



Viel Schall und Rauch im Herzen von Ranchi – Tee-Stand bei der Albert Ekka Chowk. (5/2017)

## JHARKHAND CUISINE

Die (indische) Küche des jungen Bundesstaates Jharkhand lässt sich nur schwer von jener Bihars unterscheiden. Und die Eintöpfe, um die sich die hungrigen Ureinwohner gerne versammeln, sind für den gewöhnlichen Reisenden in den Tiefen des Waldes verborgen.



Jharkhand heißt wörtlich «Buschland»<sup>1</sup> und bis heute liegen einige Teile des Staates tatsächlich unter einem grünen Dach. Diese Wälder sind der Lebensraum der Ureinwohner (Adivasi), die etwa ein Drittel der Bevölkerung ausmachen und sich auf mehr als dreißig Stämme verteilen. Viele Adivasi sind Animisten, in deren religiösen Praktiken die Natur eine zentrale Rolle spielt. Die Herrscher aller

Zeiten waren allerdings immer mehr an dem interessiert, was unter den Wurzeln der Bäume zu finden ist: Eisen und Kohle.<sup>2</sup> Wer mit der Bahn von Ranchi nach Norden fährt, durchquert zur Hauptsache Reisfelder. Ab und zu schießen die Fördertürme einzelner Minen gen Himmel – trotzdem wirkt die Landschaft nie industrialisiert. Das Klima in Jharkhand ist subtropisch, die Monsun-Saison dauert von Juni bis September.

Die Ernährung der Urbevölkerung von Jharkhand unterscheidet sich offenbar kaum von den Gewohnheiten der übrigen Adivasi, die

**Lexikon** | Jharkhand wurde am 15. November 2000 als eigenes Bundesland aus dem Süden von Bihar herausgelöst. Die Unabhängigkeit des Staates wurde vor allem von den Adivasi eingefordert. Das Land ist 80'000 km<sup>2</sup> groß und wird von 33 Millionen Menschen bewohnt. In der Hauptstadt Ranchi leben 1 Million Menschen, in der Stahl-Retortenstadt Jamshedpur sind es 1.3 Millionen. Die Alphabetisierungsrate liegt bei 68 %. Ein Großteil der Menschen lebt von der Landwirtschaft, die Ökonomie aber wird von den Mineralien bestimmt, die hier massenweise abgebaut werden, in erster Linie: Eisen, Kohle und Kupfer. Die Bevölkerung profitiert davon kaum, Jharkhand gehört zu den unterentwickeltesten Regionen Indiens.<sup>11</sup>

**Anarsa** | Eine Art Brötchen aus Jaggery, Reis, Ghee und Sesam, das auch in Maharashtra und Bihar verbreitet ist. Es hat fast die Konsistenz von Marzipan und schmeckt leicht rauchig.

**Handia** | Ein Bier aus Reis und Kräutern, das die Adivasi vor allem bei festlichen Gelegenheiten trinken.

**Kanda** | Eine lokale Süßkartoffel, die gekocht und zum Frühstück verzehrt wird.

**Khaja** | In Ghee frittiertes Blätterteig, in Sirup getunkt – aus dem Dorf Silao bei Gaya in Bihar.

**Maad jhor** | Blattgemüse, das in dem stärkehaltigen Kochwasser von Reis gegart und dann mit Senföl und Knoblauch abgeschmeckt wird.<sup>12</sup>

**Mahuwa** | Dieser Schnaps aus den Blüten des Mahua-Baumes wird von vielen Adivasi-Stämmen hergestellt.

**Malpua** | Reife Bananen, Mehl, Zucker und Milch werden zu einem dünnen Teig vermischt, der ein paar Stunden zieht und dann, ähnlich wie ein Pfannkuchen, in ausreichend Öl gebraten (oder auch frittiert) wird – bis der Rand knusprig ist. Die kleinen Küchlein werden in Zuckersirup warm serviert.

**Litti** | Gegrillte Brötchen aus Weizenteig, die mit Kichererbsenmehl gefüllt sind. Dazu wird meist Chokha gereicht, ein Püree aus Kartoffeln oder Aubergine. Siehe auch Bihar Cuisine.

**Thekua** | Ein süßer Snack aus Mehl, Ghee, Zucker, Nüssen und Öl.

im sogenannten *Tribal belt* leben, der sich von West-Bengalen bis hinunter nach Andra Pradesh zieht.<sup>3</sup> Die Adivasi sammeln diverse Blätter, Blüten (*Flame of the forest* und *Mahuwa*), Bambussprossen, Pilze (eine Art Seitling), Wurzeln (Yams) und betreiben Landwirtschaft in einfachster Form. Sie jagen Fische, Frösche, Schnecken, Insekten und andere kleine Tiere. Eine Protein-Quelle sind auch Ratten, die nach der Ernte aus den Feldern geräuchert und gekocht oder gebraten verzehrt werden.<sup>4</sup> Eine besondere Spezialität soll Ratte sein, die mit gesäuerten Bambussprossen und getrockneten Austernpilzen geschmort wird.<sup>5</sup> Der gewöhnliche Reisende wird solchen Delikatessen allerdings kaum begegnen, denn die Leckereien der Ureinwohner werden in keinem Restaurant serviert.<sup>6</sup>

Die Küche der übrigen Bevölkerung Jharkhands lässt sich nur schwer von den kulinarischen Praktiken in Bihar unterscheiden.<sup>7</sup> Eine echte Jharkhand-Spezialität scheinen *Dhuska* zu sein, kleine Pfannkuchen aus Reis und Kichererbsen, die mit Knoblauch oder Asant, grünen Chilis und Kreuzkümmel gewürzt und dann gebraten werden.<sup>8</sup> In den Restaurants der Hauptstadt allerdings sucht man vergeblich nach Dushkas. Ob sie in privaten Haushalten noch hergestellt werden, ist schwer zu sagen. Wer sich in Ranchi nach lokalen Spezialitäten erkundigt, bekommt als häufigste Antwort: *Tandoori*, *Biryani* und *Chowmein*. Manche Quellen nennen auch süße Gebäcke wie *Anarsa*, *Malpua*, *Tilkut* oder *Thekua* als Spezialitäten Jharkhands.<sup>9</sup> Andere zählen außerdem die in ganz Indien verbreiteten *Pitha* und *Chilka roti* dazu.<sup>10</sup> Doch diese Speisen assoziiert man wohl eher mit der Küche angrenzender Staaten, vor allem Bihar.

<sup>1</sup> Seite Jharkhand. In: Wikipedia, the free encyclopedia. <https://en.wikipedia.org/wiki/Jharkhand> (abgerufen am 16. Mai 2017).

<sup>2</sup> Schon die Fürsten der frühen Magadha- und Maurya-Reiche bauten in Jharkhand das Eisen und die Kohle ab, welche sie für die Entwicklung ihrer überlegenen Waffen und also für die Durchsetzung ihrer Ansprüche brauchten. Die Mughlai fanden einen guten Teil ihrer Diamanten hier. Und heute werden etwa die Hälfte aller Mineralien Indiens in Jharkhand abgebaut.

<sup>3</sup> Die Informationen über die Stammesküche auf dem Gebiet von Jharkhand verdanken wir zu einem überwiegenden Teil dem Werk von Charmaine O'Brian: *The Penguin Food Guide to India*. New Delhi: Penguin Books India, 2013. S. 117–119.

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

<sup>5</sup> Diese Leckerei beschrieb uns eine junge Dame namens Preeti, mit der wir an Bord eines elektrischen Sammeltaxis einige Zeit auf der Main Road von Ranchi im Stau standen.

<sup>6</sup> «However, on a visit to a tribal village or a tribal wedding in a remote area, one can get a chance to taste such exotic foods.» Seite

Cuisine of Jharkhand. In: Wikipedia, the free encyclopedia. [https://en.wikipedia.org/wiki/Cuisine\\_of\\_Jharkhand](https://en.wikipedia.org/wiki/Cuisine_of_Jharkhand) (abgerufen am 16. Mai 2017). Wir haben natürlich auch das Restaurant *Jungli* an der Main Road in Ranchi besucht, das in einem Artikel von 2014 als eine Hochburg in Sachen *Tribal food* gerühmt wird – mit Delikatessen wie *Gonghi chole*, einem Schmorgericht aus Schnecken. Im Mai 2017 allerdings sah die Speisekarte sehr nach dem üblichen Mix aus Tandoori, Dal und Co. aus. Und als ungewöhnlichstes Gericht wurde uns das *Chicken Jungli* empfohlen, beschrieben als Hühnchen in Sauce auf Tomatenbasis. Preeti Verma Lal: *Jharkhand's tribal food: Jungli restaurant offers a feast from the wild*. In: *Economic Times Sunday Magazine*. 26. Oktober 2014.

<sup>7</sup> Das hat auch die Tourismusbehörde als ein Manko erkannt, wie die Gastgewerbe-Expertin Sonia Gupta gegenüber dem *Telegraph* einräumt: «Every state has its own distinct cuisine. But when it comes to Jharkhand, we forgot to name a few.» Amit Gupta: *Local flavour in global meet*. In: *The Telegraph*. 16. Oktober 2007.

<sup>8</sup> Vergleiche O'Brian: *Op. cit.* S. 118: «It [Dhuska] is eaten with potato or mutton curry on festive occasions in both states [Bihar und

Jharkhand], but is said to have originated in Jharkhand.

<sup>9</sup> Zum Beispiel die offizielle Webseite des Staates: <http://www.jharkhandtourism.in/artculture/cuisines.htm> (abgerufen am 16. Mai 2017). Oder

<sup>10</sup> Seite *10 Dishes of Cuisine of Jharkhand you must try at least once in your life*. In: *Great Indian Food*. [Lifehttps://greatindianfood.in/10-dishes-cuisine-jharkhand-must-try-least-life](https://greatindianfood.in/10-dishes-cuisine-jharkhand-must-try-least-life) (abgerufen am 15. Mai 2017).

<sup>11</sup> Jharkhand sei «beset by poverty, lack of infrastructure, inter-caste violence, corruption and general lawlessness», schreibt *The Rough Guide to India*. London: Rough Guides (Penguin Books), 2016. Kapitel *Bihar and Jharkhand*. Neben Mineralien liefert Jharkhand auch Frauen für das Land. Sind manch arme Väter doch bereit, ihre Töchter für einige Tausend Rupien zu verschachern. Bernard Imhasly: *Indien: Ein Länderporträt*. Berlin: Ch. Links Verlag, 2016 [2.]. Kapitel *Familie: Indische Ehe, im Himmel geschlossen*. Die triste soziale Realität wird meist auch für den relativen Erfolg der maoistischen Naxaliten in diesem Teil Indiens verantwortlich gemacht.

<sup>12</sup> Davon weiß O'Brian: *Op. cit.* S. 118.





**Dushka** schmecken wie dicke, beidseitig gebratene Dosas, hier werden sie mit Gemüse zum Frühstück serviert.



Neben Tandoori-Gerichten und chinesischen Nudeln wird auch **Biryani** in Ranchi als ortstypisches Essen empfunden.



**Anarsa** sind in Ranchi sehr beliebt, sie haben einen intensiven Sesamduft und ein leichtes Rauchparfum. (5/2017)



Auch **Malpua** werden oft als eine Spezialität aus Jharkhand genannt, sind aber im ganzen Osten verbreitet.



An allen Ecken und Enden von Ranchi bekommt man **Litti** (meist mit dem Püree **Chokha**), einen typischen Bihar-Snack.





Am östlichen Ende der Station Road in Ranchi reiht sich Bäckerei an Bäckerei – an den Türmen tropft *Khaja* ab. (5/2017)