

De Bilva (Pohon Maja): Shiva's boom op Java en Bali



De Bilva (of Wilva) boom (*Aegle marmelos*) groeit in bijna alle delen van Zuidoost-Azië. De Bilva-boom is heilig voor zowel boeddhisten als hindoes, vooral aanbidders van Shiva.

In de [*Atharvaveda*](#) wordt het beschreven als zo heilig dat het hout niet mag worden verbrand als brandstof. In [*de Shiva Purana*](#) wordt vermeld: *"Aanbeden door alle goden, de betekenis ervan is voor iedereen moeilijk te begrijpen"*.

De naam van de Indonesische [Majapahit](#) Imperium komt van de woorden *Maja* (bilva, of *Wilva* in het Sanskriet) en *Kanton*

Pahit(hierna: "bitter"). Dit is de reden waarom Majapahit ook werd genoemd [*Wilvatikta*](#)('Bittere Bilva') in het Sanskriet. Een heel rijk werd daarom naar Shiva's vrucht vernoemd!



Spirituele betekenis

De driebladige vorm van bladeren weerspiegelt [de Trimurti](#) en de [triadische aard van Shiva](#). Ze worden gebruikt in de aanbidding van zowel Shiva als [Devi](#) en vormen een essentieel ingrediënt in Dharmische rituelen. De Bilva-boom is te vinden in de meeste Shiva- en Devi-tempels.

Van het aansteken van een lamp voor deze boom wordt gezegd dat het kennis schenkt en de toegewijde in staat stelt op te gaan in Shiva-bewustzijn. Het wordt ook wel *Sivadruma* genoemd.

De bladeren hebben een zeer aangenaam aroma, stralen positieve energie uit en absorberen negatieve energie. Probeer wat verse Bilva-bladeren op je bureau te bewaren om de resultaten zelf te zien.

Het wordt genoemd in tal van geschriften, zoals de *Yajur Veda* en de [*Chris is een jonge man*](#). (een Ayurveda-verhandeling uit het 1e millennium voor Christus). [Shaivieten](#) bieden gewoonlijk Bilva-bladeren aan Shiva aan, vooral op [Shivaratri](#)- dit is de reden waarom Bilva-bomen zo vaak voorkomen in de buurt van tempels.

De *Shiva Purana*, *Padma Purana*, *Skanda Purana* en *Devi Bhagavatha Purana* beschrijven de rituelen met betrekking tot de Bilva-boom. In tegenstelling tot wat vaak wordt gedacht, zijn er geen geschriften die enige beperking aangeven over waar de Bilva-boom moet worden geplant.

De beroemde [Bilvashtakam](#) prijst de deugden van het Bilva-blad en Shiva's liefde ervoor:

"Ik bied Bilva Patra aan God Shiva aan. Deze Bilva Patra is een vorm van de drie menselijke eigenschappen. Goede Deugd (Satva), Passie (Raja kwaliteit) en Opliegend (Tama kwaliteit). Deze Bilva Patra is als drie ogen, Zon, Maan en Vuur. Het zijn als drie wapens. Het is de vernietiger van zonden die in eerdere drie geboorten zijn begaan. Ik voer pooja van God Shiva uit met zo'n Bilva Patra." — **Bilvashtakam**

Volgens de Shiva Purana is de Bilva-boom een manifeste vorm van Lord Shiva zelf. De geschriften stellen dat iemand die de Shiva Linga aanbidt terwijl hij onder een Bilva-boom zit, gemakkelijk de staat van Shiva bereikt. Van het wassen van het hoofd bij deze boom wordt gezegd dat dit het equivalent is van baden in alle heilige rivieren.

"Het hebben van darshan van de Bilva-boom en het aanraken ervan, bevrijdt iemand van zonde. Het meest verschrikkelijke karma wordt vernietigd wanneer een Bilva-blad wordt aangeboden aan Lord Shiva. — Bilvashtakam (vers 6-7)

<https://www.youtube.com/watch?v=6rJExE8HGVg>

De Bilva-boom en zijn vruchten

De Bilva-boom is bestand tegen alle barre omstandigheden. Bilva-hout heeft scherpe doornen en een harsachtige gom. Maar zelfs een omgevallen Bilva-boom wordt nooit als brandhout gebruikt.

De malse bladeren en scheuten worden geconsumeerd als saladegroenten. Deze vrucht bevat witte zaden en een hardnekkige transparante gel. Het is zowel een ondersteunend voedsel als een genezend medicijn. De lichtgroene bladeren zijn aromatisch. Er zijn sadhu's die zich alleen op Bilva-bladeren onderhouden.

Van de vrucht wordt gezegd dat hij lijkt op een schedel met een witte, botachtige buitenschil en een zacht binnenste deel, en wordt soms ook *Sriphal* (hoofdv Frucht) genoemd in het Sanskriet. Het duurt ongeveer 10 maanden om te rijpen. De schaal is zo hard dat hij met een hamer of een groot mes moet worden gekraakt.



Gedroogd Bilva-fruit om in thee te trekken

De Bilva-vrucht smaakt zoet, pittig, soms een beetje samentrekkend. [Sommige Bilva-cultivars kunnen zoet zijn](#), terwijl andere te zuur zijn om zonder honing te eten. Vanwege de genetische diversiteit van Bilva hebben de vruchten geen uniforme smaak.

De vrucht met zachte schil is meestal zoeter en gemakkelijker te openen, terwijl de zure, harde schilvariant meer medicinale toepassingen heeft. Elke vrucht heeft ongeveer 10-15 zaden. Het verwijderen van deze kleine, harige (maar eetbare) zaadjes is aan te raden, maar niet noodzakelijk.

Het vruchtvlees binnenin kan gemakkelijk met een lepel worden opgeschept als het rijp is, vervolgens van de zaden worden gescheiden en gegeten. Het vruchtvlees kan worden gemengd met honing of rietsuiker, of worden gemengd met kokosmelk [en palmsuikersiroop](#) en als drank worden gedronken, of als ijs worden ingevroren.

Het [sap](#) is niet zo zoet en wordt ook gecompenseerd met honing of [rietsuiker](#).

<https://www.youtube.com/watch?v=HoaQFPOkaAA>

Het fruit kan worden gemengd in een verscheidenheid aan dranken en desserts, of worden geconserveerd als jam. [Bilva jam](#) wordt zeer gewaardeerd in India.

Indiërs maken ook [sharbat \(limonade\)](#) van het vruchtvlees door wat verse limoen, honing te mengen en het een tijdje te laten staan en te zeven. Het wordt geserveerd met ijs en een scheutje kardemom als aperitief. Een grote Bilva-vrucht levert 5 liter sharbat op.

Als het fruit moet worden gedroogd, wordt het meestal in [plakjes gesneden en in de zon gedroogd](#). De harde leerachtige plakjes worden vervolgens ondergedompeld in water om thee te zetten.

Een andere gemakkelijke manier om Bilva in te nemen als je geen tijd of toegang hebt tot het verse fruit, is door te mengen [Kanton Bilvachurna](#) (poeder) aan uw eten en drinken:



Hoe Bilva te openen en te bereiden

- **Breek het fruit open met een stamper of**, als je avontuurlijk bent ingesteld, sla het dan tegen de vloer of een platform totdat het opensplijt.
- **Schep met een lepel het vruchtvlees** en doe het in een grote kom. Giet een glas water en verzamel en pers met je handpalmen het vruchtvlees om de zaden te scheiden en het vruchtvlees uit te persen.
- **Druk het sap door een zeef om de vezels en zaden** van het dikke vruchtvlees te zeven. Schep het vruchtvlees dat in de zeef achterblijft in een vat en voeg meer water toe. Herhaal het persproces en zeef tot alleen de vezel overblijft.
- **Voeg rietsuiker toe aan het gezeefde sap** en breng op smaak met komijn of andere poeders. Laat het sap in een mixer lopen.

Smaakaanvullingen: Tamarinde, passievrucht, mango, papaja, framboos, dadel, zwarte peper, kurkuma, sinaasappelsap, citroensap, limoensap, kokosmelk, kokosolie, honing, rietsuiker, komijn, garam masala, zoethout, munt.

<https://www.youtube.com/watch?v=K196yBrArhw>

Bilva Recept Ideeën

- Eet Bilva als een grapefruit door slechts een snufje suiker toe te voegen. Veel Indonesiërs eten traditioneel 's ochtends een Bilva-vrucht als ontbijt om hun spijsverteringssappen op gang te brengen.
- Maak Bilva-toffee door het verse of gedroogde vruchtvlees te combineren met suiker, kokospoeder en plantaardige olie.
- De textuur en consistentie van de vrucht maken het ideaal voor jam en marmelade.
- Maak sap en shakes door het vruchtvlees te mengen met melk en suiker. Je kunt ander fruit toevoegen, zoals mango, papaja of kokosvlees.

Bijwerkingen: Te veel Bilva eten kan een opgeblazen gevoel en gastro-intestinaal ongemak veroorzaken. Het consumeren van Bilva zorgt voor een lager aantal zaadcellen en kan miskramen veroorzaken.



Bron afbeelding: [Isha Foundation](#)

Medicinaal gebruik van Bilva

- Neem gedurende 3 dagen een theelepel gedroogde en gepoederde Bilva-bladeren om de eetlust te vergroten.
- Neem voor de eliminatie van darmwormen 2 keer per dag 5 gram gedroogd en poedervormig vruchtvlees van de bilvavrucht.
- Astma kan onder controle worden gehouden door dagelijkse consumptie van een mengsel van droog Bilva-bladpoeder en honing.
- Neem tegen het prikkelbare darm syndroom 2 keer per dag een theelepel gedroogde en poedervormige rijpe Bilva-fruitpulp gemengd in een glas karnemelk of warm water.



- Om diabetes onder controle te houden en overmatig plassen te verminderen
- Hypertensie kan worden verminderd door een kopje water gemengd met 1 theelepel gedroogde Bilva-bladeren te koken, de oplossing af te koelen en te zeven en driemaal daags te consumeren.
- Rijpe Bilva-fruitpulp met suiker en honing na het avondeten gedurende 40 dagen is nuttig in de vroege stadia van tuberculose.
- Bladeren, schors, wortels en vruchtvlees worden allemaal gebruikt tegen slangenbeten.
- De zaadolie van Bilva fruit is antibacterieel en antimicrobieel. Bilva is ook een zeer krachtig antischimmelmiddel.
- De wortel en schors van de Bilva-boom wordt gebruikt als afkooksel als remedie tegen hartkloppingen.

- Het Bilva-blad is een preventief middel tegen diabetes door het consumeren van 20 ml Bilva-bladsap.
- Bilva-bladsap met zwarte peper helpt bij geelzucht.



- Om aambeien te genezen, plet je een onrijpe Bilva-vrucht samen met 1 theelepel gedroogde gember en venkel. Week dit mengsel in vier kopjes water en drink het 3 tot 4 keer per dag.
- Een kopje rijp Bilva-fruit gemengd met rietsuiker eenmaal per dag gedurende 2 tot 3 maanden zal constipatie en indigestie genezen.
(kan bijna 70 gram per dag innemen)
- Tegen chronische diarree, droog de plakjes van een onrijpe Bilva-vrucht in de zon en maal ze. Neem 2 keer per dag een theelepel van dit poeder samen met warm water.
- Bilva heeft voordelen bij het genezen van maag- en mondzweren.
Want deze persoon moet het mengsel van een kopje Bilva-fruitpulp

en een theelepel suiker 's ochtends op een lege maag gedurende 3 dagen consumeren.

- Tegen malaria, extraheer wat sap van bilva bladeren en bloemen en meng 1 theelepel van beide sappen met 1 theelepel honing en neem 2 keer per dag.
- Bilva-bladsap gemengd met gember, olie, zwarte peper en komijn dat in de hoofdhuid wordt gemasseerd, helpt bij ademhalingsproblemen.



- Het consumeren van Bilva-bladeren verlicht ziekten die worden veroorzaakt door een teveel aan vata en kapha (slijm).
- Volgens Swami Sivananda: "Het verse sap van de bladeren wordt gegeven met toevoeging van zwarte peper in gevallen van geelzucht, en wanneer verdund met water of honing, is dit een zeer geprezen remedie bij catarrhe en koorts."

- De bloemen genezen diarree, braken en dorst, terwijl de gom van het binnenste vruchtvlees van de vrucht een afrodisiacum (kama-vardhani) is.
- **De wortel is medicinaal het belangrijkste deel van de boom, na het verwijderen van de buitenste schil.** Een bereiding gemaakt van de wortel met gember en geroosterde rijst geneest braken. Voor de behandeling van aambeien, dysenterie en diarree wordt een preparaat gemaakt van de wortel vermengd met de knolwortel van Padha.
- De olie die wordt gewonnen uit de Bilva-wortel, gekookt met het sap van Bilva-bladeren en op het hoofd wordt aangebracht, is uitstekend geschikt voor neuscatarre en ooraandoeningen. Van deze wortel wordt ook de lekkernij Vilvadi Lehiam gemaakt.

Een belangrijk ingrediënt in Dashamula en Chyawanprash

Twee van de krachtigste tonics in Ayurveda - [*Dashamula*](#) en de beroemde Ayurvedische jam [*Chyawanaprash*](#) hebben Bilva als een belangrijk ingrediënt.

De beroemde 6000 jaar oude *Dashamula-formule* is gemaakt van tien medicinale wortels: Bilva (*Aegle marmelos*), Agnimantha (*Premna mucronata*), Shyonaka (*Oroxylum indicum*), Patala (*Stereospermum suaveolens*), Gambhari (*Gmelina arborea*), Brihati (*Solanum indicum*), Kantakari (*Solanum xanthocarpum*),

Gokshura (*Tribulus terrestris*), Shalaparni (*Desmodium gangeticum*), Prishnaparni (*Uraria picta*).



Andere praktische doeleinden van Bilva:

- Het vruchtvlees kan worden gebruikt als wasmiddel en zeep
- De gomcoating van Bilva-zaden kan als lijm worden gebruikt.
- In combinatie met kalkpleister doet Bilva-pulp ook dienst als waterdichtingsmiddel
- De vruchtolie wordt gebruikt in shampoo, in combinatie met [*amla*](#).