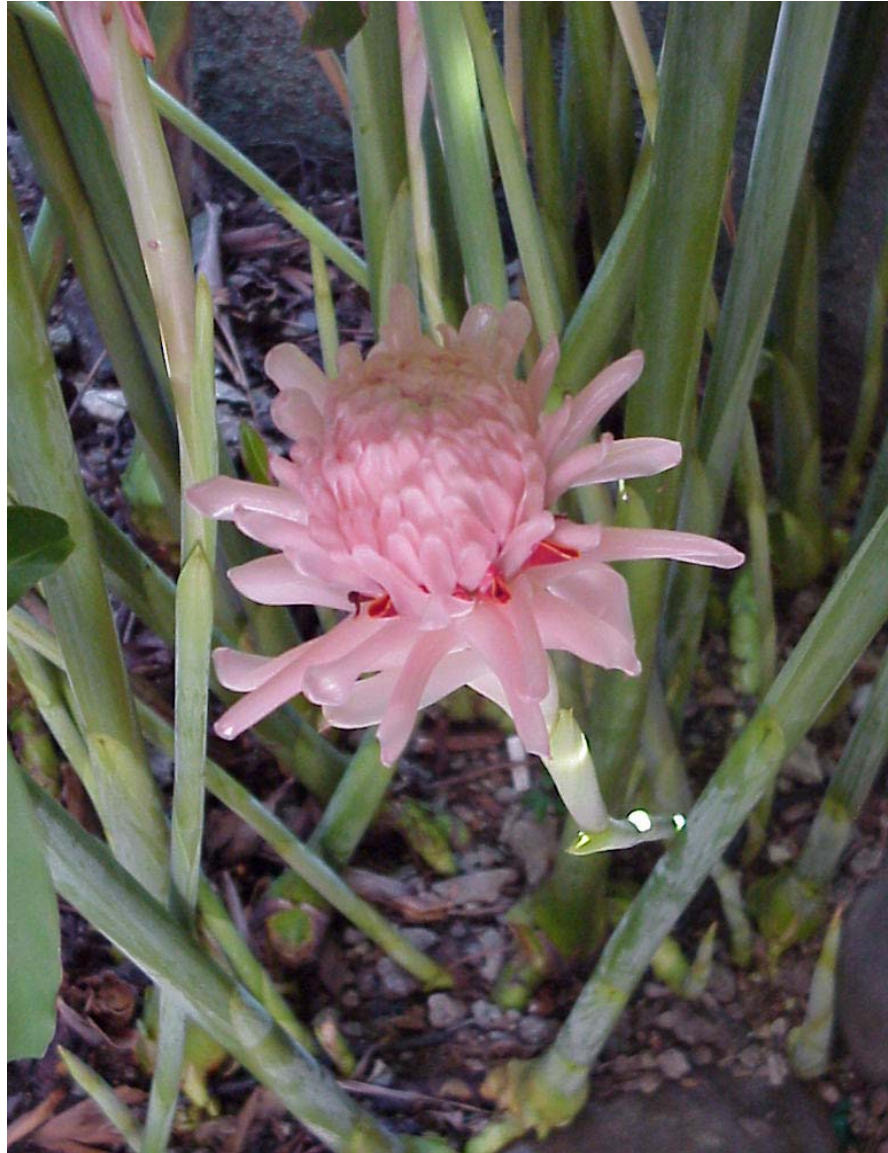


tales

ubi



bongkot



VRUCHTEN

phala (Skt), wwah (OJ)

Phala in verschillende betekenissen

- Phala gantung, hangende vruchten
- Mulaphala/phalamula, onder de grond vruchten = knollen

Vruchten na afloop van maaltijd of alleen asceten eten

- Alle soorten mangga/poh favoriet (mangga=Zd Indiaas; manggo=verengelsing)
- Alle vruchten worden als 'rijp' en 'geurig' omschreven, dat was lekker
- Bananen soorten/pisang/byu (Musaceae)
- Rambutan soorten (Sapindaceae), manggistan (Garcinia mangostana)
- Jambu, duhet (Zyzygium soorten)
- Durian (Durio zibethinus)
- Granaatappel/dalima (Punica granatum)
- Citrus vruchten/jruk
- Broodvrucht soorten/kukap/nangka/panasa (Artocarpus), maja (Aegle marmelos)
- Kokosnoot soorten/klapa/nyu, lontar palm (Borassus flabellifer)
- Kaliasem, kapundung, pangi/keluak, salak (Zalacca edulis)

Mangga, Mendut en echt



Durian, kokosnoot, manggistan, mangga, Prambanan





nangka

Nangka aan boom en gekookt





Lontarpalm
met vruchten





Pinang noten

rambutan



Granaatappel/delima



durian





salak

Jruk Bali





Maja, Aegle
Marmelos

jambu





manggis

Banaan met bananenbloem



Zoetigheden (jaja), apart of bij drank

- Dadwal, dodol
- Landuga, laddu's (Indiaas)
- Honing, honingdrank
- Kiping (soort rempeyek)
- Ghrtapura (Indiaas, van meel, melk, klapper en ghee)
- Modaka (Indiaas)
- Salé punti (pisang salé)
- Tapé (gefermenteerde kleefrijst)
- Wajik (van zwarte kleefrijst)

Laddu, India



Pisang salé



Indiaas snoep



Sirih, betel, apart of na afloop van diner

- Sirih blad (Piper betle) met
- Areca noot (Areca catechu)
- Kalk
- Sandelhout (poeder)
- Cardamom
- Pastika (onbekend)

FEEST

WANNEER? WIE?

- Koningen geven feesten; veel eten (penuh, purna), heel veel dranken, vooral alcoholische; je mag zo veel eten en vooral drinken als je wilt.
- Na afloop moet je je vol voelen en dronken (wereu) zijn.

MENU'S

VORSTEN BANKET, MAHABHOJANA bij ontvangst van koning in dorp

- Voedsel uit rivieren en oceaan, vissen, schaal- en schelpdieren
- Drank
- Fruit (mangga, durian)
- Zoetigheden: dodol, wajik van ketan
- sirih
- Voor dienaressen: gekookte rijst
- Voor soldaten: ongekookte rijst, kunnen ze zelf koken

Banket na terugkeer Rama in paleis
eten voor de vorstelijke priesters, rajarsi, Prambanan



3 vissen op blad op rijst eronder: worstjes



3 vissen



inktvis



aaltjes



sate

Krab en vis

4 vissen, vleesballetjes, krab

Party in paleis na terugkeer van strijd

- Alle vlees/vis van zee en bergen
- Alcohol
- Sirih
- Ze aten en dronken 5 dagen

Terugkeer na lange afwezigheid van prins

- 6-rasa eten
- Rijstepap
- Vlees en visballetjes in zure en zoute saus
- Gepreserveerde vis: pindang, bekasem
- Eieren
- sirih

Uitje naar bos van paleisbewoners

- Pepes van lever met paddestoelen
- Rollade van varkensnek
- Vleesballetjes, in een pot meegenomen

ASCETEN ONTVANGEN GASTEN

- Zij bieden eten en drinken aan, vooral als het om hoge gasten (prins, koning) gaat.
- De asceten geven de prins drank: kilang en brem (Sutasoma).
- Fruit en lekker koud water worden aangeboden.
- Geven is een van de 6 deugden (sadguna). Er wordt lekkere rijst en drinken gegeven.

Asceten eten

- Suikerriet en banaan, want je kunt je dan beter concentreren op god (Ramayana).
- Planten, bladeren en vis zonder zout
- Bananenbloem (tud)
- Geen dieren met tenen met 5 nagels
- Omhulde dingen zoals peulvruchten
- Knollen en wortels

VERBODEN VOEDSEL

Rupsen, wormen, ratten, kikkers, slangen, hond zijn verboden voedsel (Nitisastra).

Reuzenvleermuizen, ook verboden, maar worden wel gegeten. Smaak: heel aromatisch, vet, taai, kleverig (Nagarakrtagama)

Verboden voedsel als kikkers, wormen, ezels, ratten en honden worden wel geserveerd bij vorsten diner, want veel gasten zijn eraan verslaafd (Nagarakrtagama)

Drank

Soft drinks

- Kokosmelk (santen arum, dih ning nyu)
- Water, koud
- Melk (Indiaas, zelden)
- Vet (demonen)
- Manggistan met vloeibare suiker, guladrawa
- Suikerriet drank, iksu (Indiaas)
- Mede, madhu (Indiaas)
- Madhuparka, honing met melk (Indiaas)

Alcoholische dranken

- Wijn (draksa, Indiaas)
- Bloed (bij oorlog, bloed van de vijand maakt je dronken)
- Honingdrank, madhwi (Indiaas)
- Sterke drank, madya (Indiaas)
- Rum, masawa, mastawa (Indiaas)
- Sidhu (Indiaas), gedestilleerd
- Sura, suramadya, gedestilleerd (Indiaas)
- Badyag, wijn van palmsuiker
- Brem, wijn van zwarte-en witte kleefrijst, sorghum, gadung
- harak van arèn palm
- Kilang, gefermenteerde suikerriet drank
- Kinca, syroop (Indiaas)
- Mandira, destillaat (Indiaas)
- Petar
- Sajeng, tala, twak, palmwijn (van kokospalm, lontarpalm, arèn palm)
- Tampo, van gefermenteerde rijst of cassave

ETIQUETTE

Smakken (kecap-kecap)

- Er zijn niet-smakkers en smakkers bij maaltijden. Vooral soldaten smakken luid. Ze eten gulzig met open mond kauwend, zonder te praten.

boeren

- Iemand die dronken is van de palmwijn boert luid (Bharatayuddha)
- Toen held Bhima Dussasana gedood had dronk hij diens bloed, waarna hij boerde zo luid als de donder (Bharatayuddha)

Gulzig drinken

- Gulzig drinken en dan half dood neervallen na te veel sterke drank, is mooi
- Met grote slokken water drinken uit een bamboe buis of kruik
- Kotsen na te veel gedronken te hebben

Met de rechter hand eten

- Bolletje maken van rijst en bijgerecht (kepel-kepel) en dat dan in je mond stoppen met je rechter hand.
- Lepels alleen voor het opscheppen van vloeistoffen en soepen gebruikt.

Niet te weinig eten (kurang)

- De aanbieders van het voedsel zijn ontzettend bang dat er te weinig is (kurang).
- Zij zien het als een ernstige tekortkoming als er niet genoeg eten is of als de gasten te weinig eten.
- Een vol gevoel hebben na het eten, maakt je gelukkig

WAT IS LEKKER?

Kleefrijst, knapperige ansjovis, geurig eten

- **Het summum van geurig, vet, hard, taai, kleverig eten is laketan met kunyit (Ramayana)**
- **Knapperige tri (tri prikitik) is lekker (Ramayana, Bhomakawya)**
- **Aromatische, vette, taaie reuzenvleermuis (kalong)**

Warm en koud

- Water moet lekker koud zijn.
- Eten moet lekker ruiken

vasten

- Asceten vasten
- Iemand die ongelukkig is, zoals koning Dasaratha omdat zijn zoon Rama geen kroonprins wordt, houdt op met eten (Ramayana)
- Een koning die zijn zinnen gezet heeft op een bepaalde vrouw en die niet kan krijgen, heeft geen trek meer in eten (Ramayana).

Geuren, geurig eten is lekker

- 6 rasa eten is lekker geurig
- Drank is lekker geurig
- Durian heeft een bijzondere geur

ETEN BIJ CEREMONIES

SIWARATRI

- Pap van melk en pap met suiker met groene erwtjes (kacang ijo) moeten eerst aangeboden worden aan de goden. Daarna kunnen de mensen de pap eten. (Siwaratrikalpa)

Eten voor goden

- Asceten geven in tempel eten aan goden: boter, ghee, vlees, vis en vruchten (Ramayana)
- Voedsel voor goden wordt rondgedragen op praalwagens door de stad alvorens aangeboden te worden. Bevolking staat ernaar te kijken (Nagarakrtagama)

Gerebeg's in kratons in Java

- Nog steeds bieden sultans op bepaalde dagen in het jaar praaldraagbaren met rijst, vruchten en voedsel aan maar nu aan de moskee. Mensen staan langs de weg te kijken naar de stoet.
- Bij de moskee nemen zij stukken fruit en eten dat op de praaldraagbaren ligt

Voedseloffer voor optuigen van de gunungans, 7 jan 2006



Gerebeg, Yogyakarta, 10 jan 2006 gunungan met kacang panjang







Restjes eten

- Het opeten van de restjes voedsel, dat aangeboden is aan goden, maakt de eter gezond, zwanger, gelukkig
- De 3 koninginnen van koning Dasaratha eten de restjes van godeneten en worden dan eindelijk zwanger (Ramayana)