

# Bratfisch und Vogelbeine Frühmoderne Etikettevorschriften zum Verhältnis von Mensch, Tier und Nahrung in Japan

Michael Kinski, Berlin

Etikettevorschriften sind Regeln des Umgangs – des Umgangs mit sich selbst und mit anderen Menschen als auch der Handhabung von Gegenständen. Insofern lassen sie sich als technische Anweisungen verstehen. Manche Etikettevorschriften geben jedoch Anlaß, sie über ihren Charakter als technische Anleitung für die Ausübung einer bestimmten Handlung hinaus in einen komplexeren Funktionsrahmen einzuordnen, sei es, daß sie auf bestimmte Peinlichkeitsschranken aufmerksam machen, sei es, daß sie Statusunterschieden der an einer Handlung beteiligten Personen Rechnung tragen und deren Anerkennung im Verhalten einfordern, sei es, daß sie in der gegenseitigen Bezeugung von Respekt und Einvernehmen bestehen. In jedem Fall üben sie eine Funktion aus, die in einem Kontext der Kontrolle des eigenen Verhaltens und des Körpers, der Bewahrung bzw. Harmonisierung zwischenmenschlicher Beziehungen (auf der Grundlage von Statusunterschieden oder von gleichberechtigter Gegenseitigkeit) stehen und damit den geregelten und kalkulierbaren Ablauf einer Interaktionssituation bewirken.<sup>1</sup>

Im Normenrepertoire erscheinen jedoch auch Vorschriften, die ebenso den Charakter technischer Vorschriften z.B. zum Verzehr einer bestimmten Speise

---

1 Für eine Untersuchung europäischer Etikettevorschriften unter dem Gesichtspunkt der Disziplinierung von Verhalten vgl. Norbert ELIAS: *Über den Prozeß der Zivilisation. Soziogenetische und psychogenetische Untersuchungen* (Suhrkamp-Taschenbuch Wissenschaft, Bde. 158–59), Frankfurt a.M.: Suhrkamp<sup>3</sup>1977. Einblicke in die Ritualisierung und Normierung der Eßhandlung in Edo-zeitlichen Tischsitten bietet Michael KINSKI: “‘Rei’ wa ‘inshoku’ ni hajimaru. Edo jidai no shokujī sahō ni tsuite no ichi kōsatsu” 「礼」は「飲食」に始まる. 江戸時代の食事作法についての一考察 (Die “Riten” beginnen bei “Essen und Trinken”. Überlegungen zu den Eßnormen der Edo-Zeit), Typoskript 1997. Ders.: “Eßregeln für Frauen in der japanischen Hausenzyklopädie *Onna chōhō ki* (1692). Einleitung, Transkription, Übersetzung und Analyse”, *JH* 2 (1998): 59–101.

tragen, sich aber ihrer Herkunft und unmittelbaren Funktion nach einer Einordnung in den angesprochenen Zusammenhang entziehen. Hier sollen einige Beispiele aus dem Repertoire der Edo-zeitlichen Eßetikette vorgestellt werden, die wegen ihres Bezugs zu tierischer Nahrung ausgewählt wurden. Das bietet Gelegenheit, gleichzeitig der Einstellung zu Tieren, wie sie sich aus den Tischsitten ablesen läßt, nachzugehen.

Die Anweisungen der Eßetikette lassen u.a. die Beziehung von Menschen zu den Gegenständen erkennen, die beim Essen Verwendung finden, geben an, welcher Stellenwert ihnen zugemessen wird, je nachdem, ob ein vorsichtiger Umgang angezeigt wird, oder eher Indifferenz durchschimmert. Die Edo-zeitlichen Etiketteschriften verraten einen von Würde und Vorsicht geprägten, streng choreographierten Umgang mit den Geräten des Essens: Gefäßen aller Art, Eßstäbchen etc. Wie verhält es sich aber mit den Speisen, bzw. den Grundbestandteilen der Nahrung? Welche Prinzipien des Essens stehen in Verbindung zu den Nahrungsmitteln bzw. haben Auswirkung auf den Umgang mit ihnen und das Verständnis für sie?

### 1. Textkonstituierung

Die vorrangige Orientierung der Etikette auf die Kontrolle der Äußerungen des Körpers und die Einübung der Regeln des richtigen Benehmens läßt die Frage nach der Beziehung zu den Nahrungsmitteln und ihren tierischen und pflanzlichen Grundstoffen als nebensächlich erscheinen. Ausgelöst wurde sie durch die kuriose Anweisung in einem Etikettebuch des späten 17. Jahrhunderts.

Der einflußreiche Verhaltensratgeber *Geheimnisse der drei Riten* 三礼口訣 (*Sanrei kuketsu*) des konfuzianischen Gelehrten Kaibara Ekiken 貝原益軒 (1630–1714) stellt neben den Regeln für das Briefeschreiben und das Teetrinken im Teil *Geheimnisse der Eßriten* 食礼口訣 (*Shokurei kuketsu*) die Formen des normgerechten Essens vor.<sup>2</sup> Dort heißt es an einer Stelle:

Über den Verzehr von gebratenem Fisch 魚のやき物 (*uo no yakimono*). Nur die Oberseite darf gegessen werden. [Danach] muß man [den Fisch] umdrehen, und [auf diese Weise] die Spuren des Essens verdecken.<sup>3</sup>

2 Diese erstmals 1699 (Genroku 元禄 12) gedruckte Schrift liegt in einer modernen Ausgabe vor. Ekiken Kai 益軒会 (Hg.): *Ekiken zenshū* 益軒全集 (Gesammelte Werke des Ekiken), Bd. 1, *Ekiken zenshū kankō bu* 1910. Das *Shokurei kuketsu* findet sich auf S. 306–14 (nachfolgend zitiert als SK und Seitenzahl).

Die wenige Jahre zuvor, 1692 (Genroku 5), erschienene Schrift *Aufzeichnungen kostbarer Schätze für Frauen* 女重宝記 (*Onna chōhō ki*) des Namura Jōhaku 苗村丈伯 formuliert im Kapitel “Allerlei Eßregeln für Frauen” 女中よろづくいやうの事 (*Nyōchū yorozu kuiyō no koto*)<sup>4</sup> ebenfalls eine Anweisung für den Verzehr von gebratenem Fisch (Abb. 1 im Anhang), mit einem wesentlichen Unterschied: Der Fisch darf nicht umgewendet werden:

Bei Gebratenem sollte die auftragende Frau [bereits das Fleisch von den Gräten] ablösen und dann servieren. Auch wenn man [das Fleisch] selbst ablöst, darf man [den Fisch danach] nicht umdrehen und [die Rückseite] essen.<sup>5</sup>

Einen nahezu gleichen Wortlaut weist der *Spiegel der Weisheit für Frauen* 女用智恵鑑 (*Joyō chie kagami*)<sup>6</sup> von 1720 (Kyōhō 享保 5) auf:

Bei Gebratenem sollte die auftragende Frau [bereits das Fleisch von den Gräten] ablösen und dann servieren. Auch wenn man [das Fleisch] selbst ablöst, darf man [den Fisch] nicht umdrehen (*ura o kaesu bekarazu*).<sup>7</sup>

In der erweiterten Ausgabe dieser Schrift, dem *Kostbaren Gewebe des Spiegels der Weisheit für Frauen* 女用智恵鑑宝織 (*Joyō chie kagami takaraori*) von 1769 (Meiwa 明和 6), findet sich dieselbe Anweisung.<sup>8</sup>

Zwei Auffassungen über den Umgang mit dem gebratenen Fisch stehen sich gegenüber: Soll man den Fisch umdrehen, nachdem man die Oberseite

3 SK 314. Für “[den Fisch] umdrehen” heißt es hier und in allen folgenden Texten jeweils wörtlich: “die Rückseite [nach oben] wenden” うらをかへす (*ura o kaesu*). “Gebratener Fisch” hier wie an allen anderen Stellen im Verlauf der Erörterung ist Fisch, der über dem offenen Feuer (auf einem Rost oder auf Spießchen) zubereitet, nicht in Öl in einer Bratpfanne gebraten wurde.

4 Eine Reproduktion des Holzblockdrucks von 1692 findet sich in Kinsei Bungaku Shoshi Kenkyū Kai 近世文学書志研究会 (Hg.): *Kinsei bungaku shiryō ruijū. Sankō bunken hen 18* 近世文学資料類従. 参考文献編 18 (Sammlung von Material zur Literatur der Frühen Neuzeit. Referenzdokumente, Bd. 18), Bensei Sha 1981: 76–82. Für eine Übersetzung und Transkription vgl. KINSKI 1998: 76–82, 98–101.

5 *Kinsei bungaku shiryō ruijū. Sankō bunken hen*, Bd. 18: 77.

6 Eine Reproduktion des Holzblockdrucks ist enthalten im 94. Band von Ishikawa Ken 石川兼, Ishikawa Matsutarō 石川松太郎: *Ōrai mono taikai* 往来物大系 (Große Sammlung der Korrespondenzfälle), 100 Bde., Ōzora Sha 1991–94 (nachfolgend OMT und Bandzahl).

7 Die Seiten dieser Ausgabe sind nicht nummeriert, die Paginierung des Holzblockdrucks kann in der Reproduktion nicht gelesen werden. Die Textstelle findet sich auf der zweiten Seite des Unterkapitels *Die verschiedenen Riten für Frauen* 女諸礼 (*Onna shorei*).

8 Ebenda, Bd. 94. Für die Seitenzählung gilt dasselbe wie für *Joyō chie kagami*. Die fragliche Stelle findet sich auf der vierten Seite des Unterkapitels *Sammlung der verschiedenen Riten für Frauen* 女諸礼集 (*Onna shorei shū*).

bis zu den Gräten abgegessen hat, oder soll man von ihm ablassen, ohne die Unterseite nach oben zu wenden? Hinzu kommt eine dritte Variante. In der “Reihenfolge der Regeln für die Begleiter [des Hauptgastes]” 御相伴一心得次第 (*O shōban ichi kokoroe shidai*), einem Kapitel des *Gegenwärtig gültigen Führers für die Menüzusammenstellung bei der Teezeremonie* 当流茶之湯献立指南 (*Tōryū cha no yu kondate shinan*), heißt es im 23. Paragraphen:

Es wirkt peinlich, wenn man bei Gebratenem immer wieder das Fleisch zwischen den Knochen herauspickt. In den *Vollständigen Riten* 曲礼 (chin. *Quli*; jap. *Kyokurai*) heißt es: “Man darf Fisch oder Fleisch nicht wieder zurücklegen, [wenn man davon bereits gegessen hat].”<sup>9</sup>

Der Text problematisiert ein Verhalten beim Verzehr von gebratenem Fisch, das auch in späterer Zeit wieder aufgegriffen werden wird.<sup>10</sup> Auf die Frage des Umdrehens der Speise geht er jedoch nicht ein.

Bislang konnten zehn Edo-zeitliche Schriften aus den Teilbereichen der Ratgeberliteratur nachgewiesen werden,<sup>11</sup> die sich zur Eßweise von gebratenem Fisch äußern.<sup>12</sup> Unter Berücksichtigung aller Informationen dieser Werke läßt sich der folgende “synthetische Text”<sup>13</sup> aufstellen:

- 
- 9 YOSHII Motoko 吉井治子 (Hg.): *Kokuhon Edo jidai ryōri hon shūsei* 刻翻江戸時代料理本集成 (Sammlung Edo-zeitlicher Kochbücher im Nachdruck), Bd. 3, Rinsen Shoten 1978: 29.
- 10 Vgl. Anm. 115. Es ist ein besonderes Merkmal dieses Textes, daß alle Anweisungen mit Zitaten aus verschiedenen Kapiteln der *Aufzeichnungen der Riten* 礼記 (*Liji* / *Raiki*) unterlegt werden. Der hier angegebene Spruch stammt aus *Liji* (SBBY) 1: 11a.
- 11 Die Schriften entstammen den Genres der “Etikettesammlungen” 礼集 (*reishū*), der “Jahreszeitenratgeber” 節用集 (*setsuyō shū*), der “Aufzeichnungen kostbarer Schätze” 重宝記 (*chōhō ki*) – einer Ratgeberform, die sich vornehmlich an Frauen wandte – und der “Korrespondenzfälle” 往来物 (*ōrai mono*). Die Analyse stützt sich auf die folgenden Titel in der chronologischen Reihenfolge ihres Erscheinens: *Spiegel für Frauen* おんなかがみ (*Onna kagami*)<sup>A</sup> von 1650 (Keian 慶安 3, OMT 83), *Onna chōhō ki*<sup>B</sup>, *Shokurei kuketsu*<sup>C</sup>, *Joyō chie kagami*<sup>D</sup>, *Bücherspeicher für Frauen mit erhabener Lackmalerei* 女文庫高蒔絵 (*Onna bunko taka makie*)<sup>E</sup> von 1721 (Kyōhō 6, OMT 92), *Schriften auf farbigen Blättern für Frauen* 女用文色紙染 (*Onna yō bunshiki shizome*)<sup>F</sup> von 1738 (Genbun 元文 3, OMT 92), *Joyō chie kagami takaraori*<sup>G</sup>, *Gemusterter Brokat der verschiedenen Riten für Frauen* 女諸礼綾錦 (*Onna shorei ayanishiki*)<sup>H</sup> von 1841 (Tenpō 天保 12, Holzblockdruck aus der jap. Parlamentsbibliothek), *Gute Medizin für die Anstandserziehung* 良薬躰方 (*Ryōyaku shitsukegata*)<sup>I</sup> von 1851 (Kaei 嘉永 4, OMT 40). Dazu als dritte Variante *Tōryū cha no yu kondate shinan*<sup>J</sup> von 1696 (Genroku 9). Allen Titeln wurde ein hochgestellter Großbuchstabe zugeordnet, unter dem die jeweilige Schrift im Untersuchungsgang erscheint.
- 12 Nicht enthalten sind spätere unveränderte Neuauflagen eines der untersuchten Texte.
- 13 Zu dem im folgenden gewählten Verfahren vgl. den Beitrag von Klaus KRACHT in diesem Band.

- [1] Gegessen wird: “Gebratenes” やき物 *yakimono*.<sup>A, B, D-G</sup>  
 [2] Gegessen wird: “gebratener Fisch” 魚のやき物 *uo no yakimono*.<sup>C</sup>  
 [3] Gegessen wird: “Gebratenes mit Schwanz und Kopf” 焼物は尾首つきたる *yakimono wa o kashira tsukitaru*.<sup>H</sup>  
 [4] Gegessen wird: “Gebratenes” als “erster Fisch” 一ツ魚焼物 *hitotsu uo yakimono*.<sup>I</sup>  
 [5] “Gebratenes” wird von “auftragender Frau” かよひのをんな *kayoi no onna*<sup>A, E</sup> / かよひの女 *kayoi no onna*<sup>B</sup> / かいぞへかよひの女 *kaizoe kayoi no onna*<sup>D, G</sup> / かいぞへの女 *kaizoe no onna*<sup>F</sup> “serviert” まいらせ候 *mairase sôrô*<sup>A, E</sup> / まいらす *mairasu*<sup>B, D, F, G</sup>.  
 [6] “Auftragende Frau” “löst” むしりて *mushirite* [Fleisch von den Gräten].<sup>A, B, D-G</sup>  
 [7] [Fleisch] wird [von Speisenden] “selbst” みづから *mizukara* “abgelöst”.<sup>B, D, G</sup>  
 [8] “Nur Oberseite” 表ばかり / 斗 *omote bakari* = nach oben weisende Seite des flach auf der Unterlage liegenden Fisches wird “gegessen” くらふ *kurau*<sup>C</sup> / 喰て *kuute*<sup>H</sup> / 喰 *kuu*.<sup>I</sup>  
 [9] [Danach] wird [das “Gebratene”] “umgedreht” 返して *kaeshite*.<sup>C</sup>  
 [10] “Spuren des Essens” くひたるあと *kuitaru ato* werden so “verdeckt” おおふ *ôu*.<sup>C</sup>  
 [11] [“Gebratenes”] wird nicht “umgedreht”.<sup>B, D, F, G, H</sup>  
 [12] Es wird “nicht [weiter] gegessen”.<sup>B, F</sup>  
 [13] “Rückseite” 裏 *ura* wird “nicht gegessen”.<sup>I</sup>  
 [14] Fleisch wird nicht zwischen den Knochen herausgepickt せせる (*seseru*).<sup>J</sup>

Zusammengestellt nach den Elementen, bei denen in den meisten Regelwerken Übereinstimmung herrscht, und denen, die abweichen, ergibt sich der folgende Ableitungstext:

[weitgehende Übereinstimmung]

- [1] Über das Essen von “gebratenem” [Fisch]:<sup>A-G 14</sup> [2] Bereits vor dem Servieren löst die “auftragende Frau” [das Fleisch] der “Oberseite” [des Fisches von den Gräten] ab.<sup>A, B, D-G</sup>  
 [3] Dann bringt sie ihn [den Essenden].<sup>A, B, D-G 15</sup> [4] [Es kann auch sein, daß gebratener

14 Zur Gestalt des Fisches findet sich in *H* der Hinweis, daß es sich um “Gebratenes” handelt, das noch “Schwanz und Kopf” trägt. *I* führt zur Stellung des Fisches im Menüablauf aus, daß es sich um den “ersten Fisch” handelt, der wohl auf dem “Haupteßtisch” 本膳 (*honzen*) – beim “Mahl mit Haupteßtisch” 本膳料理 (*honzen ryôri*), einer Form des förmlichen Mahls, wurden, abhängig vom Anlaß und dem Status der anwesenden Personen, eine Anzahl niedriger rechteckiger Eßtische (“Haupteßtisch”, “zweiter Eßtisch” oder 二の膳 *ni no zen*, “dritter Eßtisch” oder 三の膳 *san no zen* usw.) gleichzeitig in den Raum gebracht und vor den Gästen abgestellt – aufgetragen wird. In der Regel ist davon auszugehen, daß auch die anderen Texte, die sich zu Form und Position der Speise nicht äußern, von einem Fisch mit Kopf und Schwanz ausgehen. Je nach Länge und Umfang des Mahls, kann gebratener Fisch an verschiedenen Stellen im Ablauf des Essens aufgetragen werden. Die Position auf dem “Haupteßtisch” läßt sich daher nicht verallgemeinern. Vgl. unten, Anm. 25.

15 Die Texte *B*, *D*, *F* und *G* formulieren die Anweisung für das Handeln der “auftragenden Frau” als ein Gebot. Da im folgenden Satz eine Einschränkung erfolgt und ein Teil der Handlung des ersten Satzes, das Ablösen des Fleisches, den Speisenden zufallen kann, wurde das Hilfsverb *beshi* べし am Satzende mit “sollen” wiedergegeben.

Fisch aufgetragen wird, ohne daß vorher das Fleisch von den Gräten gelöst wurde], und daß das Ablösen [den Essenden] “selbst” überlassen wird.<sup>B, D, G</sup> [5] [In welcher Form der Fisch auch dargeboten wird], gegessen wird nur seine “Oberseite”.<sup>C, H, I</sup><sup>16</sup>

[Gegensatz]

[Variante 1]: [6a] [Nach Verzehr der oberen Seite des Fisches] wird er “umgedreht”, [so daß die unberührte Unterseite nach oben zu liegen kommt].<sup>C</sup> [7a] [Auf diese Weise] werden die “Spuren des Essens” “verdeckt”.<sup>C</sup><sup>17</sup>

[Variante 2]: [6b] Der “gebratene” [Fisch] wird nicht umgedreht.<sup>B, D-H</sup><sup>18</sup> [7b] Es<sup>B, F</sup> / die “Rückseite”<sup>I</sup> wird nicht gegessen.<sup>B, F, I</sup>

[Variante 3]: [8] [Das Fleisch des] gebratenen Fisches wird nicht zwischen den Knochen herausgepickt.<sup>J</sup>

### 1.1 Textkommentar

Einschließlich des Gebots, nur die obere Seite des flach auf der Unterlage liegenden Fisches zu essen, herrscht unter den berücksichtigten Normschriften Übereinstimmung. Uneinigkeit besteht in der Behandlung des Rests. Stellt Ekikens Auffassung eine Einzelmeinung dar? Das Gebot gegen das Umdrehen des Fisches in den *Aufzeichnungen kostbarer Schätze für Frauen* zeigt an, daß eine entsprechende Praxis dem Autor zumindest nicht unbekannt war,

---

16 *C* und *I* sprechen ein deutliches Gebot unter Verwendung der Postposition *bakari* (“nur”) und des Verbalsuffix *beshi* (hier “dürfen”) aus. *H* kommt ohne modale Formulierung aus, da der Sachverhalt als Teilsatz an das Verbot des Umdrehens am Ende der Satzkonstruktion angebunden ist. Auch in den Schriften, die nicht explizit den Verzehr allein der “Oberseite” erlauben, ist dies doch impliziert. In den Texten *A* und *E* enden die Anweisungen bereits mit dem Auftragen der Speise. Allerdings kann das Ablösen des Fleisches vor dem Auftragen bereits als eine vorbereitende Handlung verstanden werden, die verhindern sollte, daß die Essenden den Fisch umdrehen, um auch das Fleisch der unteren Seite zu essen. Text *F* erwähnt die Möglichkeit, das Fleisch selbst abzulösen, nicht, kennt aber das Verbot, den Fisch umzudrehen und weiterzuessen.

17 Ekiken formuliert diesen Sachverhalt mit Hilfe von *beshi* als aktives Gebot, die “Eßspuren” zu “verdecken”.

18 Diese Regel wird in *D*, *G* und *H* als deutliches Verbot durch *bekarazu* べからず (“nicht dürfen”), der Verneinung von *beshi*, zum Ausdruck gebracht. In *B* und *F* erfolgt das Verbot auch mit Hilfe von *bekarazu*, aber zusätzlich unter ausdrücklichem Einschluß der Eßhandlung: *kaeshite kuu bekarazu* (“man darf nicht umdrehen und essen”). *I* verbietet mit *kuu bekarazu* nur das Essen. Es kann aber davon ausgegangen werden, daß auch das Wenden des Fisches ausgeschlossen wird, da sich keine Aufforderung, ihn umzudrehen, findet wie bei Ekiken.

und er dagegen eine andere Form des Essens vorzog, ohne den Grund dafür anzugeben. Hat am Übergang vom 17. zum 18. Jahrhundert ein Wandel in der Eßtechnik bzw. in der Sensibilität für die Eßweise bestimmter Speisen stattgefunden? Nach 1700 geschriebene Normschriften sprechen dafür, daß sich die Anweisung aus den *Aufzeichnungen kostbarer Schätze für Frauen* durchgesetzt hat.

So verzichten drei Texte, die in Anlehnung an Ekikens *Geheimnis der Eßriten* geschrieben sind und eine teils wörtliche Wiederholung darstellen,<sup>19</sup> auf den Bratfisch-Paragrafen.<sup>20</sup> In Text *E* von 1721 heißt es nur, daß die „auftragende Frau“ das Fleisch bereits ablösen soll. (Abb. 2) Es wird nicht erwähnt, daß die Essenden dies selbst tun können. Entsprechend kommt der Text ohne einen Hinweis auf das Umdrehen des Fisches aus. Der knappen Anweisung ist lediglich zu entnehmen, daß die Möglichkeit des Wendens der Rückseite nach oben nicht in Frage kommt, da kein anderes Verhalten als das Auftragen des Fisches mit bereits abgelöstem Fleisch eingeräumt wird. (13a, § 30).<sup>21</sup> *D*, *F* und *G* untersagen in nahezu identischem Wortlaut das Umdrehen des Fisches. *H* aus der späten Edo-Zeit führt ebenfalls das Wende- verbot an. Nur *I* ist weniger eindeutig. Ohne das Umdrehen zu erwähnen, heißt es, daß der Verzehr der Unterseite nicht erlaubt sei.

Interessant für das Aufsuchen der Abhängigkeitsstrukturen der Schriften untereinander ist ein Blick auf ihren Wortlaut. Sieht man von den anderslautenden Formulierungen bei Ekiken ab, scheint den Werken *B* bis *G* – angefangen bei Jôhakus *Aufzeichnungen kostbarer Schätze für Frauen* – derselbe Text zugrunde zu liegen, der nur in der Länge geringfügig variiert wurde. Vielleicht kann sogar Jôhakus Schrift – sofern keine älteren Vorläufer gefunden werden

19 Die *Große Sammlung des Wörterwaldes von großem Nutzen in Form eines Jahreszeitenratgebers, auf die kein Mensch gehofft hat* 大益字林節用不求人大成 (*Taieki jirin setsuyô fukyûjin taisei*) von 1717 (Kyôhō 2, Reproduktion in Bd. 27 der *Großen Sammlung der Jahreszeitenratgeber, Setsuyô shû taieki* 節用集大系, 100 Bde., Ôzora Sha 1993–95), die *Korrespondenzfälle für Knaben in Form von hundert Meisterbriefen* 童子往来百家通 (*Dôji ôrai hyakka tsû*) von 1837 (Tenpō 8, OMT 100) und die *Große Sammlung unvergleichlicher Jahreszeitenratgeber* 大成無双節用集 (*Taisei musô setsuyô shû*) von 1849 (Kaei 2, *Setsuyô shû taieki*, Bd. 73–74).

20 Die Neuausgaben der *Aufzeichnungen kostbarer Schätze für Frauen* hingegen, z.B. diejenige von 1711 (Hōei 宝永 8) oder die vom Literaten Takai Ranzan 高井蘭山 (1762–1838) besorgte und 1847 (Kōka 弘化 4) gedruckte, konnten den ursprünglichen Text in unveränderter Länge wiedergeben, da dessen Regel für den Bratfischverzehr nun die wohl allgemein akzeptierte Standardform darstellte.

21 OMT 92, 13a, §30. Der Wortlaut ist identisch mit A. OMT 83, §30 (die Seitenzahl in der Reproduktion konnte nicht gelesen werden).

– als die Vorlage betrachtet werden, die stilistisch und inhaltlich Einfluß auf die späteren Autoren ausübte.<sup>22</sup> Nur so ist die Kontinuität in den Formulierungen zu erklären.<sup>23</sup>

Gegen Ende der Edo-Zeit erscheinen Anweisungen, deren Wortlaut sich weder den Texten nach dem Muster der *Aufzeichnungen kostbarer Schätze für Frauen* noch den Werken, die Ekikens *Geheimnis der Eßriten* folgen, zuordnen läßt. Inhaltlich herrscht in *H* und *I* weitgehende Deckungsgleichheit mit den Regeln, die sich im 18. Jahrhundert durchgesetzt hatten. Beide Schriften enthalten jedoch zusätzliche Informationen. So unterscheidet der *Gemusterte Brokat der verschiedenen Riten für Frauen*<sup>H</sup> zwischen gebratenem Fisch mit Kopf und Schwanz und Bratfisch, der auf Spießchen serviert wird. Für letzteren gilt eine andere Form des Verzehr: “Man sollte die Spießchen [mit der Hand] hochnehmen, zwischen den Eßstäbchen halten<sup>24</sup> und dann essen. Wenn es allerdings viele Beilagen gibt, braucht man ihn in der Regel nicht zu essen.” Die *Gute Medizin für die Anstandserziehung* differenziert je nachdem ob es sich beim “ersten Fisch”<sup>25</sup> um “Gebratenes”, also wohl um einen Fisch, der zusammen mit dem Haupteßtisch aufgetragen wird, handelt, oder ob er

---

22 Die Formulierungen in *A* (von dem *E* abhängt), die das Auftragen des gebratenen Fisches betreffen, finden sich in gleicher Form bei Jōhaku wieder. Zumindest in diesem Teil scheinen die *Aufzeichnungen kostbarer Schätze für Frauen* auf einer älteren Textvariante aufzubauen. Für die Anweisungen zum Verzehr des Fisches konnte ich noch keine Formulierungen nachweisen, auf die Jōhaku sich gestützt haben mag.

23 Bestimmte Texte dienten in stilistischer und inhaltlicher Hinsicht als Standard für spätere Schriften, die selbstverständlichen Gebrauch von ihnen machen, ohne auf den Ursprung zu verweisen. Nicht nur an den Formulierungen in den *Aufzeichnungen kostbarer Schätze für Frauen* ist das zu verfolgen. Ein Beleg ist auch die Verwertung von Ekikens Regelwerk.

24 Wörtlich ist von “einklemmen” 是さむ (*hasamu*) die Rede.

25 Während eines Mahls konnte mehrmals Fisch aufgetragen werden. Die Bezeichnung “erster Fisch” ist mir in anderen Etiketteschriften der Edo-Zeit noch nicht begegnet. Sie findet sich aber in den *Aufzeichnungen des Ise Rokurō Zaemon no Jō Sadanori* 伊勢六郎左衛門尉貞順記 (*Ise Rokurō Zaemon no Jō Sadanori ki*) von 1549 (Tenbun 天文 18). Hier ist nicht nur vom “ersten Fisch” 魚一ツ (*uo/sakana hitotsu*) bis zum “zehnten Fisch” 魚十 (*uo/sakana jū*) die Rede, sondern auch “Beilagespeisen” 采 (*sai*) – Speisen, die auf einem “Eßtisch” 膳 (*zen*) (vgl. Anm. 33) um den Reis herum angeordnet wurden, z. B. Schälchen mit Eingelegtem, in Essig eingelegtes Fleisch von Fischen oder Vögeln. “Rohsauer” 膾 (*namasu*) genannt, oder gebratener Fisch – werden in dieser Weise gezählt. *Zoku Gunsho ruijū* 続群書類従 (Eine Vielzahl von Schriften nach gleicher Art gesammelt, Fortsetzung), Bd. 24.2: *Buke bu* 武家部 (Über die Kriegerhäuser), *Zoku Gunsho ruijū kansei kai* 3 1959: 23–26 (nachfolgend zitiert als ZGR und Bandnummer).

auf dem “gegenüberliegenden Stellisch” 向詰 (*mukôzume*)<sup>26</sup> serviert wird. Für den zweiten Fall gilt, daß man den Fisch unberührt lassen soll.

Als Adressat der Etiketteschriften ist ideellerweise der ‘allgemeine Leser’ anzunehmen. Das geben Aufbau und Inhalt der Texte zu erkennen. Im Gegensatz zu den Muromachi-zeitlichen Werken geht es vorrangig um die Grundregeln des Essens, wie die Reihenfolge, in der die aufgetragenen Gerichte zu essen sind, oder die Handhabung der Eßstäbchen. Entsprechend werden Speisen angesprochen, die so allgemein waren, daß sie bei jedem Mahl in den unterschiedlichsten Gesellschaftsschichten auftreten konnten, oftmals sogar nur solche Gerichte, deren Verzehr Schwierigkeiten bereitete.<sup>27</sup> Bereits in der Edo-Zeit wurden die Werke von Gelehrten wie Ekiken unter dem Bestreben wahrgenommen, Bildung für das gesamte Volk in seinem alltäglichen Handeln anzubieten.<sup>28</sup> Tatsächlich aber hat man sich bei den Texten, die sich nicht an eine bestimmte Bevölkerungsgruppe wenden, männliche Stadtbewohner als Leser vorzustellen, die einem Haus vorstanden, bevorzugt einem Kriegerhaus, und über ein relativ hohes Maß an Bildung und Einkommen verfügten.<sup>29</sup> Daneben lassen sich Vertreter der dörflichen Führungsschicht als Buchkonsumenten nachweisen.<sup>30</sup> Einem vergleichbaren sozialen Milieu dürften die weiblichen Adressaten entstammen, an die sich viele Anstandsschriften richten. Dabei ist zu beachten, daß bei den pädagogischen Schriften für Frauen ebenfalls männliche Hausvorstände als Leser und Vermittler des angelesenen Wissens in Frage kommen, wie Matsumura im Zusammenhang mit der Gesundheitsratgeberliteratur konstatiert. Die anderen Gruppen der Gesellschaft, wie Frauen und Kinder aber auch alte Menschen, die sich aus dem öffentlichen Leben zurückgezogen haben, erreicht das Wissen um die “Sorge für ein [gesundes] Leben” erst als Folge der Lesehandlung durch das Oberhaupt eines Hauses,

26 Vgl. den Hinweis bei Ekiken: “[Vom] gegenüberliegenden Beistelltisch braucht man nicht zu essen.” SK 307.

27 Zu dem Bemühen um die Verbreitung einer allgemeinen Grundetikette vgl. KINSKI 1998.

28 MATSUMURA Kôji 松村浩二: “Yôjô ron teki nashintai e no manazashi” 養生論的な身体へのまなざし (Blick auf den Körper innerhalb der Erörterungen über die Sorge für ein [gesundes] Leben), Edo no shisô henshû iin kai 江戸の思想編集委員会 (Hg.): *Edo no shisô* 6. *Shintai, josei ron* 江戸の思想 6. 身体, 女性論 (Das Denken von Edo 6. Erörterungen über Körper und Frauen), Tôkyô: Perikan Sha 1997: 115.

29 Ebenda: 99.

30 Vgl. YOKOTA Fuyuhiko: “Ekiken bon no dokusha” 益軒本の読者 (Die Leser der Ekiken-Bücher), YOKOYAMA Toshio (Hg.): *Kaibara Ekiken. Tenchi waraku no bunmei gaku* 貝原益軒. 天地和楽の文明学 (Kaibara Ekiken. Eine Zivilisationslehre über Friede und Ein-

und auch nur, weil der kundige Familienvorstand in seiner Verantwortung für das Haus sein Wissen auf die anderen Familienmitglieder bezieht.<sup>31</sup>

## 1.2 Interpretation: Allgemeiner Rahmen

Als Hintergrund der Anweisungen für das Essen von “Gebratenem” ist von der Situation eines Mahls in Gesellschaft mit mehr oder weniger formellem Charakter auszugehen. Vorstellbar ist der Rahmen eines geselligen Beisammenseins aus privatem Anlaß, etwa einer Teezusammenkunft unter Freunden oder Bekannten, oder eines förmlichen Mahls, das sich einem besonderen Anlaß verdankt, vielleicht einer Hochzeit oder der Teilnahme an einem offiziellen Bankett.<sup>32</sup> Die Anwesenden sitzen auf dem Fußboden, der aus etwa vier Zentimeter dicken, steifen rechteckigen Binsenmatten 畳 (*tatami*) besteht. Vor jedem werden ein oder mehrere “Eßtische”<sup>33</sup> abgestellt, auf denen die Speisen nach festem Muster arrangiert sind. (Abb. 3) Da es sich bei den hier vorgestellten Texten überwiegend um Schriften handelt, die sich an Frauen richten, tritt nur weibliches Bedienungspersonal in Erscheinung. Die Rolle des Auftragenden kann aber auch von Männern wahrgenommen werden. In Regelwerken der Muromachi-Zeit, die über das Normenrepertoire im Umkreis hoher Vertreter des Kriegeradels – des Shôgun und der Regionalfürsten – Auskunft geben, tragen z.B. die Söhne des Hauses, in dem ein Mahl stattfindet,<sup>34</sup> oder männliche Mitglieder des Gefolges einer hohen Persönlichkeit das Essen auf. Bei einem Essen im engeren Kreis – bei einer Teezeremonie – ohne einen formellen Anlaß kann der Gastgeber selbst als Aufträger agieren.<sup>35</sup>

---

klang zwischen Himmel und Erde), Heibon Sha 1995: 315–53, insbes. 316, 333–39.

31 MATSUMURA 1997: 100–02, 115.

32 Die Schriften, die der Untersuchung zugrunde liegen, entstammen Genreformen, die sich um eine Verbreitung von Allgemeinwissen, auch hinsichtlich der Grundregeln des höflichen Verhaltens, bemühten. Sie vermitteln den Eindruck der Situation eines Mahls, das in der Sphäre des privaten Hauses stattfindet. Das schließt den formellen Charakter nicht aus, und es steht zu vermuten, daß die vorgestellten Regeln ebensogut ihre Berechtigung auf einer höheren Stufe des sozialen Umgangs außerhalb des privaten Hauses besaßen.

33 Niedrige Tische aus lackiertem Holz in Form eines viereckigen Tablett auf vier Beinen oder auf einer Art kistenförmigem Unterbau.

34 Vgl. z.B. SHIMADA Isao, HIGUCHI Motomi 樋口元巳 (Hg.): *Dai shorei shû* 大諸礼集 (Große Sammlung der verschiedenen Riten), 2 Bd. (Tôyô bunko, Bde. 561–62), Heibon Sha 1993. Das sechste Kapitel “Reihenfolge des Auftragens und die Art zu essen” 通の次第同喰様 (*Kayoi no shidai dô kuu yô*) behandelt diese Frage. Ebenda, Bd. 1: 134, § 6 (nachfolgend zitiert als DR und Seitenzahl mit Paragraphenangabe).

Das Essen in Gesellschaft unterliegt einer festen Ordnung.<sup>36</sup> Diese erstreckt sich nicht allein auf die materiellen Aspekte des Mahls, also die Auswahl der Gefäße, Schalen und Unterlagen entsprechend den aufzutragenden Speisen, deren Reihenfolge im Menüablauf oder ihre Position auf den einzelnen Eßtischen. Die Ordnung betrifft auch die Sitzfolge der Anwesenden nach Maßgabe ihres relativen Status zueinander. Sie reguliert das Verhalten der Speisenden sowohl hinsichtlich der Speise gemäß den jeweiligen technischen Anweisungen, die für das Essen des jeweiligen Gerichts Standardcharakter besitzen, als auch des Umgangs mit den anderen Anwesenden in Ansehung der Rangabstufungen, wie auch der Beziehung zum eigenen Körper bzw. seinen Äußerungen (Eßgeräusche etc.) unter Beachtung bestimmter Peinlichkeitsvorstellungen.<sup>37</sup> Eine davon berührt das Essen von gebratenem Fisch.

Der Grund für das Empfinden von Peinlichkeit, das sich im einen Fall angesichts des Umdrehens des halb gegessenen Fisches, im anderen Fall beim Anblick der freigelegten Gräten einzustellen scheint, mag in einem

---

35 Vgl. SK 306: “Wenn der Hausherr den Eßtisch abstellt [...]”

36 Eine Kodifizierung des Eßrepertoires, einhergehend damit der Zubereitungsweise und der normgerechten Formen des Verzehr, setzte bereits in der Heian-Zeit am Kaiserhof ein. Die Verpflichtung gegenüber vorgeschriebenen Formen des Althergebrachten und der Normen der Etikette wirkte auf die Entwicklung des Lebensstils der Krieger, in erster Linie auf die Kultur am Hof des Shōgun, und förderte eine Kodifizierung der Verhaltensregeln. Im Rahmen der Eßkultur nahm in der Muromachi-Zeit die Festschreibung von Traditionen konkrete Formen an in Gestalt von Schulrichtungen, die jeweils mit einer bestimmten Familie verbunden waren: der Familie Shijō 四條 am Kaiserhof, den Familien Ōgusa 大草 und Shinji 進士 am Hof des Shōgun. Zu den Aspekten des Mahls äußerten sich auch eine Reihe weiterer Schulen, denen im Umkreis des Shōgun die Unterweisung in einem den Anstandsnormen entsprechenden Verhalten oblag. Es handelt sich um die Schultraditionen der Familien Imagawa 今川, Ise 伊勢 und Ogasawara 小笠原. Zusammen mit den ‘Kochschulen’ nahmen sie prägenden Einfluß auf die Eßkultur der Muromachi- und Edo-Zeit, wenigstens bei offiziellen oder formellen Anlässen. Was der Lebensstil der Krieger des Mittelalters als Vermächtnis an die Edo-Zeit weitergab und wovon die Schriften der Koch- und Etiketteschulen ein schriftliches Zeugnis bewahrten, war nicht allein ein Repertoire an Gerichten, sondern vielmehr eine festgefügte Form des Mahls und seiner Einnahme, die weit über die engen Kreise des Hofes um den Shōgun in andere Teile der Gesellschaft wirkte und das förmliche Essen bestimmte. Für eine kurze Beschäftigung mit einer frühen Entwicklungsstufe des Anstandsverhaltens unter den Kriegern vgl. “Bushi Etiquette in the Kamakura Period”, *The East* 21.2 (April), 1985: 53–57.

37 Zur Disziplinierung des Körpers der Essenden allgemein vgl.: ELIAS 1977. Robert MUCHEMBLED: *Die Erfindung des modernen Menschen. Gefühlsdifferenzierung und kollektive Verhaltensweisen im Zeitalter des Absolutismus* (Rowohlt's Enzyklopädie, Kulturen und Ideen, Bd. 510), Reinbek bei Hamburg: Rowohlt 1990: 210–37. Zum Verhältnis von Eßregeln und Körper im Edo-zeitlichen Japan vgl. KINSKI 1997 u. 1998.

Form-Denken zu suchen sein, wie Mary Douglas<sup>38</sup> es anspricht. Diese zeichnet ein Bewußtsein nach, das die Gesellschaft als eine "Folge von Formen" sieht, umgeben von einer 'natürlichen' Umwelt, in der menschliche Aktivitäten stattfinden können, die noch keiner Normierung unterliegen und aus der Gefahr für das Zusammenleben erwachsen kann.<sup>39</sup> Douglas stellt sich keine monolithische Struktur vor, "die das Ganze der Gesellschaft fortwährend und umfassend in sich schließt".<sup>40</sup> Vielmehr geht sie von einzelnen Situationen aus, in denen sich der Handelnde der Tragweite des Zusammenhangs bewußt ist und im Umgang mit anderen entsprechend der Konstellation aus "möglichen Mustern der Beziehung" das angemessene auswählt. Dieses intuitive Verständnis für die in jeweiligen Situationen relevanten Formen gestaltet das Verhalten der Handelnden in der erforderlichen Weise.<sup>41</sup> Zeremonielles Handeln, Sprechverhalten und Körpergestik erscheinen in einem steten Bestreben begriffen, sich auf eine gemeinsame Sicht der Situation und ihrer Strukturen zu verständigen und diesen Ausdruck zu verleihen.<sup>42</sup> Durch Etiketteregeln werden Formen der Interaktion beständig reproduziert, die stets der Gefahr ausgesetzt sind, durch ungeformtes oder falsch geformtes, normabweichendes Verhalten verletzt zu werden. Die konzentrierte Aufmerksamkeit der Beteiligten ist gefordert, um die gemeinsame Handlung zum Erfolg zu führen. Die Befolgung der Etiketteregeln impliziert eine sichtbare Anerkennung gesellschaftlich definierter Formen und Strukturen des Umgangs miteinander.

Mithin lassen sich die beiden Varianten des Fischverzehr als unterschiedliche Elemente des Bestrebens um Formgebung des gemeinsamen Mahls deuten. Doch ist das die einzige Erklärungsmöglichkeit oder gibt es andere Vorstellungen, die in der Frage nach dem Umdrehen des Fisches oder dem ausschließlichen Verzehr der Oberseite zum Tragen kommen?

---

38 Mary DOUGLAS: *Purity and Danger. An Analysis of the Concepts of Pollution and Taboo*, 1. Auflage 1966, London, Henley: Routledge and Kegan Paul 1978.

39 Ebenda: 98.

40 Ebenda: 100.

41 Ebenda.

42 Ebenda: 101.

## 2. Interpretation: Symbolischer Rahmen

### 2.1 Vermutung

Muchembled und Kleinspehn haben auf eine Vorstellung hingewiesen, die in Europa besonders seit der Reformationszeit starken Einfluß ausübte: Danach bergen Nahrungsmittel Gefahren für die Gesundheit des menschlichen Körpers und die ihm innewohnende Seele.<sup>43</sup> Eine Durchsicht der Eßregelliteratur liefert keine Hinweise für ähnliche Auffassungen im Japan der Edo-Zeit.<sup>44</sup> Hier soll vielmehr die umgekehrte Frage gestellt werden, inwieweit sich Anzeichen für Respekt gegenüber der natürlichen Welt als Quelle menschlicher Nahrung finden lassen, auf die Claude Lévi-Strauss bei der Analyse von Mythenzyklen amerikanischer Indianer aufmerksam gemacht hatte.<sup>45</sup>

Anders formuliert führt das zu der Frage, ob sich in den Edo-zeitlichen und den ihnen vorausgehenden Muromachi-zeitlichen Sammlungen von Anstandsregeln ein Lebensstil ausdrückt, der von einem Gefühl der Verantwortung gegenüber der Natur zeugt. Ein flüchtiger Überblick über die Eßetikette liefert bereits Hinweise, die sich in dem von Lévi-Strauss angesprochenen Sinn deuten lassen. Allein die Vielgestaltigkeit des Eßgeschirrs, das Mensch und Natur voneinander scheidet und die Rolle des Vermittlers zwischen beiden übernimmt, die detaillierten Regeln für das Auftragen und ein normgerechtes Essen, die eine Ritualisierung des Eßverhaltens bewirken und auf diese Weise ebenfalls für eine Unterbrechung der direkten und unvermittelten Berührung zwischen Mensch und Natur sorgen, und schließlich das vorsichtige, zurückhaltende, auf Vermeidung von Scham und Peinlichkeit bedachte Verhalten,

---

43 MUCHEMBLED 1990: 210–37. Thomas KLEINSPEHN: *Warum sind wir so unersättlich? Über den Bedeutungswandel des Essens* (Edition Suhrkamp 1410, Neue Folge, Bd. 410), Frankfurt a.M.: Suhrkamp 1987. In dieser Wahrnehmung verschränken sich unterschiedliche Elemente: die Beurteilung des ungezügelter Eßtriebs als moralisch verwerflich, gesundheitliche Folgen falscher oder übermäßiger Ernährung, die Temperamentenlehre und die Furcht vor dem Verdauungsprozeß und den als unrein begriffenen körperlichen Ausscheidungen.

44 Sowohl die Kochbücher als auch die Anstandsschriften künden von einer positiven Einstellung zum Essen und dem damit verbundenen Vergnügen. Warnungen vor übermäßigem Essen und falschen Ernährungsgewohnheiten fehlen allerdings nicht. Vgl. den *Spiegel der Speisen unseres Landes* 本朝食鑑 (*Honchô shokkan*) des Arztes Hitomi Hitsudai 人見必大 von 1692 (Genroku 5) und Ekikens *Unterweisungen in der Sorge für ein [gesundes] Leben* 養生訓 (*Yôjô kun*), gedruckt 1713 (Shôtoku 正徳 3).

45 Claude LÉVI-STRAUSS: *Mythologica III. Der Ursprung der Tischsitten* (Suhrkamp-Taschenbuch Wissenschaft, Bd. 169), Frankfurt a.M.: Suhrkamp 1976: 543–46.

das dem Essen in den Anstandssammlungen anempfohlen wird, bieten sich einer Interpretation unter diesem Gesichtspunkt an.

Die chinesische Küche ist bekannt für den Verzicht auf das Messer als Eßwerkzeug. Vor dem Auftragen wird das Fleisch von Säugetieren, Vögeln und Fischen bereits so in der Küche zerteilt, daß es mit den Eßstäbchen bequem gegessen werden kann. In der Gewohnheit, auf den Gebrauch des Messers bei der Mahlzeit zu verzichten, läßt sich das Bestreben erkennen, ein in seiner Funktion als Waffe für die zwischenmenschlichen Beziehungen so gefährliches Instrument wie das Messer beim Mahl zu vermeiden. Gleichzeitig aber bietet diese Methode, Speisen anzurichten und aufzutragen, Anlaß zu der Interpretation, die Schuldgefühle der essenden Menschen gegenüber den als Nahrung dienenden Tieren auf ein Mindestmaß einzuschränken, indem (1) durch die Zubereitung nichts mehr an die ursprüngliche Form der Lebewesen und damit an diese selbst erinnert und (2) die Speisenden der Notwendigkeit, durch den Gebrauch des Messers an der Zerstörung der Körper von Tieren teilnehmen zu müssen, enthoben werden.<sup>46</sup>

In der japanischen Küche dagegen treten Tiere mitunter in ihrer vollständigen Gestalt in Erscheinung. Obwohl der Einfluß buddhistischer Tötungs- und Speiseverbote dafür sorgte, daß Säugetiere selten verzehrt wurden,<sup>47</sup> bereitete man viele Sorten von Fisch und Geflügel zu. Besonders Fische wurden mit Kopf und Schwanz gebraten und in ihrer ursprünglichen Gestalt aufgetragen. Die oben besprochenen Texte geben einen Eindruck davon. Allen Anweisungen gemein war dabei das Gebot, nur eine Seite des Fisches bis zu den Gräten zu essen. Es mag sein, daß Ekiken die Eßrückstände, Gräten und Kopf, aus ästhetischen Gründen als unschön oder gar peinlich empfand. Aber seine Ermahnung, nur eine Seite des Fisches zu essen und diesen dann umzudrehen,

---

46 Es gibt Ausnahmen, wie den Verzehr von gebratenen oder frittierten Fischen, die in unzerlegter Form aufgetragen werden und ggf. vor den Augen aller am Mahl Beteiligten für Eßstäbchen verzehrbar gemacht werden, indem einer der Speisenden den Körper des Fisches durch kräftiges und wiederholtes Hineinstecken mit den Eßstäbchen auflöst (mündliche Mitteilung Watanabe Hiroshi). Tendenzen, die Form von Tieren, die als Nahrung Verwendung fanden, zu verschleiern, lassen sich auch in anderen Kulturen beobachten. Für England berichtet Keith Thomas, daß Hasen ursprünglich samt Kopf serviert worden seien. Aber im Zug der Sensibilisierung gegenüber dem Umgang des Menschen mit seinen Mitkreaturen, lasse sich seit dem Beginn des 18. Jh. eine wachsende Tendenz beobachten, bei der Zubereitung die auffälligeren Merkmale der Tiere unkenntlich zu machen. Keith THOMAS: *Man and the Natural World. Changing Attitudes in England 1500–1800*, Harmondsworth: Penguin Books 1984: 300.

47 S.u. S. 63ff.

so daß die noch unberührte Unterseite oben zu liegen kommt, die das ursprüngliche Aussehen des Fisches bewahrt, verdankt sich vielleicht mehr als einem bloß ästhetischen Empfinden. Ist es zu weit gegriffen, hier auf eine Furcht oder Zurückhaltung zu schließen, ein anderes Mitglied der natürlichen Welt zu zerstören? Wenn diese Interpretation zulässig ist, könnte darin ein Beispiel für den Respekt vor der Natur und ihren Teilen identifiziert werden, von dem Lévi-Strauss in anderem Zusammenhang spricht.

## 2.2 Gegenteilige Indizien

Andere Quellentexte aus dem Bereich der Koch- und Eßkultur belegen, daß sich das Verhältnis zu den Nahrungsmitteln tierischen Ursprungs komplizierter darstellt, als es diese vermeintliche Respektbezeugung, zumindest aber Ästhetisierung bei Ekiken nahelegt. Darauf verweisen die Textbeispiele, die das Umdrehen des Fisches ausdrücklich untersagen, das Bloßliegen der Gräten also in Kauf nehmen. Aber es finden sich auch andere Belege für die Zubereitung und das Auftragen bzw. Essen von tierischer Nahrung, die Aufschluß über die Rolle von Tieren beim Mahl und die Einstellung der Essenden zu ihnen geben.

### 2.2.1 Fleisch von Säugetieren

Eine Erörterung der Frage nach dem Respekt für tierisches Leben in der japanischen Eßkultur kommt an einem Verweis auf das buddhistische Tötungsverbot 殺生禁断 (*sesshō kindan*) und die Freilassungszeremonien für gefangene Tiere 放生会 (*hōjō e*) nicht vorbei. Es bietet sich an, in ihnen die Motive einer ethisch begründeten Ernährungsweise zu suchen, die auf das Fleisch von Tieren verzichtet. Gegen die Betonung einer Verbindung zwischen dem Tötungsverbot und einer bestimmten Ethik argumentiert Klaus Vollmer<sup>48</sup>

---

48 Klaus VOLLMER: "Tötungsverbot und Freilassungszeremonie. Geschichte und Interpretation buddhistischer Rituale in Japan", Klaus ANTONI (Hg.): *Rituale und ihre Urheber. Invented Traditions in der japanischen Religionsgeschichte* (Ostasien – Pazifik. Trierer Studien zu Politik, Wirtschaft, Gesellschaft, Kultur, Bd. 5), Hamburg: Lit 1997: 77–104. Zum Verhältnis von Fleischgenuß und Buddhismus in der Edo-Zeit vgl. UCHIYAMA Junzo: "San'ei-chao and meat-eating in Buddhist Edo", *Japanese Journal of Religious Studies* 19.2/3 (Juni 1992): 299–303.

unter Verweis auf die teils politische teils wirtschaftliche Motivation der seit dem 7. Jahrhundert in Japan erlassenen Verbote.<sup>49</sup> Er macht ihre Rolle “als Symbol der Macht und Ausdruck des Herrschaftsanspruches” verschiedener Kaiser ebenso plausibel,<sup>50</sup> wie ihren Einsatz zur Sicherung ökonomischer Interessen an strittigen Ländereien.<sup>51</sup> Eine dauerhafte Wirkung der ethischen Motive des Tötungsverbots “zu konstatieren und mit diesen bestimmte Verhaltens- und Ernährungsgewohnheiten [...] begründen zu wollen”,<sup>52</sup> hält

- 
- 49 Im vierten Jahr der Regierungszeit Kaiser Tenmus 天武 (675?) erging der Tradition nach das Verbot, zwischen dem 4. und 9. Monat des Jahres Jagd und Fischfang zu betreiben, bzw. das Fleisch von Rindern, Pferden, Hunden, Affen und Hühnern zu verzehren. Karl FLORENZ: *Japanische Annalen A.D. 592–697. Nihongi*, 2. Aufl., OAG (= Supplement der MOAG) 1903: 260. Eine ähnliche Verfügung mit dreijähriger Geltungsdauer ab dem 15. Tag des 9. Monats im Jahr Tenpyô 天平 17 (745) fällt in die Regierungszeit Kaiser Shômus 聖武. *Shoku Nihongi 続日本記* (Fortgesetzte japanische Annalen), Shintei zôho Kokushi taiki, Bd. 2, Tôkyô 1935: 184. Im Jahr der Fertigstellung der großen Buddhastatue von Nara, 752 (Tenpyô Shôhō 天平勝宝 4), galt das gesamte Jahr über das Tötungsverbot. Fischer etwa sollten während dieser Zeit von staatlicher Seite die notwendigen Lebensmittel erhalten. Ebenda: 213. Ein Tötungsverbot galt während des Jahres Tenpyô Hôji 天平宝字 1 (757). Ebenda: 233. Und unter der Regierung Kaiserin Shôtokus 称徳 (764–70), im Jahr 764 (Tenpyô Hôji 8), wurde das Halten von Falken, Hunden und Kormoranen für die Jagd verboten und die Übersendung von Fisch u.a. an den Kaiserhof untersagt. Ebenda: 310. Es steht zu vermuten, daß der Grad, in dem der Fleischkonsum durch diese Verordnungen sank, besonders in den unteren Bevölkerungsschichten, für die Erträge aus Jagd und Fischfang ein wesentliches Element der Ernährung darstellten, niedrig gewesen sein dürfte. Der Erlass ähnlicher Verbote über aufeinanderfolgende Epochen hinweg macht zudem deutlich, daß die Jagd auf Säugetiere und der Konsum von Fleisch – Adachi nennt als hauptsächliche Fleischlieferanten Rind, Pferd, Hirsch, Wildschwein, Bär, Affe, Fuchs, Flughörnchen (*musasabi*) und Hase – kontinuierlich praktiziert wurde. ADACHI Isamu 足立勇: *Kaitei Nihon shokumotsu shi 改訂日本食物史* (Geschichte der Nahrungsmittel in Japan. Verbesserte Auflage), 2 Bde., Yûhi Kaku 1950, Bd. 1: 149.
- 50 VOLLMER 1997: 88. Für ihren Einsatz bei dem Bemühen, spirituellen Schutz für den Staat zu gewährleisten und die gefährdet erscheinende gesellschaftliche Ordnung wiederherzustellen, vgl. ebenda: 85–88.
- 51 Ebenda: 90. Grundherrn von Tempeldomänen etwa bedienten sich des Tötungsverbots, um die Nutzung von Ländereien, auf die sie Ansprüche erhoben, weitgehend zu beschränken oder gar zu unterbinden. Ebenda.
- 52 Vgl. TSUGINAGA Yoshiaki 嗣永芳照: “Nihon kodai shakai ni okeru bukyô no rinri teki yakuwari” 日本古代社会における仏教の倫理的役割 (Die ethische Rolle des Buddhismus innerhalb der japanischen Gesellschaft des Altertums), MIBU Taishun 壬生台舜 (Hg.), *Bukyô no rinri shisô to sono tenkai 仏教の倫理思想とその展開* (Das ethische Denken des Buddhismus und seine Entwicklung), Daizô Shuppan: 221–41. HARADA Nobuo 原田信男: *Rekishî no naka no kome to niku. Shokumotsu to tennô, sabetsu 歴史の中の米と肉. 食物と天皇, 差別* (Reis und Fleisch in der Geschichte. Das Verhältnis von Nahrungsmitteln, Kaisertum und Diskriminierung), Heibon Sha 1993.

Vollmer allein angesichts der generell befristeten Dauer der Verbote nicht für gerechtfertigt.<sup>53</sup> Dieser Zweifel ist begründet, bedürfte aber der Differenzierung durch Anbindung an Untersuchungen zu geschichtlichen Einzelabschnitten.

Die Beobachtung europäischer Berichterstatter, daß im Japan der Edo-Zeit, abgesehen von Fisch und Geflügel, nur wenig Fleisch, zumal keines von zahmen Haustieren, gegessen wurde,<sup>54</sup> impliziert zumindest für diese Epoche einen Erfolg der in den Tötungsverboten enthaltenen Prinzipien.<sup>55</sup> Zwischen 1600 und der Öffnung gegenüber dem Ausland nach 1868 setzte sich eine hauptsächlich auf Pflanzen sowie auf Fischen und Vögeln basierende Kost in allen Bevölkerungskreisen durch.<sup>56</sup> Inwieweit sich diese Orientierung der

---

53 VOLLMER 1993: 93.

54 Vgl. besonders die Berichte aus dem Zeitraum von ca. 1595 bis 1610 in Peter KAPITZA: *Japan in Europa. Texte und Bilddokumente zur europäischen Japankenntnis von Marco Polo bis Wilhelm von Humboldt*, Bd. 1, München: Iudicium 1990: 234, 250, 262, 304, 351, 380, 388.

55 Die in der voraufgegangenen Anmerkung zitierten Berichte unterscheiden zwischen dem Fleisch von "zahmen Tieren" und von gejagten Tieren. Nur letzteres sei gegessen worden. Jagd, besonders mit Falken, war eine beliebte Freizeitbeschäftigung der hohen Ränge der Kriegeraristokratie. Das dabei erlegte Geflügel wurde anschließend bei einem festlichen Mahl verzehrt. Es konnte aber auch verdienten Gefolgsleuten zum Geschenk gemacht werden. Vgl. SK 307–08. Sieht man von professionellen Jägern ab, die für den eigenen Bedarf, in geringem Maß auch für den Verkauf, Wild erlegten, kann für die anderen Bevölkerungsgruppen ein weitgehend eingeschränkter Fleischgenuß angenommen werden.

56 Das schließt den gelegentlichen Verzehr von Säugetierfleisch, besonders von Wildschweinen und Hirschen, nicht völlig aus. Doch war dieser überwiegend auf spezifische Schichten – Kriegeradel und Jäger – beschränkt, für die der Fleischgenuß entweder Folge einer prestigeträchtigen oder berufstypischen Handlung, der Jagd, oder aus ökonomischen Gründen unvermeidbar war, etwa weil aufgrund von Mißernten oder privater Armut keine andere Nahrung zur Verfügung stand. Europäische Beobachter des ausgehenden 17. bzw. des 18. Jh. betonten hingegen die völlige Abwesenheit des Verzehrs von Säugetierfleisch. Auch die Jagd wird nicht mehr erwähnt. Engelbert Kaempfer (1651–1716), der sich von 1690 bis 1693 in Japan aufhielt, liefert die folgende Beobachtung: "Considering the largeness and extent of the Japanese Empire, it is but sparingly supply'd with four-footed Beasts, wild or tame. The former find but few desert places, where they could increase and multiply, and follow their usual way of life. The latter are bred up only for carriage and agriculture. Pythagoras's doctrine of the transmigration of the Soul being receiv'd almost universally, the natives eat no Flesh-meat, and living, as they do, chiefly upon Vegetables, they know how to improve the ground to much better advantage, than by turning it into meadows and pastures for breeding of cattle." Engelbert KAEMPFER: *The History of Japan. Together with a Description of The Kingdom of Siam 1690–1692*, übers. v. J. G. Scheuchzer, Bd. 1, Nachdruck der Ausgabe von 1906, Richmond: Curzon Press 1993: 194. Und in seiner *Abhandlung von den Münzsorten, welche in ältern und neuern Zeiten im Kaiserthum*

Nahrungsaufnahme auch ethischen Motiven verdankt, bedarf einer eigenen Untersuchung. Daß diese Ernährungsweise und der mit ihr verbundenen Vorstellungen darüber, was eßbar sei und was nicht, soweit internalisiert wurden, daß sie im Bewußtsein der Betroffenen den Status einer identitätsstiftenden Tradition gewannen, lassen Berichte von Einzelpersonen über den Genuß von Säugetierfleisch und den Umgang mit dieser Erfahrung in der Umbruchphase nach 1868 erkennen,<sup>57</sup> in der Regierung wie auch Intellektuelle den Verzehr von Rindfleisch als einer wertvollen, die Gesellschaft in ihrem Behauptungswillen gegenüber dem Ausland insgesamt ertüchtigenden Speise propagierten und damit dieser Form der Ernährung zu wachsender Popularität verhalfen.<sup>58</sup>

Während für den Hofadel der Heian-Zeit Warnungen gegen Fleischgenuß bestanden und dieser als Quelle der Verunreinigung galt,<sup>59</sup> erfreute sich die Jagd unter dem aufstrebenden Kriegerstand großer Beliebtheit. Davon zeugt die Festschreibung der Etikette des Bogenschießens und des Reitens. Das belegen auch die zahlreichen Anweisungen in den Muromachi-zeitlichen Anstandsbüchern, die neben Vögeln, die bei der Falkenjagd erlegt wurden, über die Zubereitung von Säugetieren für ein förmliches Mahl berichten. Die *Schrift über die Einnahme von Nahrung* 食物服用之卷 (*Shokumotsu fukuyô no maki*) des Ogasawara Masakiyo 小笠原政清 von 1504 (Eishô 永正 1)

---

*Japan geschlagen worden und gangbar gewesen sind* (aus dem Schwedischen übersetzt, Stendal 1784) schreibt der Arzt Carl Peter THUNBERG (1743–1828), der 1775 nach Japan gekommen war, über die Eßgewohnheiten der Bewohner: “[...] ihre meiste Nahrung besteht aus Vegetabilien und sehr wenig von Fleischgerichten. Sie genießen sehr wenig Fleisch, und das wenige, dessen sie sich aus dem Thierreich bedienen, besteht in zahmen und wilden Vögeln, einigen Fischen und andern Kreaturen, die das Meer ihnen dargiebt.” Zitiert nach KAPITZA 1990, Bd. 2: 675.

- 57 Eine Möglichkeit war Zurückhaltung beim Besuch eines Heiligtums nach Fleischverzehr, da dieser noch als rituell verunreinigend galt. ADACHI 1950, Bd. 2: 474. Es gab Eingaben an die Regierung, den Fleischkonsum wieder zu verbieten, und Anzeichen von Widerstand der Ortsansässigen gegen die Einrichtung von Schlachthöfen. Ebenda, Bd. 2: 474–75.
- 58 Der als “Aufklärer” bekannte Fukuzawa Yukichi 福沢諭吉 (1830–1904) z.B. trat auch als Verfasser der *Erläuterung des Fleischgenusses* 肉食之説 (*Nikushoku no setsu*) (1871) hervor, in der er die unter seinen Zeitgenossen noch immer gültige Ansicht, Fleischverzehr sei beschmutzend, als “leeres Argument von Ungebildeten und Analphabeten” bezeichnete. Vgl. HARADA Nobuo 原田信男: *Edo no ryôri shi* 江戸の料理史 (Die Geschichte des Kochens in der Edo-Zeit), Chûô Kôron Sha 1989: 231.
- 59 ADACHI 1959, Bd. 1: 217. Adachi entnimmt den *Historischen Erzählungen des Doktor Sekine über den Eßtisch* 関根博士の食膳史話 (*Sekine hakase no shokuzen shiwa*), daß man nach dem Genuß von Fleisch dem Kaiserhof drei Tage fernbleiben sollte, bevor man wieder zur Aufwartung erschien. Ebenda.

verzeichnet ein Gericht mit Wildschweinfleisch<sup>60</sup> und führt bestimmte Körperteile von Dachs 狸 (*tanuki*), Affe und wiederum Wildschwein als “Dessert” くわし (*kashi*) auf.<sup>61</sup> Außerdem heißt es, daß Suppe mit dem Fleisch von “Vierbeinern” 四足 (*yotsuashi*) nicht über den Reis 食 (*ii / meshi*) gegossen, sondern dieser in die Suppe hineingegeben werden solle.<sup>62</sup> Die *Wörtliche Niederschrift des Tranchiermeisters* 庖丁聞書 (*Hôchô kikigaki*) kennt an Säugetieren, deren Fleisch in der Küche verwertet wurde, Wildschwein, Hase, Dachs und Delphin.<sup>63</sup> Die *Wörtliche Niederschrift der Überlieferung des edlen Herrn Ôgusa* 大草殿より相伝之聞書 (*Ôgusa dono yori sôden no kikigaki*) schließlich liefert Anweisungen für das Braten eines Fischotters 川獺 (*kawauso*).<sup>64</sup>

Harada Nobuo folgert aus seiner Untersuchung Edo-zeitlicher Kochbücher, daß die Tradition des Säugetierverzehrs der Muromachi-Zeit noch bis in die Edo-Zeit hineinwirkte, nach und nach aber aufgegeben wurde.<sup>65</sup> Die *Erzählungen vom Kochen* 料理物語 (*Ryôri monogatari*) aus dem Jahr 1643 (Kan’ei 寛永 20) listen Hirsch, Dachs, Wildschwein, Hase, Fischotter, Bär und Hund als Fleischlieferanten auf.<sup>66</sup> An anderer Stelle wird die Zubereitung von Suppen mit Dachs- oder Hirschfleisch beschrieben.<sup>67</sup> In späteren Kochbüchern, die

---

60 ZGR 19.3: 325.

61 Ebenda: 332.

62 Ebenda: 334.

63 *Gunsho ruijû* 群書類従 (Eine Vielzahl von Schriften nach gleicher Art gesammelt), Bd. 19: *Kangen, kemari, taka, yûgi, inshoku bu* 管弦, 蹴鞠, 鷹, 遊戯, 飲食部 (Über Saiteninstrumente, Fußball, Falken, Kurzweil sowie Essen und Trinken), Zoku *Gunsho ruijû kansei kai* 3 1959: 801 (nachfolgend zitiert als GR und Bandnummer). Diese Tiere erscheinen in einer Zusammenstellung mit Tieren, die in einer Speise oder einem Mahl nicht zusammenpassen. Für die Weise, in der man Suppe mit Hasenfleisch essen soll, liefern die *Aufzeichnungen aus dem Bad* 風呂記 (*Furo ki*) ein Beispiel. ZGR 24.2: 339.

64 GR 19: 841.

65 HARADA 1989: 21–23. Ders.: “Edo no shoku seikatsu to ryôri bunka” 江戸の食生活と料理文化 (Die Ernährungsweise und Kochkultur von Edo), in *Edo iseki kenkyû kai* 江戸遺跡研究会 (Hg.): *Edo no shoku bunka* 江戸の食文化 (Die Esskultur von Edo), Yoshikawa Kôbun Kan 1992: 4–5.

66 ZGR 19.2: 342.

67 ZGR 19.2: 350. Adachi spricht vom Markt für Jäger in Yotsuya 四ツ谷 an der westlichen Grenze des damaligen Edo 江戸, der zumindest zu Beginn der Edo-Zeit bestand. ADACHI 1950, Bd. 2: 141. Der Verfasser der *Sammlung abgefallener Ähren* 落穂集 (*Ochibo shû*) von 1728 (Kyôhō 13), Daidôji Shigesuke 大道寺重祐 (1639–1730), erinnert sich, daß in seiner Jugend kaum Hunde auf den Straßen der Stadt Edo zu sehen gewesen seien. Als Grund gibt er an, daß diese Tiere für die untersten Bewohner sowohl der Stadtviertel für

sich zu einem beliebten literarischen Genre entwickelten und besonders nach 1700 in großer Zahl geschrieben wurden, finden sich keine Gerichte mehr, die Säugetiere verwenden. Insofern scheint Haradas Schlußfolgerung berechtigt zu sein. Daß es sich beim Verschwinden des Fleischkonsums eher um eine dominante Tendenz handelte als um ein – zumindest in Zeiten, in denen durch ausreichende Ernteerträge in der Landwirtschaft alternative Ernährungsquellen nicht erforderlich wurden – ausnahmsloses Faktum, wird durch eine Reihe von Indizien belegt. Abgesehen von der Rinderzucht der Fürsten von Hikone 彦根 am Ostufer des Biwa-Sees 琵琶湖, aus der seit Mitte des 18. Jahrhunderts der Hof des Shōgun und andere Regionalfürsten Fleisch als “medizinische Nahrung” 薬喰 (*kusuri gui*) erhielten,<sup>68</sup> verzeichnet der *Spiegel der Speisen unseres Landes* (*Honchō shokkan*) noch 1692 (Genroku 5) verschiedene Säugetiere, die gegessen wurden.<sup>69</sup> Und Ekikens *Unterweisungen*

---

Krieger als auch für andere Statusgruppen eine willkommene Speise gewesen seien. Besonders bei Einbruch des Winters habe man sie erschlagen und verspeist, kaum daß man ihrer ansichtig wurde. *Ochibo shū* (Edo shiryō sōsho, Bd. 1), Jinbutsu Ōrai Sha 1967: 241.

- 68 HARADA 1989: 189. Für weitere Beispiele des Fleischkonsums während der Edo-Zeit vgl. ADACHI 1950, Bd. 2: 461–68. Rindfleisch wurde eine kräftigende Wirkung bei Krankheiten zugeschrieben. So konnte ein begrenzter Verzehr schon in der Heian-Zeit unter Hinweis auf medizinische Gründe – zur Vorbeugung oder zur Heilung – gerechtfertigt werden.
- 69 Ebenda, Bd. 2: 165–66. HITOMI Hitsudai 人見必大: *Honchō shokkan*, Bd. 5, hrsg. v. SHIMADA Isao 島田勇雄 (Tōyō bunko, Bd. 395), Heibon Sha 1981: 201–336. Zu Beginn des Kapitels erklärt der Autor, daß in Japan der Verzehr von Fleisch der “sechs Haustiere” 六畜 (*rikuchiku*, Pferd, Rind, Schaf, Schwein, Hund, Huhn) seit alten Zeiten als Handlung mit verunreinigender Wirkung betrachtet werde. Besonders wenn man Rinder oder Hirsche esse, lade man einen “Fluch” 祟り (*tatari*) auf sich, der in Form von tödlichen Krankheiten erscheine. Aber auch für Wild- und Hausschweine, Hunde und Schafe gelte das. Ebenda: 201–02. Im Abschnitt über das Hausschwein wird dieses als sehr leicht zu haltendes Tier beschrieben, dessen Fleisch sich zur Aufzucht tüchtiger Jagdhunde eigne. Außerdem zitiert der Autor die populäre Ansicht, Schweinefleisch helfe bei der Heilung von Wunden, die von Metallgegenständen herrührten. Gleichzeitig findet sich die Warnung gegen den Genuß über einen längeren Zeitraum hinweg, da dieser zu einem Stocken des Blutes und einer Schwächung von Sehnen, Knochen und Haut führe. Ebenda: 214. Über Hirsche heißt es, daß deren Fleisch sehr gerne von gewöhnlichen Leuten gegessen werde (der Jagdvorgang wird ausführlich beschrieben), obwohl die Tabuvorschriften gegen das Töten dieser Tiere mit zu den strengsten zählten. Hitsudai berichtet über einen Mann, der im besten Mannesalter sehr viel Hirschfleisch genossen habe. Aber noch bevor er fünfzig Jahre alt geworden sei, habe er sämtliche Zähne verloren. Durch den Genuß von Hirschfleisch nähme die geschlechtliche Lust zu, die Wachstumskräfte im Körper würden hingegen schwinden, der Gaumen verliere seine Kraft und die Zähne fielen aus. Ebenda: 262–63. Im Abschnitt über das Wildschwein fehlen Warnungen vor göttlichen Strafen. Nicht nur beschreibt Hitsudai den Jagdvorgang detailliert, er lobt auch den guten Geschmack des Fleisches. Dieses sei viel besser als das von Rindern und Hirschen, wenn auch etwas hart. Das Fleisch der weiblichen Tiere schmecke sehr gut. Ein Gericht namens “gebratene Haut” 焼

in der Sorge für ein [gesundes] Leben (*Yôjô kun*) warnen vor einem übermäßigen Genuß von Säugetierfleisch,<sup>70</sup> woraus sich schließen läßt, daß dieses seinen Lesern nicht unbekannt war.

### 2.2.2 Vögel zerlegt und unzerlegt

Viele der Muromachi-zeitlichen Anstandsbücher und der Edo-zeitlichen Kochbücher führen eine beträchtliche Zahl von Gerichten an, für die Vögel verwendet wurden, und erklären teils unter Zuhilfenahme von Abbildungen das Zerlegen des Tierkörpers sowie die dabei einzuhaltenden Positionen auf dem Schneidebrett. (Abb. 4) Hier läßt sich nicht nur schwer ein Respekt vor dem Tier feststellen, vielmehr verdeutlichen sie, daß der tote Vogelkörper der visuellen Ausschmückung des Mahls diene und Ziercharakter besaß.

Ein Merkmal der Tranchierkunst war es, Tiere, besonders Karpfen und Geflügel, vor den Augen der Speisenden zu zerlegen und für den Verzehr zuzubereiten. Im Mittelpunkt stand die Kunstfertigkeit des Tranchiermeisters, der mit seinem Messer und einem Paar langer Stäbchen 真魚箸 (*manabashi*) auf dem Schneidebrett 俎 (*manaita*) einen Vogel oder einen Fisch zerlegte, ohne das Tier mit den Händen zu berühren (Abb. 5), wobei besonderer Wert auf die Form der einzelnen Stücke sowie ihre Anordnung auf dem Brett am Ende des Schneidevorgangs gelegt wurde. Das Tier stand im Mittelpunkt der Aufmerksamkeit, aber nicht als Gegenstand des Respekts, sondern als Material, an dem sich die Geschicklichkeit des Tranchiermeisters erwies.

Für die dekorative Funktion der Vögel in zerlegtem oder unzerlegtem Zustand bieten die Muromachi-zeitlichen Anstandsschriften beredtes Zeugnis. Das Kapitel "Reihenfolge des Auftragens und die Art zu essen", der sechste Teil der *Großen Sammlung der verschiedenen Riten der [Familie] Ogasawara*,<sup>71</sup>

---

皮 (*yakikawa*), bei dem die Haut der Beine verwendet werde, sei köstlich. Man dürfe nur nicht zu viel essen, da das Fleisch der Tiere zu süß und fettig sei. Ebenda: 274–75.

70 In China und Korea äßen die Menschen viel Fleisch von den "sechs Haustieren". Die Japaner zeichneten sich jedoch durch eine schwächere Konstitution aus, ihr Magen sei nicht so stark. Wenn sie zuviel Fleisch zu sich nähmen, gefährdeten sie damit ihre Gesundheit. Ekiken Kai 益軒会 (Hg.): *Ekiken zenshû* 益軒全集 (Gesammelte Werke des Ekiken), Bd. 3, *Ekiken zenshû kankô bu* 1911: 526.

71 Diese für die "Kunde vom [alten Wissen] und den Tatsachen aus [Präzedenzfällen] vormaliger Zeiten" 有職故実学 (*yûsoku kojitsu gaku*) exemplarische Schrift wurde vermutlich im Verlauf der Edo-Zeit zusammengestellt und gibt Auskunft über die Anstandsformen am Muromachi-zeitlichen Hof des Shôgun. In ihr sind siebzehn Einzelabhandlungen aus

erklärt, daß beim Servieren von Wachteln うずら (*uzura*) und Lerchen ひばり (*hibari*) das als Unterlage dienende “Hobelbrett” かんなかかけ (*kannakake*) mit den “Blättern der Zypresse” ひばの葉 (*hiba no ha*) dekoriert und darauf der zerlegte Vogel “zerstreut” ちらして (*chirashite*) werden sollte.<sup>72</sup> Auch der folgende Absatz aus demselben Text ist es wert, beachtet zu werden:

Wenn man aus Wildgans 雁 (*gan*) oder Ente 鴨 (*kamo*), die vom Falken [erlegt wurden], eine Suppe zubereitet, schneidet man die Beine [der Vögel] klein und häuft sie nach und nach [auf einem Teller] auf. Das gilt nur für Wildgans, Saatgans ひしくい (*hishikui*) und Ente.<sup>73</sup>

Hier ist die Rede von den “Beinen”, dem Teil des Vogels, der in den Anweisungen am häufigsten zur Sprache kommt. Das Fleisch der Oberschenkel 別足 (*bessoku*), besonders von den sehr geschätzten Fasänen 雉 (*kiji*), galt als das qualitativ beste Fleisch und erfreute sich großer Beliebtheit.<sup>74</sup> Entsprechend dienten sie als Objekt der dekorativen Ausschmückung. Der Oberschenkel wurde mit Einschnitten versehen, um das Essen zu erleichtern,<sup>75</sup> und unten mit Papier umwickelt.<sup>76</sup> Die *Tranchiermeisterschrift nach Tradition der [Familie] Shijō* von 1489 (Chōkyō 長享 3) schildert das Auftragen von Lerchen- und Wachtelbeinen: Je nach Anlaß und Rang des Essenden ist die Zahl der Beine, die so aufgetragen werden, daß sie stehen 立テ盛 (*tachite moru*),<sup>77</sup>

---

dem 16. Jh. und dem beginnenden 17. Jh. vereint, die teils der Ogasawara- teils der Ise-Tradition entstammen. Das Kapitel “Reihenfolge des Essens und die Art zu essen” wurde auch in eine andere einflußreiche Etikettesammlung aufgenommen, die *Sieben Ritenschriften der [Familie] Ogasawara* 小笠原礼書七冊 (*Ogasawara reisho nanasatsu*) (um 1579, Tenshō 7).

72 DR 142, § 47.

73 DR 144, § 57.

74 Vgl. z.B. *Das Große Heft der [Familie] Imagawa* 今川大双子 (*Imagawa ō zōshi*), GR 22: 531. Es war daher eher männlichen Teilnehmern eines Mahls vorbehalten, während Frauen das Fleisch des “Berzels” ひつたれ (*hittare*) erhielten. *Tranchiermeisterschrift nach Tradition der [Familie] Shijō* 四糸流庖丁書 (*Shijō ryū hōchō sho*), GR 19: 769.

75 Die *Tatsachen aus [Präzedenzfällen] vormaliger Zeiten über die Geschmacksabstimmung der Kriegerhäuser* 武家調味故実 (*Buke chōmi kojitsu*) von 1535 (Tenbun 天文 4) z.B. spricht von dreiunddreißig Einschnitten, davon siebzehn auf der Außen-, dreizehn auf der Innen- und drei auf der Oberseite. GR 19: 785

76 Vgl. z.B. *Chūji ruiki*, GR 19: 751.

77 Der Text läßt leider nicht erkennen, wie man sich die “stehend” aufgetragen Beine so kleiner Vögel wie Wachteln und Lerchen vorzustellen hat. Die folgenden Ausführungen über das Präparieren der Füße legten nahe, daß die Beine so angebracht waren, daß der Fuß in die Höhe ragte. Doch was hat dann als Untergrund gedient, um die Beine daran zu hindern umzufallen?

verschieden. Bei einem gewöhnlichen Mahlteilnehmer gilt ein Bein nicht als ungebührlich wenig. Für den Hauptgast sind zwei, für Kaiser und Shôgun vier Beine vorgesehen. Bei den Lerchenbeinen läßt man die hintere Kralle übrig, die anderen drei Zehen werden abgeschnitten. Die Wachtelbeine hingegen werden mit allen Krallen serviert.<sup>78</sup>

Besondere Aufmerksamkeit galt dem Arrangement von Geflügel, das bei der Falkenjagd erlegt worden war. Das *Große Heft mit den drei [Etikettenschul]meinungen in einem* 三議一統大双紙 (*Sangi ittô ô zôshi*) bedeutet, bei Fleisch von "falken[gejagten] Vögeln" 鷹の鳥 (*taka no tori*) – in der Regel ist darunter Fasan zu verstehen<sup>79</sup> – die "Berzel" unten aufzuschichten, die Oberschenkel oben.<sup>80</sup> Anders ist es hingegen bei Lerchen und Wachteln aus der Falkenjagd: Bei ersteren soll der "Sporn" かけ尻 (*kakejiri*) nach oben zeigen, bei letzteren legt man den Kopf nach oben.<sup>81</sup> Dabei stand es wohl nicht frei, beide Oberschenkel eines Vogels zu verwenden. Die *Aufzeichnungen gleicher Art über Belange der Küche* 厨事類記 (*Chûji ruiki*) zitieren eine Meinung, wonach es sich bei "Vogelbeinen" 鳥足 (*toriashi*) um den "rechten Oberschenkel eines Vogels" 鳥ノ右ノ別足 (*tori no migi no bessoku*) handelt. Einer anderen Ansicht zufolge soll jedoch das linke Bein Verwendung finden.<sup>82</sup>

---

78 GR 19: 770.

79 DR 143, § 54.

80 ZGR 24.1: 306. Im *Großen Heft der [Familie] Imagawa* heißt es hingegen: "Das Fleisch der Oberschenkel legt man nach vorne, das Berzelfleisch nach hinten." GR 22: 531. An selber Stelle findet sich die Begründung, daß das Oberschenkelfleisch besser schmecke und daher zuerst gegessen werden sollte. Vgl. das *Große Heft der [Familie] Kyôgoku* 京極大双子 (*Kyôgoku ô zôshi*), das sich mit dem *Imagawa ô zôshi* inhaltlich deckt. ZGR 24.1: 422. Das *Große Heft der [Familie] Imagawa* wird im *Gesamtkatalog des nationalen Schrifttums* einem berühmten Vertreter der Familie Imagawa, Imagawa Ryôshun 今川了春 (1325–1420) zugeschrieben. *Hotei ban Kokusho sô mokuroku* 補訂版 国書総目録, Bd. 1, Iwanami Shoten: 1989: 291. Das *Große Lexikon der nationalen Geschichte* und das *Große Lexikon der klassischen Literatur Japans* hingegen geben an, daß sich keine Anhaltspunkte fänden, die Schrift Ryôshun zuweisen zu können. Beide gehen von einem anonymen Autor des ausgehenden 16. Jh. aus. Kokushi dai jiten henshû iin kai 国史大辞典編集委員会 (Hg.): *Kokushi dai jiten* 国史大辞典, Bd. 1, Yoshikawa Kôbun Kan 1986: 786. Nihon koten bungaku dai jiten henshû iin kai 日本古典文学大辞典編集委員会 (Hg.): *Nihon koten bungaku dai jiten* 日本古典文学大辞典, Bd. 1, Iwanami Shoten 1983: 217.

81 ZGR 24.1: 306.

82 GR 19: 751.

Diese Unsicherheit in der Wahl der richtigen Seite wird noch im Zusammenhang mit Fischen auffallen. Eindeutig zumindest scheint es aber zu sein, daß von einem Tier je nach Schultradition nur eine Seite benutzt wurde.<sup>83</sup>

Neben Vogelbeinen zählt die *Wörtliche Niederschrift des Tranchiermeisters* als Bestandteile des Mahls die Köpfe und Hälse von Fasanen auf, die als Zuspeise zum Reiswein 肴 (*sakana*) dienen.<sup>84</sup> Dekorativen Charakter trägt wohl auch das Auftragen der ausgebreiteten und mit Zypressenzweigen verzierten Flügel von gebratenen Wachteln.<sup>85</sup>

Noch stärker sticht das Motiv der Zurschaustellung eines Tiers beim Auftragen von unzerlegten Vögeln hervor. Im 33. Paragraphen der “Reihenfolge der Eßtische” 膳部之次第 (*Zenbu no shidai*), dem elften Teil der *Großen Sammlung der verschiedenen Riten*, heißt es: “Die Anordnung der Flügel 羽 (*ha*) des Stellvogels 置鳥 (*okitori*) sowie seines Kopfes muß mit Bambusspießchen hergerichtet なおす (*naosu*) werden.”<sup>86</sup> Abbildungen vermitteln einen Eindruck vom Aussehen eines so präparierten Vogels.<sup>87</sup> (Abb. 6)

### 2.2.3 Essen von Hand

Das Auftragen von ganzen oder nur teilweise zerlegten Vögeln erfordert eine andere Weise des Essens als die herkömmliche mit Eßstäbchen. Der 49. Paragraph in der “Reihenfolge des Auftragens und die Art zu essen” gibt folgende Anweisung:

Über das richtige Essen. Je nach Anlaß und Person richtet man ein Knie auf, nimmt das Hobelbrett auf, hebt es [zum Dank] in die Höhe, hält es dann in der linken Hand und nimmt davon mit der rechten, um zu essen.<sup>88</sup>

83 Was mit der anderen Seite geschah, konnte nicht nachgewiesen werden.

84 GR 19: 798.

85 GR 19: 799. Vgl. auch *Sangi ittô ô zôshi*, ZGR 24.1: 302.

86 DR 218, § 33.

87 Auch europäische Beobachter halten fest, daß Vögel in ganzer Gestalt samt Beinen aufgetragen wurden. ADACHI 1950, Bd. 2: 136. Eine Bemerkung über Geflügel, das mit vergoldeten Beinen und vergoldetem Schnabel aufgetragen wurde, findet sich im *Atlas minor Gerardi Mercatori s J. Hondis plurinis aeneis auctus atque illustratus* (Amsterdam 1607); KAPITZA 1990, Bd. 1: 498.

88 DR 142.

Der 50. Paragraph fordert dasselbe Verhalten in noch stärkerem Tonfall:

[...] Man muß die Eßstäbchen aufnehmen, sie gerade halten, [dann] das Hobelbrett hochnehmen, es in der linken Hand halten und während man die Eßstäbchen hält, mit der Hand essen. Man darf unter keinen Umständen *ゆめゆめ* (*yumeyume*) mit den Eßstäbchen essen.<sup>89</sup>

Der 59. Paragraph und auch der 38. Paragraph in “Reihenfolge der Eßtische” erläutern das Essen mit der Hand.<sup>90</sup> Fleisch von Geflügel darf nur dann mit den Eßstäbchen gegessen werden, wenn es in einer Suppe aufgetragen wird. Dann gilt: “Es mit der Hand zu nehmen und zu essen, das darf unter keinen Umständen geschehen.”<sup>91</sup>

Hier wird ein der Muromachi-zeitlichen Etikette gemeinsamer Topos angesprochen. Für bestimmte Nahrungsmittel besteht die Vorschrift, sie unmittelbar von Hand, ohne Vermittlung der Eßstäbchen, zu essen. Die *Aufzeichnungen des Ise Rokurô Zaemon no jô Sadanori* listen alle Speisen auf, die mit der Hand gegessen werden sollen: “Über Dinge, die man mit der Hand ißt: falken[gejagtes] Geflügel, Rotreis *せき飯* (*sekihan*), Dampfkuchen *まんぢう* (*manjû*), mit Reisweihenhefe Gebratenes *かうし焼き* (*kôjiyaki*), Maronenbonbons *きんとん* (*kinton*), Fischpastete als Reiswein-Zuspeise *肴のかまほこ* (*sakana no kamaboko*).<sup>92</sup>

89 DR 143.

90 DR 144, 219.

91 DR 144, § 56.

92 ZGR 24.2: 23. Bei “Rotreis” handelt es sich um einen sehr stärkehaltigen und dadurch klebrigen Reis, der zusammen mit “kleinen Bohnen” *小豆* (*azuki*) gedünstet wird. Die Bohnen geben eine rötliche Farbe ab, die dem Gericht seinen Namen gibt. Wegen der glückverheißenden Symbolik dieser Färbung findet “Rotreis” bis in die Gegenwart bei besonderen Anlässen Verwendung. “Dampfkuchen” wurden aus Weizenmehlteig hergestellt, der zumeist mit einer Paste aus roten Bohnen (*an 餡* genannt) gefüllt und dann gedünstet wurde. Gegessen wurden sie entweder alleine oder mit einer Suppe. “Reisweihenhefe” *麴* (*kôji*) entstand, indem man Pilzkulturen auf Reis oder Getreide ansetzte. Sie wurde bei der Herstellung von Gärprodukten wie “Reiswein” oder *miso* 味噌, einer Würzpaste aus Sojabohnen, oder zum Einlegen von Gemüse eingesetzt. Für das hier genannte Gericht konnte kein Nachweis gefunden werden. “Maronenbonbons” bestanden bis in die Edo-Zeit hinein aus Eßkastanien, die gedünstet und mit einer Zuckerglasur überzogen wurden. “Fischpastete” stellte man aus dem geriebenen Fleisch von Fisch her. Dieses wurde mit einem Bambusstab als Stiel so geformt, daß es an die Gestalt eines Binsenkolbens erinnerte (daher der Name, der wörtlich “Binsenkolbenhellebarde” bedeutet), und dann gebraten. Adachi bemerkt, daß bereits in der Heian-Zeit, im Zusammenhang mit einer zunehmenden Betonung von Etikette und der Fixierung von Normen, festgelegt wurde, welche Speisen mit den Eßstäbchen und welche von Hand einzunehmen seien. ADACHI 1950, Bd. 1: 76.

Zahlreich und auffällig sind die Anweisungen für das Essen mit der Hand im Fall von “Hartreis” 強飯 (*kowaii* oder *kowameshi*)<sup>93</sup> und – wohl gebratenem<sup>94</sup> – Geflügel.<sup>95</sup>

a. “Hartreis”: Im *Großen Heft der [Familie] Imagawa* wird die Technik des Essens für diese Speise in exemplarischer Weise beschrieben: “Über das Essen von Hartreis: Selbst wenn Eßstäbchen aufgelegt sein sollten, darf man

93 Für die Reiszubereitung hatten sich zwei Verfahren entwickelt. Beim ersten wurde der Reis gedünstet 蒸す (*musu*). Dazu wurde ein zweiteiliges Gefäß (*koshiki* 甑 oder *seirô* 蒸籠) verwendet, bei dem mittels Hitzezufuhr aus dem unteren Teil Wasserdampf durch Löcher im Boden des oberen Teils aufstieg und den dort befindlichen Reis dünstete, bis er weich wurde. Beim zweiten, geschichtlich jüngeren Verfahren wurde der Reis zusammen mit Wasser in einem Kessel 釜 (*kama*) gekocht, bis das Wasser verdampft und der Reis weich war. Für die Zubereitung von “Hartreis” bediente man sich der ersten Methode und verwendete eine klebrige Reissorte als für das Kochverfahren.

94 Vgl. *Furo ki*, ZGR 24.2: 339.

95 Für das Essen von “Dampfkuchen” kann die Beschreibung in den *Aufzeichnungen des Nakajima Munetsugu mit dem Amt[stitel] eines Gouverneurs von Settsu* 中嶋掇津守宗次記 (*Nakajima Settsu no kami Munetsugu ki*) Standardcharakter beanspruchen: “Man nimmt den Dampfkuchen mit der linken Hand hoch, bricht ihn entzwei und legt die rechte Hälfte [wieder] hin. Die linke muß man essen.” ZGR 24.2: 152. Ein analoger Vorgang des Verzehrs läßt sich auch für die Edo-Zeit feststellen. Vgl. SK 314. In den *Aneinandergereihten Aufzeichnungen über das Einschenken* 酌并記 (*Shakuhei ki*) aus der Mitte des 16. Jh. wird der Vorgang des Essens abgewandelt. Nach Zerbrechen des “Dampfkuchens”, wobei die Eßstäbchen, wie auch bei Ekiken, in der rechten Hand gehalten werden, soll die linke Hälfte abgelegt, die rechte Hälfte an die linke Hand übergeben und dann gegessen werden. Allerdings wird hier impliziert, daß man sie mit den Eßstäbchen, die man weiterhin in der rechten Hand hält, zu sich nimmt (*migi nite hashi o mochinagara, hidari ni mochitaru manjû o kuu beshi*). ZGR 24.2: 354–55. Auch für die Möglichkeit, Speisen, die als Beilage zum Reiswein aufgetragen wurden, mit der Hand zu essen, liefern die älteren Texte Belege. Vgl. die *Sammlung des Wichtigsten für [das Leben in der] Öffentlichkeit* 世俗立要集 (*Sezoku ritsuyô shû*) (Kamakura-Zeit?), GR 19: 762; *Aufzeichnungen des Ise Sadamune mit dem Amt[stitel] eines Gouverneurs von Hyôgo* 伊勢兵庫守貞宗記 (*Ise Hyôgo no kami Sadamune*) (um 1500), ZGR 24.1: 480; *Betragen für Frauen* 女房進退 (*Nyôbôshintai*), ZGR 24.2: 428. Adachi hatte bereits für das japanische Altertum (Nara- und Heian-Zeit) festgehalten, daß eine Regel bestand, vor höhergestellten Personen Reiswein-Beilagen nur mit der Hand zu essen. ADACHI 1950, Bd. 1: 76. Für die Kamakura-Zeit scheint es insofern einen Beleg zu geben, als im *Sezoku ritsuyô shû* die Anweisung verzeichnet ist, in Anwesenheit von höhergestellten Personen von den Beilagespeisen zum Reiswein nicht zu essen. Wenn jedoch ausgefallene Delikatessen aufgetragen werden sollten, von denen nicht zu kosten eine Unhöflichkeit bedeute, gehöre es sich, mit der Hand von ihnen zu nehmen. Denn vor Hochgestellten esse man Beilagespeisen nicht mit den Eßstäbchen. GR 19: 763. Im Muromachi-zeitlichen Material scheint die Regel, von Hand zu essen, wie beim Verzehr von Geflügel, nicht explizit auf das Essen in Gegenwart von hohen Persönlichkeiten formuliert zu sein, obwohl alle Anweisungen auf das Eßverhalten bei einem formellen Mahl hin intendiert sind, bei dem die Anwesenheit von Personen höchsten Rangs angenommen werden kann. Diese Statusgebundenheit der Eßweise drückt

ihn nicht mit diesen essen. Man sollte etwas von ihm mit den Eßstäbchen aufnehmen, auf die linke Hand legen und [davon] mit der [rechten] Hand essen. Wenn er allerdings mit Suppe [serviert] wird, muß man ihn mit den Eßstäbchen essen.”<sup>96</sup>

b. Geflügel: Am Anfang soll wegen seines Vorbildcharakters für andere Texte wieder das *Große Heft der [Familie] Imagawa* stehen:

Über das Essen von falkengejagtem Vogel: Man darf nicht angestrengt [versuchen], ihn mit den Eßstäbchen aufzunehmen und zu essen. Man sollte ihn mit der Hand essen. Wenn [er] allerdings in einer Suppe [serviert] wird, sollte man einfach [etwas Fleisch] mit den Eßstäbchen herausnehmen und mit der Hand einen Mundvoll essen. Danach sollte man von der Suppe trinken.<sup>97</sup>

Eine elaboriertere Variante findet sich im *Großen Heft des [Ise] Sôgo* 宗五大草子 (*Sôgo ô zôshi*): Demnach sollte man den “falkengejagten” Vogel braten und auf einem “Hobelbrett” auftragen, das mit Blättern des *Nandina-domestica*-Strauchs *なんてんの葉 (nanten no ha)* belegt wurde. Nachdem der Gastgeber berichtet hat, wie er zu dem Vogel gekommen ist, hebt man den Vogel, während man dabei die Eßstäbchen in der Hand hält, zum Dank in die Höhe. Sodann nimmt man mit zwei Fingern – immer noch mit den Eßstäbchen in der Hand – etwas von dem Fleisch und ißt es. Danach sollte man nur mit den Eßstäbchen weiteressen.<sup>98</sup>

Hier zeigt sich, was auch andere Texte zu erkennen geben. Das Essen mit der Hand scheint den Charakter einer rituellen Handlung anzunehmen, die im Rückgang begriffen ist. Nachdem der Form Genüge getan und etwas vom Fleisch mit der Hand gegessen worden ist, wird der Gebrauch von Eßstäbchen zugestanden.<sup>99</sup>

Im *Großen Heft mit den drei [Etiketteschul]meinungen in einem* wird der Einsatz der Eßstäbchen untersagt und gefordert, daß man zuerst etwas vom “falkengejagten Vogel” mit der rechten Hand ißt. Doch dann heißt es: “Danach

---

zumindest das *Nakajima Settsu no kami Munetsugu ki* bei der Beschreibung des Essens von “Rotreis” aus: “Wenn man Rotreis ißt, nimmt man die Eßstäbchen auf und ißt einen Mundvoll. Danach muß man mit der Hand essen. Vor [dem Shôgun oder einer anderen hohen Person] muß man von Beginn an mit der Hand essen.” ZGR 24.2: 153.

96 GR 22: 530. Vgl. *Kyôgoku ô zôshi*, ZGR 24.1: 420.

97 GR 22: 530. Vgl. *Kyôgoku ô zôshi*, ZGR 24.1: 420.

98 GR 22: 582.

99 Das *Furo ki* formuliert hingegen noch apodiktisch: “Über das Essen von falkengejagtem Geflügel: Es erübrigt sich zu sagen, daß man Bratvögel *焼鳥 (yakitori)* mit der Hand ißt.” ZR 24.2: 339.

ist jede Form [des Essens] möglich.“<sup>100</sup> Andere Texte sind spezifischer. Die *Aufzeichnungen über das Vogelbrett* 鳥板記 (*Toriita ki*) und die *Aneinandergereihten Aufzeichnungen über das Einschenken* meinen, man solle zu Beginn ein Stück mit der Hand essen,<sup>101</sup> die *Aufzeichnungen des Ise Sadamune mit dem Amt[stitel] eines Gouverneurs von Hyôgo* und die *Wörtliche Niederschrift [der Worte] des Kawamura Seishin* 河村誓真聞書 (*Kawamura Seishin kikigaki*) geben an, “zwei- bis dreimal” etwas mit der Hand zu nehmen und danach mit den Eßstäbchen weiterzuessen.<sup>102</sup>

Der Verzehr von Geflügel, zumal solchem, das bei der Falkenjagd erbeutet worden war, ist eine Erscheinung des höfischen Lebens der Kriegeraristokratie. In der Etikettebuchliteratur der Edo-Zeit, mit ihrem Bemühen um allgemeine Grundregeln, traten “falken[gejagte] Vögel” und ihr Verzehr von Hand nicht mehr auf. Lediglich Ekiken schreibt über die Möglichkeit, daß man von seinem Dienstherrn einen bei der Jagd erbeuteten Vogel erhält, und erklärt seine Verwertung in der Küche. Dabei heißt es: “Wenn es sich um einen gebratenen Vogel handelt, ißt man [von ihm] zuerst mit der Hand, danach kann man [ihn] auf jede beliebige Weise いかやうにも (*ika yô ni mo*) weiteressen.”<sup>103</sup>

Der Brauch, ohne die vermittelnde Rolle der Eßstäbchen gewisse Speisen von Hand zu essen, läßt sich über die Edo-Zeit hinweg auch in anderen Schriften verfolgen. Das gilt nicht nur für Dessertspeisen aus Reis wie “Dampfkuchen” oder Früchte, die ohnehin direkt von Hand gegessen wurden.<sup>104</sup> Die *Aufzeichnungen kostbarer Schätze für Frauen* erklären, daß es sich bei “Hart-

100 ZGR 24.1: 259.

101 *Toriita ki*, ZGR 24.2: 244. *Shakuhei ki*, ZGR 24.2: 357.

102 *Ise Hyôgo no kami Sadamune ki*, ZGR 24.1: 480. *Kawamura Seishin kikigaki*, ZGR 24.2: 160. Übrigens scheint der direkte Einsatz der Hand mitunter auch für den Verzehr von Fisch gegolten zu haben. Das suggeriert z.B. das *Sangi ittô ô zôshi*, wenn es heißt, für Fische, die vom Kormoran gefangen wurden 鵜の魚 (*u no uo*), gelte dasselbe wie für “falken[gejagte] Vögel”. ZGR 24.1: 259. Das *Shokumotsu fukuyô no maki* führt aus, daß man die Hand an den gebratenen Lachs 鮭の焼物 (*shake no yakimono*) legt (ihn also festhält?) und dann ißt. Für junge Leute gelte das allerdings nicht. ZGR 19.3: 329. Die *Wörtliche Niederschrift der Überlieferung des edlen Herrn Ôgusa* schließlich beschreibt, wie man gebratene Bachforelle 焼鮎 (*yakiayu*) mit der Hand ißt. GR 19: 842–43.

103 SK 308. Diese Anweisung läßt erkennen, welche gesellschaftlichen Schichten – Angehörige der Kriegerschicht, die ihrem Dienstherrn so nahe stehen, daß er sie mit einem Geschenk aus der Jagdbeute bedenkt – Ekiken u.a. anspricht.

104 Europäische Berichterstatter vermeiden allerdings, daß nur mit Hilfe der Eßstäbchen gegessen worden sei, keinesfalls mit der Hand, weil dies als peinlich gegolten habe. KAPITZA 1990, Bd. 1: 157.

reis” um eine Speise handle, die nicht mit den Eßstäbchen sondern von Hand zu essen sei.<sup>105</sup> Der 22. Paragraph der “Sammlung der Methode der rechten Anstandserziehung” 躰方仕用集 (*Shitsuke kata shiyô shû*) im *Speicher des Wörtermeers für den Jahreszeitengebrauch aus [der Ära] Kostbarer Kalender* 宝曆節用字海蔵 (*Hôreki setsuyô jikai gura*) von 1757 (Hôreki 7) fordert ebenfalls, vom “Hartreis” direkt mit der Hand zu nehmen und zu essen. Und im 29. Paragraphen heißt es: “Dinge wie [getrockneten] Seetang 苔 (*nori*) und Riementang 昆布 (*konbu*) muß man mit der Hand essen. Man darf sie nicht mit den Eßstäbchen essen.”<sup>106</sup>

### 2.3 Exkurs: Deutungsmuster

Aus den Edo-zeitlichen Quellen tritt eine komplex ausgearbeitete Eßetikette hervor. Diese schob sich mit den verschiedensten Mitteln als “Isolator” zwischen die Nahrung und den Speisenden. Vor dieser Entwicklung wirkt das Berühren und Essen bestimmter Speisen unmittelbar mit der Hand anachronistisch. Die Anstandsliteratur liefert keine Erklärung für diese Gewohnheit, und auch aus anderen Materialien konnte kein Aufschluß gewonnen werden. Insofern handelt es sich bei den folgenden Überlegungen nicht mehr als um Spekulationen, die sich an allgemeinen Gesichtspunkten orientieren.

a. Die banalste Erklärung für das Essen von Hand wäre, daß es sich dabei um eine unkomplizierte Technik handelt, die keine Anforderungen an die Geschicklichkeit des Speisenden stellt. Doch ist das Argument der Praktikabilität noch kein hinreichender Grund, um eine Festschreibung dieser Form des Verzehrs zu erklären, zumal die Quellentexte selbst einräumen, daß im Fall des Geflügels nach den ersten Bissen mit den Eßstäbchen weitergegessen werden kann.

b. Als weitergehende Interpretation bietet es sich an, im Essen mit der Hand den Überrest einer älteren Kulturschicht zu sehen.<sup>107</sup> Wie Lévi-Strauss gezeigt hat, wird das Verhältnis zur Welt der Natur in sogenannten “primitiven”

105 *Kinsei bungaku shiryô ruijû. Sankô bunken hen*, Bd. 18: 79.

106 Mikroverfilmte Holzblockdruckausgabe. Eine andere Speise, die nicht mittels Eßstäbchen gegessen wurde, waren “Spießchen” 串 (*kushi*), auf denen gebratenes Gemüse oder gebratene Fleischstücke von Vögeln oder Fischen serviert wurden. Vgl. SK 310.

107 Der Bericht über das Leben der Bewohner des Landes Wo 倭 (Japan) in den *Aufzeichnungen von Wei* 魏志 (*Weizhi*) hält fest, daß man dort mit der Hand gegessen habe. *Sanguo zhi* 三国志 (Aufzeichnungen der drei Reiche), *Weizhi* (SBBY) 30: 20b.

Gesellschaften als ein gefahrenbeladenes wahrgenommen. Um es zu entschärfen, dienen Vorkehrungen, die zwischen den Menschen und der natürlichen Welt eine isolierende Übergangsfunktion ausüben. Angesichts der Zahl der Kulturen, die ein direktes Essen von Hand praktizieren, braucht die Existenz dieser Praxis in der Muromachi- und Edo-Zeit nicht zu verwundern. Durch die Ritualisierung des Essens von Hand in der Entwicklung dieser Gewohnheit zu einer vermittelnden Form der Etikette, kann der direkte Kontakt zur Speise in eine sichere Handlung überführt werden, die der natürlichen Welt mit Respekt begegnet. Doch kamen in Japan bereits während der Nara-Zeit Eßstäbchen in Gebrauch. Es müßte geklärt werden, warum der überwiegende Teil der Nahrung mit Eßstäbchen aufgenommen und nur für einige ein Essen von Hand verbindlich gemacht wurde. Eine Möglichkeit wäre die Unterscheidung zwischen ‘feuchten’ und ‘trockenen’ – die Hand bei unmittelbarem Kontakt beschmutzenden und nicht beschmutzenden – Speisen, die jeweils andere Formen der Einnahme ermöglichen bzw. erfordern. Da sich die Anweisungen überwiegend auf ‘trockene’ Speisen wie kleingeschnittenes Geflügel, “Hartreis” oder getrockneten Seetang beziehen, besteht die Gefahr einer Verunreinigung der Finger, wie bei einem Gericht in einer Soße oder Suppe, nicht. Dem ist entgegenzuhalten, daß außer den genannten noch andere ‘trockene’ Speisen serviert wurden, für die das Gebot, von Hand zu essen, nicht bestand, andererseits ein Gericht wie “Rotreis” wegen seiner Klebrigkeit nicht als Speise gelten kann, die keine Verunreinigung der Hand verursacht, trotzdem aber einen Platz auf der Liste der von Hand zu verzehrenden Dinge besitzt.

c. Umgekehrt zur Interpretation der Etikette als schützender “Isolator” steht die Deutung, im Essen von Hand das Bemühen zu erkennen, die Distanz zur Natur verringern zu wollen, als Ausdruck der Verbundenheit, die Menschen mit der natürlichen Welt verspüren. In gleicher Weise erscheint der Verzehr von Fischen in lebendigem, zumindest aber rohem Zustand – bis zur Muromachi-Zeit angemacht mit Essig, im Verlauf der Edo-Zeit dann zunehmend übergossen mit Sojasauce – dann als eine Form der Nahrungsaufnahme, bei der die Schranke zwischen Natur und den Menschen aufgehoben und auf alle intervenierenden Techniken der Vermittlung zugunsten eines unmittelbaren emotionalen Erlebens der Nahrung verzichtet wird. Diese Deutung steht jedoch in Widerstreit mit dem Bemühen der japanischen Eßetikette, – bei einer großen Zahl von Gerichten – mittels der Zubereitungsweise die ursprüngliche Gestalt der Nahrung zu verschleiern<sup>108</sup> und über die Ritualisierung der Eßhandlung und das Verbot des direkten Kontakts eine Haltung zu befördern, die von Vorsicht und Zurückhaltung sowie der Zurücknahme jeglicher

Äußerung emotionaler Anteilnahme an den Speisen erfüllt ist. Das gilt besonders in Hinsicht auf all diejenigen Vorschriften, die den Speisenden anhalten, die natürlichen Äußerungen des Körpers zu vermeiden oder diese gar als peinlich zu empfinden. Der unvermittelte körperliche Kontakt zu bestimmten Nahrungsmitteln scheint diesem Anliegen zu widersprechen.

d. Die Hinweise der *Sammlung des Wichtigsten für [das Leben in der] Öffentlichkeit (Sezoku ritsuyô shû)* und der *Aufzeichnungen des Nakajima Munetsugu mit dem Amt[stitel] eines Gouverneurs von Settsu*, es sei unhöflich, Beilagespeisen zum Reiswein oder "Rotreis" vor höhergestellten Personen mit den Eßstäbchen zu essen, suggeriert Adachi zufolge, daß mit dem Essen von Hand eine Respektbezeugung vor Ranghöheren verbunden sei.<sup>109</sup> Das kann keine hinlängliche Erklärung für diese Gewohnheit sein. Zum einen hält die *Sammlung des Wichtigsten* fest, daß vor Höhergestellten Reiswein-Zuspeisen in der Regel gar nicht gegessen werden.<sup>110</sup> Zum anderen ist Adachis Deutung an nur zwei Speisen festgemacht. Es gibt jedoch keine Belege, daß die Eßweise der anderen von Hand zu essenden Gerichte – und das gilt insbesondere für die hauptsächlich unter diese Regel fallenden Geflügeloberschenkel und den "Hartreis" – von Statusunterschieden abhängig waren. Gerade die Edo-zeitlichen Beispiele – das Essen von "Hartreis" und "Riementang" – fallen in einen allgemeinen Rahmen, bei dem man Statusunterschiede unter den am Mahl Beteiligten und die Notwendigkeit zu Respektbezeugungen nicht immer voraussetzen kann.<sup>111</sup>

## 2.4 Befund

Die Diskussion hat bisher gezeigt, daß einzelne Anweisungen der Eßetikette zwar funktionalistisch gedeutet werden und kulturwissenschaftliche Spekulationen von ihnen ihren Ausgang nehmen können, daß es aber mitunter unmöglich erscheint, ihre historische Herkunft und ihren symbolischen Bedeu-

---

108 Durch Verkochen in zerlegter Form in einer Suppe oder durch Kleinschneiden in Streifen oder Stücke mit rechteckiger Form beim "Rohsauer" (*namasu*) oder dem "Zerschnittenen" 刺身 (*sashimi*).

109 ADACHI 1950, Bd. 1: 76.

110 Vgl. Anm. 95.

111 Selbst wenn man die Erklärung akzeptiert, daß im Essen mit der Hand Respekt gegenüber Höhergestellten ausgedrückt wird, stellt sich die Frage, wieso mit diesem Verhalten eine Ehrerbietigkeitsbezeugung impliziert wird.

tungsgehalt aus dem Textmaterial der Anstandsliteratur selbst, aber auch aus Quellen außerhalb des engen Genres der Etiketteliteratur zu ermitteln.<sup>112</sup>

Das gilt nicht nur für das Phänomen des Essens von Hand, sondern umso mehr für das Gebot bzw. Verbot des Wendens von gebratenem Fisch.<sup>113</sup> Warum der Fisch nach dem Verzehr der oberen Seite umgedreht werden soll, versucht Ekiken selbst zu erklären: Die Spuren des Essens müssen verdeckt werden. Daß es sich hierbei mehr um eine Rationalisierung handelt als um eine allgemeingültige Erklärung, zeigt bereits die Existenz der gegenteiligen und schließlich dominanten Anweisung, daß der Fisch keinesfalls umgedreht werden darf. Und auch wenn man Ekikens Erklärung akzeptiert, erfordert sie selbst eine eigene Begründung.

#### 2.4.1 Ästhetik

Diese könnte darin bestehen, ästhetische Motive hinter dieser Anweisung anzunehmen. Demnach würde der Anblick der freiliegenden Gräten das Schönheits- oder Peinlichkeitsempfinden der Mahlteilnehmer berühren. Um dem Abhilfe zu leisten, muß der Fisch umgedreht werden und seine Unterseite unberührt bleiben, um so die Gräten den Blicken der Essenden zu entziehen. Gründe der Ästhetik oder Schicklichkeit könnten auch für die zweite Eßvariante angeführt werden. Dabei sind nicht die Gräten Auslöser des Anstoßes, sondern einerseits die Handlung des Umwendens des Fisches selbst, die sich vermutlich weder mit den Eßstäbchen noch mit anderen Hilfsmitteln auf elegante Weise bewerkstelligen läßt, andererseits der Anblick des Fisches nach erfolgter Wendung. Wie Edo-zeitliche Abbildungen belegen, wurde der gebratene Fisch auf einem flachen Teller serviert. Dabei bildete er keine gerade Linie. Vielmehr waren der Schwanz oder auch Kopf und Schwanz etwas in die Höhe gewölbt, so daß der Fisch insgesamt eine leichte Kurve beschrieb. Diese Form war

---

112 Die höfische Erzählliteratur, Volkslegenden, oder volkskundliches Material, wie es sich in der *Sammlung von historischen Materialien über das Leben des japanischen Volkes* 日本庶民生活史料集成 (Nihon shomin seikatsu shiryō shūsei), 30+1 Bde., San'ichi Shobō 1968–84 findet, sind Beispiele dafür.

113 In dem Material, auf das in der voraufgegangenen Anmerkung verwiesen wurde, konnte kein Hinweis auf das Umdrehen des Fisches gefunden werden. Auch der *Spiegel der Fische* 魚鑑 (*Uokagami*) des Takei Shūsaku 武井周作 von 1831 (Tenpō 2) enthält zwar Informationen über den Geschmack der aufgezählten Fische und die Möglichkeiten ihrer Verwendung in der Küche, geht auf die Eßweise aber nicht ein. Hirano Mitsuru 平野満 (Hg.): *Uokagami* (Seikatsu no koten sōsho, Bd. 18), Yasaka Shobō 1978.

wohl entweder Konsequenz des Bratvorgangs,<sup>114</sup> oder sogar willentlich herbeigeführt, um dem Tier ein in der Dynamik der Schwimmbewegung festgehaltenes Aussehen zu geben. Wird ein in dieser Weise gewölbter Fisch nun nach dem Verzehr der oberen Seite umgedreht, liegt er in einer Bogenform auf seiner Unterlage, die ästhetischen Ansprüchen ebenfalls nicht entsprechen dürfte.

Verlässlichere Aussagen ließen sich lediglich auf der Grundlage einer Untersuchung der Stellung von Gräten und ihrer Behandlung in der Anstandsliteratur treffen. Leider bietet das Genre dazu wenig an Informationen.<sup>115</sup> Nach 1960 setzte sich eine Eßweise für gebratenen Fisch durch, bei der nach Verzehr der oberen Hälfte des Fisches, das Skelett samt Kopf vorsichtig von der unteren Seite gelöst und am oberen Rand des Tellers abgelegt wird, bevor man das verbleibende Fleisch ißt.<sup>116</sup> Immerhin findet sich in einigen

---

114 Zum einen wurde der Fisch wohl nur auf einer Seite gebraten (*Chûji ruiki*, GR 19: 751), und beim Braten krümmt sich der Schwanz durch den Kontraktionsprozeß infolge des Entzugs von Flüssigkeit nach oben. Zum anderen wurden dabei geflochtene Siebe als Bratrost verwendet, deren gerundete Form der Fisch vielleicht annahm. Es gibt auch Belege dafür, daß der Fisch so mit einem Band zwischen Maul und Schwanzflosse verbunden wurde, daß der Schwanz nach oben ragte und der Fischkörper sich krümmte. Vgl. *Nihon fûzoku shi gakkai* 日本風俗史学会 (Hg.): *Zusetsu Edo jidai shoku seikatsu jiten* 図説 江戸時代食生活事典 (Wörterbuch der Eßgewohnheiten der Edo-Zeit, mit Bildern erklärt), Yûzan Kaku 1996: 205.

115 In einem Standardwerk der Etiketteliteratur der Meiji-Zeit, *Japanische Anstandsregeln. Ein Kompendium der Grundströmung der [Familie] Ogasawara*, heißt es, man solle die Knochen von Fischen und Vögeln nicht aufessen. MATSUI Ichizô 松井市三 (Hg.): *Nippon reishiki Ogasawara genryû yôryaku* 日本礼式小笠原源流要略, 1887: 78b. Ansonsten finden sich dort keine Angaben zur Behandlung der Gräten. Die Beschreibung des Eßvorgangs – “Bei Bratfischen mit Kopf und Schwanzflosse sollte man [das Fleisch] vom Rücken aus nach und nach ablösen 崩シ (*kuzushi*) und essen” – beschreibt zunächst einmal das Essen der Oberseite des Fisches und liegt insofern auf einer Linie mit den Edo-zeitlichen Texten. Ebenda. Über die weitere Behandlung der Unterseite werden keine Angaben gemacht. Vgl. Hartmut LAMPARTH: *Japanische Etikette. Ein Handbuch aus dem Jahr 1887. Nippon reishiki Ogasawara genryû yôryaku*. Bd. 1. *Einleitung, Übersetzung und Literatur* (MOAG, Bd. 130), Hamburg: OAG 1998: 220. Mit den Eßstäbchen das Fleisch der Unterseite zwischen den Gräten herauszulösen, nachdem man die obere Seite abgegessen hat, gilt zumindest in der Anstandsliteratur als unhöflich. Vgl. OGASAWARA Kiyonobu 小笠原清信 (Hg.): *Kanzen zukai Kurashi no manâ zensho* 完全図解 暮らしのマナー全書 (Enzyklopädie der Etikette für den Alltag. Vollständig in Bildern erklärt), Tôyô Shuppan 1994: 192.

116 Bis sich diese Eßweise durchsetzte, verzeichnete die Etiketteliteratur seit der Meiji-Zeit zwei Methoden für den Verzehr von gebratenem Fisch. Die *Anstandsformen für die Frauen Japans* von 1891 (Meiji 24) folgten auch dem Wortlaut nach den Edo-zeitlichen Anweisungen, die ein Wenden des Fisches untersagten. TSUBOTANI Zenshirô 坪谷善四

modernen Etikettebüchern der Hinweis, daß nach Verzehr der unteren Seite des Fisches das Skelett samt Kopf mit einer Art “Papiertaschentuch” 懐紙 (*kaishi*) abgedeckt werden soll.<sup>117</sup> Diese Anweisung legt ein Unbehagen vor den bloßgelegten Gräten nahe, das nicht verallgemeinert werden kann. Der moderne Ratgeber *Enzyklopädie der Anstandsregeln für den Alltag* 暮らしの

---

郎 (Hg.): *Nihon onna reishiki* 日本女礼式, Tôkyô: Hakubun Kan 1891: 227. Das ist nicht verwunderlich, als sich das Vorwort dieses Buches auf eine Reihe Edo-zeitlicher Ratgeber für Frauen beruft, u.a. den eingangs zitierten *Spiegel des Wissens für Frauen*. Ebenda: 2. Ein Umschwung setzte in der ausgehenden Meiji-Zeit ein. Das *Allgemeinwissen über den Anstand in Auswahl* von 1910 (Meiji 43) gestattet, daß man den Fisch wendet: Doch wenn man es tut, ist darauf zu achten, daß der Kopf unverändert vom Essenden aus gesehen nach links zeigt. WADA Yutaka 和田豊: *Jôshiki sahô ippan* 常識作法一斑, Dôbun Kan 1910: 55. Es folgt ein Kommentar: Einer Ansicht zufolge darf der Fisch nicht gewendet werden, einer anderen nach muß man ihn umwenden und unberührt stehen lassen, nachdem man die obere Hälfte gegessen hat. Der Verfasser meint jedoch, daß es keinen Grund gebe, warum nicht mehr als eine Hälfte des Fisches gegessen werden dürfe. Ebenda: 55. Zwar wird es nicht explizit formuliert, aber dieser Text geht davon aus, daß nach dem Wenden auch die Rückseite gegessen wird. Diese Meinung setzt sich in der Folgezeit durch. Ohne den rechtfertigenden Kommentar findet sie sich in NISHIKIORI Chikukô 錦織竹香: *Zôtei futsû sahô seigi* 増訂普通作法精義 (Die genaue Bedeutung der gewöhnlichen Etikette in verbesserter und erweiterter Fassung), Rokumei Kan 1920: 500. Die *Tischmanieren* von 1920 sind noch deutlicher: Zwar finde sich die Ansicht, daß ein gebratener Fisch mit Kopf und Schwanz nicht gewendet und bis zu Ende gegessen werden dürfe, doch spreche nichts gegen ein solches Verhalten 差支ありません (*sashitsukae arimasan*). Man müsse nur darauf achten, so ordentlich zu essen, daß die Eßrückstände nicht über den ganzen Teller verteilt zurückbleiben. Tôkyô kappô kôshû kai 東京割烹講習会 (Hg.): *Shokuji no sahô* 食事の作法, Hakubun Kan 1920: 124. Und auch die *Praxis der neuesten Etiketteerziehung* sieht kein Hindernis, sowohl Ober- als auch Unterseite des Fisches zu essen, sofern man nur aufpaßt, daß beim Wenden die Richtung, in die der Kopf weist, nicht verändert wird. WASHIYAMA Shigeo 鷺山重雄: *Saishin sahô kyôiku no jissen* 最新作法教育の実践, Meiji Tosho 1935: 174. Vgl. ders.: *Sahô jissen saian* 作法実践細案 (Detaillierter Führer für die Etikettepraxis), Meiji Tosho 1937: 220, sowie SUKEMORI Kingo 甫守謹吾: *Gendai no shin sahô* 現代の新作法 (Neue Etikette für die Gegenwart), Keibun sha Shoten 1938: 222. Vom Umdrehen des Fisches sprechen auch SAIDA Koto 斎田コト: *Ikita sahô kyôiku* 生きた作法教育 (Lebendige Etiketteerziehung), Keibun sha Shoten 1934: 242 und NAKAGAWA Yoriaki 中川頼覚: *Nichibei sahô no jôshiki* 日米作法の常識 (Grundwissen der japanischen und amerikanischen Etikette), Ueda ya Shoten 1937: 248. Diese Art des Fischverzehr besitzt bis in die Nachkriegszeit hinein Gültigkeit. Vgl. Shufu no tomo Sha 主婦の友社 (Hg.): *Kôsai to echiketto* 交際とエチケット (Umgang und Etikette), Shufu no tomo shirîzu 35, Shufu no tomo Sha 1959: 164. Ein erstes Beispiel dafür, zunächst die Oberseite des Fisches zu essen und zuvor die Gräten samt Kopf und Schwanz feinsäuberlich abzulösen, bevor die Unterseite des Fisches – ohne diesen umzudrehen – verzehrt wird, ist TAJIMA Junnosuke 田島淳之介: *Gendai no reigi sahô* 現代の礼儀作法 (Anstand und Etikette der Gegenwart), Nihon bungei Sha 1966: 233. Das *Sittenlexikon* aus demselben Jahr betont neben dieser Form des Essens ausdrücklich, daß der Fisch nicht umgedreht werden

マナー全書 (*Kurashi no manâ zensho*) aus der Ogasawara-Tradition verzeichnet denselben Ablauf des Fischverzehr, fordert aber kein Abdecken der Eßrückstände.<sup>118</sup> Die ältere Etikettebuchliteratur, soweit sie eingesehen werden konnte, kennt außer den analysierten Schriften nur einen weiteren Hinweis auf den Umgang mit Gräten. Dieser stammt aus dem *Großen Heft der [Familie] Imagawa*. Darin geht es um eine Suppe mit Fisch- oder Geflügeleinlage. Die Gräten und Knochen sollen nicht aus der Suppenschale herausgenommen und am Rand des Eßtisches abgelegt werden. Eine solche Handlung sei das “Oberste an Unschicklichkeit” ひけふ第一 (*hikyô daiichi*).<sup>119</sup> Die Diktion des Textes gibt eine deutliche Vorsicht beim Umgang mit den Gräten zu erkennen. Eine gewisse Peinlichkeit bezüglich der Eßrückstände von Fisch darf wohl als allgemeine Tendenz angenommen werden, doch ist sie bei Ekiken weitaus stärker ausgeprägt, als es die akzeptierte Form des Umgangs mit Fisch sowohl in der Muromachi-Zeit als auch der Edo-Zeit erforderlich machte.<sup>120</sup>

---

darf. DATE Kuniharu 伊達邦治: *Shikitari jiten. Gendai ni ikiru shikitari no subete* しき  
たり事典. 現代に生きるしきたりのすべて (Sittenlexikon. Alles über die Sitten für  
ein modernes Leben), Rokugatsu Sha 1966: 98. Ebenso SHIMURA Jô 志村襄: *Atarashii  
echiketto* 新しいエチケツト (Neue Etikette), Sankai Dô 1966: 182.

117 Vgl. SEN Sôshitsu 千宗室 (Hg.): *Iza to iu toki yaku ni tatsu Saishin kan kon sô sai manâ  
jiten* いざという時役に立つ 最新冠婚葬祭マナー事典 (Das neueste Lexikon mit der  
Etikette für besondere Anlässe. Nützlich wenn es drauf ankommt), Kôdan Sha 1996:  
132. In der vom halbstaatlichen japanischen Fernsehsender NHK herausgegebenen Koch-  
zeitschrift *Was essen wir heute* 今日の料理 (*Kyô no ryôri*) wird gefordert, nach dem  
Essen Gräten und Kopf des Fisches ordentlich anzuordnen und mit dem “Papiertaschen-  
tuch” zu bedecken. Interessanterweise war dieses zuvor eingesetzt worden, um mit der  
linken Hand den Kopf des Fisches festzuhalten, während man mit den Eßstäbchen in der  
rechten Hand das Skelett des Fisches von der Unterseite ablöste. Bd. 40, Nr. 8, 1996:  
101.

118 OGASAWARA 1994: 192.

119 GR 22: 530. Vgl. *Kyôgoku ô zôshi*, ZGR 24.1: 420.

120 Einen Hinweis, daß der Anblick von Gräten in der Edo-Zeit peinlich wirken konnte,  
liefert die Erbauungsschrift *Kurzer Weg für Arm und Reich zur Erleuchtung* 貧福悟道捷  
徑 (*Hinpuku godô no chikamichi*): “Falls man die *sakana* [Zuspeise zum Reiswein] doch  
ißt, steckt man Gräten und Kerne in den Ärmel.” Claudia WALTERMANN: *Das Dangibon  
“Hinpuku godô no chikamichi” von Ippitsuan shujin (1851). Textedition, Übersetzung  
und genregeschichtliche Einordnung* (Bunken, Bd. 2), Wiesbaden: Harrassowitz Verlag  
1993: 39.

## 2.4.2 Symbolischer Kontext

Ebenso wie sich die ästhetischen Motive beim gegenwärtigen Stand der Datenkonstituierung nicht weiter verfolgen lassen, stößt auch die Frage nach den historischen Wurzeln und dem symbolischen Gehalt der Eßvarianten auf enge Grenzen.

Ahnungen eines symbolischen Hintergrunds, der über die Grenzen der Anstandstraditionen hinausgeht, geben die folgenden, eher zufälligen Beobachtungen.

a. Yanagita Kunio 柳田国男 behandelt in dem Aufsatz “Einäugige Fische” 片目の魚 (*Katame no sakana*)<sup>121</sup> Überlieferungen aus verschiedenen Landesteilen, in denen von Teichen mit Fischen berichtet wird, die nur ein Auge besitzen.<sup>122</sup> Yanagita weist darauf hin, daß diese Fische in der Regel mit einem Lokalschrein und der in diesem verehrten Gottheit in Verbindung stehen. Häufig besteht ein Verbot, die Fische des Teiches zu essen. Mitunter finden sich auch Legenden, in denen anstelle einäugiger, aber sonst unverehrter Fische Fischhälften 片身の魚 (*katami no sakana*) auftreten. Es handelt sich dabei teils um halbe gebratene Fische teils um gebratene Fische, von denen schon etwas gegessen wurde. Diese werden in den Überlieferungen in einen Teich geworfen und wieder lebendig. Yanagita sieht diese Geschichten kritisch. Seiner Überzeugung nach dürften sie auch unter der Bevölkerung wenig glaubwürdig gewesen sein.<sup>123</sup> Er konzentriert sich daher auf die häufigeren Berichte von einäugigen Fischen als der in seiner Sicht ‘rationaleren’ Version. Daß die Erzählungen von halben Fischen kein Zufallsprodukt oder ein Überlieferungsfehler<sup>124</sup> sind, beweist der Topos des nur halb zu essenden Fisches aus den Etikettentexten der Edo-Zeit. Wenn ein halber Fisch, ins Wasser zurückgeworfen, wieder lebendig wird, liegt es nahe, diese Vorstellung mit der Anweisung zu verbinden, einen gebratenen Fisch nur halb zu essen. Indes, ich habe keinen Beleg für einen Glauben gefunden, daß der Fisch, wenn man ihn nur halb ißt, ins Leben zurückkehrt.<sup>125</sup>

121 *Teihon Yanagita Kunio shû* 定本柳田国男集 (Die Yanagita Kunio Sammlung. Authentische Ausgabe), Bd. 30, Chikuma Shobô 1985: 137–47.

122 Oftmals handelt es sich dabei um “Karauschen” 鰯 (*funa*). Gelegentlich kommen aber auch Berichte von einäugigen Vögeln oder Säugetieren vor.

123 Ebenda: 138–40.

124 Ebenda: 138.

125 Vgl. auch YANAGITA Kunio: “Hitotsume kozô sono ta” 一目小僧 (Der einäugige Kerl und andere [Erzählungen]), a.a.O., Bd. 5, Chikuma Shobô 1985: 137–45. Das Motiv des

b. Im *Wörterbuch der japanischen Volkskunde* wird eine Erzählung aus den *Legenden [des Landes] Yamato* 大和伝説 (*Yamato densetsu*) paraphrasiert, die Yanagita nicht anführt, die aber in denselben Zusammenhang gehört: Als Prinz Ôama 大海人皇子, der spätere Kaiser Tenmu, in den Bergen von Yoshino 吉野 im Süden der Provinz Yamato umherirrte, begegnete ihm ein alter Fischer, der ihm seine Führung anbot und ihn ein Stück Weges mitnahm. Außerdem bot er ihm eine Mahlzeit an. Diese enthielt einen Fisch, von dem der Prinz nur die eine Seite aß. Die verbliebene andere Seite warf er wieder ins Wasser zurück und fragte nach seinem Glück. Daraufhin kehrte der Fisch zum Leben zurück und verhieß dem Prinzen den Sieg im Krieg.<sup>126</sup>

c. In einer Erzählung des Vortragskünstlers und Geschichtenerzählers San'yûtei Enshô 三遊停圓生 geht es um einen Fürsten, der gerne eine Art von Meerbrasse gebraten aß, die während der Zeit der Kirschblüte Buchten aufsuchte, um dort zu laichen, und deshalb "Kirschblüten-Meerbrasse" 桜鯛 (*sakuradai*) heißt. Da der Fürst prunksüchtig war, verspeiste er stets nur die Oberseite des Fisches und drehte diesen nie um. Als er eines Tages wieder einmal seinen Fisch aufgegessen hatte und nach einem neuen verlangte, stellte sich heraus, daß der Vorrat verbraucht war. Schnell überlegte ein gewitzter Gefolgsmann, wie die Situation gemeistert werden könne. Er wies seinen Herrn auf die schön blühenden Kirschbäume im Garten hin. Und während der Fürst noch hingerissen von dem herrlichen Anblick war, drehte der Gefolgsmann den Fisch, der auf dem Teller vor dem Fürsten lag um und tat so, als habe er einen neuen Fisch aufgetragen. Erfreut aß der Fürst den vermeintlich neuen Fisch, ohne zu bemerken, daß dieser nur umgedreht worden war.<sup>127</sup>

---

halb gegessenen Fisches ist nicht auf Japan allein beschränkt. Claudia Waltermann zitiert eine mündliche Mitteilung über eine Überlieferung aus Taiwan, derzufolge "man dem Fischer, der den Fisch gefangen hat, Unglück bringt, wenn man den Fisch beim Essen umdreht, da dann dessen Boot kentert". WALTERMANN 1993: 66. Fujio Takaharu 藤尾孝治 führt einen Brauch aus dem "alten China" an, von allen Speisen etwas übrigzulassen, da die Überreste den Hausbediensteten als Mahlzeit gedient hätten. Deshalb sei z.B. von einem Karpfen nur eine Hälfte gegessen worden. *Atarashii hito no jôshiki* 新しい人の常識 (Grundwissen für neue Menschen), Ôsaka Kyôiku Tosho 1958: 80–81. Und auch Uehara Takakazu 上原貴和 weiß zu berichten, daß es der Höflichkeit entspreche, vom gebratenen Karpfen nur die Oberseite zu essen, wenn man in China zum Essen in ein Privathaus eingeladen wird. *Otoko no echiketto* 男のエチケット (Etikette für den Mann), Ikeda Shoten 1962: 126.

126 *Nihon minzoku gaku jiten fukoku ban* 日本民族学辞典覆刻版 (Nachdruck des Wörterbuchs der japanischen Volkskunde [von 1941]), Meicho Fukyû Kai 1980: 270–71. Weder dieses Lexikon noch das *Wörterbuch des japanischen Volksglaubens* weisen andere Einträge auf, die mit dem Verzehr von nur einer Seite eines Fisches in Verbindung stehen. SUZUKI Tôzô 鈴木棠三: *Nihon zokushin jiten* 日本俗信辞典, Kadokawa Shoten 1982.

Diese Erzählung stellt die Dummheit und das Luxusgebaren eines Fürsten, der lächerlich gemacht wird, in den Vordergrund. Doch auch hier geht es um das Motiv des halb gegessenen Fisches, das nicht nur der Zufälligkeit oder der Fantasie des Geschichtenerzählers bzw. seiner Quelle entspringt, sondern kulturgeschichtliche Wurzeln haben dürfte.

Eine unmittelbare Beziehung zwischen den Legenden und den Eßanweisungen läßt sich zum jetzigen Zeitpunkt nicht herstellen. Aber die Existenz der Geschichten zeigt an, daß der "halbe Fisch" einen festen Platz in einem weiteren Assoziationsrahmen als der Eßetikette allein besitzt und eine Verbindung zwischen den Motiven, die hinter der Vorschrift, nur die Oberseite des Fisches zu essen, oder den Fisch nach Verzehr der oberen Hälfte umzudrehen bzw. dies nicht zu tun, liegen, und diesen Vorstellungen nicht ausgeschlossen werden können. Darüber hinaus legt die Rakugo-Geschichte vielleicht sogar nahe, daß die eingangs erörterten Benimmbuch-Paragraphen eine tatsächlich verbreitete Praxis reflektierten.

In diesem Zusammenhang darf nicht außer acht gelassen werden, daß Knochen und Gräten in der religiösen Vorstellungswelt vieler Kulturen eine bedeutende Rolle zukommt. Aufgrund ihrer Dauerhaftigkeit im Vergleich zu anderen Teilen des Körpers gelten sie oftmals als Sitz der Seele oder der Lebenskraft. Die Vorstellung, daß die Wiedererweckung eines Menschen oder Tieres zum Leben mit den Knochen oder Gräten beginnt, gilt besonders unter ethnischen Gruppen des nördlichen Eurasien und Nordamerikas, die traditionell als Jäger, Hirten oder Fischer in enger Verbindung zu den Körpern von Tieren standen, als weit verbreitet.<sup>128</sup> Entsprechend häufig sind Verbote gegen das Zerbrechen von Knochen und Anweisungen, sich ihrer durch Vergraben etc. gewissenhaft zu entledigen. Knochen maritimer Säugetiere werden mitunter ins Meer zurückgeworfen. Gleiches gilt auch für das Skelett von Fischen.<sup>129</sup> Diese Bemerkungen genügen, um deutlich zu machen, daß die

127 In dieser Form findet sich die Geschichte in SEKIYAMA Kazuo 関山和夫: *Rakugo shokumotsu dangi* 落語食物談義 (Erzählungen mit Pointe übers Essen), Hokusui yû bukku 1004, Hokusui Sha 1991: 120–21. Vgl. auch SANYŪTEI Enshō: *Enshō zenshū* 圓生全集 (Gesammelte Werke des Enshō), Bd. 2, Seia Bō 1961: 208–10.

128 Diese Idee findet ihren Ausdruck auch in manchen der von den Gebrüdern Grimm gesammelten Märchen, wie z.B. "Von dem Machandelboom". Vgl. Hanns BÄCHTOLD-STÄUBLI (Hg.): *Handwörterbuch des deutschen Aberglaubens*, Bd. 5, Nachdruck der 1. Auflage von 1933, Berlin: Walter de Gruyter 1987: 6–7.

129 Canon John Arnott MACCULLOCH, George Foot MOORE (Hg.): *The Mythology of All Races*, 13 Bde., New York: Cooper Square Publishers 1964. Vgl. Bd. 4 (Uno HOLMBERG: *Finno Ugric, Siberian*): 98–99, 200; Bd. 10 (Hartley Burr ALEXANDER: *North American*):

Erzählungen von halben Fischen in Japan im Kontext weit verbreiteter Vorstellungen über den Umgang mit dem ‘essentiellsten’ Teil von Menschen und Tieren und der Hoffnung auf ihre Rückkehr ins Leben zu sehen sind und mehr Aufmerksamkeit verdienen, als Yanagita ihnen zu gewähren bereit war.

### 2.4.3 Etiketteliteratur

Eine Durchsicht der älteren Anstandsliteratur, die Ekiken und Jôhaku vorausging, liefert weder für die eine noch die andere Form des Verzehrs Anhaltspunkte. Obwohl in den Muromachi-zeitlichen Werken, die in GR und ZGR aufgenommen wurden, Fisch häufig erwähnt wird, finden sich keine Hinweise zur Eßweise für “Gebratenes”. Was diese Texte zu erkennen geben, ist der Rahmen, in den Fisch als Nahrungsmittel in einem förmlichen Mahl eingeordnet ist.<sup>130</sup>

a. *Fischgerichte*. Fische konnten in der Muromachi- und Edo-zeitlichen Küche in verschiedener Form Verwendung finden, je nachdem, ob sie in zerlegter oder unzerlegter, in roher, gekochter oder gebratener Form dargeboten wurden. Besonders Karpfen waren bereits vor der Muromachi-Zeit Gegenstand der Tranchierkünste in den Kochschultraditionen und wurden in Gegenwart der Teilnehmer eines Mahls zerlegt.<sup>131</sup> Fisch streifenartig kleingeschnitten

---

292–93. Mircea ELIADE (Hg.): *The Encyclopedia of Religion*, Bd. 1, New York: Simon & Schuster Macmillan 1995: 284. Der für das antike Griechenland bezeugte Brauch, den Göttern die in Fett eingewickelten Knochen eines Tieres zu opfern, das Fleisch aber zu essen, sowie der Glaube an eine körperliche Wiederauferstehung der Toten im älteren Christentum haben ebenfalls hier ihren Platz.

130 Exzerpte aus einer Reihe Muromachi-zeitlicher Etikettebücher bietet SHIMADA Isao: “Kaisetsu. Shokumotsu girei shi ni okeru ‘gyorui’” 解説. 食物儀礼史における「魚類」(Erläuterung. “Fische” in der Geschichte des zeremoniellen Umgangs mit Lebensmitteln), SHIMADA, HIGUCHI 1980, Bd. 4: 379–410. Der Autor geht Fragen nach der konkreten Form des Verzehrs eines Fisches nicht nach, meint aber, daß sich die Regeln für das Essen bei einem formellen Mahl – abgesehen von China – früher als sonst irgendwo, sehr viel früher als in Frankreich z.B., entwickelt hätten. Ebenda: 395.

131 Bereits der 231. Abschnitt aus Yoshida Kenkô's 吉田兼好 (13./14. Jh.) *Allerlei aus Mußbestunden* 徒然草 (*Tsurezure gusa*) vermittelt einen Eindruck davon, wie sehr es sich um ein gesellschaftliches Vergnügen handelte, dem Zerlegen eines Tieres beizuwohnen. In dieser Geschichte tritt ein bekannter Tranchiermeister, Sono no Bettô 園の別当, auf und gibt eine Kostprobe seines Könnens, als bei einer Gesellschaft in einem adligen Haus ein Karpfen hereingetragen wird. NISHIO Minoru 西尾實 (Hg.): *Hôjô ki, Tsurezure gusa* 方丈記, 徒然草 (NKBT, Bd. 30), Iwanami Shoten 1957: 274–75. In der Edo-Zeit

konnte roh serviert werden, in Essig oder anderen konservierenden bzw. keimabtötenden Zutaten eingelegt als “Rohsauer” (*namasu*) oder, mit zunehmender Verbreitung der Sojasauce 醤油 (*shōyu*) in der Edo-Zeit, als “Zerschnittenes” (*sashimi*). Eine andere Möglichkeit für die Verwertung in zerschnittener Form waren z.B. das Braten auf einer Pflugschar 鋤焼 (*sukiyaki*) oder das Kochen in einer Suppe. Mitunter wurde der Fisch auch zubereitet, nachdem der Körper des Tieres am Bauch der Länge nach aufgeschnitten worden war. Diese Methode der Verwertung wird wohl impliziert, wenn es in der *Wörtlichen Niederschrift der Überlieferung des edlen Herrn Ôgusa* heißt, man solle bei “gebratenem Fisch” (*yakiuo*) von der “Fleischseite” みのかた (*mi no kawa*) – der aufgeklappten Innenseite – her mit dem Messer Einschnitte anbringen, den Fisch würzen und dann braten. Dazu lege man angefeuchtetes Stroh auf ein Bambussieb und darauf den Fisch mit der “Fleischseite”.<sup>132</sup> Das *Kochbuch des Hauses Ôgusa* 大草家料理書 (*Ôgusa ke ryôri sho*) empfiehlt, den Fisch zu entweiden und, ohne ihn zu entschuppen, mit Stroh einzuwickeln, mit Lehm zu beschmieren, ins Feuer zu legen und zu braten. Vom Mund her sollte ein Bambushalm eingeführt und durch diesen Sojasauce eingeflößt werden, um den Fisch zu würzen.<sup>133</sup> Die Standardform der Zubereitung des Bratfisches in der Form, wie ihn die eingangs zitierten Etikettebuchtexte der Edo-Zeit vor Augen haben, ist wohl das Braten des ganzen Fischkörpers auf dem offenen Feuer von einer Seite her. Die *Aufzeichnungen gleicher Art über Belange der Küche* etwa geben an, eine Meerbrasse auf der rechten Seite zu braten und aufzutragen.<sup>134</sup>

*b. Situationsgebundenheit.* Eine weitere Unterscheidung, die in der Muromachi-zeitlichen Literatur angedeutet wird und die Einfluß auf die Behandlung eines Fisches hat, ist die zwischen dem Essen im “privaten Bereich” 内内 (*nainai*) und dem formellen Anlaß. Eine Zubereitungsweise für Karpfen sah vor, dessen “Eingeweide” わた (*wata*) zu kochen. Diese zu garnieren, indem man den Kopf des Fisches darauf legt, so meint das *Große Heft der [Familie] Imagawa*, gelte nur im Privaten 内内の時 (*nainai no toki*).<sup>135</sup>

---

setzte sich die Meerbrasse als der beliebteste Fisch, besonders bei festlichen Anlässen, gegenüber dem Karpfen durch. Zudem spielte die Tranchierkunst in der Etikettebuchliteratur dieser Zeit keine Rolle mehr.

132 GR 19: 807.

133 GR 19: 795.

134 GR 19: 751.

135 GR 22: 531. Vgl. *Kyôgoku ô zôshi*, ZGR 24.1: 421.

c. *Dekorativität.* Wie schon beim Geflügel deutet sich auch im Auftragen von Fisch Ziercharakter an. Daß die Meerbrasse z.B. nicht nur wegen ihres glückverheißenden Namens,<sup>136</sup> sondern dank ihrer ästhetisch ansprechenden Form geschätzt wird, gilt auch noch im gegenwärtigen Japan. Ein Beleg für die ältere Zeit sind die Abbildungen von Meerbrassen zusammen mit anderen Ziergegenständen und stehend zurechtgemachten Vögeln mit dekorativer Funktion in Edo-zeitlichen Kochbüchern. Ebenfalls der visuellen Ausschmückung des Essens dürften wohl die Regeln gelten, die abgeschnittenen Flossen der Rückseite うらのひれ (*ura no hire*) eines Karpfens am Kopf des Fisches anzuordnen,<sup>137</sup> oder auf die gekochten Eingeweide des Karpfens den Kopf<sup>138</sup> oder die linken Flossen zu legen.<sup>139</sup>

d. *Position.* Im Mittelpunkt des Interesses beim Umgang besonders mit ganzen gebratenen Fischen stehen Fragen ihrer Positionierung. Hier geht es nicht mehr um technische Details der Zubereitung, sondern unmittelbar um eine bestimmte, die Reihenfolge des Menüablaufs, die Anordnung der Gerichte und die Ausrichtung von Fischen und Vögeln nach den Aspekten “rechts” und “links”, “oben” und “unten” betreffende Ordnung. Die *Tranchiermeister-schrift nach Tradition der [Familie] Shijô* legt fest, daß in der Speisereihenfolge des förmlichen Mahls “Gebratenes” beim Haupteßtisch “gebratener Fisch” 魚ノヤキモノ (*uo no yakimono*) zu sein habe, beim zweiten Eßtisch dann “gebratenes Geflügel” 鳥ノヤキモノ (*tori no yakimono*).<sup>140</sup> Dabei spielt die Frage nach der Lage des Fisches eine wichtige Rolle. Eindeutig scheint zu sein, daß der Bauch des Fisches zum Speisenden hinzeigt. Doch soll der Kopf links und damit die linke Körperhälfte eines flachen Fisches wie der Meerbrasse oben liegen, oder ist die rechte Lage zu bevorzugen? Verschiedene Schulrichtungen geben darauf andere Antworten, doch entscheidet sich die Mehrzahl der Textbelege dafür, den Kopf nach links und damit die linke Seite nach oben zu legen.

136 Aufgrund der Lautverwandtschaft ihres Namens mit dem Wort für “glücklich” oder “glückverheißend” めでたい (*medetai*) symbolisiert die Meerbrasse (*tai*) Glück und wurde aus diesem Grund bei formellen oder glücklichen Anlässen, z.B. Hochzeiten, aufgetragen.

137 *Ôgusa dono yori sôden no kikigaki*, GR 19: 831.

138 *Imagawa ô zôshi*, GR 22: 531. Vgl. *Kyôgoku ô zôshi*, ZGR 24.1: 421.

139 Ebenda.

140 GR 19: 776. Dem *Sangi ittô ô zôshi* zufolge wird Fisch erst nach dem “Haupteßtisch” aufgetragen – auf dem “zweiten Eßtisch”, wenn man *oisen* おいせん im Text als “Folge-eßtisch” verstehen darf. Geflügel findet sich auf dem “dritten Eßtisch”. ZGR 24.1: 293.

Die *Tranchiermeisterschrift nach Tradition der [Familie] Shijô* etwa erläutert:

Fische muß man immer so hinlegen, daß die rechte Seite auf dem Schneidebrett liegt und die linke nach oben weist. Wenn man Karpfen, Meerbrasse oder auch Karausche in größerer Zahl auf ein Tablett legt, müssen sie alle in gleicher Richtung nebeneinandergelegt werden. Es geht nicht an, sie Bauch an Bauch zu legen.<sup>141</sup>

Im *Großen Heft der [Familie] Imagawa* wird definiert, daß die linken Flossen eines Karpfens “Flossen der nach oben weisenden [Seite]” おもむきのひれ (*omomuki no hire*) heißen.<sup>142</sup> Diese Lage – Kopf nach links, linke Seite nach oben – ergibt sich auch aus den Regeln für das Auftragen im *Großen Heft mit den drei [Etiketteschul]meinungen in einem*. Dieses weist den Aufträger an, Fisch und Geflügel so zu halten, daß der Kopf von Fisch und Geflügel zur linken Seite der Person zeigt, vor der man das Essen abstellt, und der Bauch nach außen weist. Demnach liegt hier sowohl bei Fischen wie bei Vögeln die linke Seite oben.<sup>143</sup> Im selben Text heißt es, daß der Fisch – wohl aus Sicht des Speisenden – rechts vom Hauptebstisch abgestellt wird. Damit wiese der Kopf für den Sitzenden nach links.<sup>144</sup>

Mit umgekehrten Vorzeichen, aber unter Angabe von Ausnahmen, berichten die *Tatsachen aus [Präzedenzfällen] vormaliger Zeiten über den Geschmack der Kriegerhäuser*:

Über die nach oben weisende Seite und die nach außen weisende Seite bei Fischen und Vögeln: Bei Vögeln ist die linke Seite diejenige, die nach oben weist. Bei Fischen ist es die rechte. Aber wenn man die Flossen kostet 賞する時 (*shô suru toki*), benutzt man die linke Seite.

Allerdings, so der Text, sei es nicht leicht, hier eine Festlegung in dieser Weise zu treffen.<sup>145</sup> Unsicherheit bei der Erklärung des Ausdrucks “Geflügel

141 GR 19: 776. Letzteres komme nur im Zusammenhang mit einer Hochzeit vor.

142 GR 22: 531. “Auf das gekochte Eingeweide von Karpfen häuft man die linken Flossen des Fisches. Diese nennt man ‘Flosse der nach oben weisenden Seite’. [...] ‘Nach außen weisend’ 外むき (*sotomuki*) meint die rechte Flosse des Fisches. ‘Nach oben weisend’ おもむき (*omomuki*) meint die linke Flosse des Fisches.” Ebenso *Kyôgoku ô zôshi*, ZGR 24.1: 421.

143 ZGR 24.1: 302. Gleiches ergibt sich für Fische aus den *Aufzeichnungen über das Fischbrett* 魚板記 (*Sakanaita ki*). Dort soll man den Fisch beim Auftragen so halten, daß der Kopf zur eigenen rechten Seite liegt und der Bauch zum Speisenden hinzeigt. ZGR 24.2: 265.

144 ZGR 24.1: 293. Dort heißt es auch, daß Geflügel rechts vom “Hauptebstisch” abgestellt werden soll. Nimmt man zu dieser Anweisung die vorige über das Auftragen hinzu, würde der Vogel rechts vom Speisenden stehen und mit dem Kopf von diesem wegzeigen.

links, Karpfen rechts” 鳥左鯉右 (*tori hidari koi migi*) geben auch die *Aufzeichnungen gleicher Art über Belange der Küche* zu erkennen. Zunächst wird ein nicht näher spezifizierter Tranchiermeister zitiert: “‘Geflügel links, Karpfen rechts’ bedeutet, daß man beim Geflügel die linke Seite kostet, beim Karpfen die rechte.” Der Autor fragt selbst, ob man dieser Erklärung folgen solle, und zitiert im Anschluß eine zweite Meinung: “Von ‘Geflügel links, Karpfen rechts’ spricht man, weil man Geflügel von links her schneidet, Karpfen von rechts.”<sup>146</sup>

Edo-zeitliche Darstellungen zeigen den gebratenen Fisch in der Regel mit der linken Seite nach oben. So liegt auch bei Bildern mit Tranchiermeistern vor diesem zumeist ein Karpfen mit dem Kopf nach links. Es finden sich allerdings auch einige Bilder, wo dies umgekehrt ist.

Ob mit der Frage nach links oder rechts eine symbolische Bedeutung verbunden ist, kann aufgrund der knappen Formulierungen der Muromachi-zeitlichen Texte nicht gesagt werden. Immerhin ist die Wahrscheinlichkeit groß, daß sowohl Ekiken als auch Jôhaku von einem gebratenen Fisch ausgingen, bei dem die linke Seite nach oben lag und der Bauch zum Essenden hinzeigte, wie es auch heute in der japanischen Küche (und nicht nur dieser) üblich ist. So können die Formulierungen in den *Aufzeichnungen des Ise Rokurô Zaemon no jô Sadanori* vielleicht Standardcharakter beanspruchen:

Bei [nur] einem Fisch legt man ihn so auf das Tablett, daß seine linke Seite oben ist. Die Kopfseite des Fisches muß zur linken Seite der [entgegennehmenden] Person zeigen. Und man muß darauf achten, daß die Schwanzseite nach rechts zeigt. Bei zwei Fischen legt man sie Bauch an Bauch [aufs Tablett]. Bei dem Fisch, der [unmittelbar] vor der [entgegennehmenden] Person liegt, ist die rechte [Seite dem Empfangenden] zugewendet. Man muß also auch dabei den Kopf des Fisches zur linken Seite der [empfangenden] Person hin legen.<sup>147</sup>

Kann der Fisch derart in ein Koordinatensystem aus links und rechts, oben und unten eingeordnet werden, stellt sich noch die Frage nach der richtigen Technik des Verzehrs. Während über das Essen von Geflügel ausführlich gesprochen wird, schweigen die Texte hierzu. Es drängt sich gar der Eindruck auf, daß die gebratenen Fische gar nicht für den Verzehr bestimmt waren,

---

145 GR 19: 784.

146 GR 19: 751.

147 ZGR 24.2: 25. Es folgen weitere Regeln für das Auflegen von drei, fünf und zehn Fischen. Wie wichtig die Lage des Fisches genommen wurde, belegen die in Anm. 116 angeführten Etiketteschriften aus der ersten Hälfte dieses Jahrhunderts. Weitere Beispiele könnten angegeben werden.

sondern nur eine dekorative Funktion besaßen. Daß diese Vermutung nicht unberechtigt ist, geben zwei Textbelege zu erkennen. Die *Aneinandergereihten Aufzeichnungen über das Einschenken* schreiben: “Dinge, die schwer zu essen sind, braucht man nicht zu essen.”<sup>148</sup> Hier ist von gebratenem Fisch nicht ausdrücklich die Rede, aber im gegenwärtigen Japan zählt diese Speise zu denjenigen, die als schwierig zu essen gelten. Das *Betragen für Frauen* formuliert ganz offen:

Über das Essen von gebratenem [Fisch]: Bei einem förmlichen Anlaß はれかましき所 (*haregamashiki tokoro*) löst man [das Fleisch] nicht selbst und ißt es nicht. Wenn eine Gehilfin (?) こうけんの人 (*kôken no hito*) [das Fleisch] ablöst und aufträgt, nimmt man es entgegen und ißt es. Im allgemeinen [aber] ißt man [den gebratenen Fisch] bei förmlichen Anlässen nicht. Das gilt erst recht für junge [Frauen].<sup>149</sup>

In diesem Zusammenhang ist nicht zu übersehen, daß auch die *Gute Medizin für die Anstandserziehung*, der letzte der eingangs erörterten Texte, anweist, nicht Hand an den Fisch zu legen, der auf dem gegenüberliegenden Beistelltisch aufgetragen wurde.<sup>150</sup>

#### 2.4.4 Ordnungsstrukturen

Diese Textstellen bestätigen den Eindruck, daß in den Schriften über die “Kunde von [dem alten Wissen] und den Tatsachen aus [Präzedenzfällen]

---

148 ZGR 24.2: 357.

149 ZGR 24.2: 427.

150 In einem modernen Etiketteratgeber führt Ichikawa Yasuo 市川安夫 aus, daß gebratener Fisch beim förmlichen “Mahl mit Haupteßtisch” früher auf dem gegenüberliegenden Beistelltisch aufgetragen worden sei (daß dies nicht mit Ausschließlichkeit gelten kann, belegen die Muromachi-zeitlichen Texte). Es komme darauf an, den Fisch so zu braten, daß es schön aussieht. Dazu brate man zunächst diejenige Seite, die beim Auftragen oben liegen soll. Damit der Fisch nicht auseinanderfalle und schön aussehe, wende man dreißig Prozent der Bratzeit für die Oberseite, siebenzig Prozent für die Unterseite auf. Der Fisch werde dann so serviert, daß der Kopf links und die Bauchseite zum Essenden hingewendet liege. Aufgrund der Glückssymbolik ihres Namens werde die Meerbrasse bei Hochzeiten aufgetragen, um die Verbindung der Vermählten zu stärken. Dabei werde sie so präpariert, daß sie aussehe, als würde sie tanzend – also wohl gekrümmt – durchs Wasser gleiten. Der Fisch werde nicht an Ort und Stelle gegessen, sondern als Symbol für die glückliche Verbindung mit nach Hause genommen und im Kreis der Familienmitglieder gegessen, um mit diesen die Freude zu teilen. ICHIKAWA Yasuo: *Wakariyasui Nihon ryôri no sâbisu manâ* わかりやすい 日本料理のサービスマナー (Die japanische Tischetikette einfach gemacht), Shibata Shoten 1993: 46–48.

vormaliger Zeiten” nicht immer Regeln für ein konkretes Verhalten angegeben werden. Vielmehr tragen sie Informationen zusammen, die über eine Beschreibung der Gegenstände, die Verwendung finden, den äußeren Rahmen konstituieren, innerhalb dessen eine Handlung stattfindet, nicht aber mit Verlässlichkeit diese Handlung selbst schildern.<sup>151</sup> Der Leser wird nicht darüber belehrt, wie er einen gebratenen Fisch zu essen hat, aber er erfährt vieles über die Sorten der aufgetragenen Fische, ihre Zubereitung und besonders die Form – Lage, horizontale Ausrichtung, Kombination – ihrer Darreichung. Das zeigt an, daß der Fisch in den Schriften der Muromachi-Zeit als Teil einer umfassenden Ordnung, als die das Mahl erscheint, vorgestellt wird, bei dem die Regeln zu seiner Behandlung genau fixiert werden, ohne daß sich die Frage nach seinem Verzehr erhebt. Als viel wichtiger erscheint die Gesamtform, in der ein geordnetes Mahl sich abspielt.

Für die Edo-zeitliche Etikettebuchliteratur hatte das zur Folge, daß sie in vielen Belangen auf keine ausformulierte Benimmtradition zurückgreifen konnte, sondern auf andere Weise ihre Regeln konstituieren mußte. Das gilt besonders, wenn der gebratene Fisch beim offiziellen Mahl der Muromachi-Zeit tatsächlich nicht als Speise, sondern eher als Dekorationsobjekt diente.<sup>152</sup>

Innerhalb der Konzeption der Muromachi-zeitlichen Etiketteliteratur konnte das Motiv des Respekts gegenüber einem einzelnen Tier, das als Nahrung diente, keine Bedeutung erlangen. Fische und Vögel spielten als Teil der Ordnung des Mahls als einer fein abgestimmten Choreographie eine bestimmte, aber keine eigenständige Rolle. Diese war durch das Motiv der dekorativen Aufmachung und der ästhetischen Darbietung gekennzeichnet, die in ihrer Funktionalität der Würde des Tieres oder dem Respekt vor dem Opfer, das es mit seinem Tod gebracht hatte, konträr entgegensteht.

Zu den konstituierenden Elementen der Küche der Frühen Neuzeit in Europa gehörte es, daß gebratene Tiere in vollständiger Form aufgetragen und vor den Augen der Anwesenden von einem der Teilnehmer des Mahls — es gehörte zu den notwendigen Fähigkeiten des Edelmanns, tranchieren zu können<sup>153</sup> — zerteilt wurden. Das Tier ist nicht mehr als Speise, an der man sich

---

151 Das bestätigt den Eindruck in KINSKI 1997.

152 Denkbar ist, daß der “gebratene Fisch” als Geschenk den Mahlteilnehmern mit auf den Weg nach Hause gegeben und im Privaten verzehrt wurde. Doch über die Etikette im Bereich des privaten, dem Auge der Gesellschaft entzogenen eigenen Hauses gibt die Muromachi-zeitliche ebenso wie auch die Edo-zeitliche Etikette keine Auskunft.

153 THOMAS 1984: 26–27.

auch ergötzt.<sup>154</sup> Es ist mitunter aber auch der Gegner, über den man bei der Jagd triumphiert hat, und den Triumph kostet man in Gesellschaft aus: Respekt vor dem toten Tier spielt dabei höchstens eine untergeordnete Rolle.<sup>155</sup> Gleiches kann wohl über das Auftragen von Tieren – Fischen, Schalentieren und Vögeln – im Japan der Muromachi-Zeit und später gesagt werden. Sie dürften zunächst eine dekorative Funktion ausgeübt haben, und die Unversehrtheit ihrer Gestalt lieferte einen Beweis für ihre “Echtheit”. Daß dieser eine Rolle gespielt hat, zeigt der Brauch, bei Gerichten mit dem Fleisch des Kranichs 鶴 (*tsuru*) die Beine des Vogels in Stücke von zwei Zentimeter Länge zu zerschneiden und zwei Stücke davon sichtbar oben auf die Speise zu legen in der Absicht, die Verwendung eines Kranichs unzweifelhaft unter Beweis zu stellen.<sup>156</sup> Dieses Verfahren belegt gleichzeitig, daß auch das Auftragen eines Tiers in zerlegter Form keinen Respekt vor ihm durch Unkenntlichmachung seiner Gestalt implizierte, da es durch das Beilegen von Beinstücken oder der Füße als Referenzzeichen galt, die Identität des verarbeiteten Tieres anzuzeigen und seinen Verzehr unbedenklich zu machen.

Mehr noch als in Europa hat die Tranchierkunst in Japan eine bedeutende Rolle gespielt, besonders seit der Muromachi-Zeit. Die Familientraditionen mit ihren festgeschriebenen Regeln der Zubereitung und des Zerlegens von Fischen und Vögeln dominierten das Genre der Eßkunst überhaupt bis in die Edo-Zeit hinein und bestimmten auch die Tischetikette mit. So ist es nicht verwunderlich, daß Edo-zeitliche Kochbücher etc. sich auf Werke der Familien Shijō und Ōgusa beriefen.

---

154 Terence SCULLY zeigt, wie bereits in der mittelalterlichen Küche Europas Essen als eine Art Schauspiel veranstaltet wurde, bei dem die Unterscheidung zwischen dem, was eßbar, und dem, was für die Dekoration und die Unterhaltung bestimmt war, verwischt wurde. *The Art of Cookery in the Middle Ages*, Woodbridge: Boydell and Brewer, 1996. Claire MARSHALL geht auf die Weise ein, in der schon gekochte Tiere für die Festtafel wieder in eine lebensrechte Form gebracht oder gar zu fantastischen Neuschöpfungen zusammengesetzt wurden. Dem *Form of Cury* entnimmt sie eine Kreatur, bei der die obere Hälfte eines Hahns mit dem gestopften Hinterteil eines Ferkels zu dem damals bewunderten Fantasiegebilde “cockagrys” verbunden wurde. “Bleeding Your Lamprey”, *TLS*, August 9, 1996: 11. Zu solchen Neuschöpfungen bzw. Eingriffen in die ‘natürliche Ordnung’ neigten die Fertigkeiten der japanischen Tranchiermeister nicht, aber ihre Kunst und das Rearrangement der Fleischstücke auf dem Schneidebrett führten nicht minder zu Entfremdungen des ‘natürlichen’ Leibes.

155 Dieser kommt vielleicht dann zum Tragen, wenn es sich um einen würdigen Gegner im Jagdkampf gehandelt hat.

156 Das nannte man “Kennzeichen” 印 (*shirushi*). *Zusetsu Edo jidai shoku seikatsu jiten* (Wörterbuch der Eßgewohnheiten der Edo-Zeit, mit Bildern erklärt), 1996: 277.

Schließlich kann auch aus der Gewohnheit, bestimmte Speisen unmittelbar von Hand zu sich zu nehmen, nicht auf Respekt vor der Natur und ihren Produkten – über die Vorstellung der Nähe oder unvermittelten Verbundenheit zu ihr – geschlossen werden. Zumindest bieten die Anstandsschriften keinen Hinweis, daß ein solches Gefühl mit der Anweisung, diese oder jene Speise mit der Hand zu essen, verbunden gewesen sei.

Diese Beobachtungen verbieten es, die Aufforderung Ekikens, den gebratenen Fisch nach Verzehr der Oberseite umzudrehen und die Unterseite unberührt zu lassen, einer kulturellen Orientierung der Respektbezeugung gegenüber der Natur oder der symbolischen Verbundenheit mit ihr zuzuordnen. Die beigebrachten Beispiele für den Kontakt des Speisenden mit der Nahrung weisen eher darauf hin, keinen tieferen Sinn hinter den einzelnen Anweisungen zu suchen als den, daß sie Bestandteil einer etablierten Form sind und ihren Sinn in der mit ihrer Befolgung verbundenen Anerkennung des gesellschaftlichen Charakters dieser Ordnung besitzen.

Dem Essen von Hand z.B. wird durch die Eingrenzung auf genau festgelegte Speisen ein ganz bestimmter Platz innerhalb der formellen Struktur des Mahls – als einer materiellen Ordnung, die gleichzeitig bestimmte Formen des Handelns impliziert, mitunter auch eine symbolische Ordnung ausdrückt – zugewiesen. Dasselbe gilt für die Forderung, nur die Oberseite eines gebratenen Fisches zu essen, und das Wendegebot bzw. -verbot. Die Beschränkung der Handlung auf einen genau fixierten Gültigkeitsbereich verschafft ihr Legitimität. Diese Ausstattung mit Normativität kann im Zusammenhang mit der Ritualisierung von Handlungen, hier des Eßvorgangs, gesehen werden, die sich im aktiv handelnden Vollzug der anerkannten Ordnung vollzieht. Die Befolgung der jeweiligen Handlungsanweisungen impliziert die Akzeptanz der gesellschaftlich festgelegten Formen. Sie ist Ausdruck des Respekts für die Gesellschaft und ein öffentliches Zeugnis der Mitwirkung an der damit verbundenen Ordnung und der Anerkennung der eigenen Rolle innerhalb dieser.

### *3. Zusammenfassung*

Der Vollzug des Mahls ist als ein komplexer Beziehungszusammenhang vorstellbar, bei dem mehr zum Tragen kommt als der physiologische Vorgang der Nahrungsaufnahme. In ihm kreuzen sich die Orientierung auf die materielle Nahrung und den abstrakten Aspekt der "Natur" einerseits, auf die gesellschaftliche Ordnung, die sich in den Strukturen des gemeinsamen Mahls

äußert, andererseits.<sup>157</sup> Abhängig davon, welcher dieser Ausrichtungen ein Vorrang eingeräumt wird, sind unterschiedliche Haltungen zum Essen denkbar. Wird die Beziehung zur Natur und der Vorgang der materiellen Nahrungsaufnahme in den Vordergrund gestellt, ist einerseits eine ablehnende, auf Meidung und Kontrolle dieses als gefährvoll vorgestellten oder erlebten Bereichs zielende Tendenz denkbar, wie sie für das Europa des 15. bis 17. Jahrhunderts von Muchembled und Kleinspehn nachgezeichnet wurde, andererseits eine ebenso kontrollierte und gefahrbewußte, aber durch ein Gefühl des Respekts und der Achtung gegenüber der Natur gekennzeichnete Haltung möglich, auf die Lévi-Strauss aufmerksam macht.<sup>158</sup>

Nimmt dagegen die gesellschaftliche Komponente einen größeren Stellenwert ein, so ist entweder eine den Bestandteilen des Mahls gegenüber von Indifferenz geprägte Begegnungsweise denkbar, oder aber eine positiv besetzte Formung der Eß- wie auch der Präsentationsweise des Essens nach Motiven, die in den Strukturen des gesellschaftlichen Austauschs ihre Grundlage haben. In diesem Sinn bedeutet Formung gleichzeitig Ästhetisierung des Essens als kultureller Faktor.

Die Muromachi- und Edo-zeitlichen Anstandstexte liefern keine Anzeichen von Furcht oder Mißtrauen gegenüber der natürlichen Welt. Gleiches gilt aber auch für die entgegengesetzte Haltung. Im Sinn einer den tierischen Mitgliedern der eigenen Lebensumwelt gegenüber positiven, von Respekt und Achtung getragenen Einstellung ließe sich unter Verweis auf die Einflüsse des buddhistischen Tötungsgesetzes, den daraus resultierenden geringen Stellenwert von Säugetieren als Nahrungsquelle, sowie die Erlasse zum Schutz von Lebewesen 生類憐み令 (*shôruï awaremi no rei*) im ausgehenden 17. Jahrhundert argumentieren.<sup>159</sup> Doch aus diesen Indizien auf eine Haltung

---

157 Als dritte Komponente wäre der menschliche Körper zu nennen, der selbst Teil der Natur ist, gleichzeitig aber eine Rolle in den gesellschaftlichen Austauschformen zu spielen hat.

158 LÉVI-STRAUSS 1976: 543–46.

159 Diese Erlasse sind im Zusammenhang mit der von konfuzianischen und buddhistischen Moralvorstellungen beeinflussten Erziehungspolitik des Shôgun Tokugawa Tsunayoshi 徳川綱吉 (reg. 1680–1709) zu sehen. 1682 (Tenna 天和 2) hatte dieser im ganzen Land Tafeln aufstellen lassen, auf denen die Bevölkerung zur Befolgung der Tugenden “Treuerzigkeit” 忠 (*chû*) und “Kindliche Pietät” 孝 (*kô*) aufgefordert wurde. Im selben Jahr verkleinerte das Bakufu die Zahl seiner Falkner. Der erste Erlaß zum Schutz von Lebewesen erfolgte 1685 (Jôkyô 貞享 2). Dabei wurde nicht nur gestattet, daß Hunde und Katzen bei Ausritten des Shôgun frei auf den Straßen herumlaufen durften, sondern auch die Verwendung von Geflügel, Muscheln und Krustentieren in der Küche des Bakufu verboten.

schließen zu wollen, die den Eigenwert des tierischen Lebens anerkannte und seinen Schutz verlangte, wäre übereilt.<sup>160</sup> Ein solches Urteil setzte eine umfassende Durchsicht aller relevanten schriftlichen Äußerungen des fraglichen Zeitraums voraus, wie Keith Thomas sie für England zwischen 1500 und 1800 geleistet hat.<sup>161</sup> Sie steht für Japan noch aus. Ein gegenteiliges Anzeichen liefern jedenfalls die Untersuchungen Tsukamoto Manabus zur Rolle des Gewehrs in der Edo-Zeit als einem “landwirtschaftlichen Gerät”, das bei der Urbarmachung neuer Landstriche im ‘Kampf’ gegen seine vierbeinigen Bewohner – in erster Linie Wildschweine und Hirsche – eingesetzt wurde. Bezeichnend ist, daß dieses auch unter der Regierung Tokugawa Tsunayoshis legitimiert wurde, auf den die Erlasse zum Schutz von Lebewesen zurückgehen.<sup>162</sup>

---

In den folgenden Jahren schlossen sich Schutzbestimmungen für verschiedene Tierarten und die Einrichtung von Pflegestätten für herrenlose Hunde an. Daß diese Erlasse in einem größeren Rahmen der Verantwortung für andere Lebewesen einschließlich des Menschen interpretiert werden müssen, belegen die Bestimmungen, die zur Fürsorge gegenüber ausgesetzten Kindern, auf der Reise Erkrankten und von Häftlingen ermahnten.

- 160 Die politische Motivation hinter den Tötungsverboten und Freilassungszeremonien, der Vollmer nachgegangen ist, gilt dafür als Indiz. Auch die Erlasse zum Schutz von Lebewesen werden nicht mehr so sehr idiosynkratischen Beweggründen des Shōgun zugeordnet, sondern dem Bemühen des Bakufu, seinen Zugriff auf die Bevölkerung zu verstärken und diese einer überprüfbaren Verwaltungskontrolle zu unterstellen. Vgl. TSUKAMOTO Manabu 塚本学: *Shōrui o meguru seiji. Genroku no fōkuroa 生類をめぐる政治. 元祿のフオークロア* (Politik im Zusammenhang mit Lebewesen. Die Folklore der Genroku-Zeit), Heibon Sha raiburari 18, Heibon Sha 1993. Zweifel am Sinn etwa der Freilassungszeremonien wurden bereits während der Edo-Zeit laut. Im Zusammenhang mit dem Eifer, den Kaiser Wu 武帝 (464–549), Gründer der südchinesischen Liang-Dynastie 梁 (502–56), bei der Ausrichtung solcher Feiern aufgebracht hatte, stellte der Gelehrte Kaiho Seiryō 海保青陵 (1755–1817) in seinen *Plaudereien über Lehren der Vergangenheit* 稽古談 (*Keiko dan*) ironisch fest: “Vögel und Fische werden gefangen und dann wieder freigelassen. Hätte man sie nicht gefangen, bräuchte man sie auch nicht freizulassen.” TSUKATANI Akihiro 塚谷晃弘, KURANAMI Seiji 蔵並省自 (Hg.): *Honda Toshiaki, Kaiho Seiryō* 本多利明, 海保青陵 (Honda Toshiaki und Kaiho Seiryō) (NST, Bd. 44), Iwanami Shoten 1970: 231.
- 161 Thomas zeichnet nach, wie zwischen 1500 und 1800 in England die natürliche Welt wahrgenommen wurde. Dabei wurden alte Doktrinen über die Beziehung von Menschen und Tieren, die aus dem Auftrag in der Schöpfungsgeschichte, sich die Erde untertan zu machen, herrührten und Tiere und Pflanzen nur nach ihrem Nutzen für die Menschen einstufen, aufgegeben und durch neue Sensibilitäten ersetzt. Das Recht der Menschheit, die anderen Lebewesen zu ihrem Vorteil gewissenlos auszubeuten, wurde mitunter scharf angegriffen und besonders seit dem 18. Jh. von Vertretern der städtischen Bildungsschicht die Gefühle und Rechte von Tieren betont. THOMAS 1984. In diesem Zusammenhang kam die Argumentation gegen den traditionell ausgeprägten Fleischkonsum in England und die vegetarische Ernährungsweise in Mode. Ebenda: 290–300.

Die Beispiele aus der Anstandsliteratur bestätigen den Eindruck einer von Indifferenz geprägten Haltung gegenüber den anderen Mitgliedern der natürlichen Welt. Belege für die Rolle der Eßetikette in dem von Lévi-Strauss beschriebenen Sinne als Vermittler zwischen den Belangen des Menschlichen und einer diesem von gleich zu gleich entgegenstehenden Natur liefern sie nicht. Die Rolle der Vermittlung nimmt die Eßetikette zweifelsohne wahr: Dann aber zwischen den einzelnen Mahlteilnehmern und dem Netz der gesellschaftlichen Formen, die sich über die Beziehungen der Menschen übereinander legen wie auch Elemente der 'äußeren' Natur in eine gesellschaftlich vermittelte Form bringen. Innerhalb dieser sind Rolle, Position und Eßweise eines gebratenen Fisches festgelegt. Ein Verstoß gegen ihre Handhabung bedeutet einen Riß im Formennetz, von dem aus sich unangenehme Konsequenzen – wenn nicht rituelle Verunreinigungen, so doch aber Gefühle der Peinlichkeit und Scham – ausbreiten. Was hier zutage tritt, ist also in erster

162 TSUKAMOTO 1993. Zwar war die Regierung während des Shōgunats Tsunayoshis bemüht, die zahlreich in den Dörfern anzutreffenden Gewehre einzusammeln und die verbliebenen Waffen der behördlichen Kontrolle zu unterstellen. Doch hatten die Erlasse zum Schutz der Lebewesen nicht die strikte Konsequenz, daß Tiere, die landwirtschaftliche Schäden verursachten, nicht getötet werden durften. Auch die Berufsgruppe der Jäger wurde nicht verboten. So verblieben selbst in Dörfern, die unmittelbar im Verwaltungsbereich der Shōgunatsregierung lagen und für die Aufzeichnungen vorliegen, eine beträchtliche Zahl von Gewehren. Allerdings war die Kampfkraft der Dörfer gegen die Tiere geschwächt worden. Als Ausgleich dafür kamen die Gewehrschützen der Behörden verstärkt zum Einsatz. Ebenda: 57–8. Welche Formen der Kampf gegen Tiere annehmen konnte, zeigt das Beispiel der Insel Tsushima 津島. Dort erreichte die fürstliche Politik eine völlige Ausrottung der Wildschweine. Ebenda: 54. Ein anderes Element, das in die Thematik des Schutzes von Tieren oder der Zulassung von Gewehren hineinspielt, ist das Jagdvergnügen Edo-zeitlicher Regionalfürsten. Aus den Ausführungen Tsukamotos ergibt sich ein Bild, nachdem die Fürsten während des 17. Jh. zumindest bis in die Zeit Tsunayoshis vor dem Dilemma standen, Gewehre in den Dörfern zum Schutz der Felder zu erlauben, oder eher den Tierbestand der Jagdgebiete zu schonen und die Zahl der Schußwaffen zu begrenzen, da das Geräusch des Gewehrabfeuerns die Gefahr barg, Vögel – das hauptsächlichste Objekt der Falkenjagd – zu vertreiben. Eine klare Haltung bezog die Regierung Tsunayoshis, die unter dem Mandat des Schutzes der Lebewesen nicht nur eine Kontrolle der Gewehre anstrebte, sondern auch Verbote gegen "Falkenplätze" 鷹場 (*takaba*) erließ. Der als Reformfürst bekannte Tokugawa Yoshimune 徳川吉宗 (Shōgun 1716–45) hingegen lockerte die Gewehrbestimmungen wieder. Da er selbst der Falkenjagd zugetan war, ließ er allerdings auch Jagdreviere zu und verpflichtete anwohnende Bauern, auf diese Rücksicht zu nehmen. Diese Tendenz setzte sich fort. Die Bestimmungen für den Besitz und den Einsatz von Schußwaffen blieben lockerer als zur Zeit Tsunayoshis. Gleichzeitig nahmen die Shōgunatsregierung wie auch die Regionalfürsten den Schutz der Jagdreviere ernst. Mitunter mußte selbst für das Abfeuern von Gewehren oder Geschützen bei der Verbrechensbekämpfung oder beim Küstenschutz von den zuständigen Behörden zunächst die Genehmigung der Aufseher nahegelegener Jagdreviere eingeholt werden. Ebenda: 98–114.

Linie der Respekt vor den Formen der gesellschaftlichen Organisation des menschlichen Lebensbereichs und ihrer Einordnung der dazu zählenden Gegenstände.

Der Fall "Ekiken" belegt, daß diese Ordnungsstrukturen keinen Ausschließlichkeitscharakter besitzen. Verschiedene Formen können sich überlagern. Sowohl in Ekikens als auch in Jôhakus Anweisung geht es um konkurrierende Varianten der Vermeidung eines Ordnungsverstoßes. In der von zunehmend komplexer werdenden Austauschbeziehungen geprägten Gesellschaft der Edo-Zeit waren die Ordnungsangebote im Fluß begriffen, zumal es keine übergeordnete Instanz gab, die sie fixierte. Das Beispiel des gebratenen Fisches hat keinen Aufschluß darüber geliefert, was die Faktoren für den Normbildungsprozeß waren. Elias' Kreislauf-Theorie allein reicht für eine Erklärung jedenfalls nicht aus.<sup>163</sup> Das macht der Gegensatz zwischen Ekikens Bratfisch-Paragraph und den Anweisungen in der Nachfolge Jôhakus deutlich. Beide Autoren schreiben etwa für dieselben sozialen Schichten, wobei das Element der Verallgemeinerung und Popularisierung von Normen bei dem weniger elaborierten Text Jôhakus wohl stärker ist. Da die ältere Anstandsliteratur keine Angaben über den Verzehr von gebratenem Fisch macht, gibt es keine Anhaltspunkte dafür, daß eine Verhaltensregel, die einer jüngeren Entwicklungsstufe entstammt, sich aus einem sozial höheren Milieu ausgebreitet hat, um eine ältere Variante zu ersetzen. Über den Entstehungsprozeß von Anstandsnormen und ihre Durchsetzung gegenüber konkurrierenden Vorschriften läßt sich keine Antwort geben, solange nicht die historischen Wurzeln der von Ekiken und Jôhaku nahezu zeitgleich vertretenen Auffassungen gefunden sind und die Lücke zwischen den Muromachi-zeitlichen Normschriften und den Etikettebüchern vom ausgehenden 17. Jahrhundert geschlossen, oder aber mit Bestimmtheit gesagt werden kann, daß sich beide Ansichten nicht so sehr auf ausformulierte historische Vorläufer berufen konnten, sondern sich eher

---

163 Elias erklärt die Verbreitung von Etikettevorschriften mit dem Modell eines Kreislaufs, bei dem "ununterbrochen Gebräuche, Verhaltensweisen und Moden vom Hof [des französischen Königs] in die oberen Mittelschichten eindringen, dort nachgeahmt und entsprechend der anderen sozialen Lage mehr oder weniger leicht verändert werden." Da sie dadurch ihren Charakter als Unterscheidungsmerkmal verlieren, werden die Mitglieder der Hofgesellschaft zu einer neuerlichen Verfeinerung ihres Verhaltens angetrieben. "Und von diesem Mechanismus: Entwicklung höfischer Gebräuche, Ausbreitung nach unten, leichte soziale Deformation, Entwertung als Unterscheidungsmerkmal, erhält die dauernde Bewegung der Verhaltensweisen in der Oberschicht einen Teil ihrer Antriebe." ELIAS 1977, Bd. 1: 133–34.

der Redaktionstätigkeit ihrer Vertreter verdankten, wiewohl diese dabei traditionelle Motive ihrer Lebensumwelt aufgegriffen haben mögen.

Das Anstandsverhalten der höheren Ränge unter der Kriegerschaft, wie es in den Schriften der Familien Imagawa, Ise und Ogasawara kodifiziert worden war, diente gewiß als Vorbild für die Normensammlungen der Edo-Zeit, die sich an ein breiteres Lesepublikum richteten. Doch hat die Untersuchung zum Bratfisch gezeigt, daß gerade die Texte der höfischen Tradition in vielen Fällen keine Anhaltspunkte für die Formung eines konkreten Handlungsablaufs lieferten. Auf die Frage nach der Herkunft der oftmals detaillierten Verhaltensregeln der Edo-zeitlichen Etiketteschriften halten sie keine Antwort bereit. Insofern repräsentieren letztere eine qualitativ neue Stufe in der Entwicklung der Etikettebuchliteratur, die sich in ihrem Bemühen um genaue Handlungsanweisungen aus anderen Quellen speisen muß als allein den Zeugnissen der vorausgegangenen Epoche.

Anhang



Abb.1: Gemusterter Brokat der verschiedenen Riten für Frauen  
女諸礼綾錦 (Onna shorei ayanishiki), 1841

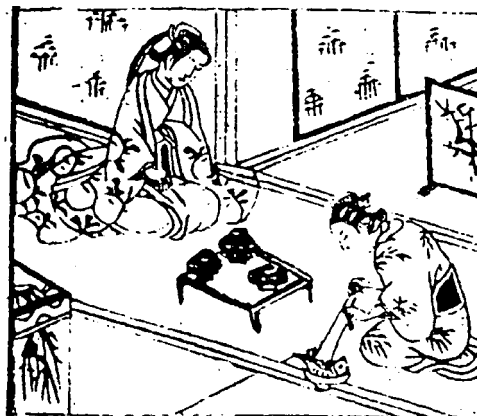


Abb.2: Schriften auf farbigen Blättern für Frauen  
女用文色紙染 (Onna yô bunshiki shizome), 1841

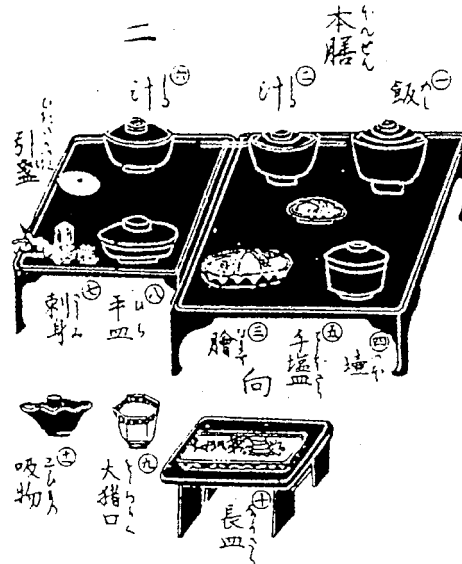


Abb.3: Schneller Kochführer 料理早指南 (Ryôri haya shinan), 1801/04

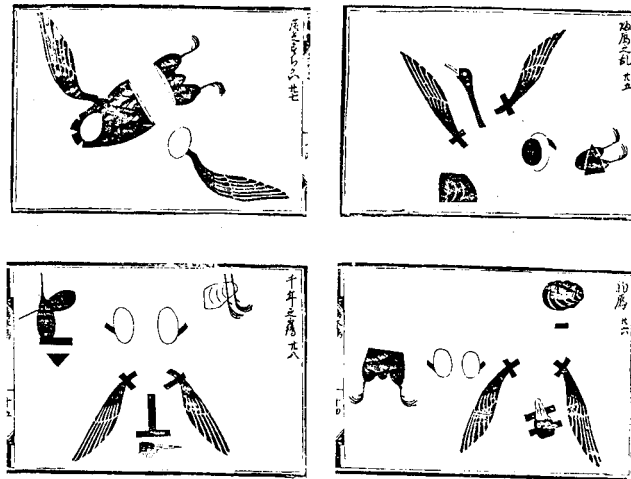


Abb.4: Auswahl aus der Geheimtradition der Schneideformen fürs Kochen  
料理切形秘伝抄 (Ryôri kirigata hiden shô)



Abb. 5: Große Gesamtausgabe der Korrespondenz für Knaben  
 大全童子往来 (Taizen dôji ôrai), 1844

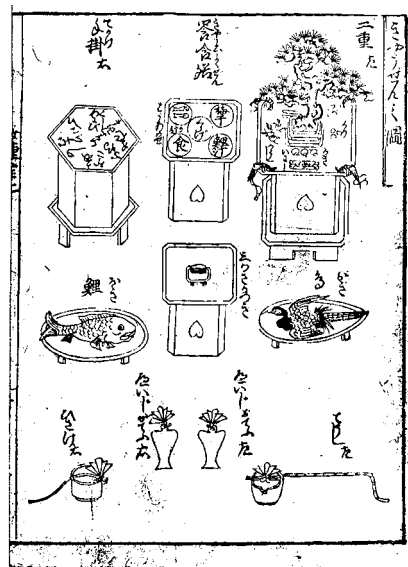


Abb. 6: Aufzeichnungen kostbarer Schätze für Frauen  
 女重宝記 (Onna chohô ki), 1692