

Wolff, Christoph/Melamed, Daniel R. (Hg.) (1994): *Anguish of Hell and Peace of Soul: A Collection of Sixteen Motets on Psalm 116.* (= Harvard Publications in Music 18). [Faksimileausgabe von: Grossmann, Burckhard (Hg.) (1623): *Angst der Hellen und Friede der Seelen.* Jena: Weidner]. Cambridge/Mass. u.a.: Harvard University Press.

Peter Ackermann

Der Geschmack einer fremden Kultur: Japan

Einleitung

Welcher Geschmack fehlt hier, in Europa, in Deutschland eigentlich? Diese Frage darf durchaus gestellt werden, wenn jemand von einem fremden kulturellen Umfeld – in diesem Fall Japan – in ein westeuropäisches Land kommt, oder dahin zurückkehrt.¹ Durch die Veränderung des örtlichen Bezugsrahmens wird bewusst, dass Präferenzmuster für Stimuli, welche Vertrautheit, Orientierungssicherheit und ‚Wohlgefühl‘ verliehen haben, plötzlich nicht mehr – oder nicht in der erwarteten Form – „greifen“.

Wir alle kennen wohl den Wechsel eines räumlichen Rahmens, aus dem bestimmte Stimuli auf uns eindringen. Unsere Orientierungsprozesse müssen sich dabei in der Regel erst lange und mühsam an den neuen Rahmen gewöhnen, zum Beispiel wenn wir von einer klimatischen Region in eine andere gelangen, wo die Luft anders in die Nase sticht, oder von einem Breitengrad zu einem andern, wo das Licht andere Eigenschaften besitzt. So verstehe ich denn hier „Geschmack“ als etwas, das auf einem sinnlichen Stimulus – in seiner Grundbedeutung zuerst einmal im Munde – fußt, auf den leiblichen Menschen intensiv einwirkt und

1 „Fremd“ sind zunächst bestimmte geographische Gegebenheiten; mit „fremd“ spreche ich aber hier auch folgende Tatsache an: Die Diskurse, welche in Westeuropa über einen sehr langen Zeitraum die Dynamik des Wandels der materiellen und parallel dazu der seelisch-emotionalen Welt geprägt haben, ebenso wie die spezifischen Flüsse des Informationstauschs, durch welche diese Dynamik in Gang gehalten worden ist, sind nicht, oder nur in jüngerer Gegenwart und nur in Form eines punktuell übernommenen, nach entsprechenden Kontakten und Übersetzungen plötzlich erwerbbareren Wissens in einer für die japanische Lebensgestaltung relevanten Form wirkungsmächtig gewesen; dafür verfügt das Land über eine eigene historisch gewachsene Wandlungs- und Entwicklungsdynamik.

(obschon durch gezielte Gewöhnungsprozesse langfristig prägar) als spontane Reaktion nicht steuerbar ist. Empfinde ich diese Einwirkung als angenehm, suche ich nach Wiederholung. Mit Geschmack bezeichne ich, anders ausgedrückt, etwas, das sich in einem bestimmten räumlichen Rahmen bildet durch die dort mögliche repetitive Selektion (gegebenenfalls auch Reproduktion) bestimmter Stimuli, die mir Wohlgefühl vermitteln, und die ebenso repetitive Vermeidung von Stimuli, die mir dieses Gefühl nicht vermitteln.

In diesem Aufsatz frage ich danach, wie in Japan Präferenzmuster einerseits und vom Umfeld gelieferte Stimuli andererseits aufeinander bezogen sein könnten. Naheliegenderweise kann jedoch für eine komplexe Gesellschaft wie Japan mit seinen denkbar heterogenen Formen der Lebensgestaltung, die sich auf der Zeitachse auch in die verschiedensten Richtungen weiter entwickeln, keine eindeutige Antwort gegeben werden. Wohl aber lassen sich Felder benennen, in denen ein bestimmtes Angebot an Stimuli besteht, welches die Ausprägung bestimmter, von unserer Erfahrungswelt her betrachtet nicht oder nicht so erwarteter Präferenzmuster mit einiger Wahrscheinlichkeit fördert. Der Blick richtet sich also auf das Angebot – den Input – an Stimuli, die Präferenzmuster gestalten haben könnten, und nicht darauf, welcher Output im Einzelfall dabei herauskommt. Am Ende dieses Aufsatzes sollen aber die Ergebnisse einer kleinen Befragung den Aspekt des Outputs – der von konkreten Individuen vollzogenen Umsetzung von Präferenzmustern – zumindest anreißen.

Bei der Überlegung, welche Stimuli Präferenzmuster haben bilden können, scheint es sinnvoll, einen möglichst ausgedehnten Begriff von „Raum“ zu benutzen, um der Vielfalt an Input gerecht zu werden, das das leiblich-seelische Wohlgefühl bestimmt. Primär tritt der Mensch in Bezug zu Stimuli, welche die Natur vorgibt, doch entstehen Präferenzmuster auch, indem ich in Beziehung trete zu anderen Menschen, zu unsichtbaren, vorgestellten „Kräften“ einschließlich verstorbener Menschen, oder zu all dem, was innerhalb eines längeren historischen Verlaufs komplexe Implikationsmuster hat bilden und die Diskurse einer für meinen Raum konstitutiven und dominierenden Zahl von Menschen hat prägen können. Somit seien hier folgende vier „Räume“ betrachtet: der natürliche Raum, der soziale Raum, der transzendente Raum, und der historische Raum.

Nach einer – hier aus Platzgründen relativ kursorischen – Diskussion dieser vier „Räume“ sei abrundend die Frage gestellt, ob sich so etwas wie eine Konstante finden lässt, die das auf die sinnliche Wahrnehmung wirkende Input innerhalb bestimmter Bahnen zu halten sucht und damit auch den Selektionsprozessen von als angenehm empfundenen Stimuli eine bestimmte Richtung verleiht. Eine erkennbare Richtung von Selektionsprozessen könnte dabei als „Geschmack“ bezeichnet werden.

Der natürliche Raum

Der Raum wirkt auf mich durch die natürliche Form, in der er da ist: Etwa durch Farben, Licht, Luft, Geruch, oder taktile Dimensionen wie die Wirkung des Bodens auf die Füße.

Japan ist, zum einen, durch ein feuchtes und während vieler Monate auch feucht-heißes Klima geprägt, das die Üppigkeit der Flora und die kraftvolle Ausprägung ihrer Farben im Jahreskreislauf fördert, zugleich aber auch eine besondere Sensibilität schafft für *kaze-tooshi*, „Luftzirkulation“. Zum ändern sei hier die Vermutung geäußert, dass das bis in die jüngste Vergangenheit weitgehende Fehlen eines überregionalen kulturellen Selbstdarstellungsanspruchs eine extreme Schlichtheit in der Gestaltung des persönlichen und privaten Umfelds aufrechterhalten hat. Damit verblieb fast jede Form des Bauens auf einer gewissermaßen „primitiven“ Stufe der Naturverbundenheit. Erwähnenswert ist zudem, dass Stein grundsätzlich nicht als Baumaterial für Häuser verwendet wurde (vgl. z.B. Taut 1997; Engel 1964; Yagi/Hati 1982; Kawashima 1986; Hibi 1987; aber auch Daniell 2008).

Zusammengenommen führen die genannten zwei Faktoren – Klima und Schlichtheit – dazu, dass sich der Mensch in einer Ästhetik vertraut und aufgehoben fühlt, die durch pflanzliche Baumaterialien wie Holz, Bambus, Riedgras oder Papier charakterisiert und so angelegt ist, dass Luft (Luftzirkulation) eine bestimmende Größe darstellt; das Feste, Abschließende einer Wand besitzt hier eine ausgesprochen negative Konnotation. Um diesen Kernbereich des Eigene² herum „ereignet sich“ der stete Wechsel

2 Einer Verwendung des Begriffs „Wohnen“ muss mit Vorsicht begegnet werden; traditionellerweise ist eher von „Sich-Niederlegen“

der Farben, Formen, Geräusche und Gerüche der Pflanzen-, Tier- und Menschenwelt.³

In hohem Grad bedeutsam für die ans Wohlbefinden gekoppelte ästhetische Grundorientierung ist die Tatsache, dass der Raum nicht nur prinzipiell in alle Richtungen offen (oder nur, bei Bedarf, durch Sichtschutz abgegrenzt) ist, sondern dass er auch im Inneren in seiner Grundform keinerlei Möbel aufweist, zumindest nicht Möbel, die unverrückbar stehen. Der somit leere Raum ist höchstens durch seine Anordnung in einer bestimmten Himmelsrichtung in Bezug auf seine soziale Wertigkeit, jedoch nicht funktional bestimmt; er dient also ebenso dem Schlafen wie dem Essen, Zusammensitzen oder Arbeiten.⁴ Damit wird im Individuum, das in diesem Raum aufwächst, eine enge mentale Koppelung verankert zwischen Ästhetik – hier im Sinne von Lebensraumgestaltung – und Leere, Luft und materieller Schlichtheit.

Vor dem Hintergrund eines sich nicht aufdrängenden, grundsätzlich schmuck- und möbellosen Raums lenken die sich in ihm befindenden Menschen alle Aufmerksamkeit auf sich. Die Gestaltung von Raum folgt somit hauptsächlich sozialen Regeln, d.h. der dem Individuum eine Art sichtbare Würde verleihenden Anordnung, ja „Präsentation“ von Menschen mit ihren Gesten und Gefühlen.⁵ Was die wenigen Gegenstände betrifft, die das ästhetische

(für die Nacht), „Ort für Kleinkinder“, sowie „Ort, an dem man zusammenkommt und isst“ zu sprechen.

- 3 Der Anime-Film *Tonari no Totoro* (My Neighbor Totoro) von Hayao Miyazaki (1988), in dem es auch darum geht, wie Kinder und Jugendliche zu einer körperlich und geistig „normalen“ Entwicklung zurückfinden können, zeigt die japanische Raumgestaltung und die entsprechende Raumnutzung in ihren Grundelementen auf sehr eindrucksvolle Weise.
- 4 In Nordeuropa bildet die Heizung (Feuerstelle, Kachelofen u.a.) einen entscheidenden Faktor der Raumgestaltung und -nutzung und stellt eines der Hauptelemente der – durch sie klar definierten – „Stube“ dar. In Japan wird bei Kälte traditionellerweise ein Holzkohlebecken in den Raum gestellt, in dem man sich gerade befindet; seit langem werden auch kleine Ölöfen benutzt, oder ein Tisch mit einer übergroßen Decke (unter die man, am Boden sitzend, die Füße stecken kann) mit einem Kohlebecken oder einer Infrarotlampe darunter.
- 5 Beliebige Bücher zur japanischen Etikette (jap. *reigi* oder *reigi saho*) beschreiben und illustrieren diesen Aspekt von „Mensch im Raum“ sehr ausführlich.

Grundempfinden mitbestimmen, also etwa das Papier der Schiebetüren, das feine Riedgrasgeflecht, das die Oberfläche der Bodenmatten bildet, oder Essschalen, Kissen, Ausrollmatrasen oder Arbeitsutensilien, so treten diese im sonst leeren Raum hervor und erfordern gerade deshalb auch eine besonders sorgfältige, alle Sinne ansprechende Durchgestaltung. Das gleiche gilt für die Kleider, die im Raum getragen werden; es ist wohl kein Zufall, dass Menschen in Japan auffallend sensibel sind für die Frage: „Wie erscheine ich im Raum?“.

Ein Blick in den modernen japanischen Raum zeigt, dass auch da – gerade auch in billigen Hochhauswohnungen – meistens alle genannten ästhetischen Grundkonzepte von Raum gewahrt sind, allem voran – und deshalb das strenge Schuhverbot – die Nutzung der gesamten Bodenfläche als Lebens- und Tätigkeitsraum. Die wohl einzige, allerdings dramatische Veränderung ist die in den 1970er Jahren erfolgte Einführung von Raumkühlgeräten, die erstmals in der Geschichte des japanischen Raums feste Wände nach außen und feste Raumteilungen im Inneren erforderlich machten.⁶

„Geschmack“ sei – trotz aller Wandlungen in der Gegenwart – deshalb grundsätzlich in Beziehung gesetzt zu: Durchlässigkeit nach außen, Wahrnehmung des Kleinen vom Gesamttraum her, Unabgeschlossenheit, an der Beobachtung schlichter Gegebenheiten in der Natur geschulte Formgestaltung.⁷

- 6 Diese Veränderung wirkt sich besonders auf das Raumerleben der Kinder und Jugendlichen aus, die nun in gekühlten (bzw. im Winter vom selben Gerät beheizten) „Kapseln“ spielen und studieren.
- 7 Die „Hässlichkeit“ einzelner Gebäude darf hier nicht unerwähnt bleiben: Neben Gebäuden für „Wohnen und Leben“ bilden auch solche, die zum Zwecke des Geschäfts mit auffälligsten Formen und grellsten Farben auf sich aufmerksam machen, einen integralen Bestandteil der japanischen Siedlungslandschaft. Daneben hat der Staat mit seinen Schulen und Amtsgebäuden einen Stil schmucklosesten Zweckbaus hervorgebracht, der Maxime folgend: „Billig, aber für alle“. Doch auch in diesen Gebäuden finden sich Spuren des traditionellen Raumverständnisses, etwa bezüglich der Nicht-abgeschlossenheit.

Der soziale Raum

Der Raum wirkt auf mich durch die Personen, die in ihm sind: ihre Bewegungen, ihre leibliche Nähe oder Ferne, ob sie für mich Gefahr oder Gewinn bedeuten, oder ob sie mir emotional ermöglichen, Atmung und Puls auf einem angenehmen Wert zu halten.

Vieles spricht dafür, dass die „soziale Ästhetik“, die soeben im Zusammenhang mit dem natürlichen Raum angesprochen wurde, in Japan die alles-bestimmende Größe darstellt. Der beschriebene, durch die Bauform gegebene und als Teil der natürlichen Umgebung empfundene häusliche Raum unterstützt, dadurch dass er nicht mehr als einen Rahmen für soziales Geschehen bildet, das Bedürfnis, eben dieses soziale Geschehen spezifisch durchzugestalten.⁸

Die Gestaltung des sozialen Raums in Japan besitzt aber noch weitere stützende Kräfte. An vorderster Stelle ist dabei eine Gesellschaftsordnung zu nennen, die den Menschen als Element in einem durch die Natur vorgegebenen Mechanismus erst von Leben-Empfangen und dann von Leben-Gewähren versteht.⁹ Das bedeutet, dass ein sozialer Raum stets restlos in Beziehungen des Empfangens und Gebens zu gliedern ist.

8 Neben allen japanischen Einführungen in allgemeine Verhaltensnormen (*reigi, reigi sabō, manō*) ist hier an jedes beliebige Handbuch zu *Kankonsōsai* („Anweisungen für Zeremonien im Zusammenhang mit Erwachsenwerden, Heiraten, Sterben, und bedeutungsvollen Abschnitten im Jahres- und Lebenslauf“) oder zur Vorbereitung auf den Firmeneintritt (*shitōshoku*), besonders auch in Bezug auf die Verhaltensregeln bei der Pflege der Gemeinschaft, hinzuweisen. Vgl. ferner auch: YWCA 1998; Hendry 1987; Morsbach 1994; Taplin 1995; Rupp 2003.

9 Ich verweise hier auf die ungebrochen gültige Schematisierung des „Weltenprinzips“, die man etwa bei Tempeln oder Lebensberatungsstellen in Form von Tafeln einsehen kann und die auch vielen japanischen Management-Konzepten zu Grunde liegt; die „Grundbausteine“ dabei sind die „Komplementarität aller Dinge“ (Yin und Yang) und das (geregelte Fließen von) „Energie“ (*ki*). Vgl. alle japanischen Materialien zu *kyōmyō* (Kalender), alle japanischen Materialien zu *eto* und *jikkō jūnishi* (die 10 Kalender- und 12 Tierkreiszeichen); ferner etwa: Nosco 1990 (v.a. zur Rolle des *I ching* und der Philosophie von *qi*); Nosco 1997; Kiba 1997; De Bary/Bloom 1999.

Für diese Gesellschaftsordnung der Neuzeit, von der anzunehmen ist, dass sie im Gefolge des Erlasses zahlreicher Ordnungsverfügungen im 17. Jahrhundert und anschließend bis zum Ende der Feudalzeit 1867 alle Lebensbereiche durchdrang (vgl. z.B. Masao 1974; De Bary 1981; Kracht 1986, 2000; Totman 1993; Jansen 2008), war das Prinzip der Komplementarität, d.h. der eindeutigen Regelung, wer, wann, wie, was, empfängt bzw. gewährt, „heilig“; ohne eine solche Regelung würde – so der stets wiederholte Grundsatz – die entstehende Unordnung die Gemeinschaft funktionsuntüchtig machen. Diese im Naturverständnis wurzelnde Sichtweise des Menschen als Element in einem sozial durchgestalteten Raum bildete aber auch nach der Feudalzeit die Orientierungs- und Legitimationsgröße für die soziale Ordnung, einerseits mangels Erfahrung mit einer anderen Ordnungsvorstellung, andererseits aber auch, weil sie den politischen und wirtschaftlichen Interessen Japans im 20. Jahrhundert diene und als tragende Säule für eine gewinn-erwirtschaftende und gewinn-verteilende Konsum- und Leistungsgesellschaft mit ihrer komplementären Grundfigur von Kunde und Verkäufer verstanden wurde.¹⁰

Der soziale Raum wird statisch durch Seins- und dynamisch durch Handlungsformen gestaltet, bei denen kein kleinstes Detail unerheblich sein kann, weil es als ordnungs- und damit existenzsichernd gesehen wird. Auch die Sprache wird auf sehr bewusste Weise als Element der Handlungsebene verstanden, deren Funktion in der Signalisierung von Ordnung im sozialen Raum liegt – lexikalisch, in der Modifizierung von Wort- und Satzendungen, aber auch emphatisch, phonologisch, thematisch, und in Bezug auf die Aussagegliederung.¹¹

10 Vgl. dazu alle japanischen Materialien zum Training von Verhalten am Arbeitsplatz und/oder in der Öffentlichkeit; zudem im Prinzip alle Schriften von Konosuke Matsushita; oder alle japanischen Schulbücher für das Fach *Shakai* (Sozialkunde).

11 Eine zentrale Rolle spielt dabei die kompetente Anwendung von *keigo*, d.h. der regelhaften Nutzung der Sprache, um präzise die soziale Beziehung (zum Beispiel relatives Alter, zu meiner Gruppe oder nicht zu meiner Gruppe gehörend bzw. in welcher Weise und über welche Mittelspersonen mit mir vernetzt u.a.) des Sprechers zum Angesprochenen und zum Besprochenen zu markieren. Vgl. dazu alle japanischen Handbücher für verbales Verhalten, ferner etwa: Lewin 1969; Bachnik/Quinn 1994; Maynard 1998; Donahue 1998.

Historisch gesehen dürften die als dichtes Netz von kulturellen Zentren über das Land verteilten *jōkamachi* (Burgstädte mit einem lokalen Feudalherren) für die relative Einheitlichkeit der Vorstellung, was einen gut funktionierenden sozialen Raum ausmacht, mitverantwortlich sein (vgl. z.B.: Gutschow 1976; McClain 1982; Sorensen 2004).¹² Weil dabei Ordnung – dem angenommenen Prinzip des Universums entsprechend – der Komplementarität aller Dinge bedarf, richtet sich in einem solchen Raum ästhetische Gestaltung am Grundsatz aus, eben diese Komplementarität zu betonen: nehmende und gebende Haltung, empfangende und gewährende Bewegung, oder auch Schälchen, welche Speisen enthalten, die zu den Tagen im Jahreskreislauf passende Farben, Konsistenzen und Geschmacksrichtungen komplementär zueinander in Beziehung setzen.

Komplementarität als Voraussetzung für einen funktionierenden sozialen Raum fördert ein Denken, welches abstrakten Prinzipien – d.h. hier Vorstellungen von Lebensgestaltung, die sich nicht unmittelbar auf etwas Konkret-Vorgegebenes antwortend bezieht – geringen Stellenwert beimisst und stattdessen die positionsspezifische Gestaltung des Menschen im sozialen Raum hervorhebt. Dies zeigt sich etwa in der Betonung und ästhetischen (auch sprach-ästhetischen) Durchgestaltung von Eigenschaften wie weiblich – männlich, jünger – älter, Gast – Gastgeber, oder unerfahrenere Person – erfahrenere Person, gewährt aber auch etwa der Ausprägung alters- oder berufsspezifischer Ästhetiken¹³, und selbst der skurrilen Personengruppen, einen oft sehr sichtbaren Ort im Gefüge des sozialen Raums. So ist es wohl kein Zufall, dass gerade das geordnete, oft rigide wirkende Japan – wegen seiner Tendenz zur Spezifizierung und gerade nicht zur Generalisierung – Rahmenstrukturen gewährleistet, die günstig gewesen sind für viele der abenteuerlichsten und unerwartetsten Entwick-

lungen der Gegenwart, sei es im Design, in der Jugendkultur oder beim Lifestyle.

Solche Entwicklungen sind m.E. nur denkbar vor dem Hintergrund einer stets präsenten Frage, wie sich ein Individuum in Bezug zu seiner Gruppe, und diese in Bezug zur Außenwelt, spezifisch gestalten kann oder muss. Anders gesagt: Die Allgemeingültigkeit der positionsspezifischen Markierung des Menschen im sozialen Raum fördert die intensive Auseinandersetzung mit dem eigenen Ich in detailreicher, äußerlich durchgestalteter Individualität, wie sie bei einem kontext-unabhängigeren Selbstbild eher irrelevant erscheinen würde.¹⁴ Zudem erfordert der soziale Raum, da er sich primär auf konkrete Erscheinungs- und Handlungsformen stützt, die Identifikation des Menschen mit seiner Körperlichkeit – seinen Gliedern, seinen Bewegungen und seiner Kleidung: „Ich bin, so wie ich mich als körperliches Wesen in den sozialen Raum einfüge.“

„Geschmack“ in Japan sei also auch definiert als von Menschen im Raum in ihrer spezifischen Körperlichkeit in Erscheinen und Handeln her bestimmt. Diese Körperlichkeit kann in hohem Masse Lust am Spielerischen manifestieren, solange sie sich funktional durch ihre Spezifik auf den sozialen Raum antwortend legitimiert.

Der transzendente Raum

Der Raum wirkt auf mich durch seine Bezüge zu Transzendtem: Verschafft er mir, vor dem Hintergrund der universellen Furcht vor Tod, Verlust, Versagen oder Krankheit, die Zeichen, die ich für mein Wohlbefinden brauche?

Schon ein kurzer Aufenthalt in einer traditionellen alten oder ländlichen Siedlung zwingt zur Erkenntnis, dass Raum im Japanischen wohl gesamthaft als sakraler Raum bezeichnet werden darf. Die Vielfalt und Allgegenwart von sichtbaren Bezugspunkten zu Kräften, denen man dankt und die man zugleich um etwas bittet,

¹⁴ Hier sei nur auf die ungeheuer große Zahl von Zeitschriften zur Selbstgestaltung (Mode, Frisur, Make-up, Nagelpflege, Accessoires u.v.a.m.) hingewiesen; bei der Frage nach dem Vorgehen bei der Wahl eines bestimmten Aussehens antworten viele Personen, das Vorbild dafür sei einer Zeitschrift entnommen.

¹² Sehr viele Burgstädte sind heute noch als solche erkennbar; vgl. deren jeweilige Selbstdarstellung im Internet. Allerdings gilt zu beachten, dass dagegen nur recht wenige historische Untersuchungen zu ländlichen Siedlungen und deren internen Strukturen zugänglich sind.

¹³ Es gibt dazu im Japanischen zahlreiche spezifische Anleitungsbücher für Personen, die eine Laufbahn in einem bestimmten Gewerbe anstreben. Ich habe mich mit dem Thema näher auseinandergesetzt etwa in: Ackermann 2004.

fällt auf. Umgekehrt ist in Japan die Integration von „nicht-sakralen“ Dingen – etwa Spielplätzen, Autos oder Reklametafeln für Waschmaschinen – in Räumen auffallend, die wir gewohnheitsmäßig als sakral einstufen würden, also etwa in Schrein- und Tempelgärten. Wie wirkt sich das auf die Bildung von „Geschmack“ aus?

Bei dieser Frage lohnt sich wieder die Überlegung, wie die ästhetische Gestaltung des Umfelds beschaffen ist, in dem ein Mensch im Lauf seines Erwachsenwerdens das Grundgefühl von Vertrautheit entwickelt, welches Wohlbefinden schenkt und damit geschmacksprägend wirken kann. In Japan, so sei hier behauptet, vermischt das Umfeld Grenzen zwischen sakral und nicht sakral und führt so zu einer hohen Bereitschaft, den sinnlichen *impact* der Außenwelt ungefiltert an sich herankommen zu lassen. Gleichzeitig schafft dieses Umfeld auch eine Bereitschaft, in allen Bereichen des Lebens Schnittstellen mit dem Transzendenten zu erkennen; besonders hervorgehobene – aber eben nicht die einzigen – Schnittstellen sind dabei die vielen Schreine und Tempel, speziell gekennzeichnete Steine, markante Bäume oder Berge, aber auch Gräber, sowie prachtvolle Feste (*matsuri*),¹⁵ auf deren Geschichte und Funktionen hier nicht näher eingegangen werden kann.¹⁶

Die moderne japanische Großstadt lässt eine Sakralität des Raums in der beschriebenen Art sicher nicht mehr erkennen. Dies dürfte aber mit Blick auf die Gestaltung von Geschmack nicht das Entscheidende sein. Für entscheidend halte ich das unveränderte

15 Die einfachste Übersicht bieten die Stichwörter „Japanese festivals“, *matsuri*, *kagura*, *bon* und *bon-odori*, ferner auch *enichi*.

16 Japan versteht sich selbst gerne als Kultur, die auf animistischen Grundorientierungen beruht und in deren Mittelpunkt sich unzählige Gottheiten befinden; es bezeichnet dies als „shintoistisch“. Eine Diskussion zum Shintō würde an dieser Stelle viel zu weit führen, da hier auch die bewusste Überbetonung sogenannter „autochtoner Gottheiten“ im Rahmen der Nationenbildung im 19. Jahrhundert mitschwingt. Beachtenswert ist auf jeden Fall, dass autochtone Gottheiten bzw. deren Aufenthaltsorte und Schreine sich in großer Zahl auch innerhalb des Geländes buddhistischer Tempel finden (gegenüber welchen sich der national gefärbte Shintō gerade abzuheben sucht); bloß in den politischen Machtzentren Japans werden autochtone Gottheiten in offensichtlich systematischer Weise separat für sich verehrt. Vgl. etwa: Hardacre 1989; Breen/Teeuwen 2000; Antoni 2001; Lokowandt 2001.

Bewusstsein der Möglichkeit, dass alles und jedes – also auch eine Pokemon-Figur, ein Handy-Telephon, ein Stein oder ein Auto, ebenso wie eine Tempelstatue – Gegenstand von Dankbarkeit (*kansha*) und Bitte (*o-negai*) sein darf und die Kraft in sich enthalten kann, Gesundheit und Wohlbefinden zu vermitteln. Mit anderen Worten: Alles kann – in japanischer Perspektive – Gegenstand der beiden Grundelemente des Transzendenzbezugs sein, nämlich „Dankbarkeit“ und „Bitte“, unabhängig davon, ob es von Menschenhand geschaffen wurde oder nicht (vgl. Reader 1991, 1998).

Bei der Wahrnehmung des breiten ‚Dienstleistungsangebots‘ der Institutionen, die für die Vermittlung transzendenter Wirkungskräfte da sind, darf vor allem deren wichtige – historisch fundierte – Funktion nicht außer Acht gelassen werden, über das Grundgesetz allen Lebens zu wachen, nämlich die ordnungsgemäße Paarung des Weiblichen mit dem Männlichen, und damit die Herstellung des Bezugs zwischen den menschlichen und den kosmischen Kräften. Dies beinhaltet zum einen den Grundsatz, dass der Mensch seine geschlechtsspezifischen Merkmale in ästhetischer Durchgestaltung, etwa in Musik, Tanz oder Pose, kundtut, zum andern dass konkrete Darstellungen der Geschlechtsorgane als Bilder, Skulpturen oder gekennzeichnete Objekte in der Natur zum Gegenstand von Dankbarkeit und Bitte gemacht werden.¹⁷ Auch die lange Tradition, Freudenviertel als eine Art „sakralen Raum“ (zur Regenerierung der Kräfte) zu betrachten, besaß auf die historisch gewachsenen Formen des Geschmacks entscheidenden Einfluss (vgl. z.B. Gerstle 1989; Downer 2002), und in heutigen Großstädten ist zumindest noch die Funktion etwa von Tempeln und Schreinen gut sichtbar, Liebes- und Heiratswünsche – Fortpflanzungswünsche – der „Transzendenz“ zu übermitteln.¹⁸

Nicht nur Leben und Wachstum, auch Krankheit und Tod sind Dimensionen, die nach Objekten und Handlungen rufen, durch die das Individuum einen Bezug zur Transzendenz herzustellen vermag. Hierbei sei nicht nur an die zahlreichen Institutionen er-

17 Heute teilweise der Öffentlichkeit verborgen; als bekannte sichtbare Beispiele unter vielen seien genannt: Der Komaki Tagata Schrein (dem männlichen Symbol gewidmet), der Inuyama Ōgata Schrein (dem weiblichen Symbol gewidmet), der Asuka Nimasu Schrein, der Uwajima Taga Schrein.

18 Vgl. etwa Stichworte wie „love charms“, *enmusubi*, *omamori*, *Aizen Myoo*.

innert, die Schutz vor bzw. Genesung von Krankheit versprechen und dafür eine Vielzahl von sinnlich ansprechenden, betrachtbaren, riechbaren, hörbaren, tastbaren, schmeckbaren und fühlbaren Gegenständen bereitstellen, sondern auch an jene zentrale Stelle im Haus, an der Kommunikation mit den Verstorbenen möglich ist, nämlich den Hausaltar.¹⁹ Eine eingehende Befragung japanischer Jugendlicher zeigte auf, dass die meisten von ihnen bei „Transzendenz“ als erstes an den Hausaltar denken, d.h. die unmittelbare Schnittstelle zwischen den Lebenden und den Toten des Hauses (vgl. Ackermann 2006). Diese Allgegenwart der Verstorbenen, die auch in den oft nicht nach außen abgegrenzten Grabanlagen sichtbar ist, unterstützt wiederum die Annahme, dass das Japanische alle denkbaren Phänomene – auch solche, die mit dem Tod verbunden sind – in seine Alltagsrealität und damit in sinnliche Kontexterfahrung einbaut, allerdings, so möchte ich behaupten, nicht in Befolgung ästhetischer Regeln, sondern im Rahmen der Frage, inwieweit sie funktional notwendig und nützlich sind.

Es versteht sich, dass Handlungen und Gegenstände, die den Menschen mit dem transzendenten Raum verbinden und dadurch positive Wertigkeit besitzen, gerade indem sie Wachstum, Vitalität, Gesundheit und dem Weiterleben dienen, sehr lebenslustige und äußerst spielerische Züge annehmen können. In der Tat ist die Aufforderung, positive Lebensgefühle zu pflegen und nach außen deutlich zu manifestieren, allgegenwärtig.²⁰ Sie hat – wie man beim Verstoß gegen diese Regel herausfinden kann – eine Wurzel in der Angst vor der Ausstrahlkraft negativer Gefühle, die auf das Ich zurückwirken und es krank machen können.

Die von buddhistischer Seite in den Alltagsdiskurs eingebrachten Vorstellungen von Karma und von Transmigration und Reinkarnation²¹ führen überdies unschwer zur Vorstellung, dass

19 Eine besonders sorgfältige Darstellung des Bezugs zu den Verstorbenen einschließlich der Rolle des Altars findet sich bei: Caillet 1994; vgl. auch Caillet 2002.

20 In allen Verhaltensbüchern und -anweisungen ist *akarui* (hell, heiter) ein Schlüsselbegriff.

21 Zu Tod und „was danach kommt“ vgl. etwa: Kretschmer 1999; Nakamaki 2003; Stone 2008; ferner beliebige Materialien zu *Kankonsdsai* („Anweisungen für Zeremonien im Zusammenhang mit Erwachsenwerden, Heiraten, Sterben, und bedeutungsvollen Abschnitten im Jahres- und Lebenslauf“); außerdem Stichworte zu „Cycle of Suf-

eine von der Vorsehung irgendwo hinbeordnete „Seele“ eine Kraft bildet, die mich zu etwas führen will.²² Die damit verbundene Annahme, dass eine positive Kraft in allem enthalten sein kann, verstärkt nur die „Sakralisierung“ des Raumes, indem alles und jedes – selbst von Menschenhand Geschaffenes – positiv wirkende, dem Menschen helfende Energie zu besitzen imstande ist. Natürlich finden die in einem solchen Kontext entwickelten Formen von Geschmack ihren Platz im Arsenal von aktiven, schöpferischen Gestaltungsideen, oder fördern mindestens eine hohe Bereitschaft, solche passiv zu akzeptieren.

Der historische Raum

Der Raum wirkt auf mich durch Bezüge zur Vergangenheit: Er ist geprägt vom Geschmack – von den Bestrebungen nach Wohlbefinden – früherer Generationen, und er bildet einen Spiegel deren selektiver Prozesse bei diesen Bestrebungen.

Präferenzmuster unterliegen den Mechanismen von *sanction* und *reward* – Ablehnung und Anerkennung. Das heißt, sie werden individuell erworben und konkret sichtbar, hörbar, riechbar, tastbar oder schmeckbar in die Lebensgestaltung eingebracht in bewusster oder unbewusster Auseinandersetzung mit der Frage, wie ich dadurch nach außen ausstrahle. „Geschmack“ kann sich aber auch nur bilden, indem das „Außen“ bestimmte sinnlich erfahrbare Formen liefert, die mitbestimmen, was zum Bestand einer vertrauten, eben „meiner“ Umgebung gehört – egal, ob ich sie akzeptiere oder nicht. Es geht also darum, hier auf den Raum zu schauen, in dem ein doch nicht beliebiges, sondern durch historische Prozesse der Ablehnung bereinigtes und der Anerkennung legitimes Angebot an Mustern zur Verfügung gestellt worden ist, mit denen Menschen ihre Umwelt sinnlich gestalten, um sie dann rückwirkend wiederum sinnlich zu erfahren.

Die historischen Prozesse der Anerkennung und positiven Bewertung von menschlicher Identität weisen in Japan eine spezi-

fering“, „Reincarnation“, en („Karma“), *tensei rinne* („Wiedergeburt und Ewiger Kreislauf“), *hotoke* („Buddha(werdung)“), *kuyō* („Darbringungen an Verstorbene“).

22 Das in der Umgangssprache hauptsächlich verwendete Stichwort ist en („Karma“).

fische Konstante auf, die etwa bei der Beobachtung von Lernprozessen besonders ins Auge sticht. Lernprozesse werden auffallend deutlich mit der Forderung verbunden, „mit dem ganzen Körper zu lernen“ (*karada de oboeru*);²³ die praktische Umsetzung dieser Maxime lässt sich beim stark „bewegungsfluss-orientierten“ Körperinsatz bei der mütterlichen Unterweisung von Kleinkindern, in der Grundschulausbildung, in Klubaktivitäten, ebenso wie bei der firmeninternen Ausbildung beobachten, und besonders natürlich auch beim Lernen von Handwerk, Speisezubereitung oder traditionell gepflegten Fertigkeiten wie etwa Pinselschreiben. Lernen bedeutet demnach die Internalisierung von Bewegungen, indem man sich ganzheitlich-körperlich an einen gegebenen Raum anpasst und dort übt, seine eigene Bewegungsenergie adäquat in den – der Auffassung nach – allem Lebendigen innewohnenden Energiefluss (*ki*) einzubringen (vgl. z.B. Yasuo 1993; Tohei 2001).²⁴

Wohlbefinden – und die Identifikation mit einem Geschmack, der dieses Wohlbefinden gewährleistet – fußt demnach, so sei hier behauptet, in einer historisch legitimierten Lernstrategie, die die Wertigkeit einer sich anpassenden Bewegung an oberste Stelle setzt. Umgekehrt werden Formen des Geschmacks als „todbringend“ sanktioniert, die einem Bewegungsfluss keinen Raum lassen, also zum Beispiel Dinge, die zu dicht, zu eng, oder an Rändern und Grenzen zu wenig offen erscheinen. Der Ausdruck *shinde iru* („es ist tot, weist keine Bewegung auf, atmet nicht“) ist denn auch eine in Japan häufig verwendete Kritik an Gegenständen oder Personen, die einem missfallen.

Das Essen ist für die genannten Charakteristika von Geschmack ein gutes Beispiel. Ausgangspunkt für Essen bildet die Orientierung an der Notwendigkeit, sich alle verschiedenen Geschmacks-, Geruchs-, Konsistenz- oder Farbelemente in aufeinander abgestimmten Mengen einzuverleiben, um sich insofern wohlfühlen, als man so seinen Körper – ganz wörtlich –

- 23 Persönliche Erfahrung bei Lernprozessen im Bereich Kalligraphie oder Musik; die Aussage gilt sinngemäß aber auch für die zahlreichen Lernprozesse, die rhythmisch, tänzerisch und/oder zu einer Melodie ablaufen. Sehr auffallend sind japanische Kochbücher, in denen fast immer der Bewegungsfluss der Hand mit abgebildet ist.
- 24 Hier lassen sich durchaus auch die zahlreichen Bücher zu japanischen „Kampfkünsten“ (*budō*) anführen, etwa *jūdō*, *aikidō*, *kendō*, *karate(dō)* u.a.

„nährt“.²⁵ Die Essenszubereitung kann aber immer nur für den Augenblick mit der notwendigen Perfektion ausgeführt werden; am nächsten Tag erfordert die Anpassung an eine wiederum nächste Konstellation im natürlichen und sozialen Raum eine neue Struktur des Essens. Geschmack kann in einem derartigen Rahmen der sich ständig anpassenden Bewegung der Vorstellung von systematischer Rationalisierung – von Vereinfachung durch aufwandsparende Handlungskonzepte – keinen positiven Wert verleihen, weil sie im Widerspruch stehen würde zum „Gesetz der Welt“, also zur Akzeptanz des Wandels. Ich gehe davon aus, dass der häufig unterschwellig spürbare Widerstand, von einer Idee des Abgeschlossen-Fertigen aus zu denken, auf diesem Wertesystem beruht.

Nicht nur Essen, sondern etwa auch Baden (vgl. Hendry 1986; Smith 2001)²⁶, Schreiben, oder irgendeine berufliche Tätigkeit wie Verkaufen oder Holzbearbeiten, sind gleichermaßen als „sakrale“, und das soll hier heißen: die leibliche Existenz gewährleistende Handlung ästhetisch durchgeformt. Der Hintergrund, vor dem diese Formung geschieht, ist die historisch an die Spitze der Wertehierarchie gesetzte Annahme, dass Form stets lebensnährend sein, also die Energien der Anpassung an die Fließformen des Universums spiegeln muss.²⁷ Demnach muss Form auch die Spannung zwischen Perfektion und Auflösung erkennen lassen –

- 25 Die Sorgfalt, mit der selbst in einfachen Familien auf die Kombination einer großen Vielfalt an verschiedenen Speisesorten geachtet, und die Menge an kleinen und kleinsten Schälchen, die jeder einzelnen Speise – oft nur einige Bohnen oder ein kleines Stück Gemüse – „zur Verfügung gestellt“ wird, ist ein beeindruckender Aspekt des Alltags. Zum Essen und den dafür verwendeten Schalen vgl. etwa: Leach/Yanagi/Hamada 1990; Richie 1992, 1993; Kijima/Driussi 2001; Tsuchiwa/Yamamoto 2003; Kosaki/Wagner/von Holzen 2004; Fujii 2005. Vgl. auch Stichworte wie *urushi* („Lackwaren“), *setomono* („Porzellan, Keramik, Töpferware“), *yakimono* („Keramik“).
- 26 Siehe auch die Stichwörter „Hot Springs“, *onsen*.
- 27 Ich verweise hier vor allem auf „Axiome“ medizinischer Prägung, die traditionellerweise dem „Nähren“ und „Durchfließen“ zentralen Stellenwert verleihen. Vgl. auch: Lock 1984; Holland/Lanphear 2000; Asuka/Cauvin/Houdart/Gautier 2003. Im Alltag gut sichtbar sind Handlungen, die als „Entkrampfung zwecks Freilegen der Fließbahnen“ gesehen werden (etwa „Massage“, *shiatsu*, kräftiges Bewegen sowie Ziehen und „Entzerren“ der Glieder u.a.).

nicht auf Grund einer ästhetischen Regel, sondern auf Grund einer pragmatischen, weil die Forderung, gesundheitserhaltend zu sein, zugleich zur Perfektion des Augenblicks als auch zur Anpassung an die Erfordernisse des nächsten Augenblicks zwingt.²⁸ Entsprechend dürfte Essen der Bereich sein, in dem Geschmack in Japan – in doppeltem Sinn – auf ganz besonders charakteristische Weise fassbar ist.

Als Zusatzgedanke sei hier angefügt, dass sich im Bereich des Essens – auch stellvertretend für andere Bereiche des japanischen Alltagslebens – deutlich zeigt, wie weit in Japan Geschmack heute noch Wertigkeiten aus dem historischen Raum spiegelt, indem die oben geschilderten Grundsätze auch auf die Zubereitungs- und Verzehrweise der riesigen Fülle ausländischer Speisen auf dominante Weise Einfluss haben (vgl. Andoh 2005; Lawson 2005; De Mente 2007; Cwiertka 2007).

Zusammenfassend betrachtet stellt der historische Raum also die Koordinaten zur Verfügung, an denen sich positive und negative Bewertungen bestimmter Grundmuster des Umgangs mit den fünf Sinnen orientieren. Diese Bewertungen sind – vielleicht entscheidend – geprägt von den „Dienstleistungen“, welche die Institutionen (zum Beispiel buddhistische Tempel) angeboten haben, die eine Vermittlungsfunktion zwischen Mensch und einem transzendenten Sinnhorizont ausüben. Diese „Dienstleistungen“, die ihrerseits wiederum immer in einem politisch gewollten Umfeld eingebettet sind (vgl. z.B. Hur 2007; Paramore 2009), greifen im Prinzip auf Traditionen von Lehren und Übungen zur Bewahrung und Nahrung von Lebensenergie (*ki*) zurück.

Gibt es eine erkennbare Richtung bei Selektionsprozessen von Stimuli?

Lässt sich so etwas wie eine Konstante finden, die das, was auf die sinnliche Wahrnehmung einwirkt, innerhalb bestimmter Bahnen

zu halten sucht? Kann man von einer Richtung sprechen, in denen die Selektionsprozesse von als angenehm empfundenen Stimuli verlaufen und die wir als „Geschmack“ bezeichnen könnten?

Für uns mag eine Darstellung wie im Vorangehenden von Wandlung und Fließen, von Perfektion des vergänglichen Augenblicks oder von der Komplexität der Ausbalancierung des je Spezifischen in einem Ganzen – und dies auf allen Sinnesebenen – leicht zu einer Mystifizierung des Japanischen führen. Vielleicht verweist diese Tendenz zur Mystifizierung aber gerade darauf, dass etwas bei uns so nicht vorhanden ist.

Der historische Raum in Japan zeigt uns – und damit sei der Bogen zum Anfang geschlossen, wo die Bedeutung der Schlichtheit hervorgehoben wurde, mit der der Mensch auf den natürlichen Raum antwortet – dass es sich hier in der alltäglichen Lebensrealität um nichts Mystifizierenswertes handelt. So pragmatisch orientiert die Rezeption des natürlichen, sozialen und transzendenten Raums ist, so pragmatisch wird auch die Tatsache rezipiert, dass man sich im Leben körperlich wohlfühlen muss, dass dies den Einbezug aller Sinne gleichermaßen erfordert und dass diese Sinne gar nicht anders können, als im Wandel der Kontexte immer neue Bedürfnisse anzumelden.

Wohlfinden heißt demnach nicht, von Anstrengung entlastet zu sein; es heißt, in nie endender körperlicher Bemühung um gestalterische Adaption – sei es bei der Aneignung einer Körperbewegung, beim Gedichtschreiben, oder bei der Essenzzubereitung – sich um die Aufrechterhaltung von Lebensenergie zu kümmern. Wohlfinden heißt also Genuss und Anstrengung zugleich, oder anders: Wohlfinden heißt, Lebensenergie spüren durch immer neue Ausbalancierungen je spezifischer, sich komplementär zueinander verhaltender Größen in einem dafür vorgeesehenen, offenen Raum.

Die Kräfte im historischen Raum in Japan, welche Mechanismen von *sanction* und *reward* gestaltet haben, förderten demnach die Herstellung von Produkten und Formen und verliehen diesen eine hohe Wertigkeit, die einen Geschmack verraten, der an der ganz lapidaren Überlegung geschult worden ist, wie Lebensenergie generiert, gewahrt, „genährt“, und individuell leiblich ebenso wie sozial erfahren werden kann. Dieser Geschmack fehlt uns – so die hier aufgestellte These – auf der Ebene der dominanten Wertigkeit, mit der er in Japan alle Räume durchdrungen hat.

²⁸ Vgl. die oft riesengroßen Kompendien namens *saijiki* („Sammlung von saisonalen Begriffen“), in denen für jeden Tag und jede Periode des Kalenders „das Passende“ bezeichnet ist (in erster Linie, um die korrekten saisonalen Motive für *haikai*-Gedichte zur Verfügung zu haben, in erweiterem Sinn aber auch als Überblick über das jeweils korrekt Passende bei Essen, Kleidung, Dekoration, Farben, Grußformeln u.v.a.m.).

Wie werden Selektionsprozesse und Präferenzmuster real gehandhabt?

Der Blick dieses Aufsatzes war auf den Input gerichtet und hat danach gefragt, welche Stimuli aus vier verschiedenen Konzepten von „Raum“ bestimmte Selektionsprozesse und Präferenzmuster mit einiger Wahrscheinlichkeit gefördert haben. Im Sinne einer weiteren Vertiefung der oben dargestellten Sachverhalte sei nun zum Schluss auch die konkrete Einzelperson in das Bild einbezogen.

Ein Diskussionsseminar mit Studenten aus Japan (2009) hatte sich das Ziel gesetzt, herauszufinden, wie der „Geschmack“ der einzelnen Teilnehmer beschaffen sei. Auch wenn die Diskussion nur in sehr kleinem Rahmen mit 15 Personen stattfand, halte ich die Ergebnisse wegen ihrer auffallend deutlichen Stoffrichtung bei Prioritätensetzungen und einer als durchaus überraschend zu bezeichnenden thematischen Abfolgestruktur für interessant genug, um sie hier zu präsentieren.

Wie sollte man nun aber vorgehen, um eine Aussage zu „Geschmack“ zu gewinnen? Mit unserem Wort „Geschmack“ assoziierbare japanische Begriffe legen sich stark auf positive Eigenschaften fest und sprechen nicht davon, dass der Mensch als Grundcharakteristikum einen „Geschmack“ hat.²⁹ Der allgemein

²⁹ Japanische Begriffe, die spezifische Aspekte von „Geschmack“ ansprechen, sind: *suki* („das) habe ich gern“); *konomi* („das was ich so weit wie möglich anderen Dingen vorziehe“); *shikō* („mein Lieblings-...“); *akanukete iru* („städtisch elegant, verfeinert, im Stil hauptstädtisch sein, ein gewisses Etwas an sich haben“); *sensu* (in jüngerer Zeit sehr häufig verwendet; = englisch „sense“, d.h. „einen Sinn (Geschmackssinn) für etwas haben, Gefühl haben“); *omomuki* („Formvollendetheit und Eleganz, etwas Stilvolles und Feines“); *yūga* („durch seine Eleganz und Anmut ein angenehmes, ruhiges Gefühl vermittelnd“); *kōshō* („besonders hochstehend, edel, vornehm“); *iki* („anziehend, reizvoll, eine gewisse (männliche oder weibliche) Erotik ausstrahlend“); *kakkōii* („gut, toll geformte äußere Erscheinung; jemand, der sich der Blicke anderer bewusst ist und entsprechend leicht provokativ-elegant daherkommt“); *o-share* („schön herausgeputzt, recht auffällig aber dennoch elegant, modisch-verfeinert sein“). Negative Konnotation besitzen die Abwesenheit bzw. die Deplaziertheit der genannten Eigenschaften, sowie Begriffe wie: *shumi ga warui* („ästhetisch nicht ansprechend“), oder das in der

gefasste, nicht ausdrücklich positiv oder negativ wertende Begriff „Geschmack“ selbst lässt sich nicht direkt ins Japanische übersetzen.

Ich wählte für das Gespräch schließlich zwei Fragen, die eher indirekt über eine tieferliegende, den Alltag in breiterer Form beeinflussende Geschmacksprägung Auskunft geben sollten, nämlich: 1. Was vermissen Sie eigentlich „atmosphärisch“ hier in Deutschland? und 2. Wenn schon ein positiv besetzter Begriff von „Geschmack“ verwendet werden soll, dann derjenige der Feinheit, Vornehmheit und ruhigen Würde (*hin ga ii*); was ist für Sie also *hin ga ii*?

Beide Frageblöcke zeitigten bezeichnenderweise Antworten,³⁰ die die Körperlichkeit sehr stark in den Mittelpunkt stellten, dem auf der Zeitchase Wahrgenommenen – also dem Sich-Wandelnden und Fließenden – eine hohe Bedeutung zumaßen, den Stellenwert des Optischen – besonders dessen, was bewegungslos „da“ ist – erstaunlich gering erscheinen ließen, und die Komplementarität durchaus hervorhoben, d.h. einer Ästhetik das Wort redeten, die nicht „ist“, sondern auf etwas re-agiert; eine Ästhetik, die nicht sagt, „etwas ist schön“, sondern „ich fühle mich wohl“. Dass die Antworten idealisierend sind, braucht hier nicht betont zu werden; die Struktur der Idealisierungen herauszufinden war ja geradezu eine Absicht der Frage.

Was vermissen Studenten aus Japan hier in Deutschland?

Antwortrunde 1: Akustisches: Wir vermissen Karaoke im kleinen, intimen Kreis, wo man sich wohl fühlt;³¹ wir vermissen, dass man vielen Dingen eine Melodie gibt (*hyōshi wo tsukeru*), Rhythmik und Melodien benutzt, um sich Dinge zu merken; Verkäufer nutzen in Japan Melodien und Ausrufe, Lastwagen können Außenansprecher haben, die sagen, dass sie jetzt nach rechts bzw. links abbiegen.

heutigen Umgangssprache immer häufigere *dasai* („auf geradezu peinliche Weise ästhetisch ‚daneben‘ sein“).

³⁰ Die Antworten wurden derart gewonnen, dass jede(r) pro Antwortrunde einmal um einen Beitrag gebeten wurde; einige bestätigten dabei das Gesagte, ohne eine eigene Meinung zu äußern.

³¹ Diese Antwort könnte stellvertretend sein für die atmosphärische Intimität und Körpernähe, die für Kontexte der Entspannung, etwa nach der Arbeit oder bei einem Ausflug, charakteristisch ist.

Antwortrunde 2: Taktiles: Es fehlen uns die *tatami*-Matten (mit Riedgras überzogene Bodenmatten), auf denen man direkt den Boden unter dem Körper spüren kann (*jibeta*), wo man sich hinlegen und die Beine weit von sich strecken kann.

Antwortrunde 3: Olfaktorisches: In Europa tut die Nase weh; es riecht nach Parfum, oder Farbe. Gerüche in Japan sind Regen, *tatami*, Erde, Holz; das macht ruhig.³²

Antwortrunde 4: Wasser: Es fehlt uns das japanische Bad; sich ins dampfend-heiße Wasser setzen zu können.

Antwortrunde 5: Essen: Gemüse – es gibt in Europa keine Vielfalt von gutem Gemüse;³³ die vielen kleinen Nasch-Süßigkeiten, *matcha*-Süßigkeiten, *senbei* („crackers“), *surume* („getrockneter Tintenfisch“) fehlen auch.

Antwortrunde 6: Es fehlen uns die Landschaft, die Berge ringsum, die Glühwürmchen, das Meeresrauschen, die klare Struktur der 4 Jahreszeiten, der Duft der *kinmokusei*-(Dufoliven-)Blüten.

Antwortrunde 7: Es fehlt uns, dass alle Leute um einen herum Japaner sind.

Antwortrunde 8: Licht: Es fehlen uns die grossen japanischen Fenster. In Europa sind die Fenster klein; in Japan kann man alle Fenster öffnen. Es gibt keine Wände (*kabe*), man ist nicht eingesperrt. In Europa bleibt die Luft im Zimmer stehen.

Antwortrunde 9: Es fehlen uns – wie schon gesagt – die *tatami*-Matten: Sie riechen gut, sie machen ein ruhiges Gefühl, man kann sich auf ihnen entspannen, man kann seine *futon* (Schlafmatratze) darauf legen.

Antwortrunde 10: Die Toiletten kosten in Europa, das ist schrecklich. In Japan offeriert man eine Toilette (*tsukatte kudasai!*). Japanische Toiletten sind warm und sie geben oft Vogelgezwitscherlaute von sich, um anderes zu übertönen.

Was strahlt für Studenten aus Japan Feinheit, Vornehmheit und ruhige Würde aus?

Antwortrunde 1: Die Eigenschaften *shitoyaka* („anmutig, bescheiden, sittsam“); *enryo* („Zurückhaltung, Rücksicht“); *urusakunai* („nicht laut, belästigend sein“); *iwanai koto* („Dinge nicht sagen“).

Antwortrunde 2: Die Eigenschaften *ugoki ga nameraka* („die Bewegungen sind glatt“); *sumuuzu ni ugoku* („sich fließend bewegen“); *gatagata shinai koto* („keinen Lärm verursachend, der durch das Aufeinandertreffen zweier Gegenstände entsteht“).

Antwortrunde 3: Verhalten wie *amari koe ga ôkikunai* („eher leise sprechen“); *kotobazukai ga kirei* („eine schöne Sprechweise“); die Schuhe am Eingang elegant ausziehen und umdrehen (damit sie wieder zur Eingangstür schauen).

Antwortrunde 4: Wie schon gesagt: die Eigenschaft *shitoyaka* („anmutig, bescheiden, sittsam“); ferner *o-gyôgi ga ii* („sich anständig betragen“).

Antwortrunde 5: *bunmeika sarete iru* („zivilisiert sein“); mehr sein und mehr haben, als was es minimal zum Leben braucht; „man könnte theoretisch mit den Schuhen das Haus betreten, aber ‚zivilisiert‘ sein heißt, dass man das nicht tut“.

Antwortrunde 6: *kotobazukai* („die Wahl des sprachlichen Ausdrucks“); *desu – masu* (Verb-Endungen benutzen, die signalisieren: „ich teile Ihnen das höflich mit“).

Antwortrunde 7: *tachii furumai* („die Art wie man da ist und wie man sich bewegt, Verhalten“); *dôsa* („Bewegungen“).

Antwortrunde 8: Die Eigenschaften *yawarakakute yasashii* („weich und liebenswürdig“); *hito ni konomareru* („sich so verhalten, dass man von anderen geschätzt wird“); *sono ba no kûki wo yawarakaku suru koto* („in der Lage sein, die ‚Luft‘ – d.h. die Atmosphäre – in der betreffenden Situation sanft zu machen“).

32 Interessant bei dieser Antwort ist die Tatsache, dass es im realen Japan wegen der hohen Luftfeuchtigkeit häufig nach Moder und Schimmel riecht.

33 Mit Sicherheit verweist diese Antwort auf die sehr aufwendige Zubereitung einer Fülle von verschiedenen Gemüsesorten, welche als Repräsentation des jeweiligen Kalenderzeitpunkts wahrgenommen und je individuell für sich in kleinen Schälchen aufgetischt werden.

Literatur

- Ackermann, Peter (2004): „Performing to increase turnover. A study of Japanese manuals for shop vendors“. In: *Asiatische Studien* 58/3.
- Ackermann, Peter (2006): „Dismantling the East-West Dichotomy – But what happens with Religion?“ In: Hendry, Joy van/Wong, Heung Wah (Hg.): *Dismantling the East-West Dichotomy. Essays in Honour of Jan van Bremen*. London/New York: Routledge.
- Andoh, Elizabeth (2005): *Washoku. Recipes from the Japanese Home Kitchen*. Berkeley: Ten Speed Press.
- Antoni, Klaus (2001): „Shinto“. In: Kracht, Klaus/Rüttermann, Markus: *Grundriss der Japanologie*. Wiesbaden: Harrassowitz.
- Asuka, Ryôko/Cauvin, Christophe/Houdart, Sophie/Gautier, Elisabeth (2003): *Oeuvres classiques du bouddhisme japonais. Vol. 3: La médecine traditionnelle japonaise*. Paris: L'Harmattan.
- Bachnik, Jane M./Quinn, Charles J. (1994): *Situated Meaning. Inside and Outside in Japanese Self, Society and Language*. Princeton: Princeton University Press.
- Breen, John/Teeuwen, Mark (2000): *Shinto in History: Ways of the Kami*. Surrey: Curzon Press.
- Caillet, Laurence (1994): *The House of Yamazaki: The Life of a Daughter of Japan*. Tokyo: Kodansha International.
- Caillet, Laurence (2002): *Fêtes et Rites des quatre saisons au Japon*. Aurillac: Publications Orientalistes de France.
- Cwierka, Katarzyna (2007): *Modern Japanese Cuisine. Food, Power and National Identity*. London: Reaktion Books.
- Daniell, Thomas (2008): *After the Crash: Architecture in Post-Bubble Japan*. New York: Princeton Architectural Press.
- De Bary, William T. (1981): *Neo-Confucian Orthodoxy and the Learning of the Mind-and-Heart*. New York: Columbia University Press.
- De Bary, William/Bloom, Irene (1999): *Sources of Chinese Tradition. Vol.1*. New York u.a.: Columbia University Press.
- De Mente, Boye Lafayette (2007): *Dining Guide to Japan*. North Clarendon: Tuttle Publishing.
- Donahue, Ray T. (1998): *Japanese Culture and Communication. Critical Cultural Analysis*. Wheaton: Romanian Missionary Society.
- Downer, Lesley (2002): *Women of the Pleasure Quarters: The Secret History of the Geisha*. New York: Broadway Books.
- Engel, Heinrich (1964): *The Japanese House. A Tradition for Contemporary Architecture*. North Clarendon: Tuttle Publishing.
- Fujii, Mari (2005): *The Enlightened Kitchen: Fresh Vegetable Dishes from the Temples of Japan*. Tokyo: Kodansha International.
- Gerstle, Andrew C. (Hg.) (1989): *18th Century Japan. Culture and Society*. Sydney: Allen & Unwin.
- Gutschow, Niels (1976): *Die japanische Burgstadt. Paderborn: Schöningh*.
- Hardacre, Helen (1989): *Shinto and the State 1868-1988*. Princeton: Princeton University Press.
- Hendry, Joy (1986): *Becoming Japanese. The World of the Pre-School Child*. Honolulu: University of Hawaii Press.
- Hendry, Joy (1987): *Understanding Japanese Society*. London/New York: Routledge.
- Hibi, Sadao (1987): *Japanese Detail: Architecture*. San Francisco: Chronicle Books.
- Holland, Alex/Lanphear, Fred (2000): *Voices of Qi. An Introductory Guide to Traditional Chinese Medicine*. Berkeley: North Atlantic Books.
- Hur, Nam-ii (2007): *Death and Social Order in Tokugawa Japan: Buddhism, Anti-Christianity, and the Danka System*. Cambridge/Ma.: Harvard University Press.
- Jansen, Marius (2008): *Warrior Rule in Japan*. Cambridge/New York: Cambridge University Press.
- Kawashima, Chuji (1986): *Japan's Folk Architecture. Traditional Thatched Farmhouses*. Tokyo: Kodansha International.
- Kiba, Akashi (Hg.) (1997): *Onmyô gogyô*. Kyoto: Tankôsha.
- Kijima, Naomi/Driussi, Laura (2001): *Bento Boxes. Japanese Meals on the Go*. Rutland: Japan Publications Trading Company.
- Kosaki, Takayuki/Wagner, Walter/von Holzen, Heinz (2004): *Authentic Recipes from Japan*. North Clarendon: Periplus Publishing.
- Kracht, Klaus (1986): *Studien zur Geschichte des Denkens im Japan des 17. bis 19. Jahrhunderts. Chu-Hsi-konfuzianische Geist-Diskurse*. Wiesbaden: Harrassowitz.

- Kracht, Klaus (2000): *Japanese Thought in the Tokugawa era. A Bibliography of Western-Language Materials*. Wiesbaden: Harrassowitz.
- Kretschmer, Angelika (1999): *Kuyo in Contemporary Japan*. Göttingen: Cuvillier.
- Lawson, Jane (2005): *Yoshoku. Japanese Food Western Style*. Sydney: Murdoch Books.
- Leach, Bernard/Yanagi, Soetsu/Hamada, Shoji (1990): *The Unknown Craftsman. A Japanese Insight into Beauty*. Tokyo: Kodansha International.
- Lewin, Bruno (1969): *Beiträge zum interpersonalen Bezug im Japanischen*. Wiesbaden: Harrassowitz.
- Lock, Margaret M. (1984): *East Asian Medicine in Urban Japan. Varieties of Medical Experience*. Berkeley: University of California Press.
- Lokowandt, Ernst (2001): *Shinto. Eine Einführung*. München: Iudicium.
- Masao, Maruyama (1974): *Studies in the intellectual history of Tokugawa Japan*. Transl. by Mikiso Hane. Princeton: Princeton University Press.
- Maynard, Senko K. (1998): *Japanese Communication. Language and Thought in Context*. Honolulu: University of Hawaii Press.
- McClain, James L. (1982): *Kanazawa. A Seventeenth-Century Japanese Castle Town*. New Haven: Yale University Press.
- Morsbach, Helmut (1994): *Customs & Etiquette Of Japan*. Sharjah City: Bravo Limited Company.
- Nakamaki, Hiroshika (2003): *Japanese Religions at Home and Abroad*. London/New York: Routledge.
- Nosco, Peter (1990): *Remembering Paradise. Nativism and Nostalgia in Eighteenth-century Japan*. Cambridge/Ma.: Harvard University Press.
- Nosco, Peter (Hg.) (1997): *Confucianism and Tokugawa Culture*. Honolulu: University of Hawaii Press.
- Paramore, Kiri (2009): *Anti-Christian Discourse and Statist Ideology in Japan 1600-1900*. London/New York: Routledge.
- Reader, Ian (1991): *Religion in Contemporary Japan*. Honolulu: University of Hawaii Press.

- Reader, Ian (1998): *Practically Religious. Worldly Benefits and the Common Religion of Japan*. Honolulu: University of Hawaii Press.
- Richie, Donald (1992): *A Lateral View. Essays on Culture and Style in Contemporary Japan*. Berkeley: Stone Bridge Press.
- Richie, Donald (1993): *A Taste of Japan: Food, Fact and Fable. What the People Eat. Customs and Etiquette*. Tokyo: Kodansha International.
- Rupp, Katherine (2003): *Gift-Giving in Japan. Cash, Connections, Cosmologies*. Palo Alto: Stanford University Press.
- Smith, Bruce (2001): *The Japanese Bath*. Layton: Gibbs Smith.
- Sorensen, André (2004): *The Making of Urban Japan*. London: Taylor & Francis.
- Stone, Jacqueline (2008): *Death and Afterlife in Japanese Buddhism*. Honolulu: University of Hawaii Press.
- Taplin, Ruth (1995): *Decision-Making & Japan. A Study of Corporate Japanese Decision-Making and Its Relevance to Western Companies*. London/New York: Routledge.
- Taut, Bruno (1937/1997): *Das japanische Haus und sein Leben*. Berlin: Gebrüder Mann Verlag.
- Tohei, Koichi (2001): *Ki in Daily Life*. Tokyo: Japan Publications.
- Totman, Conrad (1993): *Early Modern Japan*. Berkeley: University of California Press.
- Tsuchiwa, Yoshio/Yamamoto, Masaru (2003): *The Fine Art of Japanese Food Arrangement*. Tokyo: Kodansha International.
- Yagi, Koji/Hata, Ryo: *A Japanese Touch for Your Home*. Transl. by Mark Williams. Tokyo: Kodansha International.
- Yasuo, Yuasa (1993): *Body, Self-Cultivation, and Ki-Energy*. Transl. by Monte S. Hull. Albany: State University Of New York Press.
- YWCA: *Young Women's Christian Association of Tokyo. World Fellowship Committee (1955/1998): Japanese Etiquette. An Introduction*. 35. Aufl. Rutland: Japan Publications Trading Company.

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.

© 2011 transcript Verlag, Bielefeld

Die Verwertung der Texte und Bilder ist ohne Zustimmung des Verlages urheberrechtswidrig und strafbar. Das gilt auch für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmungen und für die Verarbeitung mit elektronischen Systemen.

Umschlagkonzept: Kordula Röckenhaus, Bielefeld
Lektorat & Satz: Sebastian Ruck, Jörg Zirfas
Druck: Majuskel Medienproduktion GmbH, Wetzlar
ISBN 978-3-8376-1746-7

Gedruckt auf alterungsbeständigem Papier mit chlorfrei gebleichtem Zellstoff.

Besuchen Sie uns im Internet: <http://www.transcript-verlag.de>

Bitte fordern Sie unser Gesamtverzeichnis und andere Broschüren an unter:
info@transcript-verlag.de

Inhalt

Einleitung

<i>Eckart Liebau & Jörg Zirfas</i> Der Geschmack. Sinnliches Geschehen und ästhetisches Vermögen.....	9
---	---

Bildung und Erziehung

<i>Jörg Zirfas</i> Die Tischgemeinschaft als ästhetisch-moralische Anstalt. Über Bildung, Geschmack und Essthetik.....	17
<i>Eckart Liebau</i> Benimmerziehung.....	45
<i>Leopold Klepacki & André Studt</i> Lessing oder Sex – Geschmacksfragen an das aktuelle Theater. Ein Dialog zwischen Theaterwissenschaft und Pädagogik.....	63

Vernunft, Technik und Kunst

<i>Peter Bernhard</i> Der Geschmack der Vernunft. Eine Spurensuche.....	91
<i>Gerd Schmidt</i> Geschmackssache Automobil.....	115
<i>Eckhard Roch</i> Musikalischer Kitsch.....	131

Erfahrungen des Anderen

Konrad Klek

In dulci jubilo – süße Musik, bitte sehr!..... 157

Peter Ackermann

Der Geschmack einer fremden Kultur: Japan..... 189

Peter Bubmann

Sinn und Geschmack fürs Unendliche..... 215

Autorenverzeichnis..... 227

ECKART LIEBAU, JÖRG ZIRFAS (Hg.)

Die Bildung des Geschmacks

Über die Kunst der
sinnlichen Unterscheidung