Beiträge zum Thema „Essen und Ernährung im modernen Japan“

Zwischen Burger und Sushi – Essen und Ernährung im modernen Japan

Eine Einführung

Nicola Liscutin und René Haak

Tôkyô im Sommer 2000. Mittagszeit. Die Luft in den Sträßchen um das DIJ ist schwer vom Duft gebratener und gegrillter Speisen – *sutêkidon*, *yakiniku*, *unagidon* [Steak auf Reis, Fleisch koreanischer Stil, Aal auf Reis] – Stamina-Gerichte, die der Sommermüdigkeit entgegenwirken sollen. Uns gelüstet es in der Hitze mehr nach leichter, jedoch symbolträchtiger Kost wie *soba*, *sômen* oder *hiyashi-chûka* – kalten, langes Leben verheißenden Nudelgerichten verschiedener Provenienz. Zum Nachtisch vielleicht noch ein Eis gefällig? Aber die bange Frage: Wer liefert die Milch fürs *sofutokurîmu* [Softeis]? Derweil hat zum Sommer ein Stammlokal *jun-wafû teishoku* auf die Karte gesetzt, die „echt japanische" Mahlzeit besteht u.a. aus *nattô* [gegorene Sojabohnen], rohem Ei, Reis und *umeboshi* [salzig eingelegte Pflaumen]. Hinterher gibt es trotzdem *aisukôhî* [eisgekühlter Kaffee], der neben Bier wohl zu den beliebtesten Sommergetränken gehören dürfte und im Fünfer-Tetra-pak und hübsch verpackt auch als Saisongeschenk angeboten wird.

„Rein" japanische Nahrungsmittel sind wieder bzw. noch immer „in": regionale oder lokale Spezialitäten aus dem ganzen Land, einfach zu bestellen bei Postämtern und Katalogfirmen, zählen auch in diesem Jahr wieder zu den Bestsellern unter den Sommergeschenken. Und in der Frühstücksfernsehserie des NHK *Watakushi no aozora* [Mein blauer Himmel] wird der sechsjährige, in Tôkyô aufwachsende Protagonist während der Sommerferien in Aomori von seinem Großvater, einem Fischer, zu „vernünftiger", sprich „traditioneller" Kost umerzogen – gegrillte Makrelen, *miso*-Suppe, knackige Gemüse und Reis an Stelle von Omeletts, Hamburger, Puddings, Toast, *karêraisu* [jap. Curry-Reis] und ähnlich kauarmer *konbini*-Kost [convenience food]. Die erfolgreiche Umschulung hat Folgen – nicht nur für den Tagesablauf seiner beglückten berufstätigen Mutter, sondern auch für die großstädtische Schulküche, die wegen ihrer bizarren, wenn auch nährstoffreichen Speisenfolge unter Beschuß gerät.

Diese Impressionen mögen einen Vorgeschmack auf die Vielschichtigkeit des Themas moderne Eßkultur geben. Essen bedeutet eben nicht allein Nahrungsaufnahme, das Stillen eines natürlichen, biologischen Grundbedürf-

nisses, sondern ist „auch immer sozial und kulturell gestaltet“ (Barlösius 1999: 18) und, so sollte hinzugefügt werden, gestaltend. Wie die obigen Beispiele illustrieren – und die nachfolgenden Beiträge aus verschiedenen wissenschaftlichen Perspektiven reflektieren – läßt sich Essen als multidimensionales Beziehungssystem begreifen: Essen steht in Verbindung mit soziokulturellen Vorstellungen von Zeit (z.B. Jahreszeit, Lebenszeit) und Zeitgebrauch (z.B. Arbeitszeit); wird zum Symbol in religiösen Handlungen (z.B. in Form der Opfergabe) oder sozialen Bräuchen und Gewohnheiten (z.B. als Geschenk). Es fungiert als stiftendes und tragendes Element sozialer, kultureller und / oder politischer Identität(en) und wirkt damit auch als Differenzierungszeichen von Nationen, Regionen, Klassen, Minderheiten, Generationen, Geschlechterrollen, und so fort. Nicht zuletzt aus diesem Grund stellt es auch einen zentralen Gegenstand der Erziehung auf individueller wie staatlicher Ebene dar. Es ist weiterhin ein Verständigungsmittel und darin, wie der Literaturwissenschaftler Terry Eagleton (1998: 204) behauptet, der Sprache gleichwertig, denn es sei „as much materialised emotion as a love lyric, though both can also be a substitute for the genuine article“. Essen und Ernährung können aber auch Angst und Verunsicherung hervorrufen, zum Beispiel dann, wenn die Versorgung mit Grundnahrungsmitteln gefährdet scheint wie in der Sojakrise in den 1970er und der Reiskrise in den frühen 1990er Jahren, oder wenn Lebensmittel zu einem Risikofaktor für die menschliche Gesundheit werden wie die Milch und Milchprodukte eines namhaften Herstellers in diesem japanischen Sommer. Derlei Verunsicherung kann sich in Konsumentenprotest und Verbraucherbewegungen ausdrücken oder zum Anlaß für (neue) politische Maßnahmen und staatliche Reglementierungen werden.

Essen und Ernährung bieten, so ließe sich schließen, schier unerschöpfliche Forschungsthemen nicht nur für die Naturwissenschaften und die Medizin, sondern für nahezu alle Disziplinen der Geistes-, Sozial- und Wirtschaftswissenschaften. Dennoch scheint gerade den Geistes- und Sozialwissenschaften über lange Zeit das Essen zu trivial, selbstverständlich oder „natürlich“ gewesen zu sein, als daß es ernsthafter und umfassender Untersuchungen wert befunden worden wäre. Vielleicht, so vermutet der Historiker Brian Harrison (1998: 141), ist die Ursache für die lange Vernachlässigung auch darin zu suchen, daß „Essen zwar jedermanns Angelegenheit ist, aber niemandes Spezialität“. Während die europäische Anthropologie und Semiotik schon relativ früh begannen, sich dem „Kommunikationssystem“ Essen zu widmen,[1] konzentrieren sich erst seit den 1980er Jahren Soziologen, Historiker, Literatur- und Kulturwissen-

[1] In erster Linie sind hier die strukturalistisch geprägten Untersuchungen von Claude Lévi-Strauss (1964, 1968), Roland Barthes (1957, 1961) und Mary Dou-

schaftler auf das soziale und kulturelle Phänomen des Essens. Das mag um so mehr erstaunen, als Essen sich hervorragend für eine interdisziplinäre Betrachtung[2] eignet und sich beispielsweise in der Geschichte der Eßkultur eine Fülle der politischen, wirtschaftlichen, ideologischen und sozialen Veränderungen innerhalb einer modernen Gesellschaft ausmachen läßt (Harrison 1998: 140). Bevor wir mit unserem multidisziplinären und internationalen *kaiseki ryôri* [ein mehrgängiges, erlesenes japanisches Menü] beginnen, soll deshalb ein kurzer Überblick über Geschichte und Erforschung von Essen und Ernährung im modernen Japan gegeben und dabei auch die Beiträge unseres Bandes vorgestellt werden.

Der von uns gewählte Titel „Zwischen Burger und Sushi“ impliziert zum einen die bemerkenswert große Auswahl von Essen bzw. Geschmacksrichtungen im gegenwärtigen Japan. Dieses verführerische Nebeneinander – zumindest in den Städten – diverser nationaler und regionaler Küchen deutet auf Trends zur Internationalisierung der Ernährung und des Nahrungsmittelangebots sowie auf eine gewisse Offenheit und Bereitschaft, andere Küchen zu goutieren. Zum anderen markieren Burger und Sushi als vermeintlich typische Gerichte des „Westens“ und „Japans“ die symbolischen Pole, zwischen denen sich seit der Meiji-Zeit sowohl die Diskussionen über die „richtige“ Ernährung als auch das Denken und Fantasieren über Essen, „echten“ Genuß, Kochkunst und „die feinen Unterschiede“ (Bourdieu 1984) bewegt haben.[3]

Abb. 1:
„East meets West“: *Spam-musubi*
Anm.: [Sushi mit einer Scheibe Corned Beef und *nori*]
Quelle: Claus Harmer

glas (1972, 1982, 1987) zu nennen, doch selbstverständlich auch die frühe soziologische Arbeit von Norbert Elias (1976).

[2] Diese Stärke der Interdisziplinarität zeigt sich z.B. sehr gut in den Bänden von Wierlacher *et al.* (1993 und 1997), Counihan und van Esterik (1997) sowie Griffiths and Wallace (1998).

[3] Diese Diskussionen werden in dem Rezensionsartikel von Steffi Richter in diesem Band exemplarisch untersucht.

Fleisch *oder* Reis? Das heißt „westliche“ *oder* „japanische“ Ernährung – dies war für Intellektuelle wie für Politiker und Bürokraten der Meiji-Ära, die an der Errichtung des modernen japanischen Nationalstaates mitwirkten, eine offensichtlich schwerwiegende, entscheidende Frage. Die Konfrontation mit dem Westen, genauer gesagt die Begegnung mit amerikanischen und europäischen Soldaten, Matrosen, Handelsleuten, Diplomaten, die allesamt groß und kräftig gebaut schienen, ließ ernsthafte Zweifel an der körperlichen Konstitution des japanischen Mannes aufkommen. „Schwächlich“, weil schlecht ernährt, sei der Japaner im Vergleich und damit das Land – ein vielsagender Kurzschluß – dem Westen nicht gewachsen (vgl. Tamura 1998: 13–15). Dieserart Verbindung, ja Gleichsetzung von unzureichender oder guter Ernährung des einzelnen (wobei damit immer nur die Männer gemeint waren) mit der Schwäche oder Stärke einer Nation, von Individualkörper mit Staatskörper (*kokutai*) findet sich im 19. und frühen 20. Jahrhundert auch andernorts, man denke nur an den Ausspruch des berühmtesten französischen Gastrosophen Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755–1826), daß das Schicksal einer Nation von der Art und Weise abhänge, wie sie sich ernähre (Peckham 1998: 171).[4]

Das Heil und die Stärkung der japanischen Nation lagen nach Auffassung von Fukuzawa Yûkichi (1835–1901) in der vollkommenen Übernahme westlicher Ernährung.[5] Fukuzawa plädierte energisch für den regelmäßigen Verzehr von Rindfleisch und führte in verschiedenen Schriften die physiologischen wie agrarpolitischen und -ökonomischen Nachteile der Konzentration auf Reis vor (Harada 1993: 20–22). Die vorrangige Zielgruppe für eine vom jungen Meiji-Staat anvisierte Ernährungsumstellung war – in seiner Funktion als Repräsentant einer starken, wehrfähigen Nation – das Militär. So wurden z.B. schon 1869 Fleischgerichte auf den Speiseplan der Marinesoldaten gesetzt. Auch ein großer Teil der Forschungsarbeiten[6] in der westlich beeinflußten Medizin, Biologie und Chemie beschäftigte sich mit der Ernährung der Armee und den Mangelkrankheiten wie Beriberi,[7] denen noch im chinesisch-japanischen Krieg mehr Sol-

[4] Siehe auch Friedrich Wilhelm Nietzsches Gedanken zum Zusammenhang von Ernährung und dem „Geist“ eines Volkes in *Ecce Homo* (1908).

[5] Bereits 1867 gab Fukuzawa, der dreimal in den Westen gereist war, unter einem Pseudonym ein Handbuch westlicher Kleidungs-, Eß- und Wohnkultur (*seiyô ishoku-jû*) heraus, in dem er z.B. auch die manierliche Handhabung von Messer und Gabel beim Fleischverzehr erläuterte (zitiert in Kosuge 1997: 11).

[6] Tamura (1998: 11–30), Marui (1998: 31–44) und Yamashita (1997: 107–133) analysieren die naturwissenschaftliche und medizinische Forschung im Zusammenhang mit der Ernährung des Militärs.

[7] Erst zu Beginn des 20. Jahrhunderts erzielte insbesondere die organische Chemie in Japan große Fortschritte und entdeckte die Qualitäten des in *konbu* enthaltenen Glutamin (1908) und 1910 das Vitamin B1 zur Bekämpfung der Beri-

daten zum Opfer gefallen sein sollen als den Kampfhandlungen (vgl. Ôtsuka 2000: 14).

Zum Erstaunen (aber auch Entsetzen) der Bevölkerung erhielt die Idee der Nahrungsumstellung Unterstützung von höchster Stelle: 1871 hob Meiji Tennô das über tausend Jahre alte (wenn auch nicht immer eingehaltene) Verbot des Fleischverzehrs auf und „erfreute sich selbst", wie die Tageszeitung *Shinbun zasshi* auf der Titelseite ihrer Ausgabe vom 24. Januar 1872 berichtete, des Genusses von Rindfleisch (Kosuge 1997: 20). Kurze Zeit später wurde bei kaiserlichen Empfängen für ausländische Staatsgäste statt japanischer nur noch französische Küche serviert. Bis dato hatte das Töten von Tieren sowie der Verzehr von Fleisch als unrein und verunreinigend gegolten und war daher sowohl für den kaiserlichen Haushalt als auch die buddhistische und shintoistische Priesterschaft[8] tabu gewesen. Die Aufhebung dieses Tabus kam daher in den Augen der Kritiker einem Sakrileg und der Zerstörung des *yamatodamashii*, eines als „urjapanisch" empfundenen Geistes, gleich. Wichtiger als der Nährwert scheint also der symbolische Wert gewesen zu sein: Das Essen von Rindfleisch wurde zu einem Symbol der Modernisierung, verkörpert und idealisiert durch den Tennô, obschon dieser privat japanische Küche vorgezogen haben soll. (Vgl. Harada 1993: 17–20). Umgekehrt galt – bis in die 1970er Jahre – „Nicht-Fleisch-Essen", die Konzentration auf Reis und Fisch, als traditionell (sowohl im negativen wie im positiven Sinne) und „japanisch".

Doch für die Wirksamkeit dieses und anderer Symbole der „Moderne" war Öffentlichkeit, Publizität notwendig: Französische Küche bei Staatsbanketten signalisierte dem Ausland, daß Japan eine ihnen ebenbürtige, moderne Nation sei, während geschickt lancierte Nachrichten wie die oben genannte dafür sorgen sollten, moderne, d.h. westliche Nahrung zu popularisieren sowie das Bild eines „modernen Herrschers" zu verbreiten. Es ist in der Tat erstaunlich, wie häufig die Presse in der frühen Meiji-Ära über „Tennô und Essen" berichtete, sei es nun um das gesunde, wenn regelmäßige (zweimal täglich!) Trinken von Milch anzupreisen oder den Meiji Tennô beim Probieren verschiedener westlicher Spezialitäten (wie z.B. Eiskrem) zu zeigen (Kosuge 1997: 19 und 27). Durch Zeitungen und Zeitschriften, aber auch durch die Werbung, wurden Essen und Ernährung zu einem zentralen Thema im nationalen Bewußtsein, verwandelten

---

beri (Tamura 1998: 14). Siehe auch den in Tamuras Artikel enthaltenen Überblick (S. 17) über die wichtigsten naturwissenschaftlichen Forschungsergebnisse im Zusammenhang mit Ernährung aus dem Zeitraum von 1847 bis 1891.

[8] 1872 wurde übrigens auch den buddhistischen Mönchen offiziell der Fleischverzehr, das Heiraten sowie das Tragen einer Haartracht erlaubt (Kosuge 1997: 25).

sich von einer privaten Angelegenheit in ein *öffentliches* Phänomen. Die „Informatisierung" von Essen (*shoku no jôhôka*) in der Meiji-zeitlichen Presse fokussierte in erster Linie auf Fragen einer gesunden, richtigen Ernährung, die zunächst noch mit westlicher Kost gleichgesetzt wurde. Auch wenn das unterhaltsame, emotionale Moment selbstverständlich nicht fehlen durfte, lag der Schwerpunkt auf der Vermittlung von Wissen.[9] Insofern war diese Informatisierung relativ eng an die staatliche Ernährungspolitik, d.h. an die „Regulierung von Produktion, Märkten und Menschen" (Barlösius 1999: 201) gebunden, die sich wiederum auf naturwissenschaftliche Vorgaben berief.

Fukuzawas Plädoyer mag die Aufnahme „westlicher" Ernährung erleichtert haben, seine radikale Forderung nach völliger Umstellung mußte jedoch unerfüllt bleiben. Dafür läßt sich eine ganze Reihe von Gründen anführen, stellvertretend seien hier nur zwei genannt. Zum einen fanden Fukuzawas Vorstellungen in Mori Ôgai (Mori Rintarô) einen ihrer einflußreichsten Kritiker. Ôgai, der in seiner Funktion als Arzt des Heeres zu Forschungszwecken nach Preußen gereist war, argumentierte 1885 in seinem Aufsatz *Nihon-hei shokuron taii* [Abriß einer Ernährungskunde für die japanischen Truppen], daß aufgrund der von ihm gewonnenen Erkenntnisse wenig für eine Ernährung mit Fleisch und Brot spräche, sondern vielmehr eine auf dem Grundnahrungsmittel Reis aufbauende, durch Fisch, Gemüse und Fleisch ergänzte Kost ideal sei.[10] 1888 aus Deutschland zurückgekehrt, verschärfte sich seine Kritik in Vorträgen und Schriften weiter, auch wenn Ôgai, wie vor ihm Fukuzawa, sehr wohl bewußt war, daß die japanische Reisproduktion völlig unzureichend war, um Reis zum Grundnahrungsmittel der Gesamtbevölkerung machen zu können (vgl. Harada 1993: 22–24). Zum anderen war Reis mehr als nur ein Nahrungsmittel:[11] als Berechnungs- und Steuereinheit war Reis seit Jahrhunderten zentrales Mittel der Ordnung wirtschaftlichen, politischen und sozialen Lebens, auch wenn für den Großteil der Bevölkerung, besonders im 19. Jahrhundert, vor allem die Erfahrung des Mangels, das Gefühl von Not

[9] Die Funktion der Wissensvermittlung (und der Unterhaltung) erfüllten in der Edo-Zeit eine Vielfalt von *ryôrisho* [Bücher über Essen und Kochen]. Siehe auch den Beitrag von Stephan Köhn in diesem Band.

[10] Interessanterweise erhielten diese Ideen Unterstützung durch den deutschen, in Japan lebenden Arzt Erwin O.E. von Bälz (1849–1913), der in seiner Schrift *Nihon jinshu kairyô ron* [Abhandlung über die Verbesserung der japanischen Rasse] von 1886 die Auffassung vertrat, daß es den Japanern keineswegs an Körperkraft mangele, es also keinen Grund für eine Ernährungsumstellung gebe (Marui 1998: 39).

[11] Vergleiche hierzu die faszinierenden Arbeiten von Vollmer (1995: 162–197) und Ohnuki-Tierney (1993).

und Hunger damit verbunden waren. Der Genuß von Reis, ja sich an Reis satt essen zu können war – und blieb noch für lange Zeit – ein Traum der meisten Japaner; als emotionsgeladenes Ideal scheint es selbst noch in der Gegenwart wirksam (vgl. Ôtsuka 2000: 12–22). Ôgai, der dieses Begehren zweifelsohne (richtig) erkannt hatte, folgte demnach keineswegs nur wissenschaftlichen Erkenntnissen, als er sich für Reis als essentielles Nahrungsmittel für die Armee aussprach.

Der Import westlicher Küche weitete sich dennoch aus, und bei dieser Entwicklung spielte neben Wissenschaft und Politik vor allem die Wirtschaft eine entscheidende Rolle. Im ersten Beitrag unseres Bandes, „From Yokohama to Amsterdam: Meidi-ya and Dietary Change in Modern Japan", analysiert *Katarzyna Cwiertka* die diversen Strategien des 1885 gegründeten Handelshauses Meidi-ya, das sich auf die Einfuhr und Vermarktung edler westlicher Lebensmittel und (alkoholischer) Getränke spezialisierte. Cwiertka untersucht die neuen, modernen Werbemaßnahmen wie z.B. Poster oder Schaufensterwerbung, die sich Meidi-ya zunutze machte, und stellt dar, wie das Unternehmen um die Jahrhundertwende seine Marktposition durch den Vertrieb von in Japan produzierten westlichen Lebensmitteln sicherte und erweiterte. Ferner engagierte sich Meidi-ya seit der späten Meiji-Zeit in der Industrialisierung der japanischen Nahrungsmittelproduktion durch die Herstellung hochwertiger Markenprodukte wie z.B. Erdbeerkonfitüre und sorgte damit auch für „the domestication of Western food in Japan".

Meidi-ya kreierte und pflegte ganz bewußt, wie Cwiertka aufzeigt, sein Image der Exklusivität[12] und bediente damit nicht nur den „Geschmack" der oberen Schichten der japanischen Gesellschaft für authentische westliche Küche, sondern auch deren Statusbewußtsein. Während hybride japanisch-westliche Küche (*wayô setchû*), die in einer ständig wachsenden Zahl von Restaurants in den Großstädten angeboten wurde, Ausdruck der Modernität für die mittleren Schichten wurde, grenzten sich die oberen Schichten durch ihr Insistieren auf „rein" westliche oder „rein" japanische Küche ab, schufen sich, um Bourdieu zu folgen, eine Art dichotomischer *haute cuisine* als Zeichen einer neuartigen kulturellen Überlegenheit. Cwiertkas sozial-anthropologische Studie setzt auch in dieser Hinsicht neue Akzente in der japanischen Forschung zur Eßkultur, bei der Fragen der sozialen Statussymbolik und des Geschmacks in seiner Differenzierungs- und Hierarchisierungsfunktion bisher eine eher untergeordnete Rolle gespielt zu haben scheinen (vgl. Kumakura 1999).

[12] 1899 wurde dem Unternehmen das Privileg des kaiserlichen Hoflieferanten für Weine und andere Alkoholika verliehen, was sein Image weiter aufwertete.

„Der Geschmack ist jederzeit noch barbarisch, wo er die Beimischung der Reize und Rührungen zum Wohlgefallen bedarf, ja wohl gar diese zum Maßstabe seines Beifalls macht", so befand Immanuel Kant in seiner *Kritik der Urteilskraft* (S. 138). Ein „reines Geschmacksurteil" war nach seiner Auffassung Ergebnis einer distanzierten, desinteressierten, versprachlichten (ästhetischen) Urteilskraft, zu deren Erlangung Essen, genauer gesagt der Geschmackssinn, ob seiner Unmittelbarkeit ein völlig ungeeignetes Medium war. In der philosophischen Hierarchie der Sinne galten Riechen und Schmecken wegen ihrer geringen Differenzierungsfähigkeit als niedere, gefühlsgebundene und körpernahe Sinne. Insbesondere der Geschmackssinn, der sich sein Objekt erst einverleiben, mit ihm verschmelzen muß, um zu funktionieren, mußte den westlichen aufgeklärten Erkenntnissuchern in ihrem Beharren auf der Geist-Körper-Trennung suspekt bleiben.[13] Kant hätte deshalb den Gedanken, daß Erkenntnis durch den Magen geht, wohl vehement zurückgewiesen. Nicht so Natsume Sôseki (1867–1916), der in seinem frühen Roman *Wagahai wa neko de aru* (1904–06, deutsch: *Ich der Kater*) den Geschmackssinn auserwählt, um die Begegnung Japans mit dem Westen einem kritischen Kultur- und Ideenvergleich zu unterziehen. Denn der Geschmack ist „nicht nur ein Sinn, der Informationen über seine Umgebung sammelt, sondern er ist – und dies hebt ihn in eine herausragende Position – eine *Aneignungsweise* von Umwelt" (Barlösius 1999: 81).

Im zweiten Aufsatz unseres Bandes, „Erkenntnis geht durch den Magen. Wirklichkeitserfahrung am Leitfaden des Essens in Sôsekis *Wagahai wa neko de aru*" setzt sich *Franz Hintereder-Emde* mit den verschiedenen Aspekten von Sôsekis Reflexion des Modernisierungsprozesses auseinander. Sôseki, der die Gefahren einer allzu bereitwilligen Übernahme abendländischen Kultur- und Gedankenguts für eine „moderne" japanische Identitätsbildung erkannte, nimmt in dieser bissigen Satire die westliche Dichotomisierung von Geist und Körper aufs Korn, indem er Nahrungsaufnahme, Körperlichkeit und Selbsterkenntnis auf *eine* Ebene stellt, ja in ihrer gegenseitigen Bedingtheit präsentiert. In seiner Analyse dieses Werkes zeigt Hintereder-Emde, wie Sôseki Kulinarik „als Schauplatz aller Lebensvorgänge des Geistes- und Körperwesens Mensch inszeniert". Mittels kulinarischer Wirklichkeitserfahrungen deckt Sôseki zudem das System von Machtbeziehungen auf, das subjektive Selbstbehauptung ebenso wie Körper-Geist-Konzepte als auch die Identität des modernen Nationalstaa-

[13] Bourdieus „Postscript: Towards a ‚Vulgar' Critique of ‚Pure' Critiques" zu seinem Werk *Distinction* bietet für diese Diskussion des Geschmacks eine aufschlußreiche Auseinandersetzung mit den Voraussetzungen der „Kritik"-Theorien von Kant und Schopenhauer (1984: 485–500).

tes strukturiert. Dadurch, so Hintereder-Emde, problematisiert Sôseki auch „jene enge Grenze von Ich und Welt, die sich am Leib entlangzieht".

Diese Thematik in Sôsekis Roman bietet einen reizvollen Vergleich zu der Untersuchung von *Aoyama Tomoko*, die sich mit den Versuchen schreibender Frauen befaßt, durch die Literarisierung von Essen und Kochen eine weibliche Subjektivität zu gestalten. Mit „Literary Daugthers' Recipes: Food and Female Subjectivity in the Writings of Mori Mari and Kôda Aya" können wir einen zweiten von insgesamt vier Beiträgen zur literatur- und kulturwissenschaftlichen Betrachtung des Phänomens Essen offerieren, mit denen wir bewußt einen Akzent in unserem multidisziplinär angelegten Band setzen. Neuartig sind die Beiträge von Hintereder-Emde und Aoyama auch deshalb, weil Repräsentationen von Essen in der modernen japanischen Literatur bisher nur äußerst selten thematisiert worden sind.[14]

Aoyama zieht eine Parallele zwischen der Trivialisierung von Essen, von Essenszubereitung als weiblicher Pflicht innerhalb der privaten Sphäre der Familie[15] und von Schreiben über Essen auf der einen Seite zu der geringen Beachtung, auf der anderen Seite, die die Töchter literarischer „Überväter" für ihre eigenen literarischen Werke gefunden haben. So wurden Mori Mari und Kôda Aya in erster Linie als Biographinnen ihrer Väter Mori Ôgai und Kôda Rohan geschätzt, doch lange Zeit als eigenständige, unabhängige Autorinnen ignoriert. Szenen, die sich in ihren (auto-)biographischen Texten um Essen oder Kochen drehen, wurden daher als Zeichen der Authentizität und Intimität ihrer Erinnerungen über ihre Väter gelesen und nicht etwa als „materialised emotion". Aoyama folgt jedoch dieser von Terry Eagleton vertretenen Sichtweise von Essen als materialisiertem Gefühl und fördert damit in ihrer Analyse ganz und gar neue Aspekte der Texte von Mori Mari und Kôda Aya zutage. Interessant ist vor allem ihre Interpretation von Moris Roman *Amai mitsu no heya* [1975, Das Zimmer süßen Honigs], der Geschichte einer ungewöhnlichen Beziehung zwischen einem „liebes-gefräßigen" Mädchen („a voracious ‚carnivore of love'") und ihrem ihr ergebenen Vater, mit der es der Autorin gelingt, so Aoyama, sich von ihrem Vater Ôgai zu befreien. Mit diesem Text schafft Mori Mari sowohl eine weibliche Subjektivität in der Figur der Protagonistin als auch ihre eigene, selbstbestimmte Identität als Schriftstellerin. Im übrigen bestätigen die von Aoyama ausgewählten Szenen aus den biographischen Texten das Bild Ôgais als eines Puristen und Verfechters japanischer Küche, der jedoch die Lust seiner

[14] Eine positive Ausnahme von dieser Regel stellt John Whittier Treats Aufsatz (1995: 274–298) zu Yoshimoto Bananas Text *Kitchin* dar.

[15] Im Gegensatz zum prestige-besetzten Kochen von Männern in der Gastronomie, d.h. also in der Professionalisierung von Kochen.

Tochter Mari auf westliche Leckereien (und Fleisch!) offensichtlich nicht zu unterbinden suchte. Abweichend von den Kritikern, die die konservativen Weiblichkeitsbilder im Werk von Kôda Aya betonen, argumentiert Aoyama, daß Kochen und Essen als schmerzhafte Empfindungen oder Erinnerungen in ihren Texten figurieren, dann aber zu Überlebensstrategien weiblicher Subjektivität umgeschrieben werden. Im Unterschied zum „Zimmer süßen Honigs" gestaltet Kôda Aya ausgerechnet die häusliche Küche um zu einem „Zimmer für sich allein",[16] das Frauen Freiraum zur Kontemplation und Selbstfindung bieten können soll.

Die kulinarischen Kindheitserinnerungen von Mori Mari (1903–1987) und Kôda Aya (1904–1990), die Delikatessen und kunstvollen Menüfolgen, die sie beschreiben, sind geprägt von ihren Gourmetvätern und reflektieren deren Wohlstand und sozialen Status. Doch war der Tisch für den Großteil der urbanen Bevölkerung während der Meiji-, Taishô- und frühen Shôwa-Zeit keineswegs so reich gedeckt, so daß wir nach diesen phantasievollen literarischen Zubereitungen von Essen noch einen raschen Blick in die Kochtöpfe werfen sollten. Cwiertka gibt in ihrem bereits erwähnten Beitrag eine kurze Einführung, unterlegt mit diversen Tabellen, in die Entwicklung von Konsumverhalten und Eßgewohnheiten der Stadtbewohner. Unter den mittleren Schichten scheinen Restaurants populär gewesen zu sein, die eine Art „hybrider Küche" anboten, die sich aus japanischer Kost, der westliche Lebensmittel „beigemischt" wurden, zusammensetzte. Die Ausgaben der Frauenzeitschriften bis 1939 (z.B. *Fujin no tomo*), die allerlei Kochrezepte für den Alltag enthielten, lassen jedoch darauf schließen, daß westliche Lebensmittel wie Fleisch oder Milch nur einen sehr geringen Anteil der häuslichen Ernährung ausmachten. Dies gilt besonders für das Abendessen, das zumeist aus Reis, Bohnen und anderen Gemüsen, manchmal auch etwas Fisch, bestand. Allerdings tauchen für das Mittagessen in den 1930er Jahren häufiger Sandwich-Rezepte auf: Auch hier war die hybride Form vorherrschend, wie das Rezept für ein Brot mit *nattô batâ* [Sandwich mit einer Mischung aus Butter und gegorener Sojabohnenpaste] beweist. 1939, also zwei Jahre nach dem Kriegsbeginn in China, wurde das Gesetz zur Reisrationierung erlassen, mit dem das Anbieten von Reisgerichten z.B. in den Kantinen und Restaurants der Hauptstadt verboten wurde. Ab 1941 wurde die Lebensmittelrationierung, gestützt durch Parolen wie

[16] Virginia Woolfs *Ein Zimmer für sich allein* – im englischen Original *A Room of One's Own* – ist einer der zentralen Texte der frühen feministischen Kritik. In diesem Essay argumentiert Woolf, daß erst, wenn Frauen ein Zimmer – und zwar nicht die Küche – ihr eigen nennen können, sie in der Lage sind, wirklich schriftstellerisch und intellektuell tätig zu sein.

„Luxus ist unser Feind“ oder „kein Verlangen bis zum Sieg“ weiter verschärft. Der Konsum von Reis, der dann anscheinend der Armee vorbehalten bleiben sollte, verringerte sich bei den Familienmahlzeiten und wurde durch andere Getreidesorten sowie durch Brot und Teigwaren ersetzt (vgl. Toyokawa 1999: 385–394).

Insofern ist nachvollziehbar, warum japanische Forscher häufig von einer „Revolution“ der Küche und Ernährung sprechen, die erst mit den 1950er Jahren – also nach den äußerst mageren Jahren der Kriegs- und der unmittelbaren Nachkriegszeit – begonnen habe, und einen deutlich spürbaren Einfluß westlicher Ernährung ebenfalls erst für diese Zeit ansetzen (vgl. Ishige 1989 und Furuie 2000). Cwiertka weist in ihrem Aufsatz jedoch nach, daß die scheinbar explosionsartige Verbreitung westlicher Nahrungsmittel eine klar zu beschreibende Vorgeschichte in der ersten Hälfte des Jahrhunderts hat. Die sozial- und wirtschaftsgeschichtliche Studie von *Katja Schmidtpott* zum „Milchkonsum in Japan 1920–1970“ zeigt ähnliche Ergebnisse. Ihre Untersuchung wird von der Frage geleitet, warum große Teile der Bevölkerung trotz der in asiatischen Gesellschaften verbreiteten niedrigen Laktosetoleranz bereit waren, ihre traditionellen Ernährungsgewohnheiten durch den zunehmenden Konsum von Milch und Milchprodukten zu verändern, so daß Milch in 50 Jahren zu einem Massenkonsumgut avancierte. Schmidtpott bietet einen neuen Erklärungsansatz für den japanischen Milchkonsum: Die „Flexibilität“, die Vielfältigkeit ihrer Verwendungsmöglichkeiten, sei für den „Siegeszug“ des Heil-, Genuß- und Erfrischungsgetränks Milch verantwortlich gewesen und habe dafür gesorgt, daß Milch zu einem Grundnahrungsmittel für japanische Haushalte ungeachtet ihrer Einkommensverhältnisse wurde. So war Milch zwischen 1920 und 1950 vor allem Säuglingsnahrung, Heil- und Stärkungsmittel für Arbeiterhaushalte, Genußmittel und Süßigkeit mit hohem Prestigewert für die städtische Mittelschicht. Der Beitrag analysiert die Rolle des Schulmilchprogramms nach dem Zweiten Weltkrieg und verdeutlicht, daß dieses Programm nur eine, wenn auch eine entscheidende Ursache für die Popularisierung des Produktes Milch war. Schmidtpott betont, daß es vor allem auch die positiven Wert- und Wunschvorstellungen der Konsumenten sind, die eine weitreichende Modernisierung des Alltagslebens bedingen und dieser Gestalt geben.

Die „Revolution“ von Essen und Ernährung mit ihren vielfältigen Auswirkungen (oder vielmehr Wechselwirkungen) in der japanischen Gesellschaft der letzten 50 Jahre läßt sich in einem Aufsatz dieser Kürze nicht adäquat darstellen, deshalb seien hier nur einige wenige Stichpunkte genannt. Ausgewählten wirtschaftlichen Aspekten dieser „Revolution“ widmen sich, in größerer Ausführlichkeit, die von René Haak betreuten Aufsätze, die weiter unten vorgestellt werden. Neben dem ab 1960 drama-

Abb. 2:
Ein alternatives Heil- und Stärkungsmittel zur Jahrhundertwende: „The fact that deep sea water is 2000 years old makes it close to the human body, while a balanced blend of minerals make it a daily essential." (Aufschrift auf der Dose von einem der unzähligen, in Japan hergestellten ‚bodysonic drinks').

Quelle: Claus Harmer

tischen Anstieg in Import, Konsum[17] und der japanischen Produktion westlicher Lebensmittel – ab den 1980er Jahren auch zunehmend asiatische Lebensmittel und Gastronomie[18] – sowie generell einer zunehmenden Diversifizierung im Lebensmittelangebot fällt vor allem die sich rapide entwickelnde industrielle Herstellung von Nahrungsmitteln und besonders von Instant- und Fertigprodukten ins Auge. So wurden z.B. schon im Jahr 1960 sage und schreibe 150 Millionen Portionen von Instant-*râmen* konsumiert, und ab 1967 läßt sich ein „Instant-Suppen-Boom" verzeichnen (Kosuge 1997: 208 u. 220). Ebenfalls im Jahr 1960 bringt Morinaga den ersten Instant-Kaffee auf den Markt, und 1964 wird die noch heute erhältliche Fertig-Curry-Mischung „*bâmonto karê*" als neues Produkt angeboten (Furuie 2000: 56).

Interessanterweise geht mit dem Phänomen der neuen Instant-Produkte ein anderes einher, das auf einen deutlich veränderten Umgang mit Essenszeit und mit Essenssitten schließen läßt: *tachikui* – „Essen im Stehen" erfreut sich ab Mitte der 1960er Jahre großer Beliebtheit unter der städtischen Bevölkerung. An kleinen Verkaufsstellen und Imbißbuden an Bahnhöfen, aber auch in Kaufhäusern, werden neben Nudelsuppen (z.B. *tachikui-soba*) und Bratnudeln (*yakisoba*) auch Hot dogs, *onigiri* und ähnlich leicht und schnell zu Verspeisendes angeboten (Kosuge 1997: 221). Dies liege wohl daran, so mutmaßt die Tageszeitung *Asahi shinbun*, der dieses Phänomen am 18. März 1967 einen Bericht wert ist, daß im Zuge der Ame-

[17] Beispielsweise werden nach einer Verlautbarung des Monbushô bereits ab 1963 Makkaroni- und Spaghetti-Gerichte in die Schulspeisung aufgenommen (Kosuge 1997: 213).

[18] In den späten 1980er Jahren setzt ein „ethnic food boom" ein, der, wie leicht an den unzähligen Restaurants mit süd- und südostasiatischer Küche zu erkennen ist, bis heute anhält.

rikanisierung (oder Europäisierung) der Lebensweise man sich beim Essen im Stehen nicht mehr geniere. Trotzdem sei es erstaunlich, daß man sogar ältere Menschen an diesen Ständen finden könne (zitiert in Kosuge 1997: 220). Der rasch hinuntergeschluckte Happen unterwegs, das *ekiben* – das Box-lunch gekauft und verspeist im Zug auf dem Weg zum nächsten Geschäftstermin – oder die Instant-*râmen* am Arbeitsplatz deuten auf eine in dem Ausmaß neue, zweckgebundene und effizienzbestimmte Nutzung von Zeit, die sich vermutlich in dem Kontext der massiven Reindustrialisierung Japans und des beachtlichen Wirtschaftswachstums erklären läßt. Doch eine veränderte Einstellung zur Zeit wird auch in anderen Aspekten der japanischen Eßkultur erkennbar. So wird durch Importe, die Verbesserung der Infrastruktur, den Ausbau von Distributionsnetzen sowie fortgeschrittene Pflanzungstechniken die Saison-Gebundenheit von Gemüsen und Obst, die einst die japanische Küche charakterisierte, gelockert oder ganz aufgehoben. Mit dem Resultat, daß viele Gemüse nun ganzjährig erhältlich sind oder man z.B. Erdbeeren schon zu Neujahr genießen (und verschenken) kann.

Der Korrelation von Eßkultur und Zeitgefühl widmet sich der Beitrag von *Birgit Quitterer*, die verdeutlicht, daß Zeit, Zeitgefühl, zeitliche Rhythmen von soziokulturellen Prägungen abhängig sind. Die täglichen Mahlzeiten strukturieren den Tagesablauf, prägen damit aktiv den Rhythmus des Lebens. Aber nicht nur dies: Mahlzeiten spiegeln auch die Vorstellungen von Zeit und den individuellen Zeitumgang wider. Vor diesem Hintergrund untersucht Quitterer die Frage, welche Zeitkonzepte sich auf welche Weise in der japanischen Eßkultur manifestieren. Sie stellt verschiedene Einstellungen zur Zeit dar und führt die Schlüsseldimensionen auf, anhand derer sich die Vorstellungen über Zeit und der daraus resultierende Umgang mit ihr in unterschiedlichen Kulturen klassifizieren lassen: die Vorstellungen über den Zeitverlauf, ferner der Zeithorizont und der soziale Umgang mit Zeit. Auffallend sei in der Eßkultur Japans, so Quitterer, „das besonders vielfältige Nebeneinander von Zeitformen“, das vor allem auch auf „die Zwitterposition“ Japans „zwischen einer traditionell kollektiv orientierten Kultur und einer modernen Industrienation im globalen Wettbewerb“ zurückzuführen sei. Quitterer kommt in der Auswertung ihres umfangreichen empirischen Materials (die meine [NL] o.g. Impression widerlegt), unter anderem zu dem Ergebnis, daß es gerade „die zahlreichen kleinen Snacks zwischendurch und Teepausen im Kreise von Freunden und Kollegen“ seien, die weniger für effizienzorientierte als vielmehr für sozialorientierte Zeitmuster sprächen, da sie als „Nischen zur Bewahrung traditioneller, kollektivistischer Strukturen“ zu werten seien.

Es wäre sicherlich ebenso lohnend zu untersuchen, wie sich die Veränderungen in der Eßkultur und ihren Zeitmustern sowie die Revolutionierung der Küchen- und Kochtechniken (man denke nur an die Einführung der Mikrowelle oder den Verkauf von Fertiggerichten) auf das Alltagsleben, den Tagesrhythmus und auf Rollenbilder von (und gesellschaftlichen Erwartungen gegenüber) Hausfrauen und berufstätigen Frauen ausgewirkt haben. Untersuchungen zu einzelnen Themen in diesem Kontext liegen bereits vor, sie befassen sich beispielsweise mit der Modernisierung von Kücheneinrichtungen und -geräten; dem Zusammenhang zwischen ständig größer werdendem Nahrungsmittelangebot und den daraus erwachsenden Ansprüchen an Kenntnis und Kochkunst von Frauen; dem wachsenden Markt von Kochschulen, Büchern, Zeitschriften und Fernsehprogrammen oder dem Einfluß von Frauen als wichtiger Konsumentengruppe der Restaurantkultur (vgl. Sugita und Ishige 1997; Inoue 1999; Kumakura 1999 und Kuraishi 2000).

Eines der produktivsten Gebiete, das sich unter dem Einfluß der Medienwissenschaften in den letzten fünf Jahren herausgebildet hat, ist die Erforschung der Darstellung von Eßkultur im japanischen Fernsehen (ab 1975) und den Frauenzeitschriften sowie ihrer Zuschauerschichten bzw. Zielgruppen. Das Material scheint hier nahezu unerschöpflich, so daß sich die erwähnte „Informatisierung“ von Essen in der ersten Hälfte des Jahrhunderts dagegen eher bescheiden ausnimmt. Charakteristisch für diese neue Welle der „Medialisierung“ von Essen und Ernährung ist unter anderem, daß dem Unterhaltungswert dieser Repräsentationen, im Vergleich zum Informationswert, ein wesentlich größeres Gewicht beigemessen wird: Mit dem wachsenden Wohlstand der japanischen Gesellschaft seit Mitte der 1980er Jahre und einem daraus resultierenden „Gourmet-Boom“ wird Essen und Eßkultur auch zum *entertainment* und Gesellschaftsspiel, und Kochen zur (meist männlichen) *performance show*. So stellte die Ernährungswissenschaftlerin Murakami Motoko (1999: 288–292) in ihrer Untersuchung fest, daß auf sieben in Tôkyô zu empfangenden Fernsehkanälen im Jahr 1978 etwa 70 Koch- bzw. Eßprogramme pro Woche ausgestrahlt wurden, im Jahr 1990 war die Zahl bereits auf 130 Programme pro Woche (!) angewachsen, und sie dürfte in den vergangenen zehn Jahren weiter gestiegen sein. Dabei enthalten diese Zahlen noch nicht die vielen Programme, wie z.B. Sendungen zum Thema Reisen oder die eingangs erwähnten NHK-Frühstücksfernsehserien, bei denen Essen ein zentrales Motiv bildet.

Der „Gourmet-Boom“ schlug sich ab Mitte der 1980er Jahre auch in einem weiteren Zweig der Unterhaltungsindustrie nieder, den *Stephan Köhn* in seinem Beitrag untersucht: den Manga. In „Gourmetcomics in Japan: Betrachtungen zum Begründer und Trendsetter *Oishinbo* [Der kleine Fein-

schmecker]“ geht Köhn der Frage nach Funktion, Intention sowie den Gründen für die Popularität dieses neuen Genres innerhalb des Printmediums Manga nach. Ausgehend von den bildsprachlichen Darstellungskonventionen des Mediums lassen sich, laut Köhn, die *gurume manga* als Untergruppe der Sachcomics definieren, die „innerhalb eines unterhaltend-fiktionalen Rahmens so mancherlei Sachinformation“ vermitteln. In ihren Handlungsmustern wie z.B. dem „Kontrahentenschema“ und ihren ideologischen Konzepten wie dem der „rechten Gesinnung“ oder der „Freundschaft“ scheinen die Gourmetcomics jedoch vor allem den Jungen-Comics (*shônen manga*) zu ähneln. Köhns detaillierte Analyse des erfolgreichen Paradebeispiels *Oishinbo* führt zu einigen überraschenden Ergebnissen: Inhaltlich zeigt dieser Gourmetmanga eine ausgeprägte Tendenz hin (oder vielmehr zurück) zur „reinen“ japanischen Küche, die mit nur wenigen würzenden oder dekorierenden Zutaten ein Ideal des Purismus vertritt, sowie eine Betonung des kommunikativen Charakters des Essens. Essen als Kommunikation zwischen Koch und Gast setzt auf seiten des letzteren eine feine Zunge und ein profundes Verständnis der Kochkunst voraus, kurz: Kennertum und ein verfeinerter Geschmack zeichnen den wahren Gourmet aus. In dieser Hinsicht läßt sich, wie Köhn in einem aufschlußreichen Exkurs zeigt, *Oishinbo* durchaus auch als moderne Verlängerung der Tradition des Gourmets und der literarischen Verarbeitung von Eßkultur während der Edo-Zeit interpretieren.

Gleichzeitig leistet der Comic *Oishinbo* aufklärerische Arbeit für die Gegenwart, allerdings ohne – und das mag an der Natur des Manga liegen – dogmatisch zu werden. Denn *Oishinbo* enthält zahlreiche kritische Kommentare zur Massenproduktion von Lebensmitteln oder zu den ethischen Aspekten der Fisch- und Viehzucht und lobende zu den Vorzügen natürlicher, biologischer Methoden und naturbelassener Waren. Damit unterfüttert dieser Comic einen Trend, der sich in den 1980er Jahren in der Einstellung zum Essen verstärkte: die Sorge und das Bemühen um eine gesunde Ernährung. Zum einen wurde dieser Trend zur gesunden Ernährung durch eine Vielzahl von Berichten aus dem Aus- und Inland unterstützt, die die medizinischen Nachteile westlicher Ernährung (vor allem durch Fleisch, Zucker, Fette usw.) wie Fettleibigkeit, hohen Cholesterinspiegel und Blutdruck oder andere neuzeitliche Krankheiten thematisierten. Abwendung von der einst so begehrten und hochgelobten westlichen Küche und Hinwendung zu einer „traditionellen“ japanischen Kost oder genauer gesagt, zu Essen, das mehr japanischen Ernährungsmustern entsprach (*Nihongata shokuseikatsu*), schienen nun opportun, ja ideal. Dies rief sogleich die Ernährungserzieher, aber auch die Vertreter des *nihonron* auf den Plan: Essen, so entdeckte man, bot sich an als Weg „zurück zu den Wurzeln japanischer Kultur“. Doch dazu später. Denn erschwert wurde

dieser „Weg zurück“ durch allerlei Umweltprobleme und Skandale in der Lebensmittelproduktion, die die Zutaten einer japanischen Ernährung nicht unbedingt sicher oder gesund erscheinen ließen.

Das intensiv diskutierte Thema „Food Safety in Modern Japan“ behandelt der nächste Beitrag unseres Bandes von *Raymond A. Jussaume Jr., Hisano Shûji* und *Taniguchi Yoshimitsu*. Wie bereits angedeutet, ist es die Sorge der Verbraucher um ihre Gesundheit, um eine gesunde Ernährung mit naturbelassenen Produkten, die ein immer größeres Gewicht erhält, sei es bei der landwirtschaftlichen Produktion, bei Verbraucherorganisationen oder den Verkaufskonzeptionen von Lebensmittelproduzenten und -händlern. Augenfällig wird dieser Trend durch den deutlichen Produktionsanstieg ökologischer Produkte und durch den Erfolg der „Verbraucher-Bewegung“ in den letzten 20 Jahren. Mehr noch: Auch die Marketingstrategien vieler Lebensmittelhersteller machen sich durch Entwicklung und Gestaltung spezifisch „grüner“ Produkte die neue Strömung zunutze.

Vor dem Hintergrund dieser Entwicklung beschreiben und analysieren die Autoren die Hinwendung der Japaner zu ökologischen Produkten. Sie untersuchen die Entwicklung der Lebensmittelversorgung und das Verhältnis zwischen Ernährung und Gesundheit im Kontext aktueller Theorien des sozialen Wandels. In ihrem Beitrag entwickeln sie die These, daß der Trend hin zu ökologisch unbedenklichen Lebensmitteln in Japan unumkehrbar ist, denn: Das Verbraucherverhalten bezüglich unbedenklicher Lebensmittel reflektiert die kulturellen Werte, die den Faktoren Essen und Gesundheit beigemessen werden. Die Autoren stellen fest, daß die zunehmende Sensibilisierung gegenüber Nahrungsmitteln die japanische Gesellschaft vor neue Herausforderungen stellt, die die Entwicklung alternativer Formen der Nahrungsmittelherstellung erfordern, um dem gestiegenen ökologischen Bewußtsein japanischer Verbraucher Rechnung zu tragen.

Es sind vor allem auch die landwirtschaftlichen Betriebe, die sich auf das Umweltbewußtsein der Verbraucher einstellen müssen und sich gleichzeitig den Maßnahmen staatlicher Agrarpolitik und dem Druck wirtschaftlicher Globalisierung ausgesetzt sehen. Der nächste Beitrag, von *Ann D. Brucklacher*, setzt sich daher mit dem zentralen Einfluß der Globalisierung auf die japanische Landwirtschaft auseinander. Brucklachers forschungsleitende Fragestellung lautet dabei, wie japanische Landwirte auf die Herausforderungen von Globalisierung und Internationalisierung reagieren. Es geht ihr um die eingehende Beschreibung und Analyse von Reaktionen und strategischen Überlegungen landwirtschaftlicher Produzenten unter veränderten nationalen und internationalen Rahmenbedingungen. Einige Landwirte spezialisieren ihre Produktion und konzentrieren sich auf wertschöpfungsintensive Nischenmärkte, nicht nur um ihre

Existenz im Zeichen der Globalisierung zu sichern, sondern auch um in zuvor unbeachtete Marktsegmente vorzudringen. Andere hingegen experimentieren mit neuen Modellen des Direktmarketings und mit dem für Japan noch relativ jungen Konzept des Landwirtschaftstourismus.

Der Beitrag öffnet so auch ein Fenster für die marketingorientierte Forschung, indem er unterschiedliche Ansatzpunkte für neue Marketingkonzepte in der japanischen Landwirtschaft vor dem Hintergrund soziokultureller Wandlungs- und Entwicklungsprozesse untersucht. Brucklacher analysiert den Anstieg regionalspezifischer Landwirtschaftsprodukte und die damit verbundenen neuen Verkaufskonzeptionen, die nicht nur das „einzigartige Erzeugnis", sondern zugleich auch Herstellungsort und Produzent zum Kern der Marketingaktivitäten und der Kommunikationspolitik erheben. Durch das „Klima der Internationalisierung" bieten sich neue Möglichkeiten für landwirtschaftliche Familienbetriebe im ökologischen Landbau. Unkonventionelle Vertriebs- und Werbemethoden, die sowohl in der Lage sind, ein besseres Beziehungsgeflecht zwischen Produzenten und Konsumenten zu etablieren, als auch ein differenziertes Produktverständnis zu ermöglichen, eröffnen den landwirtschaftlichen Betrieben neue Marktchancen. Abschließend wirft Brucklacher die Frage nach einer wirtschaftspolitischen Flankierung und staatlichen Unterstützung für die Anstrengungen in der japanischen Landwirtschaft auf, den Herausforderungen durch die Globalisierung unternehmerisch zu begegnen. Dabei geht es im Kern um die zukünftige Rolle der Landwirtschaft in Japan und insbesondere um die Sicherung der Existenz der kleinen landwirtschaftlichen Familienbetriebe.

Der Beitrag von *Hanns Günther Hilpert* liefert einen Überblick zu Japans Agrarhandel und setzt sich mit dem scheinbaren Widerspruch hoher Importbarrieren im japanischen Agrarsektor einerseits und Japans Abhängigkeit von Agrarimporten andererseits auseinander. Einleitend bietet der Beitrag eine knappe statistische Darstellung der Importvolumen und -strukturen, um den japanischen Agrarimport nach Produkten und Produktgruppen differenziert zu beurteilen. Hilperts Ausführungen konzentrieren sich auf die Entwicklungsdynamik des Agrarimports seit den 70er Jahren, wobei er vier Bestimmungsfaktoren identifiziert: den Grad der internationalen Wettbewerbsfähigkeit der japanischen Nahrungs- und Genußmittelerzeugung, den Einfluß des Staates auf den Import, die Rolle des japanischen Binnenhandels und die Nachfrage des japanischen Inlandsmarktes unter Berücksichtigung des sich wandelnden Konsumentenverhaltens.

Für die Beurteilung der Situation auf dem japanischen Lebensmittelsektor und die Bedeutung des Agrarimports enthält die Untersuchung vielfältige Informationen, die vor dem Hintergrund des wirtschaftspoliti-

schen und gesellschaftlichen Wandels interpretiert werden. Hilpert beschreibt die wesentlichen Bestimmungsfaktoren des japanischen Agrarimports und zeigt seine Entwicklungslinien, Barrieren und Antriebskräfte auf. Als wesentliche Bedingungen für ein zukünftiges Importwachstum werden nicht nur die erheblichen Spielräume in der Agrarliberalisierung auf dem Gebiet der Zolltarife und technischen Handelshemmnisse sowie der fundamentale Strukturwandel in der Lebensmitteldistribution genannt, sondern vor allem weist Hilpert auch auf die Verlagerung von industriellen Verarbeitungsstufen des Nahrungs- und Genußmittelsektors in benachbarte Länder und den nachhaltigen Wandel im Konsumentenverhalten hin.

Der Trend „weg vom heimischen Herd", die Neugier und Offenheit der Konsumenten gegenüber fremden Produkten und ausländischen Eßgewohnheiten sowie die ausgeprägte Gesundheitsorientierung erhöhen die Möglichkeiten der Marktdurchdringung für ausländische Nahrungs- und Genußmittelhersteller. Darüber hinaus forcieren die Haupthandelspartner Japans, allen voran die USA, ihre Forderungen nach weiteren Erleichterungen beim Zugang zum aufnahmefähigen japanischen Markt. Obgleich Japan bei zahlreichen Produkten und selbst bei ganzen Produktgruppen zum Abbau hoher Zollsätze nicht ohne weiteres bereit ist, macht Hilpert deutlich, daß es für Japan angesichts sich intensivierender multilateraler Handelsbeziehungen keine Alternativen zur weiteren Liberalisierung gibt.

Das Bild, das die Beiträge unseres Bandes von Essen und Ernährung im modernen Japan zeichnen, ist der Thematik entsprechend komplex, ja es scheint zum Teil gar widersprüchlich. So soll zum Ende dieser Einführung ganz bewußt nicht der Versuch unternommen werden, diese Vielschichtigkeit durch einen einzelnen, energischen Schlußstrich zu reduzieren. Statt dessen möchten wir unsere Leser zu einem (vorläufig) letzten, vergnüglich-bissigen Blick auf die Eßkultur in Japan einladen, der dank seiner „postmodern-pluralen" Perspektive die monologisierenden Bestrebungen kultureller Selbstvergewisserung, nun ja, schlicht aushebelt. Gemeint ist Itami Jûzôs Film *Tampopo* von 1986, den *Timothy Iles* im letzten Aufsatz, „Food and the Postmodern in the Work of Itami Jûzô", einer kritischen Betrachtung unterzieht.

Itami dreht seinen Film in der Hochzeit des *nihonron*, also jenes Japan-Diskurses, der bemüht war, die Homogenität und Einzigartikeit der japanischen Kulturnation (und „Rasse") wieder einmal vorzuführen und zu bestätigen. Und nach allem bisher Gesagten wählte Itami wohl mit der Eßkultur *den* Gegenstand, der hervorragend geeignet war und ist, genau diese Sicht Japans zu unterminieren, denn, so Iles,

> *Tampopo*'s use of food allows it to demonstrate that, just as there is no ‚meal' apart from its ‚ingredients', no whole without its parts, there is never a ‚centre', or a ‚nation', apart from the peripheries that define it.

Der Film, man erinnere sich, besteht aus Fragmenten zum Thema Essen, die nur locker durch die Geschichte der weiblichen Hauptfigur Tampopo und ihrer mühevollen Suche nach dem richtigen *râmen*-Rezept zusammengehalten werden. Iles zeigt in seiner Analyse, wie bereits diese Machart des Films, die sich diverser Anspielungen und Parodien auf filmische Genres bedient, eine traditionell moderne, lineare Erzählform sowie eine schlüssige Interpretation unterbindet und damit den Wert des Fragments gegenüber der Unmöglichkeit eines Ganzen postuliert.

In seinen Momentaufnahmen zur Eßkultur in Japan zielt Itami darüber hinaus auf ein weiteres Schlüsselwort der 1980er Jahre, das auf merkwürdige Weise mit den Prämissen des *nihonron* verschmolz: *kokusaika* – Internationalisierung. Denn Essen in *Tampopo* setzt sich vor allem aus köstlichen Einflüssen ausländischer Küchen zusammen, ist also tatsächlich „international", während „japanisches" Essen, wie Iles etwas sarkastisch feststellt, im Film zumeist mit Tod assoziiert wird. Problematisch (und sehr komisch) werden diese Einflüsse erst dann, wenn im Sinne der „Internationalisierung" auch angeblich kulturspezifische Sitten verinnerlicht werden sollen, wie z.B. in der wunderbaren Szene der Spaghetti-Eßschule. Doch kommen im Film nicht nur die Gerichte „von außen". Obdachlose, Gangster, Truckdriver, kleine Angestellte oder eben Tampopo als einige der wenigen Frauen in der Profession des Kochens – kurz: Außenseiterfiguren entpuppen sich als die wahren Gourmets, während die „mittleren" Schichten der japanischen Gesellschaft eher (jedoch wohlwollend) als Möchtegerne dargestellt werden. *Tampopo* ist eine kleine Siegeshymne auf die Vielfalt, die unzähligen Möglichkeiten und die Freiheit, die sie dem Individuum bietet … und sei es im Konsum. Übrigens: Tampopo gelingt es, das beste *râmen*-Rezept zu kreieren. Lassen Sie es sich schmecken!

LITERATURVERZEICHNIS

Barlösius, Eva (1999): *Soziologie des Essens. Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung.* (Grundlagentexte Soziologie). Weinheim und München: Juventa.

Barthes, Roland (1957): *Mythologies* (deutsch: *Mythen des Alltags*). Paris: Editions Seuil.

— (1961): Vers une psycho-sociologie de l'alimentation moderne (deutsch: Für eine Psycho-Soziologie der zeitgenössischen Ernährung). In: *Annales: Economies, Sociétés, Civilisations* no. 5, S. 977–986.

Bourdieu, Pierre (1984): *Distinction – A Social Critique of the Judgement of Taste* (deutsch: *Die feinen Unterschiede. Kritik der gesellschaftlichen Urteilskraft*). Transl. Richard Nice. Cambridge, Mass.: Harvard University Press.

Counihan, Carole und Penny van Esterik (1997): *Food and Culture. A Reader.* New York and London: Routledge.

Douglas, Mary (1972): Deciphering a Meal. In: *Daedalus* 101, 2, S. 61–81.

— (1982): Food as a system of communication. In: *In the Active Voice.* London: Routledge, S. 81–118.

— (1987): *Constructive Drinking: Perspectives on drink from anthropology.* Cambridge: Cambridge University Press.

Eagleton, Terry (1998): Edible écriture. In: Griffiths, Sian and Jennifer Wallace (eds.): *Consuming Passions – Food in the Age of Anxiety.* (Times Higher Education Supplement). Manchester: Mandolin, S. 203–208.

Elias, Norbert (1976): *Über den Prozeß der Zivilisation.* Erster Band. Frankfurt / M.: Suhrkamp Verlag.

Furuie, Harumi (2000): Shokuji kakumei [Revolutionierung des Essens]. In: Kashiwagi, Hiroshi, Tadao Kobayashi und Kazuyoshi Suzuki (Hg.): *Nihonjin no kurashi – 20 seiki seikatsu hakubutsukan* [Der Alltag der Japaner – Museum des Lebens im 20. Jahrhundert]. Tôkyô: Kôdansha, S. 52–63.

Griffiths, Sian und Jennifer Wallace (Hg.) (1998): *Consuming Passions – Food in the Age of Anxiety.* (Times Higher Education Supplement). Manchester: Mandolin.

Harada, Nobuo (1993): *Rekishi no naka no kome to niku* [Reis und Fleisch in der japanischen Geschichte]. Tôkyô: Heibonsha.

Harrison, Brian (1998): The kitchen revolution. In: Griffiths, Sian und Jennifer Wallace (Hg.): *Consuming Passions – Food in the Age of Anxiety.* (Times Higher Education Supplement). Manchester: Mandolin, S. 139–148.

Inoue, Tadashi (Hg.) (1999): *Kôza Shoku no bunka – Shoku no jôhôka* [Vorlesungsreihe Eßkultur – Die Informatisierung des Essens]. Bd. 5. Tôkyô: Zaidan hôjin: Aji no so shoku no bunka sentâ.

Ishige, Naomichi (1989): Shôwa no shoku – shoku no kakumeiki [Essen in der Shôwa-Zeit – die Revolutionsphase in der Eßkultur]. In: ders., Sakyô Komatsu und Hiroyuki Toyokawa (Hg.): *Shoku no bunka shinpojiumu '89: Shôwa no shoku* [Symposium zur Eßkultur 1989: Essen in der Shôwa-Zeit]. Tôkyô: Domesu Shuppan, S. 9–38.

Kant, Immanuel (1974): *Kritik der Urteilskraft*. Frankfurt / M.: Suhrkamp Verlag.

Kosuge, Keiko (1997): *Kindai Nihon shoku bunka nenpyô* [Chronik der Eßkultur im modernen Japan]. Tôkyô: Yûzankaku.

Kumakura, Isao (Hg.) (1999): *Kôza Shoku no bunka – Nihon no shokuji bunka* [Vorlesungsreihe Eßkultur – Die Eßkultur Japans]. Bd. 2. Tôkyô: Zaidan hôjin: Aji no so shoku no bunka sentâ.

Kuraishi, Atsuko (2000): Haha no iru daidokoro [Die Küche der Mutter]. In: Kashiwagi, Hiroshi, Tadao Kobayashi und Kazuyoshi Suzuki (Hg.): *Nihonjin no kurashi – 20 seiki seikatsu hakubutsukan* [Der Alltag der Japaner – Museum des Lebens im 20. Jahrhundert]. Tôkyô: Kôdansha, S. 64–72.

Lévi-Strauss, Claude (1964): *Le cru et le cuit* (deutsch: *Das Rohe und das Gekochte*). Paris: Plon.

— (1968): *L'origine des maniers de table* (deutsch: *Der Ursprung der Tischsitten*). Paris: Plon.

Marui, Eiji (1998): Shoku to kenkô no seisaku [Politische Maßnahmen zu Ernährung und Gesundheit]. Tamura, Shinpachirô und Naomichi Ishige (Hg.): *Nihon no shoku – 100nen ‚taberu'* [Essen in Japan – 100 Jahre ‚Essen']. Tôkyô: Domesu Shuppan, S. 31–44.

Murakami, Motoko (1999): Masumedia to shoku [Essen und die Massenmedien]. In: Inoue, Tadashi (Hg.): *Kôza Shoku no bunka – Shoku no jôhôka* [Vorlesungsreihe Eßkultur – Die Informatisierung des Essens]. Bd. 5. Tôkyô: Zaidan hôjin: Aji no so shoku no bunka sentâ. S. 278–292.

Ohnuki-Tierney, Emiko (1993): *Rice as self: Japanese identities through time*. New Jersey: Princeton University Press.

Ôtsuka, Shigeru (2000): Meshi kutta ka? [Schon gegessen?]. In: Kashiwagi, Hiroshi, Tadao Kobayashi und Kazuyoshi Suzuki (Hg.): *Nihonjin no kurashi – 20 seiki seikatsu hakubutsukan* [Der Alltag der Japaner – Museum des Lebens im 20. Jahrhundert]. Tôkyô: Kôdansha, S. 12–22.

Peckham, Shannan (1998): Consuming Nations. In: Griffiths, Sian and Jennifer Wallace (Hg.): *Consuming Passions – Food in the Age of Anxiety*. (Times Higher Education Supplement). Manchester: Mandolin, S. 171–182.

Sugita, Kôichi und Naomichi Ishige (Hg.) (1997): *Nihon no shoku – 100nen ‚tsukuru'* [Essen in Japan – 100 Jahre ‚Zubereitung']. Tôkyô: Domesu Shuppan.

Tamura, Shinpachirô (1998): Shokuseikatsu no kachikan to kagaku gijutsu – 100nen [Ein Überblick über 100 Jahre Wertvorstellungen zur Ernährung und die Entwicklung der Naturwissenschaften]. In: ders. und Naomichi Ishige (Hg.): *Nihon no shoku – 100nen ‚taberu'* [Essen in Japan – 100 Jahre ‚Essen']. Tôkyô: Domesu Shuppan, S. 11–30.

Tamura, Shinpachirô und Naomichi Ishige (Hg.) (1998): *Nihon no shoku – 100nen ‚taberu'* [Essen in Japan – 100 Jahre ‚Essen']. Tôkyô: Domesu Shuppan.

Toyokawa, Hiroyuki (1999): Shôwa no shoku no hensen [Die Veränderungen der Ernährung in der Shôwa-Zeit]. In: Kumakura, Isao (Hg.): *Kôza Shoku no bunka – Nihon no shokuji bunka* [Vorlesungsreihe Eßkultur – Die Eßkultur Japans]. Bd. 2. Tôkyô: Zaidan hôjin: Aji no so shoku no bunka sentâ, S. 385–402.

Treat, John Whittier (1995): Yoshimoto Banana's Kitchin, or the cultural logic of Japanese consumerism. In: Skov, Lise und Brian Moeran (Hg.): *Women, Media and Consumption in Japan*. Richmond: Curzon Press, S. 274–298.

Vollmer, Klaus (1995): Beobachtungen und Randnotizen zur „Reiskrise" der frühen 90er Jahre. In: Pohl, Manfred (Hg.): *Japan 1994/95. Politik und Wirtschaft*. Hamburg: Institut für Asienkunde, S. 162–197.

Wierlacher, Alois, Gerhard Neumann und Hans Jürgen Teuteberg (Hg.) (1993): *Kulturthema Essen*. Bd. 1: *Ansichten und Problemfelder.* Berlin: Akademie Verlag.

— (1997): *Kulturthema Essen*. Bd. 2: *Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven*. Berlin: Akademie Verlag.

Yamashita, Teruo (1997): Shûdan kyûshoku no katei e no eikyô [Der Einfluß von Gruppenspeisung auf Familie und Haushalt]. In: Sugita, Kôichi und Naomichi Ishige (Hg.): *Nihon no shoku – 100nen ‚tsukuru'* [Essen in Japan – 100 Jahre ‚Zubereitung']. Tôkyô: Domesu Shuppan, S. 107–133.