



Der südlichste Fischerhafen der indischen Halbinsel ist zugleich ein bedeutender Wallfahrtsort: Kanyakumari. (1/2017)

## TAMIL NADU CUISINE

**Reis steht im Zentrum der Küche von Tamil Nadu. Er ist auch die Hauptzutat von berühmten Snacks wie Idli oder Dosa. In der Gestalt von Sambar, Rasam, Avial oder Kootu kommt viel Gemüse auf den Tisch, dennoch ist die Rede vom «vegetarischen Süden» eine Mär.**



Tamil Nadu nimmt die Südspitze der indischen Halbinsel ein. Im Westen, an der Grenze zu Kerala, erheben sich die Kardamomberge, ein Ausläufer der Westghats, die im Süden schroff zur Küste hin abfallen. Auch der Nordwesten und Norden ist gebirgig bis hügelig. Im Osten liegt eine breite Ebene, durch die mehrere Flüsse fließen. Der bedeutendste Strom ist die Kaveri, die in ost-west-

licher Richtung durch die gleichnamige Ebene zieht. Ganz im Süden liegt das Tiefland von Madurai. Das Klima ist tropisch. Im Unterschied zum größten Teil Indiens bekommt Tamil Nadu mit dem Wintermonsun von September bis Dezember den meisten Regen ab, doch bringt auch der Sommermonsun von Juli bis September Feuchtigkeit.

Das fruchtbare Kaveri-Delta trägt auch den Übernamen *Rice bowl of India*<sup>1</sup>, und Reis spielt eine zentrale Rolle in der täglichen Ernährung, in den unterschiedlichsten Variationen. Die Geschäfte des Sü-

**Lexikon** | Der Bundesstaat Tamil Nadu entstand 1956, hieß aber bis 1969 Madras. Rund 88 % der Bewohner sind Hindus und 90 % der Bevölkerung sprechen Tamil als Muttersprache. Das Land ist 130'000 km<sup>2</sup> groß und wird von 72 Millionen Menschen bewohnt. In der Hauptstadt Chennai leben 5 Millionen Menschen. Die Alphabetisierungsrate liegt mit 76 % deutlich über dem indischen Durchschnitt. Tamil Nadu gehört zu den am höchsten industrialisierten Bundesstaaten Indiens, dennoch steht die Landwirtschaft im Zentrum der Ökonomie. Sie gilt als sehr fortschrittlich mit Ertragsraten weit über dem indischen Durchschnitt. Neben Zuckerrohr werden Reis, Erdnüsse, Mais, Hirsen, Hülsenfrüchte und Obst angebaut.

**Avial** | Dickliche Sauce aus Kokosnuss und Joghurt, meist mit Gemüsestücken drin, manchmal auch mit Meeresfrüchten.

**Drumsticks** | Die länglichen, gerippten Früchte von *Moringa oleifera*, Tamil Nadu gehört zu den wichtigsten Produzenten und Konsumenten dieses Gemüses, das oft in Sambar zu finden ist.

**Kaffee** | Berühmt, oder vielleicht auch eher berüchtigt ist der Kaffee aus Tamil Nadu: ein starker Filterkaffee, der in der Regel mit sehr viel heißer Milch und stark gezuckert getrunken wird.

**Kari** | Würziges Gericht mit Gemüse oder Fleisch. Der Begriff wird für eine große Vielzahl von Zubereitungen eingesetzt.

**Kootu** | Eher feste Mischung aus Hülsenfrüchten und feingeschnittenem Gemüse, wird in zahllosen Variationen gegessen.

**Masiyal** | Gekochtes und zerdrücktes Gemüse mit etwas Dal, gewürzt mit Chili, Senf und Curryblättern.

**Milakai podi** | Pulver aus gemahlene Hülsenfrüchten, Chili und weiteren Gewürzen, wird über gedünsteten Reis gestreut (siehe *Andhra Pradesh Cuisine*).

**Pachchadi** | Rohes oder gekochtes Gemüse in Joghurt.

**Payasam** | Reis oder manchmal auch Linsen, gekocht in Milch, mit Zucker oder Jaggery, eher flüssig.

**Poriyal** | Fein geschnittenes Gemüse, sautiert mit Senf und Chili.

**Thayirsadam** | Eine Mischung aus Reis und Joghurt, aromatisiert mit Chili, Ingwer und Curryblättern, ähnlich *Curd rice*.

**Upma** | Gerösteter Weizengrieß oder grobes Reismehl, zu einem festen Breit verkocht, mit Hülsenfrüchten, Gemüsestücken und Gewürzen.

**Uttapam** | Dicker Pfannkuchen, zum Beispiel belegt mit Tomate, Zwiebel und Chili (oft indische Pizza genannt).

dens bieten das Korn auch in allen möglichen Formen an: gepufft, geschält, gebrochen, gepresst, grob oder fein gemahlen.

Zum Frühstück gibt es in Tamil Nadu meist *Idli* (siehe *Karnataka Cuisine*) und *Dosa* (siehe dort), die auch als Snacks (*Tiffin*<sup>2</sup>) den ganzen Tag lang gegessen werden. Alternativ kommen *Upma*, *Uttapam* oder *Vada* auf den Tisch. *Vada* sind Fritters in der Form von Donuts aus einem Teig auf Basis von Hülsenfrüchtemehl, mit grünem Chili, Ingwer und Curryblättern. *Vada* gelten als der älteste Snack des Subkontinents.<sup>3</sup> Zu jedem Essen wird *Sambar* (siehe *Sambar aus Kumily*) gereicht, zu *Idli* und *Dosa* natürlich auch Kokosnusschutney, und sehr oft kommt *Rasam* (siehe dort) auf den Tisch. Zu einem Mittag- oder Abendessen können auch *Avial* oder *Kootu* gehören. Zu den typischen Gewürzen gehören *Asant*, Bockshornklee, Chilis, Curryblätter, Kreuzkümmel, Tamarinde und Senf.<sup>4</sup>

Traditionell wird das Essen auf Bananenblättern serviert, die stets horizontal mit dem dünneren Ende auf der linken Seite vor dem Essenden liegen und nach bestimmten Regeln mit den Delikatessen belegt werden (siehe auch *Thorán aus Randen*).<sup>5</sup>

Tamil Nadu steht im Ruf, ein vegetarisches Himmelreich zu sein<sup>6</sup> – dabei hat das Bundesland einen der niedrigsten Vegetarier-Anteile des Subkontinents (weniger als 3%).<sup>7</sup> Der Vegetarier-Mythos hat seinen Grund laut Charmaine O'Brian vermutlich darin, dass es in Tamil Nadu, dessen Hindutempel von den Mughlai nicht zerstört wurden, besonders viele Wallfahrtsstätten gibt. Tempel verpflegen ihre Gäste meist vegetarisch und auch die Restaurants rund um die heiligen Stätten servieren meist kein Fleisch. Pilger dürften folglich in Tamil Nadu fast nur mit vegetarischem Essen in Berührung kommen – und verbreiteten, wie das Reisende gerne tun, ihre eigenen Erfahrungen als allgemein gültige Regel.<sup>8</sup>

Die raffiniertesten Fleischzubereitungen gibt es in der Küche der Chettinads. Diese Händlern, die in einem Gebiet nordöstlich von Madurai zu Hause sind, unterhielten seit dem Mittelalter bis weit in die Neuzeit hinein einen florierenden Handel mit Südostasien. Ihre Küche ist berühmt für scharfe Fleisch- und Fischgerichte, in denen Spezien wie Gewürznelke, Sternanis oder Zimt vorkommen, die in der übrigen Küche des Südens traditionell keine Rolle spielen.

Im Januar feiert man in ganz Indien das Sonnenwendefest *Makar sankranti*, in Tamil Nadu heißt es *Pongal* und hat die Gestalt eines Erntedankfestes. *Pongal* (siehe dort) ist auch der Name eines Gerichts aus Reis und Mung dal, das bei dieser Gelegenheit gekocht wird.

<sup>1</sup> Charmaine O'Brian: *The Penguin Food Guide to India*. New Delhi: Penguin Books India, 2013. S. 335.

<sup>2</sup> Ausführliches zu diesem Begriff bei Rukmini Srinivas: *Tiffin: Memories and Recipes of Indian Vegetarian Food*. New Delhi: Rupa Publications, 2015. Kapitel *Introduction*.

<sup>3</sup> Pushpesh Pant: *India Cookbook*. London, New York: Phaidon Press, 2010. S. 21.

<sup>4</sup> Coleen Taylor Sen: *Feasts and Fasts. A History of Food in India*. London: Reaktion Books, 2015. S. 257.

<sup>5</sup> Vergleiche Kongada T. Achaya: *Indian Food – A Historical Companion*. New Delhi: Oxford University Press, 1998 [1. 1994]. S. 121.

<sup>6</sup> Pushpesh Pant etwa schreibt: «Most of the inhabitants of Tamil Nadu are vegetarian.» Pant: *Op. cit.* S. 21.

<sup>7</sup> Das Statistische Amt hat seine Listen für das Jahr 2004 online gestellt: [http://www.censusindia.gov.in/vital\\_statistics/baseline%20tables%2007062016.pdf](http://www.censusindia.gov.in/vital_statistics/baseline%20tables%2007062016.pdf) (abgerufen am 30. Oktober 2017).

<sup>8</sup> O'Brian: *Op. cit.* S. 341. Sie ergänzt: «Written records serve to enhance this understanding

since Brahmins [...] were often the only literate people in a community [...]. Inevitably, they reinforced their position in society by promulgating their own traditions; and since Tamil Brahmins were vegetarian, and wrote much of the historic information about food in Tamil Nadu [...].»

<sup>9</sup> S. Meenakshi Aminal's *Cook and See (Samaithu Par)*, 1951 in Tamil publiziert und in den 1970er Jahren in drei Bänden auch auf Englisch, gilt als die Bibel der Küche von Tamil Nadu. S. Meenakshi Ammal: *The Best of Samaithu Paar*. Delhi: Viking India (Penguin), 2003.



Rund um den großen Tempel von Madurai werden auf den Straßen und Gassen Idlis verkauft. (7/2017)



Dosa in Perfektion, mit Kokosnusschutney und zwei Schälchen Sambar – im Restaurant Modern in Madurai.



Paniyaram, Podi idli, Idli, Sambar, Kokos-, Tomaten-, Pfefferminz und Korianderchutney im Murugan Idli Shop.



Würzig, scharf, typisch für die Küche der Chettinads: Hühnercurry im Chettinaadu Narayana in Kanadukattai.

முருகன் இட்லிகடை <sup>®</sup>		MURUGAN IDLI SHOP		இட்லி ஒரு உன்னத உணவு	
VEGETARIAN					
Idli Each	12.00	Uthappam Varieties		Bajji	
Ghee podi Idli Each	20.00	Plain Uthappam	44.00	Plantain bajji	10.00
Dosai Varieties		Butter Uthappam	54.00	Chilli bajji	10.00
Plain Dosai	44.00	Ghee Uthappam	59.00	Onion Bajji	10.00
Butter Dosai	54.00	Onion Uthappam	55.00	Drinks	
Ghee Dosai	59.00	Butter Onion Uthappam	65.00	Special Jigarthanda	45.00
Masal Dosai	60.00	Ghee Onion Uthappam	65.00	Sup Spl Jigarthanda	55.00
Butter Masala Dosai	68.00	Podi uthappam Varieties		Coffee	22.00
Ghee Masala Dosai	70.00	Ghee podi uthappam	85.00	Milk	20.00
Rava Dosai	54.00	Butter podi Uthappam	85.00	Water 1 Ltr	25.00
Ghee onion Ravadosai	80.00	Ghee podi onion Uthappam	80.00	Mini cool Drinks	15.00
Butter Panner Dosai	95.00	Butter podi Onion Uthappam	88.00	Vadai	
Podi Dosai Varieties		Pongal		Medu vadai	15.00
Butter podi Dosai	75.00	Ghee pongal	35.00	Sambar vadai ( 1 Pcs )	20.00
Ghee podi Dosai	75.00	Sweet pongal	35.00	Masala Vadai	15.00
Ghee podi Masal Dosai	85.00			Thair vadai	20.00
Butter podi Masala dosai	85.00			White Paniyaram ( 3 pcs )	25.00
				Meals - 11am to 3pm	
				Meals	80.00
				Parcel Meals	100.00
				Extra Rice	40.00
				Variety Rice - 11am to 3pm	
				Lemon Rice	35.00
				Tamarind Rice	35.00
				Tomato Rice	35.00
				Curd Rice	35.00
				Other Items	
				Ghee	10.00
				Butter	10.00
				Podi With Oil	7.00
				Plain Podi	3.50
				Oil	3.50
				<b>Vatt Tax Extra</b>	

Rot auf Grün – das vegetarische Menu des Südens auf der Wand des berühmten Murugan Idli Shops in Madurai. (7/2017)



**Tamil Nadu ist Indiens größter Bananenproduzent: Auf dem Markt von Madurai reifen die Stauden in Kellern nach.**