Feature II

Reiseimpressionen aus Izura

Maike Roeder

Manche Orte haben einen verführerischeren Klang als andere, und so muss ich gestehen, dass mir, als ich die Einladung zu dieser Reise nach Kita-Ibaraki bekam, dem Norden der Präfektur Ibaraki, nicht viel mehr einfiel als: Hitachi, *Nattō* (fermentierte Bohnen) und der Name der Präfekturhauptstadt Mito. Doch wurde ich bald eines Besseren belehrt.

Am 7. und 8. März erhielt ich zusammen mit sieben ausländischen Frauen die Gelegenheit, Izura und Umgebung auf Einladung der Präfektur Ibaraki zu besuchen. Ziel dieser zweitägigen Tour war es, herauszufinden, was für „westliche" Besucher interessant ist und was z.B. logistisch oder inhaltlich verbessert werden muss, um mehr Touristen in die Präfektur zu locken. Obgleich nur knapp zwei Zugstunden mit dem JR Jōban Line Limited Express „Hitachi" von Ueno/Tokyo gelegen, zählt dieser Teil von Ibaraki für „westliche" Ausländer nicht gerade zu den Tourismusmagneten, und dies nicht erst seit der Dreifachkatastrophe vom 11. März 2011.

So war ich denn neugierig, was mich erwarten würde – wusste ich doch nur, dass ein großes Thema der Tour *nihonga*-Malerei sein würde. Die Bezeichnung *nihonga* (japanische Malerei) entstand in der Meiji-Zeit als Abgrenzung zum Begriff *yōga* (westliche Malerei).

Wo liegt Izura? Ein Blick auf die Karte zeigt: Izura ist Teil von Izura kaigan, einem Küstenstreifen am Pazifik und Teil des 25.000 ha großen Präfektur-Naturparks Hanazono-hananuki (花園花貫県立自然公園). Der Ort ist ca. 170 km von Tokyo entfernt, 70 km von der Präfekturhauptstadt Mito. Bis Hitachi sind es ca. 40 km. Die angrenzenden Präfekturen sind im Norden Fukushima, im Nordwesten Tochigi, im Südwesten Saitama, im Süden Chiba. Ibaraki gehört zur sog. Kantō-Region.

Bereits vor Reisebeginn gab es eine kleine Verwirrung: Wie genau spricht man nun den Zielort aus – Itsu'ura oder Izura? Selbst japanische Muttersprachler waren sich auf meine Nachfrage nicht sicher. Nun, der Ortsname rührt eindeutig von den fünf (*itsu[tsu]*) Buchten (*ura*) her, die aus der Vogelperspektive ganz klar zu erkennen sind. Im Laufe der Zeit verschmolzen die Laute aber zu dem leichter auszusprechenden Izura. Nur das größte Hotel am Ort besteht auf *Itsu'ura kankō hoteru*.

Diese fünf Buchten und die sie formenden Felsen waren es, die den Kunstwissenschaftler und -förderer Okakura Tenshin (岡倉天心, eigentlich Okakura Kakuzō 岡倉覚三, 1863–1913) 1905 bewogen, vier Kollegen der staatlichen Kunsthochschule von Tokyo einzuladen, sich gerade hier im Angesicht der beeindruckenden Naturkulisse nichts Geringerem als der „Erneuerung“ der japanischen Malerei zu widmen. Jeder der vier Maler bewohnte ein Haus in einer der Buchten an der Küste, zusammen kamen sie im Gebäude des Nihon bijutsuin in unmittelbarer Nähe von Okakuras Haus. Das Titelbild dieser Ausgabe zeigt, wie sie gebeugt und auf dem Boden malend um neue Techniken rangen.

Heute werden die Bilder von Kimura Buzan (木村武山, 1876–1942), Hishida Shunsō (菱田春草, 1874–1911), Yokoyama Taikan (横山大観, 1868–1958) und Shimomura Kanzan (下村観山, 1873–1930) hoch gehandelt – damals wechselte so manches Bild im Tausch gegen einen Korb Fische oder andere Naturalien seinen Besitzer und gehört nun zum „Familienschatz“ der Bauern und Anwohner. Die Maler waren in jungen Jahren nicht so finanzkräftig und konnten sich teilweise nur mit Tauschgeschäften über Wasser halten.

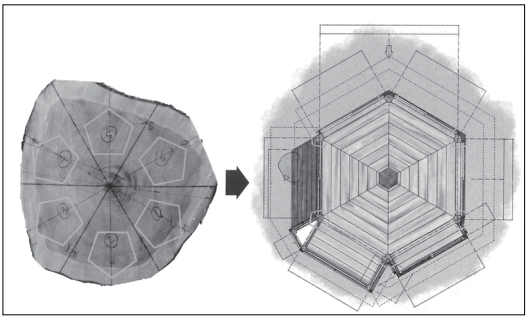
© tellusvision 2019 by Karianne B.

Angetan von der imposanten Felskulisse hatte Okakura ein Grundstück direkt an der Küste gekauft und ließ 1905 sein Haus und etwas unterhalb davon einen sechseckigen Pavillon aus Holz bauen, von dem man eine herrliche Sicht auf das Meer und die Felsen hatte. Hier meditierte Okakura oder formulierte sein berühmtes Werk *Book of Tea*, das 1906 nicht auf Japanisch, sondern auf Englisch erschien. Darin beschreibt er die Geschichte des Tees und seines Einflusses auf die japanische Kultur und Ästhetik.

Dieser nur neun Quadratmeter große Pavillon, den Okakura selbst *Kanrantei* (観瀾亭, wörtl. Hütte zum Betrachten hoher Wellen) nannte, ist in Japan weithin unter dem Namen *Rokkakudō* (hexagonale Halle oder Pavillon) bekannt, obwohl dieser sechseckige Pavillon nicht der einzige seiner Art in Japan ist.

Bei dem verheerenden Tsunami vom 11. März 2011 wurde der ganze Holzbau ins Meer gespült, zurück blieb nur das Fundament. Bereits im Mai richtete die Universität Ibaraki einen Wiederaufbaufonds ein und bildete ein Team aus Wissenschaftlern, Architekten, Verwaltungsbeamten und anderen, deren Ziel es war, den Pavillon so zu rekonstruieren, wie Okakura ihn ursprünglich hatte bauen lassen. 1963 hatte es nämlich bereits eine größere Renovierung gegeben, bei der Wesentliches wie Fensterformen und Dach-

ziegel verändert und der ursprüngliche Holzboden durch Tatami ersetzt worden war. Taucher konnten auf dem Meeresgrund um die Klippe, auf der der Pavillon gestanden hatte, sogar Reste des ursprünglichen Gebäudes finden (so Teile der markanten Kugel auf der Dachspitze und Dachziegel). Auch die Öffnung im Boden in der Mitte des Raumes für eine kleine Feuerstelle, die bei der Tee-Zeremonie nötig ist, wurde wieder eingepasst, und mit hitzeresistentem Kastanienholz (*kuri*) ausgekleidet.



aus: Rokkakudō no saiken no kiseki, S. 30 (FN 1)

Mit Holz von zwei 150 Jahre alten japanischen Zedern aus Iwaki/Fukushima, Glasscheiben aus England, die in derselben Technik wie die damals von Okakura aus Amerika eingeführten Glasscheiben hergestellt wurden (so große Glasscheiben konnten in Japan erst 1909 produziert werden) und Ziegeln in Originalgröße und -form gelang es, den Charakter des Hauses wiederherzustellen. Glücklicherweise fand man sogar Teile des Bergkristalls, der nach der Tradition buddhistischer Reliquienhallen in der Dachkugel eingeschlossen war. Ob der Pavillon immer schon rot angestrichen war, ist nicht mit Sicherheit zu sagen, aber chemische Untersuchungen alter Fotos zeigen, dass zumindest um 1910 schon natürliches *bengara*, eine eisenhaltige rostrote Farbe, verwendet wurde. Weitere interessante Details sind dem sehr informativen Bericht des Wiederaufbauteams[1] zu entnehmen.

Die 1,70 Meter hohe und mehr als 2 Tonnen schwere *yukimi-tōrō* (Steinlaterne für die Schnee-Betrachung, ursprünglicher Name: *ukimi-tōrō*, Steinlaterne zum Betrachten der Wasserspiegelung), die man im Pavillon sitzend auf einem vorgelagerten Felsen sehen konnte, wurde nach alten Fotos ebenfalls neu hergestellt und so solide befestigt, dass sie nach Ansicht der Hersteller wohl etwaigen Tsunami trotzen wird.

Okakura Tenshins Werdegang

Dass Okakura ein bedeutender Kenner und Fürsprecher der asiatischen Kunst werden würde, war nicht von Anfang an abzusehen, studierte er doch zunächst Politikwissenschaft und Volkswirtschaftslehre an der Vorgängerinstitution der heutigen Universität Tokyo. Bereits als Siebenjähriger hatte er begonnen, an einer Missionarsschule Englisch zu lernen, das er später weiter pflegte und so gut beherrschte, dass er seine wichtigsten Schriften zunächst immer auf Englisch verfasste.

1 Ibaraki University (2014): *Rokkakudō no saiken no kiseki* (Geschichte des Wiederaufbaus von Rokkakudō)

Nach seinem Studium trat Okakura 1880 als 17-Jähriger ins Kulturministerium ein. Als Beamter reiste er 1886 zusammen mit dem US-amerikanischen Kunsthistoriker und Professor für Philosophie Ernest Fenollosa, den er an der Universität kennengelernt hatte, nach Europa und Amerika, um sich mit westlicher Kunst vertraut zu machen. 1893 bereiste er das erste Mal zu Forschungszwecken China, 1901-02 Indien auf der Suche nach buddhistischen Kunstwerken.

Selbst kaum künstlerisch tätig, erkannte er, wie wichtig es war, angesichts des zunehmenden Einflusses westlicher Kunst(techniken) die japanische, asiatische und vor allem die buddhistische Kunst zu bewahren und zu fördern. Auch die in der Meiji-Zeit vorherrschende Strömung des *haibutsu kishaku*, der Verbannung des Buddhismus (und stattdessen Förderung des Shintoismus), hatte sich negativ auf die Kunstsammlungen und die Ausbildung von Künstlern und Kunstvermittlern ausgewirkt.

1890 wurde Okakura Direktor der Tokyo bijutsu gakkō (Kunstakademie Tokyo), der Vorläuferin der heutigen Kunsthochschule Tokyo geijutsu daigaku (kurz *Geidai*) in Ueno/Tokyo.

Inschrift: „Ajia ha hitotsu nari“ (Asia is One.)

Nach Streitigkeiten bezüglich der Ausrichtung der Hochschule gab Okakura 1898 seinen Posten an der Kunstakademie aber wieder auf und gründete das private Kunstinstitut Nihon bijutsuin, dessen Ziel es war, neue Ausdrucksformen für die japanische Malerei (*nihonga*) zu finden. Nach mehreren Aufenthalten am Bostoner Kunstmuseum wurde er 1905 Direktor der dort von Fenollosa aufgebauten Abteilung für asiatische Kunst. Gleichzeitig verschlechterten sich die finanziellen Bedingungen seines privaten Instituts, sodass er beschloss, dieses nach Izura zu verlegen, das er auf einer Reise aufgrund der wunderbaren Lage spontan in sein Herz geschlossen hatte. Bis zu seinem plötzlichen Tod im September 1913 im Akakura onsen in Niigata pendelte er zwischen Boston und Izura bzw. Japan hin und her.

Okakura, der bei seiner Beschäftigung mit der Kunst und Ästhetik des Westens, bei seinen Aufenthalten in Boston und in seiner Zusammenarbeit mit Persönlichkeiten wie Ernest Fenollosa für die Schönheit und Bedeutung der „eigenen“ Kunst und Kultur sensibilisiert worden war, wobei für ihn die ganze asiatische, vor allem indische und chinesische Kunst und Kultur darunter zu verstehen war, glaubte an die Bedeutung und Wichtigkeit dieses Zusammenspiels der Kulturen. Sein 1904 erschienenes Buch *The Ideals of the East* beginnt mit den berühmten Eingangsworten „*Asia is One.*“ („Asien ist Eins / eine Einheit“). Okakura positionierte sich damit dezidiert gegen diejenigen Meinungsführer in Japan, die im „Rest von Asien“ nur Japan (kulturell) unterlegene Länder sahen.

Okakura und der Rokkakudō

Es gibt verschiedene Theorien, die versuchen, die Motive herauszuarbeiten, die Okakura zur Errichtung dieses Pavillons bewegten. Während früher eine Verbindung zur Traumhalle (*yumedono*) im Hōryūji gezogen wurde, geht man heute gemeinhin davon aus, dass es eher Elemente der indischen, chinesischen und japanischen Kultur sind, die Okakura in einem Bau vereinen wollte: indischer Buddhismus (die Bergkristall-Reliquie im Dach), chinesische Landschaftsbetrachtung- und gestaltung (der Pavillon im Garten, in den sich der Gelehrte zurückzieht, die pittoresken Felsen, die in der chinesischen Landschaftsmalerei ein häufiges Motiv sind, siehe auch die künstlich stark verwitterten *taihu*-Steine in chinesischen Gärten) und die kontemplative japanische Tee-Kultur. Alte Fotos legen nahe, dass es unterhalb des Pavillons Stufen ins Meer gegeben hat, die an die indischen *ghat* erinnern, Stellen ritueller Waschung an Flüssen und Küsten. Auch die Tee-Kultur selbst vereint nach Okakura Indien, China und Japan.

Der bengalische Dichter und erste asiatische Literaturnobelpreisträger (1913) Rabindranath Tagore, mit dem Okakura seit seiner Indien-Reise 1901/02 freundschaftlich verbunden war, besuchte übrigens im August 1917, vier Jahre nach Okakuras plötzlichem Tod, Izura und verbrachte insgesamt drei Monate in Japan, wo er und seine Vorträge stürmisch gefeiert wurden.

Kaffee als Souvenir

Interessanterweise wird in dem „Izura Institute of Arts and Culture“ der Universität, Ibaraki auf dessen Gelände sich der Rokkakudō befindet, Kaffee und nicht Tee als Souvenir angeboten. Auf der Packung steht auch noch コヒー (*kohī*), nicht das übliche コーヒー (*kōhī*). Was ich für einen kuriosen Schreibfehler hielt, geht tatsächlich auf Okakura selbst zurück, der den Geschmack von Kaffee spätestens in Boston kennen- und schätzengelernt hatte. Der Verfasser des berühmten Tee-Buches beschenkte und bewirtete seine Freunde immer wieder mit diesem Getränk aus gerösteten Bohnen – was sich an mehreren Briefen, in denen Kaffeesendungen angekündigt werden, ablesen lässt. Leider hat sich Okakura mit dieser Schreibung, die der Aussprache des Englischen wesentlich näher kommt als der heute verwendete Begriff, nicht durchgesetzt.

Übrigens wurde der Film „Tenshin“, der im November 2013 in die japanischen Kinos kam, teilweise auch an diesem Ort gedreht. Regisseur ist Matsumura Katsuya, Takenaka Naoto ist in der Hauptrolle als Okakura Tenshin zu sehen.

Nach so viel Kunst und Kunsttheorie muss der Mensch auch essen, und so kamen wir in den Genuss von *ankō-nabe*, einem rustikalen und kräftigenden Eintopf (*nabe*) aus Seeteufel (*ankō*) und Gemüse, der landesweit als eine (Winter-)Delikatesse dieser Region gilt. Die Oberfläche dieses höchst grotesk aussehenden Fischs, der in 30-500 Meter Tiefe auf dem Meeresboden lebt und den ganzen Tag mit geöffnetem Mund darauf wartet, dass Fische hineinschwimmen, ist – man kann es nicht anders sagen – so triefend-schleimig, dass man ihn, den Kopf nach oben, über einem großen Bottich an einem Gestell aufhängen muss, um ihn überhaupt zerlegen zu können, denn auf einem Schneidebrett würde er schlicht wegrutschen. Vor dem Zerschneiden wird der Magen des Fischs mit Wasser „aufgepumpt", damit der ganze Fisch praller und somit leichter zu bearbeiten ist. Die abgeschnittenen Teile werden zunächst gewässert und gereinigt und können dann vollständig gegessen werden. In der Regel isst man die Weibchen, die um ein Vielfaches größer und stärker sind als die Männchen – ganz wie im wahren Leben, wie der Ankō-Spezialist schmunzelnd bemerkte.

Aufgehängter ankō *vor dem Zerschneiden*

Früher galt der Fisch als Arme-Leute-Essen, weil die Filetierung aufwändig ist, inzwischen gilt er aber als kalorienarme Delikatesse, die auch noch gesund und schönheitsfördernd ist, denn sie enthält Kollagen – *das* Zauberwort für japanische Frauen, mit dem gern und oft geworben wird. Bis auf die „Knochen" (Gräten kann man diese harten Teile und den Kiefer kaum noch nennen) wird von diesem Fisch wirklich alles (!!) gegessen. Das „Filetstück" ist dabei die große, weiße Leber *ankimo*, die wie Foie gras schmeckt und in der japanischen Küche zu den Winterspezialitäten zählt.

Allein aus anatomischem Interesse lohnt die Beobachtung von *ankō tsurushigiri*, der Filetierung eines hängenden Seeteufels, allerdings ist sie nur selten öffentlich, z.B. auf Festivals, zu sehen. Der Koch, der vor unseren Augen den Fisch geschickt zerlegte, zeigte uns dann auch, wie man in Ibaraki *ankō-nabe* zubereitet – nämlich ohne Hinzufügung eines einzigen Tropfen Wassers! Nachdem die Leber in einem tiefen Topf erhitzt und sämig gerührt worden ist, fügt man alle anderen Teile des Fischs (Flossen, Haut, Innereien) hinzu, die allesamt so viel Flüssigkeit abgeben, dass eine dickflüssige Suppe entsteht. Nun fügt man große Mengen von geschnittenem Rettich, Lauch und evtl. Pilze hinzu, die ebenfalls noch Flüssigkeit abgeben, und rührt zum Schluss, wenn das Gemüse gar ist, Miso-Paste hinein. Das Ganze dauert nicht länger als eine Viertelstunde. Vor dem Servieren garniert man den Eintopf mit *mizuna*[2] (wörtl.

2 Brassica rapa var. nipposinica

Der fertige Eintopf

Wassergras; auch *kyōna*), das nicht nur gut schmeckt, sondern Fisch- oder Fleischgerichten den unangenehmen Geruch/Geschmack nimmt und *mitsuba*[3] (Japanese Honeywort), das den Appetit anregt, Magendrücken verhindert und beruhigend wirkt. Beide müssen nur kurz erhitzt (eher blanchiert) werden und dürfen in der japanischen Küche als Blattgemüse bzw. Kraut nicht fehlen. Fertig ist der Seeteufel-Eintopf!

Nächste Station: Das Okakura Memorial Museum ist ganz dem Namensgeber, seinen „Jüngern" und ihrem Wirken so wie der *nihonga*-Malerei gewidmet und liegt sehr schön auf einer Anhöhe. Das großzügige, 1997 von Naitō Hiroshi entworfene Museum stellt in der Dauerausstellung Leben und Werk von Okakura Tenshin vor, in den Wechselausstellungen werden Werke im *nihonga*-Stil gezeigt. Alle zwei Jahre findet hier die berühmte *Inten*-Ausstellung (院展) statt, eine Institution des Nihon bijutsuin (heute eine gemeinnützige Stiftung), die die *nihonga*-Malerei nicht nur bekannt machen sollte, sondern den jungen Preisträgern der jährlichen Wettbewerbe erfahrene Mentoren zur Seite stellt, damit diese die Maler künstlerisch betreuen können. Andere *Inten*-Ausstellungen finden in anderen Rhythmen und an anderen Orten in ganz Japan statt. In dem Museum gibt es u.a. eine Nachbildung von Okakuras Studierzimmer um 1907.

Überraschend war unsere Unterbringung im Itsu'ura kankō hoteru. Von außen der größte „Klotz" an der Küste, beherbergt es auf seinem Grundstück, verbunden mit dem Haupthaus durch einen Gang, das ehemalige Haus des berühmten Malers Yokoyama Taikan, das in einem rein japanischen Stil gehalten ist. Das Haus stand ursprünglich an einer etwas anderen Stelle, wurde aber im Ganzen an die jetzige Stelle versetzt und renoviert. Einige Holzböden, die im Laufe der Zeit gelitten hatten, wurden durch Tatami ersetzt. Der Topografie der Landzunge folgend, schlängelt sich das Haus in leichter Abstufung ans Meer hinunter – ein großzügiges Tatami-Zimmer mit schön gestalteter Tokonoma-Nische führt ins nächste. Im Freien gibt es ein heißes Bad (*rotenburo*), ansonsten noch mehrere kleine Badezimmer japanischen Stils. Im Eingangsbereich dieses sehr großzügigen Hauses sind viele Fotos, Malutensilien und persönliche Gegenstände des Künstlers ausgestellt und erwecken den Eindruck, als sei Yokoyama nur kurz aus dem Haus gegangen. Das Rauschen der Meeresbrandung im Ohr lassen wir den Tag in einem heißen Bad oder lesend gemütlich ausklingen. Dieses historische Gebäude kann von 2-15 Personen gemietet werden – ideal ist es wohl für Familienzusammenkünfte

3 Cryptotaenica japonica Hassk

Schön ist auch, dass sich das Anwesen nicht sofort in seiner Ganzheit erschließt und abends und morgens völlig anders wirkt – so hat man anders als bei einem Hotelzimmer das Gefühl, ständig etwas Neues oder eine neue Aussicht entdecken zu können.

Das wenige Minuten vom großen Hotel entfernte, aber zu diesem gehörende, *Honkan* genannte Gebäude, ist noch „japanischer“ und – teurer. Hier ist jedes Zimmer mit den erlesensten Hölzern und Naturmaterialien ausgestattet. Eine Fundgrube für Freunde raffinierter architektonischer Details und Gäste mit einer prall gefüllten Geldbörse ...

oder mittelgroße Gruppen, weil man einerseits nah zusammen ist und doch jeder ausreichend Privatsphäre hat.

Impressionen aus dem Annex, dem ehemaligen Haus von Yokoyama Taikan

Nachdem der erste Tag kalt, außerordentlich windig und regnerisch gewesen war, begann der zweite Reisetag mit einem wunderbaren Sonnenaufgang über dem Meer, den man gut vom Dach des Hotels beobachten konnte. Atemberaubend schön war das Licht, wie es die schroffen, aus hellem kieselalgenhaltigem Sandstein und dunkleren Schieferbänken geformten Felsen und den roten Rokkakudō zum Leuchten brachte. Es war leicht nachzuvollziehen, was Okakura und seine Maler-Freunde hierher gezogen hatte.

Sonnenaufgang um kurz nach 6 Uhr vom Dach des Hotels (Hauptteil) aus gesehen.

Ein gut halbstündiger Morgenspaziergang führte mich zum Leuchtturm und zu den Felsen und pittoresken Kliffs. Sie sind Teil des Geoparks Nord-Ibaraki. Informationstafeln klären über die Entstehungsgeschichte auf: Die unterschiedlich festen Erdschichten sind durch Erdverschiebungen und Einwirkungen von Wind und Wasser unterschiedlich stark erodiert.

Mit dem Auto ging es zunächst zu einer kleinen Glasbläserei auf einem der Berge bei Izura. Von dort hat man einen wunderbaren Panorama-Blick auf die Ebene, auf die Küste und den Pazifik. Einzige Trübung: die dichten, gelben Pollenwolken, die sich mit dem Morgennebel die Berge hochschoben und für heftigste Heuschnupfenattacken sorgten. Etwas später im Jahr ist es hier oben sicherlich sehr schön und angenehm, zumal man in dem angeschlossenen Hotel (*Kōkyō no yado Mt. Akane*) sehr preiswert mit

Blick vom Hotel in die Ebene

Blick auf die Bucht übernachten und abends draußen gemütlich grillen kann. Vor allem Familien mit Kindern kommen hier sicherlich gut auf ihre Kosten. Es werden verschiedene Workshops angeboten, wie Glasblasen oder Glasverarbeitung (Perlenherstellung), an denen auch schon Grundschüler teilnehmen können.

Ungefähr 16 km von der Küste entfernt liegt tief im Wald der farbenfrohe Hanazono-Schrein. Seine Gründung im Jahre 795 soll auf einen merkwürdigen Traum zurückgehen, den der berühmte Feldherr Sakanoue no Tamuramaro bei seinem Feldzug gegen die Emishi, Bewohner Nord-Japans, hatte. Im Laufe der Jahre nahm das Ansehen seiner Person so zu, dass er schließlich als Gottheit der Kriegskünste verehrt wurde.

Der Schrein ist der Berggottheit Ōyamakui no kami, auch Sannō geweiht, der als „Hausgottheit“ der Tokugawa-Familie gilt. Der Affe ist Bote dieser Gottheit, und tatsächlich sieht man an vielen Stellen Affen, auch die drei berühmten Affen des Nicht-Sehen, Nicht-Sagen und Nicht-Hören wie im Tōshō-gū in Nikkō. Die Shintō-Priester (eigentlich *kannushi*) werden im Hanazono-Schrein auch *sarushi* genannt – Affenboten.

Ein großer Anker auf dem Schreingelände sorgt für Verwunderung. Warum ein Schiffanker in den Bergen? Des Rätsels Lösung: Fischer, die ihr Schiff aufgegeben haben, spendeten es der Berggottheit und schlossen somit die Verbindung von Meer- und Berggottheit, ein in Japan oft zu beobachtendes Phänomen.

Die drei Affen im Hanazono-Schrein

Hanazono-Schrein

Götterbote oder kannushi *in Gestalt eines Affen*

Etwas abseits des Schreins steht eine gigantische, dreigeteilte heilige japanische Zeder (*sugi*), die 48 Meter hoch ist, einen Umfang von 8,5 Meter hat und ca. 700 Jahre alt sein soll. Auch gibt es eine Riesenzeder mit einer eindrucksvollen Auswölbung am unteren Teil des Baumes, die besonders von Frauen kurz vor der Niederkunft besucht wird, aber auch von Ehepaaren, die um ehelichen Frieden und Glück bitten.

Die drei Löwenmasken. An den Hörnern zu erkennen: in der Mitte das Weibchen, flankiert von zwei Männchen

Die „schwangere" Zeder

Das wichtigste Schreinfest ist am 5. Mai, bei dem wilde Löwentänze (*sasaramai*) aufgeführt werden, der Überlieferung nach seit rund 900 Jahren. Die Köpfe/Masken sind schwarz und golden und je rund 3 Kilo schwer.

Besonders schön soll es um den Schrein im Mai sein, wenn die unzähligen Rhododendron-Büsche in Blüte stehen, und natürlich zur Laubfärbung im Herbst. Wer einmal dort ist und Zeit hat, sollte eine Wanderung durch den Wald bzw. die Berge machen.

Mittags kehrten wir in der Gaststätte „Masubuchi gyoen" ein, die für Forellenzucht und Berggemüse (*sansai*) bekannt ist. Wir aßen neben sehr seltenem Forellen-*sashimi* u.a. *fukinotō*, *udo* und *taranome*, alles Berggemüse, die es wild nur im Frühjahr gibt und die den nach den üppigen winterlichen Genüssen etwas trägen Magen wieder anregen. Inzwischen wird *sansai* auch systematisch angebaut, um die Nachfrage decken zu können. Diese Pflanzen werden teilweise gekocht oder eingelegt, teilweise frittiert gegessen, roh sind sie wegen der diversen Bitterstoffe nur bedingt zu genießen. Wer einmal auf den wohltuend bitter-würzigen Geschmack gekommen ist, mag diese Gemüse nicht mehr missen.

Hier eine Auflistung nur der allerbekanntesten – es gibt unzählig viele andere.

Japanisch	Englisch/Latein	Inhaltsstoffe / Zubereitung
udo	Aralia cordata	Enthält viel Kalium, kann roh gegessen werden. Oft in Stifte geschnitten und mit Sesamöl gebraten (à la Kimpira) oder roh in einer zarten und hellen Essig-Miso-Paste (*sumiso*) gereicht. *Udo* muss nach dem Schneiden sofort für ein paar Minuten in Essigwasser gelegt werden, da es sich sonst hässlich braun verfärbt.
fuki	Japanese butterbur; Petasites japonicus	Enthält viel Kalium und Kalzium, muss kurz gekocht werden. Wird oft auch eingelegt und somit für andere Jahreszeiten konserviert.
fukinotō	Flower cluster; Petasites japonicus	Reich an Ballaststoffen, Vitamin B1, Carotin, regt wintermüden Stoffwechsel an, der Geruch wirkt appetitanregend und verdauungsfördernd; schmeckt besonders gut als Tempura frittiert oder kleingehackt in Miso eingelegt zu Reis.
taranome	Aralia elata	„König der Berggemüse“, schmeckt fast etwas fettig, der Eiweißgehalt ist dem von Sojabohnen ebenbürtig. Schale und Rinde der gewachsenen Pflanze sind wirksam gegen Diabetis.
urui	Hosta montana	Schmeckt kurz blanchiert mit einer feinen, hellen Essig-Miso (*sumiso*) ganz vorzüglich und so ähnlich wie der weiche, weiße Teil im Innern einer zarten Porree-Stange.
warabi	Engl. bracken; Pteridium aquilinum	Wird bereits im *Manyōshū* besungen und ist in ganz Japan verbreitet. Im Frühjahr werden die frischen Triebe gegessen, die Stärke der Knollen findet bei der Herstellung japanischer Süßigkeiten Anwendung. Besonders reich an Vitamin B2 und E.

Aus: Shiratori Sanae und Itagi Toshitaka (2009): Motto karada ni oishii yasai no benrichō *(An encyclopedia full of nutrient-rich vegetables), Takahashi shoten*

Nach dem herrlich bemalten Shintō-Schrein wartete zum Schluss noch der Tempel Jōren-ji der Tendai-Schule auf uns, dessen Gründung auf das Jahr 858 zurückgeht. Atemberaubend ist das kunstvoll geformte Reetdach, das ich bei einem Tempel und in dieser Exquisität noch nie gesehen habe. Die Dame, die uns das Tempelinnere zeigte,

erklärte uns, dass früher viele Tempel in dieser Gegend mit Ried und nicht mit Dachziegeln gedeckt waren, doch inzwischen ist der Rohstoff zu teuer und selten und es fehlt vor allem an erfahrenen Handwerkern, die ein solches Dach decken und in die richtige Form stutzen können.

Oben: Jōren-ji der Tendai-Schule in Hanakawa

Unten: Die erste Kannon des Pilgerweges

Die inneren Holz- und Papierschiebetüren des Tempels sind von einem oder mehreren unbekannten, aber offenbar sehr fähigen Künstlern großflächig bemalt und sehr eindrucksvoll. Leider war es nicht erlaubt Fotos zu machen.

Hinter dem Tempel gibt es einen 33-Kannon-Pilgerrundweg, der zunächst an einem Bach entlang, dann immer tiefer in eine wilde Schlucht hineinführt. Wer die Kannon-Statuen aus Granit meißelte, ist unbekannt, auch weiß man nicht, ob sie den Saigoku- oder Bandō-Pilgerweg im Westen Japans, die ebenfalls 33 Kannon geweihte Orte verbinden, nachahmen; fest steht jedoch, dass dieser Pilgerweg der inneren Schulung gewidmet ist und seit langem von gläubigen Menschen besucht wird.

Bei all dieser Schönheit und Ruhe darf man nicht vergessen, welchen Schaden vor allem das Erdbeben und der Tsunami am 11. März 2011 anrichteten. Im Fischerei-Museum zeigt uns ein Mitarbeiter, wie hoch das Wasser stand: bis weit über seinen Kopf, an die 2 Meter. Das Gebäude blieb zwar stehen, aber das Innere des Museums wurde so verwüstet, dass man es gleich ganz neu konzipierte und neben der unterhaltsamen und auch für Kinder geeigneten Wissensvermittlung über die Fische der Region, allen voran der Seeteufel, und Festen (*matsuri*), auch einen Bereich einrichtete, der der Dokumentation und dem Gedenken dieser Katastrophe gewidmet ist.

In Ōtsumachi kamen fünf Menschen durch den Tsunami selbst, fünf weitere im Zusammenhang mit der Katastrophe ums Leben, einer gilt als vermisst, der Hafen wurde völlig verwüstet. Eindrucksvoll sind die interaktiven und ständig aktualisierten Vorher-Nachher-Bilder und Videos, die zeigen, wie es mit dem Aufbau vorangeht. Ob man das Erreichte nach nun genau acht Jahren als Immer-noch-nicht oder Doch-schon-so-viel beurteilt, hängt sicherlich von jedem einzelnen Schicksal ab.

Schiff für das Jōban Ōtsu no Ofunematsuri

Bemerkenswert ist das Schiff-Fest (常陸大津の御船祭, *Jōban Ōtsu no Ofunematsuri*), das nur alle fünf Jahre stattfindet, **das nächste Mal übrigens am 2. und 3. Mai 2019!**

Ein 17 Meter langes, 3,5 Meter breites und 5 Tonnen schweres Schiff wird fast fünf Stunden lang an einem langen Seil durch die Straßen gezogen oder eher hin- und herschaukelnd fortbewegt, denn allein mit Ziehen wäre dieser Kraftakt kaum zu bewältigen und für die Zuschauer auch langweilig. Unter lauten Anfeuerungsrufen schaukeln nämlich 20 bis 30 Männer, die sich an beide Seiten des Schiffes hängen, dieses vehement hin und her, dann wird es ein Stück gezogen. Das Schiff bewegt sich dabei nicht direkt auf dem Boden, sondern „gleitet“ auf beidseitig abgeflachten Holzgestellen in H-Form, auch *soroban* genannt. Davon gibt es ca. 100 Stück, die von den zahlreichen Helfern immer wieder von hinten nach vorne getragen und unter den Schiffsrumpf gelegt werden. Bei der ganzen Schaukelei und Zieherei von Holz auf Holz entsteht so viel Reibung, dass es durchaus richtig raucht – nicht ganz ungefährlich bei einer reinen Holzkonstruktion. Es entsteht der Eindruck, als bahne sich das Schiff auf rauher See seinen Weg. Besonders spannend wird es dann an den Straßenkreuzungen ...

Die Ursprünge dieses Festes gehen auf den Sawawachigi-Schrein in Ōtsumachi zurück, der vor mindestens 1200 Jahren gegründet wurde. Interessant ist, dass dieses Fest ursprünglich, wie viele Schreinfeste an der Küste, so begangen wurde, dass man die Schreingottheit an bestimmten Festtagen in einem transportabeln Schrein (*mikoshi*) vom Land ins Meer trug und dort ordentlich „badete". Aufgrund der großflächigen Landaufschüttung in Ōtsumachi in den letzten Jahrhunderten entfernte sich das Meer aber immer mehr, so dass man schließlich dazu überging, das Schiff-Fest dort zu begehen, wo es eigentlich herkam, nun allerdings auf dem Trockenen.

Heutzutage wird das Fest immer an den drei Tagen um den 3. Mai begangen. Seit 2017 ist es als wichtiges immaterielles Volkskulturgut (*jūyō mukei minzoku bunkazai*) anerkannt. Einen guten Eindruck von der Vitalität dieses Festes bekommt man z.B. unter diesem Link: https://www.youtube.com/watch?v=wivlZySB20s

Nicht alles , was wir sonst noch auf dieser Tour gesehen und besichtigt haben, konnte hier aufgeführt werden. Die Reise hat aber Lust auf „mehr" gemacht, darauf, sich mit einer Region und ihrer Geschichte, Kultur und Geographie näher zu befassen. Schon träume ich von einem Workshop, der in Nihonga-Malerei einführt, der die wichtigsten Techniken, die Herstellung der Farben etc. verständlich macht, von Spaziergängen an der malerischen Pazifikküste oder entlang des 33-Kannon-Pilgerweges, von Ruhe und Weite und vom Baden in heißen Quellen mit Blick aufs Meer. Vielleicht lohnendes Ziel einer Exkursion? Melden Sie sich bei der Autorin (roeder@oag.jp), wenn Sie Interesse an einer Kurzreise nach Kita-Ibaraki haben. Auch diejenigen, die sich auf eigene Faust auf den Weg machen möchten, kann ich gerne Informationsmaterial geben und Kontakte vor Ort vermitteln.

Wer sich zumindest schon einmal eine repräsentative und umfassende *nihonga*-Ausstellung sehen möchte, der hat dazu noch bis zum 8. April 2019 Zeit: Die Ausstellung „74. Haru no Inten" ist im Kaufhaus Mitsukoshi/Nihonbashi (7. Etage) zu sehen.

Öffnungszeiten:
täglich von 10.00 bis 18.30 Uhr (Schließung um 19.00 Uhr),
am letzten Tag bis 17.30 Uhr (Schließung um 18.00 Uhr).
Eintritt: 800 Yen

In der OAG-Bibliothek finden Sie neben Büchern zur *nihonga*-Malerei auch einiges zu Okakura Tenshin und seinem Umfeld. Interessanterweise ist das 1906 von Okakura auf Englisch verfasste *Buch vom Tee* bereits 1919 ins Deutsche übersetzt worden, also deutlich vor der Übertragung ins Japanische, die erst 1927 erfolgte. Hier der berühmte Anfang des Buches: „*Tea began as a medicine and grew into a beverage. ...*"

Vielleicht verspüren Sie nach der Lektüre dieses Berichts das Bedürfnis, das englische Original oder die deutsche Übersetzung, von der es mehrere gibt, einmal ganz zu lesen? Die OAG hat zwei davon.

Kakuzo Okakura
Das Buch vom Tee
1919 aus dem Englischen von Marguerite und Ulrich Steindorff übertragen
Insel-Bücherei Leipzig Nr. 274, o.J. (Signatur: 790.1 OKA)

Kakuzo Okakura
Das Buch vom Tee
Übertragen von Horst Hammitzsch
Insel-Bücherei Nr. 274, 1955, Insel-Verlag Zweigstelle Wiesbaden (790.1 OKA)

Kakuzo Okakura
Die Ideale des Ostens
Insel-Verlag zu Leipzig 1923
Aus dem englischen Original übertragen von Marguerite Steindorff (120 OKA)

Yasuko Horioka
The Life of Kakuzō. Author of "The Book of Tee"
The Hokuseido Press (Signatur: 790.1 HOR)

Maike Roeder studierte Japanologie an der Universität Bonn. Mehrere längere Japanaufenthalte als DAAD- bzw. Monbushō-Stipendiatin an der Nanzan-Universität in Nagoya, an der Gakugei-Daigaku in Tokyo und zur freien Forschung. Promotion 2000. Seit April 2005 ist sie Referentin der OAG.

„Poppies" von Matsumura Koji. 103. Saikō-Inten-*Ausstellung in Izura. (23.2.-24.3.2019)*
Mit freundlicher Genehmigung des Tenshin Memorial Museum of Art, Ibaraki