



GOA



GOA (GA)

Bundesland seit 30. Mai 1987

Hauptstadt Panaji

Fläche 3702 km²

Bevölkerung 1'457'723 (2011)

Bevölkerungsdichte 394/km²

Sprachen 57 % Konkani, 23 % Marathi, 6 % Hindi, 6 % Kannada

Religionen 66 % Hinduismus, 25 % Christentum, 8 % Islam

Alphabetisierung 89 %

GDP per capita 4200 \$ (2016)

Anteil Vegetarier keine Angaben

Kulinarische Produkte Reis, Kokosnuss, Cashewnuss, Banane, Mango, Jackfrucht, Tamarinde, Pfeffer, Ingwer, Kurkuma, Fisch und Meeresfrüchte

Stichworte zur Geschichte

8. Jh. Goa fällt der Rashtrakuta-Dynastie zu, der Seehandel mit Arabien nimmt ein neues Ausmaß an

1510 Alfonso de Albuquerque landet mit einer Flotte in Goa und nimmt es für Portugal in Besitz

1530 Goa wird Hauptstadt des portugiesischen Indien

1590 Inquisition kommt nach Goa, Hindus fliehen ins Hinterland

1961 Indien marschiert in Goa ein

#99a02e Ein leicht ins gelbliche gebrochenes Grün wie das der omnipräsenten Kokosnüssei.

Vorderseite: Eine Kapelle am Hügel über dem Strand von Baga. (1/2017)

Die prägende Küche im vorportugiesischen Goa war die der Saraswat-Brahmanen, in deren Zentrum, neben Reis, auch heute noch vor allem Fisch und Meeresfrüchte stehen.¹ Vor allem die katholischen Mönche, die mit den portugiesischen Seefahrern ins Land kamen, verschmolzen diese Küche mit europäischen Traditionen.² Umgekehrt nahm auch die Küche der Brahmanen portugiesische Einflüsse auf. Typisch ist die Verwendung von Essig oder *Kokum* als Säuerungsmittel, der Gebrauch von *Feni*, der Einsatz von diversen Chilisorten und die Liebe zur Kokosnuss. Eine Besonderheit sind auch die Adaptionen portugiesischer Gerichte mit Schweinefleisch wie *Sorpotel* (siehe dort) oder *Vindaloo*.

Alphonso | Albuquerque setzte europäische Techniken ein, um den Anbau lokaler Früchte in Goa zu verbessern. Besonders interessierte er sich für Mangos, eine trägt auch seinen Namen: die *Alphonso*.³

Bebinca | Fester, fast gelatinöser Kuchen, der traditionell zu Weihnachten hergestellt wird und aus vielen dünnen Schichten besteht. Der Teig wird aus Eiern, Kokosnuss, Jaggery und Ghee gefertigt.⁴

Cafreal | Ein Hühnergericht mit grünen Chilis, Koriandergrün, Zwiebel, Knoblauch, Ingwer, Zimt, Pfeffer, Muskat, Gewürznelke und Limettensaft oder Essig, das seinen Ursprung in den portugiesischen Kolonien in Afrika haben soll.

Chili | Der Chili, der heute in nahezu jedem Gericht des Subkontinents eine Rolle spielt, kam erst mit den Portugiesen nach Indien. Er wurde bereits unter Vasco da Gama in Kerala eingeführt, verbreitete sich aber von Goa aus bis weit in den Norden.⁵

Feni | Schnaps aus dem fermentierten Saft von Cashewfrüchten (oder Palmwein) wird auch als Ersatz für Hefe verwendet.

Kokum | Rinde einer Frucht (*Garcinia indica*) aus der Mangostane-Familie, wird getrocknet als Säuerungsmittel verwendet.

Portugiesische Importe | Die Portugiesen brachten aus ihren Kolonien nicht nur den Chili nach Indien, sondern auch: Ananas, Cashewnuss, Erdnuss, Guave, Kartoffel, Mais, Maniok, Papaya, Passionsfrucht, Sapote, Süßkartoffel, Tomate.

Recheio | Scharfes Masala aus Chilis, Knoblauch, getrockneten Gewürzen und Essig.⁷

Sorpotel | Schmorgericht aus Innereien vom Schwein.

Vindaloo | Schmorgericht mit Schweinefleisch, Knoblauch, Essig, Chili, Pfeffer und weiteren Gewürzen.

Xacuti | Stücke von Huhn oder Ziege, manchmal auch Meeresfrüchte werden mit Kokosnuss, Tamarinde, Zwiebeln, Chilis, Pfeffer, Koriander, Mohn und weiteren Gewürzen zu einem dicklichen Stew verkocht. Gilt als Rezept aus vorportugiesischer Zeit.

¹ Für die Bewohner Goas ist ein Mahl ohne Fisch unvollständig, schreibt Menezes: «To the Goan, fish is soul food and holds a special place in life. The famous Goan poet, Bakibab Borkar, addresses Yama, the god of death: Please Sir, Mr God of Death / Don't make it my turn today / Not today / There is fish curry for dinner.» Maria Teresa Menezes: *The Essential Goa Cookbook*. New Delhi: Penguin Books India,

2000. Kapitel *Introduction*.

² Kongada T. Achaya: *A Historical Dictionary of Indian Food*. New Delhi: Oxford University Press, 2002 [1. 1998]. S. 82.

³ Um 1700 schrieb Niccolao Manucci: «The best mangoes grow in the island of Goa [...] I have eaten many that had the taste of the peaches, plums, pears and apples of Europe.» Zitiert nach Achaya: *Op. cit.* S. 82.

⁴ Eine ausführliche Beschreibung des aufwendigen Herstellungsprozesses liefert Menezes: *Op. cit.* Kapitel *Introduction*.

⁵ Charmaine O'Brian: *The Penguin Food Guide to India*. New Delhi: Penguin Books India, 2013. S. 244f.

⁶ Recheio wird laut Speisekarte des *Souza Lobo* in Calangute als Füllung und Basis für zahlreiche Gerichte der Küche von Goa verwendet.



Christliche Köche säuern mit Essig, Hindus eher mit Kokum – Marktstand in Mapusa. (1/2017)



Goas berühmtester Reis hat (parboiled) dicke Körner mit rötlichen Verfärbungen, Feld bei Ponda. (2/2008)



Chorizo wird mit Chili, Zimt und Pfeffer gewürzt, freundliche Wurstabschneiderin auf dem Markt von Margao.



Ohne ein Gericht mit Fisch- oder Meeresfrüchten ist ein Essen in Goa unvollständig: Markthalle von Mapusa. (1/2017)



Aus vorportugiesischer Zeit: *Xacuti*, hier mit Garnelen, Sauce aus Kokosnuss, Tamarinde und Gewürzen.



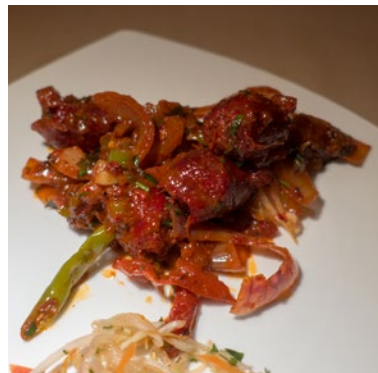
Aus dem portugiesischen Afrika: Hühnchen *Cafreal*, aufgetischt im Florentine in Saligao. (1/2017)



Aus Portugal, für die indische Küche übersetzt: Schweinefleisch *Vindaloo*, im Souza Lobo in Calangute. (1/2017)



Sanna sind luftige, leicht süßliche Reisküchlein, die traditionell mit Palmwein (*Toddy*) gesäuert werden.



Scharfe Wurst, noch schärfer gemacht: *Chorizo chily fry* im Restaurant Martins in Margao. (1/2017)



Kismur ist eine Art Salat aus getrockneten Garnelen, Chili und Kokosraspel, im Nostalgia in Margao.



Karikaturist Mario Miranda (1926–2011) hat in Goa diverse Restaurants dekoriert, auch das Bahnhofsbuffet von Margao.