



UTTAR PRADESH



UTTAR PRADESH (UP)

Bundesland seit 24. Januar 1950

Hauptstadt Lucknow

Fläche 240.928 km²

Bevölkerung 199'812'341 (2011)

Bevölkerungsdichte 829/km²

Sprachen 91 % Hindi, 8 % Urdu

Religionen 80 % Hinduismus,
19 % Islam

Alphabetisierung 73 %

GDP per capita 1100 \$ (2016)

Anteil Vegetarier 47 % (2014)

Kulinarische Produkte Weizen, Reis,
Zuckerrohr, Kartoffel, Erbse,
Aubergine, Okra, Kohl,
Karotte, Hülsenfrüchte,
Bananen, Mango, Fleisch,
Milchprodukte

Stichworte zur Geschichte

1503 Sikandar Lodi, Sultan von Delhi, verlegt die Hauptstadt seines Reiches nach Agra

Mitte 16. Jh. Mughlai-Kaiser Akbar verlegt die Kapitale erneut von Delhi nach Agra (sein Enkel baut den Taj Mahal)

18. Jh. Awadh (mit Lucknow, der Hauptstadt der Nawabs) wird zum Zentrum der muslimischen Macht

#eeba66 Ein leicht bräunliches Gelb wie das von Safranreife oder vieler Milchspeisen, die in den Sweet Houses von Varanasi und Lucknow verkauft werden.

Vorderseite: Winter in Lucknow, auf der Harding Bridge wärmt sich ein Mann an seinem Feuerchen. (1/2018)

Uttar Pradesh (UP) gilt als die Region, wo der Hinduismus geboren wurde. Hier, in der weiten und fruchtbaren Ebene des Ganges, entwickelte sich die Kultur der Arier (siehe *Khichri*) zu einem ausgeklügelten Wirtschafts- und Sozialsystem. Allerdings haben sich dann auch die Muslime in UP breitgemacht, vor allem in Agra und Lucknow. Im ländlichen, meist hinduistischen UP wird vor allem vegetarisch gekocht und Varanasi gilt als Kapitale der Süßspeisen (natürlich auf Basis von Milch). Lucknow indes ist berühmt für seine Fleischküche, ein Erbe der Nawabs, des Hofes von Awadh. Deren Küche kann als eine Fortsetzung der Mughlai-Tradition (siehe *Mutton korma*) angesehen werden.

Dum pukht | Wörtlich «langsamer Ofen», das gemächliche Dünsten in einem versiegelten Tontopf. Laut Legende soll diese Kunst im 18. Jahrhundert in den Küchen des Nawab Asaf-ud-Daula erfunden worden sein, um die Arbeiter an einem seiner ambitionierten Bauwerke (Bara Imambara) bei Kräften zu halten.¹ Pant 16f.

Kakori | Kebabs aus extrem fein gehacktem und gestampftem Fleisch, das die Konsistenz von Brät oder Paté hat. Das Hackfleisch wird mit Zwiebel, Knoblauch und *Khoya* (siehe dort) vermischt, mit Muskat, Gewürznelken, Kardamom, Pfeffer und oft etwas Rosenwasser gewürzt, an Metallspieße gepappt und gebraten. Der Name leitet sich von einem Dorf an den Grenzen von Lucknow ab, wo die Technik erfunden worden sein soll – gemäß einer Legende, um die zahnlosen Mütter der alten Nawab-Aristokratie zu verwöhnen.²

Khoya | Milch wird unter ständigem Rühren so lange gekocht bis die meiste Flüssigkeit verdampft ist. Die zurückbleibende Masse wird in Nordindien vor allem für Konfekt wie *Barfi* oder *Beda* verwendet, gelegentlich aber auch für salzige Speisen.³

Milch | Für Hindus ist Kuhmilch eine der reinsten Substanzen. Heilige Statuen werden oft mit Milch gereinigt und man spendet den Göttern gerne Konfekt aus Milch.⁴

Pulao | Der Gaumen der Nawabs empfand das Biryani der Mughlai als ein grobes, barbarisch überwürztes Gericht. Sie zogen Pulao vor. Für Pulao wird der Reis in einer Brühe (*Yakhni*) vorgegart, dann mit vorgekochtem Fleisch in einen Topf geschichtet. Man gießt etwas mit Safran aromatisierte Milch dazu, verschließt den Topf mit einem Stück Teig und lässt ihn lange über heißen Kohlen stehen (siehe *Dum pukht*).⁵

Rabri | Milch wird gekocht und die Haut, die sich dabei auf der Oberfläche formt, wird abgelöst und wieder in der Flüssigkeit versenkt. Der Prozess wird wiederholt bis nur noch eine feste Masse übrig ist.

Silberfolie (Varg) | Beliebte Dekoration der Küche von Awadh, ziert Süßigkeiten, aber auch Kormas und Pulaos. Dünne Silberplättchen werden zwischen Schichten aus Leder und Papier gelegt und so lange behämmert, bis die dünne Folie entsteht.⁶

¹ Pushpesh Pant: *India Cookbook*. London, New York: Phaidon Press, 2010. S. 16. f.

² Pant: *Op. cit.* S. 17.

³ Eine Reportage über das berühmte Chowdhary Sweet House in Lucknow bei Tanja

Dusy, Roland Schenkel: *Indien. Küche & Kultur*. München: Gräfe & Unzer Verlag, 2007. [2., 1. 2002]. S. 62ff.

⁴ Kongada T. Achaya: *A Historical Dictionary of Indian Food*. New Delhi: Oxford University

Press, 2002 [1. 1998]. S. 154ff.

⁵ Charmaine O'Brian: *The Penguin Food Guide to India*. New Delhi: Penguin Books India, 2013. S. 92.

⁶ Pant: *Op. cit.* S. 17.



Lammfleisch zart wie Brät, mit Pfeffer, Nelken, Muskat, Kardamom und einem Hauch Rosenwasser: Kakori.



Mit grüner Papaya vermischt und folglich noch weicher und etwas leichter als Kakori: Galawat ke kebab.



Avadhi machhli im Falaknuma: Fisch in Sauce aus Cashewnüssen, Tomaten, Zwiebeln, Kardamom und Safran.



Unter Verschluss im Dampf gegart: Pulao mit Safran und Hühnchen, perfekt zubereitet im Oudhyana in Lucknow.



Das gut besuchte Tunday Kebabi gilt als der Ort, wo die besten Kebabs von Lucknow gebraten werden. (1/2018)



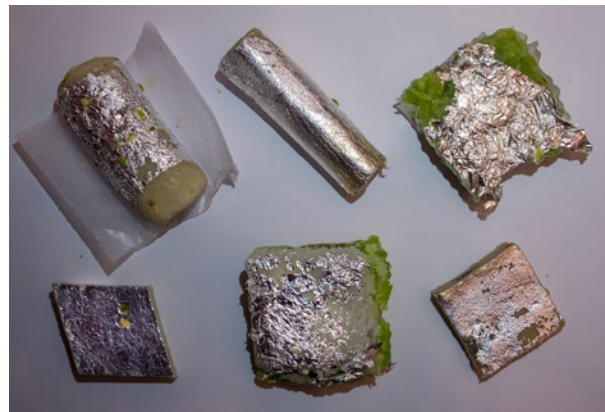
Nimish oder Makkhan heißt der Luftibus unter den Lucknow-Sweets: nichts als Milchschaum und Zucker.



Kesar phirni: Pudding aus Reis, Milch und Zucker, mit Rosenwasser, grünem Kardamom und etwas Safran.



Getoastetes Brot, in Safranmilch eingeweicht, mit Kondensmilch bestrichen: **Shahi tukra im Oudhyana.**



Parade der Silberlinge: mit Folie belegter Konfekt aus dem **Chowdhary Sweet House** in Lucknow.



Für Sheermal wird Milch statt Wasser verarbeitet und am Ende kommt Safran dazu: Bäcker in Lucknow. (1/2018)