

Indien: Region mit Brot, das Frankreich Konkurrenz macht

Erleben Sie die faszinierende Brot-Kultur von Kaschmir, die Frankreichs Bäckerei-Tradition herausfordert. Entdecken Sie die einzigartigen Brötchen und deren tief verwurzelte Geschichte.

In der von Indien verwalteten Region Kaschmir, lange bevor der Morgengebetsruf über die Nachbarschaften hallt, haben die Kandurs, die traditionellen Bäcker von Srinagar, ihre Tandoor-Öfen angeheizt.

Kaschmir - Ein Paradies der Schönheit

Kaschmir liegt in den schneebedeckten Himalayas, am nördlichen Rand Indiens. Diese umstrittene Region zwischen Indien und Pakistan ist ein wahres Paradies aus schneebedeckten Gletschern, eisblauen Seen, von Tannen gesäumten Bergen und sprudelnden, reißenden Flüssen. So berühmt ist ihre Schönheit, dass der Mogul-Kaiser Jehangir einst bemerkte: „Wenn es auf Erden ein Paradies gibt, dann ist es hier.“.

Die Kultur des Brotes

Die reiche Brot-Kultur Kaschmirs ist ein Mosaik aus der Geschichte der Seidenstraße, einer alten Handelsroute, die Europa, den Nahen Osten und Asien verband. Während Reis die Grundnahrungsmittel in den Haushalten Kaschmirs ist, treibt das Brot die lokale Gemeinschaft und Wirtschaft an. Lokale Bäckereien produzieren täglich etwa 10 verschiedene

Brotsorten, jede mit ihrem eigenen besonderen Ritual und der besten Uhrzeit für den Verzehr.

Mit so viel traditionellem Wissen, das über Generationen weitergegeben wurde, könnte Kaschmirs Brot-Kultur für die Liste des UNESCO immateriellen Kulturerbes in Frage kommen und möglicherweise mit der französischen Boulangerie-Tradition konkurrieren. Doch warum wird dieses kulinarische Erbe kaum erwähnt?

Eine filmische Hommage

Mehvish Altaf Rather, eine in Kaschmir ansässige Dokumentarfilmerin, versuchte, dies zu ändern, als sie 2019 ihren Film „Kandurwan: Baking History“ drehte. Der Film gibt Einblicke in das Leben im Tal, in dem die Kandurwan ein zentraler Bestandteil sind.

„Ich wollte das tägliche Leben der Kaschmiris festhalten und über das eine Thema sprechen, mit dem sich jeder identifizieren kann: die Liebe zu Essen“, sagt sie. Ihr Anliegen war es, die einseitige Erzählung über Gewalt und Politik aus Kaschmir zu erweitern, indem sie einen anderen Aspekt der lokalen Kultur beleuchtet.

Die Rolle der Kandurs

Kandurs backen traditionell verschiedene Brotsorten in Tandoor-Öfen aus Lehm. Diese Backtradition ist vergleichbar mit denen, die in Zentralasien zu finden sind. Der Begriff „Tandoor“ stammt vom persischen Wort „tanur“, was Ofen bedeutet. Trotz ihrer antiken Wurzeln ist die Technik der Brotzubereitung im Lehmlofen weitgehend unverändert geblieben und tief in der kaschmirischen Kultur verwurzelt.

Auf dem Rückweg von der Moschee holen sich die Einheimischen frisch gebackene Girdas, außen knusprig und innen weich, sowie dünne, knusprige Lavasas für die ganze

Familie. Während sie warten, dass die Verkäufer ihre warmen Brote in die Zeitung von gestern wickeln, tauschen die Einheimischen Nachrichten, essentielle Informationen und oftmals auch Klatsch aus.

Essen als Verbindung

„Diese Kandurs sind Meister darin, Informationen aus einem herauszuholen! Das Gespräch beginnt mit einem harmlosen ‚Hast du die Nachrichten gehört?‘ und nach einigen hochgezogenen Augenbrauen erzählt der Kunde die saftigsten Neuigkeiten“, sagt die Food-Autorin Marryam H. Reshii, die zwischen Srinagar und Neu-Delhi lebt.

„Manchmal, wenn mein Mann mehr als 30 Minuten für eine Aufgabe braucht, die normalerweise nur fünf Minuten dauert, weiß ich, dass er sich im Kandurwan über die neuesten Nachrichten auf dem Laufenden hält.“

Die Vielfalt der Brote

Die Brotkultur Kaschmirs ist einzigartig. Im Gegensatz zu vielen Regionen Indiens, in denen Brote in Pfannen oder Öfen gebacken werden, werden die meisten Brote in Kaschmir in einem unterirdischen Tandoor im Kandurwan zubereitet. Neben Girda und Lavasa gehört zum kaschmirischen Brotrepertoire auch das croissantähnliche Katlam, Kulcha, der bagelähnliche, mit Sesam bestreute Tschowor, der festliche Sheermal, das blättrige Bakarkhani und Roth, um nur einige zu nennen.

„Es gibt sehr komplexe Rituale darum, was man mit welchem Brot und zu welcher Tageszeit essen sollte. Aber das ist nicht dokumentiert, und niemand erklärt es einem. Man muss es einfach beobachten“, erklärt Reshii.

Kulinarische Traditionen neu interpretiert

Für viele ist die Essenszuordnung zu den Broten eine Kunst für sich. Im Morgengrauen werden Girda und Lavasa mit Noon Chai, einem herzhaften Tee mit Milch, Butter und Salz, konsumiert. Am Nachmittag könnte man beispielsweise einen Tschowor essen, der oft den Ausländern als Äquivalent zum Bagel vorgestellt wird.

Kulinarische Köstlichkeiten wie Bakarkhani, die oft zu besonderen Anlässen serviert wird, sind große, oft bis zu 36 Zoll Durchmesser erreichende Brote, die gut mit Lammgerichten wie Rogan Josh harmonieren. Roth, süß und luftig, ist ein beliebtes Festessen und erfreut sich sowohl bei Hindus als auch bei Muslimen im Land großer Beliebtheit.

„Jeder Kaschmiri hat sein Lieblingsbrot und ist dem eigenen Familien-Kandur treu“, sagt Jasleen Marwah, die Chefgründerin von Folk, einem Café für regionale indische Küche in Mumbai.

Die Herausforderung der Tradition

Marwah, deren Vater aus Kaschmir stammt, beschreibt den Sommer als die Zeit für ihre Kindheitserinnerungen an Kaschmir und an das warme, luftige Girda.

„Die morgendliche Bestellung unseres Familien-Girdas betrug sieben. Ich habe immer acht gekauft, damit ich auf dem Weg nach Hause vom Kandurwan ein frisch gebackenes essen konnte“, sagt Marwah. Während sie das Essen Kaschmirs als Kind genoss, erkannte sie erst als professionelle Köchin, wie bedeutend dieses kulinarische Erbe tatsächlich ist.

Details

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at