BEREIDING VAN DE JAPANSCH SOYA.

NAAR HET JAPANSCH. ¹

De naam Soya, eigenlijk Soo-yu of Sjooyu, ² beantwoordt aan het Chineesche Tsiang-yu en beteekent *uistekende saus*.

Het voornaamste ingredient bij de bereiding is zekere boon, die in Japan onder den wetenschappelijken en vulgairen naam van Dai-dzu ³ verbouwd wordt en in Europa als *Dolichos soya* Linn. en *Soya hispida* Moench beschreven is. Men onderscheidt, volgens eene Japansche opgave, ⁴ zomer- en herfst-soyaboonen. De eerste worden tegen den 5ⁿ Mei gepoot en tegen den 7ⁿ Augustus geplukt; de tweede soort, die tegen den 11ⁿ April gezaaid en in de 10^e Japansche maand (onze December) geplukt wordt, is meer plat en iets grooter dan de eerste. Het zijn vooral de zwarte boonen, die tot het bereiden van soya gebruikt worden. De opmerkingen aangaande de vroege en de late Dai-dzu-soorten zijn van belang voor het geval, dat men in Europa tot proefnemingen met het aankweeken dezer peulvrucht zaden uit Japan mocht willen ontbieden. De late soort komt, zooals eenige jaren geleden uit eene proefneming in den Hortus te Leiden gebleken is, zelfs na een gunstigen zomer bij ons niet tot rijpheid.

Men onderscheidt, volgens de aangehaalde bron Vol. 105 bl. 4, twee soorten van Japansche soya; bij de eene wordt de soyaboon met gerst (Oho-mugi, *Hordeum hexastichon*), bij de andere met tarwe (Ko-mugi, *Triticum vulgare* Vill.) vermengd.

De wijze van bereiding is over het algemeen aldus.

Men voegt bij 10 Masu (10 × 1,89 liter) in water gekookte soya-boonen (Dai-dzu) evenveel beste roode gerst, die men vooraf geroost en met den *handmolen* (Isi-usu) grof gemalen heeft, roert de massa dooreen, laat ze toegedekt tot gisting komen en vervolgens eenigzins droog worden.

¹ Japansche Encyclopedie Wa-Kan san-sai dzu-e, 105, 4 recto verso.

² 醬油 ³ 大豆 ⁴ T. a. p. Vol. 104, bl. 1 v.

Men doet 10 M. zout in 25 M. water, laat het koken en dan geheel afkoelen, brengt het in eene kuip en voegt er de uit soyaboonen en gerst bereide gist bij, waarop de massa dagelijks met rieken (yeburi) dooreengewerkt wordt. Na verloop van 75 dagen in den zomer — of 100 dagen in den winter, heeft het proces zijn beslag. De massa wordt nu uitgeperst en levert eene vloeistof op, die nog licht van kleur is en niet aangenaam smaakt. Men laat die nog eens koken en doet ze in eene kuip. Heeft zij aldus eenen nacht gestaan, dan is zij zwart van kleur en aangenaam van smaak.

Zet men de uitgeperste massa nog eens onder zoutwater en perst men ze na behoorlijke omwerking uit, dan verkrijgt men de zoogenoemde Ni-ban Soo-yu, ¹ *Soya* No. 2, die zeer inferieur van smaak is.

De soya, die men in de winkels koopt, is doorgaans van *tarwe* (Ko-mugi) getrokken; de uit gerst bereide is niet zoo fijn van smaak, maar zelfs zieken hebben er geen hinder van. Miso en Soya zijn voor de Japansche keuken, waar de hoofdschotels in rijst en visch bestaan, even onmisbaar als hennepolie voor de Chineesche. Tot zoover onze Japansche bron.

Reeds E. KAEMPFER heeft de Soya-boon belangrijk genoeg geacht, om er in zijne klassieke *Amoenitates exoticae* blz. 837 en 838 eene afbeelding en beschrijving van te geven. Ook van de bereiding van soya — hij zegt te teregt Soo-yu, geeft hij eene beknopte, maar naauwkeurige beschrijving, die, daar ze niet in allen deele met de onze overeenstemt, uit eene andere Japansche bron moet voortgevloeid zijn. Om aan de waarde van Kaempfer's mededeelingen hulde te doen, meenen wij aan zijne beschrijving der Soya-bereiding hier nog eene plaats te moeten inruimen, en dit te meer, daar zijne *Amoenitates exoticae* meer en meer zeldzaam geworden zijn.

„Pro Sooyu conficiendo recipiunt eosdem phaseolos ad aliqualem mollitiem coctos; Muggi, i. e. frumenti, perinde hordei an tritici (à tritico productum magis nigricat) crassè contriti; et salis communis partes aequales, sive singulorum mensuram unam. Phaseolos cum frumento contrito miscent, et in loco calido mixturam uno die ac nocte reponunt coopertam, ut efferbeat. Tum massam ollae fictili immissam sale praedicto obruunt, af-

¹ 二 = 番 醬 油

fundendo aquae communis mensuras duas cum dimidiâ: quo facto, massam probè operculatam postridie ac sequentibus diebus singulis ad minimum semel (satiùs bis vel ter) rutabulo agitant. Labore duobus vel tribus mensibus continuato, massam filtrant et exprimunt, liquorem vasis ligneis asservantes; qui quo anti-
quior fuerit, eo clarior est et melioris notae. Massam ita emul-
sam, affusâ aquâ denuo irigant et ab agitatione aliquot dierum
exprimunt."

J. J. HOFFMANN.