

Neues aus Japan Nr. 146 | Januar 2017

Kultur

Kulinarische Schätze in Lackkästchen läuten das neue Jahr ein



Bild: Ein o-sechi Menü des Restaurants Akasaka Asada, hier appetitlich arrangiert in stapelbaren jubako Holzkästchen

Neujahrs-Feiertage in Japan ohne die festlichen *o-sechi* Menüs sind nur schwer vorstellbar. Der Name dieser Menüs leitet sich von *sechiku* ab: Gerichte, die als Opfergaben den Gottheiten nicht nur zum neuen Jahr, sondern zu verschiedenen Anlässen dargebracht wurden, etwa zum Wechsel der Jahreszeiten, als Bitte für eine reiche Ernte, für das gesunde Heranwachsen der Nachkommen oder für den Schutz der Familie. Die Feiertage um das Neujahr herum sind heutzutage so fest mit *o-sechi* verknüpft, dass der Begriff nun allgemein für Festessen zu Neujahr verwendet wird.

Zu Beginn des neuen Jahres wünschen sich die Menschen Glück und eine gute Zukunft – und das in großer Fülle. *Jubako* Kästchen sind dabei ein fester Bestandteil von *o-sechi*. Die Gerichte werden in diesen quadratischen Kästchen arrangiert und dann aufeinander gestapelt, um auf diese Weise die Fülle der Wünsche nach Glück und einer guten Zukunft zum Ausdruck zu bringen. Ebenso beeindruckend ist die

große Vielfalt der unterschiedlichsten Bestandteile dieser Menüs, die von getrockneten Leckerbissen über Gemüse bis zu Fischen und Meeresfrüchten reichen. Diese verschiedenen Zutaten werden zum Jahresende zubereitet, damit sie am 1. Januar und an den darauffolgenden Tagen verzehrt werden können. Dabei wird darauf geachtet, dass sie einige Zeit frisch bleiben. Bestimmte Bestandteile wie süß-saure oder salzige Gerichte und solche mit Seetang werden von den Köchen gerne wegen ihrer kräftigen Farben und glänzenden Oberfläche verwendet. Auch wenn die eigentlichen Zutaten und die Zubereitungsweise je nach Region und Familie voneinander abweichen können, findet man doch stets die folgenden drei Gerichte beim *o-sechi*: *kuro-mame*, *date-maki* und *ta-zukuri*.

Kuro-mame sind schwarze Sojabohnen, die mit Zucker und Sojasoße gekocht werden. *Kuro* bedeutet „schwarz“ und *mame* eigentlich „Bohnen“; es kann aber auch „hartarbeitend“ oder „fleißig“ heißen, so dass der Verzehr dieser Bohnen dazu anregen soll, sich im kommenden Jahr mit ganzer Kraft und Energie bei der Arbeit einzusetzen.

Date-maki ist ein gerolltes Omelett aus Ei und fein gehackter weißer Fischpaste. Das Wort *date* hat auch die Bedeutung „elegant“ oder „prächtig“, und die raffiniert zubereiteten Eierrollen sind fürwahr ein besonderer Augenschmaus. Früher wurden zudem wichtige Dokumente als Rolle aufbewahrt, so dass die Eierrollen nebenbei eine weitere Bedeutung haben: die Hoffnung auf Erfolg beim Studium oder bei der Ausbildung.

Ta-zukuri verleihen dem Arrangement der Speisen besonderen Glanz. Dieses Gericht wird aus getrockneten jungen Sardellen zubereitet, die zunächst gegrillt und dann mit einer eingekochten Soße aus Zucker, süßem *mirin* Reiswein und Sojasoße überzogen werden. Sardellen fanden früher als Dünger auf den Feldern Verwendung, so dass sie innerhalb des *o-sechi* Menüs den Wunsch nach einer guten Ernte zum Ausdruck bringen (*ta-zukuri* bedeutet wörtlich „ein Reisfeld bereiten“).

Früher war zum Jahresende die ganze Familie einige Tage lang mit der Zubereitung des *o-sechi* Menüs beschäftigt. Heutzutage aber bestellen immer mehr Familien diese Gerichte in Kaufhäusern oder Restaurants. Eines aber hat sich nicht verändert, nämlich der Geist, der hinter dem *o-sechi* steht: der aufrichtige Wunsch aller Menschen nach einem glücklichen neuen Jahr, den sie beim Feiern des Jahresbeginns mit dem Verspeisen dieser glücksverheißenden Zutaten zum Ausdruck bringen. Die leuchtenden Farben und die Schönheit dieser kulinarischen Schätze in ihren Kästchen lassen somit die Hoffnungen der Menschen überall im Land sichtbar werden.



Bild: Gegrillte süße und salzige *ta-zukuri* (getrocknete japanische Sardellen). Länge 2 bis 3 cm.



***Bild:** Kuro-mame (schwarze Sojabohnen), vorsichtig in einer süßen Soße gekocht, damit sie nicht runzelig werden. Manche Köche fügen eine Prise Goldpulver bei, um einen besonders leuchtenden Glanz zu erhalten.*



***Bild:** Date-maki gerolltes Omelett, zubereitet aus Eiern und fein gehacktem weißen Fisch und Shrimps.*

(Fotos: Shigeki Kuribayashi und Masashi Ebato; in Zusammenarbeit mit dem Restaurant Akasaka Asada)

(c) niponica 2016

Kontakt:
Botschaft von Japan
Abteilung für Kultur und Öffentlichkeitsarbeit

Hiroshimastr. 6
10785 Berlin
Tel.: 030/21094-0
Fax: 030/21094-228
E-mail: magazin@bo.mofa.go.jp