



Ein Bauer erntete Wasserkastanien auf einem Teich, der in der Nähe der östlichen Tempel von Khajuraho liegt. (1/2017)

MAHDHYA PRADESH CUISINE

Die Küche ist stark vom bäuerlichen Alltag bestimmt. In Bundelkhand geht man zurückhaltend mit Gewürzen um, in Bhopal haben die Muslime kulinarisch das Sagen und in Indore wird ein Brot serviert, das erst gekocht, dann gebacken und schließlich noch frittiert wird.



Der Norden des Bundeslandes Madhya Pradesh (kurz MP) ist fruchtbares Ackerland. Weiter südlich beginnt das mehrheitlich trockene und felsige Dekkan-Plateau. Von Ost nach West wird das Land vom Fluss Narmada durchquert. Es kommen sehr unterschiedliche Gegenden vor: trockene Ebenen, fruchtbares Schwemmland, von Büschen bewachsene Hügel und Wälder

(rund 30 % der noch bestehenden Wälder Indiens liegen aus dem Territorium von MP). In MP leben diverse indigene Stammesgruppen (Adivasi), namentlich das Volk der Gond und der Bhil. Sie sammeln, was man in Indien *Minor forest produce* nennt: wilden Honig¹, Harze und Tendubblätter (*Diospyros melanoxylon*), aus denen die kleinen Stümpchen namens *Bidi* gerollt werden.

Die Küche von MP widerspiegelt den mehrheitlich dörflich-bäuerlichen Alltag. Oft kommt ein würziges Linsengericht mit knusprig

Lexikon | Madhya Pradesh ist seit 1950 ein eigener Bundesstaat. Die meisten Bewohner sind Hindus (mehr als 90 %) und fast 90 % der Bevölkerung sprechen Hindi als Muttersprache. Das Land ist 310.000 km² groß und wird von 73 Millionen Menschen bewohnt. In der Hauptstadt Bhopal leben knapp 2 Millionen Menschen. Die Alphabetisierungsrate liegt bei 73 %. Die Landwirtschaft steht im Zentrum der Ökonomie: Sojabohnen, Hülsenfrüchte, Weizen, Zuckerrohr, Reis, Mais und Baumwolle sind die wichtigsten Anbauprodukte. MP verfügt über die größten Diamanten- und Kupferreserven des Subkontinents. Sechs staatliche Waffenfabriken produzieren hier. Der Tourismus wird ausgebaut.

Bhaji | Oft ein übergeordneter Begriff für Blattgemüse aller Art, auch für die Blätter von Knollen (Kohlrabi, Rote Bete) oder Hülsenfrüchten (Kichererbsen). In Bundelkhand werden diese Blätter gerne getrocknet und dann für Schmorge-richte verwendet.⁷

Bhutte ka kees | Frischer Mais, mit Ghee und Gewürzen in Milch gekocht – eine Spezialität aus Indore, die auch im benachbarten Maharashtra ähnlich zubereitet wird.⁸

Bhopali biryani | Eine lokale Biryani-Version, die mit Sternanis und Kewrasser gewürzt wird.⁹

Kewra | Destillat aus der männlichen Blüte einer Pandanus-Sorte (*Pandanus fascicularis*) mit einem Duft von Moschus und Jasmin.¹⁰

Labdo | Kompott aus getrocknete und frische Chinesische Datteln.

Lal bhaji | Blattgemüse, mit etwas Öl, Kreuzkümmel, Kurkuma und Chili sautiert.¹¹

Poha | Reis wird eingeweicht, dann in heißem Sand geröstet bis er fast pufft und in einem Mörser flach geklopft. Poha (auf Tamil *Aval*) wird als Snack mit allerlei Zutaten gegessen oder zu ganz unterschiedlichen Gerichten verkocht.¹²

Rizala | Eine Art Korma mit Fleisch von Huhn oder Ziege, das in einer Sauce aus Joghurt, weißem Mohn, grünen Chilis und Koriander gekocht wird.¹³

Sulfi | Der Adevasi-Stamm der Gond produziert einen Drink aus dem Saft des Sulfiabaumes (*Caryota urens*), der zunächst nur leicht alkoholisch ist, nach einigen Tagen aber zu einem heftigen, dickflüssigen Getränk wird.¹⁴

Wasserkastanie | In Bundelkhand wird Diverses in Teichen kultiviert, namentlich Wasserkastanie (*Singhaaraa*), Lotuswurzel (*Muraar*) und Lotusfrüchte (*Kamal-gattaa*).¹⁵

gebratenen Zwiebeln auf den Tisch.² Saison Gemüse wie Rettich, Gurke, Karotte und Zwiebel werden roh gegessen, mit Pickles und hausgemachtem Joghurt dazu.³

Im Nordosten des Landes liegt die Region Bundelkhand, deren Küche durch einen zurückhaltenden Umgang mit Gewürzen auffällt. Die Köche legen hier großen Wert darauf, den Eigengeschmack saisonaler Gemüse zu erhalten.⁴ Wir haben hier zum Beispiel eine lokale Version des Auberginen-Klassikers *Baingan bharta* gegessen, die nur mit Knoblauch, grünem Chili⁵ und Korianderkraut gewürzt war (siehe *Baingan bharta*). Außerdem sind die Köchinnen und Köche Bundelkhands dafür berühmt, dass sie einzelne Gemüse oder Früchte besonders intensiv und vielfältig nutzen.⁶

In der Hauptstadt Bhopal leben relativ viele Muslime (rund 25 %) und sie haben einen starken Einfluss auf das Essen in der Stadt. Die Köche der einstigen, muslimischen Herrscher von Bhopal ließen sich hauptsächlich von der Küche der Mughlai (siehe *Mutton korma*) inspirieren und schufen eigene Varianten von Kebab, Korma und Biryani. Berühmt ist auch die lokale *Paya soup* (siehe *Paya soup*), eine dicke, herrlich klebrig-gelatinöse Suppe, die aus Lammfüßen gekocht und mit verschiedenen Saucen, zerkleinertem Muskelfleisch und Zitrone serviert wird. Die Suppe gilt als schiere Kraftquelle, weshalb viele Stände in Bhopal mit Fotos von posierenden Bodybuildern für ihre *Paya soup* werben. Bekannt sind auch die Reisflocken (*Poha*) aus Bhopal, die mit frittierten Nüdelchen (*Sev*) gegessen werden. Die meisten *Poha*-Stände stehen am Großen See (*Bada talab*) oder beim Bazar.

Die Stadt Indore ist bekannt für ihre Süßigkeiten und für *Dal bafla*. Das beste soll es im Hotel *Rajbhans* geben, das seit 50 Jahren nichts anderes serviert. Das Lokal liegt mitten im Schmuckbazar, auf der dritten Etage eines Geschäftshauses und sieht auf den ersten Blick auch eher aus wie ein Großraumbüro, dann entdeckt man hinter einer Stellwand vier Tische. *Bafla* ist eine Art Brot aus Weizenteig, der zuerst gekocht, dann gebacken – und zuletzt noch frittiert wird. Es präsentiert sich als ein eher trockener, zugleich fettiger Klumpen auf dem Teller, der dann mit den Händen zerbröseln und anschließend mit Flüssigkeiten übergossen wird. In erster Linie mit einem sehr dünnen Dal (aus *Toor dal*), außerdem mit einem weißen Curry auf Joghurtbasis, einem Kartoffelcurry, einer Minze- und einer Chilisauce.

¹ Madhya Pradesh ist berühmt für seinen wilden Honig. Malereien in Höhlen bei Bhopal (Bhimbetka) aus der Zeit um 6000 v. Chr. zeigen Menschen, die auf Felsen stehende Bienenkörbe leeren. Kongada T. Achaya: *A Historical Dictionary of Indian Food*. New Delhi: Oxford University Press, 2002 [1. 1998]. S. 99.

² Charmaine O'Brian: *The Penguin Food Guide to India*. New Delhi: Penguin Books India, 2013. S. 98.

³ *Ibid.*

⁴ Interview mit Chef Kamta, dem Küchenchef des *Raja Café* in Khajuraho, geführt am 1. Januar 2017. Ebenso die Autoren des einzigen uns bekannten Bundelkhand-Kochbuchs: «The addition of the spices and the souring agents (like

tomatoes, lemon juice, Amchur and tamarind paste) are avoided or added minimally in order to protect and accentuate the original taste of the vegetables as well as to retain their health benefits...». Ram Nath Mishra, Rekha Mishra: *Traditional Cuisine of Bundelkhand Region 1*. Bengaluru, 2015. Kapitel *Introduction*.

⁵ Laut Chef Kamta (siehe Anm. 3) ziehen die Köche von Bundelkhand generell grünen Chilis vor und verwenden kaum Chilipulver.

⁶ *Ber* zum Beispiel, die Chinesische Dattel (*Jujube*) wird reif als Frucht gegessen oder zu einem Curry verkocht; halbreife Früchte werden zu einem Chutney verarbeitet; getrocknete Früchte werden mit heißem Wasser rehydriert und das Wasser wird als Energiedrink

genossen; getrocknete Früchten werden auch pulverisiert und so zu den Speisen gegeben. Mishra, Mishra: *Op. cit.* Kapitel *Introduction*.

⁷ Interview mit Chef Kamta, siehe Anm. 3.

⁸ O'Brian: *Op. cit.* S. 98.

⁹ O'Brian: *Op. cit.* S. 100.

¹⁰ Ian Hemphill: *The spice and herb bible*. Toronto: Robert Rose Publishers, 2006 [2., 1. 2000]. S. 371.

¹¹ O'Brian: *Op. cit.* S. 98.

¹² Achaya: *Op. cit.* S. 10.

¹³ O'Brian: *Op. cit.* S. 100.

¹⁴ Colleen Taylor Sen: *Food Culture in India*. Westport, London: Greenwood Press, 2004. Kapitel *Typical Meals*.

¹⁵ Mishra, Mishra: *Op. cit.* Kapitel *Introduction*.



Honigsucher auf einer Felszeichnung aus den Höhlen von Pachmarhi, im *Bhopal State Museum*. (1/2017)



Ein Stand in der Nähe des Hauptbahnhofs von Bhopal verkauft *Bhopali poha* mit Kräutern und Gewürzen.



Auf einem Plakat, das für Rektalchirurgen wirbt, verkauft diese Dame in Khajouraho geröstete Wasserkastanien.



Dal bafla mit allerlei Saucen und einem Laddu als Dessert, serviert in einem Großraumbüro in Indore.



Dieser Stand im Zentrum von Bhopal wirbt mit dem Foto eines Bodybuilders für die Power seiner *Paya soup*. (1/2017)



Das Indira Gandhi National Museum of Mankind in Bhopal ist ein weitläufiges Freilichtmuseum, in dem typische Hütten, Ställe und Werkstätten aus ganz Indien gezeigt werden, namentlich die Bauten der diversen Stämme der Adivasi. Im Zentrum der Anlage steht auch ein Chinesischer Dattelbaum, ganz zur Freude der Aufpasserinnen. (1/2017)



Treffpunkt für Nachtschwärmer und (vor allem männliche) Liebhaber von Süßigkeiten: Im Zentrum von Bhopal brodeln ein gigantischer Topf mit Saffron milk vor sich hin. (1/2017)