



Ein Gärtner im Paradies auf Erden, beim Schnitt von Bockshornklee in der Nähe der Chashma Shahi Gardens. (5/2017)

## JAMMU AND KASHMIR CUISINE

Für die Muslime wie für die Hindus von Kashmir spielt Fleisch eine zentrale Rolle, nicht nur beim berühmten Wazwan-Gelage. In der Küche kommen oft Joghurt und Senföl, Fenchel, getrockneter Ingwer und die typischen, rot leuchtenden Kaschmir-Chilis zum Einsatz.



Der heutige Staat Jammu and Kashmir umfasst drei sehr verschiedene Landschaften mit ganz diversen kulinarischen Traditionen: Kashmir, Jammu und Ladakh. Kaschmir, auf das wir uns hier beschränken, war schon in vedischer Zeit bedeutend, kam dann als Vasall des Maurya-Reichs mit dem Buddhismus in Berührung und geriet in der frühen Neuzeit unter die Fuchtel einer Paschtunen-Dynastie, die den Islam einführte. Kashmir gehörte zu Akbars Großreich, war dann persisch, wurde von den Sikhs besetzt und geriet 1846 unter britisches Protektorat. Das 130 km lange, vom Fluss Jhelam gebildete Kashmirtal liegt auf 1700 m ü. M. Reisfelder, Obstgärten und Wälder prägen die Landschaft zwischen den Abhängen der Berge. Das Klima ist gemäßigt mit milden Sommern und kalten Wintern. Den Mughlai, die in der Gegend von Srinagar berühmte Parks anlegten, galt Kaschmir als das Paradies auf Erden<sup>1</sup> und die für milde Klimazo-

Der heutige Staat Jammu and Kashmir umfasst drei sehr verschiedene Landschaften mit ganz diversen kulinarischen Traditionen: Kashmir, Jammu und Ladakh. Kaschmir, auf das wir uns hier beschränken, war schon in vedischer Zeit bedeutend, kam dann als Vasall des Maurya-Reichs mit dem Buddhismus in Berührung und geriet in der frühen Neuzeit unter die Fuchtel einer Paschtunen-Dynastie, die den Islam einführte. Kashmir gehörte zu Akbars Großreich, war dann persisch, wurde von den Sikhs besetzt und geriet 1846 unter britisches Protektorat. Das 130 km lange, vom Fluss Jhelam gebildete Kashmirtal liegt auf 1700 m ü. M. Reisfelder, Obstgärten und Wälder prägen die Landschaft zwischen den Abhängen der Berge. Das Klima ist gemäßigt mit milden Sommern und kalten Wintern. Den Mughlai, die in der Gegend von Srinagar berühmte Parks anlegten, galt Kaschmir als das Paradies auf Erden<sup>1</sup> und die für milde Klimazo-

**Lexikon** | Als Großbritannien 1947 Indien und Pakistan in die Unabhängigkeit entließ, erhoben beide Länder Anspruch auf das Gebiet des Fürstenstaates Kashmir und Jammu. Dieser Konflikt dauert trotz einer provisorischen Grenzziehung bis heute an. Das Bundesland ist 101'000 km<sup>2</sup> groß und wird von 13 Millionen Menschen bewohnt. In der Sommerhauptstadt Srinagar leben gut 1 Million Menschen, in der Winterhauptstadt Jammu etwa halb so viele. Die Alphabetisierungsrate liegt bei 69 %. Die Ökonomie wird von der Landwirtschaft geprägt. Gartenbau (Äpfel, Birnen, Kirschen, Orangen, Reis, Hirse), Fischzucht und Seidenraupen spielen eine zentrale Rolle. Für den Export ist auch Safran besonders wichtig.

**Dum Aloo** | Gebratene und dann in gewürztem Joghurt geschmorte Kartoffeln – eine Klassiker der Pandit-Küche.

**Haak** | Gekochter Spinat oder auch die ähnlich zubereiteten Blätter von Radieschen, verschiedenen Rüben, Kohlrabi etc.

**Harissa** | Eine Art *Pulled lamb*. Lammfleisch wird gekocht, vom Knochen gelöst, zerfasert und dann mit Zwiebeln und Gewürzen lange geschmort. Harissa wird vor allem im Winter mit Fladenbrot zum Frühstück gegessen.

**Labbi Kebab** | Klöße aus sehr fein gehacktem Lammfleisch.

**Mirch Korma** | Lamm in leuchtend roter Kaschmir-Chili-Sauce.

**Praan** | Diese kleinen, süßen, rötlichen Schalotten haben einen leicht knoblauchartigen Flavour und sind für die Küche der Muslime unverzichtbar.

**Tee** | In Kashmir trinkt man vorrangig zwei Sorten von Tee. *Qahwa* wird traditionell in einem Samowar zubereitet und mit Kardamom, Zimt und Mandeln gewürzt. Für *Nooncha* wird Grüntee ausgekocht und mit Soda versetzt, dann mit Milch vermischt und mit Mandeln dekoriert. Das Soda verleiht dem Tee seine charakteristische, leicht rosarote Farbe.<sup>9</sup> Uns wurden auch süße Tees serviert, die mit Safran aromatisiert waren.

**Ver** | Eine Mischung aus gemahlene Gewürzen (Chili, Fenchel, Kardamom, Koriander, Schwarzer und gewöhnlicher Kreuzkümmel, Zimt etc.), die zu einer Art Küchlein zusammengedrückt und in der Sonne getrocknet werden. Bei Bedarf werden Stücke davon abgebrochen und an die Speisen gegeben.

**Walnuss** | Überall im Kashmirtal wachsen Walnüsse. Sie werden auch zu Chutney und Saucen verarbeitet.

nen typischen Früchte wie Äpfel, Aprikosen, Kirschen, Walnüsse oder Weintrauben wurden schon zu Akbars Zeiten nach Süden exportiert.

Heute ist Kaschmir aber vor allem auch für seinen Safran (aus der Pampore-Region) und seine Chilis bekannt – eine Sorte, die meist getrocknet auf den Markt kommt. Sie ist weniger scharf, verleiht den Gerichten aber dafür eine leuchtend rote Farbe. Die Grundnahrungsmittel sind Reis<sup>2</sup> und Weizen. Kashmir ist berühmt für seine verschiedenen Brote, die teilweise süß sind und zum Tee getrunken werden. In Srinagar trifft man alle paar Meter auf eine Bäckerei. Die verschiedenen Seen im Kashmirtal liefern nicht nur Fische (vor allem Karpfen), sondern auch Lotuswurzeln (*Nadru*), die auf ganz unterschiedliche Weise verkocht werden (siehe *Lotuswurzel in Joghurt Nadru yakhni*).

Traditionell unterscheidet man zwischen der Küche der Muslim-Gemeinschaft und jener der hinduistischen Pandit.<sup>3</sup> Die Pandit (oder Battas) sind Brahmanen, die jedoch – im Unterschied zu den meisten ihren Kasten-Genossen – alles andere als Vegetarier sind. Muslime und Pandit kochen die gleichen Rezepte, verwenden jedoch teilweise andere Gewürze.<sup>4</sup> Die Hindus essen (traditionell auf jeden Fall) weder Knoblauch noch Zwiebeln, sie würzen ihre Gerichte mit Asant, Bockshornklee, Fenchel und Ingwer. Die Muslime umgekehrt lieben Zwiebeln und Knoblauch. Die Pandit verwenden lieber Gewürze in Pulverform, die Muslime eher ganze Spezien.<sup>5</sup>

In erster Linie ist die Küche Kaschmirs berühmt für ihre Fleischrezepte.<sup>6</sup> Oft spielen darin Joghurt, Gewürze wie Zimt, beiderlei Kardamom, Gewürznelken, Lorbeer und Chili sowie Kräuter wie Bockshornklee und Koriander eine zentrale Rolle. Zu den Klassikern gehören: *Methi korma* (siehe *Kutteln vom Lamm mit Bockshornklee*), *Rista* und *Gushtaba* (Klöße aus geschlagenem Lammfleisch in Sauce), *Roghan josh* (Lamm mit Chilis), *Tabak maaz* (gesottene und dann gebratene Lammb Brust) und *Yakhni* (Lamm in Joghurtsauce). Viele dieser Fleischgerichte spielen im Rahmen des *Wazwan* eine zentrale Rolle, der vielleicht umfassendsten Fleischparty der Welt.<sup>8</sup> Für ein *Wazwan* treten Dutzende von männlichen Köchen (*Wazas*) unter der Ägide eines Chefkochs (*Vasta waza*) mit einer Herde von Ziegen und Schafen sowie riesigen Kochtöpfen an. Die Tiere werden vor Ort geschlachtet und über großen Holzfeuern zubereitet. Ein traditionelles *Wazwan* besteht aus 36 Gängen, zur Hauptsache Fleisch.<sup>9</sup>

<sup>1</sup> Ein Pavillon in den Shalimar-Gärten, der unter Jahangir gebaut wurde, trägt die Inschrift: «Wenn es ein Paradies auf Erden gibt, dann ist es hier, hier, hier!». Seite *Shalimar Bagh, Srinagar*. In: *Wikipedia, the free encyclopedia*. [https://en.wikipedia.org/wiki/Shalimar\\_Bagh,\\_Srinagar](https://en.wikipedia.org/wiki/Shalimar_Bagh,_Srinagar) (abgerufen am 24. Juni 2017).

<sup>2</sup> O'Brian nennt einige typische Sorten der Gegend: Begum, Musk-ki-Budji, Qadir Baig and Mughal. Charmaine O'Brian: *The Penguin Food Guide to India*. New Delhi: Penguin Books India, 2013. Kapitel *Kashmir Valley*.

<sup>3</sup> Annapurna Chak: *Multiple Flavours of Kashmiri Pandit Cuisine*. New Delhi: Patridge, 2015. Kapitel *Introduction*.

<sup>4</sup> Vergleiche Kongada T. Achaya: *A Historical Dictionary of Indian Food*. New Delhi: Oxford University Press, 2002 [1. 1998]. S. 122.

<sup>5</sup> Genaueres zur Unterscheidung zwischen diesen zwei Küchen bei O'Brian: *Op. cit.* Kapitel *Kashmir Valley*. Präzisierungen finden sich auch bei Chak: *Op. cit.* Kapitel *Introduction*.

<sup>6</sup> Das gilt für die Küche der Muslime wie für die Küche der Pandit, wobei es unter den Hindus mehr Vegetarier gibt als unter den Muslimen. Die vegetarischen Hindus werden auch *Dal Battas* genannt und haben eine ganze Reihe von vegetarischen Rezepten entwickelt. Vergleiche Sarla Razdan: *Kashmiri Cuisine Through the Ages*. New Delhi: Roli Books, 2011. S.11.

<sup>7</sup> Coleen Taylor Sen: *Feasts and Fasts. A History of Food in India*. London: Reaktion Books, 2015. Kapitel *The Mughal Dynasty and its Successors*.

<sup>8</sup> Timurs Vorstöße nach Süden provozieren Ende des 14. Jahrhunderts eine größere Migrationsbewegung von Samarkand nach Kaschmir.

Unter den Flüchtlingen befinden sich zahlreiche Köche, deren Nachfahren eine Klasse von muslimischen Küchenmeistern formieren, die sogenannten *Wazas*. Bis heute werden diese *Wazas* von Hindus wie von Muslimen gerufen, um für Hochzeiten, Geburten etc. grosse Festmähler auszurichten, die *Wazwans*.

<sup>9</sup> Die *Wazas* unterscheiden 72 verschiedene Teile eines Tiers und alle, auch die Innereien, werden verkocht. Oft werden noch mehr als 36 Gänge aufgetischt, sieben Gerichte aber dürfen auf keinen Fall fehlen: *Aab gosht* (in verdickter Milch gekochtes Lamm), *Daniwal korma* (geröstetes Lamm mit Joghurt und Koriander), *Marchwangan korma* (Hühnerschenkel in Zwiebelsauce), *Rista*, *Rogan josh*, *Tabak maaz* und, jeweils zuletzt, *Gushtaba*.

<sup>9</sup> O'Brian: *Op. cit.* Kapitel *Kashmir Valley*.





**Gushtaba**, hier im Restaurant *Mughal Darbar*, sind große Klöße aus geschlagenem Lammfleisch in Joghurtsauce.



Das Restaurant *Ahdoos* in Srinagar serviert ein *Roghan josh*, das in rotem Chili-Öl schwimmt. (5/2017)



Für *Tabak maaz* wird ein fettes Bruststück vom Lamm erst in Milch gesotten und dann knusprig gebraten.



Viele Gerichte der Küche von Kashmir sind Schmorgerichte und eignen sich folglich als Dosenware.



Im Mai werden am Rand der Baramulla-Srinagar Road (hier bei Mirgund) leuchtend rote Kirschen verkauft. (5/217)





**Bakarkhani**, ein süßes, geschichtetes, knuspriges, mit Sesam bestreutes Fladenbrot wird meist warm verzehrt.



**Girda (Czot)** mit seinen typischen «Fingerspuren» wird im Tandoor gebacken, unten hell, oben goldgelb.



**Kulcha** sind in Kaschmir meist kleine, harte, trocken-krümelige Brötchen, manchmal mit einer Erdnuss besteckt.



**Czochworu (Chouchvoour)** hat Form und Größe eines Donuts, ist unten knusprig und oben mit Sesam bestreut.



Ein Bäcker an der Hauptstraße von Pattan verkauft Czochworu und Kulchas, mit und ohne Erdnuss. (5/2017)