





KERALA (KL)

Bundesland seit 1. Juli 1949

Hauptstadt Thiruvananthapuram

Fläche 38'863 km²

Bevölkerung 33'387'677 (2011)

Bevölkerungsdichte 859/km²

Sprachen 97 % Malayalam, 2 % Tamil

Religionen 65 % Hinduismus,
27 % Islam, 18 % Christentum

Alphabetisierung 94 %

GDP per capita 2400 \$ (2016)

Anteil Vegetarier 3 %

Kulinarische Produkte Reis,
Schwarzer Pfeffer, Kokosnuss,
Cashewnuss, Tee,
Kaffee, Kardamom, Vanille,
Zimt, Muskat, Fisch und
Meeresfrüchte

Stichworte zur Geschichte

Bis 1102 Dynastie der Chera, mit
Unterbrechungen

20. Mai 1498 Der Portugiese Vasco
da Gama landet bei Calicut

1663 Holland löst Portugal ab

1729 Das neue Reich Travancore
wird zu bestimmenden Macht, ab

1764 bedroht von Mysore, ab **1795**
unter englischem Protektorat

#00b6e6 Ein leuchtendes Blau wie
im Federkleid des männlichen King-
fishers, den man in Kerala antrifft.

Vorderseite: Auf einem Kanal in den
Alappuzha Backwaters (1/2017)

Das tägliche Essen der Malayali, der Bewohner Keralas, widerspiegelt die Landschaft mit ihren grünen, von Palmen gesäumten Feldern und ihren Backwaters¹: Reis, Kokosnuss² und Fisch. Man kann in Kerala drei verschiedenen Kochtraditionen unterscheiden.³ Die Küche der Hindus, der einstigen Krieger-Kaste (*Nair*) und der Brahmanen (*Nampoothiris*) bewegt sich in der Nähe ayurvedischer Prinzipien, ihr festlicher Höhepunkt ist die Sadya (siehe *Randen-Thoran*). Die Syrischen Christen essen gerne Fleisch, besonders Rindfleisch (siehe *Eracchi olathiyathu*), aber auch Wildschwein oder Ente.⁴ Die Muslime von Kerala heißen Moplah und können als die Nachfahren der arabischen Seefahrer angesehen werden, die schon in vorrömischer Zeit hier Handel trieben und sich niederließen. Nebst indo-muslimischen Speisen kochen sie etwa auch Muschelgerichte (siehe *Kallummaki porichathu*).⁵

Appam | Brot aus Reismehl und Kokosmilch, mit Toddy gesäuert. Der Koch lässt den Teig so in der Pfanne kreisen, dass die äußeren Bereiche dünn auslaufen und schnell knusprig werden.

Avial | Eine Art Suppe oder Salat aus Gemüse (oder Meeresfrüchten), Kokosmilch und einer Gewürzpaste.

Biryani | Vor allem die Biryanis der Moplah sind berühmt – nicht nur mit Lamm und Geflügel, auch mit Fisch und Meeresfrüchten.

Gewürze | Als das Land, wo der Pfeffer wächst, stand Kerala seit römischer Zeit im Fokus europäischer Interessen. Von den verschiedenen Gewürzen, die aus den Häfen der Malabarküste verschifft wurden, stammten indes immer nur einige aus lokaler Produktion: Pfeffer, Langer Pfeffer, Ingwer, Kurkuma und Kardamom. Gewürznelken, Muskat und Zimt wurden von Sri Lanka und Südostasien aus via die Häfen an der Ostküste und über Land nach Kerala gebracht.⁶

Karimeen | Der Gestreifte Buntbarsch (*Etroplus suratensis*) ist der berühmteste Fisch aus den Backwaters. Er wird oft im Bananenblatt gegart (Karimeen pollichathu).

Meen moilee | Mit Ingwer und Curryblättern in Kokosmilch gegarter Fisch (*Meen*), ein ähnliches Gericht mit Huhn heißt *Kozhi mappas*.

Pachhadi | Früchte oder Gemüse in Joghurt, mit geriebener Kokosnuss, Senfsamen und Curryblättern.

Pachhadi | Früchte oder Gemüse in Joghurt, mit geriebener Kokosnuss, Senfsamen und Curryblättern.

Toddy | Durch Fermentation aus dem Saft der Kokosnussblüte gewonnener Alkohol, wird in der Küche als Triebmittel eingesetzt und in den berühmten *Toddy-Shops* des Landes ausgetrunken.

¹ Kerala verströmt auch heute noch einen paradiesisch-ländlichen Charme. Der Time-Life Band zu Indien vermittelt einen Eindruck, wie es in den 1960er Jahren ausgesehen hat: Santha Rama Rau: *The Cooking of India. Series Foods of the World*. Fairfax, New York: Time Life, 1969.

² «If there's anything that can be considered fundamental to this land, it's rice and coconut. These are the elements that define Kerala. Without either, the landscape would not be what it is. Neither would the food.» Theresa Varghese: *Cuisine Kerala*. O. O.: Stark World, o. J. Kapitel *Essentials*.

³ Je nach Blickwinkel auch mehr: Die jüdische Gemeinde zum Beispiel spielt im Alltag keine Rolle mehr, existiert aber noch auf mancher Speisekarte. Im Restaurant *Fusion Bay* in Kochi etwa habe ich im Januar 2017 ein mildes *Okra curry jewish style* gegessen.

⁴ Lathika George: *The Kerala Kitchen: Recipes and Recollections from the Syrian Christians of South India*. New York: Hippocrene Cookbook Library, 2009. Kapitel *Syrian Christian Cuisine*.

⁵ Bei der Ausarbeitung der nachfolgenden Liste haben wir uns vor allem an Achaya orientiert, der sich besonders ausgiebig mit der Küche

von Kerala auseinandergesetzt hat. Achaya hat sich der Küche Keralas ausgiebig gewidmet. Kongada T. Achaya: *A Historical Dictionary of Indian Food*. New Delhi: Oxford University Press, 2002 [1. 1998]. S. 124–128.

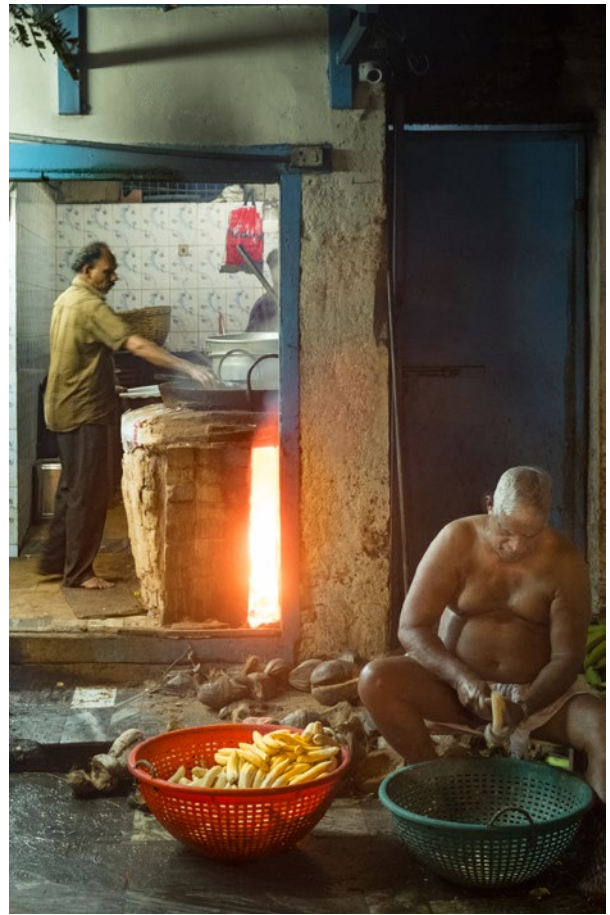
⁶ Die traditionell agrarische Gesellschaft Keralas war so organisiert, dass sie keine eigene Händlerkaste hervorbringen musste. Es waren deshalb vor allem die Araber und andere «Ausländer», welche den Gang dieser Geschäfte regelten. Siehe dazu Charmaine O'Brian: *The Penguin Food Guide to India*. New Delhi: Penguin Books India, 2013. S. 360f.



Scharf-würziger Klassiker aus den Backwaters: Karimeen pollichathu, Buntbarsch im Bananenblatt.



Getrocknetes Rindfleisch, ein typisches Gericht der Christen, serviert in der Villa Maya in Thiruvananthapuram.



Bananen-Chips, in Kokosöl frittiert und leicht gesalzen sind beliebt – die besten soll es in Kozhikode geben. (1/2017)



Fisch spielt eine zentrale Rolle in der täglichen Diät der Keraliten: Karimeen auf dem Alappuzha-Fischmarkt. (1/2017)



Ein Pachadi auf der Basis von Roter Bete, mit Joghurt, Kokosnuss, Senfsamen und ganzen Chilis. (1/2017)



Außen knusprig-dünn, im Zentrum schwammig: Appam, das Brot (nicht nur) der Syrischen Christen.



Leibspeise der Touristen: Meen moilee, Fisch, mit Ingwer und Curryblättern in Kokosmilch gegart. (1/2006)



Typisches Biryani der Moplah, unter dem Reis verbirgt sich ein großes Stück Fisch. (Calicut, 1/2017)



Pathiri sind hautdünne Fladen aus Reismehl, ungesäuert, sie begleiten jedes Essen der Moplah.



Meen thilappichathu, Fisch, geschmort in einer säuerlichen Sauce aus Tomaten, Zwiebeln, Chili, Ingwer.



Kozhikode (früher Calicut) ist stark muslimisch geprägt und gilt als die Hauptstadt von Halva. (1/2017)