

Zoni - die traditionelle Neujahrssuppe in Japan



Die *Zoni*-Suppe enthält Zutaten wie Huhn, Fisch und Gemüse sowie zusätzlich *mochi* (Reiskuchen). *Zoni* ist in Japan fester Bestandteil der Feierlichkeiten zu Neujahr. Diese kulinarische Tradition nahm Mitte des 15. Jahrhunderts ihren Anfang, als die *mochi*, die den Gottheiten und Buddhas am Abend vor Neujahr (*Omisoaka*) als Opfergaben dargebracht wurden, am Morgen des Neujahrstages (*Gantan*) zusammen mit anderen Zutaten als Suppe gegessen wurden. Diese Tradition ist ein wichtiger Teil des Lebens in Japan. Das Wort *zoni* wird mit zwei

Schriftzeichen geschrieben: *zo* bedeutet „dies und das, allerlei“ und *ni* bedeutet „gekocht“. *Zoni* heißt daher wörtlich „allerlei Zutaten gekocht“. Jede Region hat ihr eigenes Rezept, aber in jedem Fall zeichnen sich die Zutaten durch großen Nährwert und gute Verdaulichkeit aus.

Fast alle Rezepte im Osten Japans verwenden rechteckige *mochi*, die gegrillt werden, bis sie leicht braun sind. Die meisten Rezepte enthalten grünes Gemüse wie *komatsuna* (eine Art Chinakohl), dazu Huhn und *kamaboko* (eine Art Kuchen aus Fischpaste). Die Brühe ist in der Regel klar und wird mit Sojasoße und Salz gewürzt.

In Westjapan werden kleine runde *mochi* in heißem Wasser gekocht, in die Suppenschalen gelegt und dann mit der Suppe übergossen. Als Zutaten werden im Allgemeinen Grüngemüse, Huhn und große geschälte Taro-Knollen verwendet, die entweder als Ganzes oder als Scheiben gereicht werden. In der Region von Kyoto und Osaka wird für die Suppe in der Regel eine Basis aus weißer *Miso*-Paste verwendet, aber weiter westlich ist die Suppe normalerweise klar.

In vielen Gegenden Japans verwendet man kein Hühnerfleisch, sondern lieber Fisch wie z.B. gesalzene Gelbschwanz oder Lachsrogen. Manche Leute nehmen auch runde *mochi*, die mit süßer roter Bohnenpaste gefüllt sind. Da sich die Gewürze und Zutaten je nach Region unterscheiden, kann man anhand der Art von *zoni*, die jemand als Kind gegessen hat, ungefähr herausfinden, aus welcher Gegend Japans diese Person stammt. Neujahr ist für die Familie eine wichtige Zeit, in der

alle zusammenkommen und sich gegenseitig Gesundheit und Glück für das neue Jahr wünschen. Von daher ist es nicht verwunderlich, wenn jede Region oder sogar jede Familie ihre eigenen Vorstellungen über die Zutaten für die Neujahrssuppe *zoni* hat.

In manchen Gegenden Japans werden die *mochi* und die anderen Zutaten zusammen auf kleiner Flamme gekocht. Ich persönlich bevorzuge es aber, sie getrennt zuzubereiten, weil ansonsten die Brühe den bitteren Geschmack des Gemüses annimmt und die Suppe zu stark nach Fleisch oder Fisch riecht. Wer Hühnerfleisch verwendet, sollte es in dünne Scheiben schneiden, es kurz mit Kartoffelstärke bestreuen und für einen Moment in kochendes Wasser tauchen. Dadurch bleibt der Geschmack erhalten und die Suppe wird klar. Zu Neujahr verwenden wir oft roten und weißen *kamaboko* (Kuchen aus Fischpaste), da diese Farben gut zur Festtagsstimmung passen. Manche Leute schneiden die dünnen Wurzeln des *komatsuna* nicht ab, um so den Wunsch nach vielen Nachkommen (die Familie hat ihre Wurzeln in der Erde) zum Ausdruck zu bringen. Nachdem man die Zutaten getrennt zubereitet hat, kann man sie in Frischhalteboxen im Kühlschrank aufbewahren und dann die *Zoni*-Suppe jederzeit kochen.

In manchen Gegenden der Tohoku-Region (im Norden der Hauptinsel Honshu) wird eine Suppe namens *noppei-jiru* zubereitet, die aufbewahrt wird, um daraus später *zoni* zu machen. Die in der Suppe gekochten Zutaten enthalten klein gehackte Möhren, *gobo* (Schwarzwurzel), *Daikon*-Rettich, *konnyaku* (Aronstab) Taro-Knollen, *Shiitake*-Pilze und Huhn. Wenn es dann Zeit ist, die Suppe zu essen, werden die *mochi* hinzugefügt und alles wird auf kleiner Flamme aufgeköcht.

So kochen Sie *zoni* (mit klarer Brühe)

Zutaten (für vier Personen):



Ein Hühnerschenkel, eine halbe *yuzu*-Zitrone, vier Stangen *komatsuna* (eine Art Chinakohl), *kamaboko* (rot und weiß gefärbte Fischpaste), vier Mochi-Reiskuchen.



1. 1,2 Liter Wasser mit 4 gr *Kobu*-Seetang auf kleiner Flamme kochen. Wenn sich kleine Blasen bilden, 20 gr gehobelte *Katsuo*-Späne hinzufügen.



2. Alles zwei bis drei Minuten bei schwacher Hitze kochen lassen und dabei die Bitterstoffe abschöpfen. Dann den Topf vom Feuer nehmen und die Brühe durch ein Papiertuch abgießen.



3. Die *mochi* werden auf einem Rost im Ofen gegrillt bis sie aufgehen und auf beiden leicht gebräunt sind (Wenden!).



4. Das Hühnerfleisch klein schneiden, in Sojasoße wenden und kurz in der Brühe (2.) kochen. Die *komatsuna* werden ohne Wurzeln blanchiert. Die *Kamaboko*-Paste wellenförmig in Streifen schneiden und mit *Yuzu*-Zitronenschale (in der Form von Kiefernadeln geschnitten) garnieren.



5. Den *Mochi*-Reiskuchen und die anderen Zutaten in eine kleine Schale füllen. Zur Brühe (2.) einen halben Teelöffel Salz, zwei Teelöffel Sojasoße und einen Esslöffel *Sake*-Reiswein geben und kurz aufkochen. Die Brühe vorsichtig auf die Zutaten gießen und mit *Yuzu*-Zitronenschale garnieren.

Zutaten für *zoni* mit weißer *Miso*-Paste:



Runde *Mochi*-Reiskuchen, eine *Taro*-Knoll, eine Möhre, einen *Daikon*-Rettich, *Yuzu*-Zitrone, weiße *Miso*-Paste, Zuckererbsen.



Die *Taro*-Knolle wird so geschält, dass sie eine sechseckige Form hat.

(Verfasst von Asako KISHI, Fotos von Toshihiko KONO, aus: Nipponia Nr. 23, 15. Dezember 2002; © Heibonsha Ltd. 2002)