

# „Sakura-Mushi“ April

## 旬の鯛の桜蒸し



### Monatsthema April 2013 : „Sakura-Mushi“

Ohne davon zu wissen, darf man „Sakura-Mushi“ essen, dass das „Domyo Tempel Mehl“ entsteht, indem man Klebreis zuerst dämpft, ihn trocknet und dann mit einem Steinmörser grob zermahlt, oder dass dieses Mehl ursprünglich im Domyo Tempel hergestellt wurde, oder dass die Ahnenfamilie von Michizane Sugawara, der heute als Gott der Wissenschaft verehrt wird, ihre Residenz zum Tempel umgebaut hatte, welchen Prinz Shotoku als „Haji Tempel“ das heutige Domyo Tempel benannt hatte. und dass darin enthaltene Statue „Elf Gesichter Guānyīn (Kannon)“ heute zum Staatsschatz gehört. Das Gericht „Sakura-Mushi (gedämpftes Kirschblatt)“ wird im Frühling gerne von jedem Kaiseki Restaurant, das etwas auf sich hält, angeboten.

Die beste Saison von Pagrus major (Japanische Meerbrasse) ist der Frühlingsanfang. Deswegen wird sie auch Kirschbrasse oder Kirschblütenbrasse genannt. Grob geriebenes Domyoji Mehl wird dünn ausgestreut, Pagrus major darauf gesetzt, dann mit frischen Kirschblättern umwickelt und gedämpft. Ohne zuviel Salz und Schärfe, dafür mit dem sanften Geschmack von frischen, saisonalen Zutaten. Sozusagen ein beliebtes und typisches Gericht der Japaner. Dieses Gericht soll symbolisch zeigen, dass der Frühling auf dem Teller angekommen ist. Der Duft des Kirschblattes umschliesst die japanische Meerbrasse und den Klebreis wie in einer Tasche. Leise ruht der japanische Frühling in der Schale. Es ist ein vornehmes, unaufdringliches und schönes Gericht. Und es macht uns Japanern auf dezente Art eine grosse Freude.

12 jähriges Ich  
Vater

„Was ist denn das?“  
„Es ist Meerbrasse“

Vater „Du spinnst wohl.“  
12 jähriges Ich „Es schmeckt aber nach gar nichts!“  
Vater „Du kannst das noch nicht verstehen, gell?“  
12 jähriges Ich „Das hier ist wohl das Kirschblatt zum Essen? Pfui!“  
Vater „.....“

In einem bekannten Kaiseki Restaurant in Kyoto wurde in einer blau-goldenen Porzellanschale das „Sakura-Mushi“ serviert. Es war völlig mit den Kirschblättern umwickelt, und wenn man mit den Stäbchen diese Blätter auseinanderzog, erschien eine rosafarbige Klebreiskugel, darauf eine in Salz eingelegte Kirschblume. In der Klebreiskugel befand sich die Meerbrasse, von der Dampf aufstieg. Der zarte Geschmack der Brasse auf der Zunge war unvergesslich gut. Sie war überhaupt nicht trocken, im Gegenteil. Es war vor ein paar Jahren. Ich mochte eigentlich den gedämpften Fisch gar nicht gern. Und ich habe die Sauce in der Schale auch nicht übrig gelassen. Ich bin nun älter als mein Papi damals. Ich habe gedacht, diese Schale muss mein Papi sehr mögen.

(邦文)

知らずに食べても良い。道明寺粉がもち米をを蒸してから乾燥して石臼で粗びきしたものであるとか、道明寺で始まったからこの寺の名を冠しているとか、学問の神様の菅原道真の先祖の「土師(はじ)氏」が自宅を寺にして、「土師寺」と命名したのは聖徳太子らしいとか、本尊の十一面観音像は国宝とか。春になると懐石料理屋が競ってこの「桜蒸し」を出す。

マダイの旬は春先。桜鯛、花見鯛とか呼ばれるぐらいである。粗引きの道明寺粉を平らにしてマダイを乗せ、これを季節の桜の葉で包み、蒸す。塩味や辛味のない、淡い季節の味覚。日本人の遊び。食卓に、春が来た。それが第一義かもしれない。季節を楽しむ。桜の葉の香りと旬のマダイのエキスをもち米が包み込む。仄かな日本の春が椀のなかにある。品のいい、出しゃばらない、美しい料理である。それが我々日本人には楽しい。

12 歳の私 「何これ。」  
父 「蒸した鯛さ」  
12 歳の私 「醤油かけてもいい？」  
父 「馬鹿言うな」  
12 歳の私 「だって、味がしない」  
父 「まだ、お前にはわからんだろうな」  
12 歳の私 「これ、桜の葉っぱ？うへ」  
父 「.....」

福寿の蒸し椀で「桜蒸し」がある京都の料亭で出された。桜の葉で包みこまれていて、箸で剥いてゆくと桜の花の塩漬けが載せられた桜色の餅が現れ、それをほじると鯛の身が湯気を立てた。しっとりとしたマダイの触感が忘れられない。数年前のことである。蒸し魚の苦手な私が全部美味しく頂いた。椀の中の汁も残さず。あの頃の父の年齢を越えて居た。父に食べさせてやりたいと思った。

# Rezept

Meerbrasse/ Dorades Royal	ca. 1 Kg
Krebreis oder Domyo Tempel Mehl	20-30 g
essbare Farbe paprikarot	
Kirschblatt	1 Stück
Dashi Bouillon	180 ml
Salz	3 g
Usukuchi Sojasauce(Light Color Sauya Sauce)	1/2 Teelöffel (2.5 ml)
Mirin(Reiswein Liqör)	15 ml
Katakuri (Kartoffel) Mehl	beliebig
Sake	1 Tafellöffel (15 ml)

1. Krebreis waschen und im Wasser für 24 Stunden einlegen.
2. 1. für 20 Min. in Mushiki (siehe Photo) dämpfen.
3. 2. dann in Dashi-Bouillon 10 Min. einlegen, dabei mit der essbaren Farbe (rot) färben.
4. 3. entfeuchten, wieder in Mushiki für 30-40 Min. dämpfen bis es genug weich wird.



Mushiki-Dampfbehälter

5. Meerbrasse in Stücklung von 25-30g ( 3 x 3 x 2 cm) schneiden, Salz zerstreuen, 10 Min. liegen lassen.
6. 5. für 10 Min. in Mushiki dämpfen.
7. 6. mit 4.(fertig gedämpfter rosarot gefärbten Klebreis) in kleinen Kugelform einpacken.
8. Kirschblatt an 7. ankleben.
9. 8. wieder in Mushiki kurz aufdämpfen, dann in eine kleine Schale mit Deckel im voraus füllen.
10. Dashi-Bouillon aus Bonite 180 ml hitzen, Salz 3g,Usukuchi Sojasauce1/2 Teelöffel (2.5 ml), Sake 1 Tafellöffel (15 ml), und mit Katakuri Mehl diese Sauce andicken (abbinden)
11. Auf 9. 10. reichlich eingiessen.

„mas.k produce“