



Alt-Japan: Samurai und Geisha

winkeln einen ernstlich prüfenden Blick auf den Inhalt einer großen Schüssel mit o kashi zu werfen, jenem für unseren europäischen Geschmack ziemlich fad schmeckenden Konfekt aus Reismehl.

Während die Kleinen sich ihrer o kashi erfreuen, erscheint sisuso san und eine andere kleine Nesan mit einer riesigen Schüssel, auf der inmitten von zierlich geschnittenem Gemüse und matsu take (große Champignons) dünne, blutrote Stücke von Filet arrangiert sind. Dann schleppen sie mit wichtig ängstlichen Gesichtern einen Hibatchi, ein kleines, aus Kupfer getriebenes Kohlenbecken herbei, das bis an den Rand mit glühenden Kolzkohlen gefüllt ist. Darauf die kleine, neusilberne Pfanne mit einer Vertiefung in der Mitte, in welche die Sauce, bestehend aus Sake, Soja und Zucker, hineinlaufen kann. Sobald die Pfanne die nötige Hitze erreicht hat, werden