





## JHARKHAND (JH)

**Bundesland seit** 15. November 2000

**Hauptstadt** Ranchi

**Fläche** 79'722 km<sup>2</sup>

**Bevölkerung** 32'966'238 (2011)

**Bevölkerungsdichte** 414/km<sup>2</sup>

**Sprachen** 58 % Hindi, 11 % Santali,  
10 % Bengali, 9 % Urdu, 3 %  
Kurukh, 3 % Mundari, 3 % Ho

**Religionen** 68 % Hinduismus, 15 %  
Islam, 13 % Andere

**Alphabetisierung** 68 %

**GDP per capita** 1 100 \$ (2016)

**Anteil Vegetarier** 3 %

**Kulinarische Produkte** Reis

### Stichworte zur Geschichte

Teil verschiedener Großreiche

1765 British East India Company

übernimmt Kontrolle, zahlreiche

Aufstände der Adivasi, bis nach 1900

2000 JH wird als eigenes Bundes-

land aus Bihar herausgelöst, die

Unabhängigkeit wird vor allem von

den Adivasi eingefordert

**Heute** Massiver Abbau von Mine-  
ralien, dennoch gehört JH zu den  
ärmsten Regionen Indiens

**#ea5b0c** Ein dunkles Rotorange  
wie die Blüte des Palasabaums, der  
State flower von Jharkhand.

**Vorderseite:** Am östlichen Ende der  
Station Road in Ranchi reiht sich Bäckerei  
an Bäckerei – an den Türmen  
tropft *Khaja* ab. (5/2017)

Dem massiven Abbau von Eisen, Kohle und Kupfer zum Trotz gibt es in Jharkhand noch Wälder. Sie sind der Lebensraum der Ureinwohner, die etwa ein Drittel der Bevölkerung ausmachen und sich auf mehr als dreißig Stämme verteilen. Ihre Ernährung unterscheidet sich offenbar kaum von den Gewohnheiten der übrigen Adivasi, die im sogenannten *Tribal belt* leben, der sich von West-Bengalen bis hinunter nach Andra Pradesh zieht.<sup>1</sup> Die Adivasi sammeln diverse Blätter, Blüten (*Flame of the forest* und *Mahua*), Bambussprossen, Pilze (eine Art Seitling), Wurzeln (Yams) und betreiben Landwirtschaft in einfachster Form. Sie jagen Fische, Frösche, Schnecken, Insekten und andere kleine Tiere.<sup>2</sup> Die Küche der übrigen Bevölkerung Jharkhands lässt sich nur schwer von den kulinarischen Praktiken in Bihar unterscheiden.<sup>3</sup> Salziges wie *Litti* oder Süßes wie *Anarsa*, *Malpua*, *Tilkut* und *Thekua* etwa ist auch in den benachbarten Staaten verbreitet.

**Anarsa** | Eine Art Brötchen aus Jaggery, Reis, Ghee und Sesam. Es hat fast die Konsistenz von Marzipan und schmeckt leicht rauchig.

**Dhuska** | Pfannkuchen aus Reis- und Kichererbsenmehl, die mit Knoblauch oder Asant, grünen Chilis und Kreuzkümmel gewürzt und dann gebraten werden.<sup>4</sup>

**Handia** | Ein Bier aus Reis und Kräutern, das die Adivasi vor allem bei festlichen Gelegenheiten trinken.

**Kanda** | Eine lokale Süßkartoffel, die gekocht und gern zum Frühstück verzehrt wird.

**Khaja** | In Ghee frittiertes Blätterteiggebäck, das in Sirup getunkt wird – ursprünglich aus dem Dorf Silao bei Gaya in Bihar.

**Maad jhor** | Blattgemüse, das in dem stärkehaltigen Kochwasser von Reis gegart, dann mit Senföl und Knoblauch abgeschmeckt wird.<sup>5</sup>

**Mahuwa** | Schnaps aus den Blüten des Mahua-Baumes, wird von vielen Adivasi-Stämmen hergestellt.

**Malpua** | Reife Bananen, Mehl, Zucker und Milch werden zu einem dünnen Teig vermischt, der ein paar Stunden zieht und dann frittiert wird, bis der Rand knusprig ist, wird warm mit Zuckersirup gegessen.

**Ratte** | Sie werden von den Adivasi nach der Ernte aus den Feldern geräuchert und gekocht oder gebraten verzehrt.<sup>6</sup> Eine besondere Spezialität soll Ratte sein, die mit gesäuerten Bambussprossen und getrockneten Austernpilzen geschmort wird.<sup>7</sup>

**Litti** | Gegrillte Brötchen aus Weizenteig, die mit Kichererbsenmehl gefüllt sind. Dazu wird meist Chokha gereicht, ein Püree aus Kartoffeln oder Aubergine.

**Thekua** | Ein süßer Snack aus Mehl, Ghee, Zucker, Nüssen und Öl.

<sup>1</sup> Die Informationen über die Stammesküche auf dem Gebiet von Jharkhand verdanken wir zu einem überwiegenden Teil dem Werk von Charmaine O'Brian: *The Penguin Food Guide to India*. New Delhi: Penguin Books India, 2013. S. 117–119.

<sup>2</sup> Der gewöhnliche Reisende wird solchen Delikatessen allerdings kaum begegnen, denn die Leckereien der Ureinwohner werden in keinem Restaurant serviert.

<sup>3</sup> Ja, wer sich in Ranchi nach lokalen Spezialitä-

ten erkundigt, bekommt als häufigste Antwort: *Tandoori*, *Biryani* und *Chowmein*. Das hat auch die Tourismusbehörde als ein Manko erkannt, wie die Gastgewerbe-Expertin Sonia Gupta gegenüber dem *Telegraph* einräumt: «Every state has its own distinct cuisine. But when it comes to Jharkhand, we forgot to name a few.» Amit Gupta: *Local flavour in global meet*. In: *The Telegraph*. 16. Oktober 2007.

<sup>4</sup> Vergleiche O'Brian: *Op. cit.* S. 118: «[It [Dhuska] is eaten with potato or mutton curry

on festive occasions in both states [Bihar and Jharkhand], but is said to have originated in Jharkhand.

<sup>5</sup> Davon weiß O'Brian: *Op. cit.* S. 118.

<sup>6</sup> Coleen Taylor Sen: *Feasts and Fasts. A History of Food in India*. London: Reaktion Books, 2015. Kapitel *Scheduled Tribes*.

<sup>7</sup> Diese Leckerei beschrieb uns eine junge Dame namens Preeti, mit der wir an Bord eines elektrischen Sammeltaxis einige Zeit auf der Main Road von Ranchi im Stau standen.



Dushka schmecken wie dicke, beidseitig gebratene Dosas, hier werden sie mit Gemüse zum Frühstück serviert.



Der Dushka-Teig besteht aus Reis- und Kichererbsenmehl, Knoblauch, Asant, Kreuzkümmel und Chili.



Auf dem Markt von Ranchi wird ein Teil der grünen Mangos direkt zerhackt und in ein Pickle verwandelt.



Gegrillte Brötchen mit Kichererbsenfüllung (Litti) und zerstampfte Kartoffeln mit Chili (Chokha).



Litti chokha ist der berühmteste Snack aus Jharkhand (und Bihar): In Ranchi bekommt man ihn an jeder Ecke. (5/2017)



97 % der Bewohner von Jharkhand essen Fleisch, Huhn ist besonders beliebt, auch auf dem Markt von Ranchi.



Anarsa sind in Ranchi sehr beliebt, sie haben einen intensiven Sesamduft und ein leichtes Rauchparfum. (5/2017)



Auch Malpua werden oft als eine Spezialität aus Jharkhand genannt, sind aber im ganzen Osten verbreitet.



Auf dem Markt von Ranchi werden im Mai an jedem zweiten Stand Wachskürbisse (Ash gourd) angeboten.