

FÜR TIG UND FELIX  
MÖGET IHR EUCH EINES TAGES VERLIEBEN



TIM ANDERSON

# JAPAN HOKKAIDŌ DAS KULINARISCHE PARADIES

REZEPTE VON DEN FELDERN, WÄLDERN UND KÜSTEN IM NORDEN

südwest

# HOKKAIDO AUF DER KARTE



# INHALT

## IRANKARAPTE! WILLKOMMEN AUF HOKKAIDO

6

## DIE AINU-KÜCHE

14

## BEILAGEN & SNACKS

46

## HAUPTGERICHTE

114

## SÜSSES

190

## GRUNDREZEPTE

222

---

## ANMERKUNGEN & ZITIERTE LITERATUR

244

## ÜBER DEN AUTOR

248

## REGISTER

249

● ABASHIRI  
S. 48

KUSSHARO-SEE  
S. 44

● AN-SEE  
S. 100

KUSHIRO  
S. 216

NEMURO

● AKKESHI-SEE

**IRANKA**

**WILLKOMMEN**

# RAPTE! \*

\*»Hallo!« auf Ainu

# AUF HOKKAIDO

北 海 道 へ す う こ そ

# KEIN GRENZLAND

NEUAUSRICHTUNG DER JAPANISCHEN KÜCHE

Es ist schon verlockend, Hokkaido – die nördlichste Insel Japans – als Grenzland zu bezeichnen. So zumindest tut es der Touristenverband der Insel; nicht selten prangt über den Fotos der unbestreitbar malerischen Landschaft der stolze Slogan: »Die Nordgrenze Japans«. Offiziell Anspruch auf die Insel erhob die kaiserlich japanische Regierung 1869, ein Jahr nach der Meiji-Restauration. Ein Vergleich zwischen Hokkaido und dem amerikanischen Westen liegt da nahe – die Herrscher Japans wollten ihre Macht konsolidieren, ihr Land gegen Russland absichern und das japanische Reich zu dem machen, als das wir es heute kennen. Ich muss zugeben, dass mir historische Karten Japans ohne Hokkaido immer komisch vorkommen – als fehlte dem Land der Kopf.

Auch ich habe bei Hokkaido oft an ein Grenzland gedacht, bin mir aber der Erklärung des Historikers Brett L. Walker bewusst, warum das problematisch sein könnte. In seinem Buch *The Conquest of Ainu Lands* schreibt er:

»... durch dieses begriffliche Hilfsmittel – die Vorstellung der Grenze – wird Ezo [so Hokkaidos Name vor der Meiji-Zeit] marginalisiert ... Handel, kulturelle Interaktion sowie wirtschaftliches und staatliches Wachstum in Ezo werden oft als Teil des japanisch nationalen Fortschritts ausgegeben, statt als Eroberung der Heimat der Ainu gesehen zu werden.«<sup>1</sup>

Hokkaido als Grenzland zu verstehen heißt, die Insel als historisch gesehen leer darzustellen, als Land, das von der kaiserlichen Regierung schlicht »entdeckt« wurde. In Wirklichkeit aber war Hokkaido da schon seit Jahrhunderten die Heimat der Ainu und anderer indigener Gruppen. Man hat ihnen ihr Land genommen und sie gezwungen, sich in die japanische Gesellschaft einzugliedern – mittels einer Reihe harter Gesetze, die die Ausübung der kulturellen Praktiken der Ainu unter Strafe stellten.

Als Student habe ich ebenfalls mehr oder weniger an das Mainstream-Narrativ der kaiserlichen »Entwicklung« (kaitaku) Hokkaidos geglaubt. Sehr einprägsam wurde mir dieses auf einer Forschungsreise 2005 ausgerechnet im Sapporo Beer Museum illustriert: Bei der Brauereiführung bekommen die Besucher die Geschichte des modernen Hokkaidos in glorifizierender Dioramenform erzählt. An einem perlenden Bierfluss, der für die Triebkraft der Geschichte steht, sind Abbildungen von Ackerbau, Braukunst und Städtebau zu sehen – die Umwandlung von getrocknetem Getreide und Pflanzen voller Bitterstoffe in köstliches Lager als Metapher für die Umwandlung ungezähmten Landes in Zivilisation.

Es ist nur allzu leicht, sich von diesem Bierfluss mitreißen zu lassen, vom Gefühl des Unternehmungsdrangs und Bestrebens, das an das inoffizielle Motto Hokkaidos erinnert:

**»JUNGS, SEID EHRGEIZIG!« 「少年よ、大志を抱け!」**

Die berühmten Worte stammen von William S. Clark, einem amerikanischen Professor, der von der japanischen Regierung engagiert wurde, um in

den 1870er-Jahren die Leute mit den landwirtschaftlichen Methoden des Westens vertraut zu machen und bei der Gründung des Sapporo Agricultural College (heute die Hokkaido-Universität) zu helfen. Dr. Clark wurde zum Symbol des Pioniergeists von Hokkaido: In der ganzen Präfektur stößt man immer wieder auf Gebäude, die seinen Namen, auf Büsten und Statuen, die sein Konterfei tragen.

Die berühmteste dieser Statuen befindet sich auf dem Aussichtshügel Hitsujigaoka in Sapporo, in ihren Sockel ist das berühmte Zitat eingraviert. Der in Bronze gegossene Clark wirkt überlebensgroß, sein ausgestreckter Arm weist in Richtung Zukunft, sein Mantel flattert im Wind wie der Umhang eines Superhelden. Die in einem stetigen Strom ankommenden Busse speien Touristen und Schülergruppen aus, die sich vor Clarks ikonischem Abbild fotografieren lassen wollen. So stehen sie dann da und ahmen voller Stolz seine Pose nach, ergriffen von den bewegenden Worten: »Jungs, seid ehrgeizig!«

Die kulinarische Landschaft Hokkaidos, wie wir sie heute kennen, ist das Produkt vieler ehrgeiziger Jungs und ihrer Bemühungen, die Insel innerhalb der breiteren militärisch-industriellen Expansion Japans zu kolonialisieren, zu monetarisieren und zu befestigen. Viele der Dinge, für die Hokkaido heute am bekanntesten ist – Milch, Lammfleisch, Mais und Bier, um nur einige zu nennen –, sind der Landwirtschaft im europäischen Stil geschuldet, die Clark und seine Zeitgenossen eingeführt haben, um das Beste aus einem Klima und Terrain zu machen, die für den Reisanbau überwiegend ungeeignet sind.

Lebensmittel wie diese waren es, die mein anfängliches Interesse an Hokkaido weckten. Sie erinnerten mich an meine Heimat Wisconsin, »America's Dairyland«, das Molkereiland Amerikas – und an den Mythos des Ehrgeizigen: das Land zu kultivieren, um Geld zu machen und Käse zu essen. Der amerikanische Traum! Es kam mir alles nur allzu bekannt vor. Sogar das knackige Motto Wisconsins erinnert an Clark: »Vorwärts!«

---

Aber man muss natürlich nicht aus Wisconsin kommen, um Hokkaido und seine Küche zu schätzen. Süße Melonen, die frischsten Krabben, ein ganzes Universum an buttrigem Gebäck ... die Aufzählung ließe sich beinahe endlos fortsetzen. In diesem Land reich an großartigem Essen ist Hokkaido der Ort, an dem ich am liebsten esse.

Ich bin ein eher ängstlicher Mensch und ein emotionaler Esser – Dinge, die man nicht unbedingt sofort miteinander verbinden würde, die häufig aber zusammen auftreten. Für mich hat Essen die Macht, mich für einen Augenblick aus meinem eigenen Gedankenkarussell zu entführen, meine Aufmerksamkeit ganz auf den Teller vor mir zu lenken. Und auf Hokkaido könnte sich auf diesem Teller ein üppiger Karamell-Walnuss-Kuchen, Ramen mit einem Topping aus kochend heißem Schweineschmalz oder *mefun* (intensiv salzige Lachsniere) befinden. Ich esse und mache mir einen Moment lang keine Sorgen. Dafür liebe ich dieses Essen.

Solcher Eskapismus ist toll, aber warum sollte man sich damit zufriedengeben? Man kann die stimmungsverändernde, sinnliche Magie des Essens genießen und sich gleichzeitig mit den Geschichten dahinter beschäftigen. Manchmal brechen einem diese Geschichten das Herz – etwa die Geschichte der Vertreibung und Entrechtung der Ainu. Aber dieses Wissen bringt weitere Gelegenheiten mit sich: die Gelegenheit zu lernen, das Verständnis für diese Kultur zu erweitern und zu vertiefen.

Hin und wieder versucht man, die Bedeutung des kulinarischen Outputs von Hokkaido durch dessen Einfluss auf die japanische Mainstream-Küche zu definieren. Ein häufig zitiertes Beispiel dafür ist, wie der Export von Kombu aus Hokkaido nach Kyoto zu einer der wichtigsten Säulen der japanischen Gastronomie wurde. Doch hat Hokkaido es nicht nötig, sich auf diese Weise zu rechtfertigen. Das Essen Hokkaidos ist nicht aufgrund dessen wichtig, wie es andernorts rezipiert wurde, sondern aufgrund dessen, wie es die Menschen auf Hokkaido ernährte. Wir haben lediglich das Privileg, daran teilnehmen und daraus lernen zu dürfen.

## ÜBER DIESES BUCH

Man könnte über jede Kategorie des Essens auf Hokkaido – Ramen, Suppencurry, Ainu-Küche, Käse etc. – ein eigenes Buch schreiben und würde dennoch nicht schaffen, alles abzudecken. Deshalb ist auch dieses Buch keineswegs als umfassend anzusehen.

Aus der Perspektive eines Einheimischen mangelt es hier vielleicht an Hokkaido-Hausmannskost, während Omiyage (siehe S. 205) und Restaurantgerichte zu sehr betont werden. Aus der Perspektive des Besuchers fehlt möglicherweise etwas anderes – etwa Gerichte von berühmten Orten wie Otaru oder Niseko. Zudem wird die Welt der Ainu-Küche, ein an sich kaum überschaubares Thema, hier gerade einmal vorgestellt (siehe S. 17–43). Deshalb finden Sie auf Seite 244 weiterführende Quellen.

Die Rezepte fallen überwiegend in zwei Kategorien. Die erste Kategorie besteht aus regionalen Gerichten mit vielen Varianten. Bei diesen habe ich versucht, ein Rezept zu entwickeln, das diese Varianten miteinander verbindet, um eine repräsentative Version des Gerichts zu schaffen. Die Rezepte der anderen Kategorie könnten als Hommagen oder Nachahmungen bezeichnet werden: Sie basieren auf Gerichten, die es nur in bestimmten Restaurants gibt. Die Versionen hier stellen meine Versuche dar, die Gerichte so akkurat wie möglich nachzubilden.

Die Vertrautheit mit japanischen Zutaten und grundlegenden Techniken wird vorausgesetzt. Sollten Sie auf Begriffe stoßen, die Sie nicht kennen, können Sie sie im Internet nachschlagen.

Die in diesem Buch verwendeten Wörter aus der Ainu-Sprache wurden gemäß dem Standard des National Ainu Museum romanisiert. Allerdings muss angemerkt werden, dass dieser Standard der japanischen Romanisierung hinsichtlich der Aussprache nicht entspricht und dass Ainu eine geografisch vielfältige Sprache mit vielen Varianten ist. Selbst die rudimentärste Einführung in die Ainu-Sprache würde den Rahmen dieses Buchs sprengen, doch wenn Sie sich dafür interessieren, kann ich Ihnen Kane Kumagais »Ainu for Beginners« empfehlen, das Sie auf [unilang.org](http://unilang.org)<sup>2</sup> finden.

# DANKSAGUNG

Dieses Buch wäre ohne die harte Arbeit und die Großzügigkeit sehr vieler Menschen nicht möglich gewesen, und so möchte ich diesen Menschen einmal an dieser Stelle, ganz vorn im Buch, danken.

Zunächst Miho Oguri von der Japan National Tourism Organization (JNTO). Miho hat sich so engagiert für dieses Buch und die Recherche dafür eingesetzt, dass es nur fair ist, sie Partnerin zu nennen. Miho, ich bin sehr dankbar für deine Hilfe und hoffe, ich habe dich stolz gemacht.

Zudem hat Miho die Verbindung zu meinen Visa-Sponsoren hergestellt: Michael Stock von Japan-San und Hideo Shōji sowie Mari Momiki von Mitate. Tausend Dank für eure Gastfreundschaft – echtes, bewegendes *omotenashi*. Ich werde mich immer an die intensive Zeit mit euch erinnern.

Meine Recherchen wären sträflich unvollständig, beinhalteten sie nicht die Blickwinkel der Ainu und der Menschen, die die Ainu-Küche von Grund auf kennen. Hier möchte ich vor allem Ryōko Tahara, Akira Toko, Yoshifuru Gōukon, Hiromi Isori, Keiko Saitō und Hiroaki Kon danken. Die Einblicke, die ihr mir gewährt habt, haben mir ein tieferes und nuancierteres Verständnis der Ainu-Küche vermittelt. Ich schätze eure Ehrlichkeit und eure persönlichen, geduldigen Antworten auf meine Fragen. Mein aufrichtiger Dank gilt darüber hinaus Dr. Mio Yachita und Tomoko Ōkawa vom Upopoy, dem Koch Yōsuke Mori sowie den Ainu-Kochlehrern des Upopoy (von denen ich nur die Spitznamen kenne: Arawanatuy Sensei und Riruyika Sensei), die mir so viel über Ainu-Gerichte, -Zutaten und -Techniken beigebracht haben.

Daneben war ich in Hokkaido immer wieder auf die Führung einheimischer Beamter angewiesen. In Shikabe gilt mein Dank Hajime Okada und Tasuku Kanazawa, die mir ihre wunderschöne Stadt gezeigt haben, Ida-san, dem Kombu-Farmer, und Toshiko »Toshi-chan« Yoshida für ihre Chanchan-Yaki-Lektion. In Kushiro und Akan gilt mein Dank Yuki Ōno, der mich durch Schnee und Eis begleitet und mir geholfen hat, meine Neugier bezüglich des Essens der Einheimischen zu befriedigen; ohne ihn hätte ich mich an bestimmte Orte wahrscheinlich nicht getraut. Danke auch an Miyuki Kawase vom Crane Centre für ihre Zeit und ihr Wissen sowie an Ernest Mok und Ayaka Ōkawa für ihre Hilfe am Akan-See.

In Teshikaga gebührt mein Dank Yukiko Kobayashi, Satoko Sugaya und Kylie Clark dafür, dass sie mein Treffen mit Isori-san und Saitō-san sowie den Besuch des Kussharo-Sees möglich gemacht haben – wirklich eines der Highlights meines bisherigen Lebens. Kylie bin ich dankbar für die anhaltende Unterstützung meiner Arbeit, ob als Teil von Wondertrunk, Pantechnicon oder einem ihrer anderen Unternehmen.

In Sapporo und Ishikari möchte ich Phoenix Scotney, Shinobu Takafuji und Yukihiko Ōyama für alles danken, von den Erklärungen über die Planung bis zum Transport. In Abashiri danke ich Hiromi Yamashita und Yūko Higuchi für ihre Hilfe bei der Regelung von Dingen vor Ort. Und schließlich danke ich Misaki Teraoka sowie Chizuko Yamaguchi aus Wakkanai City und Kazuhito Takeguchi aus Rishiri für ihr herzliches und begeistertes Willkommen sowie Mia Takeshige für ihre Führung während der gesamten Reise.

Wie jedes Kochbuch konnte auch dieses nur dank der Hilfe vieler Menschen zustande kommen – ein Kochbuch ist immer eine Koproduktion. Und so bin ich dankbar, dass ich wieder einmal mit vielen meiner Lieblings- kreativmenschen zusammenarbeiten konnte. Zunächst möchte ich Kate Pollard für ihren Mut danken, das Buch 2020 in Auftrag gegeben zu haben. Seitdem haben Kajal Mistry, Eila Purvis, Esme Curtis, Holly Arnold, Laura Edwards, Tamara Vos, Aya Nishimura, Jo Cowan, Matthew Hague sowie Evi O und ihr Studioteam eine große Rolle dabei gespielt, dass es auch Wirklichkeit geworden ist. Es bedeutet mir ungeheuer viel, dass ihr alle das Projekt mit so viel Enthusiasmus und Engagement angegangen seid. Großer Dank gilt auch Yuki Serikawa und Emiko Pitman, die mir beim Übersetzen geholfen haben.

Ich möchte auch Dr. Anna Sulan Masing und Professor Morgan Pitelka danken, die mir bei der Recherche zur Küche und Kultur der Ainu sehr geholfen haben. Für jemanden, der mit dem komplexen Thema der Indigenität nicht vertraut ist, waren eure Ratschläge unschätzbar wertvoll.

Und schließlich möchte ich meiner Frau Laura gegenüber meine unendliche Dankbarkeit zum Ausdruck bringen; sie hat sich um unsere Kinder gekümmert, während ich weg war, und mich in meiner Arbeit immer unterstützt, selbst dann, wenn diese Arbeit, wie es häufiger der Fall ist, dem Familienleben massiv im Weg stand. Laura, du bist einer der Gründe, warum ich mich überhaupt erst in Hokkaido verliebt habe, und ich hoffe, wir können bald wieder gemeinsam dorthin reisen.

Tig und Felix: Danke, dass ihr euch (meistens) gut benommen habt, während ich weg war, und (meistens) aufgeschlossen seid, wenn es mal wieder ums Probieren der Gerichte geht. In ein paar Jahren können wir Hokkaido alle gemeinsam besuchen, und dann sagt ihr mir, was ich falsch gemacht habe!

# DIE AINU

アイヌ

# KÜCHE

# 料理

栗

の

惠

# »DAS ECHTE EINHEIMISCHE ESSEN HOKKAIDOS«

EIN BLICK AUF DIE AINU-KÜCHE

Ungeachtet des nicht auszurottenden Mythos von Japans Monokulturalismus ist der Inselstaat in Wirklichkeit ein Land der multiplen Kulturen und Subkulturen. Und an vorderster Front der Bewegungen, die marginalisierten indigenen Völker Japans anzuerkennen, stehen derzeit die Ainu. Die Ainu zogen vor vielen Jahrhunderten aus dem nördlichen Russland nach Sachalin, auf die Kurilen und natürlich nach Hokkaido – *aynumosir* in der Ainu-Sprache, was Land der Menschen bedeutet. In der Weltsicht der alten Ainu gab es zudem *kamuymosir* (Land der Götter), *poknamosir* (Unterwelt) und *sisammosir* (Nachbarland)<sup>3</sup> – ein weitaus freundlicherer Ausdruck für Honshu, als der, den die Japaner damals für Hokkaido benutzten: *Ezogashima* oder Insel der Barbaren.

Die Charakterisierung der Ainu als Barbaren sollte die Kolonialisierung Hokkaidos durch die Meiji-Regierung und die Zerstörung der Ainu-Kultur rechtfertigen. Der euphemistisch betitelte Hokkaido Former Aborigines Protection Act von 1899 vertrieb die Ainu von ihrem Land und verbot ihre Sprache, ihre Religion und ihre Gebräuche.<sup>4</sup> In den nachfolgenden Jahrzehnten der Assimilation und Entrechtung verschwammen Ainu-Abstammungslinien und -Traditionen oder gingen ganz verloren. Die Abholzung und der Ackerbau verursachten die Auslöschung oder Gefährdung von Arten, die wichtiger Bestandteil der traditionellen Ainu-Küche und -Medizin waren. Die Anzahl von Ainu-Sprechern sank von zig Tausenden auf nur wenige Hundert.

Doch die Kultur der Ainu überlebte – zu Hause, in Enklaven um abgelegene Ainu-Dörfer herum. In den 1920er- und 1930er-Jahren formierte sich langsam der Widerstand. Die Ainu wollten die Kontrolle über das Land ihrer Vorfahren zurück, wehrten sich gegen Diskriminierung und wollten ihre Kultur endlich wieder offen leben. Diese Bemühungen gewannen in den 1960er-Jahren an Schwung und führten schließlich zu einer Reihe von hart erkämpften, längst überfälligen Reformen.

1993, als Ainu-Landbesitzer gegen den Bau eines Damms in Nibutani klagten, gestand die japanische Regierung erstmals offiziell ein, dass der Landraub von 1899 Unrecht war. 1997 hob der Ainu Cultural Promotion Act schließlich den Former Aborigines Protection Act auf und markierte so eine grundlegende Änderung der Regierungspolitik: von Leugnung und Diskriminierung zu Förderung und Erhaltung (zumindest in der Theorie). 2008 erließ die japanische Nationalversammlung, der UN-Deklaration der Rechte indigener Völker folgend, eine Resolution zur offiziellen Anerkennung der Ainu als indigene Gruppe. Zum Gesetz, zum Ainu Measures for Promotion Act, wurde diese Resolution jedoch erst 2019.

Diese neuen Richtlinien besaßen zwar eine symbolische Bedeutung, sie brachten für viele Ainu jedoch kaum nennenswerte Veränderungen. Der Ainu Promotion Act von 2019 wurde von der Ainu-Aktivistenvereinigung Kotan no Kai<sup>5</sup> sogar aufs Schärfste verurteilt; dazu ihr Vorsitzender Yūji Shimizu: »Das Gesetz beinhaltet keine Klauseln, die die Rechte der Ureinwohner garantieren. Es will die Ainu zu einer Touristenattraktion machen, und wir verlangen, dass es sofort zurückgenommen wird.«<sup>6</sup>

Ausbeutung der Ainu als »Touristenattraktion« oder aufrichtige Bemühungen, ihre Kultur zu fördern? Schwer zu trennen. 2020 wurde das Upopoy, das National Ainu Museum and Park, in Shiraoi eröffnet. Der riesige, eindrucksvolle Komplex ist bezüglich Sichtbarkeit und Anerkennung ein Triumph. Er wurde aber auch kritisiert: weil er sich nicht eindeutig zur Geschichte der Unterdrückung der Ainu äußert, weil er illegal erlangte Artefakte und Relikte enthält<sup>7</sup> und weil er Besucher von kleineren Ainu-Kulturzentren abzieht. Zudem gibt es noch andere Streitpunkte.<sup>8,9,10</sup>

Unterschiedliche Standpunkte bei den Ainu, was die Bemühungen zur Wahrung ihrer Rechte und Kultur betrifft, erinnern daran, dass die Ainu-Gesellschaft kein Monolith ist. Tatsächlich ist schon die Vorstellung einer »Ainu-Gesellschaft« ein wenig irreführend: Historisch gesehen waren die Ainu nie als einheitliche Kultur oder zentralisierter Staat organisiert; Ainu-Siedlungen lagen weit auseinander und verfügten über deutlich unterschiedene Dialekte und Gebräuche. Heute gibt es eine einheitliche Ainu-Gesellschaft weniger denn je – was sich schon daran zeigt, wie sich ihre Individuen mit ihrem Erbe identifizieren oder eben nicht.

---

Im Zuge meiner Recherchen hatte ich das Privileg, einige Köche, Kunsthänder und Gemeindearbeiter der Ainu treffen und interviewen zu dürfen: Ryōko Tahara, eine Kochlehrerin aus Sapporo; Hiromi Isori, einen Holzschnitzer vom Kussharo-See, und seine Frau Keiko Saitō; Akira Toko, einen Tänzer, Musiker und Kunsthänder vom Akan-See, der in den 1970er-Jahren das Ainu-Galeriecafé Poronno gründete; und seinen Schwiegersohn Yoshifuru Gōukon, der nicht Ainu-stämmig ist, mittlerweile aber das Café führt und sich bestens mit den Essensgebräuchen der Ainu auskennt.

In den Interviews zeigten sich einige Gemeinsamkeiten, etwa das Bestreben, alte Traditionen mit modernen Geschmäckern zusammenzuführen, und das grundlegende Ethos, die Natur zu ehren und ihr zu dienen. Das Thema der Bewahrung tauchte immer wieder auf – der Bewahrung von Zutaten, Identität, Kultur und Umwelt.

## »Wir können kein Essen schaffen, das die Natur nicht vorher geschaffen hat ... Die Segnungen der Natur schenken uns das Leben.«

「自然界からものをいただきなければ、ものを作ったりができない。私たちは、  
自然界の恵みによって生かされている。」

RYŌKO TAHARA

Ich lernte Ryōko Tahara im Pirka Kotan (»wunderschönes Dorf«) kennen, einem Ainu-Museum und -Kulturzentrum am Rand Sapporos. Tahara setzt sich zeit ihres Lebens für die Kultur der Ainu ein; sie hat für die Sapporo Ainu Association gearbeitet, sie hat die Ainu-Frauenvereinigung Menoko Mosmos (»Frauenerwachen«) gegründet und sie ist als Repräsentantin der Ainu-Küche für Slow Food International tätig. Darüber hinaus gibt sie Kochkurse, und in einem von ihnen bin ich ihr erstmals begegnet.

Für Tahara-san ist das Kochen eine wichtige Möglichkeit, die traditionelle Weltsicht der Ainu zu bewahren. »Vor rund 30 Jahren war alles, was die Japaner von der Kultur der Ainu kannten, Gesang, Tanz und Holzschnitzerei – die Essenskultur kannten sie nicht«, erzählt sie. »Aber das Essen ist wichtig, denn es verleiht den Vorstellungen, die der Ainu-Kultur zugrundeliegen, Ausdruck.« Es hat zum Teil etwas mit Religion zu tun, so Tahara – vor allem das Jagen und das Fischen sind eng mit der Vorstellung der kamuy (Geist-Gottheiten, siehe S. 23 und 31) verknüpft –, »wird aber auch durch Rücksichtnahme auf die Umwelt praktiziert«.

»Am wichtigsten ist es, seiner Umwelt zu danken«, fährt Tahara fort. »Wir können kein Essen erzeugen, das die Natur nicht vorher geschaffen hat.« Sie sagt, diese Botschaft zu verbreiten sei heute, da wir durch den Klimawandel vor große Herausforderungen gestellt werden, von besonderer Bedeutung. »Manche Menschen setzen sich erst mit der Natur auseinander, wenn sie über ihr Essen nachzudenken beginnen.« Und diese Auseinandersetzung beginnt mit der simplen Erkenntnis: »Die Segnungen der Natur schenken uns das Leben.«

Tahara-san hat sich gründlich mit dem Essen der Ainu beschäftigt, bevor sie begann, ihr Wissen weiterzugeben. Es war schon immer ein Teil ihres Lebens. Sie wuchs in einer Ainu-Familie in Mukawa auf und lernte schon als Kind gemeinsam mit ihrer älteren Schwester, wie man kocht. Das Kochen war traditionell die Arbeit der Frauen, so Tahara, weshalb die Frauen zu Bewahrerinnen der kulinarischen Kultur wurden, nachdem Meiji-Richtlinien es für die Ainu nahezu unmöglich gemacht hatten, in Gemeinschaft nach Nahrung zu suchen, zu jagen oder zu essen. So konnten kulinarische Traditionen nur zu Hause fortgeführt werden, überwiegend von Frauen.

In dem Koch- und erzählenden Sachbuch *The Spirit of Huci* von Tomoko Keira wird die Rolle der Frauen en détail erläutert. Während der Sommer als »Jahreszeit der Frauen« galt, war der Winter die »Jahreszeit der Männer«:

*Damals waren die Rollen in der Familie aufgeteilt. Aufgabe der Frauen war es, auf dem Feld zu arbeiten und wild wachsendes Gemüse zu sammeln und zu konservieren, während die Jagd den Männern vorbehalten war ... Nach der Meiji-Ära war die Hirschjagd verboten, ebenso wie das Lachsfischen. So waren die Ainu-Männer eingeschränkt in dem, was sie im Winter tun konnten, die Frauen aber arbeiteten weiterhin den ganzen Sommer lang.<sup>11</sup>*

Und nicht nur den ganzen Sommer lang – Ainu-Frauen arbeiteten immerzu, in der Küche zu Hause; sie ernährten ihre Familie und hielten die Traditionen über die Jahrzehnte der Diskriminierung hinweg lebendig, ebenso wie sie sie in den vielen strengen Wintern auf Hokkaido gehalten hatten.

Zu Hause bei Tahara-sans Familie waren die Mahlzeiten eine Kombination aus Ainu- und japanischen Gerichten, zwischen denen man nicht groß unterschied. Als Kind war sie sich der Ainu-Wurzeln bestimmter Gerichte nicht immer bewusst; einige Gerichte könnten mit Fug und Recht von sich behaupten, in der einen oder anderen Küche ihren Ursprung zu haben, darunter etwa *Sanpei-jiru* (siehe S. 53) und *cep ohaw* (siehe S. 34).

Tahara-san wurde klar, dass sie traditionelle Ainu-Gerichte eher identifizieren konnte, wenn sie sich mit der Sprache beschäftigte. »Wir sahen uns die Fische und anderen Tiere sowie die wilden Pflanzen an, die die Ainu verwendeten – und alles, was einen Ainu-Namen hatte, wurde schon verwendet, bevor die Leute von Honshu kamen.« Das hebt noch einmal hervor, wie wichtig es ist, die Sprache der Ainu zu bewahren. Und da die Ainu keine Schriftsprache haben, ist die Bewahrung der Traditionen umso bedeutender. Historisch gesehen gab es keine Ainu-»Rezepte«, nur mündliche und praktische Überlieferungen, die sich weiterentwickelten,<sup>12</sup> so, wie es auch bei anderen Formen der Ainu-Kunst der Fall ist. »Bei der Ainu-Küche konnten wir Wissen nur durch Erfahrung sammeln«, so Tahara.

Meist weichen Taharas Ainu-Rezepte nicht von der Tradition ab, denn sie will die Verbindung der Gerichte zur Natur und ihren spirituellen Kontext erhalten. »Andererseits aber«, so Tahara, »will ich das Ainu-Essen ausdehnen, was manchmal neue Veränderungen bedeutet. Die Essenskultur der Ainu basiert auf dem Jagen und Sammeln, und weil manches in der Natur bereits verschwunden ist, müssen wir auf alternative Zutaten zurückgreifen.« So fügt Tahara *rataskep* (Olivenöl) hinzu und *citatap* (Miso) sowie Ingwer. Diese Ausschmückungen mögen wenig traditionell sein, doch verändern sie die Gerichte nicht grundlegend oder entfremden sie der Ainu-Kultur. Außerdem schmeckt es so einfach köstlich – ein wichtiger Punkt, will man Menschen von irgendeiner Art neuer Küche überzeugen.

**»Wie definieren wir Dinge wie Tradition oder Kultur? Dinge, die vor 150 Jahren erfunden wurden, werden zu Tradition, aber bedeutet das auch, dass Dinge, die später erfunden wurden, keine Tradition sind?«**

「伝統とか文化とかと言うものは、どう言う意味?例えば、150年前の実験であったものが、これが伝統になります。それ以降に変化したら、それ伝統じゃないの?」

YOSHIFURU GŌUKON

Dieser Punkt taucht in meiner Unterhaltung mit Akira Toko und Yoshifuru Gōukon im Ainu Kotan am Akan-See auf. Gōukon ist der Wajin- (ethnisch japanische) Küchenchef und Besitzer des Poronno, eines Ainu-Restaurants, das 1978 als kleines Café von Toko-san, seinem Schwiegervater, gegründet wurde, und zwar in dessen Kunstgalerie, die ursprünglich Chikisani Folk Crafts Shop hieß. Am Anfang servierten sie nur Tee und Kaffee. Nach einer Weile kamen dann einfache Snacks dazu: hauptsächlich *sito* mit Kombu-Sauce oder Lachsrogen. Toko-san selbst wusste zuerst nicht, wie man Ainu-Gerichte zubereitet, aber seine Frau Midori, die in einer großen Ainu-Enklave in Urakawa mit dem Essen der Ainu aufgewachsen war, brachte es ihm bei.

Toko richtete den Fokus des Etablissements weiterhin auf das Kunsthandwerk, bis er Gōukon, dem frisch gebackenen Ehemann seiner Tochter Fukiko, im Jahr 2000 die Schlüssel übergab; Fukiko taucht auch in dem Film *Ainu Mosir* (siehe S. 244) auf und macht mit ihrer Schwester Emi unter den Künstlernamen Kapiw und Apappo Ainu-Musik. »Bei den Ainu kochen normalerweise die Mütter«, so Gōukon, der seine Schwiegermutter dazu überredete, ihm einige Ainu-Gerichte beizubringen. Er hätte sie auch von seiner Frau lernen können, doch die hatte zu dieser Zeit mit ihrem Baby alle Hände voll zu tun. Zuerst »war es eine ganz einfache Speisekarte«, erinnert er sich – nur ein *ohaw teishoku*, entweder mit Wild oder Lachs, das auch heute noch serviert wird (und einfach köstlich schmeckt, wie ich persönlich bezeugen kann).

Mit den Jahren wurde die Speisekarte um andere traditionelle Ainu-Gerichte erweitert, darunter *mefun* (gesalzene Lachsniere, siehe S. 77), eingelegter Wilder Knoblauch (siehe S. 61) und *ruibe* (siehe S. 32). In einer Ausgabe der Zeitschrift Brutus<sup>13</sup> erzählt Gōukon, das Essen im Poronno sei von »Großmutters Geschmack« inspiriert – insbesondere von Fukikos Großmutter. Was nicht zwingend zur Folge hat, dass es altmodisch wäre, ganz im Gegenteil. Gōukon scheut sich nicht, mit den Klassikern zu spielen, sein Essen hat ein kreatives Flair, das zum Geschmack seiner Gäste passt.

Eines dieser Gerichte ist die *potceemo*-Pizza, die den klassischen vergorenen Kartoffelküchlein einen neuen Auftritt als köstlich nussiger, teigig knuspriger Pizzarand verschafft. »Potceemo haben einen sehr schlichten Geschmack, weshalb sie sich gut als Pizzaboden eignen. Ich wollte aber auch Gerichte anbieten, die die Leute in einem typischen Restaurant erwarten, wie beispielsweise ein Curry. Wir haben Wild dafür verwendet, es war sagenhaft.« Zudem enthält Gōukons Curry traditionelle Samen und Gewürze der Ainu, aber, stellt er rasch klar, er würde das Curry trotzdem nicht als Ainu-Gericht bezeichnen.

»Es ist kompliziert«, sagt er. »Einige wollen die alten Traditionen behalten, andere akzeptieren Veränderungen, solange die Hauptelemente dieselben bleiben ... Wie definieren wir Dinge wie Tradition oder Kultur? Dinge, die vor 150 Jahren erfunden wurden, werden zu Tradition, aber bedeutet das auch, dass Dinge, die später erfunden wurden, keine Tradition sind?«

Aus Gōukons Sicht war das Essen der Ainu schon immer dynamisch und offen für Veränderungen. Karotten und Kartoffeln z.B., heute ein Muss in einer Schale *ohaw*, waren in den 1870er-Jahren etwas ganz Neues. Und manche traditionellen Lebensmittel, erläutert er weiter, werden durch Innovationen auch schlicht verbessert. Als Beispiel dafür führt er *potceemo* an. »Das ‚traditionelle‘ *potceemo* konnte mit Sand und anderen Substanzen vermischt sein, auch sein Geruch war ziemlich gewöhnungsbedürftig.«

貞

然

界

の

惠

ゆ

Natürlich ist das alles auch eine Frage des Geschmacks und der Nostalgie, so Gōukon. »Ein älterer Gast von mir vermisst das traditionelle, streng riechende potceemo, das sein Nachbar immer zubereitet hat. Er kommt halt zu uns, weil potceemo in nicht mehr vielen Restaurants serviert wird.« Es gibt aber auch Grenzen, wie weit ein Essen vom traditionellen Gericht abweichen darf, bevor es zu etwas anderem wird. »Wir bemühen uns, einige Aspekte unverändert zu lassen«, so Gōukon.

Zu den Schlüsselprinzipien der Ainu-Essenkultur gehört, auf das übermäßige Sammeln zu verzichten, immer ein paar Pflanzen stehen zu lassen, damit sie nachwachsen können. Dies hat eine spirituelle und soziale Komponente, aber eben auch rein praktische Gründe. Findet man beispielsweise Wilden Knoblauch und reißt alle Pflanzen mit der Wurzel aus, vernichtet man damit eine erneuerbare Nahrungsquelle.

Eine Praxis, die die Ainu mit vielen anderen indigenen Kulturen der Welt gemeinsam haben, ist es, möglichst alle Teile der Pflanzen und Tiere zu verwenden. Als Toko-san ein kleiner Junge war, bereiteten seine Mutter und sein Onkel immer eine Art Fischsauce aus Lachsmilch, -innereien und -kiemen zu, die sie salzten und fermentierten. »Wir aßen sie zusammen mit frisch gekochtem Reis. Es schmeckte wunderbar«, erinnert er sich mit liebevollem Lächeln. »Als Kind war ich weniger kräftig, aber heute bekomme ich kaum mehr eine Erkältung oder werde krank, weil ich so etwas die ganze Zeit gegessen habe. Das Essen hat mich stark gemacht! Die Ainu nennen den Lachs *kamuy cep* – Gottesfisch –, und mittlerweile weiß ich auch, warum.«

Toko und Gōukon erklären, dass in Ainu-Zeremonien eine religiöse Ehrerbietung gegenüber wichtigen Nahrungsquellen beobachtet werden kann. Beim *asiri cep nomi* etwa werden die in ihre Flüsse zurückkehrenden Lachse willkommen geheißen, beim *iomante* wird den Bären für ihr Fleisch und ihr Fell gedankt, die als göttliche Gaben betrachtet werden. »Wenn wir in die Berge gehen«, so Gōukon, »um wild wachsendes Gemüse zu sammeln oder Bäume zu fällen, halten wir eine Dankeszeremonie für die Götter ab. Wir opfern Reis, Tabak oder *inaw* (dekorative Holzstäbchen), weil die *kamuy* diese Dinge sehr mögen; wir bieten sie ihnen als Geschenke für zu Hause, als *omiyage*, an.«

»Es gibt alte Ainu-Sagen«, fährt Gōukon fort, »in denen man von den Göttern betraut wird, wenn man etwas verschwendet, was man von den *kamuy* bekommen hat ... Aber es geht nicht nur um göttliche Strafe, wir verabscheuen das generell.« In früheren Zeiten wären die Folgen der Lebensmittelverschwendungen in einem Klima, das so rau ist wie das auf Hokkaido, ohnehin Strafe genug gewesen.

## »Zuerst beobachtete ich meine Mutter und meinen Vater und tat, was sie taten, aber dann wollte ich die Dinge freier angehen ... Jeder schnitzt den Braunbären, der den Lachs frisst, aber ich wollte schnitzen, was mir gefiel.«

「父と母の創ったものを真似したものを作ったけれど、それが終わったらもう自分の好きなものを創りたかった、自由にね。鮭を咥えた熊が普通のお土産だったけれど、好きなものを彫りたくなった。」

HIROMI ISORI

Seit dem 19. Jahrhundert hat sich viel verändert. Auch der Lebensstil der Ainu hängt mittlerweile nicht mehr so unmittelbar von den Wechselfällen der Natur ab. Doch ist er für viele Ainu-Kunsthandwerker wie den Holzschnitzer Hiromi Isori noch immer eine Quelle der Inspiration.

Isori übt diese Kunst schon aus, seit er zehn Jahre alt war, auch seine Mutter und sein Vater waren Holzschnitzer. Ich frage ihn, ob er sich bei der Arbeit weitestgehend an die Tradition hält, und er antwortet, die ganze Vorstellung der »traditionellen« Holzschnitzerei sei schwierig zu definieren; ursprünglich schufen die Ainu aus Holz Werkzeuge, heute machen sie daraus Kunst oder Souvenirs. Für ihn war die Holzschnitzerei immer ein Medium für den kreativen Ausdruck.

»Zuerst beobachtete ich meine Mutter und meinen Vater und tat, was sie taten, aber dann wollte ich die Dinge freier angehen«, erzählt er. »Jeder schnitzt den Braunbären, der den Lachs frisst (eines der häufigsten Motive der Volkskunst auf Hokkaido), aber ich wollte schnitzen, was mir gefiel.« Seine Arbeit ist von einigen der schönsten Anblicke auf Hokkaido inspiriert, von den Seeadlern etwa oder der Milchstraße. Letztlich schuf Isori tatsächlich ein paar Bärenskulpturen – aber erst nachdem er einen lebenden Bären mit eigenen Augen gesehen und seine Form ganz begriffen hatte.

Isoris Arbeit ist persönlich, aber er ist auch immer wieder davon angetan, wie sie emotionale Verbindungen zu anderen Menschen herstellen kann. Stolz erinnert er sich daran, dass ein Ladeninhaber ihm einmal erzählte, eines seiner Werke hätte eine Frau zu Tränen gerührt. Ihm gefällt auch der Gedanke, dass jemand eine seiner Arbeiten in einem Souvenirladen kauft und diese dann zu einem Familienschatz wird. So etwas hält er beileibe nicht für selbstverständlich – als wahrer Kunsthändler will er seine Kunst stetig verbessern. »Jedes Mal denke ich: Das ist jetzt das beste Stück. Aber ein Jahr später oder so halte ich es für schrecklich!«

Außer mit Holz arbeitet Isori auch mit Geweihen und Glas, doch meist schnitzt er seine Werke aus katsura-Holz, das er über ein Holzlager in Akkeshi bezieht. Idealerweise würde er Holz aus hiesigen Wäldern verwenden, aber selbst Bäume zu fällen ist illegal. »Als die Meiji-Regierung Maßnahmen ergriff, den Lebensstil der Ainu zu verbieten, konnten wir nicht mehr einfach in den Wald gehen und Holz schlagen. Vorher nahmen wir nur das, was wir wirklich brauchten, was nicht viel war.« Angesichts dessen, wie viel auf Hokkaido abgeholt wird, erscheint es mehr als absurd, dass es den Ainu immer noch verboten ist, sich die Menge Holz zu nehmen, die sie für ihre Kunst brauchen. Isori-san macht Witze darüber, dass er heimlich Holz aus geschützten Wäldern stiehlt und mit Hirschen ringt, auf deren Geweih er aus ist. (Tatsächlich bekommt er abgeworfene Geweihen von

Kartoffelbauern, die sie von ihren Feldern einsammeln, damit sie sich nicht in den Erntemaschinen verfangen.)

Außer als Ausdruck individueller Kreativität dient die Holzschnitzerei, wie auch andere Formen der Ainu-Kunst, der Pflege der Gemeinschaft. 2007 eröffneten Isori und seine Frau Keiko Saitō die Kussharo Factory, einen Gemeinderaum, in dem die Ainu-Holzschnitzer zusammenkommen, ihr Kunsthandwerk ausüben und Ideen austauschen konnten.

Die meisten Erfahrungen mit dem Essen der Ainu sammelte Isori ebenfalls bei Gemeindeversammlungen, -festivals und -zeremonien wie dem *iomante*, bei denen klassische Gerichte wie *cipor imo*, *ohaw* und *rataskep* serviert werden. Im Alltag aber bevorzugt er die japanische Küche mit Hokkaido-Akzent, denn damit ist er aufgewachsen – mit Dingen wie Curryreis, *nikujaga* und *Dschingis Khan*. Er und Saitō halten die altrömische Ainu-Küche für etwas zu schlicht, als dass sie modernen Geschmäckern gerecht werden könnte. »Damals gab es nicht viele Gewürze«, erläutert Isori, »nur Salz. Verglichen mit heute erscheint einem der Geschmack falsch, zu einfach. Die Ainu heute würzen gern.«

»Vor 50 Jahren war noch niemand wirklich am Essen der Ainu interessiert«, fährt Isori fort. »Vielleicht konnte meine Mutter so was kochen, aber sie hat uns nie gesagt: ›Das ist traditionelles Ainu-Essen‹, also wusste ich auch nicht, ob wir welches aßen oder nicht.« Allerdings kann er sich daran erinnern, seiner Mutter bei der Zubereitung seines Lieblings-Ainu-Gerichts geholfen zu haben, *potceemo*, und führt mich durch den Prozess. »Heute werden die Kartoffeln maschinell geerntet. Früher war das Handarbeit, und so blieben einige der Kartoffeln in der Erde. Sie froren und tauten, froren und tauten, und als es Frühling wurde und der Schnee schmolz, waren die Kartoffeln auf natürliche Weise vergoren. Ich sammelte sie auf und schälte sie, und dann wuschen wir sie, bis sie ihre reine, weiße Stärke abgaben.«

Diese mühevolle Arbeit wollte Isori als Erwachsener nicht unbedingt fortführen. Als ich ihn frage, ob er kocht, überlegt er einen Augenblick und kichert dann: »Ja. Ramen.«

Obwohl Isori nicht besonders an Essen interessiert ist, ist es auch für ihn eine Möglichkeit, innerhalb der Ainu-Gemeinschaft in Verbindung miteinander zu bleiben. Er und Saitō sind begeisterte Sammler, in ihrer Gegend finden sie Shiitake- und Maitake-Pilze, *sikerpe* (Früchte des Amur-Korkbaums) und Wilden Knoblauch. »Ich weiß, wo guter Wilder Knoblauch wächst und hab es Gōukon-san vom Poronno verraten.« Saitō-san sagt, in der Kussharo-Region gebe es den besten Wilden Knoblauch mit einem tieferen, kräftigeren Aroma.

Doch ob Holz oder wild wachsende Pflanzen – der Austausch von Materialien mit kultureller Bedeutung war bei den Ainu schon immer ein Instrument zur Förderung der Gemeinschaft. Das trifft auf den Austausch von Wissen über den Gebrauch dieser Materialien noch mehr zu. Als sie Isori heiratete, wollte Saitō-san unbedingt die Ainu-Stickerei erlernen; normalerweise werden diese Fähigkeiten in der Familie weitergegeben, aber Isoris Mutter war zu diesem Zeitpunkt bereits zu alt dafür. So wandte sich Saitō an andere Mitglieder der Gemeinde und beherrscht die Kunst mittlerweile so gut, dass sie andere darin unterrichten kann, sogar Menschen mit Ainu-Abstammung. Isori merkt noch an, dass das wiedererwachte Interesse am traditionellen Handwerk mit der Bereitschaft der Ainu zusammenhängt, sich ihre Identität nach so vielen Jahrzehnten der Diskriminierung zurückzuholen.

Das Interesse an der Ainu-Materialkultur wächst auch bei nicht Ainu-stämmigen Menschen, was Isori und Saitō jedoch mit gemischten Gefühlen beobachten. Der aufrichtige Wunsch, von einer anderen Kultur zu lernen,

匕

フ

ナ

匕

フ

ナ