

HARALD LEMKE

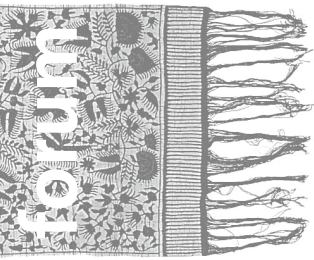
Der wahre Geschmack des Zen

Zur japanischen Weg-Kunst des Essens – *ryôridô*

Beginnen wir mit einem *Kôan*; es wird das folgende Beispiel vorgelegt: Auf einem Bild ist der französische Philosoph Michel Foucault in einem japanischen Zen-Kloster, mit einer Mönchsrobe bekleidet und mit seinem kahl rasierten Schädel wie ein Zen-Meister wirkend, zu erkennen. Foucault – zu diesem Zeitpunkt bereits »der große Philosoph«¹ (und als Franzose der Kulturattaché des Landes der Haute Cuisine) – ist gerade im Begriff, aus einem Kochtopf zu essen. Die Essschale in der einen Hand, einen großen leeren Löff

in der anderen Hand, schöpft er aus dem Eintopf, so als ob er Zen-Weisheit »mit Löffeln essen« wolle. Das Essen der Klosterküche wirkt reichlich asketisch, man könnte denken, der Geschmack der zen-buddhistischen Leere sei aufgetischt worden: eine Schale Reisbrei und sonst – Nichts! Wie denkt Foucault, der Theoretiker der Lebenskunst, der nach Japan gereist ist, weil ihn angesichts der Krise des abendländischen Denkens und der Notwendigkeit einer »Philosophie der Zukunft« ganz besonders das »ganz andere Leben in einem Zen-Tempel, nämlich die Zen-Praxis, die Übungen und Regeln« (ebd, S. 776) interessieren, über diesen *ganz anderen Geschmack*? Kann man eine ethische Lebenskunst des Essens mit der Praxis des »Zen« zusammenbringen? Falls ja, was ist der »Weg« – des Essens, aus der Sicht eines westlichen Philosophen? Von Foucault sind uns zu diesen Fragen indes keine

¹ Ein beteiligter Zen-Mönch, der dem Tempel Seionji in Uenohara im Verwaltungsbezirk Yamanashi angehört, wo die Szene stattfindet, äußert zum Besuch von Foucault die Worte: »Ich freue mich sehr, in meiner kleinen japanischen Stadt Uenohara einen großen Philosophen wie Sie zu empfangen.« *Michel Foucault und das Zen: ein Aufenthalt in einem Zen-Tempel*, in: Michael FOUCAULT: *Dits et Écrits* – Schriften, Dritter Band, Frankfurt/M 2003: 780



Antworten überliefert. Ich möchte diese Lücke zum Anlass nehmen, um einige Gedanken zu den philosophischen Grundlagen des japanischen Essens und der Möglichkeit, die Zen-Praxis im Sinne einer ethischen Lebenskunst zu denken, anzustellen.

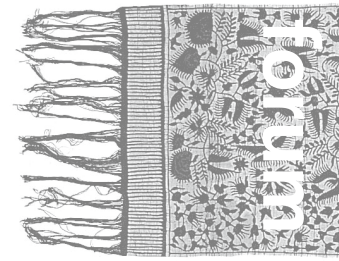
Eine Philosophie des Essens oder, in einem Wort: eine Gastrosophie stellt sich die Frage, ob es analog zur »japanischen Kunst des Tee-trinkens« auch eine »japanische Kunst des Essens« gibt? Sofort drängt sich die erstaunliche Feststellung auf, dass man unter den allgemein bekannten »japanischen Zen-Künsten«, die wesentlich zur Konstruktion der kulturellen Identität Japans beitragen und die sich anhaltender internationaler Beliebtheit sowohl aus touristischem Interesse als auch im Kontext einer philosophisch-ästhetischen Beschäftigung erfreuen, *keine* japanische Zen-Kunst des Essens findet. Aber sollte etwa die Zen-Lehre im wahrsten Sinne geschmacklos sein? Sollte es nicht möglich sein, von einer Zen-Kunst oder dem Weg des Essens (*ryôridô*) zu sprechen, eben so wie man von der Kunst des Tee-Trinkens (*chadô*), vom Zen des Blumensteckens (*kadô*) oder dem Weg der Kalligraphie (*shodô*) oder gar von der Zen-Kunst des Bogenschießens (*kyûdô*) spricht? Die folgenden Überlegungen beabsichtigen, einen solchen Weg des Essens philosophisch *denkbar* zu machen.

KAISEKI RYÔRI ALS JAPANISCHE KOCHKUNST

Gewöhnlich kommt den meisten wohl nicht dieses Foucault-Kochtopf-Bild in den Sinn,

wenn sie an die Küche in Japan und die japanische Kunst des Essens denken. Es werden wahrscheinlich ganz andere Bilder sein: Man wird vermutlich als allererstes die kulinarische Ästhetik des typisch japanischen *Kaiseki ryôri* vor Augen haben. Denn diese Kochkunst, die aus Gründen, auf die gleich einzugehen sein wird, gerade *nicht* als eine »Zen-Kunst« aufgefasst werden sollte, zählt zweifelsohne zu den hervorragenden Leistungen der japanischen Kultur. Insbesondere die Kyoto-Küche, das Kyo Kaiseki, gehört zu einer den international meistgeschätzten Stilformen einer Kunst des Essens, die für den Genuss eines Zehn-Gänge-Menüs in einem edlen Restaurant, über die stilvolle Präsentation essbarer Kunstwerke, der ausdifferenzierten Symbolik der Zutaten und Zubereitungsarten steht. Zu ihrer Ästhetik gehören die »phänomenalen Ekstasen« einer über mehrere Stunden andauernden Mahl-Zeit und die meditative Atmosphäre eines Essens, dessen Gesamtkunstwerk-Charakter den rituellen Vollzügen der Tee-Zeremonie in nichts nachsteht. Der japanische Ästhetiker Jun'Ichiro Tanizaki fängt diese schlichte Eleganz unübertrefflich ein, indem er das faszinierte Aufblühen einer in schwarzer Lackschale präsentierten und sich in dieser schwarzen Leere wolkenartig langsam darin auflösenden Misosuppe beschreibt.² Mit anderen Worten: Auf dem Gebiet der professionellen Gastronomie stoßen wir in Japan zweifelsohne auf eine »Kunst des Essens«. Doch an der Existenz einer Haute Cuisine ist

² Jun'Ichiro TANIZAKI: *Lob des Schattens*, Zürich 2002, S. 37ff.



nichts speziell Japanisches: es gibt genauso gut auch eine chinesische, französische, italienische oder sogar neuerdings auch eine deutsche Kochkunst, die in den entsprechenden Spitzenrestaurants serviert wird. Freilich tut sich mit der Kulinarik und einer kunstphilosophischen Betrachtung der Kochkunst das genuine Forschungsfeld einer interkulturellen Ästhetik und Philosophie auf, die sich beispielsweise der klassischen Kaiseki-Küche Japans widmen könnte.³ In diesem Sinne ermöglicht eine Analyse der östlichen, speziell der japanischen Esskultur eine ebenso sinnvolle wie unkonventionelle Fortsetzung und Verfeinerung der philosophischen Verständigung zwischen Ost und West.

So ist festzustellen, dass gerade die japanische Kulinarik spätestens seit den 1980er die internationale Kochkunst stark beeinflusst hat und eine entscheidende Rolle beim Stilwandel von der klassischen französischen *Grande Cuisine*, die über Jahrhunderte den weltweiten Kochstil bestimmte, zur sogenannten *Nouvelle Cuisine* gespielt hat.⁴ Man kann sagen, dass heute die *Haute Cuisine franco-japonaise* die weltweit maßgebliche Geschmacksästhe-

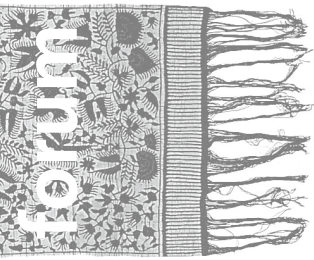
tik definiert. Jedenfalls trägt die *kulinarische Kunst* der professionellen Gastronomie wie kaum eine andere japanische Kunst zu einer erkennbaren *Japanisierung des Westens* bei.

Doch ebenso wie die japanische Kochkunst einen starken Einfluss auf die internationale Kulinarik ausübt, so hat sich im Laufe der Geschichte auch umgekehrt die japanische Kochtradition stark von den westlichen Küchen beeinflussen lassen. Aus diesem Grund ist vieles, was allgemein als »japanische Küche« gilt, in Wahrheit nicht primär japanischen Ursprungs. Beispielsweise ist das Tempura spanischen Ursprungs und das Tofu chinesischer Ursprungs; die stilprägende Ästhetik einer »minimalisierenden« Zubereitungsart und der kleinen Portionen teilt Japan mit vielen anderen Küchen Asiens, deren Formprinzip durch den Gebrauch von Essstäbchen bestimmt ist.⁵ Was daher das Japanische an der »japanischen Küche« ist, ist keineswegs eindeutig und klar bestimmt und erweist sich bei genauerer Prüfung als ein Konstrukt, das zu leichtfertig mit dem gleichnamigen Land gleichgesetzt wird. Was ist an Japan Japanischer als das Nichtjapanische: zumindest darf als eine weithin unstrittige Wahrheit gelten, dass nahezu nichts an Japan genuin und wesentlich »japanisch« ist – ganz entgegen des Glaubens des *nihonjinron*, des viel beschworenen Japanismus. Wie schon bei den erwähnten Beispielen ist auch an den alles überragenden Grundbegriffen der »japanischen Philosophie«, der Leere und dem Nichts, nichts rein japanisch ist. Sie sind eben-

³ Allerdings sucht man in der interkulturellen oder komparativen Ästhetik vergeblich nach einer philosophischen Auseinandersetzung mit der kulinarischen Ästhetik. Vgl. Rolf ELBERFELD und Günter WOHLFART (Hrsg.): *Komparative Ästhetik. Künste und ästhetische Erfahrungen zwischen Asien und Europa*, Köln 2000.

⁴ Shizuo TSUJI: *Japanese Cooking. A simple art*, Tokyo New York London 1980: 18f. Für diesen Hinweis danke ich Yoshio Mizuno, dem Meisterkoch des Westin Miyako Hotel in Kyoto.

⁵ Roland BARTHES: *Stäbchen*, in: Ders., *Das Reich der Zeichen*, Frankfurt/M 1981: 29f.



falls auf fremdkulturelle, nämlich indische und chinesische Einflüsse zurückzuführen und gleiches gilt sogar für den »japanischen Zen-Buddhismus«. Genauso ist selbst der kulinarische Inbegriff Japans, der Reis, nicht so sehr die Manifestation des »japanischen Selbst«⁶, sondern ein fremdländischer Import und mithin die offenkundigste Ikone eines nahezu typisch »selbstlosen Ekklektizismus« Japans. Der *wahre Japanismus* ist ein *universeller und transkultureller Ekklektizismus*.

Daraus lässt sich schließen, dass die Kategorie der »Nationalküche«, in der man von der »japanischen« (oder der »deutschen«) Kochkunst spricht, kunstphilosophisch nicht weit trägt. Ebenso operiert die professionelle Gastronomie als eine interkulturell globalisierte Kunstpraxis, weshalb Kochkunst in Japan heute nicht nur in Form der traditionellen Kaiseki-Küche, sondern auch in jeder anderen kulinarischen Stilform der internationalen Restaurantküche genossen werden kann. Insofern aber diese Kulinarik nur im exklusiven Rahmen einer teuren Spitzengastronomie stattfindet und der »Weg des Essens« nicht allein davon abhängen kann, dass man genug Geld hat, um fein auszugehen, wird bei der Frage nach der japanischen Kunst des Essens nicht an eine Ästhetik zu denken sein, die nur Reichen vorbehalten ist oder solchen Menschen, die in der glücklichen Lage sind, wenigstens gelegentlich die schönen Werke einer professionellen und darum teuren Kochkunst genießen zu können. Schließen wir die vor-

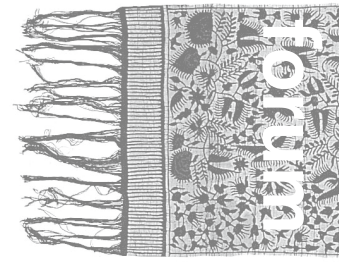
gegangenen Erwägungen mit der folgenden Feststellung ab: Wenn man unter der Kunst des japanischen Essens primär den Geschmack einer äußerst elaborierten Luxusküche meint, dann existiert in Japan selbstverständlich eine solche Kunst. Jedoch führt uns die kostspielige Kunst des Kaiseki ryôri gerade nicht in das *eigentliche Feld* des japanischen Essens im Sinne eines ryôridô. Denn die *gastrosophische Frage* nach dem Weg des Essens zielt auf keine (professionelle, kommerzielle) Gastronomie, deren Gutes nur manche manchmal leben können. Wonach wir suchen, ist eine Ethik oder »Zen-Kunst«, bei der es vollständig um eine uns allen, jedem gleichermaßen, und jederzeit mögliche Alltagspraxis und Lebensästhetik geht.

IST DAS KAISEKI RYÔRI EINE ZEN-KUNST?

Nun könnte man einwenden, dass doch gerade das japanische Kaiseki-ryôri in unmittelbaren historischen und konzeptuellen Zusammenhang mit einem »Zen des Essens« steht. So vertreten die Autoren einer Studie zum Wesen der japanischen Küche die geläufige Vorstellung: »Kaiseki ryôri, das Essen, das während der langwierigen Tee-Zeremonie serviert wird, verdankt seine Existenz und seinen ästhetischen Hintergrund unmittelbar dem Zen.«⁷ Ähnlich heißt es in einer anderen einschlägigen Publikation über den konstitu-

6 Emiko OHNUKI-TIERNEY: *Rice as Self. Japanese Identities through Time*, Princeton New Jersey 1993.

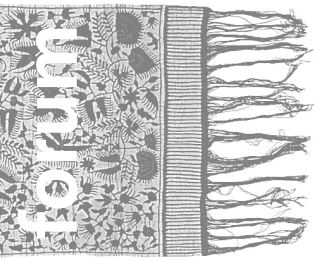
7 Michael ASHKENAZI and Jeanne JACOB: *The Essence of Japanese Cuisine, An Essay on Food and Culture*, Philadelphia 2000, S. 42.



tiven Zusammenhang von Kaiseki-Küche und Tee-Zeremonie: »Die Speise-Schöpfungen der Tee-Meister wurden auch außerhalb der Tee-Zusammenkünfte schnell populär und hatten besonders in Kyoto eine neue Esskultur entstehen lassen, das bis heute berühmte »Kyoto-Essen«.⁸ In der Tat lässt sich das ästhetische Konzept der Kaiseki-Kulinarik direkt auf das »Zen der Tee-Zeremonie« zurückführen, insofern das Kaiseki ryōri im Sinne eines kleinteiligen, kunstvoll zubereiteten Mehr-Gänge-Menü historisch als ein Teil (der anfänglichen Kultur) des »Tee-Wegs« entstanden ist. In dem Ausdruck Cha-Kaiseki spiegelt sich auch begrifflich der Sachverhalt wider, dass eine Ästhetik des Essens mit dem Zen (des Teetrinkens) zusammenhing. Welche Bedeutung und welchen genauen Stellenwert aber hat das Essen in der Zen-Kunst des Teetrinkens? Zur Beantwortung dieser Frage ist es hilfreich, sich klar zu machen, dass das Essen zwar ein Teil des Tee-Wegs war und darin sogar eine gewisse ästhetische Stilisierung erfuhr, letztlich aber nur ein untergeordneter Aspekt, eine Nebensache darin blieb. Weshalb die Teezeremonie im Laufe der Zeit sogar ganz ohne Essen praktiziert wurde. Ausdrücklich will Sen no Rikyu, der Begründer der Tee-Kunst, dass man bei der Teezeremonie nur ein kleines, frugales Mahl zu sich nimmt. Dessen »Zen« macht nicht den selbstzwecklichen Genuss von gutem Essen aus, sondern beschränkt sich lediglich darauf, dass während der langwie-

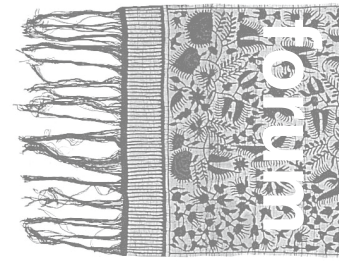
rigen Sitzung des Teetrinkens auch der sich unweigerlich einstellende Hunger möglichst beiläufig gestillt werden soll. Sen no Rikyu erläutert sein diätmoralisches Verständnis des Zen-Essens mit folgenden Worten: »Sich an dem Geschmack erlesener Speisen zu erfreuen, ist eine sehr weltliche Angelegenheit. Uns genügt ein Mahl, bei dem man nicht hungert.« (Sen no Rikyu, zitiert in: Ehmcke ebd.) Bei Sen no Rikyu finden wir eine krasse Abgrenzung einer asketischen (Anti-) Zen-Kunst des Essens von einer aufwändigen ästhetischen Verfeinerung des kulinarischen Genusses durch erlesene Speisen. Mit anderen Worten, dem ursprünglichen Sinn nach versteht sich das Cha-Kaiseki gerade nicht als eine Kunst des Essens und es kann auch nicht als direkter zen-philosophischer Hintergrund der Kaiseki-Kulinarik gelten. Das »Kaiseki« im Kanji-Zeichen für Cha-Kaiseki bedeutet buchstäblich lediglich »warmer Stein«, stellt aber doch einen gewissen Zusammenhang zwischen dem Zen und dem Essen oder genauer dem Bauch her. Denn seine Bedeutung geht vermutlich darauf zurück, dass Zen-Mönche sich gelegentlich »warme Steine auf ihren Bauch« (*kaiseki*) legten. Diese asketische Bedeutung besagt, dass die Zen-Mönche dies taten, um trotz Hunger die Zen-Praxis (der Sitzmeditation) üben zu können. Demnach würde »Kaiseki zu sich nehmen« bedeuten, Nichts zu essen. Anders als oft behauptet wird, besteht also weder ein konzeptueller noch ein historischer Zusammenhang zwischen dem Zen-Kaiseki (i. S. des warmen Steins bzw. Nichtessens; der Zen-Kunst der Hungerns als Anti-Kunst des Es-

⁸ Franziska EHMCKE: *Der japanische Tee-Weg. Bewusstseins- und Gesamtkunstwerk*, Köln 1991, S. 176.



sens) und dem Cha-Kaiseki (bei dem ja Sen no Rikyu zufolge immerhin ein wenig gegessen wird) und es existiert auch kein denkbarer Zusammenhang zwischen dem Zen im Sinne einer diätmoralischen Philosophie und dem gastrosophischen Hedonismus des Kaiseki ryôri. Deshalb ist die erwähnte Vorstellung irreführend, wonach die raffinierte Kaiseki-Ästhetik, wie man sie heute in den Spitzenrestaurants von Kyoto genießen kann, der eigentliche Repräsentant einer japanischen Zen-Kunst des Essens sei, deren Ursprung auf die Zenologie des Tee-Wegs zurückgehe. Dennoch kann durchaus von einer indirekten sachlichen und begrifflichen Verschränkung des Cha-Kaiseki und des Kaiseki ryôri gesprochen werden, nämlich auf der Ebene der kulinarischen Ästhetik. Denn dadurch, dass das Essen ein Teil der Tee-Kunst wurde, hat es eine, in dieser Form vorher nicht existente, ästhetische Stilisierung (im Sinne des Wabi-Sabi) erfahren, die inzwischen (freilich in veränderter und weit verfeinerter Form) tatsächlich die professionelle Restaurantküche maßgeblich prägt. Mit anderen Worten: Mit dem für die Kaiseki-Küche kennzeichnende kunstvoll zubereitete, kleinteilige Mehr-Gänge-Menü hat sich »lediglich« jenes Stilprinzip fortentwickelt und perfektioniert, dessen konzeptueller und historischer Hintergrund durchaus auf die Form des kunstvoll zubereiteten »Viele-kleine-Schälchen-Mahls« als Teil der klassischen Teezeremonie zurückgeführt werden kann. Aber die verbreitete Vorstellung, dass sich die Existenz und die Ästhetik des Kaiseki ryôri direkt aus dem (diätmoralischen) Zen

der Teezeremonie ableiten ließe, ist ein Irrtum. Aber worauf ist wiederum der mögliche Zusammenhang diesen kulinarischen Stils und einer Ästhetik des Essens mit der Zen-Praxis zurückzuführen, wenn mit diesem Zen eine Ethik des kulinarischen Genusses und einer Kunst des Essens verbunden sein soll – statt das Nichtsessens, wie es das Selbstverständnis des asketischen Zen-Kaiseki fordert? Und auf welche Zen-Philosophie stützt sich Sen no Rikyus Cha-Kaiseki, dessen Zen sich ebenfalls nicht auf den »Geschmack erlesener Speisen« bezieht? Um diese Frage zu beantworten, wird noch hinter das diätmoralische Zen des Tee-Wegs zurückzugehen sein. (Eine vorbereitende Deutung des »Kaiseki«, des Stellenwertes des Essens in der japanischen Kultur, ginge dahin, zu sagen, die »Zen-Praxis« des Kaiseki könnte lediglich darin bestanden haben, dass Zen-Mönche den heißen Stein auf ihren Bauch legten, also »kaiseki« »zu sich nahmen«, um trotz Kälte meditieren zu können, so wie das ursprüngliche Zen des Tee-Wegs schlicht (neben gesundheitlichen Gründen) darin bestand, dass die Mönche Tee tranken, um bei ihren Meditationen nicht einzuschlafen. Gemäß dieser letzten Deutung, die wenigstens gegenüber der Möglichkeit einer gastrosophischen Zen-Lehre offen bleibt, verweist das chinesische Zeichen für Kaiseki (im Cha-Kaiseki) nicht notwendig auf ein asketisches Zen und folglich wäre auch das Cha-Kaiseki nicht notwendig gleichbedeutend mit dem Verzicht auf den »Geschmack erlesener Speisen« und würde auch mit seiner ästhetischen Stilisierung besser in Einklang zu bringen sein. Um diese



These zu unterfüttern, wird noch hinter das diätmoralische Zen der Teezeremonie (und wie wir sehen werden auf Dôgens Zen-Gastrosophie) zurückzugehen sein.)

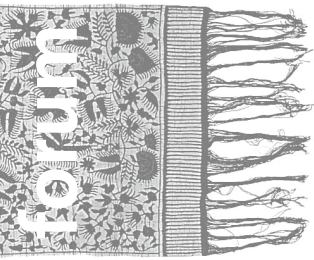
Halten wir an dieser Stelle zunächst fest: Die Wahrheit des Zen, um dessen Praxis es Rikyu ging, bezog sich wesentlich auf das Trinken von grünem Tee und eben nicht auf das Essen von geschmackvollen Speisen. Der Chadô bezweckt gerade nicht die alltagspraktische Ethik einer »verfeinerten Lebenskultur«, bei der es um den »Genuß guten Essens« geht (Ehmke, a. a. O., S. 7). Bekanntlich besteht die wesentliche Idee der »Zen-Kunst« des Teetrinkens, laut Rikyu in nichts anderem, als Wasser zu kochen, Tee zu machen und dieses köstliche Getränk zu genießen. Mit der Feststellung, dass das ursprüngliche Cha-Kaiseki, das nebensächliche Essen im Rahmen der Teezeremonie, keine eigenständige Praxis einer Zen-Kunst des Essens begründet, bestätigt sich der oben bereits festgestellte Befund, dass die japanische Ästhetik eines stilvoll zubereiteten Mehr-Gänge-Menüs (die klassische Kaiseki-Kulinarik) nicht als das Zen in der Kunst des Essens gelten kann. Denn so wenig wie die Praxis »des Wegs« vom Geld abhängen darf, so wenig bietet das herkömmliche Zen-Verständnis, welches dem japanischen Tee-Weg (chadô) zugrundeliegt, die Möglichkeit, eine kulinarische Ästhetik und Kunst des Essens im Sinne einer »japanischen Zen-Kunst« zu denken. Darum wird der Besuch eines Kaiseki-Restaurants auch nicht als ein *ryôridô*, als ein gastrosophischer Weg praktiziert, sondern als das, was er ist: als ein schöner Genuss

von stilvollem und teurem Essen. Demnach können wir sagen: Obwohl in Japan innerhalb der gastronomischen Hochkultur eine Kunst des Essens in Form der Kaiseki *ryôri* existiert, gibt es keine »Zen-Kunst des Essens«, keinen alltagskulturellen »Weg des Essens«, so wie es die »japanische Zen-Kunst des Teetrinkens«, des Blumensteckens, des Schreibens und des Dichtens oder des Bogenschießens etc. gibt.

SHOKU SEIKATSU — ALLTAGSPRAXIS DER JAPANISCHEN KUNST DES ESSENS

Indessen existiert durchaus eine japanische Kunst des Essens, nämlich eine kulinarische Lebenspraxis, die dem Essen und den Geschmackssachen eine eigenständige Bedeutung als einem Guten an sich beimisst. Dieser *Weg des Essens* liegt gleichsam unterhalb der Kaiseki-Küche und auch jenseits der anderen offiziellen Zen-Künste. Während im Deutschen (oder auch im Englischen) der Ausdruck »Esskultur« (*»food culture«*) oder kulinarisches Leben (*culinary life*) eher unter Kulturtheoretikern, Gastronomiekritikern und Gastrosophen Verwendung findet, werden die entsprechenden japanischen Begriffe *shoku bunka* und *shoku seikatsu* allgemein gebraucht und sind in der japanische Presse, im Fernsehen und im Alltagsleben verbreitet. Die Frage, »Mögen Sie japanisches Essen?«, gehört zu den häufigsten Fragen, die Japaner ausländischen Besuchern stellen.⁹ Der Herkunft von bestimmten

9 »Die ersten beiden Fragen, die Japaner einem Ausländer stellen, unterscheiden sich kaum von denen des Rests der Welt: »Woher kommen Sie?«, und:



Speise, dem Ernten und Vorbereiten von Zutaten sowie der Kenntnis von sachkundigen Zubereitungstechniken, von bevorzugten saisonalen Kompositionen, idealen Beigaben und überzeugenden Kombinationen für deren Zubereitung und Genuss – alle dem wird große Aufmerksamkeit geschenkt. »Zappt man sich durch japanische Fernsehkanäle, öffentlich-rechtliche wie private, blättert man durch japanische Zeitungen und Zeitschriften, lauscht man ungewollt Gesprächen in der Bahn oder im Restaurant, so verfestigt sich der Eindruck, dass in Japan nichts so wichtig ist, wie Essen und Sport. Doch trotz ausgiebiger Übertragungen von Baseball-, Volleyball-, Golf- oder Sumo-Turnieren beansprucht das Essen in Form von Restaurantberichten, Kochkursen, Quizsendungen mit kulinarischen Sujets, Reportagen aus der Provinz mit Spezialitätenkunde und Besuchen bei Herstellern von Trockenfisch, eingelegtem Gemüse oder Suppenalgen sowie Angelreportagen deutlich mehr Sendezeit als der Sport.«¹⁰ Das interkulturell erfolgreiche Format von TV-Sendungen, in denen sich alles ums Kochen und um den »Geschmack erlesener Speisen« dreht, ist mit der japanischen Kult-Sendung *ryôri no tetsujin*

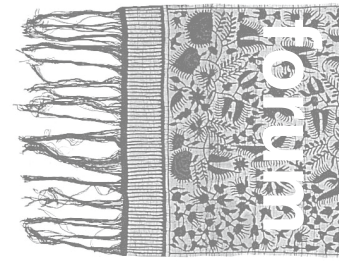
»Wie gefällt Ihnen unser Land?«. Die dritte Frage ist schon ein bisschen japantypischer: »Warum können Sie so gut Japanisch?« Aber die vierte Frage taucht wohl so schnell in keinem anderen Land auf: »Mögen Sie japanisches Essen?« Christoph NEUMANN: *Darum nerven Japaner. Der ungeschminkte Wahnsinn des japanischen Alltags*, München 2006.

10 Irmela HIJIYA-KIRSCHNEIT: *Was nach Heimat schmeckt. Wie Japan im Kult der eigenen Küche zu sich selbst findet*, Neue Zürcher Zeitung, Nr. 128, 2004.

entstanden.¹¹ Ein Indiz dafür, dass die Weltöffentlichkeit gerade Japan die enorme Popularität des Essens und eine Alltagskultur des Kulinarischen verdankt. Als ein weiterer Beleg für die global anerkannte »Kunst des japanischen Essens« wäre hier die große Popularität der Sushi-Küche im Westen und in vielen anderen Teilen der Welt anzuführen. Mit der Sushiisierung des weltgesellschaftlichen Speiseplans lässt sich – parallel zum nachweislichen japanischen Einfluss auf den kulinarischen Stil der internationalen Kochkunst – eine *Japanisierung der westlichen Esskulturen* beobachten. So beweist das wachsende Wohlgefallen gegenüber dem Sushi-Genuss, der paradigmatisch für eine *ästhetische Form des Essens* steht, das allgemeine Interesse des Westens an einer stilvollen und alltagspraktischen Verbindung von geschmacksästhetischer Kulinarik mit einer im Prinzip einfachen und kreativen Zubereitung, deren Kunst jedem möglich ist, feststellen.

In den 1990er Jahren kam es in Japan zum *gurume bûmu*, zum Gourmet-Boom: als kaufkräftigster Weltkonsumenten lassen sich seitdem die Japaner alles, was der Weltmarkt bietet und davon vor allem das Beste, schmecken. Deswegen ist der »japanische Gourmetismus« (Ashkenazi Jacob: 218) in der Sache und in seinem Wesen ein kulinarischer Internationalismus. Die gastrosophische Diskrepanz zwischen diesem esskulturellen Sein und dem faktischen Bewusstsein, wie die Japan ihre eigene Esskultur reflektieren, ist hinsichtlich der

11 Vgl. Theodore C. BESTOR: *Tsukiji. The Fish Market at the Center of the World*, 2004, S. 134.

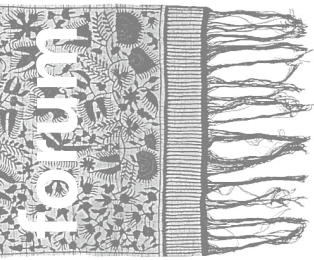


Frage nach der »Philosophie« dieser Esskultur selbstverständlich von entscheidender Bedeutung. Weil es einen ideellen Spielraum und eine begriffliche Unbestimmtheit gibt, wie über das Sein des japanischen Essens und Geschmacks gedacht wird, ist die ganze Sache (einer Reflexion der eigenen Lebensphilosophie) anfällig für eine *ideologische Instrumentalisierung* beispielsweise in Form eines *nationalistischen Diskurses* (als einer, aus kritisch-gastrosophischer Sicht, verfehlten Philosophie der eigenen Esskultur). Die verfehlte und irrwegige Philosophie eines nationalistischen Diskurses »des japanischen Essens« muss keineswegs ihrerseits ausschließlich ein japanischer Diskurs sein. Er kann allenthalben auch von westlichen »Hungergeistern« erdacht werden. So wird in einer britischen Veröffentlichung unter dem Stichwort der »Philosophie des japanischen Essens« festgestellt: »In Japan feiert man mit dem Genuss von gutem Essen den Segen der Götter.«¹² Freilich ist die Rede von Japan als einem von den Göttern erwählten Volk einer der ältesten nationalistischen Topoi des Japanismus (*nihonjinron*). Die *Konstruktion einer nationalen Identität* über die Praktiken des Essens findet sich in der Kulturgeschichte Japans durch Motoori Norinaga, den prominenten Kopf des Nationalismus des 19. Jahrhunderts, vertreten. Motoori Norinagas Philosophie des »japanischen Geschmacks« zieht als Beweis, dass Japan das von den Göttern auserwählte Land sei, die beispielhafte und unerreichte Qualität des japanischen Reis heran (Ashkenazi Jacob: 62). Dieser nationalistische Dis-

kurs zur Philosophie des japanischen Essens mündet in dem selbstverständlichen und allzu selbstverständlichen Bild vom »Reis-Selbst« als dem wahren kulinarischen Selbst der Japaner. So erklärt sich der problematische Sachverhalt, dass im zeitgenössischen Küchendis-kurs Japans die allgemeine Wertschätzung des Essens über einen Nationalismus reflektiert wird, den indessen die deutsche Japanologin Hijija-Kirschneit als einen »sehr introvertierten und verspielten Nationalismus« bezeichnet.¹³ In ihm verbindet sich die Freude am Kulinarischen mit dem Bild einer kulturellen Identität, die glauben macht, dass diese Esskultur irgendetwas spezifisch Japanisches sei. Entsprechend appellieren die Werbekampagnen, sei es für japanischen Whisky oder japanisches Bier und ganz sicherlich für Reis aus Japan, gern an patriotische Gefühle: Gastlichkeit, Harmonie und Ästhetik werden als Besonderheit der Japaner ausgegeben. So entsteht mit dem an sich gastrosophischen Bestreben Japans, dem Essen und der Ernährungsweise bei der Selbstfindung einer neuen Identität für das 21. Jahrhundert eine wesentliche Rolle zuzumessen, die Gefahr eines wieder aufgefrischten Japanismus. Hijija-Kirschneit merkt kritisch an: »Ein »Super Sports Drink« namens »Samurai« transportiert Assoziationen an Männlichkeit, Kriegertum und Nationalethos, und man nimmt dabei sogar in Kauf, dass die japanbezogenen Fremdklischees im Akt der Selbstexotisierung wieder

13 Irmela HIJIIYA-KIRSCHNEIT: *Was nach Heimat schmeckt. Wie Japan im Kult der eigenen Küche zu sich selbst findet*, Neue Zürcher Zeitung, Nr. 128, 2004.

12 *The Japanese Menu*, London 2003.



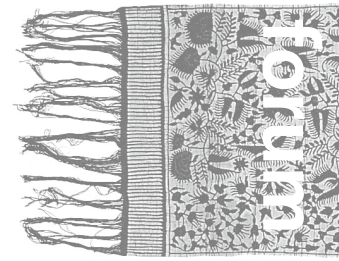
aufgefrischt werden.« (ebd.) Hier soll indessen nicht die kritische Analyse der verschiedenen Erscheinungsformen dieses ideologischen Nationalismus einer »japanischen Nationalküche« und seiner offensichtlichen Widersprüchlichkeit zum realen Internationalismus des japanischen Geschmacks unternommen werden.¹⁴ Stattdessen will ich dem verfehlten Selbstverständnis der zeitgenössischen Esskultur Japans die These entgegenhalten, dass es trotz der offenkundigen Bedeutung des Kulinarischen in Japan keinen wirklichen, gastrosophischen »Weg des Essens« gibt und niemand von einem *ryôridô* spricht. Wenn hier also über den Weg oder die Kunst des japanischen Essens nachgedacht werden soll, dann geht es dabei um den Versuch, diese Kunst *philosophisch* zu begründen, um die japanische Esskultur, statt durch ein national-ideologisches, durch ein universell-alltagsethisches Verständnis gastrosophisch zu fundieren. Dabei gilt es jede theoretische Idealisierung und »Orientalisierung« zu vermeiden, wie sie gerade für die Beschäftigung mit den »japanischen

Zen-Künsten« üblich ist.¹⁵ Wir müssen uns deshalb vor Augen führen, dass der Weg des Essens als japanische Lebenskunst (noch bevor er überhaupt richtig gedacht wurde) durch die gegenwärtige gesellschaftliche Entwicklung Japans im *Aussterben* begriffen ist.¹⁶ Alles spricht dafür, dass die Rede von einer »typisch japanischen« Kunst des Essens schon bald weder einen empirischen Sinn noch ein nationalistisch idealisierbares oder gastrosophisch korrigierbares Substrat hat. Einstweilen jedoch praktizieren immer noch viele Japaner das Essen als eine alltägliche Lebenskunst, die einen wesentlichen Faktor ihrer persönlichen Selbst-Konstruktion und Alltagskultur bildet. Insofern kann man die professionelle Ästhetik der Kaiseki-Küche *noch* als eine bloß gesteigerte und in ihrem Arbeitsaufwand außer-alltägliche Ausdrucksform eines alltäglichen Lebenswegs verstehen, der allgemein praktiziert wird. Die japanische Koch-Kunst ist gleichsam die hochkulturelle Inszenierung und die esskulturelle Stilisierung eines kultivierten Genusses, der auf einer populären Alltagskultur basiert: Jeder kann sich in der Kunst des Essens üben und – das ist hier der entscheidende Punkt – von *den meisten Japanern* wird

14 Dies schon deshalb nicht, um die Ambivalenzen eines gastrosophischen Japanismus zu entgehen, der wiederum einen kulinarischen Nationalismus als eine Besonderheit der Japaner ausgeben würde. Denn, philosophiert man kulturvergleichend, wäre eine solche Ideologie problemlos für viele andere Länder, wo nationalistische Kräfte wirken, beispielsweise in unmittelbarer Nachbarschaft für China, nachweisbar. Nicolas ZUFFEREY: *Die Tee-Chauvinisten. Chinesisches Heißgetränk mit Kulturanspruch*, De Monde diplomatie, Oktober 2004; WANG Ling: *Chinese Tea Culture*, Peking 2000.

15 Beispielsweise: Shin'ichi HISAMATSU: *Zen and the Fine Arts*, New York Tokyo 1971 oder eine jüngere Veröffentlichung: Rupert A. COX: *The Zen Arts. An Anthropological Study of the Culture of Aesthetic Form in Japan*, New York London 2003.

16 Dazu kritisch: Tadashi OGAWA: *Das Essen im hochtechnisierten Zeitalter. Mit besonderer Berücksichtigung Japans*, in: Mitteilungen des Internationalen Arbeitskreises für Kulturforschung des Essens, Heft 8, Oktober 2001.



eine solche für gut befundene Praxis des Lebensgenusses tatsächlich wertgeschätzt und wirklich gelebt. Wegen des gastrosophisch verallgemeinerungsfähigen Bezugs auf dieses allgemeine Gute realisiert sich in einer Kunst des Essens eine *Alltagsethik*. Die Ergebnisse einer umfassenden Studie zum japanischen Geschmack bestätigen diesen alltagsethischen Hedonismus mit folgenden Worten: »Die japanische Kultur insgesamt bekundet ein positives Verständnis der Gaumenfreuden, eine kulinarische Lebensfreude, die epikureisch ist in einem philosophischen Sinne.«¹⁷

Diese Feststellung berührt einen zentralen Punkt der vorliegenden Analyse der japanischen Esssitten. Verfügt man über eine *entsprechende Philosophie* – wie beispielsweise über Epikurs Gastrosophie, die das Essen als ethische Praxis einer hedonistischen Lebenskunst wertschätzt, setzt man sich ein geistiges Weg-Auge (*dôgen*) ein, mit dem man erst die »Kunst des Essens«, nämlich den kulinarischen Hedonismus der meisten Japaner, als ein alltagskulturelles Spezifikum wahrnimmt und erfasst. Um die populäre Lebenskunst des Essens (*shoku seikatsu*) in Japan als eine lebendige »japanische Zen-Kunst« und einen alltäglichen »Weg« zu begreifen, braucht man eine entsprechende Philosophie der »Zen-Praxis«. Eine solche Zenologie könnte – im Sinne eines philosophischen Zen-Denkens¹⁸ – die

japanische Esskultur als eine Zen-Kunst und eine Weg-Praxis *gastrosophisch denken*. Dann kann gesagt werden: Während der Tee-Weg in zeremonieller Formalisierung und vereinsmäßigem Freizeitvertreib zu erstarren droht, gewährleistet der Weg des Essens, dass in Japan tatsächlich eine spezifische Alltagsästhetik gelebt und diese wirklich als Zen-Lebenskunst kultiviert wird.

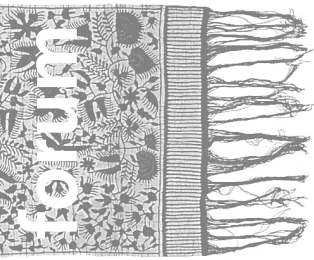
In einem Vortrag, den der japanische Philosoph der Kyoto-Schule Shin'ichi Hisamatsu in Freiburg (in Anwesenheit Heideggers) hält, spricht er davon, dass es angesichts der Krise der technischen Zivilisation eine unerlässliche Aufgabe, ja sogar eine »geschichtliche Forderung« sei, den Geist des »Zen« dem abendländischen Kulturkreis und darüber hinaus die »japanische Zen-Kultur« der allgemeinen Weltöffentlichkeit bekannt zu machen. Denn dadurch, so seine Philosophie, könne »der künftigen Welt ein Dienst erwiesen werden«.¹⁹ Das sind zweifelsohne große Worte. Bescheidener lässt sich für den philosophisch vernachlässigten (und daher unscheinbaren) Bereich des Essens von einem gastrosophischen Standpunkt aus jedenfalls sagen: Was auch immer »der Westen« von »Japan« sonst lernen sollte, wenigstens etwas von der japanischen Kunst des Essens könnten viele von uns lernen, um der Verwirklichung einer vernünftigen Lebenspraxis, die den kulinarischen Genuss als

17 Michael ASHKENAZI & Jeanne JACOB: *The Essence of Japanese Cuisine*, Pennsylvania 2000, S. 222.

18 Auch das traditionelle religiöse Zen-Denken kennt die philosophische Denkat einer freien Zen-Selbst-Erneuerung im Akt einer spontanen »Selbst-

Erleuchtung« und eines »von Lehrern unabhängigen Erwachens«.

19 Shin'ichi HISAMATSU: In: *Die Philosophie der Kyoto-Schule*, herausgegeben und eingeleitet von Ryôsuke OHASHI, Freiburg 1990, S. 236f.



ein Gutes an sich wertschätzt, näher zu kommen.

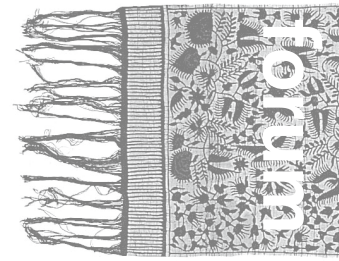
ZUR LEERSTELLE DER PHILOSOPHIE DES ESSENS IN JAPAN

Mit der Bestimmung des Wegs des Essens als einer ethischen Lebenskunst oder Zen-Praxis ist hier freilich *nur ein allererster Schritt* getan, mit dem wir in das große Feld der Gastrosophie eintreten. Man müsste dann die vielseitigen Faktoren einer gastrosophischen Ethik im Einzelnen erörtern, was allerdings schlicht den Umfang dieser Abhandlung sprengen würde. (Eine Analyse des japanischen Essens vom Standpunkt einer gastrosophischen Ethik hätte freilich den Nachweis *erheblicher Mängel* in politischer, agrarökonomischer, ökologischer, lebensmittelindustrieller, Verbraucherschutzrelevanter, gesundheitlicher, genderspezifischer u.a. Hinsicht zur Folge.²⁰) Stattdessen jedoch möchte ich im zweiten Teil meiner Überlegungen die Frage des Essens an die *japanische Philosophie* richten. Denn fehlt es in Japan an gastrosophischem Geist, d.h. an einer ausgearbeiteten Philosophie des Essens, bleibt alles das, wovon oben die Rede war, schlechterdings ungedacht und die japanische Kunst

20 Die Japaner selber problematisieren ihre eigene Ernährungsweise vor allem unterm diätetischen Gesichtspunkt. Schon unter diesem einen Gesichtspunkt tritt der vorherrschende Irr-Weg eines schlechten Essens zutage. Vgl. The Japan Journal, *What's for Dinner? Rethinking the Japanese Diet*, Vol. 2, No. 10, February 2006; Time, *How Asia Got Fat. The price of prosperity is bad diets and inactivity. How to win the battle of the bulge*, November 2004

des Essens zwangsläufig unverstanden und geistlos. Gibt es also eine Philosophie des Essens in Japan? Kommt der Genuss von gutem Essen im Denken der japanischen Philosophen vor? Schlägt sich die Popularität des *shoku seikatsu* in der japanischen Philosophie nieder? Kann die westliche Philosophie von der östlichen Weisheit des Essens lernen?

Man stößt mit diesen Fragen auf den erwartungsgemäßen, aber dennoch bemerkenswerten Sachverhalt, dass das Essen in der japanischen Philosophie *keine Rolle spielt* und *nicht* zum Gegenstand der unzähligen Studien und gelehrten Theorien zu den »japanischen Zen-Künsten« gehört. Beispielsweise haben sich die bekannten Philosophen der Kyoto-Schule, wie Kitaro Nishida, Hisamatsu oder Keiji Nishitani nicht mit der Zen-Praxis des Essens und der Ästhetik des kulinarischen Geschmacks beschäftigt, obwohl sie ähnlichen Themen sehr wohl große Aufmerksamkeit geschenkt haben und theoretische Grundlagen für die »Philosophie der japanischen Zen-Künste« erdacht haben. Nishitani sah seine Aufgabe unter anderem darin, über Ästhetik im Allgemeinen und den Weg des Blumensteckens im Besonderen zu philosophieren. Von Hisamatsu stammt nicht nur ein viel beachtetes Buch über die japanischen Künste, er verfasst darüber hinaus eine groß angelegte Studie zur Philosophie des Teetrinkens als einer geistig-spirituellen Zen-Praxis. Und bekanntermaßen haben auch viele andere japanische und westliche Theoretiker zahllose Schriften, die mittlerweile ganze Bücherregale füllen, zum Teetrinken als »Weg-Kunst« geschrie-



ben. Aber die von der Kyoto-Schule propagierte »Philosophie der Leere« bietet keinen konzeptuellen Rahmen, um über den Weg des Essens eine *Philosophie der Fülle* zu entwickeln. Mit anderen Worten: Es gibt eine riesige Menge an philosophischer Literatur zu den bekannten japanischen Künsten, insbesondere zur Ästhetik des Tee-Wegs, aber man findet weder ausgearbeitete Philosophien über die Welt des Essens noch ästhetische Theorien zur Kunst des kulinarischen Geschmacks. Eine viel beachtete und einflussreiche Reflexion zum »japanischen Geschmack«, die von dem japanischen Philosophen Shûzô Kuki stammt, erwähnt kein Wort über den eigentlichen Geschmack, den Geschmack von Speisen. Offenbar kam Kuki die kulinarische Ästhetik bei seine Rede vom Geschmack, wie dies bei den westlichen Philosophen der Fall ist, nicht einmal ansatzweise in den Sinn.²¹

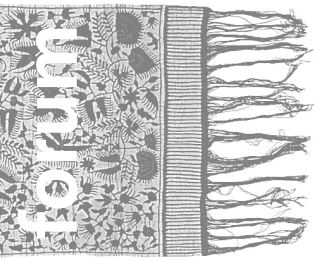
Nun könnte man einwenden: Warum denn sollten die japanischen Philosophen überhaupt über das Essen als einer (möglichen) Zen-Kunst nachdenken sollten, wenn nun mal das japanische Zen *nur* über die allseits bekannten »Wege« eines zeremoniellen Tee-Trinkens, Blumensteckens, Schreibens oder Bogenschießens und dergleichen praktiziert werden kann. Freilich setzte dieser nahe liegende Einwand voraus, dass zen-philosophische Gründe dafür vorhanden wären, warum gerade das Essen nicht zu diesen Künsten zählen sollte, wenn sogar eine »Zen-Kunst des Motorradfah-

rens« denkbar ist.²² Fragt man zurück, was denn dafür spricht, dass ausgerechnet solche Tätigkeiten wie das Bogenschießen oder das Blumenstecken oder sogar das Trinken von grünem Tee zu wählen seien, um die Weisheit »des Zen« zu erreichen, erfährt man *keine systematischen Gründe*, die es erklärten, warum das Essen ausdrücklich keine Zen-Kunst ist und nicht als Weg praktiziert werden kann.

Man kommt zu dem deprimierenden Ergebnis: Wie in den Hauptströmungen der westlichen Philosophie, so existiert auch im japanischen Geist (der professionellen Denker und Philosophen) kein Bewusstsein vom Essen als möglichem »gastrosophischen Weg«. Tatsächlich herrscht in den verschiedenen Strömungen der asiatischen Philosophie, im Buddhismus ebenso wie im Konfuzianismus oder im Daoismus, ein diätmoralischer Geist vor, der das Essen entweder auf asketische Ideale verpflichtet oder eine Diät lehrt, deren Weisheitsbegriff einer moralisch richtigen Ernährungsweise eine Kunst des Essens sowie Fragen einer kulinarischen Ästhetik des guten Geschmacks grundsätzlich ausschließen. Deshalb gilt, grob gesagt, dass sich die philosophisch wirkungsmächtigsten Traditionen des östlichen Denkens gegen einen kulinarischen Hedonismus und gegen die Möglichkeit einer gastrosophischen Ethik ausgesprochen haben. Vor diesem Hintergrund erklärt sich die *paradoxe Situation*, dass es in Japan *trotz* der allgemeinen Popularität des Essens als alltäglicher Lebenskunst *keine* philosophisch durchdachte

21 Shûzô KUKI: *Reflections on Japanese Taste. The Structure of IKI*, Sydney 1997.

22 Robert M. PIRSIG: *Zen und die Kunst ein Motorrad zu warten*, Frankfurt/M 2004.



und begründete »Kunst des Essens«, kein *ryôridô*, gibt, der von einem gastrosophischen Weg-Denken wahrgesprochen wäre. So finden wir in der japanischen Kultur die gleichzeitige Existenz und Nicht-Existenz einer Zen-Kunst des Essens – freilich als einen philosophisch lösbaren Selbstwiderspruch und gerade nicht als letzthinnigen Beleg des »irrationalen Wesen der Japaner«, wie Daisetsu T. Suzuki der Weltöffentlichkeit glauben machen wollte.²³

DÔGENS GASTROSOPHISCHES ZEN DES ESSENS

Denn es gibt innerhalb der japanischen Philosophie durchaus systematische Ansätze zu einer Gastrosophie! Sie stammt sogar von einem der berühmtesten Philosophen Japans: nämlich von Dôgen Kigen, keinem geringeren als dem Begründer des japanischen Zen. Es ist kaum bekannt, dass die philosophischen Grundlagen der japanischen Kunst des Essens von Dôgen stammen. Wie wir sehen werden, kann mit ihm die kulinarische Lebenskunst im wahrsten Sinne des Wortes als eine *Zen-Kunst* gedacht werden. Er formuliert eine Zen-Philosophie des Essens und durch deren Rekonstruktion verschafft man sich ein entsprechendes »Weg-Auge« (*dôgen*) der gastrosophischen Weisheit. Dôgen bietet ein gastrosophisches Denken, dessen Verschriftlichungen »nicht nur bis zum heutigen Tag die Nachschlagewerke vieler Zen-Klöster sind, sondern auch die japanische Küche wesent-

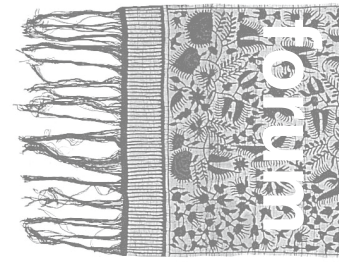
lich beeinflusst haben.«²⁴ Allenthalben wird seinen großen Einfluss auf die philosophische Begründung der japanischen Zen-Künste hervorgehoben. So heißt es in einer erst kürzlich erschienen Veröffentlichung des Dôgen-Klosters und internationalen Zentrums der Soto-Zen-Schule Eihei-ji: »Dôgens Zen Buddhismus hat einen starken Einfluss auf die japanische Kultur – namentlich auf Malerei, Gartenkunst, Kalligraphie, Architektur, Dichtung, Tee-Zeremonie, Schwertkampf and Theater. Seine Lehre und Philosophie haben nachhaltig die Lebensweise der Japaner im Bereich nicht nur der Spiritualität, sondern auch der alltäglichen Praktiken geprägt, die jeden angehen. In diesen künstlerischen und kulturellen Bereichen spielte die Zen-Lehre von Dôgen Zenji eine große Rolle.«²⁵ – Doch seine Zen-Philosophie des Essens bleibt unerwähnt und unverstanden. Dôgen wird bis heute weder in buddhistischen noch in philosophischen Kreisen als Gastrosoph wahrgenommen: Daher verbindet man üblicherweise mit seinem Namen *ausschließlich* einen großen Zen-Meister, Meditationstheoretiker und Mystiker oder (neuerdings auch) einen subtilen Philosophen.²⁶ Indessen stößt eine

24 Silvana SCHWITZER: *Zen und die Kunst des Essens*, Wien 1998, S. 35.

25 *Zen Friends. A Guide to the Buddhist Way of Life*, in: *Zen Quarterly*, No. 2, 2006.

26 Steven HEINE: *Existential and Ontological Dimensions of Time in Heidegger and Dôgen*, State University of New York Press 1985; Masao ABE: *A study of Dôgen: his philosophy and religion*, New York 1992; Kôgaku ARIFUKU: *Deutsche Philosophie und Zen-Buddhismus: komparative Studien*, Berlin 1999; Christian STEINECK,

23 Daisetsu T. SUZUKI: *Zen und die Kultur Japans*, Frankfurt/M 2000.



gastrosophische Interpretation von Dôgens Werk auf zahlreiche Belege, die ein systematisches Nachdenken über das Essen als einer echten Weg-Praxis erkennen lassen.²⁷ Ohne übertreiben zu müssen, kann man sagen: In der Weltgeschichte der Philosophie einzigartig sind die *Anweisungen für den Zen-Koch* (*Tenzo Kyôkun*), die Dôgen im Frühjahr 1237 in dem von ihm selbst gegründeten Zen-Kloster Kôshô-ji in der Nähe von Kyoto verfasst.²⁸ Darin kritisiert er scharf den üblichen Buddhismus und den ungastrosophischen Geist der bud-

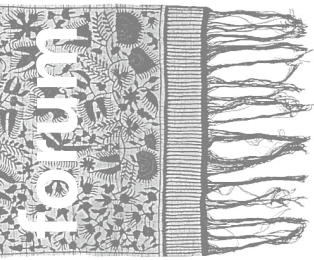
dhistischen Philosophie in Japan: »Es ist viele Jahrhunderte her, seit der Buddhismus in Japan eingeführt wurde. Dennoch hat niemand jemals über die Zubereitung und Darbietung des Essens als Ausdruck des *Buddhadharma* geschrieben, noch hat irgendein Lehrer diese Dinge gelehrt.« (Anweisungen für den Koch: 9) Und er fügt dem hinzu, es sei ein »schwächerlicher Zustand«, dass »den Menschen in diesem Land niemals in den Sinn gekommen« sei, über das Essen als »Praxis« nachzudenken. »Es macht mich wahrlich traurig so etwas zu sehen. Warum muss das so sein?« (ebd.) Dôgens »Zen«-Philosophie lässt sich daher als der Versuch verstehen, selbst den Gegenbeweis dafür zu erbringen, dass solch ein schlechter, schwächerlicher Buddhismus nicht sein muss, weil durchaus ein *Zen des Essens* denkbar und notwendig ist. Das wird die ebenso große wie kleine Erleuchtung sein, die Dôgen durch seine folgenreiche China-Reise erfährt.

Erst im *Umweg über China* lernt der japanische Philosoph im Mönchsgewand die Kochkunst als eine ethische Praxis, als »Weg« begreifen. (Was erneut den Sachverhalt bestätigt, dass das auf seine kulturelle Eigenheit so stolze Japan wesentlich von der Aneignung fremder Kulturleistungen lebt.) Denn die chinesischen Zen-Meister und die Alltagspraxis in den dortigen Zen-Klöstern vermitteln dem reisenden Japaner, wie er später in seiner »Anweisungen für den Koch« schreibt, dass nicht nur das Essen, sondern auch »die Arbeit des Kochs selbst eine Buddha-Aktivität (*butsugyo*)« ist. Indem Dôgen nach einigen Jahren des Reisens in sein Heimatland zurückkehrt, führt er

Guido RAPPE, Kôgaku ARIFUKU (Hg.): *Dôgen als Philosoph*, Wiesbaden 2001.

27 Freilich lassen viele Äußerungen Dôgens zum Essen einen diät-moralischen Geist erkennen. Insbesondere in der Textsammlung, die als *Shôbôgenzô* Zuimonki bekannt ist, finden sich entsprechende Stellen. »Laien essen im Überfluß; Mönche essen einmal täglich.« (*Shôbôgenzô*, Zuimonki: 95) »Wer liebt nicht köstlichen Geschmack? Menschen jedoch, die den WEG erlernen wollen, gehen in die Berge, schlafen unter freiem Himmel und ertragen Kälte und Hunger.« (ebd., 127) »Bleiben wir rein und arm und praktizieren den WEG, ertragen dabei Entbehrungen, erbetteln unsere Nahrung oder essen wildwachsende Nüsse und Früchte und sind immer hungrig – und hört dann ein einziger Mensch etwas über uns und kommt zum Üben zu uns, so wird das einer mit wahren Bodhi-Geist sein.« (ebd., 76) – Angesichts der Präsenz dieser buddhistischen Diätmoral in Dôgens Werk ist deren *De-Konstruktion* zu unternehmen, um die Möglichkeit aufzuzeigen, dass man diesen einflussreichen Zen-Lehrer auch als *Gastrosophen denken kann*.

28 DÔGEN: *Anweisungen an den Koch* (*Tenzo*), In: *Zen Master Dôgen and Kôshô Uchiyama, From the Zen Kitchen to Enlightenment*, translated by Thomas WRIGHT, New York Weatherhill Tokyo 2001.



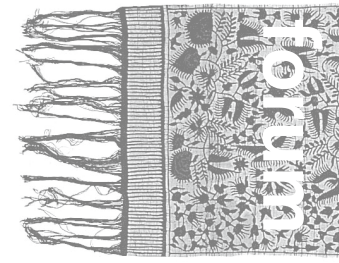
schließlich dieses, bis dahin dort unbekannte, gastrosophische Zen nach Japan ein, das frei-lich – wie wir feststellen müssen – bis heute unverstanden geblieben ist und nicht aufgegriffen wurde. Denn auch *nach* Dôgen und *trotz Dôgens Gastrosophie* wird dort wieder niemand über die Zubereitung und Darbietung des Essens als Ausdruck des *Buddhadharma* schreiben, noch wird irgendeiner diese gastrosophischen Dinge lehren. Doch es liegt auf der Hand: Aus Dôgens Reiseerinnerungen und theoretischen Schriften geht deutlich hervor, dass ihm die chinesischen Philosophen und »Buddhas« dieser Zeit eine – gegenüber der vorherrschenden Lebensweise der Meisten abweichende – andere Lebenspraxis vorlebten. Und zur Verwirklichung der Ethik einer solchen »Zen«- Lebensweise schien es gehört zu haben, das alltägliche Essen als eine Form der Weisheit zu praktizieren.

Während seiner Feldforschungen in verschiedenen Zen-Klöstern und Zen-Klosterküchen erfährt Dôgen wiederholt »gastrosophische Erleuchtungen«; ebenso findet er in Schriftsammlungen älterer chinesischer Zen-Philosophen, wie beispielsweise der *Niederschrift von der Smaragdenen Felswand* (*Bi-yän-Lu*) des chinesischen Meisters Yüan-wu aus der Zeit um 1100, die er in den Tempelbibliotheken entdeckt²⁹, zahllose weitere Belege dafür, dass das ursprüngliche Zen auch die Praxis des Essens, dessen Beschaffung, Zubereitung und Genuss, beinhaltete und die Kunst des

Zen-Essens »ein unvergleichbare Praxis der Buddhas« sei und, wie er sagt, »viele Lehren davon handeln, weil es das Herz des Wegs betrifft.« (Anweisungen für den Koch: 12) Kurz: Hat man einen Sinn dafür, findet man in den vielen Schriften Dôgens Ansätze zu einer Zen-Philosophie des Essens. So entwirft Dôgen beispielsweise in einer Abhandlung über die Tischsitten (*Fushukuhanpo*) eine streng durchdachte Stilistik des »schönen« Ablaufs des gemeinsamen Mahls und des richtigen Gebrauchs der Essschalen und dergleichen mehr – alles Dinge und Fragen einer *Ästhetik* des Essens und Trinkens, die – wie sich hier zeigt – ihren *philosophischen Ursprung* in Dôgens Zen (-Gastrosophie) haben und nicht etwa in der Teezeremonie. Auch an zahlreichen Stellen seines Hauptwerkes, dem *Shôbôgenzô*, kommt er darauf zu sprechen, dass das Zen auf dem Weg des Essens gegangen werden müsse und dies ein zentraler Ausdruck freier und voller Zen-Lebenskunst sei. In *Der gemalte Reisknödel* (*Gabyô*) stellt er beispielsweise hintersinnige Reflexionen zum Verhältnis von Theorie und Praxis, von Denken und richtigem Leben, am Beispiel eines Reiskuchens an. Dort gibt uns Dôgen folgendes essphilosophisches Kôan zu durchdenken auf. Er schreibt: »Großmeister Yunmen Kuangzhen (jap. Unmon Kyôshin) wurde von einem Mönch gefragt: »Welche Worte übertreffen sogar Buddhas [...]?« Der Meister sagte: »Sesam-Kuchen.«« Dem fügt Dôgen die Worte hinzu: »Vertiefe dich in Ruhe in diesen Ausdruck des Weges.«³⁰ Pro-

29 *Bi-Yän-Lu. Meisters Yüan-wu's Niederschrift von der Smaragdenen Felswand*, übersetzt und erläutert von Wilhelm GÜNDERT, München 2005

30 DÔGEN: *Der gemalte Reisknödel (Gabyô)*, in: *Dôgen Zenji's Shôbôgenzô*, translated by Kôsen NISHIYAMA



blemlos ließen sich weitere Beispiele für das zen-gastrosophische Denken Dôgens anführen, welches wahrlich die »Worte Buddhas«, d.h. die Lehre des Zen-Buddhismus, in dem Maße »übertrifft«, wie es »Sesam-Kuchen«, d.h. die Praxis eines geschmackvollen Essens, als einen »Ausdruck des Weges« bestimmt. Beispielsweise wird in einer anderen Abhandlung die Frage, was »das Zen« in Wahrheit sei, anhand eines Streitgesprächs zwischen einem Buchgelehrten (Buddhologen) und einer Frau, die Reisknödel und damit verbundene Weisheiten verkauft, diskutiert.³¹ In einem anderen Text, in dem Dôgen über die Anforderungen einer alltäglichen Praxis spricht, heißt es: »Der Weg der Buddhas ist es, Tee zu trinken und Reis zu essen. [...] Behalte im Sinne, dass die Buddhas ihre wirklichen Selbstes in der alltäglichen Lebenspraxis des Teetrinkens und Reissessens realisieren. Diese Aktivitäten machen das eigentliche Leben der Buddhas aus, so wie sie es immer gelehrt haben – es gibt keinen Buddha-Weg außer diesem.«³² In einem Vortrag über das »richtige Leben der Buddhas« fasst Dôgen seine gastrosophische Zenologie bündig mit den Worten zusammen: »»Richtiges Leben« besteht darin, morgens Reis zu essen und mittags die Hauptmahlzeit zu sich zu nehmen.«³³ Entsprechend beant-

and John STEVENS, Tokyo 1975-1983, Bd. I.

31 DÔGEN: *Das unfassbare Herz (Shin Fukatoku)*, In: Ders., *Shobogenzo. Ausgewählte Schriften*. Übersetzt, erläutert und herausgegeben von Ryôsuke ÔHASHI und Rolf ELBERFELD, Tokyo 2006.

32 DÔGEN: *Das tägliche Leben (Kajô)*, in: *Dôgen Zenji's Shôbôgenzô*, Fn. 30, Bd.I :107.

33 DÔGEN: *Die 37 günstigen Bedingungen für die Er-*

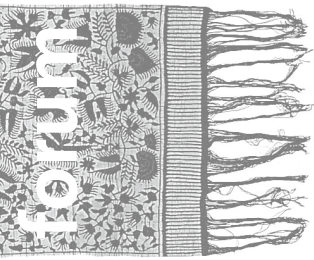
wortet er die Frage, wie man das eigene Leben so gebraucht, dass sich darin eine voll gelebte Einheit von Praxis und Erleuchtung (*shushô ittô*), von Satori und Weisheit veralltäglicht. So lehrt er in den »Anweisungen für den Koch«: »Wenn große Meister in der Vergangenheit fähig waren, eine schlichte Suppe aus Grünzeug zu zaubern, das ihnen als Almosen gegeben wurde, müssen wir versuchen, eine feinschmeckende Suppe daraus zu kreieren.«

Hätten wir uns ein Bild vom Zen-Essen zu machen, wäre dabei also nicht notwendig an ein solches asketisches Mahl zu denken, das Foucault präsentiert wurde und mit dem sich die Mönche im Kloster begnügen. Stattdessen hätten wir uns ein vielleicht »schlichtes«, vor allem aber ein *geschmackvoll zubereitetes Essen* auszumalen, das von kulinarischer Sachkenntnis und gastrosophischer Weisheit zeugt.³⁴ Für Dôgen, den unbekanntes Gastrosophen, hat das Zen wirklich im kulinarischen Sinne *einen Geschmack (ichi mi)*, weshalb er in seinem »Kochbuch« auch vom *ichimi zen* spricht.³⁵ (ebd.) Lange bevor Sen no Rikyu die viel zitierte Redewendung *cha zen ichimi* (»Zen und Tee sind ein einziger Geschmack«) für den

leuchtung (Sanjushichihon-Bodai-Bumpô), in: *Dôgen Zenji's Shôbôgenzô*, Fn. 30, Bd. II: 85

34 Tatsächlich findet Dôgens Küche und Gastrosophie des Zen-Essens seit einiger Zeit nachweislichen Widerhall in der zeitgenössischen Kochkunst; siehe beispielsweise: Edward Espe BROWN: *Das Lächeln der Radieschen. Zen in der Kunst des Kochens*, München 1998; DENG Ming-Dao: *Zen. Geheimnisse der asiatischen Küche*, München 2000; Silvana SCHWITZER: *Zen und die Kunst des Essens*, Wien 1998

35 Ich folge hier Thomas Wrights Übersetzung.

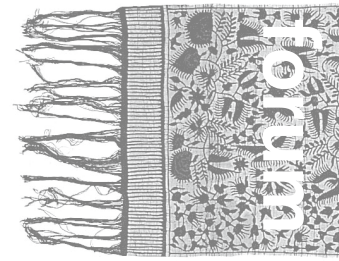


Tee-Weg reklamiert, benennt der Begründer der japanischen Zen-Philosophie mit der – in Vergessenheit geratenen – Formel *ichimi zen* eine Zen-Kunst des alltäglichen Essens von Geschmackvollem. Bei diesem Zen-Essen geht es weder um eine gelegentliche Zeremonie noch um ein spirituelles Ritual, sondern schlicht um eine alltäglich praktizierte Lebensweise, die das Essen als ein Gutes an sich bewahrt. Wäre das, was im Laufe der Zeit allgemein als Teezeremonie bekannt wurde, eine wirkliche Zen-Kunst (im gastrosophischen Sinne), müsste sie exakt in dem bestehen, was der Gastrosoph Dôgen lehrt. Seine Zen-Lehre besagt: »Wenn ihr Speisen zubereitet, sollt ihr dies nicht von dem gewöhnlichen Standpunkt tun und über sie nicht nur nach eigenem Befinden denken. Findet eine Haltung, die versucht aus einfachem Grünzeug große Heiligtümer zu schaffen. [...] Wisset, dass einfaches Grünzeug die Macht hat, die Praxis des Buddha-Seins zu werden und das Weg-Streben hervorzubringen vermag. Erachtet Nahrungsmittel nicht als gering.« (Anweisungen an den Koch: 7 und 13)

Dôgens Küche umfasst (wenigstens im Ansatz) nicht nur eine Kunst des geschmackvollen Essens; darüber hinaus lassen seine *naturphilosophischen* Ausführungen erkennen, dass er die scheinbar metaphysische Idee einer »Buddha-Natur« (*bushô*) ganz konkret über das Nahrungsgeschehen entwickelt. Dazu macht er sich folgendes klar: Indem wir essen, werden wir der planetaren Wirklichkeit, der Stofflichkeit und Wirkkräfte, der Aktivität, Ursächlichkeit und Energie des physischen Seins

teilhaftig. Das heißt, wir verschmelzen mit dem »Allessein« (*shitsuu*) all des Seins, das unser Umweltleib ist, den wir in mannigfaltigen Gestalten unseres äußeren Anderen-Selbst-Seins essen und immer schon verkörpern. Das, was Dôgen die fundamentale Wahrheit des »Dharmaleibes« (*dharmakāya*; jap. *hoss-hin*) nennt, betrifft die gastro-onto-anthropologische Erkenntnis, dass wir als »leere Gefäße« – nämlich als essende Wesen – in einer physischen Einheit oder Un-zweiheit zu den Pflanzen, Tieren, Pilzen, Früchten, Nüssen, zum Getreide, Acker, zur Weidelandchaft, zu den Bauern ebenso wie zu den Reisknôdelverkäuferin und unzählig mehr Dingen der Welt stehen, die alle zusammen (ineins) das »große Diamantnetz des Weltessens« bilden. In diesem naturgastrosophischen Sinne spricht Dôgen davon, dass Speisen »die nackte Präsenz der Wahrheit« verkörpern, und dass »essen« etwas sei, worin sich die ethische Lehre und Praxis mit Lebensfreude verbinde.³⁶ Diese fröhliche Wissenschaft eines auf alles (essenzielle) Sein erweiterten, »großen Selbst« ist kein spekulativ-religiöses Einheitsdenken und kein mystisches Eins-Sein, sondern schlicht das umweltethisch relevante Wissen und gastrosophische Bewusst-Sein, dass der

36 »Thus, meals are the naked display of all things ... When eating is intimate with all things then the nature, embodiment, effect, activity, primary causes and secondary conditions of Suchness are here in this naked presencing of truth. All things are eating and the other way 'round. All things are the transmission between Buddha and Buddha. Through the Teachings and practice, ›food‹ is that which flows as joy.« (DÔGEN, *Zum Gebrauch der Essschalen*).



Mensch (als physisches Wesen, als Geist-Leib-Einheit, *shinjin ichinyo*³⁷) nichts anders ist als die unbeständige und poröse Hülle eines alles durchfließenden Seins, das da in mannigfaltigen Formen und Gestalten (Soheiten) gedeiht und unser Leib wird, in welchem sich diese metabolische Wirklichkeit im wahrsten Sinne re-inkarniert. Weil das menschliche Ernährungsgeschehen die Welt in einem planetaren Maße bestimmt, sich anverwandelt und agrikulturell sein-lässt, ist durch den Weg des Essens die universelle Verwirklichung eines Buddha-Seins möglich. Dôgen dreht am Rad dieser zen-gastrosophischen Lehre, wenn er sagt: »Speisen< ist ›Soheit.«³⁸ Den Sinn dieser abstrakten Worte konkretisiert er unter anderem folgendermaßen: »Nehmt ein Grüngemüse und behandelt es so, dass es einen wertvolles Sein [wörtlich: *joroku-shin*] verkörpert. Dies ermöglicht umgekehrt, dass die Buddhanatur sich in Grüngemüse manifestiert.« (Anweisungen an den Koch: 7)

Dôgens Zen-Gastrosophie, so wie ich sie hier skizziert habe, hat wenig mit spiritueller Mystik und wenig mit der religiösen Zenlehre des internationalen Buddhismus zu tun. Halten wir also mit aller gebotenen Klarheit und Nachdrücklichkeit fest: Es handelt sich dabei um ein Verständnis von Dôgen und vom Zen, das radikal von dem *abweicht*, was man sich normalerweise unter »Dôgen« und »Zen« vorstellt. So zeichnet sich anhand einer gastro-

sophischen Lesart von Dôgens Schriften die Möglichkeit eines philosophischen Begriffs des Zen ab, der sich von dem allseits bekannten religiös-spirituellen Zen-Verständnis grundsätzlich unterscheidet. In dem Gespräch, das Foucault nach seinem Essen mit einem Mönch führt³⁹, richtet er an diesen die entscheidende Frage, ob das Zen von Religion und Mystik zu trennen sei, ob es also ein universalisierbares Zen gäbe.⁴⁰ Für ein gastrosophisches Zen, welches das Essen als mögliche Praxisform und alltägliche Kunst eines ethisch guten Lebens denkt, können wir Foucaults Frage also positiv beantworten. Und erst eine solche Zen-Gastrosophie ermöglicht es auch, die populäre Kunst des Essens in Japan wenigstens hinsichtlich ihrer Ästhetik als eine *echte Weg-Kunst* und als eine *geschmackvolle Zen-Praxis* verständlich zu machen. Im Unterschied zu den viel beachteten »japanischen Zen-Künsten« wird diese von den meisten Japanern alltäglich praktiziert und voll gelebt, wenngleich auch unter ihnen diese Kunst des Essens deutlich vom Aussterben bedroht ist. Vielleicht kann ein gastrosophisches Weg-Denken davor bewahren und in Japan wie anderswo ein neues Zen-Selbst erwecken.

39 Man kann dieses Gespräch als ein Echo auf das berühmte »Gespräch mit einem Japaner« wahrnehmen, das Heidegger ursprünglich mit dem erwähnten Geschmackstheoretiker Kuki geführt und später lediglich in fingierter Form »wiedergegeben« hat.

40 »Ich möchte Ihnen nur eine Frage stellen. Es handelt sich um die Universalität des Zen. Ist es möglich, die Zen-Praxis von der Gesamtheit der Religion und der Praxis des Buddhismus zu trennen?« Michel Foucault und das Zen, Fn. 1, S. 779.

37 DÔGEN, *Gespräch über die volle Praxis (Bendôwa)*, *Shôbôgenzô* I: 23.

38 DÔGEN, *Das tägliche Leben (Kajô)*, *Shôbôgenzô* I: 109.