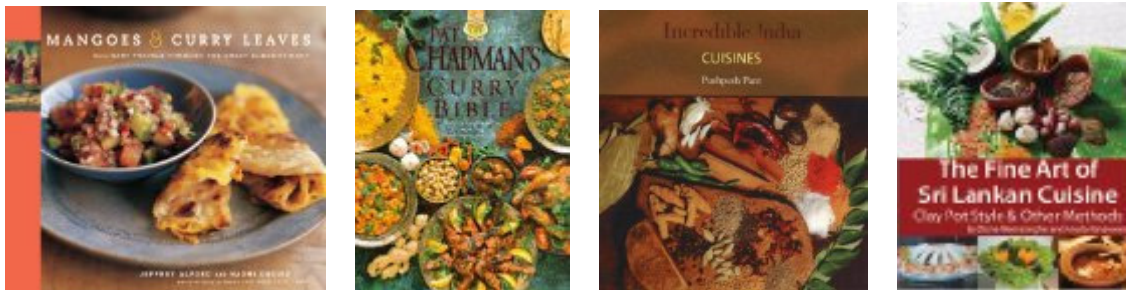


## Roti, Raita, Reis - Essen in Südasien

### Eine Ausstellung der Bibliothek des Südasien-Instituts

*Eleonore Schmitt*

Seit Anfang Oktober ist in den Vitrinen der Universitätsbibliothek auf dem Weg zur Ausleihe diese neue Ausstellung zu sehen. Es werden Kochbücher sowie wissenschaftliche Werke zum Essen auf dem Subkontinent aus dem Besitz der Bibliothek des Südasien-Instituts gezeigt. So vielfältig und unterschiedlich wie die religiöse, ethnische und soziale Zusammensetzung Südasiens ist auch seine Kochkunst. Wie alle Kulturen haben auch die südasiatischen kulinarische Systeme entwickelt und je nach Region herrschen andere Vorlieben für bestimmte Nahrungsmittel und Zubereitungsarten vor.



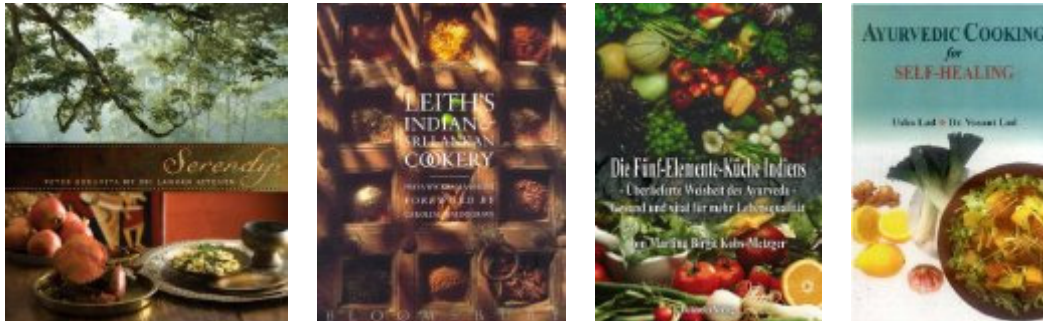
Der augenfälligste Unterschied, besonders für den westlichen Fleischliebhaber, ist die weite Verbreitung des Vegetarismus. Weite Teile der hinduistischen Bevölkerung Indiens leben ausschließlich von pflanzlichen Lebensmitteln und Milchprodukten; für viele gilt der komplette Verzicht auf Fleisch als erstrebenswertes Ideal, das eng mit dem Prinzip der Gewaltlosigkeit (ahimsa) zusammenhängt. Die strengste Ausprägung findet sich bei den vorwiegend in Südindien lebenden Jaina.

Die Kombination von Getreideprodukten und Hülsenfrüchten sowie Milchprodukten (Joghurt) garantiert für Vegetarier im Wesentlichen die ausreichende Versorgung mit allen lebensnotwendigen Stoffen. Daal (Linsen) verschiedenster Art bilden zusammen mit chaval (Reis) im Süden und roti (Fladenbrot aus Weizenmehl) im Norden den Grundstock der täglichen Mahlzeit.

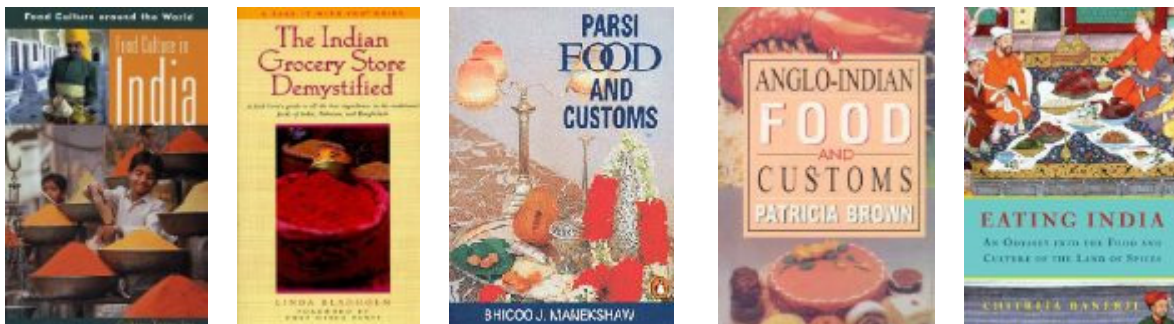


Die legendären Gewürze Indiens, allen voran der Pfeffer, waren es, die die Europäer auf die gefährliche Reise gen Osten lockten. Und es sind eine Vielzahl an Gewürzen, die in immer

neuen Kombinationen von Nord nach Süd und von Ost nach West den Gaumen verwöhnen. Selbst im hohen Norden, in Nepal und Bhutan, wo keine der tropischen Gewürze wachsen, sind einige davon sehr beliebt. Rasch fanden jedoch auch Gewürze amerikanischen Ursprungs (z.B. Chili und Vanille) ihren Weg in die Töpfe Südasiens. Im Süden Indiens und in Sri Lanka prägt die Kokosnuss mit einer ganz eigenen Geschmacksnote fast alle Gerichte.



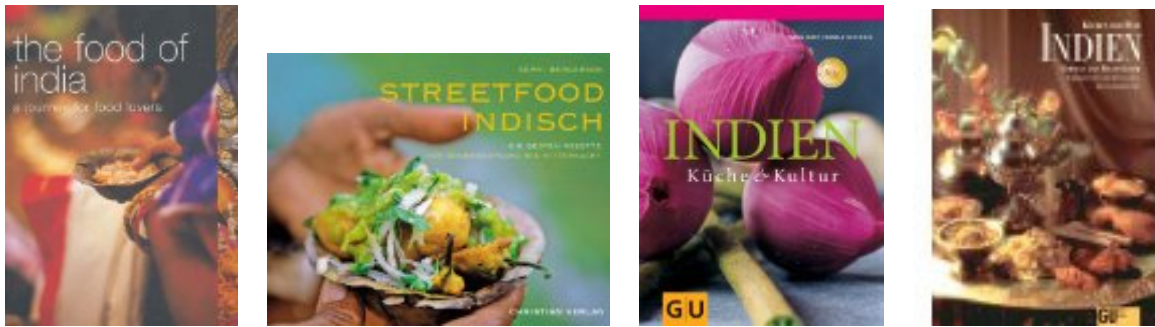
Seit alters her existieren in den medizinischen Lehren (z.B. Ayurveda, Unani, Siddha) auch spezifische Diätetiken, die in letzter Zeit auch im Westen populär werden und in Südasien ebenfalls neuerliche Aufmerksamkeit erfahren. Von den regionalen Küchen Indiens ist die bengalische eine der bekanntesten. In Bengalen, einer sehr fischreichen Region, gehört selbst bei orthodoxen Brahmanen Fisch zur täglichen Mahlzeit. Reich an raffinierten Fleischgerichten ist hingegen die Küche der muslimischen Bevölkerungsgruppen, die ihre Höhepunkte unter den Moghul-Herrschern vom 15.-19. Jh. erlebte.



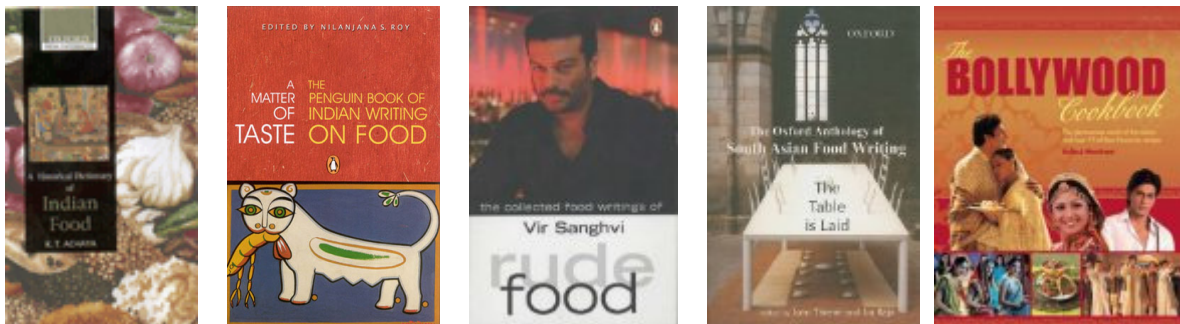
Aus Persien brachten die Zoroastrier (Parsen) ihre Kochkunst mit nach Indien, wohin sie im 7. Jh. vor den arabischen Eroberern geflohen waren und nahmen sie nach der Kolonialzeit mit in alle Welt. Dem Fleischkonsum ebenfalls nicht abgeneigt sind die christlichen Bevölkerungsgruppen, so z.B. die portugiesisch geprägte Küche Goas. Neben den Portugiesen hinterließen auch die Engländer wenn auch wenige, so doch einige Spuren in den Küchen des Subkontinents. Wesentlich intensiver war dagegen der Einfluss der „indischen“ Küche auf die britische, wo heute „Chicken Tikka Masala“ das meistverzehrte Gericht ist.

Zu den ältesten bekannten Kochbüchern zählen das „Pakadarpana“ und das „Nimatnama“. Für die in Madras lebenden Engländer stellte 1878 Wyvern seine zuvor im „Madras Athenaeum and Daily News“ veröffentlichten Artikel zu einem Kochbuch zusammen.

Generell blühte jedoch erst nach dem Zweiten Weltkrieg das Genre Kochbuch auf: Aus schlichten Rezeptsammlungen entstanden nach und nach die aufwändig gestalteten Bildbände unserer Tage. Im Westen gehören Santha Rama Rau und Madhur Jaffrey zu den Pionieren der indischen Kochbuchliteratur.



In unserer Sammlung stammen die ersten, sehr schlicht gehaltenen indischen Kochbücher aus den späten 1960er Jahren. Zu dieser Zeit will Thangam Philip mit ihrem mehrfach aufgelegten Lehrkochbuch „Modern Cookery for teaching and the trade“ moderne Ernährungslehre in Indien bekannt machen. Die wissenschaftliche Reflexion setzte auch in Indien in der Folge von Claude Lévi-Strauss’ strukturalistischen Analysen ein. Anthologien mit Stücken bekannter Schriftsteller runden das Bild zum Essen in Südasien ab.



Die Ausstellung zeigt Bücher aus dem Sondersammelgebiet „Südasien“, der Bibliothek des Südasien-Instituts. Im Auftrag der Deutschen Forschungsgemeinschaft erwirbt die Bibliothek in Kooperation mit der Universitätsbibliothek Heidelberg sämtliche Fachliteratur zu und aus den Ländern Südasiens (Bangladesch, Bhutan, Indien, Malediven, Nepal, Pakistan und Sri Lanka). Mit insgesamt rund 260.000 Bänden gehört die Bibliothek des Südasien-Instituts zu den größten Fachsammlungen weltweit. Jährlich kommen 5.000 Monographien neu hinzu; fast 600 Zeitschriften werden laufend gehalten. Daneben steht u.a. über die virtuelle Fachbibliothek „Savifa“ ein umfangreiches Angebot an elektronischen Medien - Datenbanken, E-Journals, Volltexte und Bildarchive - via Internet zur Verfügung ([www.savifa.de](http://www.savifa.de)). Die Ausstellung ist noch bis Ende Februar zu sehen. Begleitend auf den Webseiten finden Sie eine umfangreiche Bibliographie.

*Eleonore Schmitt, SAI, 54-8902*