



Am Independence Day bietet ein Verkäufer vor dem Roten Fort *Fruit chaat* an, hier Ananasscheiben mit *Chaat masala*.

DELHI CUISINE

In Indiens Hauptstadt Delhi hat sich die **Mughlai-Küche** entwickelt, die im Westen oft als die **subkontinentale Cuisine schlechthin** angesehen wird. Delhi ist aber auch eine **Kapitale der Straßenküche** und der **Geburtsort eines erfolgreichen Restaurantkonzepts**.



Wie es sich für eine Hauptstadt gehört, bietet die Restaurantszene von Delhi Spezialitäten aus allen Teilen des Landes an: vom *Wazwan* aus Kaschmir bis zum *Pongal* aus Tamil Nadu, vom rajasthanischen *Ker Sangri* bis zum *Naga Pork* kann man hier alles kosten, was im Norden, Süden, Osten oder Westen des Subkontinents geköchelt wird. Die Stadt ist so ein auch gustatives

Museum, in dem das kulinarische Erbe des Landes gepflegt wird.

Die Geschichte von Delhi begann so richtig erst im 12. Jahrhundert als türkische Sultane hier das Zentrum ihrer Macht einrichteten. Zwar stand zuvor schon ein rajputisches Fort in der Gegend, doch das erste Gebäude von nachhaltiger Bedeutung haben die Türken errichtet. Der Qutub Minar ist ein mehr als 70 m hohes Minarett aus Stein und Marmor. Es markiert den Beginn einer fast 700 Jahre dauernden, muslimischen Herrschaft nicht nur über die Indus-Gan-

Lexikon | Delhi ist als **National Capital Territory (NCT)** ein direkt der indischen Zentralregierung unterstelltes **Unionsterritorium**. Es verfügt seit einer **Sonderregelung von 1992** über ein hohes, einem **Bundesstaat ähnliches Maß an Autonomie** mit einem eigenen **Parlament** und einer eigenen **Regierung**, der ein vom **Parlament gewählter Chief Minister** vorsteht. Das **Territorium ist 1500 km² groß** und wird von **17 Millionen Menschen** bewohnt. Delhi schließt die **indische Hauptstadt Neu-Delhi** ein, in der **250'000 Menschen** leben. Delhi ist eine Stadt der **Beamten und Dienstleister**, der **Kunsthändler** und **Händler**, stellt aber auch **Textilien, Elektronik, Maschinen, Werkzeuge** und **Kraftfahrzeuge** her.

BERÜHMTE CHAATS

Aloo tikki | Würzige Kartoffelpuffer mit einer Erbsenfüllung, oft mit Sev bestreut, haarfeinen, frittierten Nüdelchen aus Kichererbsenmehl. Dazu gibt's einen Kleckser Joghurt oder Chutney.

Bhelpuri | Gepuffter Reis, der mit fein gehobeltem Gemüse, Kartoffelstücken, Zwiebeln und einer Tamarindensauce gemischt wird.

Chaat masala | Die dominierenden Aromen dieser Gewürzmischung, die gerne über diverse Chaats gestreut wird, sind Asant (Asafoetida) und Kala namak (Steinsalz). Außerdem enthält es meist säuerliches Amchoor (Mangopulver), Chili, Kreuzkümmel, Granatapfelsamen, Ingwer, Koriander und Pfeffer. Die Mischung hat ein leicht schwefeliges Parfum, das von Westeuropäern oft als «recht gewöhnungsbedürftig» empfunden wird.⁶

Dal chaat | Dieser für Delhi typische Snack besteht aus gesprossenen Mattenbohnen, die meist mit gekochten Kartoffelstücken, Tomaten und Zwiebeln gemischt, dann mit etwas Zitrone beträufelt und mit Salz und Koriandergrün bestreut werden.

Panipuri | Ein hohles, knuspriges Gebäck (Puri) von der Größe eines Pingpongballs. Man bohrt auf der einen Seite ein Loch und gibt ein paar gekochte Kartoffelwürfelchen hinein. Dann tropft man etwas Tamarinden- oder Minzchutney darüber und füllt mit *Imli pani* oder *Jal-jeera* auf, einer eisgekühlten Brühe aus Kreuzkümmel und anderen Gewürzen wie Amchoor, Ingwer, Chili, Pfeffer und Steinsalz. Das gefüllte Gebäck schiebt man sich ganz in den Mund und lässt es dort quasi explodieren. Panipuri heißen auch *Golgappa*.

Papad chaat | Ein knusprig gebratenes Papadam wird mit Joghurt, Zwiebeln, geriebenen Karotten, frittierten Nüdelchen etc. belegt. Dieser Snack wird vor allem in Restaurants serviert.

ges-Ebene, sondern über wechselnd große Teile des ganzen Subkontinents. Auf die türkischen Sultane folgten 1526 die Mughlai, Fürsten ursprünglich mongolischer Abkunft, die aus der Gegend des heutigen Usbekistan nach Süden vorstießen. Sie gaben ihr Zepter erst 1858 an die Engländer ab. Die persisch beeinflusste Küche des Sultanats und die ihr eng verwandte, höfische Küche der Mughlai ist nicht nur die Küche von Delhi, sie wird oft auch als *die* Küche Indiens schlechthin angesehen (siehe *Mutton korma*). Die Mughlai-Küche lebt an den Herden der Muslime ganz Indiens fort, insbesondere aber an den Tafeln von Kaschmir, Punjab, Lucknow und Hyderabad – sowie in den meisten indischen Restaurants dieser Welt.

Delhi ist aber nicht nur die Kapitale der Mughlai-Cuisine, sondern ebenso die Hauptstadt der Straßenküche: «Delhi is streetfood», hört man immer wieder.¹ Und tatsächlich werden einem in der Stadt an jeder Ecke die unterschiedlichsten Happen und Häppchen angeboten. Natürlich gibt es veritable Miniküchen, die sogar ausgewachsene Speisen wie Biryani anbieten. Viele Stände aber bestehen aus nicht mehr als einem Korb, der auf einem meist dreifüßigen Untersatz gestellt werden kann. Wollen die Händler den Standort wechseln, dann wuchten sie sich den Korb auf den Kopf, klappen den Ständer zusammen, nehmen ihn unter den Arm und gehen weiter bis sie irgendwo neue Kundschaft wittern. Diese Händler bieten eine Kategorie von scharfen, süßlichen, säuerlichen und salzigen Snacks an, die man im Westen so nicht findet. In Indien sind sie unter der kollektiven Bezeichnung Chaat bekannt.² Chaat sind meist halb fertig zubereitete Kleinigkeiten, die mit einer ganzen Reihe von Gewürzen, Saucen, Früchten etc. dem Wunsch des Kunden entsprechend vollendet werden können. Aus dem kleinen Korb heraus können so recht unterschiedliche Geschmackserlebnisse gezaubert werden. Die Bandbreite reicht von elaborierten Kombinationen wie *Belpuri* bis zu ein paar Fruchtschnitzen, die mit *Chaat masala* bestreut werden.

Einige Stände in Delhi verkaufen auch *Chole* (siehe *Chole kulcha*), den wohl berühmtesten Straßensnack aus dem Punjab. Die ersten Verkäufer dieser würzigen Kichererbsen tauchten in Delhi nach 1947 auf und es waren meist Flüchtlinge aus dem Punjab.³ Zu Beginn lebten alle nach Delhi geflohenen Punjabis in Lagern, wo sie kaum die Möglichkeiten hatten, für sich selbst zu kochen. Einige von ihnen spezialisierten sich also darauf, ihre Landsleute zu versorgen. Und einzelne dieser simplen Verpflegungsstände entwickelten sich mit der Zeit zu den ersten Restaurants des Subkontinents, die primär eine indische Kundschaft bedienten⁴ – das erklärt, warum die Punjabi-Küche bis heute als *die* Restaurantküche Indiens angesehen wird.⁵

¹ Nicht zuletzt wird dieses Mantra von amerikanischen TV-Vorkostern wie Andrew Zimmern heruntergebetet, der sich im April 2008 vor laufender Kamera durch die Straßen der Hauptstadt futterte: «Wow», «This is just...», «It's awesome», «Unbelievable»...

² Vergleiche Madhur Jaffrey: *A Taste of India*. New York: IDG Books, 1985. S. 10. Das Wort *Chaat* stammt (wie auch *Chutney*) von Hindi

chaat-na = «lecken». Camellia Panjabi: *Indische Currys*. München: Christian Verlag, 2003. S. 175.

³ Die sogenannte Partition (die von den Briten veranlasste Grenzziehung zwischen Indien und dem neu gegründeten Pakistan) trieb 1947 Millionen von Punjabis in die Flucht.

⁴ Am berühmtesten ist wohl Kundan Lal und sein Tandoori-Restaurant *Moti Mahal*.

⁵ Vergleiche dazu Charmaine O'Brian: *The*

Penguin Food Guide to India. New Delhi: Penguin Books India, 2013. S. 76 f. Die Punjabi-Gastwirte waren kommerziell so erfolgreich, dass die Regierung Indiens sie für gastronomische Trainingsprogramme engagierte, was die Verbreitung der Punjabi-Formel noch weiter vorantrieb.

⁶ Frances Case: *1001 Foods. Liebe auf den ersten Biss*. Zürich: Edition Olms, 2009. S. 676.



Verkäufer von *Dal chaat* beim Connaught Place in New Delhi, das Bambusgestell heisst Tarauna. (8/2017)



Heute noch sind *Chole*-Verkäufer mit ihren goldenen Töpfen auf den Straßen von Delhi omnipräsent.



Auch gebackene Süßkartoffeln mit Zitronensaft und *Chat masala* sind in Delhi ein beliebter Straßensnack.



Dieser Ministand auf Rädern, der Biryani mit Huhn anbietet, wirkt auch auf den Straßen von Delhi leicht extravagant. (8/2017)