

Het kauwen van betelnoten

Miljoenen mensen in Zuid- en Zuidoost-Azië gebruiken of zijn zelfs verslaafd aan het kauwen van betelnoten (Maleis: Pinang). Het gebruik is wijd verbreid bij mannen en vrouwen van de arbeidersbevolking, alsook in de hoogste sociale klassen. Zowel bij een bezoek thuis als bij feestelijke gelegenheden en overlijdensplechtigheden wordt ook in de huidige tijd veelal nog betelnoot aangeboden.



Areca catechu,
Betelpalm.
Rechtsomder, in een
lengte- en dwarsdoor-
snede, het zaad met
het vruchtvlies er
nog omheen.

Uit: Köhler's *Medizinal-
Pflanzen in naturgetreuen
Abbildungen* 1887.

In toekomstige afleveringen van dit blad willen we aandacht schenken aan uiteenlopende aspecten en de begeleidende culturele uitingen, die met het kauwen van betelnoot verbonden zijn. Voorafgaand aan het eerste deel van deze serie een korte inleiding over het fenomeen betelnootkauwen.



De vrucht van de Betelpalm (*Areca catechu*) staat bekend als betelnoot. Deze palm komt van nature voor in Zuid-oost-Azië. Botanisch gezien is het geen noot, maar net als bijvoorbeeld een perzik, een steenvrucht. De ca. 2,5 cm grote pit wordt omgeven door vezelig vruchtvlees. Het eigenlijke zaad, de 'betelnoot', wordt in het gehele groeigebied gekauwd als stimulerend middel. Puur betelnoot kauwen wordt niet gewaardeerd. De noot is zeer bitter en de smaak ervaart men in het begin als afschuwelijk. Daarom wordt de in stukjes gehakte betelnoot altijd samen met kalk en het blad van een pepersoort, 'sirih' gekauwd.

Behalve deze drie hoofdbestanddelen voegt men doorgaans diverse andere ingrediënten aan het te pruimen pakketje (Maleis: paan) toe. Het scala van toevoegingen verschilt per land en streek. Gebruikelijk zijn tabak, maar ook honing, nootmuskaat, kardemom, kruidnagel, gember en kaneel. In Indonesië wordt meestal ook gambir als smaakstof toegevoegd. Gambir is een concentraat van looizuur afkomstig van een klimmende Gambir struik. Ook is in dit land in de loop der tijd een hele cultuur ontstaan rond het betelnoot pruimen met tal



Een betelplant, *Piper betle* in de Mom Che Puteh's garden, Alor Setar (Maleisië) met een aartje van bloemen (wit). Bron: Ahmed Fuad Morad, Flickr



Het kauwen van betelnoten verkleurt de tanden eerst rood en uiteindelijk zwart, zoals bij deze inwoner van Thailand is te zien. Foto Pim Smit



van attributen, die van eiland tot eiland verschillen. Deze betelnootbenodigdheden zijn vaak zeer fraai vormgegeven en gedecoreerd.

Stimulerende werking

De stimulerende stof in betelnoten is arecoline. Door kalk wordt dit omgezet in de werkzame stof arecaïne, die door het mondslijmvlies wordt opgenomen. Deze stof heeft een opwekkende werking en vermindert het hongergevoel. De kalk verzacht ook de scherpe, hete smaak van de noot. Bij het kauwen ontstaat overvloedig, vuurrood speeksel.

Verwoestend effect

Negatieve effecten van het betelnootgebruik zijn de verslavende werking en het rood en uiteindelijk zwart verkleuren van de tanden. Ingeleid door tandvlees ontstekingen verwoest het uiteindelijk het gebit en geeft een verhoogde kans op mondkanker. Dit wordt geïnduceerd door de arecataninen (looizuren).

De attributen die met het kauwen van betelnoten samenhangen zijn talrijk. Zo zijn er mooi versierde stampertjes om de noten fijn te stampen, maar ook zijn er prachtige setjes verkrijgbaar (sirih setjes), waarin alle ingrediënten voor het betelnootkauwen 'opgediend' worden.

Betelnootstampers

In hierna volgende artikelen zal een aantal van hen behandeld worden. In dit nummer, op de volgende pagina's, de bijdrage van Hans van Haeren over betelnootstampers.

houthuesen.hulshoff@gmail.com