



# CHHATTISGARH



## CHHATTISGARH (CG)

Bundesland seit 1. November 2000

Hauptstadt Raipur

Fläche 135'000 km<sup>2</sup>

Bevölkerung 25'540'196 (2011)

Bevölkerungsdichte 189/km<sup>2</sup>

Sprachen 83 % Hindi, 4 % Gondi, 4 % Oriya, 3 % Halabi, 2 % Kurukh, 3 % Andere

Religionen 93 % Hinduismus, 2 % Islam, 2 % Christentum, 3 % Sarnanismus und Andere

Alphabetisierung 70 %

GDP per capita 1700 \$ (2015)

Anteil Vegetarier 18 %

Kulinarische Produkte Reis, Mais, Hirsen, Hülsenfrüchte, Raps, Sonnenblume, Erdnuss, Soja

### Stichworte zur Geschichte

11. Jh. Invasion durch Truppen der Chola-Dynastie

ab 1741 Teil des Maratha-Reiches

ab 1845 Teil der britischen Central Provinces (CP)

2000 Unabhängigkeit nach vierzig Jahren als Teil von Madhya Pradesh

Bis heute Naxaliten, maoistische Rebellen, sind auf dem Gebiet aktiv

#624839 Ein dunkles Braun wie das der Reisfelder, die in der trockenen Hitze stehen.

Vorderseite: In Chhattisgarh leben mehr als dreißig indigene Stammesgruppen – Frau am Bahnhof von Jagdalpur. (3/2017)

Reis ist das wichtigste Agrarerzeugnis von Chhattisgarh, kann zwei Mal pro Jahr geerntet werden und spielt eine entsprechend zentrale im Speiseplan, gekocht, als Suppe oder gemahlen.<sup>1</sup> Die Küche des Landes kennt zahllose Zubereitungen aus Reismehl, die sich aber teilweise kaum oder nur in Details von Speisen unterscheiden, wie sie auch in anderen Bundesstaaten verbreitet sind. Auch viele der mehr als dreißig indigenen Stammesgruppen (*Adivasi*), die etwa einen Drittel der Bevölkerung stellen, sind heute sesshaft und ernähren sich primär von Reis und anderen Feldfrüchten. Sie jagen aber immer noch Wildschweine, Vögel oder Ratten, sammeln Honig, Yams, Blätter und Blüten.<sup>2</sup>

**Alkohol** | Die Ureinwohner von Chhattisgarh sind berühmt für die Alkoholika, die sie herstellen und trinken. Aus dem Saft einer Fischschwanzpalme machen sie Wein, aus der Blüte des Mahua-Baums brennen sie Schnaps und ihr Reiskbier hört auf den Namen *Than*.

**Ameisen** | In der Region Bastar werden rote Ameisen lebendig mit Salz gegessen oder mit Chili, Ingwer, Knoblauch und Salz zu einem säuerlichen Chutney namens *Chapura* verarbeitet.<sup>3</sup>

**Bagi (Bhaji)** | Blattgemüse und Blüten, die in großer Vielzahl auf den Tisch kommen, gegessen werden auch die Blätter von Balsambirne, Drumstick, Kürbis, Rettich, Zwiebel und anderem Zuchtgemüse.<sup>4</sup>

**Bore bhat** | Reis, der nach dem Kochen einige Stunden in Wasser stehen gelassen wird und dabei leicht fermentiert (Siehe *Pakhala*).<sup>5</sup>

**Cheela** | Dünner Pfannkuchen aus Reismehl, Wasser, Salz und Koriandergrün, der wie eine Crêpe auf einer heißen Platte gebraten wird.

**Dubki** | Klöße aus geschälten Urbohnen, die entweder in einer Sauce aus Zwiebel, Ingwer, Tomate und Gewürzen gekocht werden, oder in einem Sugo auf Basis von Joghurt respektive Buttermilch.<sup>6</sup>

**Fara** | Längliche, leicht konisch verjüngte Klößchen aus Reismehl, die erst im Dampf gegart oder im Wasser gekocht, dann mit Sesam, Knoblauch und Koriandergrün sautiert werden (siehe Rezept).

**Haat** | Die Adivasi nehmen oft lange Fußmärsche auf sich, um zu den wöchentlich stattfindenden Märkten, den *Haats* zu gelangen. Die sind nicht nur als Warenumschnäppplätze wichtig, sondern auch als Orte sozialen Austausches (und gemeinsamer Trinkgelage).

**Huhn** | Alle Haushühner, die heute auf der Welt herumgackern, stammen vom indischen Buschhuhn (*Gallus gallus*) ab. In der Bastar-Region im Süden von Chhattisgarh leben heute noch zehn verschiedene Arten dieses Huhns.

**Suski** | Lebensmittel, die durch Trocknen in der Sonne haltbar gemacht werden. Getrocknetes Gemüse hilft den Chhattisgarhi durch den Sommer, dessen Hitze den Feldbau schwierig macht.

<sup>1</sup> Es gibt nur wenig Literatur zur Küche von Chhattisgarh. Die reichhaltigste Einführung ins Thema findet sich bei Charmaine O'Brian: *The Penguin Food Guide to India*. New Delhi: Penguin Books India, 2013. S. 103–107.

<sup>2</sup> Zum Alltag in Bastar siehe Hiltrud Rüstau, Katja Eichner: *Chhattisgarh – Schatzkammer*

*Indiens*. Berlin: Trafo Verlag, 2009. S. 44ff.

<sup>3</sup> Dank einer Fernsehsendung, in der Gordon Ramsay in Bastar einen Baum besteigt, um Ameisen zu sammeln, sind die Tiere zur berühmtesten Speise von Chhattisgarh avanciert.

<sup>4</sup> Vergleiche O'Brian: *Op. cit.* S. 105.

<sup>5</sup> Seite *Bore baasi*. In: *Chhattisgarh Recipes*.

<http://www.chhattisgarhrecipes.com> (abgerufen am 4. April 2017).

<sup>6</sup> Seite *Culture of Chhattisgarh*. In: *Chhattisgarhonline*. <http://www.chhattisgarhonline.in/about/profile/culture/index.html> (abgerufen am 8. April 2017).



Fara erinnern von der Form her an Schupfnudeln, hier werden sie mit roter und grüner Chilisauce serviert.



Teig aus Reismehl für Chawal ke pakoda, frittiertes Gemüse oder Fleisch, ein beliebter Straßensnack.



In Indien sind frittierte Speisen besonders beliebt – in Chhattisgarh besteht der Teig oft aus Reismehl.



Vor dem Mahant Ghasidas Museum in Raipur hat man die (seltene) Chance, Klassiker des Landes zu kosten. (3/2017)



Ameisen werden mit Salz gegessen oder zu einem Chutney verarbeitet – Marktfrau in Jagdalpur. (3/2017)



Cheela werden wie Crêpes aus einem dünnflüssigen Teig hergestellt und auf einer heißen Platte gebraten.



Teig für eine weitere, mit Cheela verwandte Art von Pfannkuchen mit speziellen Kräutern.



In den fruchtbaren Ebenen von Chhattisgarh wird hauptsächlich Reis angebaut: trockene Felder bei Ghongha. (3/2017)