



# HIMACHAL PRADESH



## HIMACHAL PRADESH (HP)

Bundesland seit 25. Januar 1981

Hauptstadt Shimla

Fläche 55.673 km<sup>2</sup>

Bevölkerung 6'864'602 (2011)

Bevölkerungsdichte 123/km<sup>2</sup>

Sprachen Hindi (offiziell), Englisch (zweite Sprache), Pahari

Religionen 95 % Hinduismus, 2 % Islam, 5 % Sikhismus, 1 % Buddhismus

Alphabetisierung 83 %

GDP per capita 2800 \$ (2016)

Anteil Vegetarier keine Angaben

Kulinarische Produkte Apfel, Weizen, Mais, Reis, Hirse, Gewürze, Granatäpfel

### Stichworte zur Geschichte

Wegen der komplexen Beschaffenheit des Territoriums wird das Gebiet meistens von verschiedenen Herrschern kontrolliert.

Ab 550 Hinduistische Rajputen beherrschen weite Teile der Region (Kangra ist das mächtigste Reich)

16. Jh. Moguln übernehmen Macht

18. Jh. Sikhs dehnen ihren Einfluss bis in die Täler von Spiti aus

1815 Briten übernehmen die Macht

1864 Shimla wird Sommersitz der britischen Kolonialregierung

#626c3b Ein dunkles, leicht gräuliches Grün wie das der Zedernwälder, die wie in der Gegend von Dharamkhot durchwandert haben.

Vorderseite: Blick von Triund. (12/2017)

Bedingt durch die abwechslungsreiche Topographie des Bundesstaates zerfällt Himachal Pradesh (HP) in eine Reihe von sehr unterschiedlichen Regionen, in denen sich diverse Kulturen mit, so darf man annehmen, auch jeweils recht eigenen Küchen herausgebildet haben. Für den Fremden allerdings sind diese Küchen praktisch wie theoretisch kaum fassbar.<sup>1</sup> Generell gleicht die Küche im Süden eher der von Punjab, derweilen man im Norden (vor allem in Spiti) nicht selten tibetanisch isst. Im Bereich der Restaurants spielen die Punjabis überall die erste Geige. Im Fall von HP hat das auch historische Gründe, haben die Sikhs doch immer wieder Teile des Gebiets besetzt oder wenigstens beansprucht.<sup>2</sup>

**Apfel** | HP ist Indiens größter Apfelproduzent und wird deswegen auch *Apple State* genannt. Erstaunlicherweise aber spielen Äpfel in der Küche so gut wie gar keine Rolle. Früchte, die nicht exportiert werden können, werden zu Marmelade verarbeitet und so als Souvenirs verkauft.<sup>3</sup>

**Bier** | Es waren die Briten, die das Bier nach Indien gebracht haben. Ursprünglich importierten sie das Getränk. 1839 aber nahm die erste Brauerei auf indischem Boden ihre Fabrikation auf – im Distrikt Solon in HP. Das gleichnamige Bier wird auch heute noch produziert.<sup>4</sup>

**Gyurma** | Eine Blutwurst mit fein gehackten Innereien, Gerste oder Reis. Spezialität der tibetanischen Küche, verbreitet in Spiti.<sup>5</sup>

**Kheru** | Eine cremige Suppe aus Joghurt und Kichererbsenmehl, die mit Asant, Ingwer, Koriander, Knoblauch, Kreuzkümmel und Bockshornkleeblättern gewürzt wird. Joghurt scheidet beim Erwärmen aus. Durch die Zugabe von Besan soll das verhindert werden.<sup>6</sup>

**Momo** | Die berühmten, meist halbmondförmigen Dumplings aus dem Tibet sind auch in HP sehr beliebt.

**Pahari murghi** | Hühnerenteile, gebraten mit Zwiebeln, Knoblauch, Chilis, Lorbeer und Zimt. Der Name erinnert an die Paharis, die traditionellen Bewohner der hügeligen Gebiete im Süden des Himalaya.<sup>7</sup>

**Schwarzer Kardamom** | Im Gebirge rund um Chamba im Nordwesten von HP wächst (auch wild) *Amomum subulatum*, dessen Kapseln nach der Ernte über Feuer getrocknet werden, was dem Gewürz seinen charakteristischen, leicht rauchigen Duft verleiht.

**Thenthuk** | Neben *Thupka* die zweite berühmte Nudelsuppe tibetanischen Ursprungs. Die Teigwaren sind hier breit, unregelmäßig, fleischig und werden meist frisch gemacht.

**Thupka** | Die klassischste Suppe der tibetanischen Küche, mit eher feinen, runden Nudeln.

**Wein** | In HP werden diverse Weine aus Birne, Granatapfel, Pflirsich, Pflaume, Rhododendron oder Trauben gekeltert. Sie haben unterschiedlich viel Alkohol, sind aber durchgehend sehr süß.

<sup>1</sup> Im großen Kochbuch von Pushpesh Pant etwa kommt Himachal Pradesh (HP) nur ein einziges Mal vor, als Fundort von Morcheln – Rezepte aus dem Bundesstaat scheint er keine zu kennen. Pushpesh Pant: *India Cookbook*. London, New York: Phaidon Press, 2010. S. 788. Achaya kennt den Staat nur als Produktionsort der Zitrusfrucht *Kinna* oder *Kinnow*. Kongada T. Achaya: *Indian Food – A Historical Companion*.

New Delhi: Oxford University Press, 1998 [1. 1994]. S. 211 f. Einzig O'Brian geht auf die Küche von HP ein und zählt eine Reihe von Speisen auf, die sie als Elemente einer lokalen Cuisine hat ausmachen können. Charmaine O'Brian: *The Penguin Food Guide to India*. New Delhi: Penguin Books India, 2013. S. 41 ff.  
<sup>2</sup> Unter den Briten gehörte die Gegend zur Provinz Punjab, aus der sie erst 1956 als

Unionsterritorium und 1966 als eigener Bundesstaat herausgelöst wurde.

<sup>3</sup> O'Brian: *Op. cit.* S. 42.

<sup>4</sup> Coleen Taylor Sen: *Feasts and Fasts. A History of Food in India*. London: Reaktion Books, 2015. S. 224.

<sup>5</sup> O'Brian: *Op. cit.* S. 51.

<sup>6</sup> O'Brian: *Op. cit.* S. 44.

<sup>7</sup> O'Brian: *Op. cit.* S. 44.



Himachal Pradesh ist Indiens größter Apfelproduzent – in der Küche aber spielt die Frucht keine Rolle. (12/2017)



Laut diesem Verkäufer in McLeod Ganji schmeckt sein Tawa chicken ganz ähnlich wie Pahari murghi.



Tibetanische Thentuk mit dicken, frisch gemachten Nudeln im Four Seasons in McLeod Ganji. (12/2017)



Aus den Früchten (und Blumen) der Region werden diverse «Weine» hergestellt – durchgängig sehr süß.



Hier wächst der Kangra-Tee: Blick über die Sträucher des Dharamsala Tea Gardens in Richtung Norden. (7/2017)



Vor der Namgyalma Stupa im Zentrum von McLeod Ganji stehen die Momo-Verkäufer in Reihe. (12/2017)