



Woensdag 29 november, 17.00 uur Lezing en aansluitend samen Indisch eten
Locatie: Restaurant Redjeki, Choorstraat 50, 2611JH Delft

Lezing

OUD JAVAANS KOKEN

Door H.I.R. Hinzler

Oud Javaanse menus

De Oud Javaanse bronnen (inscripties en literaire teksten daterend van de negende tot de zestiende eeuw) geven informatie over menus, maar beperken zich tot feestmalen en eten in kluizenarijen. De oudste menus zijn te vinden in de inscripties van Koning Balitung (898 - 910) die over Midden Java - de omgeving van Yogyakarta - en delen van Oost Java regeerde. Het menu bestond uit twee delen: warme gestoomde rijst met bijgerechten en alcoholische dranken. De rijst werd eerst genoemd en vormt als het ware een aparte categorie. Dan volgt een groep, gangan, die bestond uit vers vlees van buffel, geit, hert, zwijn en in een enkel geval aap en reuzevleermuis, dat gekookt werd en verder verwerkt tot specifieke gerechten.

Dan is er een categorie die harang-harang genoemd wordt, waartoe gepreserveerde vissen, en zoogdieren behoren die klaargemaakt werden als asin-asin en deng. Daarmee werden fermentatieprocessen met behulp van zout, suiker en zuur bedoeld.

Een volgende categorie wordt hinaring, droog gebakken of geroosterde gerechten, genoemd. Hieronder vallen garnalen, en hala-hala (nog onbekend wat het is). In een paar inscripties worden aan het eind van de opsomming nog eieren genoemd. Aan het slot van de opsomming worden de alcoholische dranken als tuak, palmwijn; siddhu, jatirasa, cinca en sap van de cocosnoot genoemd.

Uit het Oud Javaanse Ramayana dat waarschijnlijk in de tiende eeuw AD gecomponeerd was blijkt dat het drinken van alcohol vaak na het eten plaats vond en ook apart, zonder hoofdmaaltijd, kon gebeuren. Er hoorden aparte gerechten bij de drank, die ervoor moesten zorgen dat de drinker niet zo snel dronken werd. Betel en sirih (wat men nu rookwaren zou noemen) vormden ook een onderdeel van het drankgedeelte.

Smaken

Het Indiase concept van de Zes Smaken, Sadrasa, was bekend op Java. Al in vrij oude teksten, met name het Oud Javaanse Ramayana (eind tiende, begin elfde eeuw) en het Arjunawiwaha (elfde eeuw), wordt ernaar verwezen door de Sanskrit termen ervoor te gebruiken. Het zijn de smaken zoet (madhura), zout (lawana), zuur (amla), heet (katuka), bitter (tikta), en wrang (kasaya). In een andere tekst, de Tatwa Jnana, worden maar drie van deze smaken in het Oud Javaans vertaald: zuur is asem, zout is asin en zoet is manis. De kruiden – geelwortel, temu lawak, kencur, gember - die in de teksten genoemd worden geven bij gebruik een nogal gele kleur aan de gerechten. Het is waarschijnlijk dat het Oud Javaans eten meer geel dan rood of bruin getint zoals nu. Het doel van het maken van voedsel bestaande uit de verschillende groepen gerechten was het scala van smaken harmonisch te verdelen.

Geur

Wat heel belangrijk was in beschrijvingen van eten is de geur. Een gerecht, vrucht of drank is 'harum', waarmee geurig en aromatisch bedoeld werd. Een vrucht werd vaak als zoet en geurig, manis harum, omschreven.