

# So schmeckt die Gegenwart

*Japan zelebriert den Kult der Jahreszeiten mit Hingabe, am liebsten kulinarisch*

IRMELA HIJIYA-KIRSCHNEREIT

Ist es noch Spätsommer oder schon Frühherbst? Kalendarische Daten zeigen zwar den Beginn der neuen Jahreszeit an. Doch schon sie fallen auseinander, je nachdem, ob man ihnen die meteorologischen, die astronomischen oder die phänologischen Festlegungen, etwa das Verhalten der Tiere oder das Entwicklungsstadium der Pflanzen, zugrunde legt. Ganz abgesehen von den Unterschieden innerhalb einer Region in Abhängigkeit von geografischer und topografischer Lage, Witterungsverhältnissen und anderen Faktoren.

Doch warum ist es überhaupt von Bedeutung, sich jahreszeitlich verorten zu können? Weil jede Saison stark mit unseren Gefühlen korrespondiert, so dass die Stimmungslage beim Reden vom Frühherbst eine deutlich andere ist, als wenn man den Spätsommer beschwört. Gerade in den Übergangsphasen von einer Jahreszeit zur anderen wird einem bewusst, wie intensiv, wenn auch oft nur unterschwellig, unsere innere Gestimmtheit sich saisonal ausrichtet. Nicht von ungefähr gelten in vielen Kulturen die Jahreszeiten auch als Allegorie des menschlichen Lebens.

## Ein Traum von Verwurzeltheit

Zwar sind, anders als früher, als man sich, je nach Klimazone, nach der warmen oder auch der kühlen Zeit und ihren Genüssen sehnte, die Jahreszeiten in der globalisierten mobilen Gegenwart kein Schicksal mehr. Die Beeren oder der Spargel, die Tomaten und die Orangen werden aus allen Ecken der Welt eingeflogen, um uns ganzjährig zur Verfügung zu stehen. Doch ist es nicht nur unser Klima- und Umweltbewusstsein, das uns in einer Zeit, in der fast alles möglich scheint, das positive Gefühl für eine über viele Jahrhunderte erträumte Verwurzeltheit in der Gegenwart gründlich austreibt. Denn wir ahnen, dass es beim Einklang mit den Jahreszeiten noch um anderes geht als um Konsumgenuss.

Selbst in gemäßigten Klimazonen gibt es durchaus deutliche Unterschiede in der Aufteilung des Jahreszyklus und damit seiner Wahrnehmung. Das vierteilige Schema entfaltet seit den Anfangszeiten der Schriftkultur und dem Modellcharakter der klassischen chinesischen Dichtung schon vor der ersten Jahrtausendwende eine normative Wirkung. An Japan lässt sich aber auch auf besonders eindrückliche Weise die Verquickung von kulturell überformtem Naturgefühl und sozialem Alltag in allen Facetten betrachten. Dabei ist die von Japanern selbst wie von ausländischen

Beobachtern immer wieder beschworene Naturnähe Japans eher Teil eines nationalen Mythos und kann, etwa im Kirschblütenkult, auch chauvinistischen Ausdruck finden.

Zumal das national definierte Naturgefühl keinesfalls mit behutsamer Umweltgestaltung einhergehen muss. Vielmehr ist die Naturwahrnehmung durch eine kulturell vorgeformte Schablone geprägt, in der die Jahreszeiten eine prominente Rolle spielen. Der amerikanische Japanologe Haruo Shirane spricht in diesem Zusammenhang von einer Ideologie. Doch klingt der Begriff wohl kritischer, als er gemeint war. Denn die so viele Sektoren des öffentlichen wie privaten japanischen Lebens prägende Tradition ist für sich genommen ein Phänomen von verblüffender Präsenz, das tief im Sprachdenken verankert ist und im säkularisierten, entgrenzten Zeitalter sozialen Zusammenhalts, Kontinuität und Sinn verbürgt.

Inzwischen hat man mit einiger Nostalgie in Japan die ausgefeilten Systeme wiederentdeckt, welche vierundzwanzig, ja bis zu zweiundsiebzig Jahreszeiten kennen. Allerdings lässt sich ein solches System schwerlich konkret in den Alltag umsetzen, es wird aber in zahlreichen Buchpublikationen und Blogs gefeiert. Die Erinnerung ist noch da – an die strengen Regeln, nach denen Kimonos in Material, Farbspiel und Motivik ausgerichtet auf bestimmte jahreszeitliche Feste und Bräuche, vom sommerlichen Tempelbesuch über das Allerseelenfest O-Bon bis zum Neujahrstag, von der Kirschblütenschau bis zur Mondbetrachtungs-Party im Herbst, gefertigt waren. Doch gar nicht selten greifen auch heute noch im öffentlichen wie im privaten Raum Kleidungsstücke, Menus und Einrichtungsgegenstände die jahreszeitliche Stimmung auf.

Man muss gar nicht das als Gesamtkunstwerk gestaltete Ambiente eines japanischen Menus in einem traditionellen Restaurant bemühen, wo die Materialien, die Zubereitungsarten und das Essgeschirr, aber auch die Tischdekoration und Präsentationsform bis hin zu dem Rollbild oder der Kalligrafie ganz und gar auf den bestimmten Augenblick hin ausgewählt und zusammengestellt wurden. Eine solche aufwendige Inszenierung kann sich nicht jeder leisten. Aber was in Japan jeder kennt und unterschwellig wahrnimmt, ist das sich stetig erweiternde Repertoire an sogenannten Jahreszeitenwörtern, die häufig als Themen für Hobbydichter und professionelle Literaten in (sozialen) Netzwerken bearbeitet werden. Und ein Jahreszeitengefühl stellt sich unwillkürlich auch im Grossstadtschun-

gel ein, wenn die Einkaufsstrassen über den Besucherköpfen mit wechselnden Dekorationen aufwarten, mit obligatem Herbstlaub und Reis-Ähren im Herbst, mit Schwertlilien oder dem rosa Blütenrausch im Frühling. Alles in Plastik, versteht sich.

Doch sind diese allesamt nur Oberflächensignale einer Gestimmtheit, die noch viel tiefere Schichten einbezieht und über die sich die in Paris lebende japanische Schriftstellerin Ryoko Sekiguchi in ihrem neusten Buch mit dem Titel «Nagori. Die Sehnsucht nach der von uns gegangenen Jahreszeit» (Matthes & Seitz, 2020) Gedanken macht. Sekiguchi, gründlich vertraut mit den kulinarischen Traditionen und Zubereitungstechniken Japans wie Frankreichs und Italiens, nähert sich dem Thema vorrangig über das Material unserer Mahlzeiten – die Früchte, Pflanzen und Tiere, die zu bestimmten Zeiten verzehrt werden.

## Die Zeitlichkeit der Dinge

Jede Jahreszeit hat im japanischen Verständnis drei Hauptphasen, die sich im Deutschen etwa mit den Worten «Früh-», «Haupt-» und «Nachsaison» wiedergeben lassen. Allerdings schwingen in den japanischen Ausdrücken viele Emotionen mit, die zusätzlich ausgelotet werden, beginnend mit der ungeduldig erwarteten Hashiri, der «Lauf-» oder Vorreiterrolle, der besonderen Frische und Knackigkeit, die in der Sakari-Frucht, dem «Höhepunkt», an Reife und Abrundung gewonnen hat. Doch Sekiguchis besonderes Augenmerk gilt der Nagori-Frucht am Ende der Saison. Nagori – der Rest, der Nachhall, das, «was übrig bleibt». Es ist ein Wort, das auf wundersame Weise nicht nur den kostbaren, überreifen Geschmack am Ende einer Saison einfängt, sondern für eine umfassende Grundgestimmtheit steht – das Wissen um Werden und Vergehen und die Kostbarkeit des Augenblicks.

Nagori mag, bei aller Wehmut und Melancholie, aber auch das Gespür für die Übergänge schärfen. Denn es steht an der Schwelle zur nächsten Jahreszeit und stellt eine Verbindung mit dieser her, indem es den Augenblick der Trennung hinauszögert. So sensibilisieren uns diese lyrisch eingetönten Meditationen über jahreszeitliche Speisen mit jedem Bissen für die Zeitlichkeit der Dinge. Vielleicht hat es ja die Globalisierung auch der ganz sinnlichen Genüsse und Erfahrungen gebraucht, und womöglich mussten wir erst anhand des Kulturschocks im Gaumen einen Weg zurück finden zu den geheimen Schwingungen zwischen Körper, Zeit und essbarer Materie.