



In den fruchtbaren Ebenen von Chhattisgarh wird hauptsächlich Reis angebaut: trockene Felder bei Ghongha. (3/2017)

## CHHATTISGARH CUISINE

Im jungen Bundesstaat Chhattisgarh dreht sich kulinarisch alles um den Reis, der auch zu Broten, Pfannkuchen und Teigwaren verarbeitet wird. Die Ureinwohner, die etwa ein Drittel der Bevölkerung stellen, sind berühmt für ihre Alkoholika und ihr Ameisenchutney.



Der Norden und der Süden des Binnenstaates Chhattisgarh sind hügelig, dazwischen liegt eine weite Ebene.<sup>1</sup> Etwa die Hälfte des Landes ist von nativem Laubwald bewachsen. Das Klima ist tropisch mit Temperaturen, die im Sommer 45 °C erreichen können. Die Monsunzeit dauert von Ende Juni bis Oktober, der Winter von November bis Januar. In Chhattisgarh leben mehr

als dreißig indigenen Stammesgruppen (Adivasi), die etwa einen Drittel der Bevölkerung stellen.

Reis ist das wichtigste Agrarerzeugnis und kann zwei Mal pro Jahr geerntet werden. Entsprechend spielt Reis auch die zentrale Rolle auf den Esstischen des Landes. Ganz wird er hauptsächlich gekocht gegessen oder mitsamt dem Kochwasser als Suppe verzehrt (aromatisiert mit Joghurt, Zwiebel, Tomate und Chili). *Bore baasi* oder *Bore bhat* ist Reis, der nach dem Kochen einige Stunden in Wasser stehen gelas-

**Lexikon** | Chhattisgarh existiert erst seit dem 1. November 2000 als autonomer Bundesstaat. Es entstand als ein Zusammenschluss aus jenen Distrikten des östlichen Madhya Pradesh, in denen hauptsächlich Chhattisgarhi gesprochen wird. Das Land ist 135'000 km<sup>2</sup> groß und wird von 26 Millionen Menschen bewohnt. In der Hauptstadt Raipur leben gut 1 Million Menschen. Die Alphabetisierungsrate liegt bei 71 %. Wichtigster Wirtschaftszweig ist die Landwirtschaft. Zur Hauptsache wird Reis angebaut, gefolgt von Mais, Hirse, verschiedenen Hülsenfrüchten und in den nördlichsten Distrikten auch Tee. Im Industriesektor produziert das Land vor allem Energie (Kohle), Stahl und Aluminium.

**Alkohol** | Die Ureinwohner von Chhattisgarh sind berühmt für die Alkoholika, die sie herstellen und trinken. Aus dem Saft einer Fischschwanzpalme machen sie Wein, aus der Blüte des Mahua-Baums brennen sie Schnaps und ihr Reisbier hört auf den Namen *Than*.

**Cheela** | Ein dünner Pfannkuchen aus Reismehl, Wasser, Salz und zum Beispiel Koriandergrün, der wie eine Crêpe auf einer heißen Platte gebraten wird.

**Fara** | Aus Reismehl werden in Chhattisgarh auch verschiedene Teigwaren hergestellt. *Fara* zum Beispiel sind längliche, leicht konisch verjüngte Teigklößchen, die erst im Dampf gegart oder im Wasser gekocht, dann mit Sesam, Knoblauch und Koriandergrün sautiert werden.

**Haat** | Die Adivasi nehmen oft lange Fußmärsche auf sich, um zu den wöchentlich stattfindenden Märkten, den *Haats* zu gelangen. Die sind nicht nur als Warenumschlagplätze wichtig, sondern auch als Orte sozialen Austausches (und gemeinsamer Trinkgelage).

**Huhn** | Alle Haushühner, die heute auf der Welt herumgackern, stammen vom indischen Buschhuhn (*Gallus gallus*) ab. In der Bastar-Region im Süden von Chhattisgarh leben zehn verschiedene Arten dieses Huhns.

**Reis-Pakoras** | *Pakora* oder *Bhaji* bezeichnet in ganz Indien frittiertes aller Art. Gemeint sind meist Gemüse oder Fleisch, die von einem Teig aus Kichererbsenmehl umhüllt und dann in heißem Öl gebacken werden. In Chhattisgarh sind auch *Pakora* sehr beliebt, die nur aus Reismehl, Zwiebel, Joghurt und Gewürzen hergestellt werden und oft *Chawal ke pakoda* heißen.

**Suski** | Begriff für Lebensmittel, die durch Trocknen in der Sonne haltbar gemacht wurden. Getrocknetes Gemüse hilft den Chhattisgarhi durch den Sommer, dessen Hitze den Feldbau schwierig macht.

sen wird und dabei leicht fermentiert. Die säuerliche Suppe wird mit Joghurt verfeinert, gewürzt und kalt gegessen. Sie ist vor allem in den heißen Sommermonaten beliebt weil sie einen kühlenden Effekt auf den Körper haben soll.<sup>2</sup> Ähnliche Speisen sind auch in Assam, Bengalen, Jharkhand und Odisha verbreitet, wo sie Namen wie *Panta bhat*, *Poiti bhat* oder *Pakhala* tragen.

In Chhattisgarh wird der Reis auch oft in gemahlener Form verwendet. Zum Frühstück beliebt ist *Angakar roti* oder *Paan roti*, ein Fladenbrot aus einem Reismehlteig, der mit Zwiebeln, grünen Chilis und Koriander aromatisiert, dann in Bananenblätter verpackt und so traditionell direkt in der heißen Kohle des Herdes gebacken wird.<sup>3</sup> Die Küche des Landes kennt noch viele weitere Zubereitungen aus Reismehl, die sich aber teilweise kaum oder nur in Details von Speisen unterscheiden, wie sie auch in anderen Bundesstaaten verbreitet sind.

Charakteristisch für Chhattisgarh sind Blattgemüse (*Bagi*, *Bhaji*) und Blüten, die in schier endloser Vielzahl auf den Tisch kommen. Sie werden meist in etwas Senföl sautiert und mit Chili, Knoblauch und Kreuzkümmel relativ zurückhaltend gewürzt. Zu diesem Gemüse zählen verschiedene Spinatsorten, daneben aber auch diverse Kräuter aus Wildsammlung. Gegessen werden auch die Blätter von Balsambirne, Drumstick, Kürbis, Rettich, Zwiebel und anderem Zuchtgemüse.<sup>4</sup>

Als besonders typisches Gericht gelten auch Klöße aus geschälten Urdbohlen (manchmal auch Kichererbsenmehl), die entweder in einer Sauce aus Zwiebel, Knoblauch, Ingwer, Tomate und verschiedenen Gewürzen gekocht werden, oder in einem Sugo auf Basis von Joghurt respektive Buttermilch.<sup>5</sup> O'Brian schlägt diese Klößchen einer Kategorie von flexiblen Eintopfgerichten zu, die *Dubki* oder *Dubka* heißen, was wörtlich «Spring ins Wasser» bedeutet. Sie schreibt dazu: «Preparing dubki dishes means that a woman can put together a meal and leave it to cook slowly while she carries out the daily time-consuming task of cleaning her kitchen and stove by plastering it with a mixture of cow dung and mud.»<sup>6</sup>

Auch viele Ureinwohner sind heute sesshaft und ernähren sich primär von Reis und anderen Feldfrüchten. Sie jagen aber immer noch Wildschweine, Vögel oder Ratten, sammeln Honig, Yams, Blätter und Blüten.<sup>7</sup> In der Region Bastar spielen außerdem rote Ameisen eine Rolle, die lebendig mit Salz gegessen oder mit Chili, Ingwer, Knoblauch und Salz zu einem säuerlichen Chutney namens *Chapura* verarbeitet werden.<sup>7</sup>

<sup>1</sup> Es gibt nur wenig Literatur zur Küche von Chhattisgarh. Die reichhaltigste Einführung ins Thema findet sich bei Charmaine O'Brian: *The Penguin Food Guide to India*. New Delhi: Penguin Books India, 2013. S. 103–107.

<sup>2</sup> Seite *Bore baasi*. In: *Chhattisgarh Recipes*. <http://www.chhattisgarhrecipes.com> (abgerufen am 4. April 2017).

<sup>3</sup> Rezept für die Zubereitung in einer Bratpfan-

ne: Seite *Angakar Roti*. In: *Reinventing Food by Apoorva*. <http://reinventingfoodbyapoorva.blogspot.ch/2016/11/angakar-roti-banana-leaf-roti-paan-roti.html> (abgerufen am 11. April 2017).

<sup>4</sup> Vergleiche O'Brian: *Op. cit.* S. 105.

<sup>5</sup> Seite *Culture of Chhattisgarh*. In: *Chhattisgarh-online*. <http://www.chhattisgarhonline.in/about/profile/culture/index.html> (abgerufen am 8. April 2017).

<sup>6</sup> O'Brian: *Op. cit.* S. 105.

<sup>7</sup> Zum Alltag in Bastar siehe Hiltrud Rüstau, Katja Eichner: *Chhattisgarh – Schatzkammer Indiens*. Berlin: Trafo Verlag, 2009. S. 44 ff.

<sup>8</sup> Dank einer Fernsehsendung, in der Gordon Ramsay in Bastar einen Baum besteigt, um Ameisen zu sammeln, sind die Tiere zur berühmtesten Speise von Chhattisgarh avanciert.





Fara erinnern von der Form her an Schupfnudeln, hier werden sie mit roter und grüner Chhiisauce serviert.



Cheela werden wie Crêpes aus einem dünnflüssigen Teig hergestellt und auf einer heißen Platte gebraten.



In Indien sind frittierte Speisen besonders beliebt – in Chhattisgarh besteht der Teig oft aus Reismehl.



Vor dem Mahant Ghasidas Museum in Raipur hat man die (seltene) Gelegenheit, Klassiker des Landes zu kosten. (3/2017)





Ameisen werden lebendig mit Salz gegessen oder zu einem Chutney verarbeitet – Marktfrau in Jagdalpur. (3/2017)