

Arbeitslieder der Sake-Brauer von Echigo (Japan)

Ensemble: Koshiji-machi Sakezukuri-uta wo utai-tsugu kai



Montag, 15. Juli, um 19 Uhr,
Collegium Oecumenicum Bamberg

国際交流基金
The Japan
Foundation





Darstellung der Sake-Herstellung in einzelnen Etappen innerhalb einer Brauerei. Malerei auf Holz im Matsuo-Schrein, 1883 (Stadt Koshiji).

Im Rahmen der Städtefreundschaft zwischen Japan und Bamberg besucht der Bürgermeister von Koshiji mit zehn Sake-Brauern die Stadt Bamberg. Das Sängersenble der Sake-Brauer stammt aus der nordjapanischen Stadt Koshiji, die fünf Kilometer von Nagaoka entfernt in der Präfektur Niigata liegt.

Zum ersten Mal treten die Sänger am 15. Juli mit ihren traditionellen Arbeitsliedern im Ausland auf.

Grußwort des Bürgermeisters von Koshiji, Tsutomu Ôno

Der Verein zur Pflege der Sakelieder aus unserer Stadt Koshiji (Koshiji Machi Sakezukuri uta wo utaitsugu-kai) wird Bamberg besuchen, um die Kultur rund um die traditionelle Sakeherstellung vorzustellen und sich im Gegenzug auch seinerseits über die deutsche Kultur rund um die Bier-Herstellung zu informieren. Der Niigata-Ken ist in ganz Japan als die Gegend bekannt, welche die Tradition der Sakeherstellung bis heute bewahrt hat. Seit alters her wird so in der Stadt Koshiji die traditionelle Produktion weitervererbt. (...) Der Verein wird Lieder vortragen, die bei der traditionellen japanischen Sakeherstellung gesungen werden. Zugleich soll eine Diskussion über deutsche und japanische Arbeitslieder stattfinden.

Bamberg ist als Stadt des Rauchbieres in aller Welt bekannt und so ist auch Koshiji als eine Stadt in Japan bekannt, in welcher der Atem der Tradition weht und welche die Kultur japanischer Sakeherstellung weiterträgt.

Aus diesem Anlass freuen wir uns, wenn wir ein Zusammentreffen von Herstellern von Bier und Sake aus unseren beiden Städten, die der Tradition verhaftet sind, verwirklichen können.(...)

23. April, 2002



Grußwort des Oberbürgermeisters der Stadt Bamberg, Herbert Lauer

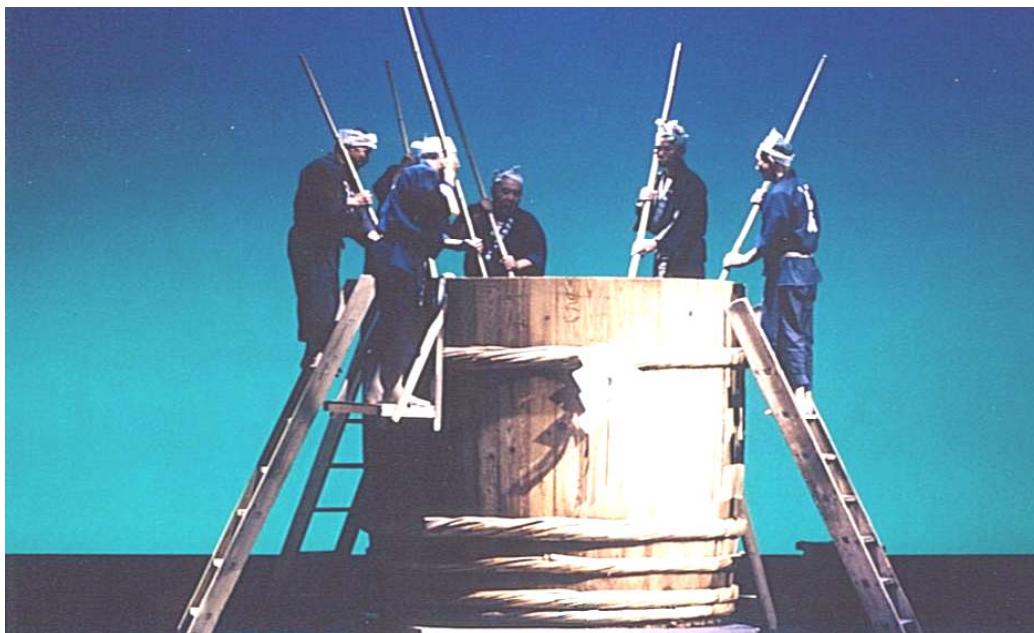
... Ich freue mich, dass der Verein zur Pflege der Sakelieder aus der Stadt Koshiji in der Zeit vom 13. Juli bis 17. Juli 2002 Bamberg besuchen wird. Ich bin gerne bereit, den vorgesehenen Besuch zu unterstützen und habe veranlasst, dass ein offizieller Empfang der Stadt Bamberg im Rokokosaal des Alten Brückenrathauses für die Gruppe gegeben wird. (...) Darüber hinaus will ich auch gerne ein Zusammentreffen zwischen Braumeistern aus Bamberg und den Sake-Herstellern aus Ihrer Stadt unterstützen. (...) Ich wünsche der Gruppe eine gute Anreise und einen erlebnisreichen Aufenthalt in Bamberg.

13. Juni, 2002



Programm

1. **Sō-oki no-koe:** Weckruf zum Aufstehen der Arbeiter
2. **Nagashi uta:** Gesang zum Reinigen der Gefäße mit Wasser
3. **Oke-arai uta :** Das Reinigen der großen *oke*-Fässer
4. **Kome-arai uta:** Gesang zum Waschen des Reises
5. **Moto-suri uta:** Gesang zum Messen der Fermentierungszeit
6. **Kazuban uta:** Deklamation zum Zählen der Maßeinheiten
7. **Shikomi-gai:** Gesang zum Umrühren mit dem Stock
8. **Kiri-bi:** Rezitation zum Feuersteinschlagen
9. **Niban-gai:** Gesang zum zweiten Umrühren mit dem Stock
10. **San-koro:** Gesang zur dritten Phase der Fermentation



Sake-Vorbereitungsgesänge: *shikomi-gai*, *niban-gai*, *san-koro*.

Ensemble: Koshiji-machi Sakezukuri-uta wo utai-tsugu kai

Yoshio Gô (Kawachû Shuzô Brauerei)
Kenichi Torishima (Tôshun Shuzô Brauerei)
Genji Sato
Seiichi Hirasawa (Takahashi Shuzô Brauerei)
Hiroshi Komeyama (Wakatsuru Shuzô Brauerei)
Heisaku Tanaka
Kentarô Kiso (Asahi Shuzô Brauerei)
Katsuji Shirai (Kawachû Shuzô Brauerei)
Kenji Sato (Asahi Shuzô Brauerei)
Muneyoshi Higuchi (Hiki Shuzô Brauerei)



Erläuterungen zu den Gesängen

Die Nummern der Liedtitel entsprechen nicht unbedingt der Reihenfolge, in der man sie während der Veranstaltung singt. Die Sake-Brauer wählen davon womöglich einige Lieder aus oder singen sie, wie es ihnen spontan gefällt.

(1.) **Sô-oki-no koe:** Weckruf zum Aufstehen der Arbeiter.

Um vier Uhr morgens weckte die Stimme eines Arbeiters, dessen Aufgabe das Reiskochen war, alle Sake-Brauer auf. Mit diesem bedeutungsvollen Weckruf begann ein neuer Tag. In mancher Sake-Werkstätte wurde die Stimme eigens trainiert, um den Ruf besonders gut zu gestalten. Der langgezogene Ruf ist der schintoistischen „Stimme des Amuletts“ (*keihitsu*) sehr ähnlich. Das ist entweder zweimal ein gedehntes *ô---i*, mit kurzem *oi* oder dreimal ein *ô---i*, mit rasch folgendem *oi, oi*.

(2.) **Nagashi uta:** Gesang zum Reinigen der Gefäße mit Wasser.

Diese Lied sang man morgens beim Reinigen der für die Zubereitung benutzten Werkzeuge. Das Tempo passte sich den Arbeitsbewegungen an. Einer singt nach dem anderen. Weil man improvisiert, verändern sich die Melodie und der Takt ab und zu. Manchmal fängt der nächste Sänger an zu singen, bevor der erste Singende bis zum Ende seiner Phrase gekommen ist. Dies bringt eine schöne Melodie hervor. Die beiden

Sänger zusammen bilden einen dialogischen Klang. Der Reiz des Liedes liegt in der Überlagerung der beiden Stimmen.



(3.) Oke-arai uta: Das Reinigen der großen *oke*-Fässer.

Im Herbst fing die Sake-Herstellung an. Zu diesem Zwecke brachte man ein großes *oke*-Fass aus der Brauerei heraus und stellte es zum Reinigen auf. Das *oke*-Fass umfasste etwa zwei Meter sowohl im Durchmesser als auch in der Höhe. Das *oke-arai*-Lied wurde gesungen, wenn ein Arbeiter das hingelegte Fass mit einem Bambusschraper reinigte. Das Lied besitzt keinen bestimmten Rhythmus, man singt es wie im *nagashi uta* eins nach dem andern. Da es in der Brauerei mehrere Fässer gab, ertönten gleichzeitig auch mehrere Gesänge. Der Arbeiter putzte singend, um kraftvoll im Takt die Arbeit zu verrichten und um seinem Herrn und Meister seine gute Arbeit anzuzeigen. Außerdem konnte mit dem Singen die Härte der Aufgabe kaschiert werden. Eine einzelne Bewegung passte jeweils mit einer Strophe zusammen.



(4.) Kome-arai uta: Gesang zum Waschen des Reises.

Das *kome-arai*-Lied wurde zum Waschen des Reises gesungen. Wie dies ausgeführt wurde, unterschied sich von Ort zu Ort. In Koshiji stellte sich einer in ein mit Reis und Wasser gefülltes Fass, trat auf den Reiskörner herum und wusch auf diese Weise mit stampfenden Füßen den Reis. In einer anderen Gegend, wie in Niigata, steckten mehrere Arbeiter ihre rechten Füße in einen Holzzuber und reinigten mit stampfenden Bewegungen den Reis im Wasser, während ihre linken Füße draußen blieben.

(5.) Moto-suri uta: Gesang zum Messen der Fermentierungszeit.

Das *moto-suri*-Lied vereinte die Bewegungen von drei bis vier Arbeitern und wurde gleichzeitig zur Zeitmessung verwendet. Dies ist einer der Gründe, weswegen es ein regelmäßiges und ordentliches Tempo aufweist. Zunächst singt ein Tonangeber die ersten zwei Strophen und danach folgen die anderen. In Japan gab es früher fünf große Straßen, die in die ehemalige Hauptstadt Kyoto führten. Es sind mehrere Texte von *motosuri*-Liedern überliefert, in denen diese Straßen genannt werden und über die Reise nach Kyoto berichten. Denn Angaben wie „Heute sind wir bis in (irgendeine Stadt) gekommen!“ waren praktische Hinweise für das Berechnen der benötigten Zeit.



(6.) Kazuban uta: Deklamation zum Zählen der Maßeinheiten.

Die *kazuban*-Ausdrucksform wurde deklamiert, um die Anzahl der benötigten Maßeinheiten zu zählen. Bei der Sake-Herstellung musste eine bestimmte Anzahl von mit Wasser gefüllten Eimern und Bottichen mit gekochtem Reis in die *oke*-Fässer

gebracht werden. Dazu musste alles genau abgezählt werden und man musste jeweils genau wissen, wie viele Gefäße bereits geleert wurden. Jede Strophe fängt mit einem Wort an, das die laufende Zahl anzeigt. Es handelt sich nicht um ein melodisches Lied, sondern eher um eine Art betontes Rufen. In Japan wurden jedoch nicht nur die melodisch gestalteten Lieder, sondern auch Gesangsformen, die als deklamatorische Erzählweisen oder emphatisch gestaltete Rufe erklingen, als „Lied“ (*uta*) charakterisiert.



(7.) Shikomi-gai: Gesang zum Umrühren mit dem Stock.

Mehrere Arbeiter sangen dieses Lied gemeinsam, während sie den noch jungen Sake in einem großen Fass mit langen Stöcken (*kai*) umrührten. Die Aufgabe bezog sich auf die zweite Hälfte des Arbeitsgangs.



(8.) Kiri-bi: Rezitation zum Feuersteinschlagen.

Mit dieser gebetsähnlichen Rezitation bat man die Gottheit (*kami*) um Sicherheit und guten Erfolg beim Herstellen des Sake. Zuerst wurden Wörter gesprochen als würde man zu Buddha beten. Danach nannte man die Namen der nahestehenden Gottheiten und wünschte für sich eine erfolgreiche Reife des frischen Sakes.

(9.) Niban-gai: Gesang zum zweiten Umrühren mit dem Stock.

Der Bezeichnung *niban-gai* bezieht sich wiederum auf die Tätigkeit des Umrührens mit dem Stock, gibt aber zugleich auch dem Lied seinen Namen, weil es immer bei dieser Verrichtung gesungen wurde. Man stand auf dem Rand des großen Fasses, in dem die Sake-Zutaten waren, und durchstieß mit einem 260 cm langen Stock die Reis-„Maische“. Zweimal stieß man leicht die Oberfläche an und einmal kräftig bis in den Grund des Fasses. Das Lied passt zu der Bewegung des Durchstoßens: der dritte Takt gibt den Akzent. Im Vergleich zu *shikomi-gai* (7.) ist das Lied melodischer gestaltet. Der Text macht klar, dass man das Lied etwa gegen zwanzig Uhr sang, wenn der Sake bald fertig war. Dieses Lied wurde bei der letzten traditionellen Sake-Herstellung bereits nicht mehr gesungen, aber nachdem die Feldforschungsdokumentation um 1994 bereits initiiert wurde, belebte man es von neuem.

(10.) San-koro: Gesang zur dritten Phase der Fermentation.

Nach dem *niban-gai* (9.) erklang während der dritten Phase der Fermentation das *san-koro*-Lied. Es ist nicht klar, was der Titel bedeutet. Immer weniger Brauer kennen das Lied aus der Überlieferung und erst ab 1994 wurde es wieder neu ins Repertoire der Sake-Brauer-Vereinigung aufgenommen. Als Ganzes ist das Lied melodisch gestaltet, weist aber auch einzelne Teile auf, die jedoch einer eigentlichen Melodie entbehren.



Zu den Arbeitsliedern der Sake-Brauer

In der traditionellen japanischen Kultur sang man oft während der Arbeit. So wurden zum Beispiel beim Anpflanzen des Reises *taue uta*-Lieder gesungen, *jizuki uta* oder *hataori uta* beim Holztragen und *kiyari uta* beim Auebnen der Erde vor dem Bau eines Hauses. Vor allem sind die traditionellen Arbeitslieder, die *sake-zukuri uta* der Sake-Brauer, als besonders typisch zu bezeichnen, weil man die Lieder bei dem Sake-Herstellungsprozess direkt funktional einsetzte, während andere Lieder in der Regel nur in Arbeitspausen oder bei Zeremonien gesungen wurden.

Die Sake-Herstellungsperiode nahm gut ein halbes Jahr in Anspruch. In diesen Tagen wurden die Arbeitslieder zur Herstellung von Sake (*sake-zukuri uta*) von vier bis zwanzig Uhr innerhalb und auch außerhalb des Brauereigebäudes gesungen. Da die Sake-Produktion wie die anderen traditionellen Arbeiten für Frauen gesperrt blieb, waren die Sänger natürlich immer nur Männer. Es sangen sowohl die 14-15jährigen Lehrlinge als auch die Sake-Meister. Die Lehrlinge waren die *meshi-taki* bzw. die „Reiskocher“, weil sie am Anfang der Lehre nur das Essen für ihre Meister vorbereiten durften. Die Meister der Sake-Herstellung waren die *tôji* im Alter von 28 Jahren bis älter als 60. Das Singen war normalerweise Aufgabe der Gesellen und Arbeiter.

Fast in ganz Japan gibt es die Sake-Arbeitslieder (*sake-zukuri uta*), die vor allem in den drei bekannten Reisweingebieten von Tanba (im heutigen Hyôgo), Echigo (Niigata) und Nanbu (in der Nähe von Aomori und Iwate) sehr bekannt waren. Von dort stammen viele hervorragende Meister.

Die Sake-Brauer waren eigentlich Bauern, die in der Winterzeit auswärts als Sake-Hersteller arbeiteten, wenn es in ihrer Heimat sehr viel schneite und sie deshalb auf dem Felde nicht arbeiten konnten.

Einwohner aus der Niigata-Präfektur begannen die Sake-Herstellung bereits in der frühen Edo-Zeit zu Beginn des 17. Jahrhunderts. Sie wanderten im Winter in die Umgebung von Tokio, Nagoya und Hokkaido und bildeten dort auswärtige Arbeitergruppen, die aus vier bis fünf Männern bestanden. Sie wohnten alle im gleichen Dorf und arbeiteten jedes Jahr in einer bestimmten Sake-Brauerei. Die Situation blieb bis in die 1960er Jahre relativ unverändert. Am wichtigsten war es für die Sake-Brauer, in enger Kommunikation mit der Gruppe zu bleiben und sich gegenseitig zu vertrauen, denn nur dadurch konnte die Gefahr von Arbeitsunfällen vermieden werden. Die Sake-Herstellung war eine anstrengende und zugleich auch gefährliche Arbeit. Ein kleiner

Fehler konnte den Tod eines Arbeiters verursachen. In solchen Situationen wurden die Lieder gerne gemeinsam gesungen, und sie halfen auch wirklich, das gegenseitige Vertrauen unter den Arbeitern aufzubauen.

Gründe des Singens

Die Lieder zum Herstellen von Sake (*sake-zukuri-uta*) wurden aus folgenden Gründen gesungen:

1. um die Zeit zu messen (damals gab es noch keine Uhren)
2. um die Anzahl der getragenen Fässer zu zählen
3. um die Bewegungen der Arbeiter zu koordinieren
4. um leistungsfähiger zu arbeiten
5. um die Qualität der Arbeit durch den Gesang zu verbessern, denn man bewegte sich rascher und zielgerichteter
6. um dem Meister zu verstehen zu geben, dass die Arbeiter bei der Arbeit sind
7. um die Härte der Arbeit zu überdecken
8. um die Stimmung zu heben und
9. um sich an den Liedern gemeinsam zu erfreuen

Außer Punkt 7,8 und 9 hatten alle Gründe direkt mit den Aufgaben der Sake-Herstellung zu tun. Es zeigt, wie wichtig der Gesang für diese Arbeit war. Ein Sprichwort ist aus den Sake-Werkstätten überliefert: „*uta-han-kyūkin*“, d.h. „die Hälfte des Lohns wird für den Gesang bezahlt“. Die Arbeit war immer sehr anstrengend und gefährlich, denn man musste früh am Morgen im Winter mit der Arbeit beginnen, ständig den Zustand der Gärung überprüfen und mit kochendem Wasser hantieren. Die Arbeiter brauchten die Lieder, um bei der Arbeit auf sich und auf die anderen aufmerksam zu machen und um sich gegenseitig anzuspornen. Trotzdem konnte man nur während den relativ entspannten Arbeitsprozessen singen. Bei den Aufgaben, die - wie beim Herbeibringen des heißen Wassers - sehr gefährlich waren oder aber sehr große Kraftanstrengungen erforderten, wurde nicht gesungen.

Die Arten der Gesänge

Die Lieder zur Arbeit (*sake-zukuri uta*) werden nach zwei Kriterien eingeordnet:

(a) Erstens nach der Art des Singens im freien Rhythmus oder des Singens mit einem festen Taktschema. Einige Lieder haben feste Rhythmen. Die anderen wurden während der traditionellen Arbeit von den Sängern frei gesungen. Bei den erstgenannten sangen mehrere Personen zusammen. Diese Lieder wurden gesungen, um die Bewegungen von mehr als zwei Arbeitern zu koordinieren. Zuerst fing einer allein zu singen an, danach folgten die anderen im Chor. Die frei-rhythmischen Lieder wurden in der Regel von einem einzelnen alleine gesungen. Es gab hierzu einige Grundmuster, jedoch veränderte der Sänger mit seiner besonderen Stimmlage und seiner individuellen Ornamentierung den Takt und die Melodie nach eigenem Geschmack.

(b) Ein weiteres Kriterium, wie die Lieder zu unterscheiden sind, lässt sich aus der Art des Singens beziehungsweise der Deklamation oder Rezitation ableiten.

Einige Lieder sind melodisch, andere haben fast keine Melodie und klingen wie emphatisch deklamierte Gedichte oder rezitierte Gebete. Die melodischen Lieder (*uta*) sang man, um die Arbeitsabläufe besser aufeinander abzustimmen. Deklamierte Texte (*katari*) wurden „gesungen“, um die Anzahl der schweren und herbeigetragenen Fässer zu zählen. Wieder andere Texte deklamierte man als Rezitationensform (*tonae-goto*) zu Ehren der schintoistischen Gottheiten (*kami*). Außer diesen Gesängen gab es noch die Weckrufe (*so-oki*), mit denen die Arbeiter um vier Uhr früh vom Assistenten des Meisters (*kashira*) mit langgezogenen Tönen zur Arbeit gerufen wurden.

Die Arbeitslieder (*sake-zukuri uta*) waren im allgemeinen unbegleitete Gesänge, jedoch spielte der tiefe, reibende Klang, der bei der Reinigung der Fässer durch die verwendeten Bambuswerkzeuge (*sasara*) entstand, eine wichtige Rolle, ebenso das Plätschern des Wassers, das beim Umrühren des fermentierten Reises mit den langen Stöcken zu hören war. Beide, Stock und Wassergeplätscher, gaben zuweilen den Rhythmus für die Gesänge vor.

Zur Sake-Produktion

Um qualitativ hochwertigen Reiswein (Sake) herzustellen, sind folgende Bedingungen notwendig:

- eine vorzügliche Qualität von Reis und Wasser,
- eine reine unbelastete Luft und
- ein hohes Niveau des technischen Könnens.



Während die meisten alkoholischen Getränke der Welt destilliert werden, wird der japanische Reiswein gebraut. Die Zutaten sind Reis, Reishefe und Wasser. Die Hefe sorgt dafür, dass der Zucker zu Alkohol wird. Diese Reishefe bzw. die Hefepilze sind sehr empfindlich und dürfen nicht mit anderen Pilzen in Berührung kommen. Deshalb sind reines Wasser und eine saubere Luft besonderes wichtig. Der Geschmack des Reisweins wird durch die Umwelt stark beeinflusst.



Reis, Wasser, Umwelt und Menschen..., all das sind die Grundsteine des Reisweins. Die Präfektur Niigata ist berühmt für den wohlschmeckenden Reis. Dieser exquisite Reis wird zu den besten Reisweinen Japans verarbeitet. Es schneit dort im Winter mehr als zwei Meter. Der Schnee nimmt alle möglichen Verunreinigungen aus der Luft auf und reinigt diese auf solche Weise nachhaltig. Japanischer Reiswein wird mitten im kalten Winter hergestellt. Das liegt daran, dass die Luft im Winter durch den Schnee besonders sauber ist und der frisch geerntete Reis sogleich verwendet werden kann. Außerdem ist die Rolle des Wassers in der tief verschneiten Region sehr wichtig. Rundherum mit hohen Bergen umgeben, besitzt die Präfektur Niigata besonders kostbares Quellwasser, das aus dem geschmolzenen Schnee, über viele Jahre hinweg, durch die Erde langsam gefiltert wird. Dieses Quellwasser enthält eine in Niigata spezifische Zusammensetzung von verschiedenen Mineralstoffen, aber kein Kalk, ist demnach ein sehr weiches Wasser. Jede Sake(Reiswein)-Brauerei besitzt einen eigenen Brunnen, und die Mineralstoffe tragen zum großen Teil bei, dass der Reiswein aus Niigata eine sehr hohe Qualität aufweist.



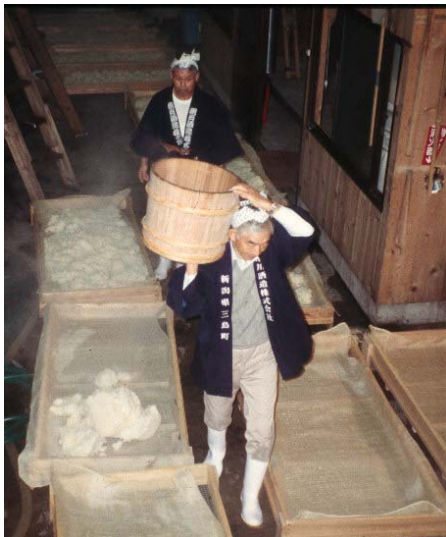
Durch die genannten Naturgegebenheiten begünstigt, wurden und werden in der Präfektur Niigata nicht nur hervorragende Reisweine hergestellt, sondern auch ausgezeichnete Sake-Brauer ausgebildet. Sie sind unter der Leitung eines *toji*-Braumeisters ständig bemüht, den Prozess der Sake-Herstellung präziser zu erforschen, um immer bessere Reisweine herzustellen. Die auf diese Art und Weise gewonnenen Techniken und Methoden werden sorgfältig an die nachfolgende Generationen weiter gegeben. „Japanischer Reiswein wird mit Hilfe von Gottes Hand gemacht“, pflegen die *toji* zu sagen. Natur und Menschen brauen den Reiswein zusammen, d.h. die Herstellung des Reisweins charakterisiert ebenso die Naturverbundenheit der Japaner.

sake-zukuri - Zum Ablauf der Reiswein-Herstellung:

Der Sake-Reis wird zuerst poliert. Es ist eine Reissorte, die speziell für den Reiswein benutzt wird und etwas größer ist als der normale Speisereis. Der Sake-Reis wird langsam und sorgfältig schneeweiß poliert, denn die äußere Schicht ist für den Duft und Geschmack des Reisweins unerwünscht. Die Art des Polierens des Reises ist bestimmend, wie der Wein zum Schluss werden soll. Der polierte Reis wird gut gewaschen und anschließend im Wasser ziehen gelassen, bis er die gewünschte Wassermenge eingesogen hat.

musu - Der Reis wird gedämpft:

Der Reis wird daraufhin ganz locker und weich gedämpft, damit die Hefepilze später leicht in ihm arbeiten können. Diese Arbeitsphase ist sehr wichtig für die nachfolgenden Prozesse.



koji-zukuri - Herstellung der Reishefe:

Der gedämpfte Reis wird danach bis zur gewünschten Temperatur abgekühlt. Ein Teil des gut temperierten Reises wird mit Hefepilzen injiziert. Anschließend wird unter kontrollierter Temperatur und Feuchtigkeit die Reishefe angesetzt. Die Qualität der Reishefe bestimmt den Duft des Reisweins.

sakabo - Die Mutter des Sake-Reisweins

Die für die Reisweinherstellung unentbehrlichen Hefepilze werden in einem Gemisch von Wasser, gedämpftem und richtig abgekühltem Reis angesetzt, wo sie sich allmählich

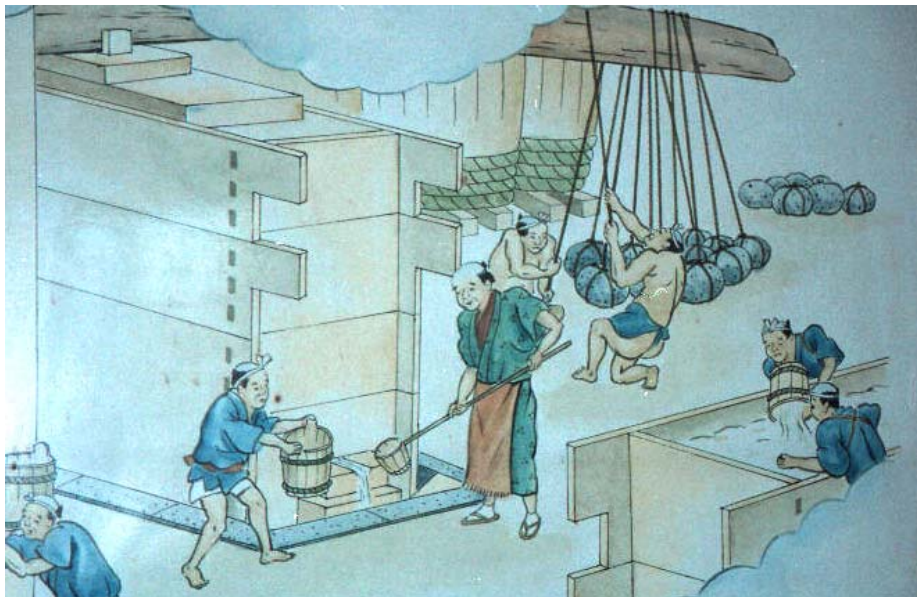
vermehrten. Die daraus hervorgehende wohlriechende Substanz nennt man *sakabo*, was wörtlich „Mutter des Reisweins“ bedeutet.

moromi - „Reis-Maische“

In einem nächsten Arbeitsprozess werden erneut Wasser, gedämpfter und abgekühlter Reis, Reishefe und *sakabo* zusammen gemischt. Unter einer konstanten Temperatur von 12 Grad gärt das Gemisch etwa einen Monat lang, woraus die *moromi* (eine Art Reis-Maische) hervorgeht.

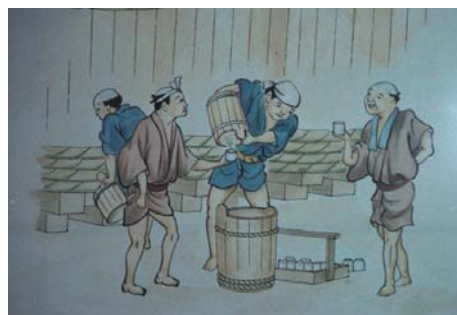
Assaku - Das Auspressen:

Nach dem Gärungsprozess wird *moromi* ausgepresst. Die Flüssigkeit ist der erste Roh-Reiswein. Die ausgepresste Masse nennt man *sake-kasu* (Reiswein-Rückstand).



Jôsei – Reifung des Reisweins:

Der Rohreiswein wird filtriert. Danach wird er auf 60–65 Grad erhitzt und sterilisiert. Bei 15 Grad muss der Wein dann 6–12 Monate langsam weiter reifen.



Verfeinerung, Abfüllen und Versand:

Wenn der Wein die gewünschte Reife erreicht hat, wird er nochmals verfeinert, hygienisch in die Flasche gefüllt und verschickt.



Die Stadt Koshiji - das Idyll mit den Leuchtkäfern

Die Stadt Koshiji liegt im Herzen der Präfektur Niigata und in der Mitte des längsten Flusses Japans, Shinano-gawa. Dem Fluss Shinano verdankt man den fruchtbaren Boden und das reichlich vorhandene Wasser mit dem ausgezeichneten Reis der Region. In Koshiji gibt es einige technisch führende Sake-Brauereien. Viele der *toji*-Brauer (Meister der Sake-Herstellung), die nicht nur in der Niigata Präfektur, sondern in ganz Japan tätig sind, stammen aus der Stadt Koshiji. Diese ist besonders bekannt durch die Leuchtkäfer, deren Larven nur in ganz sauberem, klarem Wasser überleben und zugleich ein Symbol für die Markenzeichen des guten Sakes sind. Um die gesunde Umwelt zu schützen, in der die zahlreichen Leuchtkäfer in den Sommernächten den Himmel schmücken, wird besonders Wert auf eine biologisch-dynamische Landwirtschaft gelegt.

Zum Konzert

Die Sakelieder waren unerlässlich beim Prozess der Sake-Herstellung. Seit den 1950er Jahren ergaben sich jedoch rapide Veränderungen in der japanischen Kultur und Gesellschaft. Die Arbeitslieder (*sake-zukuri uta*) bildeten hier keine Ausnahme. Sie gerieten fast in Vergessenheit, und niemand hatte zuvor versucht, auf diesem Gebiet zu forschen.

Die Ethnomusikologin Kiyoko Motegi richtete als erste seit 1994 das Augenmerk auf die *sake-zukuri uta*. Charakteristisch für diese Lieder und für diese Gesänge war es, dass man sie zum Arbeitsablauf sang. Kiyoko Motegi drehte einen Dokumentarfilm und war davon tief beeindruckt zu sehen, wie ausdrucksvoll und energiegeladen diese Lieder sind. Erstaunlicherweise erinnerten sich die älteren Sänger nach mehr als dreißig Jahren an jeden einzelnen Gesang. Die Männer sind jetzt über 70 Jahre alt. Die jüngere Generation erfuhr die *sake-zukuri uta* bereits nicht mehr bei der traditionellen Sake-Herstellung, sondern eignete sich die Lieder in der Zwischenzeit von den alten Sängern an. Wenn die Brauer-Sänger in ihrem Verein dieses Liedgut nicht weiter pflegen, wird es bald völlig verloren gehen. Diese Zeit wird vermutlich bald kommen. Dies war einer der Gründe, weswegen Frau Motegi die Lieder auf CD und im Videofilm dokumentierte und es für wert befand, dieses großartige Kulturerbe der japanischen Arbeitslieder international auch bei Konzerten in Deutschland bekannt zu machen.

Ohne Hilfe von Linda Kiyo Fujie-Baumann und Max Peter Baumann von der Otto-Friedrich-Universität Bamberg wäre es nicht möglich gewesen, dieses Projekt zu verwirklichen. Die beiden Wissenschaftler besuchten vor vier Jahren Niigata und erfuhren zufällig vom Gesang der Sake-Brauer, denen sie nun mit Unterstützung der Japan Foundation die Gelegenheit zu einem Konzert-Auftritt im Ausland ermöglichen. Heinz-Dieter Reese vom Japanischen Kulturinstitut zu Köln verwirklicht danach ein Konzert anlässlich des Kölner Sommers 2002 und Kiyoko Furumoto organisiert außerdem einen Auftritt in Erlangen.

Dank

Wir danken

dem Bürgermeister der Stadt Koshiji, Herrn Tsutomu Ôno,
dem Oberbürgermeister der Stadt Bamberg, Herrn Herbert Lauer,
dem Deutsch-Japanischen Verein Bamberg, insbesondere Herrn Manfred Sautier,
der Reckendorf Bräu, Reckendorf (Herrn und Frau Eichhorn),
Herrn Teiji Shima (Asahi Shuzô Brauerei, Koshiji),
Herrn Masakazu Arai (Niigata ken shuzô jûgyôin kumiai regô kai),
Frau Yukiko Tamaki (Rathaus von Niigata),
Herrn Hiroyasu Kiso (Rathaus von Koshiji),
Herrn Takeshi Uchiyama (Tsuchida Honten Brauerei, Gumma Präfektur)
der Kitzmann Bräu (Erlangen)

Impressum:

Traditionelle Arbeitslieder der Sake-Brauer von Echigo (Präf. Niigata, Nordjapan).

Eine Veranstaltung der Joëtsu Universität für Erziehungswissenschaft
(Musikwissenschaft) und der Universität Bamberg (Ethnomusikologie/Volksmusik) in
Zusammenarbeit mit dem Deutsch-Japanischen Verein Bamberg.

Fotos: Jûzô Shimizu (View Fukushima-gata); Kiyoko Motegi; Niigata Rathaus; Tomio
Nakamura (Koshiji).

Texte: Kiyoko Motegi (Programmtext); Yukiko Tamaki (Zur Sake-Produktion)

Übersetzung: Erika Wakayama (Programmtext) und Kiyoko Furumoto (Zur Sake-
Produktion)

© 2002 Kiyoko Motegi und Max Peter Baumann



