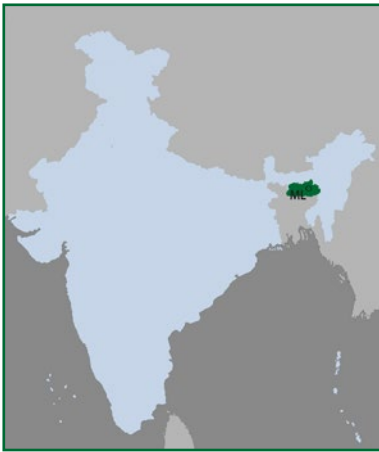


MEGHALAYA





MEGHALAYA (ML)

Bundesland seit 21. Januar 1972

Hauptstadt Shillong

Fläche 22'429 km²

Bevölkerung 2'964'007 (2011)

Bevölkerungsdichte 132/km²

Sprachen 47 % Khasi, 31 % Garo,
8 % Bengali, 2 % Nepali,
2 % Hindi, 7 % Andere

Religionen 75 % Christentum,
12 % Hinduismus, 3 % Islam,
9 % Stammesreligionen

Alphabetisierung 76 %

GDP per capita 1500 \$ (2017)

Kulinarische Produkte Reis, Mais,
Weizen, Kartoffel, Ingwer,
Kurkuma, Pfeffer, Indischer
Lorbeer, Orange, Ananas,
Sternfrucht, Litchi, Banane,
Pflaume, Birne, Pfirsich

Stichworte zur Geschichte

Bis zur Ankunft der Briten ist Meghalaya das Gebiet von drei ethnischen Gruppen mit Wurzeln in Südostasien: Khasi, Jaintia und Garo.

Ab 1833 Gleichzeitig mit den Briten kommt das Christentum, die mehrheitlich matriarchalen Strukturen aber bleiben erhalten.

1947 Gebiet gehört zu Assam

1972 Indischer Bundesstaat

006933 Ein sattes, tief leuchtendes Grün wie das der Wälder, die große Teile Meghalayas überziehen.

Vorderseite: Vorsichtig überquert diese Schwester eine Hängebrücke zwischen Dorbar und Nongriat. (1/2018)

Die Briten nannten die stark hügelige Landschaft von Meghalaya das *Schottland Indiens*. Die Gegend ist berühmt für den vielen Regen, den sie abbekommt. Das Dorf Cherrapunji in den Khasi Hills gilt als der feuchteste Ort der Welt. Das viele Wasser hat natürlich auch einen Einfluss auf die Landwirtschaft: Reis wird im großen Stil angebaut, Gemüse und Früchte gedeihen außerordentlich gut. Im Zentrum des Essens aber steht nebst Reis vor allem Schweinefleisch. Und Gemüse wird oft entweder mit getrocknetem Fisch aromatisiert oder in Schweinebrühe gekocht.¹

Doh jem | Ein Schmorgericht aus klein geschnittenen Innereien (meistens) vom Schwein, mit Zwiebel, Ingwer, Pfeffer, Indischem Lorbeer, schwarzer Sesampaste und etwas Schweineblut.

Doh khleh | Eine Art Salat aus gekochtem Schweinekopf. Ohren, Schnauze, Stücke aus dem Gesicht und Hirn werden mit Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch und etwas Kochsud vermischt und kalt gegessen.

Doh nud | Leber vom Schwein in einer Sauce aus Zwiebel, Kurkuma, Pfeffer, Indischem Lorbeer und Schweinefett.

Doh snam | Eine relativ dünne Blutwurst mit etwas Leber und ein paar Stücken Fett drin, zurückhaltend gewürzt.

Ja doh | Wörtlich Reis (*Ja*) Fleisch (*Doh*). Reis, wie Biryani in Brühe (meistens Schwein) gekocht, mit kleinen Stücken Fleisch und Fett bereichert, auf unterschiedliche Arten gewürzt. Oft ein kompakter, gelblicher oder leicht grüner Reis mit einem komplexen, fleischig-rauchigen Aroma, markant pfeffrig, leicht chili-scharf im Mund und etwas fettig auf den Lippen. *Ja doh* wird manchmal auch mit Leber zubereitet.

Kwai | In ganz Indien wird viel Betelnuss gekaut (mit Betelblatt, Lime und manchmal Tabak), in Meghalaya aber noch mehr – und nach einem speziellen Rezept, werden die Nüsse doch hier vorgängig fermentiert. Es gibt kaum ein Ritual ohne *Kwai* und jedes Essen beginnt und endet mit Betelnuss.²

Soda | Die Küche der Garo unterscheidet sich von den Traditionen der Khasi und Jaintia vor allem dadurch, dass sie in nahezu jedes Gericht etwas Soda geben.³

Soh phlang | Ein Kraut (*Flemingia vestita*) mit einer saftigen Wurzelknolle, leicht süßlich, mit einem an Mandeln erinnernden Aroma.

Tej patta | Meghalaya produziert in großem Stil sogenannt *Indischen Lorbeer*. Die Blätter von (*Cinnamomum tamala*) haben einen charakteristischen, an Zimtkassie erinnernden Duft und sind in der Küche der Khasi sehr beliebt.

Tung rymbai | Ein Relish aus gekochtem und zerkleinertem Fleisch (meist Schwein oder Rind), fermentierten Sojabohnen, schwarzer Sesampaste, Zwiebel und Chili.

¹ Viele Informationen zu den Speisen in der nachfolgenden Liste haben wir von den Köchinnen bekommen, denen wir die Delikatessen im Januar 2018 in Shillong und Umgebung (namentlich in Myllem) abgekauft haben. Einen guten Überblick

über die verschiedenen Spezialitäten der Khasi-Küche gibt Karikor Kharkongor: *Khasi Cuisine*. In: *India Mike*. <http://www.indiamike.com/india/indian-cooking-and-cuisine-f12/khasi-cuisine-t214839> (abgerufen am 1. Juli 2014).

² Hohnu Hauzel: *The Essential North-East Cookbook*. New Delhi: Penguin Books India, 2003. S. 93 f. Hauzel erzählt eine schöne Legende über den Ursprung der Tradition, jedem Gast erst *Kwai* anzubieten.

³ Hauzel: *Op. cit.* S. 95.



Die Blutwurst (*Doh snam*) wird am Straßenrand gekocht, der Kunde bestimmt die Länge seines Stückes selbst.



In der Abteilung für getrocknete Fische auf dem Markt Shillong werben etwa 40 Stände um Kundschaft.



Der Klassiker schlechthin: *Ja doh*, mit Schweinebrühe gekochter Reis, hier mit *Doh khleh* angerichtet. (1/2018)



In Tyrna stapeln sich Säcke mit Indischem Lorbeer (*Tej patta*), der in den Wäldern gesammelt wird.



Warten auf Kundschaft am frühen Morgen: ein Schwein und sein Fleischer auf dem Markt von Shillong. (1/2018)



Beim *Doh jem* schmeckt man die Innereien noch sehr gut heraus, die Sauce ist dick, fast etwas klebrig.



Doh khleh – eine Art Salat aus gekochtem Stücken vom Schweinekopf, Ingwer und Zwiebeln.



Doh nud – Leber vom Schwein in einer Sauce aus Zwiebel, Bockshornklee, Zimt und Pfeffer.



Doh snam – die Blutwurst wird lauwarm mit Frühlingszwiebeln, Knoblauchgrün und Chili gegessen.



Pickles mit Gemüse, Fleisch und Fisch an einem Stand neben der Straße von Guwahati nach Shillong.



Soh phlang – diese saftige und leicht süßliche Wurzel ist bei den Khasi, Garo und Jaintia sehr beliebt.



In einem Restaurant in Myllem kocht das Mittagessen vor sich hin, darüber hängt Schweinefleisch im Rauch. (1/2018)