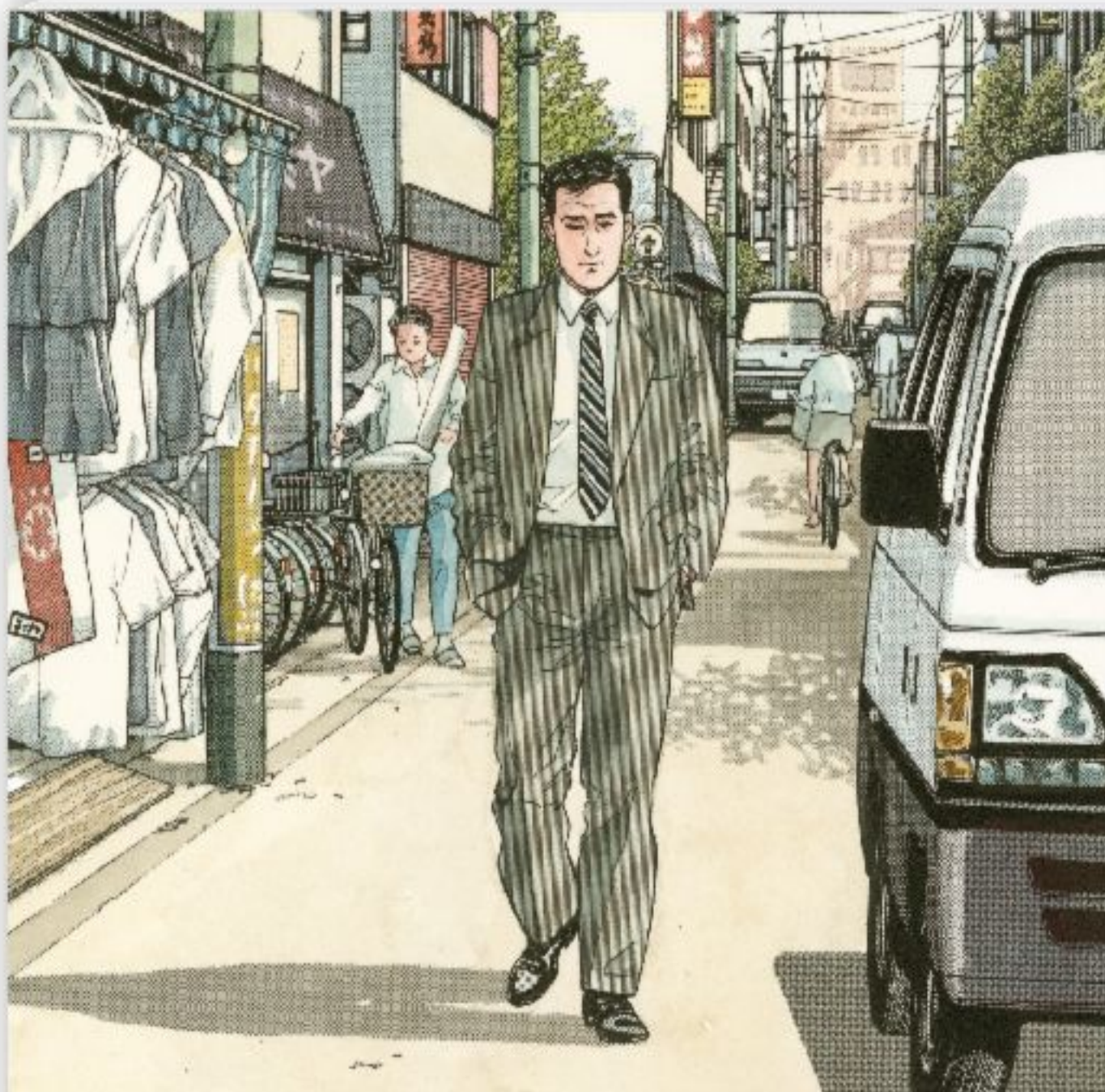




MASAYUKI KUSUMI
JIRO TANIGUCHI

DER GOURMET

VON DER KUNST ALLEIN ZU GENIESSEN



CARLSEN

graphic
novel



MASAYUKI KUSUMI
JIRO TANIGUCHI

DER GOURMET

AUF DEN SPUREN FEINER KOCHKUNST



CARLSEN

graphic
novel

MASAYUKI KUSUMI JIRO TANIGUCHI
DER GOURMET – VON DER KUNST ALLEIN ZU GENIESSEN





MASAYUKI KUSUMI
JIRO TANIGUCHI

DER GOURMET

VON DER KUNST ALLEIN ZU GENIESSEN

CARLSEN



CARLSEN COMICS NEWS • jeden Monat neu per E-Mail
www.carlsencomics.de • www.carlsen.de

CARLSEN COMICS • Deutsche Ausgabe / German Edition • © Carlsen Verlag GmbH, Hamburg 2014 • Aus dem Japanischen von John Schmitt-Weigand • KODOKU NO GOURMET by Masayuki Kusumi and Jiro Taniguchi • © 1997 by Masayuki Kusumi and Jiro Taniguchi • All rights reserved. • Original Japanese edition published in 1997 by Fusosha Publishing Inc., Tokyo © Carlsen Verlag GmbH, 2014 for the German edition • German translation rights arranged with Fusosha Publishing Inc. through le Bureau des Copyrights Français, Tokyo • Redaktion: Petra Lohmann • Lettering: Ronny Willisch • Herstellung: Gunta Lauck Alle deutschen Rechte vorbehalten • ISBN: 978-3-551-76867-4

INHALTSVERZEICHNIS

Vorwort: **So schmeckt Japan** 007

Kapitel 1: **Gebratenes Schweinefleisch in Sanya (Taito-Bezirk, Tokyo)** 013

Kapitel 2: **Ein Kaiten-Zushi in Kichijoji (Musashino, Tokyo)** 023

Kapitel 3: **Mamekan in Asakusa (Taito-Bezirk, Tokyo)** 033

Kapitel 4: **Unadon in Akahane (Kita-Bezirk, Tokyo)** 043

Kapitel 5: **Gegrillte Manju in Takasaki (Präfektur Gunma)** 053

Kapitel 6: **Shumai im Shinkansen Hikari Nr. 55 ab Tokyo** 063

Kapitel 7: **Takoyaki in Nakatsu (Kita-Bezirk, Osaka)** 073

Kapitel 8: **Yakiniku an der »Zementstraße« in Kawasaki (vom Industriegebiet Tokyo-Yokohama kommend)** 083

Kapitel 9: **Enoshima-Donburi in Enoshima (Fujisawa, Präfektur Kanagawa)** 093

Kapitel 10: **Omakase-Menü in Ogikubo (Suginami-Bezirk, Tokyo)** 103

Kapitel 11: **Curry-Donburi und Oden im Shakuji-Park (Nerima-Bezirk, Tokyo)**
113

Kapitel 12: **Mittagstisch mit Frikadelle in Oyamacho (Itabashi-Bezirk, Tokyo)** 123

Kapitel 13: **Curry mit Würstchen im Jingu-Stadion (Shibuya-Bezirk, Tokyo)**
133

Kapitel 14: **Beefsteak und (das Verschwinden von) Hayashi-Reis im Ginza-viertel, (Chuo-Bezirk, Tokyo)** 143

Kapitel 15: **Nächtliches Convenience Food irgendwo in Tokyo** 153

Kapitel 16: **Sanuki-Udon auf der Dachterrasse eines Kaufhauses in Ikebukuro (Toshima-Bezirk, Tokyo)** 163

Kapitel 17: **Schnitzelsandwich in Akihabara (Chiyoda-Bezirk, Tokyo)** 173

Kapitel 18: **Bratnudeln und Gyoza in Hyakkendana (Shibuya-Bezirk, Tokyo)**
183

Masayuki Kusumi: **Die Ishiwari Zakura von Kamaishi (anstelle eines Nachworts)** 194

Glossar 208

SO SCHMECKT JAPAN

von Lars von Törne

Mit »Der Gourmet« laden Masayuki Kusumi und Jiro Taniguchi zu einer kulinarisch inspirierten Entdeckungsreise in ihr Heimatland ein.

Das Auge isst mit. Die Präsentation von Essen ist in Japan eine Kunstform für sich. Vor den Eingängen der Restaurants werden glänzend lackierte Nachbildungen der angebotenen Gerichte aus Wachs und Kunststoff im Scheinwerferlicht ausgestellt, als handele es sich um die Auslage eines Juweliers. Nicht weniger kunstvoll inszenieren Gourmetkaufhäuser und Schnellrestaurants ihre Bentoboxen mit Mahlzeiten für unterwegs, jede für sich ein essbares Kunstwerk.

In diesem Buch wird das traditionelle japanische Essen ebenfalls auf besondere Weise in Szene gesetzt, und das gleich

zweifach: als schön anzuschauende kulinarische Kostbarkeit und als sinnlicher Akt, dessen Bedeutung über die profane Nahrungsaufnahme hinausgeht. In klaren und doch schwelgerischen Bildern führt Jiro Taniguchi einzelne Gerichte und damit verbundene Episoden vor Augen, die der von Masayuki Kusumi erfundene Handlungsreisende Goro Inokashira bei seinen Ausflügen in die japanische Küche erlebt.

Dieses Buch ist jedoch weit mehr als eine Erzählung von individuellen Gaumenfreuden und den durch sie ausgelösten Gedanken, Gefühlen und Erinnerungen, die an Prousts durch den Genuss eines Madeleine-Gebäcks ausgelösten Gedankengang in dem Roman »Auf der Suche nach der verlorenen Zeit« erinnern. Es ist

auch ein Reiseführer durch Japan und die japanische Küche.

Für »Der Gourmet« haben sich ein Mangakünstler und ein Autor zusammengetan, die einiges gemeinsam haben. Beide sind akribische Rechercheure, denen die Realitätsnähe ihrer Erzählungen ein wichtiges Anliegen ist, auch wenn sie von fiktiven Charakteren bevölkert werden. Und beide haben einen Hang zu kontemplativen Geschichten mit introspektiven Hauptfiguren, die zwar gelegentlich Kontakt zu ihrer Umwelt aufnehmen und dem Leser einen gewissen Einblick in ihr Innenleben erlauben, die sich aber oft selbst zu genügen scheinen und denen man nicht wirklich nahekommt. Das ist in dem vorliegenden Buch ähnlich wie in der zweiten Gemeinschaftsarbeit der beiden, »Der geheime Garten vom Nakano Broadway«, die von einem Flaneur handelt, der seine Heimatstadt Tokyo bei langen Spaziergängen neu entdeckt.

Jiro Taniguchi, so erzählte er dem Autor dieses Vorworts kürzlich bei einem Treffen in Tokyo, empfindet diese Art der Zusammenarbeit als sehr entspannend – im Gegensatz zu jenen Erzählungen, bei denen auch das Szenario und die Dialoge von ihm stammen und für die er von vielen seiner Leser besonders geschätzt wird. »Wenn ich selbst den Text schreibe, kommt es oft vor, dass ich später den Aufbau der Story bereue und mir wünschte, ich hätte die Geschichte anders geschrieben«, erklärt Taniguchi bei dem Gespräch, das in seinem Lieblingscafé

im Tokyoer Stadtteil Kichijoji stattfindet, nicht weit von seinem Atelier entfernt. Das Café befindet sich im Souterrain gleich neben einer belebten Einkaufsstraße und ist ungeachtet des Trubels vor den benachbarten Geschäften angenehm ruhig, die Bedienung trägt eine Art viktorianisches Hausmädchenkostüm, Taniguchi trinkt Cappuccino.

»Wenn ich meine eigenen Geschichten schreibe, bin ich in meiner eigenen Welt gefangen«, sagt er. »Aber wenn ich mit einem anderen Autor als Szenarist zusammenarbeite, gibt es diese Gefahr nicht.« Daher habe die Kooperation mit anderen Autoren, wie in diesem Fall mit Kusumi, eigentlich nur Vorteile. Dann stehe die Story fest und er brauche sich darüber keine Gedanken zu machen. »Ich muss sie nur noch inszenieren und die Bilder dazu zeichnen, das ist viel leichter für mich.« Das mache nicht nur Spaß, er entdecke so auch neue Welten. »Es ereignen sich unvorhergesehene Dinge.« Durch die Arbeit mit anderen Autoren – neben Kusumi hat Taniguchi unter anderem auch mit Hiromi Kawakami und Ryuichiro Utsumi kooperiert – werde man als Zeichner auch mal zu etwas gezwungen, was man allein vielleicht nicht gemacht hätte, sei es ein ganzes Szenario oder eine bestimmte Entwicklung der Geschichte, die er sich selbst nicht so ausgedacht hätte. »Und durch die Arbeit daran entdecke ich dann neue Aspekte bei mir.« In der Hinsicht sei die Arbeit an »Kodoku no Gurume«, wie dieses Buch im

Original heißt, sehr bereichernd für ihn gewesen.

Für »Der Gourmet«, das in Japan bereits 1997 erschien und 2012 dank einer TV-Verfilmung spät zum Bestseller wurde, hat der Zeichner viele der im Buch beschriebenen Orte selbst aufgesucht – wie er es eigentlich für fast alle seine Erzählungen tut, um eine größtmögliche Authentizität zu erreichen. In der Regel unternimmt Taniguchi diese Recherchen auf eigene Faust, im Falle dieses Buches hat Masayuki Kusumi ihm jedoch sehr geholfen. Der Autor gab dem Zeichner Alben voller Fotos von Restaurants und Orten, die seine Figur aufsucht, damit alles möglichst exakt rekonstruiert werden kann.

So könnte ein Manga lesender Flaneur im heutigen Tokyo mit diesem Buch in der Hand dieselben Restaurants, Sushi-Bars oder Bäckereien aufsuchen wie die Hauptfigur des Buches, die eine Vorliebe für einfache, traditionelle Gerichte hat – wenn diese Orte denn noch existieren. Denn die 17 Jahre, die seit der Recherche für das Buch vergangen sind, sind für diese vitale, schnelllebige Stadt eine lange Zeit. Das gilt für fast alle Schauplätze von Taniguchis Erzählungen: Sie sind real, basieren auf Recherchen, Ortsbesuchen, Skizzen, Fotografien – und lassen sich doch im Japan der Gegenwart oft nicht leicht wiederfinden, weil die Zeit über sie hinweggegangen ist. Das sieht man schon daran, dass in diesem Buch in Zügen noch geraucht wird, die Leute in der U-Bahn Zeitung lesen, statt auf

ihre Smartphones zu starren – und im Kaufhaus eine neue Generation tragbarer Kassettenrekorder angepriesen wird, mit denen jüngere Leser heutzutage wohl nicht mehr viel anfangen können.

Was sich aber kaum verändert hat, ist die Atmosphäre des großstädtischen Lebens in Japan, die viele Szenen in »Der Gourmet« prägt. Diese Mischung aus Einsamkeit in der Masse und dem Gefühl, doch irgendwie Teil des großen Ganzen zu sein – gerade wenn man nach einem Spaziergang durch die Stadt ein Lokal aufsucht. Wer einmal in die Welt der japanischen Garküchen, Schnellimbisse und Bars eingetaucht ist, wird bei der Lektüre von »Der Gourmet« diese besondere Stimmung wiedererkennen, die man an der Theke spürt, wenn man Ellbogen an Ellbogen neben Fremden sitzt, allein für sich seine Suppe schlürft oder sein gebratenes Schweinefleisch isst, seinen Gedanken nachhängt und dann hin und wieder doch mit dem Nachbarn ins Gespräch kommt, oftmals ausgelöst durch eine Bemerkung über das Essen oder das Restaurant. So lässt sich in diesem Buch einiges über den japanischen Alltag erfahren – und über die Bedeutung, die dem Essen in diesem Land zukommt.

Wer die Heimat dieses Autoren-Zeichner-Teams kennt oder sie kennenlernen will, kann mit Hilfe des Buches reale Orte aufsuchen, die Masayuki Kusumi ausgewählt hat, die aber auch Jiro Taniguchi viel bedeuteten oder immer noch bedeuten. Denn hier geht es, mit wenigen Aus-

nahmen, um jene Stadt, die für Taniguchi nicht nur Wahlheimat, sondern auch immerwährende Inspirationsquelle ist – wie er bei unserem Gespräch erzählt. In »Der Gourmet« bieten die vielen Gesichter Tokyos die Kulisse für die unterschiedlichsten kulinarischen Exkursionen. Von quirligen Amüsiervierteln wie Shibuya bis hin zu den westlichen Vororten Tokyos, in denen das Leben weniger hektisch verläuft und es neben uniformen Apartmentblöcken auch Einfamilienhäuser mit gepflegten Vorgärten und idyllische Parks gibt, in denen die Menschen so entspannt durch die Gegend flanieren wie die Hauptfigur dieses Buches.

Wer sich mit Taniguchis Büchern auf die gedankliche Reise begibt, kommt dabei auch dem Zeichner und seinem ganz persönlichen Japan nah. »Ich wähle vor allem Orte aus, die ich gut kenne und an denen sich wichtige Ereignisse meines Lebens zugetragen haben«, erzählt er. »Daher tauchen vor allem mein Wohnort und der Ort, an dem ich aufgewachsen bin, besonders oft in meinen Büchern auf.«

Tokyo, das nach jüngsten Zählungen inklusive seiner Vororte bis zu 13 Millionen Einwohner haben soll, hat auf ihn von Anfang an einen großen Reiz ausgeübt – auch weil er in der Provinzstadt Tottori im Süden Japans groß geworden ist. »Ich habe mich in meiner Jugend in der Kleinstadt immer nach Tokyo gesehnt«, sagt er. »Die Stadt hatte etwas, das mir meine Heimat nicht geben konnte, all diese

unterschiedlichen Lebenserfahrungen.« Daher nimmt Tokyo in Taniguchis Arbeiten bis heute einen großen Raum ein. Und jede seiner Erzählungen zeigt eine andere Facette der Stadt.

»Am Anfang habe ich einfach alles aufgesaugt, was auf mich zukam«, sagt er. So beeindruckte ihn in den ersten Jahren vor allem der Stadtteil Shinjuku, in dem es besonders viele Hochhäuser und ein großes Vergnügungsviertel gibt. »Dort bin ich immer ausgegangen und habe mich amüsiert, als ich jung war.« Es ist eines dieser Viertel Tokyos, in denen man sich leicht verlieren kann. Rund um einen zentralen Umsteigebahnhof, den täglich rund eineinhalb Millionen Menschen nutzen, gibt es ein Gewirr von Straßen voller Kneipen und Kitschläden, Discos, Sexshops und Restaurants. Wer hier entlangspaziert, wird ständig von Türstehern angesprochen, die einen in ihre Läden locken wollen. Ähnlich bunt und für den Besucher verwirrend ist das Stadtviertel Shibuya, in dem auch zwei Kapitel von »Der Gourmet« spielen und in dem die Hauptfigur in einem versteckten Restaurant zwischen Stripteaselokalen und Neonreklamen vorzügliche Nudeln und Teigtaschen entdeckt.

»Diese Stadt stimuliert einen einfach«, sagt Jiro Taniguchi. Die Neoncity macht allerdings in seinem Werk nur einen kleinen Teil aus. Viel öfter – und mehrmals auch in »Der Gourmet« – findet sich bei ihm das andere Tokyo: eine Ansammlung von Vororten, die in den Reiseführern

höchstens am Rande erwähnt werden, weil sie weniger aufregend sind und kaum den Erwartungen entsprechen, die man als Besucher an eine auf engem Platz entstandene Großstadt hat. Wer in Stadtteilen wie Kokubunji, Kiyose oder Higashimurayama spazieren geht, trifft auf entspannt wirkende Rentner, die die Bonsai-Bäume in ihren kleinen Gärten stutzen, auf Frauen, die ihre Kinder mit dem Fahrrad aus der Kita abholen, auf Familien, die vor Schreinen und Tempeln kurze Gebete sprechen.

In »Der Gourmet« kann der Leser die unterschiedlichen Gesichter Tokyos entdecken, die mindestens so vielfältig sind wie die Lokale und Speisen, die hier vorgestellt werden. Ein wenig ähnelt dieses Buch einem jener traditionellen japanischen Gerichte, die aus unterschiedlichen kleinen Portionen bestehen, die in vielen einzelnen Schüsseln serviert

werden. Jedes Element schmeckt etwas anders, nicht alles scheint auf den ersten Biss zusammenzupassen, aber am Schluss ergibt sich doch ein zusammenhängendes, vielfältiges Ganzes. Am besten genießt man »Der Gourmet«, das ursprünglich als monatliche Fortsetzungsgeschichte in einer Mangazeitschrift erschien, mit Ruhe und in kleinen Portionen, indem man dem unterschiedlichen Geschmack eines jeden Mangahappens nachspürt und ihn auf sich wirken lässt, als sitze man in einem traditionellen Restaurant mitten in Tokyo.

Lars von Törne ist Redakteur beim Tagesspiegel in Berlin und betreut dort unter anderem die Comicseiten. Im Dezember 2013 hat er bei einem Japanaufenthalt mehrere Mangaautoren interviewt, darunter auch Jiro Taniguchi und Yoshihiro Tatsumi.

(Liebe Leser, bitte beachten Sie auch das Glossar am Ende des Bandes,
in dem einige japanische Begriffe näher erläutert werden.)

KAPITEL 1

Gebratenes Schweinefleisch in Sanya (Taito-Bezirk, Tokyo)





Ah... mir
hing langsam
der Magen in
den Kniekehlen.
Ich wollte mich
hier in Minami-
senju nach
einer neuen
Lagerhalle
umsehen...

... aber
die Gegend
war herun-
tergekom-
mener, als
ich dachte.



Der
Sumida ist
nicht weit.
Die Luft-
feuchtig-
keit, die
vom Fluss
herüber-
zieht, ist
sehr hoch.
Das ist das
Letzte...

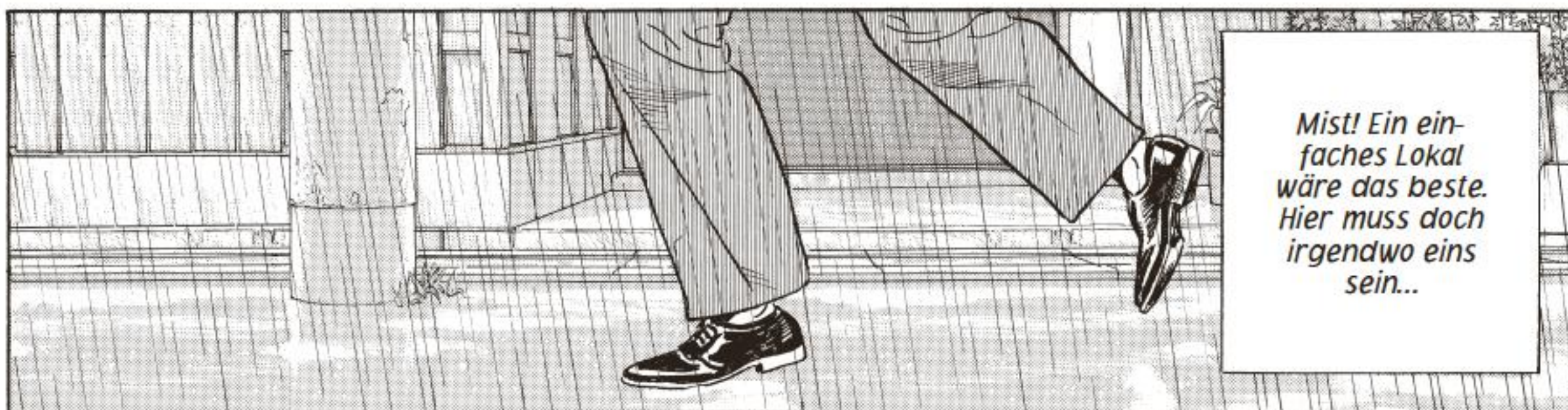
... was
meine
Waren ge-
brauchen
können. Ich
bin umsonst
hergekom-
men.



Jetzt
habe
ich mich
auch noch
ver-
laufen.

Und es
fängt
an zu
regnen.
Das hat
noch ge-
fehlt!







'n Tag!

入	450	夕食	豚肉19x	400
7付)	600		オムレツ	400
飯	450		目玉焼	180
飯	170		玉子ス-7°	150
茶	100		ヤサイス-7°	150



Ge-
bratenes
Schweine-
fleisch und
Reis,
bitte.

Ja.

Ich
bin nicht
der Typ, der
lange zögert.
Meine Bestel-
lung formulie-
re ich immer
möglichst klar
und deutlich.



Und etwas
Tsukemono
...

Was
darf es
sein?



Was
haben Sie
denn?

Also,
Aubergine,
Gurke und
Chinakohl...



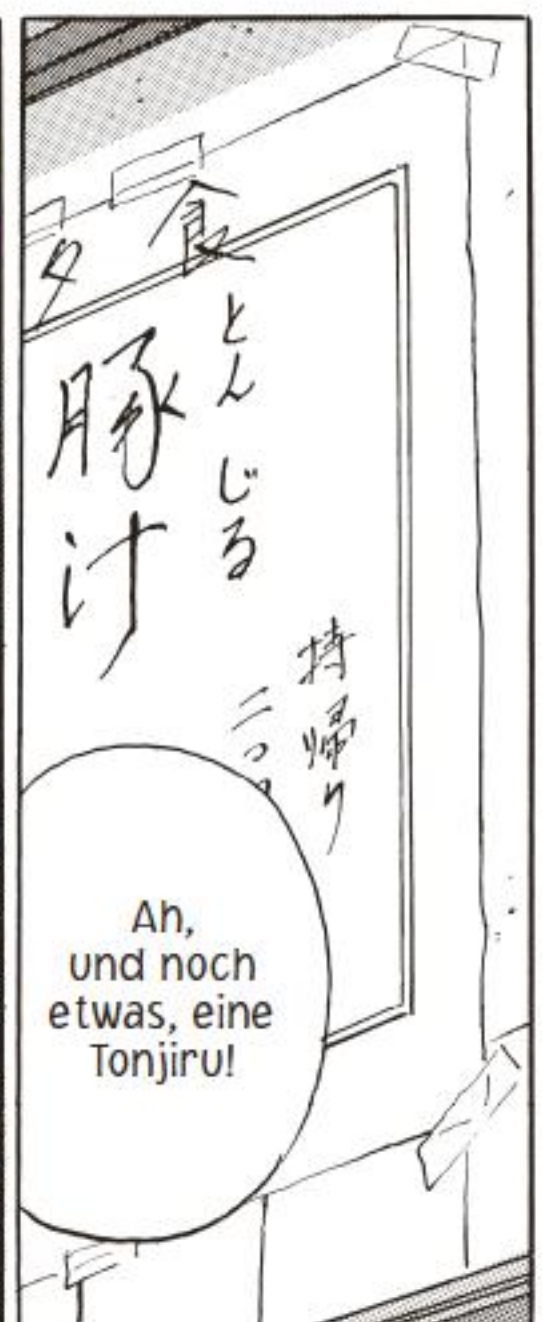
Auber-
gine,
bitte.

Hier
legen sie
das Gemüse
bestimmt
noch selbst
ein.



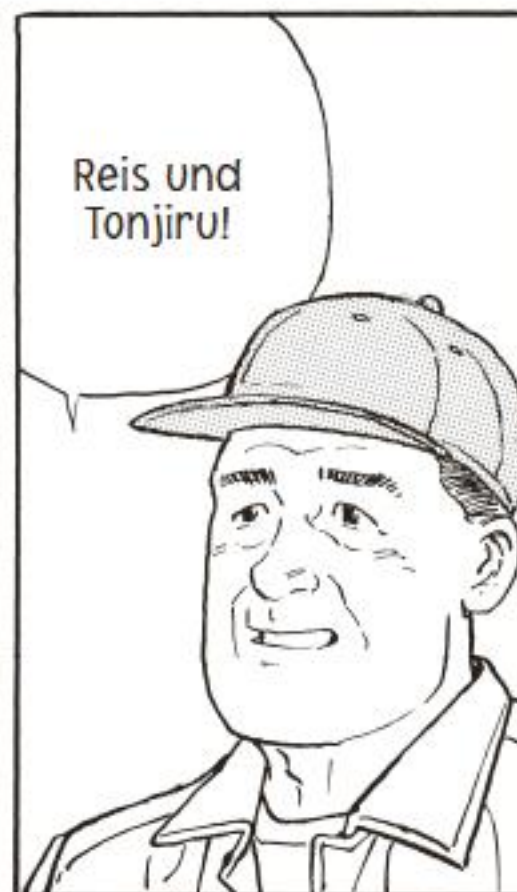
He da!
Gebratenes
Schweine-
fleisch...

... und
Reis
dazu!



豚
肉
19x
400

Ah,
und noch
etwas, eine
Tonjiru!





Tonjiru

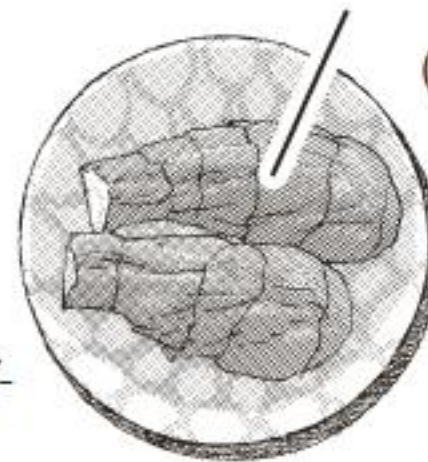
Eine Suppe mit
üppiger Einlage
aus Schweine-
fleisch und
Tofu.



Gerstentee



Ein merkwürdiger Karashi-
Senf aus der Tube.



Tsukemono
(in Salz eingelegtes
Gemüse)

Das ist
ja eine ganze
Aubergine...!



Gebratenes
Schweinefleisch

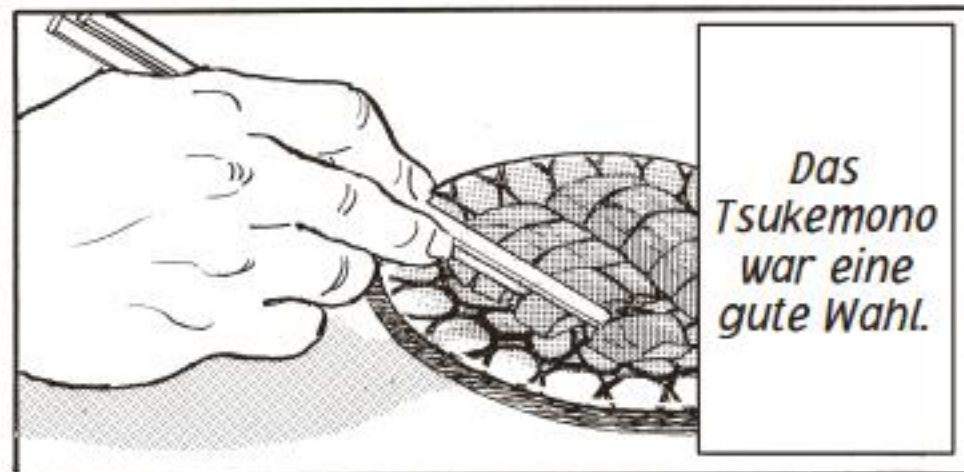
Ich hatte mit wenig
Bauchfleisch in gebrate-
nem Gemüse gerechnet,
aber das hier besteht
praktisch nur aus Bauch-
fleisch mit ein wenig
Weißkohl dazu.

Weißer Reis
Eine große
Portion...



Hm...
Gebratenes
Schweinefleisch
und Tonjiru...
Damit habe ich
ja doppelt
Schweinefleisch...

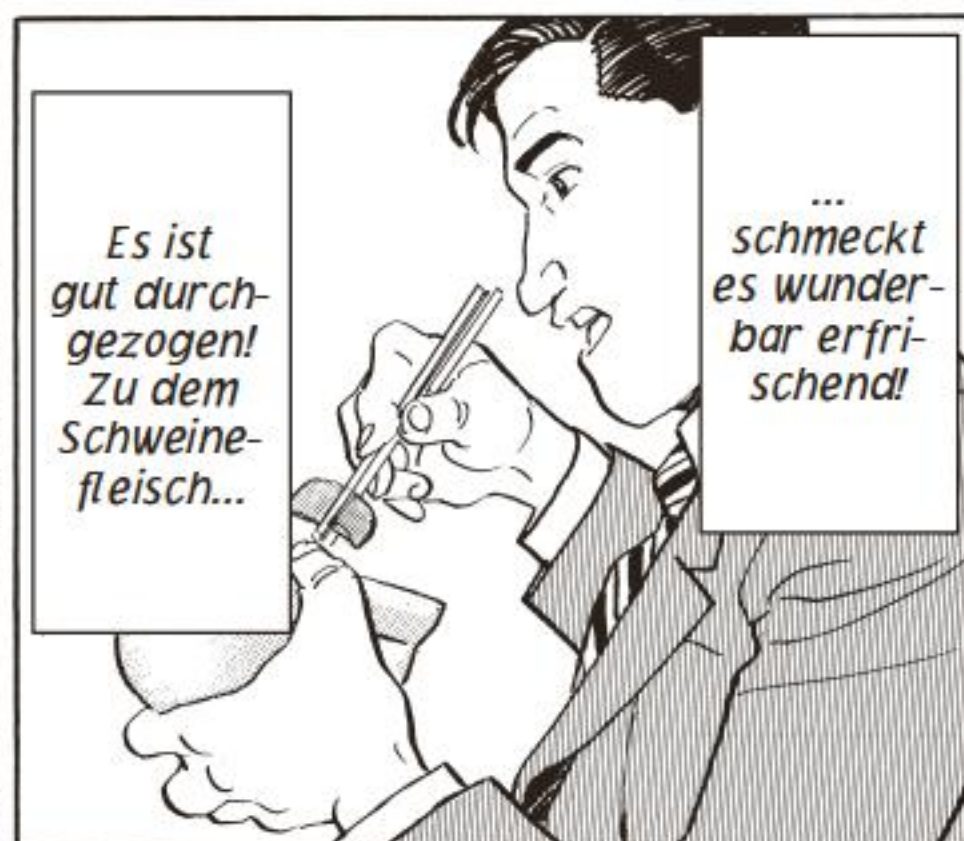
Jetzt versteh
ich... Hier wird
man eigentlich
schon vom Reis
und von der
Suppe satt!



Das
Tsukemono
war eine
gute Wahl.



Mmh...
Sehr
lecker!



Es ist
gut durch-
gezogen!
Zu dem
Schweine-
fleisch...

...
schmeckt
es wunder-
bar erfri-
schend!



Das erinnert mich an das samstägliche Mittagessen zu Hause, als ich noch klein war.



Hier herrscht eine warmherzige Atmosphäre.



Allerdings scheint die Stammkundschaft eher zum Trinken als zum Essen herzukommen.



Puh... Das war gut.



Es war sehr gut!



Sofort! Also...

Zahlen bitte!

Das macht 800 Yen!

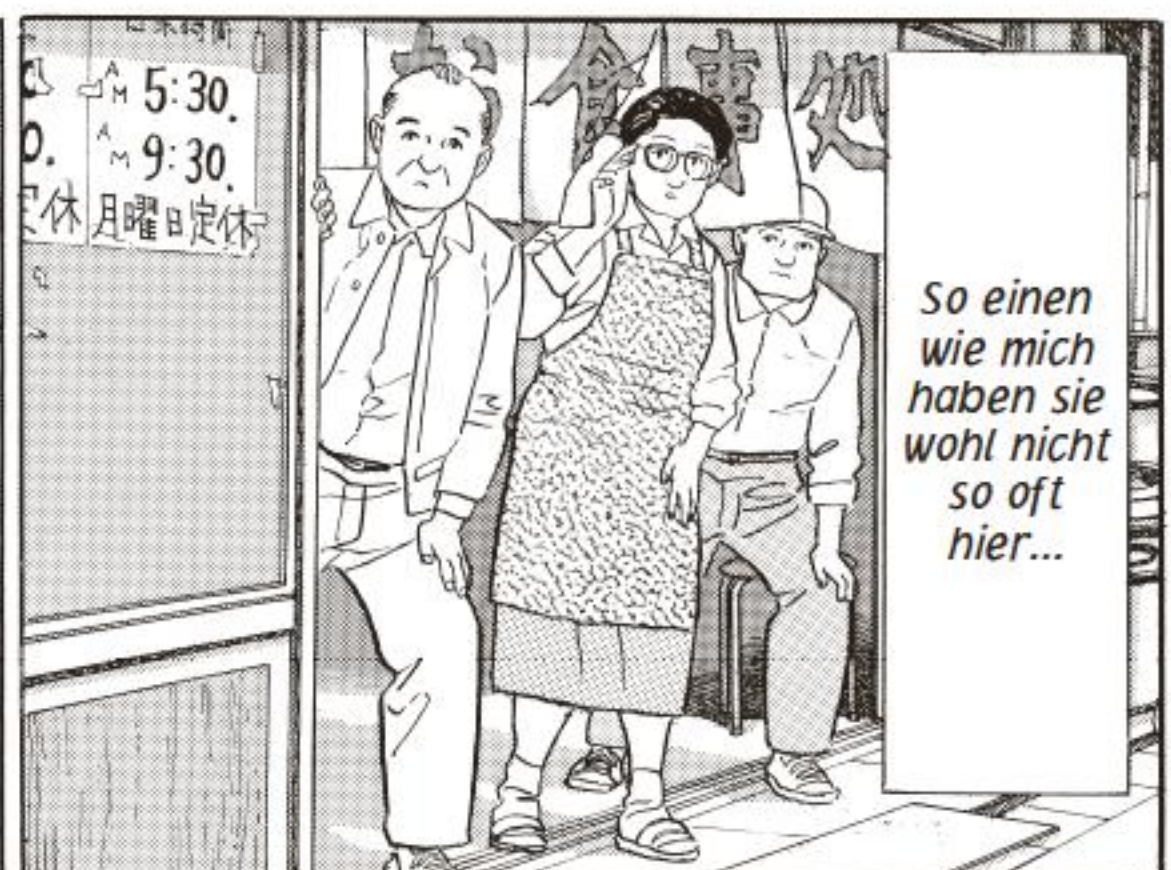


Danke schön, der Herr!

Gemächlich verließ ich das Lokal. Mein Hemd spannte über dem Bauch. Ich hatte zu viel gegessen!



Nach ein paar Metern blickte ich mich um.



So einen wie mich haben sie wohl nicht so oft hier...



