



Gradlinig scharf: Schweinefleisch nach Art der Naga, wie es das Restaurant *Niathu* bei Dimapur serviert. (3/2012)

NAGA PORK

Schulter vom Schwein mit fermentierten Bambussprossen, Naga jolokia und Akhuni

Nagaland gehört zu den östlichsten Provinzen Indiens und liegt un-mittelbar an der Grenze zu Burma (Myanmar). Wer die im Winter oft dunstverhangenen Hügel bereist, in denen die verschiedenen Stämme der Naga wohnen, bekommt immer wieder ein Gericht vorgesetzt, das je nach Küche: *Naga pork* oder *Pork with bamboo shoot* heisst. Je nach Koch kann diese Speise einen ziemlich anderen Flavour haben – auch ist sie mal höllisch scharf, mal gerade noch erträglich, mal butterzart oder ziemlich zäh. Immer aber eignet dem Ragout ein ganz spezielles Aroma, das – wie wir nach einigen Mahlzeiten herausgefunden haben – in erster Linie von den Bambussprossen her kommt, mit denen das Fleisch gekocht wird.

An zweiter Stelle wird das Aroma des Naga pork von dem speziellen Chili bestimmt, der hier verwendet wird: *Naga jolokia* (auch *Bhut jolokia*) gilt nicht nur als der schärfste Chili der Welt, er hat auch ein spezielles Aroma, was unter anderem auf die Familie zurückzuführen ist (*Capsicum chinense*). Vor Ort bekommt man diesen Chili außerhalb der Ernte-Saison entweder getrocknet oder in geräucherter Form. Wir verwenden hier aus aromatischen Gründen einen geräu-



Karneval der Tiere | «Ruhiger geht es im Becken mit den Aalen zu, deren braun-rote Leiber sich so eng aneinanderlegen, dass sie beinahe wie ein einziger Körper wirken, wie ein entspannt verdauender Darm – wären da nicht ihre erstaunlich großen Köpfe. Die Tiere haben ein markantes Gesicht und große Augen, die einen nachdenklich ansehen. «Du hier?», scheinen sie zu fragen.»

Das auf diesen Seiten vorgestellte Rezept entstand in Zusammenhang mit der hier zitierten Episode vom 21. März 2012.

AKHUNI

Die meisten Köche geben dem *Naga pork* auch ein wenig *Akhuni* bei. *Akhuni* (auch *Axone* genannt) ist eine Paste aus fermentierten Sojabohnen. In der sehr eigenständigen Küche Nagalands spielen verschiedene Fermentationsprodukte eine wichtige Rolle – *Akhuni* aber trifft man mit Anstand am häufigsten an. Auf den Marktständen der Bundeshauptstadt Kohima wird die Paste als rechteckiges, in ein Bananenblatt eingeschlagenes und dann in Zeitungspapier gehülltes Plätzchen verkauft (für 20 Rappen das Stück im Jahr 2012). *Akhuni* hat einen intensiven Duft, der gewisse Leute spontan an Hundekot denken lässt. Wir riechen eher eine leicht überreife bis vermordernde exotische Blüte, ein schlecht gepflegtes Gewächshaus. Im Grunde aber ist der Duft einzigartig und so beschaffen, dass man ihn nach einigen Tagen im Nagaland nicht mehr missen möchte. Sojabohnen können bis zu einer Höhe von 1500 m. ü. M. angepflanzt werden und brauchen viel Feuchtigkeit. Das macht sie zu einer idealen Pflanze für das bergige und niederschlagsreiche Nagaland.

Laut Caroline Rowe (*Economic Times Sunday Magazine* vom 10. Juli 2011) wird *Akhuni* wie folgt hergestellt: Die Sojabohnen werden gewaschen und dann gekocht bis sie weich aber noch intakt sind. Das Wasser wird entsorgt, die Bohnen werden in einen Tontopf (*Degchi*) gegeben und entweder in die Sonne gestellt oder in die Nähe eines Feuers. Die Wärme soll die Fermentation in Gang bringen, was im Sommer drei bis vier Tage, im Winter eine Woche lang dauert. Wie offenbar bei allen Fermentationsprodukten im Nagaland ist es fertig wenn es «richtig riecht». Nun werden die Bohnen in einem hölzernen Mörser zu einer groben, von der Konsistenz her an zerstoßenen Knoblauch erinnernde Paste zerquetscht. Zum Schluss nimmt man eine Hand voll dieser Paste und packt sie in ein Bananenblatt. Dieses Paket wird in der Nähe eines Feuers aufbewahrt und kann sofort ver-



Kleine, in Zeitungspapier eingeschlagene Päckchen mit Akhuni auf dem Markt von Kohima. (3/2012)

wendet oder einige Wochen lang aufbewahrt werden, wobei es täglich dunkler wird. Rowe: «The process – proteolysis of soya protein to amino acids – results in a distinctive umami taste. *Akhuni* is then used in a huge variety of dishes. An example of just two are fire-smoked pork and *akhuni* and *nula*, snails with *akhuni*.» Mit grünem Chili, Salz, Knoblauch und Ingwer wird aus der Paste das *Akhuni-Chutney*, das einem in Nagaland immer wieder vorgesetzt wird. Bei der Herstellung des *Chutney's* wird der Chili zunächst geröstet und dann mit Salz zu einer groben Paste verarbeitet – so verteilt sich die Schärfe besser auf das ganze *Chutney*. Dann kommt die Chilipaste mit Knoblauch und Ingwer in den Mörser. Zuletzt röstet man das *Akhuni* und vermischt es dann mit der Chili-Ingwer-Knoblauch-Mischung zu einer Paste. *Akhuni* wird in Nagaland auch verschiedenen Schmorgerichten beigegeben.

Da *Akhuni* leider ausserhalb des Nagalands nicht zu bekommen ist, imitieren wir dessen Aroma in unseren Rezepten durch die Zugabe von etwas fermentiertem Tofu aus China, wie es in jedem Asia-Laden mit chinesischer Kundschaft leicht zu finden ist.



Die Schärfe des Schweinefleischs nach Art der Naga verdankt sich dem spezielle Chili, der in dem Rezept zum Einsatz kommt: *Naga jolokia* sollte man auf jeden Fall nicht ohne Handschuhe in Angriff nehmen. (Zürich, 7/2012)

cherten Chili. Außerhalb des nordwestlichen Indiens ist Bhut jolokia nicht leicht zu bekommen – man kann sich aber mit Chipotles (geräucherten Jalapeños) behelfen oder, wenn man auf das Raucharoma verzichten will, auch gewöhnlichere Chilis verwenden. Die Schärfe des Naga jolokia ist legendär. Mit einem einzigen Exemplar soll man zwei Tage lang das Essen einer ganzen Großfamilie würzen können – und in Nagaland isst man wirklich scharf, deutlich schärfer als in den meisten anderen Regionen des Landes. Ja das indische Rüstungsministerium soll gar einen Wirkstoff aus diesem Chili testen, der bei Unruhen als Alternative zu konventionellem Tränengas eingesetzt werden kann. Hat man also das Original vor sich, sollte man vorsichtig vorgehen. Einzelne dieser Chilis sind zwar Blindgänger und geben tatsächlich viel weniger Schärfe ab als ihr Ruf. Es kann aber auch gut sein, dass man einen echten Teufel erwischt. Auf jeden Fall empfiehlt es sich, den Chili mit Handschuhen zu verarbeiten und lieber zu wenig als zu viel davon beizugeben.

In der Küche von Nagaland werden die Dinge eher gekocht als gebraten und eher gedünstet als frittiert, was vielleicht damit zu tun hat, dass die Naga-Küche traditionell kein Öl verwendet. Wir braten unser Fleisch trotzdem an weil wir finden, dass das Anbraten das Aroma vertieft und das Fleisch außerdem leichter zart wird. In Nagaland wird dieses Gericht manchmal mit dem fetten Fleisch vom Bauch des Schweines zubereitet, was natürlich außerordentlich gut schmeckt – wir geben hier eine Version für westliche Zeitgenossen wieder, die we-



BAMBUSSPROSSEN

Beim Versuch, das Gericht in der Schweiz nachzukochen, haben wir zuerst frische Bambussprossen verwendet. Das Resultat war annehmbar – der leicht medizinische Duft aber, den wir aus Nagaland kannten, hatte das Schwein mit den frischen Sprossen nicht. Wir fanden heraus, dass sich dieses Aroma nur mit eingelegten Bambussprossen herstellen lässt, wie sie in jedem Asia-Geschäft für wenig Geld angeboten werden. Das beste Resultat haben wir mit ganzen Spitzen junger Bambussprossen erzielt, die mit einigem Saft in Plastikbeuteln verkauft werden. Es gibt zahllose Marken und sie alle verströmen schon beim Öffnen des Beutels genau jenen Duft, der das Aroma des Naga-Schweins hauptsächlich bestimmt.



Naga pork, serviert im Razhü Pru in Kohima, einfach gekochtem Gemüse, Akhuni-Chutney und weißem Reis. (3/2012)

der Wasser am Brunnen holen, noch jagen, Bananenstauden schlagen oder sonst eine schwere körperliche Arbeit verrichten müssen.

Zum Fleisch werden im Nagaland größere Mengen gedünsteter Reis und Akhuni-Chutney aufgetischt. Zu fast allen Fleischgerichten wird außerdem Gemüse (Grüne Bohnen, Weißkohl etc.) serviert, das schlicht im Wasser gekocht wurde, ohne Gewürze und gar ohne Salz – eine Art Gegengewicht zu dem heftigen Aroma der Fleischgerichte.

FÜR 6 PERSONEN

- 1.4 kg Schweinefleisch (zum Beispiel ein Stück von der Schulter)
- 1-2 TL Salz
- 2 gesalzene Schweineschwänzchen (je ca. 60 g)
- 300 g eingelegte Spitzen von jungen Bambussprossen (Abtropfgewicht)
- 2 EL Rapsöl
- 6 große Tomaten, gehäutet, in Stücken (ca. 800 g)
- 14 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 100 g Ingwer, geputzt, in möglichst feinen Scheiben und leicht im Mörser angedrückt
- 6 TL fermentierter Tofu (ca. 40 g)
- 2 Naga jolokia (Bhut jolokia), entkernt und fein gehackt
- 300 ml Wasser
- Etwas Salz zum Abschmecken

Zubereitung (Kochzeit 2 Stunden)

- 1 | Fleisch in etwa 5 cm große Stücke schneiden und leicht salzen.
- 2 | Die Bambussprossen abtropfen lassen und schräg in etwa 1 bis 2 cm dicke Scheiben schneiden.
- 3 | Öl in einem schweren Topf erwärmen und das Fleisch (ev. in 2 bis 3 Etappen) darin sanft anbraten bis es allseits eine leichte Kruste bekommen hat.
- 4 | Bambussprossen, Tomaten, Knoblauch, Ingwer, Tofu und Chili zusammen mit 300 ml Wasser begeben. Aufkochen lassen, Hitze reduzieren, Deckel aufsetzen und 2 Stunde lang sanft köcheln lassen. Gelegentlich umrühren. *Wenn der Topf nicht gut schließt, muss möglicherweise von Zeit zu Zeit etwas Wasser nachgegossen werden.*
- 5 | Deckel abheben und (wenn nötig) weiterkochen lassen, bis die Sauce eine eher dickliche Konsistenz angenommen hat. Mit Salz abschmecken.