



1786 bauten die Briten im Zentrum von Patna einen riesigen Getreidespeicher, um Hungersnöte zu mildern. (5/2017)

BIHAR CUISINE

In den Küchen von Bihar werden die Zutaten oft sehr klein geschnitten und zurückhaltend gewürzt. Reis und ein Mehl aus gerösteten Kichererbsen bilden die Grundlage der Ernährung. Gemüse wird gerne zerquetscht, oft mit Senföl und Ajowan aromatisiert.



Bihar war das Zentrum der ersten indischen Großreiche. Ab dem 6. Jahrhundert v. Chr. ist das Magadha-Reich fassbar, ab dem 3. Jahrhundert v. Chr. ging daraus die Maurya-Dynastie hervor, deren berühmtester Kaiser Ashoka über weite Teile des heutigen Indiens herrschte. Bihar gilt auch als die Wiege des Buddhismus, dessen Begründer Siddhartha Gautama im späten 6. Jahrhundert

unter einer Pappelfeige am Ufer des Neranjara-Flusses bei Bodhgaya «erwachte». Bihar wird durch den Ganges in zwei Regionen zerteilt. Die nördliche Ebene, die sich zwischen dem Fluss und dem Fuß des Himalaya erstreckt, ist äußerst fruchtbar. Die leicht abfallenden Ebene im Süden des Ganges wurde mit einem System aus Kanälen urbar gemacht. Diese gute Versorgungslage und die zahlreichen Bodenschätze vor allem im Süden des Landes (und im heutigen Jharkhand) gelten als wesentlich Gründe für die erfolgreiche Entwicklung der frühen Groß-

Lexikon | Im Mittelalter war Bihar ein mächtiges Reich. Im 16. Jahrhundert fiel es Delhi zu und wurde 1765 an die Britische Ostindien-Kompanie abgetreten. Das Land ist 94'000 km² groß und wird von 104 Millionen Menschen bewohnt. In der Hauptstadt Patna leben 2 Million Menschen. Die Alphabetisierungsrate liegt bei 64 %. Die Ökonomie wird von der Landwirtschaft geprägt (vor allem Gemüse und Obst). Bihar gehört zu den ärmsten Bundesländern des Subkontinents und gilt als besonders instabil. Häufig kommt es zu Auseinandersetzungen zwischen diversen Milizen, Privatarmeen und maoistischen Rebellen. Seit April 2016 herrscht in Bihar ein vollständiges Alkoholverbot.

Churra | Früher im Mörser, heute per Maschine flach gequetschter Reis, der leicht geröstet als Snack verzehrt wird. Während der Erntezeit wird Churra auch aus grünem Reis hergestellt.

Ghugni | Schwarze Kichererbsen (*Kala chana*), ganz mit Häutchen, fünf Stunden eingeweicht, dann gekocht in einer Sauce aus Tomate oder Joghurt, Zwiebel, Garam masala, Kreuzkümmel oder Ajowan.

Khaja | Eine Spezialität, die von einer Familie im Dorf Silao (bei Gaya) erfunden wurde, heute aber in ganz Bihar hergestellt wird. Gefaltete Blätterteigstücke werden (ohne Füllung) in Ghee frittiert, dann in Sirup getaucht und so aufgestellt, dass der Sirup abtropft.

Litschi | Die Litschis aus Bihar sind in ganz Indien berühmt. Sie wachsen in der Gegend von Muzaffarpur und sind nur wenige Wochen lang im Mai und frühen Juni zu bekommen.

Maad | Diese Reissuppe wird warm oder kalt gegessen, meist mit Zwiebeln, Kreuzkümmel und grünem Chili gewürzt. Laut Babu Singhasan Rai nimmt man auf 1 kg Reis 5 bis 8 Liter Wasser (je nach gewünschter Konsistenz).⁸ Maad wird ungewürzt auch ans Vieh verfüttert oder zum Stärken von Saris verwendet.

Sherbet | In Bihars heißen Sommermonaten kühlt man sich gerne mit einem eisigen Saft ab, den man aus dem Fruchtfleisch des Indischen Holzapfels (oder der Baelfrucht), Zucker (und Milch) herstellt. Im Namen Sherbet ist das europäische Sorbet nicht weit.

Tillori | Tillori und Tissori sind in der Sonne getrocknete Klößchen aus Flachs, Sesam und diversen Gewürzen, die als nährnde Einlage in Suppen und Eintöpfe gegeben werden.

Tilkut | Eine Art Konfekt, der im Winter aus Jaggery und Sesam hergestellt wird – nach einer komplexen Methode, die mehrfaches Ziehen und Schlagen der Masse erfordert.⁹

reiche. Das Klima in Bihar ist subtropisch, die Monsun-Saison dauert von Juni bis September und führt oft zu Überschwemmungen.

Im Zentrum der Landwirtschaft steht der Anbau von Gemüse, Obst und Reis (*Bhaat*).¹ Zu den populärsten Reisgerichten in Bihar gehört sicher *Khichri* (oder *Khichdi*), eine Mischung aus Reis und (meistens) Mungbohnen, die auch in Pakistan, Bengalen, Odisha und Gujarat sehr populär ist. In Bihar wird Khichri meist zu einem dicken Brei gekocht und gerne mit grünen Erbsen oder Blumenkohl angereichert. Dazu isst man knusprige Papadams, Joghurt, Pickles und Chokha, zerdrücktes Gemüse (meist Aubergine oder Kartoffel) mit Zwiebeln, grünem Chili und Senföl. Für die Hindus in Bihar gehört jeden Samstag ein Khichri auf den Tisch.² Ein Klassiker aus Bihar ist auch Sattu, ein Mehl aus gerösteten Kichererbsen.³ Es kann einfach mit etwas Wasser, Salz und Chili oder Zucker zu einem kleinen Kuchen geformt und gegessen werden, gilt deshalb auch als typische Speise der Reisenden. Sattu wird aber auch mit Senföl, Chili und Pickle-Saft gewürzt, als Füllung in Brötchen aus Weizenmehl gepackt und in der heißen Kohle oder auf dem Grill gebacken. Diese Litti sind wohl die berühmteste Speise aus Bihar und werden an jeder Straßenecke angeboten. Auch zu den Litti wird meistens Chokha serviert.

Eine Eigenheit der Küche von Bihar ist, dass alle Zutaten sehr klein geschnitten werden.⁴ Auch die Puris fallen hier kleiner aus als anderswo. Bihars Köche verwenden oft verhältnismäßig wenige Zutaten (auch Gewürze) und gewisse Techniken (Grillen, Räuchern, Zerstoßen) kommen immer wieder vor.⁵ Die Küche von Bihar kennt viele Gerichte, die bengalischen Zubereitungen gleichen. So ist *Panch phoron* eine gängige Gewürzmischung, werden Fisch und Gemüse gerne in einer Sauce aus Senf oder Sesam gekocht. Senföl ist (wie im ganzen Osten Indiens) das wichtigste Fett und Würze zugleich.

Auch die Küche der Mughlai, die ab dem 16. Jahrhundert länger über Bihar herrschten, hat Spuren hinterlassen, wie der gängige Gebrauch von *Garam masala* deutlich macht.⁶ Auffällig ist die häufige Verwendung von Ajowan auf, dessen thymianähnliches Parfum vielen Speisen einen eigenen Charakter verleiht.⁷ Obwohl in Bihar sogar die Brahmanen Fleisch essen (sie huldigen der Göttin Shakti mit Tieropfern, die dann natürlich auch verspeist sein wollen), leben die meisten Menschen aus ökonomischen Gründen doch eher vegetarisch – öfters kommt indes ein Karpfenfisch namens Rehu (*Labeo rohita*) auf den Tisch. Zu den berühmtesten Süßspeisen des Landes zählen Khaja, diverse Laddus und Tilkut.

¹ Der sogenannte Patna-Reis, ein Langkornreis, der traditionell rund um Patna angebaut wird, wurde viele Jahrzehnte lang in westlichen Kochbüchern immer als DER indische Reis schlechthin genannt.

² Viele Informationen für diesen Text haben wir am 19. Mai 2017 aus einem längeren Interview mit Nalini Singh gewonnen, die in Maksudpur zwei Gästezimmer vermietet und eine Kennerin der Küche ihrer Heimat Bihar ist.

³ Sattu wird bereits in Texten aus dem 16. Jahrhundert erwähnt. Siehe Kongada T.

Achaya: *Indian Food – A Historical Companion*. New Delhi: Oxford University Press, 1998 [1. 1994]. S. 140.

⁴ Rajasthan ist berühmt für seine Kichererbsenklöße (*Gatte ki kadhi*), die indes gerne etwas trocken sind. Ganz ähnliche Klöße werden auch in Bihar gekocht – sind hier jedoch so klein, dass sie nicht mehr trocken wirken. Vergleiche Charmaine O'Brian: *The Penguin Food Guide to India*. New Delhi: Penguin Books India, 2013. S. 113.

⁵ Seite *The Nuances of Bihari Cooking*. In: *Eatlish*.

<http://www.eatlish.com/nuances-bihari-cooking> (abgerufen am 10. Juni 2017).

⁶ O'Brian: *Op. cit.* S. 112.

⁷ O'Brian: *Op. cit.* S. 114.

⁸ Babu Singhasan Rai lebte bis in die 1970er Jahre hinein. Er war Koch im Schloss der Singhs in Maksudpur und fasste sein Wissen in einem Buch (*Paak brabdkar*) zusammen, das Nalini Singh (siehe Anm. 2) auf Englisch übersetzt.

⁹ Detaillierte Angaben zur Geschichte der Verwendung von Sesam und zur Genese von Tilkut versammelt Achaya: *Op. cit.* S. 36.



In Bihar neigen die Köche dazu, die Zutaten sehr klein zu schneiden, so auch diese frittierten Okra (*Bhindi*).



Gewürztes *Sattu* wird in eine dünne Hülle aus Weizenmehl eingepackt, ehe die *Litti* auf dem Grill geröstet werden.



Trockenware als Einlage für Schmorgerichte und Suppen: *Tillori* (rechts) und zwei Sorten *Tissori*.



Khaja und andere Süßigkeiten an der Buddha Marg Road, gegenüber vom Patna Museum.



Im Uhrzeigersinn von den zwei Löffeln aus: Mangopickle (sauer und scharf); Gravy aus dem Kopf des Rehu-fisches (scharf und stark fischig, mit Senföl aromatisiert); kleines *Puri* (gepufftes Fladenbrot); *Kheer* (süßer Milchreis mit grünem Kardamon); *Tori nenua* (Zucchini mit schwarzen Kichererbsen und Garam masala); Kartoffel-Raita (mit grünen Chilis und Senföl); Lamm-Curry (mit Joghurt und Garam masala); Bohnen-Gemüse; Reis (mit Senfsamen); frittierte Okra; frittierter Rehu-Fisch (mit Garam masala).

Eine *Bihari Thali*, serviert im Haus von Nalini und Ajai. Singh – man beginnt und beendet das Essen mit dem *Kheer*.



Masala-Boxen und Töpfe – einer der Schränke in der Küche von Nalini Singh in Maksudpur. (5/2017)