

Neues aus Japan Nr. 166 | September 2018

Kultur

Zauberei mit Wasser

In diesem Beitrag werden Menschen in Japan vorgestellt, die durch eine besondere Liebe mit dem Wasser verbunden sind, entweder in Form von geschabtem Eis, das mit Sirup verfeinert wird, frisch zubereitetem Tofu oder wilden Floßfahrten für Touristen.

Geschabtes Eis aus Quellwasser

Am Ufer des Flusses Arakawa, in den Chichibu-Bergen im Westen der Präfektur Saitama gelegen, findet man, tief eingebettet in ein Tal mit einem wunderschönen Wasserlauf, ein Geschäft, das sich auf die Herstellung von süßem geschabtem Eis, *kakigori* genannt, spezialisiert hat. Dieses Eis wird aus besonders reinem Quellwasser zubereitet, und der Name dieses Eisgeschäfts lautet Asami Reizo. In den Sommermonaten bildet sich vor dem Laden eine lange Schlange von Kunden, die diese köstliche Leckerei genießen möchten. Einige sind sogar aus dem rund 100 km entfernt liegenden Tokyo gekommen.



***Bild:** Eis in Form von gefrorenem Wasser aus einer natürlichen Quelle. Die Kristalle sind sehr groß und schmelzen langsam, da auch das Gefrieren zuvor langsam vonstatten ging.*

Das Eis hat sich im vorigen Winter in einem natürlichen Wasserbecken gebildet. Im November wird das Becken gereinigt, bevor dann im Dezember Wasser aus einem Bergbach eingeleitet wird; das geschieht seit

1930. Sobald das Wasser bis in mindestens 15 cm Tiefe gefroren ist, wird es in Blöcke geschnitten und in einem Eishaus gelagert, um dann bis September nächsten Jahres für die Herstellung von *kakigori* verwendet zu werden.



Bild: Das Eis im Becken wird – abhängig von den jeweiligen Wetterbedingungen – jedes Jahr zu einem anderen Zeitpunkt geschnitten.

„Wir lassen das Wasser zunächst eine Weile fließen, um zu verhindern, dass es sofort gefriert. Dadurch ist das Eis nach dem Einfrieren ganz klar und frei von Eintrübungen. Das ist allerdings gar nicht so einfach – wenn wir zu viel Wasser einleiten, friert das Becken möglicherweise nicht zu. Und bei Regen könnten Bakterien ins Wasser gelangen und dann müssen wir das Einleiten des Wassers unterbrechen. Wir kontrollieren daher den Zustand des Eis kontinuierlich und achten dabei stets auch auf das Wetter. Mithilfe dieser Feinabstimmung stellen wir sicher, dass unser Eis für den Verzehr bestens geeignet ist.“ Das erklärt Tetsuo Asami, Besitzer des Eisladens in fünfter Generation. Er hat mögliche Veränderungen der Wasserqualität stets im Blick.



Bild: Tetsuo Asami, Inhaber von Asami Reizo in fünfter Generation.

„Der Bau neuer Häuser oder von Golfplätzen sowie andere Erschließungsmaßnahmen beeinflussen die Umgebung vor Ort, und dies kann die Qualität des Wassers beeinträchtigen. Als ich klein war, gab es in den Bächen noch viele Süßwasserkrebse, aber die sieht man heute eher selten.“



***Bild:** Geschabtes Eis bildet eine flockige süße Köstlichkeit. Der Sirup, der auf das Eis geträufelt wird, bezieht den größten Teil seiner Süße aus natürlichen Zutaten.*

Das gefrorene Quellwasser enthält natürlich vorkommende Mineralien, und wenn Herr Asami das Eis schabt, um *kakigori* herzustellen, sieht es aus wie Schneeflocken. Das Eis bleibt flockig, bis es im Mund schmilzt. Asamis *kakigori* wird von Anfang bis Ende mit großer Sorgfalt zubereitet, um die Segnungen der Natur möglichst voll zur Entfaltung zu bringen. Die Kenner dieser Spezialität hoffen, dass sie diesen besonderen Geschmack von Reinheit und Klarheit noch lange genießen können.

Auf Flößen sicher durch die Stromschnellen

Zedernbäume waren einst ein wichtiges Agrarprodukt im Dorf Kitayama in der Präfektur Wakayama. In früheren Zeiten wurden die Stämme auf 4 m Länge zugeschnitten, zusammengebunden und dann zwei bis drei Tage lang flussabwärts zur Mündung des Flusses in fast 150 km Entfernung geflößt. Die Fähigkeiten der Flößer, *ikadashi* genannt, haben bis auf den heutigen Tag überdauert. Der Fluss Kitayama windet sich mit rascher Strömung durch ein enges Bett mit Stromschnellen und anderen gefährlichen Stellen. Dies verlangt von den Flößern, die mit ihren Stangen die Flöße auf beiden Seiten geschickt steuern, eine große Kunstfertigkeit.

Der Transport der Stämme auf diese traditionelle Art wurde in den 1960er Jahren eingestellt. Allerdings sieht man seit 35 Jahren während der Sommermonate die Flöße wieder den Fluss hinabfahren, diesmal jedoch für Touristen.



Bild: An der Spitze stehend, steuert Masayuki Yamamoto das Floß mit großer Geschicklichkeit durch die Stromschnellen. (Foto: Kitayama Village)

Das Arbeiten in den Wäldern ist eine Beschäftigung, der die Männer während der Wintermonate nachgehen, aber dreizehn von ihnen sind nach wie vor als Flößer tätig. Sie sind zwischen 23 und 60 Jahre alt. Einer von ihnen, Masayuki Yamamoto, ist seit sechzehn Jahren Flößer. „Jeder Tag bringt neue Herausforderungen, weil die Strömung von den aktuellen Wetterbedingungen abhängt. Das ist das Schwierigste für uns. Und dann ist da noch der Wind – wenn er heftig weht, könnte er uns auf einen Felsen treiben, daher müssen wir beim Steuern wirklich aufpassen.“ Stolz erklärt Herr Yamamoto, dass die Kitayama-Flößer die einzigen Flößer in Japan sind, die ein Floß in starker Strömung durch eine Neunzig-Grad-Kurve steuern können. Ihre Fähigkeiten und ihr Wissen sind offensichtlich, wenn man beobachtet, wie sie die Kraft der Strömung zu ihrem Vorteil nutzen und so den Passagieren ein aufregendes Erlebnis ermöglichen, während die Flöße sicher durch das Flusstal tief in den Bergen gesteuert werden.

Tofu mit Wasser aus einem heiligen Berg hergestellt

Der Oyama-Berg, der oft regen- und nebelverhangen daliegt, erhebt sich in der Präfektur Kanagawa bis zu einer Höhe von 1.252 m. Die Menschen vor Ort glaubten früher, dass der Oyama eine Heimstätte der Gottheiten ist, die für das Wachsen von Reis und anderen Produkten aus den Bergen und dem Meer sorgen. Entlang der Pilgerwege auf dem Berg findet man nach wie vor rund vierzig traditionelle japanische Herbergen, die die Besucher von buddhistischen Tempeln und Shinto-Schreinen willkommen heißen. Koide Tofu-ten ist ein Geschäft, das diese Herbergen mit Tofu für die vegetarischen *shojin ryori* Gerichte beliefert (*Shojin ryori* ist eine besondere Form der vegetarischen Küche, die in buddhistischen Tempeln entstanden ist.)

Für die Herstellung des Tofu bezieht das Geschäft sein Wasser aus einer Quelle, die den nahegelegenen Fluss speist. Etwa einen Kilometer stromaufwärts wird die Quelle nicht durch Regenwasser beeinträchtigt, so dass die Wassertemperatur konstant zwischen 12 und 13 Grad liegt. Ein großer Teil des Gewichts des Tofu stammt von dem Wasser, mit dessen Hilfe er hergestellt wurde, so dass sein Geschmack in hohem Maße von der Qualität des verwendeten Wassers abhängt. Der Tofu, der hier auf diesem heiligen Berg produziert wird, zeichnet sich durch eine besonders seidige Textur aus.

Takayoshi Kato, der das 1882 gegründete Geschäft heute in vierter Generation leitet, erklärt: „Der Geschmack würde leiden, wenn wir das Wasser aufstauten. Wir verwenden daher nur fließendes Wasser. Diese Qualität erreichen wir nicht mit einem anderen Verfahren oder mit Wasser aus anderer Quelle. Wenn die Wasserleitung irgendwo undicht wird, ziehen wir sogar mitten in der Nacht los, um sie sofort zu reparieren.“



***Bild:** Takayoshi Saito ist stolz auf sein Tofu-Geschäft.*



Bild: Wenn der Tofu noch ganz frisch und voller Wasser ist, wird er mithilfe eines Messers geschnitten, das seit über einhundert Jahren für diesen Zweck verwendet wird.

Fotos: Kazuhisa Natori

(c) 2018 niponica

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