

Ruth Linhart
Soba-Nudeln rühren mich zu Tränen

Copyright © 2024 haru Wien

Hans Hauer und Ruth Linhart Eigenverlag

Schriftart: Bodony

Papier: Naturweißes Skizzenpapier 70 g/m²

Satz, Druck und Bindung: Hans Hauer

Fotos: Hans Hauer und Ruth Linhart

handgemacht

ISBN: 978-3-9504820-8-9

Ruth Linhart

Soba-Nudeln
rühren mich zu Tränen

*Eine kulinarische Reise
in Japan*

Mit zehn Kochrezepten

Leseprobe

Inhalt

ÜBER ÜRÜMQI NACH TOKYO 9

Eine Maus auf Gate 1343 * Soba - der Geschmack Japans *
Im Herzen der Riesenstadt

AUF JAPANISCHEM BODEN 15

Vom Tokyo-Bahnhof zum Kaiserpalast * Mit Yoshi Makrele in Miso-
Soße * Ausflug nach Ochanomizu * Zufrieden mit der Welt

WILLKOMMEN IN HAMAMATSU 25

Bach und Takuboku * Oden - japanische Hausmannskost * Femi-
nistische Freundinnen * Kampf um die Koedukation * *Kaiseki* mit
Tōfu * Ge grillter Aal auf japanische Art * *Nodoguro* - Schwarz-
rachen oder rosiger Seebarsch * Abschied von den Freundinnen

ÜBERTOURISMUS IN KYOTO 44

Futuristischer Bahnhof * Der Schrein der tausend Torii * Papier-
handlung Morita * Light up im Kiyomizu-Tempel

ZUM ERSTEN MAL SHIKOKU 52

Im Zug über die Inlandsee * Kaiserin Saimei * Haiku-Haupt-
stadt Matsuyama * Haiku-Meister Masaoka Shiki * Die Burg
von Matsuyama * Thermalbad Dōgo onsen * Spezialität Meer-
brasse * Shimanami kaidō-Meeressstraße * Japanische Helden-
Schwerter * Okonomiyaki - japanisches Omelette

| | |
|---|-----|
| AUSFLUG ZU SETSUKO | 71 |
| Tag des Dankes für die Arbeit * Nicht «Wiedersehen» sondern «Lebe wohl» * Tempura - frittierte Meeresfrüchte und Gemüse * Nishi Honganji-Tempel * Die Schaffner verbeugen sich noch | |
| WASHI-PAPIER UND KABUKI-THEATER | 82 |
| Papiertempel in Tokyo * Die Trommel von Matsuura * Takuboku-Spaziergang * Bairan Yakisoba - gebratene Nudeln * Die Stimme von Imai Yasuko * Shabu Shabu - Rindfleisch in heißer Suppe * Der plötzliche Tod der Mutter | |
| LETZTE TAGE IN TOKYO | 99 |
| Der Dornauszieher Jizō * Die Ostasiatische Gesellschaft OAG * Wertvolle Fracht für die EU * Die Pilgerstraße Omotesandō * Kaisen-chirashi-don - Reisschüssel mit Sashimi * Parks in Tokyo | |
| REZEPTE | 115 |
| Zaru-Soba <i>Kalte Buchweizennudeln</i> | 116 |
| Saba no miso-ni <i>Makrele in Miso gedünstet</i> | 118 |
| Oden <i>Winterlicher Eintopf mit japanischen Fischkuchen</i> | 120 |
| Tōfuhaut-yuba Rollen | 122 |
| Unagi kabayaki <i>Gegrillter Aal</i> | 124 |
| Nodoguro no nitsuke <i>In Sojasoße gedünsteter Schwarzrachen</i> | 127 |
| Okonomiyaki <i>Japanisches Omelette mit verschiedenen Zutaten</i> | 129 |
| Tempura <i>Frittierter Fisch, Meeresfrüchte und Gemüse</i> | 132 |
| Shabu Shabu <i>In heiße Suppe getauchte Rindfleischscheiben</i> | 134 |
| Kaisen-chirashi-don (Kaisendon) <i>Reisschüssel mit Sashimi</i> | 137 |
| Glossar Rezepte | 140 |

| | |
|-----------------|-----|
| BILDTEIL | 142 |
| QUELLEN | |
| Literatur | 163 |
| Weblinks | 164 |

Vom 14. bis zum 30. November 2023 besuchten wir unsere Freundinnen und Freunde in Japan und wurden mit Fürsorge und kulinarischen Köstlichkeiten verwöhnt. Zum Beispiel mit dem Luxusfisch nodoguro, zu Deutsch Schwarzrachen. Aber wir genossen auch alltäglichere Speisen wie O-Soba, Nudeln aus Buchweizenmehl. Neu für uns war auf dieser Reise eine Fahrt nach Shikoku, der kleinsten der vier japanischen Hauptinseln.

ZUM ERSTEN MAL SHIKOKU

Matsuyama in Shikoku, 21. November

Shikoku ist die kleinste der vier japanischen Hauptinseln. Geographisch schmiegt sie sich in den Bogen, den der südwestliche Teil von Honshū und die südwestliche Hauptinsel Kyūshū bilden. Zwischen Shikoku und Honshū liegt die sogenannte Inlandsee, korrekt Seto-Inlandsee oder Seto-Binnenmeer, mit über siebenhundert kleineren und größeren Inseln. Dieses Binnenmeer hat eine Ausdehnung von rund zwanzigtausend Quadratkilometern. Die tiefste Stelle ist hundertfünf Meter tief.

Der Name Shikoku, wörtlich «vier Länder», rührt von der traditionellen Einteilung in vier Provinzen her. Auch heute noch besteht Shikoku aus vier Präfekturen, nämlich Ehime, Kagawa, Tokushima und Kōchi.

Im Zug über die Inland-See

Wir reisen nach Matsuyama, die Hauptstadt der Präfektur Ehime. Es ist mein erster Ausflug auf diese Insel. Shikoku bringe ich mit dem Pilgerweg und dem Haiku-Dichter Masaoka Shiki in Zusammenhang. Der Shikoku-Pilgerweg führt zu achtundachtzig heiligen Stätten und kann mit dem europäischen Jakobsweg verglichen werden. Da wir nur zwei Tage für Shikoku reserviert haben, lassen wir den Pilgerweg links liegen. Aber Masaoka Shiki dürfen wir in Matsuyama keinesfalls übersehen.

Vorerst befinden wir uns im Zug von Okayama nach Matsuyama. Bis Okayama sind wir mit dem superschnellen Expresszug Shinkansen gefahren und haben dort am kalten zugigen Bahnhof zum Glück nur kurz auf Hiroko und ihren Enkel Yūto warten müssen.

Yūto ist ein großgewachsener breitschultriger junger Mann, ganz in Schwarz gekleidet, dunkle, etwas längere Haare mit Mittelscheitel, und er trägt eine Brille. Ein sehr gut aussehender junger Mann! Er war vor neun Jahren mit seiner Oma bei uns in Wien, damals noch ein Kind! Er ist sehr freundlich, sehr hilfsbereit, schaut immer gleich in seinem *sumaho* (japanische Verballhornung des Wortes Smart Phone) nach, wenn man etwas wissen will, und ist aufgrund seiner Jugend dabei viel schneller als wir.

Er zeigt mir unter anderem, wie ich bei meinem Handy den Aufnahmeknopf für Fotos, der sich meistens nicht rührt, wenn ich darauf drücke, austricksen kann.

Wir haben ein O-bentō, Reiseproviant, gekauft und sind in einen lokalen Expresszug eingestiegen. Der Shinkansen fährt nicht nach Shikoku.

Vom Zugfenster aus öffnet sich jetzt der Blick auf die blaue Seto-Inlandsee mit vielen grünen Inseln. Ein großer Teil der Inlandsee gehört zu dem 1934 als einem der ersten Nationalparks Japans gegründeten Setonaikai-Nationalpark. Das Klima der Inlandsee ist mild, mit wenig Regen. «Das Land des schönen Wetters» wird die Inlandsee auch genannt. Hiroko erzählt, dass deswegen viele Fürsten hier ihre Burgen erbauen ließen.

Ein Naturschauspiel sind die Naruto-Strudel, die aufgrund der unterschiedlichen Wassertiefen der Inlandsee und des Pazifischen Ozeans entstehen – die Inlandsee ist zirka hundert Meter tief, der Pazifische Ozean bei Japan mehrere tausend Meter! Aber zu den Naruto-Strudeln, die östlich von unserer Route zwischen der Insel Awaji und dem Festland von Shikoku liegen, kommen wir dieses Mal nicht.

Unser Zug überquert jetzt die Inlandsee auf insgesamt sechs zweistöckigen Brücken, die sich zwischen den Inseln spannen

bis wir Shikoku erreichen. Sozusagen im Oberstock der Bahnlinie verläuft die Autobahn, erklärt Hiroko.

Ein leichter Dunst schwebt über der blassblauen Meeresoberfläche. Wir sehen grüne Hügelzüge, die bis zum Wasser reichen. Im Meer Austernplantagen. Hiroshima, das ein Stückchen weiter südwestlich liegt, ist berühmt für seine Austern. Nach dieser schönen Fahrt erreichen wir den Ort Utazu, er befindet sich schon auf Shikoku.

Kaiserin Saimei

Hiroko bereitet uns während der Zugfahrt auf Matsuyama vor. Berühmt ist dort die Dōgo-onsen, das Dōgo-Thermalbad. Hier sei vor langer Zeit ein weiblicher Tennō gewesen, Kaiserin Saimei. Diese Kaiserin war eine von nur acht weiblichen Tennō in der japanischen Geschichte und regierte im siebten Jahrhundert. Sie plante einen Feldzug nach Korea. Auf dem Weg dorthin residierte sie in einem Palast in der Provinz Iyo, der nachmaligen Dōgo-onsen. Hiroko deklamiert ein Gedicht von Prinzessin Nukata no Ōkimi, die ebenfalls im siebten Jahrhundert lebte.

In Nigitatsu

wollen wir ablegen, wenn die Flut kommt.

Während wir auf den Mond warten

steigt die Flut gerade richtig!

Also fahren wir jetzt los!

Dieses Gedicht sollte die Soldaten vor ihrem Angriff auf Korea aufmuntern.

Kaiserin Saimei starb aber, ehe sie den Feldzug nach Korea verwirklichen konnte.

In der Zwischenzeit fahren wir an der Küste entlang. Wir sitzen in dem gemütlichen Bummelzug und passieren einen kleinen Ort nach dem anderen. Manchmal reichen die Wellen der Inlandsee fast bis zu den Geleisen. Wir sehen wieder Austernbänke. Auf der linken Seite ziehen sich Hügel und dann auch hohe Berge hin. Einer von ihnen ist sicher der Ishizuchi *san*, Mount Ishizuchi. Er ist 1982 Meter hoch und die höchste Erhebung in Westjapan. Viele abgeerntete Felder. Reis werde auf Shikoku nicht viel angebaut, da es wenig Flüsse und daher wenig Wasser gebe, erzählt Hiroko. Auf manchen Wiesen Solarpaneele. Jetzt stoppen wir in Imabari, eine kleine Stadt mit Burg (zirka 150 000 Einwohner). Von hier aus führt der Shimanami-Kaidō zurück auf die Hauptinsel Honshū. Das ist eine Autobahn, die sich auf zahlreichen Hängebrücken von Insel zu Insel hantelt. Auch mit dem Rad ist diese landschaftlich prächtige Strecke zu empfehlen. Morgen werden wir sie mit dem Bus ausprobieren.

Haiku-Hauptstadt Matsuyama

Zehn Uhr nachts in Matsuyama.

Matsuyama heißt wörtlich übersetzt Kiefernberg und ist mit über 500 000 Einwohnern die größte Stadt auf Shikoku. Sie hat das gemütliche Flair einer ländlichen kleinen Stadt. Aber es gibt hier auch ein Kaufhaus Takashimaya und ein Kaufhaus Mitsukoshi, große Namen in dieser Branche. Und es gibt eine Reihe großer Hotels, so wie unser Daiwa Ryonet-Hotel. Und eine Universität, seit 1923.

In Matsuyama angekommen holpern wir als Erstes mit unseren Handkoffern in der altertümlichen grünen Straßenbahn zum Shiki-Gedenkhaus. Der berühmte Haiku-Dichter Masaoka

Shiki lebte dort von seiner Geburt 1867 bis zum Alter von siebzehn Jahren. Dann übersiedelte er nach Tokyo.

In der Straßenbahn entdeckte ich einen Briefkasten, auf dem steht: «Haiku Hauptstadt Matsuyama – Haiku-Briefkasten – Stadt Matsuyama», und auf der Längsseite lese ich das Haiku von Masaoka Shiki, das auch in einen Gedenkstein vor dem Hauptbahnhof eingraviert ist:

Haru ya mukashi
Jūgomangoku no
Jōka kana

Der Frühling ist vorbei.
Ach, eine Burgstadt
Von 150 000 Koku.

Sinngemäß heißt das: «Matsumoto war eine sehr reiche Burgstadt, aber das ist lange her». Ein Koku war die Maßeinheit für rohen Reis und bedeutete umgerechnet 1,8 Hektoliter, was der Menge entsprach, die ein erwachsener Japaner pro Jahr ungefähr verzehrte.

Im Fremdenverkehrsprospekt von Matsuyama lese ich, dass in der Stadt verstreut über 90 solches «Haiku Boxes» stehen, in die jede oder jeder ihre beziehungsweise seine Gedichte einwerfen kann. Anscheinend darf man sich als Dichter oder Dichterin Beurteilung und Publikation erwarten.

In Wikipedia erfahre ich weiters: «Berühmt ist Matsuyama auch als Stadt des Masaoka Shiki (1867–1902), des Begründers der modernen Haiku-Dichtung. In Erinnerung an ihn wird jedes Jahr ein Haiku-Symposium abgehalten und ein in-

ternationaler Preis vergeben. Wettbewerbe, an denen sich jeder beteiligen darf, ziehen jedes Jahr 3000 Amateurdichter mit etwa 50 000 Einsendungen an. Eine Liste der örtlichen Universitätsbibliothek führt über 200 Orte in der Stadt auf, die mit der Haiku-Dichtung oder einzelnen Haikus in besonderer Weise verbunden sind.»

Haiku-Meister Masaoka Shiki

Im Wohnhaus von Masaoka Shiki sehen wir sein Arbeitszimmer. Karge zwei, drei Tatami umfasst es, aber durch große Fenster fällt Helligkeit auf den schmalen Schreibtisch und das verblichene Sitzkissen davor. Eine gewisse Ehrfurcht empfinde ich immer an solchen Orten. Hier hat Shiki viele der 23 000 Haiku gedichtet, die er hinterlassen hat. Shiki hat unter anderem Haiku über viele Zeitgenossen geschrieben. Auch über seinen Freund und berühmten Prosaschriftsteller der Meiji-Zeit Natsume Sōseki, der ebenfalls mit Matsuyama verbunden ist. Shiki vergleicht ihn mit einer Kaki-Frucht, die köstlich schmeckt, aber manchmal einen herben Nachgeschmack hinterlässt. «*Shibui*» heißt das diesbezügliche japanische Eigenschaftswort und ist schwer ins Deutsche zu übertragen.

Masaoka Shiki hatte zahllose Pseudonyme. Auch «Shiki» ist eines. Diesen Namen verwendete er ab 1889, als er zum ersten Mal Blut hustete. «Shiki» heißt «Gackelkuckuck». Und dieser Gackelkuckuck schaut, wenn er seine rote Zunge zeigend, mit hoher Stimme singt, aus, als ob er Blut spucke. Shiki starb bereits 1902 mit 34 Jahren an Tuberkulose.

Trotz seines frühen Todes übte er großen Einfluss auf die moderne japanische Literatur aus und wird als Erneuerer der traditionellen Haiku-Dichtung gesehen. Mit Buson, Issa und Bashō gehört er zu den vier großen Haiku-Meistern Japans.

Nicht nur in Japan, auf der ganzen Welt werden heute Haiku gedichtet. Das Haiku ist jenes japanische Kürzestgedicht, das aus siebzehn Silben besteht, nämlich im Metrum von fünf – sieben – fünf Silben. Typisch für das Haiku ist, dass es ein Jahreszeitenwort und im dritten Vers ein Überraschungsmoment enthält.

Als der junge Shiki mit dem Haiku in Kontakt kommt, ist es eine altmodische Gedichtform, in der, wie Finn Harder schreibt «sterile Variationen abgedroschener Motive» wiederholt werden. Shiki hingegen will in seinen Gedichten «das Leben darstellen, wie es ist, ohne Vorurteile, ohne Absichten und ohne geistreiche Deutungen ... Shiki stand für Objektivität, Neue Sachlichkeit.» Er führt dem Haiku frische Themen und neue Kombinationen zu.

Im Folgenden ein paar Beispiele seiner Dichtkunst, übersetzt von Thomas Hemstege.

Für das neue Jahr
weißes Papier gebunden
als mein Notizbuch

Der Frühling beginnt.
An meinem Krankenlager
liegt ein Duftsäckchen.

Er führt eine Kuh
und liest gleichzeitig ein Buch.
Die Frühlingsgräser.

Im Abenddämmer
wie feine Regentropfen
die Wasserläufer.

Die rote Rose.
Eine hellgrüne Spinne
krabbelt hinüber.

Die Ladengasse
verstopft von Pferdekarren.
Sommerhitze.

Der junge Bambus.
Dazu ein Stück Töfu
und zwei Portionen Reis.

Auf dem Glasteller
roher Seebarsch aufgereiht
in dünnen Scheiben.

Die Nacht wird kälter.
Ich sitze zwischen den Bergen
von Haiku-Büchern.

Irgendwo hinter
dem Schuhregal das Zirpen
eines Grashüpfers.

Bis ins Schwarz hinein
vertieft sich das Violett
dieser Weintraube.

In diesen Tagen
werden Bahngleise verlegt
im kahlen Brachland.

Lustlos im Winter.
Der Hausherr hütet das Bett
und empfängt Gäste.

Ein feines Rieseln
klingt auf den Bambusblättern.
Schneefall in der Nacht.

Die Burg von Matsuyama

Im Wohnhaus von Shiki liegt leider kein Pamphlet mit weiteren Informationen auf. Auch bei der prächtigen Burg findet sich kein Informationsmaterial.

Nachdem wir das Hotelzimmer bezogen haben, ist noch Zeit, um vor der Dunkelheit diese Burg aufzusuchen. Hiroko benützt den Sessellift, der sie auf die Anhöhe hinaufbringt, wir sind froh, uns die Füße vertreten zu können.

Die Burg von Matsuyama wurde zu Beginn der Edo-Zeit auf dem hundertzweiunddreißig Meter hohen Hügel Katsuyama errichtet. Trotz Bränden und Bombenschäden aus dem Zweiten Weltkrieg hat sie sich bis heute erhalten und gilt als Nationalschatz. Sie ist von einem weitläufigen Park umgeben und erhebt sich imposant über den Baumkronen. Wie auch bei an-

deren japanischen Burgen und Schlössern schweben über dem massigen Wall aus Steinklötzen mächtige Türme mit weißem Mauerwerk und pagodenartigen Dächern. Heute haben wir besonderes Glück, denn der Himmel über der Burg dehnt sich wolkenlos und seidig blau.

Leider sind die Burggatter um fünf Uhr nachmittags schon geschlossen, und es ist nicht mehr möglich, den Burgturm zu besteigen, von dem man einen grandiosen Blick über die Inlandsee haben soll. Aber die Aussicht vom Park ist auch beeindruckend. Der Blick schweift zur Stadt hinunter und zu den fernen Bergketten. Schemenhaft zieht sich am westlichen Horizont das ferne Kyūshū hin. Dort geht gerade die Sonne rot-orange über dem Meer unter. Knapp bevor sie versinkt, taucht sie in ein graues Wolkenband ein.

Thermalbad Dōgo onsen

Natsume Sōseki, wie Shiki 1867 geboren, aber erst 1916 gestorben, ist der zweite Dichter, der mit Matsuyama in Zusammenhang gebracht wird. Sōseki zählt zu den «Giganten» der Literatur der Meiji-Zeit. Er schrieb viele in Japan berühmte Romane, unter anderem das von mir schon erwähnte dünne Prosabändchen *Botchan*, zu Deutsch *Der Tor aus Tokio*. Dieser etwas tölpelhaft und ungestüm, aber grundehrlich geschilderte junge Mann wird als Mathematiklehrer nach Matsuyama geschickt, ebenso wie Sōseki, der nach seinem Studienabschluss 1894 ein Jahr Englischlehrer in Matsuyama wird. Matsuyama, das im Text nicht mit Namen genannt wird, die Lehrerkollegen und die Schüler werden alles andere als schmeichelhaft gezeichnet. Nur positiv wird jedoch die Dōgo onsen, das berühmte Thermalbad der Stadt geschildert. An-

geblich entstand es schon vor 3000 Jahren und gilt als älteste *onsen* in Japan.

Eine Kostprobe aus dem Buch:

«Seitdem ich hierher übergesiedelt war, pflegte ich jeden Tag nach Sumida zu gehen, um dort in dem heißen Quellwasser zu baden. Alles andere in dieser Gegend reichte nicht an Tokio heran, das Thermalbad jedoch war ausgezeichnet. Da ich nun einmal hier war, wollte ich die Gelegenheit nutzen. So hatte ich mich entschlossen, dort täglich ein Bad zu nehmen, wodurch ich mir vor dem Abendessen auch ein wenig Bewegung machte. Wenn ich baden ging, hielt ich immer ein großes Handtuch in der Hand. Dieses Handtuch hatte durch das Badewasser eine rötliche Färbung angenommen, und seine roten Streifen waren verlaufen, so daß es bei flüchtigem Hinsehen rot erschien. Sowohl auf dem Hinweg als auch auf dem Rückweg, ob ich mit der Bahn fuhr oder zu Fuß ging, stets baumelte das Tuch in meiner Hand. Aus diesem Grund sagten die Schüler «Rotes Handtuch», wenn sie von mir sprachen. Es ist scheußlich, in so einem kleinen Ort zu wohnen! Aber das war noch nicht alles. In dem neubauten zweistöckigen Badehaus bekam man in der ersten Klasse einen Badekimono geliehen, man wurde von einem Badediener begleitet und bezahlte für alles acht Sen. Außerdem servierte ein Mädchen Tee in trichterförmigen Schalen. Ich badete immer erster Klasse. Bald begann das Gerede, daß es doch sehr verschwenderisch sei, bei einem Monatsgehalt von vierzig Yen täglich erster Klasse zu baden. Was ging es die anderen an! Aber auch das war noch nicht alles. Das Badebecken war mit Granitplatten ausgelegt und hatte eine Größe von etwa fünfzehn Matten. Meistens standen dreizehn, vierzehn Menschen in dem Becken, allerdings kam es auch vor, daß niemand darin war. Das Wasser reichte einem etwa bis zur Brust, und wer Bewegung lieb-

te, hatte seine Freude daran, im Wasser herumzuschwimmen. Wenn ich allein war, schwamm ich vergnügt in dem fünfzehn Matten großen Becken umher. Doch als ich eines Tages guter Dinge aus dem zweiten Stockwerk herunterkam und einen Blick durch den Eingang warf, stand dort eine große Tafel mit der Aufschrift: «Schwimmen im Becken nicht gestattet!» Da es sicherlich nicht viele gab, die dort zu schwimmen pflegten, war die Tafel vermutlich nur meinetwegen angefertigt worden. Seither habe ich auf das Schwimmen verzichtet. Und gerade weil ich das Schwimmen aufgegeben hatte, war ich besonders überrascht, als ich in einer Klasse auf der Tafel las: «Schwimmen im Becken nicht gestattet!» Es schien, als hätten sich alle Schüler zusammengetan, um mich ständig heimlich zu verfolgen. Ich wurde etwas mutlos. Zwar dachte ich keineswegs daran, das zu lassen, was ich mir vorgenommen hatte, was immer die Schüler darüber auch reden mochten, aber dennoch begann es, mir leid zu tun, ausgerechnet in diesen kleinen Ort gekommen zu sein, wo man ja ersticken musste.»

Zu diesem von Sōseki geschilderten, aber nicht bei seinem echten Namen genannten Bad brechen wir, nun schon in der Dunkelheit, auf. Vorerst rumpeln wir bis zur Endstation in der vorsintflutlichen Straßenbahn, die noch über einen mechanischen Fahrschalter zum Drehen verfügt. Dann schlendern wir durch eine Einkaufsstraße, bis sich der große Platz mit dem beeindruckenden Hauptgebäude der Dōgo onsen öffnet, jetzt beleuchtet ein besonderer Anblick. Über dem sehr großen zweistöckigen Holzgebäude in traditionell japanischem Stil wölbt sich ein gigantisches Stahlgebilde – das Gebäude wird seit 2019 teilweise restauriert und das ist der Schutz. Jährlich sollen 800 000 Gäste die *onsen* besuchen, in der die früher erwähnte Kaiserin Saimei (auch Kogyoku) gebadet hat. Das Wasser hat Heilkräfte, unter anderem soll es sich positiv auf Arthritis auswirken.

Wir Älteren wollen das Thermalbad nicht ausprobieren, aber Enkel Yūto schon. Er wird sich später in die heißen Fluten stürzen. Vorerst spazieren wir um das Gebäude herum und stoßen auf eine Dampflokomotive aus dem 19. Jahrhundert. Sie nennt sich «Botchans Zug» und kommt im Romans Sōsekis vor. Hans entdeckt auf einem seitlich angebrachten Schild, dass es sich um eine deutsche Maschine handelt. Seiner Erinnerung nach handelt es sich um ein Fahrzeug der Lokomotivfabrik Krauss in München.

Spezialität Meerbrasse

«Hier isst man *tai-meshi*», hat uns Hiroko angekündigt. *Tai* ist die Meerbrasse, die auch in Sōsekis Roman erwähnt wird, *meshi* der Reis. Im Roman laden Kollegen Botchan ein, mit ihnen Meerbrassen zu fangen, was den angeberischen Kollegen aber nicht gelingt. Im Internet lese ich, dass Meerbrassen hochrückige Tiere mit seitlich zusammengedrücktem Körper sind. Der Rücken und die Flanken sind silbrig bis lachsfarben. Im kulinarischen Umfeld dreht es sich häufig um die Japanische Rote Meerbrasse.

Tai sei in Japan als Speisefisch sehr geschätzt und trage den Beinamen «König der hundert Fische», lese ich im Internet. *Tai* wird das ganze Jahr über gefischt, aber anscheinend überwiegt die Zahl der Fische aus Aquakultur.

Wir wollen natürlich diesen für Matsuyama typischen Leckerbissen kosten. Er wird in jedem Restaurant, an dem wir vorbeikommen, groß angepriesen. Schließlich entscheiden wir uns für eines der Lokale und bestellen *tai-meshi*, der sich hier als Meerbrassen-Sashimi auf Reis erweist. Dazu trinken Hans und ich warmen Sake. Hiroko nimmt den Reiswein kalt. Yūto trinkt keinen Alkohol.

Nach dem Essen verabschiedet er sich von uns, um sich allein zu vergnügen, und wir kehren mit dem Taxi in unser Hotel zurück.

In einer Stadt, in der so viel von Haiku die Rede ist, muss ich mich auch versuchen.

Gespinst der Tage.
Versinken so schnell wie die
Sonne über Kyūshū.

Haiku-Hauptstadt
Matsumoto am Abendmeer –
liebgewonnen.

Mit einer Kaki
vergleicht Shiki Sōseki.
Süß und *shibui*.

Shimanami kaidō-Meeresstraße

Kyoto, 22. November

Jetzt ist es zehn Uhr nachts. Wir sind wieder im Hotel Vischio in Kyoto. Wir haben das Zimmer 811, gleich ausgestattet wie das vorgestrige, nur seitenverkehrt.

Heute war ein erfüllter Tag. Er beginnt in Matsuyama mit Verschlafen. Es ist schon sieben Uhr statt sechs Uhr, als ich die Augen aufschlage. Schnell die Morgentoilette, dann zum Frühstück. Es gibt French Fried Toast, den ich aus Amerika kenne und liebe. Der Frühstücksraum in diesem Hotel ist eigentlich ein italienisches Restaurant.

Der Bus, mit dem wir die Shimanami-Meeressstraße befahren wollen, hält praktisch vor der Haustüre des Hotels und startet pünktlich um 9.05 Uhr. Zuerst geht es über viele Kurven durch eine gebirgige Landschaft, dann bei der Burgstadt Imabari öffnet sich der Blick auf die Inlandsee.

Die Shimanami kaidō-Autobahn oder Nishiseto-Autobahn führt über mehr als fünfzig Brücken, welche die Inseln zwischen Imabari auf Shikoku und Onomichi auf Honshū verbinden. Die Kurushima Kaikyō Brücke war bei ihrer Eröffnung 1999 sogar die längste Serie von Hängebrücken der Welt. Die zirka sechzig Kilometer lange Route bis zur Hauptinsel Honshū ist für Autos, Mopeds, Räder und Fußgänger gedacht. Fahrräder und Fußgänger bewegen sich jedoch auf einem getrennten Verkehrsweg.

Besonders schön soll der Radweg sein. Er wird als Traum eines jeden Radfahrers bezeichnet und verspricht atemberaubende Ausblicke auf die idyllische Landschaft. Der US-amerikanische Fernsehsender CNN hat ihn zu einem der sieben besten Radwege der Welt gekürt. Auch «Japans schönster Radweg» ist ein Superlativ, der ihm zugeschrieben wird. Im Internet finden sich dazu zahlreiche genauere Informationen.

Aus dem Bus, der uns an diesem Vormittag durch die Dörfer und über die Berge der Inseln fährt, sind die Ausblicke nicht so spektakulär wie erwartet. Starker Dunst hat sich über die Landschaft gelegt, sodass die Farbe graublau überwiegt.

Auf einer der Inseln der Inlandsee, nämlich Omishima, steigen wir aus und besichtigen auf Hirokos Wunsch den Ōyamazumi-Schrein. Hier in dem weitläufigen Schreingelände sind wir fast die einzigen Touristen. Es ist sehr still, und wir wandern etwas ziellos zwischen den rotgefärbten Schreingebäuden und den

dunkelgrün belaubten Bäumen umher. Ich habe keine Ahnung von der Geschichte dieses Schreins. Hiroko führt uns zu einem angeblich 2600 Jahre alten heiligen Baum, der schon sehr gebrechlich aussieht.

Japanische Helden-Schwerter

Als «Geschenk» für Hans und den Enkel, also für die Männer, hat Hiroko einen Besuch des Schreinemuseums geplant. Es stellt sich heraus, dass es ein Waffenmuseum ist. Wir bewundern viele edle Schwerter von berühmten Kämpfern der japanischen Geschichte.

Ich möchte jetzt aus einem Internet-Artikel zitieren, der die Stimmung dieses in der Präfektur Ehime größten shintoistischen Heiligtums und seines Museums besser schildert als ich es könnte. Der Artikel hat den Titel «Oyamazumi-jinja-Schrein – Japans umfangreichste Samurai-Schatzkammer». Der Text stammt von Peter Chordas und der dazugehörige Link lautet <https://www.setouchi.travel/de/trip-ideas/6748/> .



«Versteckt auf der ruhigen Insel Omishima im Seto-Binnenmeer liegt der Oyamazumi-jinja-Schrein – ein altes Shinto-Heiligtum und über 1.400 Jahre lang ein heiliges Pilgerziel für Japans Krieger.

Der 597 gegründete Oyamazumi-jinja-Schrein dient als Kultstätte für den älteren Bruder der Sonnengöttin Amaterasu, Oyamazumi no Okami – ein Gott der Berge, Ozeane und Kriegsführung. Infolgedessen haben Samurai in alten Zeiten Oyamazumi besucht, um für Erfolg im Kampf zu beten. Nachdem ihre Wünsche erfüllt wurden, kehrten diese Krieger zurück, um Oyamazumi no Okami ihre Waffen und Rüstungen als Dankopfer darzubringen. Zu meinem Erstaunen reichen die ausgestellten Waffen bis ins

zehnte Jahrhundert zurück und umfassen achtzig Prozent der Samurais-Artefakte, die in Japan als nationale Schätze und wichtige Kulturgüter bezeichnet werden. Einige der riesigen Odachi, oder großen Schwerter, sind 180 Zentimeter groß und wiegen fast fünf Kilogramm! Obwohl Oyamazumi alle Artefakte in ihrer Sammlung fachmännisch konserviert und gepflegt hat, tragen viele der Waffen im Homotsukan-Museum noch immer die Spuren jener verzweifelten Konflikte, die ihre Besitzer gezwungen hatten, die Götter um den Sieg zu bitten – ein Zeichen, dass Sie hier keine Reproduktionsstücke finden. Prächtige Rüstungen, schimmernde Klingen, einschüchternde Helme und schöne bronzenen Spiegel säumen die Vitrinen, von denen viele zu Japans berühmtesten Figuren gehören, darunter Yoritomo Minamoto, Japans erster Shogun, und Tomoe Gozen, eine berühmte weibliche Samurai des 12. Jahrhunderts.

Ein Artefakt einer anderen berühmten Kriegerin ziert ebenfalls Oyamazumis Sammlung – ein kleiner, eng taillierter, mit blauem Faden gebundener Brustpanzer – die Rüstung von Tsuruhime, Japans Äquivalent zu Jeanne d'Arc.

Die Tochter des Oberpriesters von Oyamazumi wurde 1526 geboren, Tsuruhimes zwei ältere Brüder starben schon zuvor im Verteidigungskampf von Omishima gegen den Ouchi-Clan und auch ihr Vater starb 1541 an einer Krankheit. Als Folge dieser schweren Schicksalsschläge fiel die Führung des Schreins auf die fünfzehnjährige Tochter. Doch kaum übernahm sie die Rolle des Oberpriesters, folgte eine erneute Invasion des Ouchi-Clans. Tsuruhime, die seit ihrer Kindheit in der Kampfkunst ausgebildet wurde, übernahm das Kommando über Omishimas Streitkräfte und erklärte sich selbst nicht nur zur neuen Oberpriesterin, sondern auch als ein tatsächlicher Avatar des Kriegergottes des Schreins, Oyamazumi no Okami. In der darauffolgenden Schlacht zerstörten Tsuruhime und ihre Streitkräfte die Ouchi

und vertrieben sie zurück ins Meer. Als die Ouchi vier Monate später zurückkehrten, trafen sie erneut auf ein unüberwindliches Bollwerk in Form einer jungen Frau. Der Legende nach traf die Flotte von Tsuruhime die Ouchi-Schiffe auf offener See. Tsuruhime selbst führte eine Entertruppe gegen das Ouchi-Flaggschiff. Als sie an Bord war, forderte sie den General des Clans, Takakoto Ohara, zum Einzelkampf heraus. Wie es in der Geschichte heißt, waren Oharas respektlose Worte zu Tsuruhime scharf, aber nicht so scharf wie das Schwert, das sie als Antwort durch ihn zog. Um ihre Antwort zu betonen, befahl Tsuruhime ihren Streitkräften, eine Salve von horokubiya (Granaten) auf die Ouchi-Schiffe abzufeuern und sie erneut auf das Festland von Honshū zurückzudrängen. Zwei weitere Jahre verteidigte Tsuruhime Omishima gegen seine hartnäckigen Rivalen auf dem Festland, bis schließlich ihr Verlobter, so wie ihre Brüder zuvor im Kampf gegen die Ouchi, fiel. Nach dieser Tragödie beging Tsuruhime im Alter von 17 Jahren rituellen Selbstmord, indem sie sich im Ozean ertränkte.»

Da die Zeit schon fortgeschritten ist, besuchen wir das zweite Gebäude des Museums nicht mehr, sondern fahren mit dem Bus zurück zum Meer. Dort weiß Hiroko direkt am Strand ein Restaurant mit Meeresfrüchten. Wahrscheinlich sind die Fische, die wir speisen, erst heute in der Nacht oder in der Früh aus dem Meer geholt worden. Wie oft in Japan müssen wir das Essen bei einem Automaten bestellen. Auf einem Bildschirm wählen wir die Speisen aus, zahlen beim Automaten, erhalten einen Bon und geben den der Angestellten hinter einer Theke. Ich wähle ein Sashimi-donburi, rohe Fischeisbein auf einer Schüssel mit wie bei Sushi gewürztem Reis. Es sind die köstlichsten Fische dieser Reise! Die Speise wird auch *Kaisen chirashi don* genannt, und unter diesem Namen findet sich das Rezept im Anhang. Gut gesättigt und zufrieden besteigen wir dann den Bus zum

Festland. Unser Ziel ist die Stadt Fukuyama, wo wir den superschnellen Expresszug Shinkansen Richtung Kyoto nehmen wollen. Jetzt ist der Bus voll, am Vormittag waren wir die einzigen Gäste. Immer wieder taucht während der Fahrt draußen das blaugraue Meer auf, durchbrochen von den grünen Flecken der zahlreichen Inseln.

Fukuyama ist ein schöner Name für eine Stadt, er heißt übersetzt Glücksberg. Die Stadt ist für Rosen bekannt. Wir warten nicht lange und schon sitzen wir im Zug. Hier bedanke ich mich nochmals herzlich bei Hiroko für ihre Hilfe bei der Vorbereitung der Reise und für den gelungenen Ausflug. Hiroko meint: «Ich habe Hans und dich wirklich sehr gern, darum helfe ich euch gerne!» In Shin Ōsaka endgültiger Abschied. Durch das Zugfenster verabschieden wir uns mit vielen Verbeugungen.

Okonomiyaki - japanisches Omelette

Hiroko und Yūto wollen noch zusammen Okonomiyaki essen, bevor er wieder nach Tokyo und sie nach Hamamatsu zurückkehrt. Okonomiyaki ist eine Art Palatschinke, die auf einer heißen Eisenplatte zubereitet und je nach Belieben mit Gemüse oder Fleisch oder Fisch oder Käse oder anderen Zutaten ergänzt wird. Okonomiyaki könnte man sinngemäß mit «Gebrauteres nach deinem Geschmack» übersetzen. Die Speise ist eine Spezialität von Kansai und wird in Ōsaka und Hiroshima gerne gegessen. Kansai oder Kinki ist eine geographische Region, die im Westteil Honshūs liegt und das kulturelle und wirtschaftliche Zentrum Westjapans bildet.

Als ich mit meiner Schwester Ursula 2010 in Hiroshima war, haben wir am Abend in der Restaurantstraße des Bahnhofs Okonomiyaki genossen.

REZEPTE

Die folgenden Rezepte entsprechen nicht hundertprozentig den im Text geschilderten Speisen, sondern ich habe Varianten gewählt, für welche die Zutaten auch in Österreich oder Deutschland beschaffbar sind. Die jeweils angegebenen Internet-Seiten entsprechen ebenfalls nicht völlig den Rezepten, die ich im Folgenden beschreibe, sondern dienen als Anregung und Vorstellungshilfe. Sie können mit dem jeweiligen QR-Code im Internet aufgerufen werden. Dazu brauchen Sie einen QR & Barcode Scanner auf Ihrem Handy. Aktuelle Mobiltelefone haben diese Funktion meist in der Kamera eingebaut.

Ich habe mich für alle Rezepte, die im Text erwähnt werden, um die Erlaubnis für die Publikation bemüht und bedanke mich sehr dafür.

Die Reihenfolge der Rezepte folgt der Reihenfolge, wie sie im Text auftauchen.

Alle Rezepte habe ich mit Aki Saruhashi besprochen, die sich in der japanischen Küche sehr gut auskennt und selbst eine ausgezeichnete Köchin ist.

Okonomiyaki

Japanisches Omelette mit verschiedenen Zutaten



<https://1maltjapan.de/japanische-kueche/okonomiyaki>

Als Okonomiyaki wird ein sehr beliebtes japanisches Teppanyaki (auf einer heißen Eisenplatte oder zu Hause in einer Pfanne zubereitetes) Gericht bezeichnet, das grundsätzlich aus Teig und Kohl besteht. Wörtlich übersetzt heißt das Gericht «Gebratenes nach deinem Geschmack» oder «Gebratenes wie du es magst». Diesem auch als japanische Pizza oder japanischer Pfannkuchen/Palatschinken bekannten herzhaften Teigfladen werden weitere ausgewählte Zutaten, Soßen und Toppings – nach individuellem Geschmack – hinzugefügt!

Okonomiyaki ist eine Spezialität von Ōsaka und Hiroshima. Die Zubereitung unterscheidet sich in den beiden Städten. In Ōsaka wird der Teig mit den übrigen Zutaten vermischt, in Hiroshima werden die Zutaten auf den Teig gelegt. Da das Gericht beim Kochen gewendet werden muss, braucht die Hiroshima-Version mehr Geschick beim Zubereiten.

In Tokyo gibt es eine Speise aus den fast gleichen Zutaten namens Monjayaki. Der Teig ist etwas flüssiger und die Zutaten werden vermengt und auf der heißen Platte zerkleinert. Es entsteht eine Art Brei.

Beim folgenden Rezept handelt es sich um die Ōsaka-Variante. Diese wird auch auf der angegebenen Internetseite sehr ausführlich beschrieben.

Zutaten für 4 Personen:

Teig:

200 g Mehl (Universal)

Zirka 200 ml Dashi-Suppe

2 TL Sojasoße

2 TL Backpulver

3 - 4 Eier

Wenn möglich 20 – 50 g geriebene Yamswurzel. (Diese kann man dekaweise in japanischen Geschäften kaufen). Mit Yamswurzel braucht man nur drei Eier.

Weitere Zutaten:

Zirka 250 bis 300 g Weißkraut blanchieren und dann zirka 1 mm dünn schneiden. Noch einfacher ist es, man verwendet Spitzkraut, da es nicht blanchiert werden muss.

2 Jungzwiebel, sehr fein schneiden.

Zirka 5 bis 7 fein geschnittene Shiitake-Pilze

Je nach Geschmack dünn geschnittenes Rind- oder Schweinefleisch, Meeresfrüchte wie Tintenfische, Muscheln oder Garnelen, alles mundgerecht geschnitten.

Topping:

Tonkatsu-Soße (*tonkatsu* ist das auf japanische Art panierte Schnitzel) oder Okonomiyaki-Soße

Mayonnaise (am besten japanische Kewpie -Mayonnaise)

Bonito-Flocken

Aonori (Algenflocken oder Nori-Pulver)

Eventuell eingelegter Ingwer

Diese Zutaten bekommt man in japanischen Geschäften, die

Kewpie-Mayonnaise auch bei SPAR-Supermärkten.

Zubereitung:

Für das Zubereiten Sesamöl oder Rapsöl, nicht Olivenöl verwenden.

Zuerst in einem Gefäß alle Zutaten für den Teig mischen - wie bei einem sehr festen Palatschinkenteig. Dann auch die übrigen Zutaten dazugeben und mit dem Teig vermengen. Daraus entstehen etwa vier Fladen.

In eine Pfanne einen Teelöffel Öl geben, das Öl heiß werden lassen und ein Viertel des Teiges eingießen. Der Teig soll in der Pfanne zirka einen Zentimeter hoch sein und zirka fünfzehn Zentimeter im Durchmesser bedecken. Man gibt einen Deckel auf die Pfanne und brät das Gericht auf mittlerer Hitze zirka vier Minuten. Meine Beraterin Aki Saruhashi legt die Fleischscheiben beziehungsweise Shrimps auf den Teigfladen.

Wenn sich die Masse vom Pfannenboden löst, wendet man sie. Zum Schluss wendet man die Flade noch einmal, damit das darauf gelegte Fleisch oder die Meeresfrüchte wieder nach oben schauen.

Sobald der Teig durchgebraten ist, ist eine Portion der Speise fertig und man wiederholt denselben Vorgang für die weiteren Portionen. Man kann auch eine Portion halbieren und zu zweit essen.

Über das fertige Gericht gibt man entweder Tonkatsu-Soße oder Okonomiyaki-Soße.

Dazu noch Mayonnaise (japanische Kewpie -Mayonnaise), Bonito-Flocken und Aonori.

Glossar Rezepte

| | |
|------------------|---|
| Aonori | Getrocknete Algenflocken |
| Chikuwa | Japanischer Fischkuchen aus Surimi, Salz, Stärke und Eiweiß |
| Daikon | Rettich |
| Dashi | Fischbouillon, als Instant-Produkt erhältlich |
| Donburi, Don | Schüssel, Schüssel Reis mit Auflage |
| Hanpen | Eine Sorte Fischkuchen |
| Katsuobushi | Flocken aus getrocknetem und geräucher-tem Bonito |
| Kombu oder Konbu | Essbarer Seetang |
| Konnyaku | Gelatineartige Masse aus Knollen der Teufelszunge |
| Meshi | Gekochter Reis |
| Mirin | Süßer Kochwein |
| Miso | Japanische Paste, hauptsächlich aus Sojabohnen |
| Nodoguro | Rosiger Seebarsch, wörtlich übersetzt mit «Schwarzrachen» |
| Nori | Getrocknete gewürzte Meeresalgenblätter |
| Oden | Winterliches Eintopfgericht |
| Okonomiyaki | Gebratenes nach deinem Geschmack, japanisches Omelette |
| Rāmen | Chinesische Nudelsuppe, in Japan sehr beliebt |
| Saba | Makrele |
| Sake | Reiswein |
| Shabu Shabu | In heiße Suppe getauchte Rindfleischscheiben |
| Shiitake | Japanischer Pilz |
| Shirataki | Etwas dickere Glasnudeln aus dem Mehl der Teufelszunge |

| | |
|-------------------|---|
| Shōga, beni shōga | Ingwer, eingelegter roter Ingwer |
| Soba | Japanische Nudelsorte, meist aus Buchweizenmehl |
| Sashimi | Dünne Scheiben roher Fisch, verzehrt mit Sojasoße, Wasabi und eingelegtem roten Ingwer |
| Sushi | Mundgerechte Stücke kalter Reis mit Auflage von rohem Fisch, Meeresfrüchten, Ei etc., serviert mit Beilagen wie Sashimi |
| Surimi | Eine feste Masse aus zerkleinertem Fisch |
| Tai | Meerbrasse |
| Tempura | Frittiertes Gemüse, Meeresfrüchte und/oder Fischstücke |
| Teppanyaki | Auf einer Eisenplatte Gegrilltes oder Gebratenes |
| Tōfu | Sojakäse, Quark (Topfen) aus Sojabohnenmilch |
| Tonkatsu | Auf japanische Art paniertes Schnitzel |
| Udon | Japanische Nudelsorte aus Weizenmehl |
| Unagi | Aal |
| Wasabi | Scharfer grüner Meerrettich |
| Yakisoba | Gebratene Soba-Nudeln |
| Yuba | Haut der Sojamilch, die bei der Herstellung von Tōfu aus Sojabohnen entsteht |
| Yuzu | Japanische Zitrone |

Bisher im Hans Hauer und Ruth Linhart Eigenverlag
erschienene Bücher



Schneeweiß knirschen die Sterne

Gedichte

Wien 2018, 114 S.

ISBN: 978-3-200-05491-2

Herbst in Hamamatsu

Besuche im Garten Eden

Wien 2019, 355 S.

ISBN: 978-3-200-06195-8

Auf eisernen Pfaden durchs Hinterland

Eine literarische Reise in Japan

Wien 2019, 170 S.

ISBN: 978-3-200-06194-1

Ishikawa Takuboku und der japanische Naturalismus

**Ein Beitrag zur Ergänzung des Takuboku-Bildes in der
japanischen Literaturgeschichte**

Nachdruck der Beiträge zur Japanologie Band 8,

Wien 1971

Institut für Japanologie an der Universität Wien,

Wien 2020, 362 S.

ISBN: 978-3-9504820-0-3

Irgendwo klopft der Specht

Hietzinger Garten-Haiku

Wien 2021, 150 S.

ISBN 978-3-9504820-3-4

Die Donau
vom Delta nach Wien
Wien 2021, 87 S.
ISBN 978-3-9504820-1-0

Ama
Bei den Taucherinnen von Katada
Wien 2021, 164 S.
ISBN 978-3-9504820-2-7

Die Karawane
Japanisches und andere Texte
Wien 2022, 229 S.
ISBN 978-3-9504820-4-1

Das weiße Haus Gol Baithak
Notizen einer Nepalreise
Wien 2023, 196 S.
ISBN 978-3-9504820-5-8

Schnee in Jerusalem
Reisenotizen aus Israel
Wien 2023, 95 S.
ISBN 978-3-9504820-6-5

USA: Der Südwesten
Von der Sonora-Wüste bis Santa Fe
Wien 2024, 170 S.
ISBN 978-3-9504820-7-2

Autorin sämtlicher Bücher Ruth Linhart
Webseite: <http://www.ruthlinhart.com/verlag.htm>