

Die Bonenkai-Saison ist da!



Der Dezember wird in Japan auch „**shiwasu**“, wörtlich „der Monat der rennenden Lehrer (oder Priester)“, genannt. Im Dezember gibt es soviel zu tun, dass sogar die würdigen und sonst ruhigen Lehrer eifrig laufen müssen, um das neue Jahr ohne unerledigte Aufgaben begrüßen zu können.

Bevor wir das Ende des Jahres, Silvester (**omisoka**), besinnlich in Ruhe feiern, wird in Japan in diesem Monat mit einer rauschenden Party, der sogenannten „**Bonenkai**“ (wörtlich die Feier des Vergessens) gefeiert.

Zu dieser „Bonenkai“ treffen sich die Japaner meistens mit Arbeitskollegen in einem Lokal und feiern den Jahresabschluss mit viel Krach und Alkohol. Dort könnte einmal weniger freundliche (aber vielleicht auch ehrliche) Worte fallen. Es gehört nämlich auch zur Tradition dieser Feiern, dass man dabei den sozialen Rang völlig vergessen kann. In Japan heißt das „**bureiko**“. Was bei der Bonenkai geäußert wird, wird am nächsten Tag wieder vergessen.

Die Bedeutung der Bonenkai ist, dass man den Kopf frei bekommt vom Pech und den schiefgegangenen Dingen, um so neue Kraft, Energie und Hoffnung für das kommenden Jahr zu bekommen. Heute wird Bonenkai auch häufig im Freundeskreis oder mit der Familie gefeiert.

War das Jahr 2014 ein gutes und erfolgreiches Jahr für Sie?

Bevor wir Frauen für die Vorbereitung des Neuen Jahres „rennen“ müssen, können wir auch doch mal Bonenkai feiern, oder?

* * * * *

„Konamon“ in Setagaya

Inmitten eines ruhigen Wohnviertels in Setagaya (ca. 8 Gehminuten vom Bahnhof „Sakura-Shinmachi“ der Tokyu Den’entoshi-Linie) gibt es ein Restaurant im Grünen mit großem Grundstück, das ich für solche Gelegenheit empfehlen möchte: Es heißt „Konamon“.



Wenn wir durch einen großen Noren, den japanischen traditionellen Vorhang, am Haupteingang den Garten betreten, begrüßt uns eine riesige Hotei-san (Budai) Steinstatue, und ein Fußweg führt uns zu einem Holzhaus. Wir fühlen uns, als wären wir in einem Ferienort wie in Karuizawa. Was hat uns dieses Restaurant anzubieten? Viergängiges Menü aus der französischen Küche?



Nein, nein! Dort kann man „**Okonomiyaki**“, eine Spezialität aus der bürgerlichen Küche Osakas, genießen. „Okonomi“ bedeutet etwa „Geschmack“ im Sinne von „nach Wunsch“ oder „beliebig“, und „yaki“ bedeutet „gebraten“ oder „gegrillt“. Dieses Gericht wird meistens am Tisch auf einer erhitzten Eisenplatte (Teppan) gebraten. Die Grundzutaten (Mehl, Wasser, Kohl, Ei und Dashi) werden in einer Schüssel gut gemischt und auf die Teppan wie ein runder Pfannkuchen gegessen. Darauf werden weitere Zutaten wie z. B. Schweinefleisch, Tintenfisch oder manchmal auch Käse oder Kimchi aufgelegt. Wenn der Teig auf beiden Seiten gebacken ist, wird er mit der Okonomiyaki-Soße (evtl. auch mit Mayonnaise) bestrichen und mit Katsuobushi und Aonori bestreut. Anschließend wird er auf der Teppan zerteilt und unter den Gästen verteilt. Bei der gemeinsamen Mahlzeit unter Freunden spielt „Selbstmachen“ und „Verteilen des Gerichtes“ (typische Beispiele dafür sind das Eintopf und Teppan-yaki) eine große Rolle, um eine entspannte Atmosphäre zu schaffen.



„Konamon“ ist täglich (11:30 – 23:00) geöffnet. Sie können natürlich einzelne Gerichte aus der Speisekarte bestellen, aber es gibt auch günstige Menüs mit Salat, Teppan-yaki (Gemüse, Fleisch und Meeresfische), Okonomiyaki, Yakisoba und Nachtisch. Für Alkoholiker ist „**nomihodai**“ (zu einem Festbetrag kann man soviel trinken wie man will ; „all you can drink“) zu empfehlen. Die Süßigkeiten-Liebhaber können sowohl japanische Nachtische aus der Speisekarte wählen, als auch köstliche Kuchen von der „Pâtisserie Yukinoshita“ auf demselben Grundstück bestellen. Von Yuko Aoki (S.S.)

„**Konamon**“ <http://r.gnavi.co.jp-g342611>

4-14-1 Tsurumaki Setagaya-ku / Tel:03-5451-8800

Öffnungszeiten : 11:30- 23:00 (LO 22:00)

Parkplatz vorhanden



忘年会シーズンがやってきました！



日本では12月を師走と呼びます。12月は、やり残したことなく新年を迎えるために、普段は冷静沈着な師匠(一説には僧侶)でさえも走るほど忙しいということです。

大晦日は静かにおごそかに祝うのが慣例ですが、その日を迎える前に、12月に入ると、文字通り、年忘れの忘年会を開き大いに盛り上がります。

忘年会には、たいてい仕事仲間が酒場に集い、一年の終わりを飲めや騒げやの大騒ぎで祝います。その際、酔いに任せて失言(実は本音である場合も)が飛び出すこともあります。地位や身分の上下関係を忘れ楽しめる無礼講は、このような祝宴では伝統的に許されています。忘年会での発言は、翌日には水に流して忘れられます。

忘年会の意義は、今年の不運やうまくいかなかったことを忘れ、新たな力とエネルギー、そして希望をもって新年を迎えることにあります。今日ではお友達同士、または家族で忘年会を開く機会も増えました。

2014年は、みなさんにとって、実りあるよい年でしたか？

新年の準備のために「走り出す」前に、私たち女性だって、忘年会を開いてもいいですよね？

* * * * *

「古無門」 一世田谷一



そのような機会に是非お勧めしたいのが、世田谷の閑静な住宅街(東急田園都市線・桜新町駅より徒歩約8分)にある、緑に囲まれた広大な敷地を持つ「古無門」というレストランです。

正面玄関の大暖簾をくぐり庭に入ると、大きな布袋さんの石像が迎えてくれ、道に沿って歩くとログハウスに行き当たります。まるで軽井沢かどこかのリゾート地を訪れたような気分がします。このお店で何が食べられるのかしら？フランス料理のフルコースでも？



いえ、いえ。大阪名物、庶民の味、お好み焼きが愉しめるお店なのです。お好み焼きとは文字通り、「好きな物」をテーブルに備え付けられた鉄板の上で「焼いて」食べる料理です。小麦粉、水、キャベツ、玉子、出汁が主な材料で、それらをボールに入れよくかき混ぜ、鉄板に円形に流し入れます。その上に豚肉やイカ、時にはチーズやキムチなどをのせます。両面が焼けたら、お好み焼きソース(好みでマヨネーズも)を塗り、鰹節と青海苔をふりかけます。出来上がったら、鉄板の上で切り分けられ、客に分けられます。友人との会食の場では、「自分で作る」と、「分け合う」ことが打ち解けた雰囲気を生むのに一役買います。(鍋料理や鉄板焼きなどがその好例です)

「古無門」は毎日 11 時半～23 時まで営業しています。もちろんメニューからお好きな一品料理をオーダーできますが、サラダ・鉄板焼き(野菜・肉・魚介類)・お好み焼き・焼きそば・デザートがセットになったコースメニューがお得です。お酒の好きな方には飲み放題をお勧めします。甘党の方は、メニューにある和風の甘味をチョイスするもよし、同じ敷地にある「パティスリー・雪乃下」のケーキをオーダーすることもできます。



「古無門」

<http://r.gnavi.co.jp-g342611>

世田谷区弦巻 4-14-1 / 電話:03-5451-8800

営業時間:11:30- 23:00 (LO 22:00)

駐車場あり

青木 裕子