



Die einfache Landbevölkerung Odishas profitiert kaum von den vielfach geförderten Bodenschätzen. (4/2017)

ODISHA

Die Küche von Odisha gilt als leicht und subtil gewürzt. Reis spielt eine zentrale Rolle, Senföl und Senfsamen bestimmen oft das Aroma, in den Küstenregionen kommt viel Fisch auf den Tisch. Außerdem ist das Land berühmt für seine diversen Süßspeisen.



Odisha ist ein gebirgiges Land, der höchste Gipfel liegt 1672 m ü. M. Odisha ist aber auch ein Land der mächtigen Flüsse, die zwischen den Bergen weite und fruchtbare Täler haben entstehen lassen. Die Küste am Golf von Bengalen ist 450 km lang und wird von einer Ebene hinterfangen, zu der auch der Chilika-See gehört, die größte Brackwasser-Lagune Asiens. Diese Ebene

ist fruchtbar, da die großen Flüsse des Landes hier viel Schlick ablagern. In Odisha werden vier Jahreszeiten unterschieden: Winter (Januar–Februar), Vor-Monsunzeit (März–Mai), Süd-West-Monsunzeit (Juni–September) und Nord-Ost-Monsunzeit (Oktober–Dezember).

In den fruchtbaren Ebenen von Odisha ist Reis das wichtigste Agrarerzeugnis. Kein Wunder also, hat sich das Central Rice Research Institute (CRRI) mit seiner Reis-Gen-Bank hier (in Cuttack) niedergelassen. Entsprechend wichtig ist Reis auch bei Tisch, wobei

Lexikon | Odisha (früher Orissa) ist seit dem 26. Januar 1950 ein Bundesstaat der Indischen Union. Mehr als 80 % der Bevölkerung sprechen Odia, das mit einem eigenen Alphabet geschrieben wird. Das Land ist 156'000 km² groß und wird von 42 Millionen Menschen bewohnt. In der Hauptstadt Bhubaneswar leben 800'000 Menschen. Die Alphabetisierungsrate liegt bei 73 %. Traditionell ist die Wirtschaft auf Landwirtschaft und Fischfang ausgerichtet. Die Schwerindustrie ist jedoch auf dem Vormarsch und hat dem Land einen enormen Aufschwung beschert, wenn auch kaum seiner Bevölkerung. Odisha hält 20 % von Indiens Kohlevorkommen, 25 % des Eisenerzes, 35 % der Bauxitreserven und den größten Chromerz-Bestand.

Badi | Wenn der Begriff *Badi* ins Spiel kommt, dann haben meist Hülsenfrüchte ihren Auftritt, die grob gemahlen und dann geröstet oder in der Sonne getrocknet wurden. Sie werden direkt über die Speisen gestreut und geben ihnen eine knusprige Textur. Für *Badi chura* werden Badi mit rohen Zwiebeln und Chili vermischt.

Chakuli | Sehr verbreitet ist in Odisha eine Art von Crêpe namens *Chakuli*, die meist aus Reismehl oder gemahlenden Hülsenfrüchten hergestellt wird.

Jhola | Kommt *Jhol* oder *Jhola* im Namen einer Speise vor, wird etwas (meist Fleisch oder Fisch) aufgetischt, das in einer scharfen Sauce schwimmt.

Khatta | Dieses säuerlich-süße Chutney wird aus grüner Mango oder Indischem Holzapfel (*Limonia acidissima*) hergestellt und in Odisha gerne zu Reis und Dalma gereicht.

Pancha phutana | So heisst die bengalische Gewürzmischung *Panch phoron* in Odisha. Sie besteht traditionell aus fünf ganzen Gewürzen: Bockshornklee, Fenchel, Kreuzkümmel, Nigella und Senf.

Saag | In Odisha werden viele grüne Blätter mit etwas Öl und Gewürzen gedünstet. Gerichte mit dem Sammelnamen *Saag* oder *Sag* können aus Spinat, Indischem Spinat (*Bassella*), Blattkohl, Senfblättern etc. hergestellt sein.

Santula | Unter dem Namen *Santula* werden in Odisha verschiedene Gemüse-Gerichte zubereitet, die in der Regel für indische Verhältnisse nur sehr schwach gewürzt sind. Das Gemüse kann gekocht, gedünstet oder gebraten sein. Meistens werden die Zutaten relativ klein geschnitten. Aubergine, grüne Papaya, Bohnen, Tomate, Kartoffel und Zwiebel sind gängige Gemüse, als Gewürze kommen Senf, Kreuzkümmel und Chilis zum Einsatz, oft auch *Pancha phutana*.

das Land nur wenige spezifische Verarbeitungsweisen hervorgebracht hat (verglichen etwa mit Chhattisgarh). Neben den in ganz Indien verbreiteten *Khichdis* und *Pilafs*, neben dem vor allem für Snacks verwendeten Puffreis (*Muri*) oder Plattreis (*Chuda*), ist vor allem *Pakhala* zu erwähnen, eine Art Suppe aus leicht fermentierten Reis-Resten, die gewürzt und dann kalt verzehrt werden. Zu *Pakhala* wird traditionell *Badi chura* gereicht, eine Art lose Paste aus knusprigen Linsen, Zwiebeln und Chili.¹

Nur 6 % der Oriyas sind Vegetarier² – das entbehrt nicht einer gewissen Ironie, wenn man bedenkt, dass der Vegetarismus hier eine seiner wichtigsten Initialzündungen erlebte (siehe *Dalma*). Natürlich spielt Fisch aus dem Meer oder den zahlreichen Flüssen eine zentrale Rolle, oft in würziger Kokosmilch gegart. Aber auch Fleisch ist beliebt, vor allem Huhn und Ziege. Für *Mansa kassa* zum Beispiel wird Ziegenfleisch in Joghurt mariniert und dann mit Kardamom, Zimt, Kreuzkümmel, Gewürznelken und schwarzem Pfeffer geschmort – typische Zutaten aus der Küche der Mughlai, deren mehr als zweihundertjährige Herrschaft über das Gebiet hier seine Spuren hinterlassen hat.

Die Küche von Odisha hat auf einen ersten Blick viel mit der bengalischen Küche gemein, namentlich die verbreitete Verwendung von Senf und die Bedeutung (milchbasierter) Süßspeisen. Sie gilt jedoch als leichter, weniger ölig und weniger stark gewürzt.³ Außerdem gibt es regionale Unterschiede, so ist die Küche des Südens jener von Andhra Pradesh näher (und verwendet mehr Kokos, Tamarinde, Chilis und Curryblätter), während die des Nordens mehr mit Bengalen gemein hat (und mehr Senf und Nigella zum Einsatz bringt).⁴ Senföl ist zwar generell das wichtigste Kochmedium, in den Tempelküchen aber verwendet man Ghee.

Odisha ist bekannt für seine herzhaften Süßspeisen (Crêpes, Klöße, Kuchen – oft aus Reismehl und Hülsenfrüchten), die generell *Pitha* (oder *Mitha*) heissen. Besonders berühmt ist *Chhena poda*, das sogar dem *Lonely Planet* ein Kapitel wert ist.⁵ Dieser Kuchen wird aus Frischkäse (*Chhena*) hergestellt, der mit Gries, Zucker oder Jaggery und weiteren Zutaten zu einem Teig verknetet und dann mehrere Stunden gebacken wird – bis die Oberfläche braun karamellisiert ist. *Chhena poda* schmeckt wie ein süßer, etwas rauchiger und leicht glasiger Karamell-Käsekuchen und kann ein markantes Kardamom-Aroma haben. Auch die *Rasgulla*, *Chhena-Griess-Kugeln* in Sirup, die heute jedes indische Restaurant auf der Karte hat, sollen eine Erfindung aus Odisha sein, werden jedoch auch von den West-Bengalen beansprucht.⁶

¹ Laxmi Parida widmet der *Delicate Art of Sun-Drying* im Staate Odisha ein eigenes Kapitel. Laxmi Parida: *Purba – Feasts from the East – Oriya Cuisine from Eastern India*. Lincoln: iUniverse, 2003. S. 140 ff.

² Coleen Taylor Sen: *Feasts and Fasts. A History of Food in India*. London: Reaktion Books, 2015. Kapitel *An Overview of Indian Cuisine: The Meal, Cooking Techniques and Regional Variations*.

³ «Outsiders wrongly associate Oriya food with that of Bengal's. Both may be similar in taste, appearance and ingredients, but are

very different in process they are prepared. In Bengal, the vegetables are often fried, before cooking while in Orissa, it is the other way round: vegetables are boiled before frying. Boiled food does not absorb much oil during frying.» Bijoylaxmi Hota, Kabita Pattanaik: *Healthy Oriya Cuisine*. New Delhi: Rupa & Co., 2007. Kapitel *All About Oriya Cuisine*.

⁴ Ein Artikel im Hindu zitiert einen Küchenchef namens Antaryami Barik: «For instance, in the areas around Puri-Cuttack the food is sweet (sugar, jaggery is used on account of the

influence of the Jagannath Temple), imli and curry leaves is used in regions closer to Andhra Pradesh and mustard paste and kalonji is used closer to Bengal.» *From the land of Jagannath*. In: *The Hindu*. 28 Juli 2004. Der Artikel ist über das Online-Archiv der Zeitung abrufbar.

⁵ *Chhena poda* soll von einem Bäcker namens Sudarshana Sahoo in Nayagarh erfunden worden sein, der etwas Frischkäse und Zucker über Nacht in seinem Ofen vergaß.

⁶ Ein Confiseur namens Nabin Chandra Das soll sie 1868 in Kalkutta erfunden haben.



In Odisha trifft man oft auf Händler, die vom Fahrrad aus Snacks aller Art verkaufen: Grand Road in Puri. (4/2017)



Eine crêpeartige *Chakuli*, *Badi chura* und *Khaata* im Restaurant *Dalma* in Bhubaneswar. (4/2017)



Rund um den Jagannath Tempel in Puri werden *Khaja* verkauft – als *Prasad* (Opferspeise) und süßes Souvenir.



Chhena poda, eine Art Käse-Kuchen, ist eine der berühmtesten Süßspeisen des Landes: Bäckerei in Puri.



Am Model Beach von Puri, einem besonders aufgeräumten Stück Strand, werden frittierte Fische verkauft. (4/2017)



Selbstverständlich gehört Reis auch zum *Maha prasad*, den der Jagannath Tempel in Puri auf diversen Wegen ausliefert.