





TRIPURA (TR)

Bundesland seit 21. Januar 1972

Hauptstadt Agartala

Fläche 10.492 km²

Bevölkerung 3'671'032 (2011)

Bevölkerungsdichte 350/km²

Sprachen 67 % Bengali,

26 % Kokborok, 2 % Hindi

Religionen 84 % Hinduismus,

9 % Islam, 4 % Christentum,

Alphabetisierung 95 %

GDP per capita 1200 \$ (2015)

Anteil Vegetarier keine Angaben

Kulinarische Produkte Reis,

Kartoffel, Zuckerrohr,

Hibiskus, Hülsenfrüchte,

Jackfrucht, Ananas

Stichworte zur Geschichte

13. Jh.–1949 Dynastie der Manikya beherrscht das Gebiet

Ab 1948 Die Teilung Indiens (Partition), die Gründung Ostpakistans (heute Bangladesch), die darauf folgenden Kriege und Krisen treiben Millionen von Bangladescher in die Flucht nach Tripura

#de0000 Ein leuchtendes Rot wie das der Fahnen der CPI, die man in Agartala überall sieht – Tripura ist einer der letzten kommunistischen Staaten Indiens.

Vorderseite: Der Sommerpalast des Maharaschas Bir Bikram Kishore wurde 1930 erbaut und liegt mitten in einem grossen Tümpel, dem Rudrasagar-See. (1/2018)

In Tripura isst man heute vor allem bengalisch. Das hat einerseits damit zu tun, dass die Manikya, die fast tausend Jahre über Tripura herrschten, große Bewunderer von Bengalen waren.¹ Andererseits rührt es daher, dass bei der Ablösung von Bangladesch 1947 zahlreiche Nicht-Muslime nach Osten flüchteten.² Ganz anders kochen die Ureinwohner des Gebiets, die zu einem der 17 Stämme des Bundeslands gehören.³ Die Zuwanderer leben vor allem in den Städten und sind heute viel zahlreicher als die Stammesbevölkerung, die vor allem in ländlichen Gebieten zu Hause ist. «Auf der Ebene der Nahrungsgewohnheiten hat es keinerlei Austausch zwischen den zwei Gemeinschaften gegeben», schreibt Hohnu Hauzel.⁴ Traditionell essen die Tripuris viel Reis und lieben einfach gekochtes Gemüse, Fleisch oder Fisch, das mit etwas Ingwer und Chilis gewürzt wird. Sie verwenden wenig Öl und auch heute noch kaum getrocknete Gewürze. Im Gegenzug spielen Kräuter eine wichtige Rolle.⁵

AA | Frischer Flussfisch, gekocht mit grünen Chili, Zwiebeln, Knoblauch und fermentiertem Fisch oder *Shidal* (siehe dort).

Bambussprossen | Eine essentielle Zutat der Küche, kommt in nahezu jedes nicht-vegetarische Gericht hinein. Bambus wird auch mit Chili und fermentiertem Fisch zu einem Chutney vermischt.

Chakwi | Suppe aus Bambussprossen, Schweinefleisch, grünen Chilis, Soda, Zwiebeln, Knoblauch, Zitronenblätter und Shidol (siehe dort).

Godhak | Bambussprossen und Bananenstamm werden in kleinen Stücken weich gekocht, dann mit getrocknetem Fisch, Salz, Chili, Zwiebel und Knoblauch vermischt.⁶

Guntok | Suppe aus Gemüse (Grünzeug, Bohnen, Erbsen, Kohl, Bambussprossen), das mit grünen Chilis, Ingwer und Salz gekocht, dann zerquetscht und mit Shidol (siehe dort) aromatisiert wird.

Mosoden | Geröstete Kartoffeln und Auberginen, zerquetscht mit grünen Chilis, Ingwer und Zwiebeln.

Musadang | Salat aus gekochtem Schweinefleisch, das mit trocken gerösteten Chilis, fein geschnittenem Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch und Koriandergrün vermischt wird.

Shidal | Eine Sauce oder Paste aus fermentiertem Fisch, die in der Küche von Tripura sehr häufig verwendet wird – ähnlich Fischsauce in anderen Küchen Asiens (Laos, Thailand, Vietnam, Korea). Kleine Fische (*Sarpunti*) werden gesäubert, ausgenommen, mit Salz vermischt, in einen Tontopf geschichtet und mit Senföl bedeckt. Der Topf wird drei bis vier Wochen stehen gelassen, das Resultat ist eine salzige und stark duftende Masse, *Shidal*.⁷

Wasung | Bambussprossen, Pilze und Gemüse im Bambusrohr.

¹ Coleen Taylor Sen: *Feasts and Fasts*. London: Reaktion Books, 2015. S. 229.

² Charmaine O'Brian: *The Penguin Food Guide to India*. New Delhi: Penguin Books India, 2013. S. 193..

³ Martin Hughes, Sheema Mookherjee, Richard Delacy: *World food: India*. Melbourne, Lonely Planet Edition, 2001. S. 179.

⁴ Hohnu Hauzel: *The Essential North-East Cookbook. Recipes from Arunachal Pradesh,*

Assam, Manipur, Maghalaya, Mizoram, Nagaland, Tripura. New Delhi: Penguin Books India, 2003. S. 163 f.

Kongada T. Achaya: *A Historical Dictionary of Indian Food*. New Delhi: Oxford University Press, 2002 [1. 1998]. S. 154 ff.

⁵ Wir haben nur einzelne Spezialitäten aus Tripura kosten können. Wo nicht anders vermerkt, folgen wir in der nachstehenden Liste vor allem den Angaben im Tripura-Ka-

pitel bei Hauzel: *Op. cit.* S. 161 ff.

⁶ Anamika Singh et al.: *Cultural significance and diversities of ethnic foods of Northeast India*. In: *Indian Journal of Traditional Knowledge*. Vol. 6 (1). Januar 2007. S. 79–94.

⁷ Genaueres bei Armaan Ullah Muzaddadi, S Basu: *Shidal – A traditional fermented Fishery product of North east India*. In: *Indian Journal of Traditional Knowledge*. Vol. 11 (2). April 2012. S. 323–328.



Für die Stammesbevölkerung von Tripura ist Schwein das wichtigste Fleisch: Markt in Bisramganji. (1/2018)



Von der Banane werden neben den Früchten auch die Blüten und der Scheinstamm verzehrt.



Porc Mosoden: Kleine Stücke Schweinespeck, mit Zwiebeln, frischem Ingwer und grünem Chili gebraten.



Awan Bangwi: Klebreis, mit Zwiebel in sogenannte Lairu-Blätter gepackt und im Dampf gegart. (Agartala, 1/2018)



Tripura produziert jährlich 7 Millionen Kilogramm Tee, einen Teil davon im Devipur Tea Garden bei Bisalgarh. (1/2018)



Das wichtigste Nahrungsmittel von Tripura ist Reis, der in allen Ebenen angebaut wird, auch nördlich von Bishramganji.