

ISSN 1883-7409 (print)
ISSN 1884-0183 (on-line)



Outside the Box: A Multi-Lingual Forum

Volume 5, Issue 1

Autumn, 2012

Theory and Other Dangerous Things

- **The Implications of the Lingua Franca Core for Pronunciation in the Japanese ELT Context** 7
Glenn M. Davis
- **Defining Geopolitics: Western and Russian Perspectives in Comparison** 11
Shokirjon Mahmudov and Dilroba Arzumetova

Special Section: Gebrauchsanweisung Japan - A Japan Manual

- **Prologue: Gebrauchsanweisung Japan - A Japan Manual** 19
Christian W. Spang
- **Gebrauchsanweisung „Mangakissa“** 21
Atsutaka Ōmori
- **Gebrauchsanweisung „Manga“** 24
Ryosuke Satō
- **Gebrauchsanweisung „Anime“** 28
Takahisa Kobayashi and Christian W. Spang
- **Gebrauchsanweisung „Juku“: Nach der Schule ist vor der Juku. Das Lernen nimmt kein Ende.** 31
Takeru Onizuka
- **Gebrauchsanweisung „Baseball-Kultur“** 35
Atsushi Sasai
- **Gebrauchsanweisung „Japanisches Essen (Washoku)“** 40
Zhe Liu
- **Gebrauchsanweisung „Das Sumida Feuerwerk“** 43
Mariko Hori
- **Gebrauchsanweisung „Das japanische Neujahr“** 47
Osamu Tamura

Teaching Tips & Techniques

- **Literature in Class and Outside Class: A Case Study in a Dual Function of the Sherlock Holmes Canon** 55
Jeroen Bode

Around the World

- **Trip to Turkey** 76
Mami Kawabata

Creative Writing

- **The Earthquake Diaries** 78
John Racine

Review

- **Das moderne Japan 1868 - 1952** 86
Gerhard Krebs
Reviewed by Christian W. Spang

*Special Section:
Gebrauchsanweisung Japan -
A Japan Manual*



Gebrauchsanweisung: „Japanisches Essen (Washoku)“

Zhe Liu

University of Tsukuba

(In Kooperation mit Christian W. Spang)

Ich möchte hier die traditionelle japanische Küche vorstellen, die auf Japanisch „washoku (和食)“ heißt. Heute **nehmen** die Japaner **häufig** westliche Speisen, inklusive Brot, Curry, Hamburger, Pizza oder Spaghetti usw. **zu sich**. Aber die Japaner essen seit langer Zeit „washoku“, das **sich** in dem besonderen Klima Japans **entwickelt** hat. Washoku **umfasst** eine **Vielzahl** von Speisen und Getränken, z.B. **Buchweizennudeln**, Miso-Suppe, Reis, Sashimi und Sushi sowie Reiswein (sake), etc.

Japaner essen washoku nicht mit Messer und Gabel, sondern mit **Stäbchen**. Diese Tradition kommt aus China, wahrscheinlich weil Stäbchen viel praktischer sind für Menschen die häufig Reis essen. Der gekochte Reis ist das wichtigste Element der japanischen Esskultur. Japaner essen fast zu jeder **Mahlzeit** Reis genau wie viele Europäer **mehrmals täglich Brot zu sich nehmen**. Japaner essen Reis in **Reisschalen**, die ähnlich wie Teetassen **aussehen**, nur ohne Griff. Wenn man Suppen oder andere Speisen isst, die viel **Flüssigkeit** enthalten wie z.B. Nudelsuppen oder auch manche Tofu-Gerichte, benutzen Japaner aber auch eine **ursprünglich** aus China stammende Art von Löffel, den sog. „rengé (蓮華)“.

Wenn man in Japan mit Familie oder mit Freunden isst, sollte man „itadakimasu! (いただきます)“ sagen bevor man mit dem Essen anfängt. **Anschließend** sagt man „gochisō sama deshita! (御馳走様でした)“, was „Es hat sehr gut geschmeckt!“ oder „Vielen Dank für das Essen bzw. die Einladung!“ meint. Aber das ist nur eine **Redensart**, wie die Deutschen vor dem Essen „Guten Appetit!“ sagen.

Weiterhin möchte ich einige sehr bekannte und typisch japanische Speisen vorstellen: Sashimi, Soba und Tempura.

Sashimi ist ein beliebtes japanisches Gericht aus rohem Fisch und **Meeresfrüchten**. Anders als bei Sushi, wird Sashimi nicht auf gekochtem Reis **serviert**. Die ideale Dicke von Sashimi ist 3-4mm. Deshalb ist das Schneiden sehr wichtig. Sashimi wird roh gegessen und **geschmückt** mit **Blüten** und **Blättern** serviert. Die Frische des Fisches ist für Sashimi sehr wichtig, weshalb der frische Fisch während des Transports gekühlt wird. Sashimi wird von vielen verschiedenen Arten von Meeresfischen **zubereitet**, die von der jeweiligen Jahreszeit **abhängen**. Am beliebtesten sind **Thunfisch, Aal, Riesengarnele, Kalmar**, usw. Normalerweise isst man Sashimi mit **Sojasoße**, in die man Wasabi gibt, der zwar grün ist, aber ähnlich wie der deutsche Meerrettich schmeckt.

Tempura ist eine bekannte **frittierte** Speise in der japanischen Küche. Um Tempura zuzubereiten, werden normalerweise **diverse** Gemüsearten, Fische oder **Muscheln** im **Teigmantel** in heißem Öl **ausgebacken**. Aber auch Garnelen schmecken sehr gut als Tempura. In der **grundsätzlich** relativ **fettarmen** japanischen Küche, **fällt** Tempura als besonders fett **auf**. Tempura wird normalerweise mit **Beilagen** gegessen, zum Beispiel mit gekochtem Reis oder Nudeln, aber manchmal wird es auch ausschließlich allein mit Sojasoße **angeboten**.

Soba bedeutet „Buchweizen“ auf Deutsch. Soba sind dünne graue Nudeln aus Buchweizen. Soba können in heißer Suppe oder (vor allem im Sommer) kalt gegessen werden. Die Länge der Nudeln ist ein Symbol für langes Leben. Daher essen **traditionsbewusste** Japaner Soba, wenn sie den **Silvesterabend** feiern. Aus dem gleichen Grund essen Chinesen am Geburtstag Nudeln. Andere bekannte japanische Nudelnarten sind Ramen, Somen und Udon.

Japanischer grüner Tee (o-cha, 御茶) und japanischer Reiswein (Nihon-shū, 日本酒), meist „o-sake (御酒)“ genannt, sind die wichtigsten traditionellen Getränke in Japan

Zhe, L. (2012). Gebrauchsanweisung „Japanisches Essen (Washoku)“. *OTB Forum*, 5(1), 40-42.

und werden beim washoku oft und gern getrunken.

Heute wird washoku nicht nur in Japan, sondern in der ganzen Welt gegessen. Washoku ist sehr **köstlich**, gesund und **bietet eine reichhaltige Ernährung**, was wahrscheinlich z.T. erklärt, warum Japaner besonders lange leben. Essen wir also alle washoku!

日本料理

我想在这里介绍传统的日本料理，在日语里也叫“和食”。今天，日本人经常吃西餐，包括面包，咖喱，汉堡，披萨，或意大利面等。但是，日本人从很久之前就开始吃在日本独特风土下发展至今的和食。和食包括大量菜肴和饮品，比如荞麦面，味噌汤，米饭，生鱼片，寿司和日本酒。

日本人就餐时不用刀叉，而使用筷子。这个传统出自中国，大概是因为筷子对经常吃米饭的人来说更实用。做熟的稻米在日本的饮食文化中是最重要的元素。日本人几乎每餐都吃米饭，就像很多欧洲人一天中可以多次吃面包一样。日本人用碗吃米饭，碗看起来和茶杯相似，只是没有把手。当喝汤或吃其他带汤菜系如面条，或者在吃豆腐时，日本人也使用一种最初源自中国的汤匙，日语中所谓的“莲华”。

当和家人或朋友聚餐时，日本人在开始吃饭前说“いただきます！”（意思是他要自便开始吃了）。餐后说“ごちそうさまでした！”意思是饭菜很好吃或者谢谢你的款待。但这只是个习语而已，就像德国人在饭前说“祝你好胃口”一样。

接下来我想介绍几个很有名而且典型的日本料理：生鱼片，荞麦面和天妇罗。

生鱼片是用生鱼和海鲜做出的一种受人欢迎的日本料理。和寿司不同，生鱼片不需要摆在做熟的米饭上。生鱼片最理想的厚度是 3mm-

4mm，所以切生鱼片的过程是非常重要的。生鱼片需要生着吃，摆盘用花和叶装饰。鱼的新鲜程度很重要，这就是为什么新鲜的鱼需要在运送过程中冷藏。随着季节的更替，生鱼片要用不同的海鱼来准备。最常见的生鱼片材料有金枪鱼，鳗鱼，虾，乌贼等。通常人们吃生鱼片和酱油一起吃，在酱油中放些芥末。芥末是绿色的，但它和德国的山崩菜味道很像。

天妇罗在日本料理中是一种很有名的油炸食品。要准备天妇罗，可以把各种蔬菜、鱼或贝类裹上面粉用高温油炸。用虾做的天妇罗也非常好吃。在基本上相对低脂的日本料理中，天妇罗作为高脂肪菜品显得非常特别。天妇罗通常与配菜一起吃，如米饭、面条，但有时也适合单独蘸酱油吃。

荞麦在德语中是荞麦的意思。荞麦面是细灰色的用荞麦做的面条。荞麦面可以在热汤里吃，也可以（在夏天时）冷着吃。面条细长的形状是长寿的象征。因此，有传统意识的日本人在庆祝除夕夜时吃荞麦面。出于同样的原因，中国人过生日时吃长寿面。其他有名的日本面条种类还有拉面，挂面和乌冬面。

日本茶和多被叫做“o-sake”的日本酒在日本是最重要的饮品。人们在吃和食的时候经常喜欢喝这两种饮品。

今天的和食不仅在日本，还在全世界都很受欢迎。和食美味，健康，还含有丰富营养，这也许正说明了日本人比较长寿的原因。让我们都吃和食吧！

Informationen zu den Autoren [About the authors]:

Zhe Liu (刘喆) kommt aus Shenyang (Mukden) in Nordostchina und studiert Systemtechnik an der Tsukuba Universität. Dort lernt sie seit etwa drei Jahren Deutsch. Im Sommer 2011 hat sie an einem Deutsch-Intensivkurs der Universität Bayreuth teilgenommen.

Co-Autor: Christian W. Spang (siehe Prolog)

Die Wortschatzliste • 单词表

Deutsch	中文
zu sich nehmen	吃
häufig	频繁的
sich entwickeln	发展，形成
umfassen	包括
die Vielzahl	大量
der Buchweizen	荞麦
das Stäbchen	筷子

die Mahlzeit	一餐
täglich	每天
mehrmals	多次
die Reisschale	饭碗
aussehen, sah ... aus, ausgesehen	看起来像
die Flüssigkeit	液体
ursprünglich	最初, 原本
anschließend	随后, 之后
die Redensart	习语
weiterhin	此外, 今后
die Meeresfrucht	海鲜
servieren	提供
schmücken, schmückte, geschmückt	装饰
die Blüte	树的花
das Blatt	叶子
zubereiten	准备 (食物)
abhängen, hing ... ab, abgehangen	根据...随着...
der Thunfisch	金枪鱼
der Aal	鳗鱼
die Riesengarnele	虾
der Kalmar	乌贼
die Sojasoße	酱油
frittieren, frittierte, frittiert	油炸的
divers	多种的
die Muschel	贝类
der Teigmantel	(油炸时外面裹的) 面糊
ausbacken	油炸
grundsätzlich	原则的, 基本的
fettarm	低脂肪的
auffallen, fiel ... auf, aufgefallen	显眼, 突出
die Beilage	配菜
an bieten, bot ... an, angeboten	适合于, 出现
traditionsbewußt	有传统意识的
der Silvesterabend	除夕夜
köstlich	美味的
bieten, bot, geboten	提供
reichhaltig	丰富的
die Ernährung	营养