

Japan Forum

ジャパン・フォーラム



Das monatliche
Informationsblatt
des Japanischen
Generalkonsulats
in Düsseldorf

Vol. 148 / Juli 2007

Liebe JF-Leserinnen und -Leser,

für die Inselnation Japan ist das Meer Lebensraum und Nahrungsspender zugleich. Der Pazifische Ozean, das Ostchinesische und das Japanische Meer sowie andere fischreiche Gewässer verwöhnen die Einwohner mit reichem Ertrag, ergänzt durch Importe aus aller Welt, die den Besucher des Tōkyōter Fischmarkts Tsukiji zum Staunen bringen. Fisch gehört in Japan zu den wichtigsten Nahrungsmitteln und ist Bestandteil vieler Mahlzeiten. Seine Bedeutung geht jedoch über die einer leckeren Speise hinaus, und gern möchten wir in diesem Beitrag versuchen, das Thema Fisch von verschiedenen Seiten zu beleuchten.

Fisch, soweit das Auge reicht

JAPAN steht unter den Fischfangnationen der Welt an fünfter Stelle (Stand: 2003) und beim Fischkonsum ganz oben. Obwohl dieser angesichts wachsender Begeisterung junger Japaner für Fleisch und Fast Food seit Jahren tendenziell abnimmt und die Zahl der Fischer und in der Fisch verarbeitenden Industrie tätigen Personen (2004: ca. 38.000) seit Jahrzehnten rückläufig ist, belief sich die gesamte innerjapanische Fischproduktion 2005 immer noch auf rund 5,72 Mio. Tonnen. Meeres- und Süßwassertiere machten 2004 innerhalb der Lebensmittelexporte aus Japan 40,3% (darunter 11,1% bereits verarbeitete Waren und 29,2% fangfrische Produkte) und bei der Lebensmitteleinfuhr aus dem Ausland 29% aus, wobei mit 20,9% die meisten Fischwaren aus China nach Japan importiert werden (Stand: 2004; Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries).

HÄUFIG wird die Langlebigkeit vieler Japaner auf ihre gesunde Ernährung zurückgeführt, bei der neben Gemüse Fisch eine große Rolle spielt. In Japan überwältigen Fischtheken nicht nur durch die Frische ihres Angebotes, sondern meist auch durch ihren Umfang, sind sie doch oft so groß wie in Deutschland die Fleisch- und Käsetheke zusammengekommen. 2003 verzehrte jeder Japaner im Durchschnitt 65,6kg Fischereiprodukte, und 2005 gab ein japanischer Mehr-Personen-Haushalt dafür rund 7.240 Yen pro Monat aus; dies entspricht ca. 10,5% seiner monatlichen Lebensmittelkosten insgesamt, wobei zu berücksichtigen ist, dass in Japan viele Fischarten deutlich preiswerter sind als in Deutschland. Zum Vergleich: Allen Empfehlungen der Mediziner zum Trotz verwenden Deutsche im Durchschnitt nur 3,4% ihres Nahrungsmittelbudgets für Fisch (Stand: 2003, Statist. Bundesamt).

ANGESICHTS der Liebe vieler Japaner zu Fisch ist es kein Zufall, dass der größte Fischmarkt der Welt, an dem übrigens auch Obst und Gemüse verkauft werden, in Tōkyō liegt. In Tsukiji werden täglich durchschnittlich 2.140 Tonnen Fischereiprodukte im Ge-

samtwert von 1,75 Mrd. Yen gehandelt (Stand: 2005), und es gibt kaum einen anderen Ort mit derart vielfältigem Angebot. Den ausländischen Besucher, der, um die Abläufe nicht zu stören, frühmorgens nur noch in geführten Gruppen zugelassen ist, beeindruckt zudem, dass sich der typische Fischgeruch in erstaunlichen Grenzen hält. Dies liegt an der Frische der Waren (erkennbar an klaren Augen und festem Fleisch) und am hohen Anteil der Salzwasserprodukte, denn in Japan übersteigt die Küsten- und Hochseefischerei bei weitem die Binnenfischerei. Ein geheimnisvoll anmutendes Schauspiel aus Singsang und spezieller Körpersprache sind die bewusst öffentlich veranstalteten Thunfisch-Auktionen (geheime Preisabsprachen sollen so verhindert werden), bei denen in wenigen Minuten die bis zu 300kg schweren, tiefgefrorenen Kolosse aus aller Welt und ihre frischen Artgenossen aus der näheren Umgebung verkauft werden, nachdem sich die Experten zuvor durch einen kritischen Blick mit der Taschenlampe in Bauch und Hinterteil des Fisches und Zerreiben einer Kostprobe zum Testen des möglichst hohen Fettanteils (*ō-toro*) einen Eindruck von seiner Qualität verschafft haben.

HEUTZUTAGE gehört Fisch in Japan in allen Variationen und Zubereitungsmethoden zum täglichen Speiseplan, von roh über gedünstet, gekocht, gebraten, gebacken, frittiert und gegrillt bis hin zu eingelegt und getrocknet; er kann als ganzes Tier serviert werden (dann stets mit dem Kopf nach links), als Filet, in kleinen Scheibchen oder Stücken, in Flocken usw. Darreichungsformen wie Sushi und Sashimi, die heute als typisch japanisch gelten, waren allerdings früher nicht üblich. So wurde z.B. in der Heian-Zeit (794-1192) Fisch zumindest am Kaiserhof in Heian-kyō (dem heutigen Kyōto) noch nicht roh gegessen, sondern nur gekocht, gebraten oder eingelegt. Stets ist Fisch eine Augenweide und Gaumenfreude zugleich, zumal man in



netsuke mit einer auf einer Meerbrasse reitenden Gottheit (vermutlich Ebisu) © Ruth Jäschke

Japan großen Wert auf die Bewahrung des Eigengeschmacks der Lebensmittel legt. Besonderen Nervenkitzel verspricht der Genuss des hochgiftigen Kugelfisches (*fugu*), dessen toxische Wirkung auch den Stoff für allerlei Geschichten lieferte. Für seine fachgerechte Zubereitung ist eine staatliche Lizenz und

mindestens dreijährige Berufspraxis erforderlich. Wenn das Messer, mit dem der Koch den *fugu* zerteilt, die Innereien auch nur hauchzart verletzten sollte, führt der kleinste Bissen unweigerlich zum Tod. Dementsprechend groß ist die gespannte Erwartung beim Verzehr der kostspieligen Delikatesse, die gern roh als Sashimi in hauchdünnen Scheiben angerichtet wird, so dass das Tellermuster apart durchscheint.

EINST führte man in Japan sogar die zahlreichen Erdstöße auf einen Fisch zurück: Man glaubte, ein großer Wels (*namazu*), auf dem der Inselstaat ruhe, sei dafür verantwortlich. Wenn er erwache und sich bewege, bringe er die Erde zum Wackeln, und ab dem ausgehenden 18. Jahrhundert sprach man ihm die Fähigkeit zu, Erdbeben vorauszusagen. Angesichts dessen und der Bedeutung, die Fisch als Nahrungsmittel für Japaner einnimmt, verwundert nicht, dass er in Japan eng mit der Religion des Shintōismus ver-



Sashimi - Fisch pur © Japan National Tourist Organization (JNTO)



Karatsu Kunchi-Fest mit überdimensionalen Modellen von Meerbrasse, Samuraihelm u.v.m. © Präfektur Saga

bunden ist. Der Sturmgott Susanoo ist Herr des Meeres; Fischer bringen ihm und anderen für sie wichtigen Gottheiten seit alters Opfertgaben, und daher begegnen uns in Shintō-Schreinen manchmal auch Fischstatuen aus Holz oder Stein. Schutzpatron der Fischer ist Ebisu, der einzige rein japanische Vertreter unter den Sieben Glücksgöttern (*shichi fukujin*), der einst als „Herr der Meerestiere“ bezeichnet und als Haifisch oder Wal, später bevorzugt in Fischerkleidung und mit Mütze dargestellt wurde und z.B. eine Angelrute, einen Fischkorb oder eine Meerbrasse (*tai*), die Königin der Meeresfische, in der Hand hält. Nicht von ungefähr stehen daher beim „Meerbrassen-Fest“ (*Taimatsuri*), das Mitte Juli in Toyohama (Minamichita, Präfektur Aichi) gefeiert wird, riesige, bis zu 18m lange Modelle gerade dieses Fisches im Mittelpunkt, die nach der Weihe durch einen Shintō-Priester zu Wasser gelassen und dann durch den Ort getragen werden. Auch bei dem Karatsu Kunchi-Fest (Anfang November, Präfektur Saga) gehört die Meerbrasse zu den dargestellten Figuren, die allerdings mit bis zu 6,8m Länge etwas kleiner ausfallen.

FISCH ist aus dem Leben der Japaner nicht wegzudenken und begegnet uns daher auch in der japanischen Literatur. Kamo no Chōmei (1155-1216) führt im *Hōjōki* („Aufzeichnungen aus [meiner] 10 Fuß im Geviert [großen Hütte]“; 1212) Fische neben Vögeln als Beispiel für Selbstgenügsamkeit an, da sie ihres Lebensraumes nicht überdrüssig würden, ähnlich wie er als Eremit gelernt habe, im Gegensatz zu den nach Ruhm und Reichtum strebenden Menschen das Leben in Abgeschiedenheit zu schätzen. Von Kenkō (eig. Urabe no Kaneyoshi, ca. 1283-1352) erfahren wir im *Tsurezuregusa* („Aufzeichnungen aus Mußbestunden“, ab ca. 1330), dass der Karpfen unter den Fischen die oberste Stelle einnehme, das Haar nach dem Verzehr von Karpfensuppe glatt anliege, da der Karpfen so viel Leim [!] enthalte, der einst nur einfachen Leuten zumutbare Bonito inzwischen selbst Personen hohen Ranges vorgesetzt werden dürfe und gedörrter Lachs durchaus auch als Speise für den Kaiser taue. Bedeutende Lyriker wie MATSUO Bashō (1644-94), YOSA Buson (1716-84), KOBAYASHI Issa (1763-1827) und MASAOKA Shiki (1867-1902) erwähnen in ihren Gedichten z.B. Wels, Dörrlachs, Sandaal, Kugelfisch, Forelle, Goldfisch, Sardinen und andere Meerestiere wie Kraken und Garnelen, wobei mancher Vers dem Leser grausamst den Duft leckerer Speisen vorgaukelt. Diese markieren z.T. auch die Jahreszeiten: So aßen einfache Leute besonders in Tōkyō einst zu Winterbeginn gern Seeteufel (*ankō*) als Topfgericht, wohingegen Aal (*unagi*), dem schon früh Heilkraft zugesprochen wurde, noch heute im Hochsommer besonders begehrt ist. Süßwasser-

lachs (*ayu*) galt bereits in Berichten aus dem 8. Jahrhundert als gutes Omen; er ist eine beliebte Beute abgerichteter Kormorane, die man in einigen Regionen Japans (z.B. am Fluß Nagara in Gifu, Zentraljapan) noch heute erleben kann. Manche Kormoranfischer können mit geschickter Hand bis zu einem Dutzend angeleiteter Kormorane dirigieren. Gewöhnlich geschieht dies nachts beim Schein der am Ufer brennenden Fackeln, die eine besondere Atmosphäre schaffen, von der auch Trommelstücke wie *Kagaribi* („Das Wachfeuer“) zeugen. Die Berufsgruppe der Fischer, denen Tugenden wie Fleiß und Genügsamkeit nachgesagt werden, begegnet uns in allerlei Märchen und Legenden. So erzählt eine Geschichte aus Tosa (Präfektur Kōchi), wie sich vor Fischern beim Bonito-Fang ein gespenstisches Seeungeheuer aus dem Meer erhebt und sie in Angst und Schrecken versetzt; erst nach mehreren gescheiterten Aktionen gelingt es ihnen - so viel sei verraten -, sich mit Hilfe einer Schöpfkelle ohne Boden erfolgreich zu wehren. Nicht von ungefähr ist Urashimatarō, der Held des gleichnamigen Märchens, Sohn braver Fischereuleute: Als er eine Schildkröte, die ihm ins Netz geraten ist, gutmütig wieder freilässt, führt ihn dies später in die Tiefen des Ozeans zum Palast des Meergottes und in die Arme von dessen schöner Tochter, ehe er aus Sorge um seine Eltern ans Land zurückgekehrt und entsetzt feststellen muss, dass seit seinem Weggang 300 Jahre verstrichen sind. Und dank einer Story aus Okinawa wissen wir, wie die Flunder die für sie so charakteristische platte Form erhalten haben soll: Als sich eine Gottheit diesen Fisch schmecken ließ, fand sie ihn so köstlich, dass sie bewusst nur eine Seite aß und die andere wieder ins Meer warf, damit sich diese fortpflanzen könne und bald ihre Nachkommen als leckere Mahlzeit zur Verfügung stünden... - Besondere Bedeutung hat in Japan der Süßwasserkarpfen (*koi*). Er wurde schon früh gezüchtet, und heutzutage haben die edlen Zuchtkarpfen großen ästhetischen und materiellen Wert; *koi*-Liehaber sind bereit, je nach Färbung und Größe umgerechnet Euro-Preise in vier- bis fünfstelliger Höhe zu zahlen, z.B. für die berühmten *koi* aus den Teichen von Ojiya in den Bergen der Präfektur Niigata am Japanischen Meer. Diese besonderen Fische werden natürlich nicht verzehrt, sondern verleihen jedem Gartenteich eine exquisite Note. Der Karpfen an sich steht für Tapferkeit, Mut, Ausdauer und Kraft. Eine chinesische Legende berichtet von einem Kar-



Holzchnitt mit *koi* und gieriger Katze von Kuniyoshi (1798-1861) © Tōkyō National Museum

pfen, der stromaufwärts schwamm, sogar einen Wasserfall überwand, sich schließlich in einen Drachen verwandelte, zum Himmel aufstieg und wegflog. Daher schmücken Familien mit Söhnen ihr Haus am 5. (sog. „Kindertag“ / *kodomo no hi*), dem Fest für Jungen, mit prachtvollen, im Winde wehenden Karpfenbannern (*koinobori*). Hierzu abschließend eine Karpfen-Geschichte aus Japan, die allen Mut machen soll:

DER junge, begriffsstutzige Rōsetsu, ein Schüler des großen Malers

MARUYAMA Ōkyo (1733-1795), machte allen Mühen zum Trotz kaum Fortschritte beim Erlernen der Malkunst. Frustriert verließ er nach drei Jahren still und heimlich das Haus seines Lehrers, um in seine Heimat zurückzukehren, sich eventuell sogar das Leben zu nehmen. Nach langem ziellosen Umherirren durch die kalte Nacht schlief er übermüdet ein. Später wurde er durch ein seltsames Geräusch geweckt und bemerkte, als es hell wurde, einen großen Karpfen, der seit Stunden beharrlich versuchte, ein *o-senbei* (Reisgebäck) zu erreichen, das am Rande des nahe gelegenen Teiches auf dem Eis lag. Immer wieder sprang der Karpfen in die Höhe und fiel dann unverrichteter Dinge herab, er blutete und zog sich zahlreiche Verletzungen auf dem Eis zu. Doch er gab nicht auf, bemühte sich auf jede erdenkliche Weise, das Eis zu brechen und an das *o-senbei* heranzukommen, bis ihm dies schließlich nach unzähligen Versuchen gelang. Rōsetsu war so beeindruckt, dass er beschloss, es dem Karpfen nachzutun. Er fasste neuen Mut, kehrte nach Kyōto zurück und ließ von da an nicht mehr in seinem Eifer nach, bis er - von Ōkyo gefördert - zu einem exzellenten Maler heranreifte; als Wappenzeichen wählte er den springenden Karpfen. Möge auch Ihnen, wenn Sie beim Verfolgen Ihres Ziels zu scheitern drohen, diese Geschichte zum Vorbild gereichen und neue Kraft verleihen!



Tiefgefrorener Thunfisch auf dem Tōkyōer Fischmarkt Tsukiji © Kodansha

Kleines Lexikon der Meerestiere

(Auswahl)

aji: Rossmakrele	kingyo: Goldfisch
ankō: Seeteufel	koi: Karpfen
awabi: Seeohrmuschel	maaji: Stöcker
ayu: Süßwasserlachs	maguro: Thunfisch
buri: Gelbschwanz	masu: Forelle
dojō: Schmerle	namazu: Wels
ebi: Garnele	nishin: Hering
fugu: Kugelfisch	saba: Makrele
funa: Karausche	sakana: Fisch allg.
haze: Meeresgrundel	sake: Lachs
hirame: Flunder	sanma: Makrelenhecht
ika: Tintenfisch	shirauo: Weißfisch
iwana: Bachforelle	shitabirame: Seezunge
iwashi: Sardine	tai: Meerbrasse
kai: Muschel	tako: Oktopus
kani: Krabbe	unagi: Aal
karei: Scholle	wakasagi: Stint
katsuo: Bonito	
karei: Flunder	