

**HISASHI KASHIWA**



**Das  
Restaurant  
der verlorenen  
Rezepte**

**ROMAN**



**ulstein**



»Macht es denn so einen Unterschied, wo man was kauft?«, wunderte sich Kuboyama, während er ein weiteres Stück Hühnerfleisch aß.

»Bei den einzelnen Zutaten vielleicht nicht, aber in der Gesamtheit ergibt das schon einen anderen Geschmack. Zum Beispiel hat Chieko bei Fujiya sehr guten Seetang aus Matsumae auf Hokkaido erhalten. Die Bonitoflocken waren eine Mischung aus Makrele und Thunfisch. Die hat Chieko mit etwas Hering gekocht und so die Brühe für das Nabeyaki Udon gewonnen. Das haben mir ihre Freundinnen aus der Nachbarschaft erzählt.«

»So viel Aufwand hat sie nur für die Brühe betrieben? Also, Nami schwört ja auf Fertigbrühe als Pulver. Da ist es wohl doch kein Wunder, wenn der Geschmack gänzlich anders ist.«

HISASHI KASHIWAI, geboren 1952 in Kyoto, ist Zahnarzt und Leiter einer Zahnklinik in Kyoto. Nebenher schreibt er seit Jahren Bücher, die in seiner Heimatstadt spielen. Sein Roman *Das Restaurant der verlorenen Rezepte* war in Japan so erfolgreich, dass eine mehrbändige Serie folgte, die inzwischen auch verfilmt wurde.

**HISASHI KASHIWAI**

**Das  
Restaurant  
der verlorenen  
Rezepte**

**ROMAN**

Aus dem Japanischen  
von Ekaterina Mielich

Ullstein

Besuchen Sie uns im Internet:  
[www.ullstein.de](http://www.ullstein.de)

**Wir verpflichten uns zu Nachhaltigkeit**



- Papiere aus nachhaltiger Waldwirtschaft und anderen kontrollierten Quellen
- Druckfarben auf pflanzlicher Basis
- [ullstein.de/nachhaltigkeit](http://ullstein.de/nachhaltigkeit)



Ungekürzte Ausgabe im Ullstein Taschenbuch

1. Auflage September 2024

© für die deutsche Ausgabe Ullstein Buchverlage GmbH,  
Berlin 2023/List Verlag

© 2013 by Hisashi Kashiwai

Titel der japanischen Originalausgabe: *Kamogawa Shokudo*  
bei Shogakukan, Tokio

Wir behalten uns die Nutzung unserer Inhalte für Text und Data  
Mining im Sinne von § 44b UrhG ausdrücklich vor.

Umschlaggestaltung: zero-media.net, München,  
nach einer Vorlage vom Originalverlag, Penguin Random House,  
KamogawaFood Detec

Titelabbildung: © Vi-An Nguyen

Satz: Pinkuin Satz und Datentechnik, Berlin

Gesetzt aus der Stempel Garamond

Druck und Bindearbeiten: CPI books GmbH, Leck

ISBN 978-3-548-06968-5

KAPITEL 1

# NABEYAKI UDON



## I

Den Tempel *Higashi Honganji* im Rücken, stellte Hideji Kuboyama unwillkürlich den Kragen seines Trenchcoats auf. Der kalte Wind trug welke Blätter durch die Luft.

»*Hiei-oroshi* ...«, murmelte Kuboyama den Namen des Windes, der jedes Jahr im Winter vom nördlichen Berg Hiei in die Stadt herabwehte.

Während er darauf wartete, dass die Ampel grün wurde, runzelte er nachdenklich die Stirn.

Die Temperaturen hier im winterlichen Kyōto beschrieben die Einheimischen seit jeher als eine Kälte, die einem durch Mark und Bein ging. Die alte Hauptstadt Japans war auf drei Seiten von Bergen umgeben, die im Winter ihre eisigen Winde herschickten. Zwar wehten auch in Kōbe, wo Kuboyama geboren und aufgewachsen war, die scharfen *Rokkō-oroshi*-Fallwinde, doch hatte die Kälte hier noch einmal eine

ganz andere Qualität. Während er die *Shōmen*-Straße entlangging, richtete Kuboyama seinen Blick in die Ferne: Die Gipfel der Berge im Osten waren leicht von Schnee bedeckt.

»Entschuldigung, können Sie mir sagen, ob es hier in der Nähe ein kleines Restaurant gibt? Eins, das *Kamogawa Shokudō* heißt ...«, wandte sich Kuboyama an einen Postboten, der gerade auf sein rotes Motorrad stieg.

»Es gibt eine Familie Kamogawa, sie wohnt im zweiten Haus hinter der Kreuzung da«, antwortete der Postbote in geschäftsmäßigem Ton und zeigte auf die rechte Straßenseite.

Kuboyama überquerte die Straße und ging zu besagtem Haus.

Es bestand aus zwei Etagen, von denen die untere so aussah, als habe sie einmal ein Geschäft beherbergt, das jedoch aufgegeben worden war. Man konnte nur erahnen, dass es hier einmal ein Namensschild und Schaufenster gegeben hatte. Zwei rechteckige Flächen in der Wand waren grob mit weißer Farbe übermalt. Dennoch wirkte das Haus weder verwahrlost noch verlassen. Es strahlte eine Belebtheit aus, die durchaus den Eindruck erweckte, dass hier noch Betrieb herrschen könnte.

Das raue Äußere schreckte Gäste, die nicht von hier waren, garantiert ab – während einem gleichzeitig ein einladender Duft in die Nase stieg und leise lachende Stimmen aus dem Inneren drangen.

»Das kann nur Nagares Laden sein ...« Kuboyama erinnerte sich an die Zeit mit seinem alten Kollegen Nagare Kamogawa. Inzwischen waren sie beide im Ruhestand. Doch Nagare hatte als Erster mit der Arbeit aufgehört, obwohl er jünger als Kuboyama war.

Er schaute sich das Haus noch einmal an und griff dann nach der Schiebetür aus Aluminium, die als Eingang diente.

»Hereinspaz... Na so was, Onkel Kuboyama?« Mit einem runden Tablett in den Händen stand Koishi vor ihm und guckte verdutzt.

Koishi war Nagares einzige Tochter, und Kuboyama kannte sie, seit sie ein kleiner Schreihals gewesen war.

»Na, Koishi, du bist ja eine richtige Schönheit geworden.« Er zog seinen Mantel aus.

»Das gibt's doch nicht! Hide?« Ein Mann im weißen Kittel kam aus der Küche gelaufen. Es war Nagare Kamogawa, der Kuboyamas Stimme gehört hatte.

»Hab ich dich also gefunden.« Ein Lächeln breitete sich auf Kuboyamas Gesicht aus.

»Wie hast du das nur geschafft? Nun ja, aber setz dich, wenn du schon mal da bist. Ist zwar etwas dreckig hier ...« Nagare wischte mit einem Tuch den roten Sitz eines Metallstuhls sauber.

»Ich habe eben immer noch einen guten sechsten Sinn«, sagte Kuboyama und hauchte kurz seine vor Kälte steif gewordenen Finger an. Dann nahm er Platz.

»Mensch, wie viele Jahre ist es jetzt schon her?«  
Nagare zog seine weiße Mütze vom Kopf.

»Das letzte Mal haben wir uns bei der Beerdigung deiner Frau gesehen, wenn ich mich nicht irre.«

»Ach ja ... Vielen Dank, dass du damals gekommen bist.« Nagare verneigte sich leicht, und Koishi tat es ihm gleich.

»So, nun lasst mich aber etwas essen. Mir knurrt richtig der Magen.«

Kuboyama warf einen Blick zu dem jungen Mann hinüber, der gerade ein *Donburi*-Gericht, bestehend aus einer Schüssel Reis mit diversen Beilagen, verschlang.

»Für gewöhnlich bereite ich jedem, der zum ersten Mal hierherkommt, ein Menü nach Wahl des Wirts zu«, sagte Nagare.

»Von mir aus gern«, antwortete Kuboyama und sah Nagare dankbar an.

»Dann mache ich mich sofort an die Arbeit. Nur einen Moment Geduld, ja?« Mit diesen Worten setzte Nagare seine Mütze wieder auf und ging.

»Ich esse nur keine Makrele!«, rief Kuboyama ihm nach und nippte an dem Tee, den Koishi ihm hingestellt hatte.

Nagare drehte sich noch einmal zu Kuboyama um.  
»Ich weiß. Dafür kennen wir uns lange genug.«

Als Nagare in der Küche verschwunden war, ließ Kuboyama seinen Blick durch den Raum schweifen.

An der Theke standen fünf Stühle. Fast alle waren leer, abgesehen von einem, auf dem der junge Mann saß. Auch an den vier Tischen saßen keine Gäste. Und weder an der Wand noch sonst wo konnte man so etwas wie eine Speisekarte ausmachen. Die Uhr an der Wand zeigte zehn nach eins.

»Koishi, noch etwas Tee, bitte!« Der Mann stellte seine inzwischen leere Reisschüssel auf den Tisch.

»Iss nicht immer so schnell, Hiroshi! Das ist schlecht für deine Verdauung.« Koishi ging mit einer kleinen Kanne aus Kiyomizu-Keramik zu ihm hin und schenkte Tee ein.

»Bist du eigentlich noch nicht verheiratet, Koishi?« Kuboyama schaute abwechselnd das Mädchen und den jungen Mann an, den Koishi mit Hiroshi angesprochen hatte.

»Koishi und heiraten? Wo denkst du hin?«, lachte Nagare, der soeben mit einem Tablett voller Essen aus der Küche zurückkehrte. Koishi starrte ihn grimmig an.

»Oh, du hast ja ein richtiges Festmahl gezaubert!« Kuboyama riss staunend die Augen auf.

»Ach was«, wehrte Nagare ab. »Heutzutage wird unsere gute jahreszeitliche Gemüseküche aus Kyōto, *Kyō-no-obanzai*, so hoch gepriesen ... Aber früher wäre wohl niemand auf die Idee gekommen, das in so einer Form anzubieten und dafür auch noch Geld zu verlangen. Na ja, jedenfalls dachte ich, darauf hast du jetzt sicher Appetit.« Nagare nahm viele Schüsselchen

und kleine Teller vom Tablett und richtete sie auf dem Tisch an.

»Alle Achtung, du lagst goldrichtig. Du hast also deinen Spürsinn auch noch nicht verloren, Nagare.«

Und während Kuboyama zusah, wie er die Teller platzierte, begann Nagare zu erklären.

»Das ist frittiertes und anschließend mit Arame-See-gras gekochter Tofu. Hier panierte Fleischkroketten mit Okara. Shungiku-Salat mit Sesam, Tofu und weißem Miso. Sardine, gekocht in Kuramapfeffer. Frittierte Tofu-Gemüse-Bällchen. Schweinebauch, gekocht in nach Kyōto-Tradition stark geröstetem grünen Tee. Yuba, die Haut gekochter Sojamilch, angemacht mit Pflaumenfruchtfleisch. Und diese Gurkenscheiben hat Koishi in Reiskleie eingelegt. Nun ja, alles nichts Besonderes. Oder besser gesagt, wenn ich etwas davon empfehlen würde, dann wäre es wohl der bissfest gekochte Gōshū-Reis und die Miso-Suppe mit Ebiimo-Kartoffeln, die ihren Namen daher haben, dass sie wie Garnelen aussehen. So, und jetzt iss in Ruhe. Wenn du noch etwas japanischen Bergpfeffer auf die Miso-Suppe streust, wärmt sie dich schön von innen auf.«

Kuboyama nickte zu allem, was Nagare sagte, und bekam leuchtende Augen.

»Greif zu, Onkel, bevor es kalt wird«, hielt Koishi ihn zum Essen an.

Also streute Kuboyama Bergpfeffer auf die Miso-Suppe und nahm die Schale in die Hand. Zuerst trank

er einen Schluck Brühe, dann fischte er mit den Stäbchen ein Stück Ebiimo-Kartoffel heraus, steckte es in den Mund, kaute bedächtig und nickte langsam. »So zart und lecker ...«

Anschließend nahm er die zierliche Reisschale in die linke Hand und ließ die Stäbchen in der rechten Hand kurz über den vielen kleinen Gerichten kreisen, bevor er sich für eins entschied. Er legte ein in Brühe getränktes Stück Schweinebauch auf den Reis, biss hinein, und ein zufriedenes Lächeln erhellte sein Gesicht. Dann zerteilte er mit den Zähnen die knusprige Kruste einer Okara-Krokette. Als er sich anschließend ein Tofu-Gemüse-Bällchen auf die Zunge legte, trat die fein abgeschmeckte Soße heraus und lief ihm über das Kinn. Mit der Hand, in der er die Stäbchen hielt, wischte Kuboyama sie fort.

»Du möchtest sicher noch etwas Reis?« Koishi kam mit ihrem runden Tablett.

»So einen köstlichen Reis habe ich schon lange nicht mehr gegessen«, lobte Kuboyama mit einem entspannten, glücklichen Lächeln. Er stellte seine Reisschale aufs Tablett.

»Iss so viel davon, wie du magst!«, antwortete Koishi, ehe sie sich wieder abwandte.

»Was höre ich? Es schmeckt dir?« Gerade als Koishi in der Küche verschwand, erschien von dort erneut Nagare und stellte sich neben Kuboyama.

»Hervorragend. Wüsste ich nicht, dass du der Koch

bist, ich hätte es nicht geglaubt. Nachdem wir all die Jahre bei der Arbeit zusammen gerackert haben ...«

»Na ja, jetzt fang nicht davon an. Heute bin ich nur noch Wirt in dieser kleinen, schäbigen Gaststätte.« Nagare blickte zu Boden.

»Was machst *du* jetzt eigentlich, Onkel Kuboyama?« Koishi war wieder da und hielt Kuboyama eine volle Schale Reis hin.

»Ich bin vorletztes Jahr in Rente gegangen. Und jetzt bin ich Vorstandsmitglied eines Sicherheitsdienstes in Ôsaka.« Kuboyama nahm erfreut den Reis an und stach seine Stäbchen hinein.

»Na, dann bist du quasi in der Branche geblieben, was? Schön, schön. Und du hast dich auch überhaupt nicht verändert. Immer noch dieser scharfe Blick.« Nagare schaute Kuboyama in die Augen und lachte.

»Das liegt bestimmt an den Bitterstoffen in diesem Shungiku-Salat. So schmeckt er wohl nur hier in Kyôto.« Kuboyama hatte gerade den mit einer Mischung aus Tofu und weißem Miso angemachten Shungiku in seine Reisschale gegeben und probiert. Dann griff er nach der eingelegten, aber immer noch knackigen Gurke.

»Es würde übrigens auch gut schmecken, wenn du *Chazuke* daraus machst, also etwas Tee über den Reis gießt und dann die Beilagen hineinlegst. Die Sardine in Kuramapfeffersoße würde da sehr gut passen. Koishi, bring uns heißen *Hôjicha!*«

Und als hätte Koishi bereits auf Nagares Anweisung gewartet, ergriff sie sofort ein Kännchen aus Banko-Keramik und goss gerösteten Grüntee ein.

»In Kyōto sagt man also Kuramapfeffer? Da, wo ich herkomme, heißt eine mit Bergpfeffer gekochte Soße Aramapfeffersoße.«

»Beide Namen stehen für den japanischen Bergpfeffer, da zeigt sich einfach nur der Lokalpatriotismus. Sowohl Kurama als auch Arama sind bekannte Anbauggebiete für Bergpfeffer.«

»Das wusste ich gar nicht«, sagte Koishi.

Kuboyama aß im Nu das *Chazuke* auf. Dann nahm er einen Zahnstocher und lehnte sich zurück.

Rechts neben der Theke hing ein indigoblauer Vorhang, der den Eingang zur Küche markierte. Kuboyama hatte jedes Mal, wenn Nagare dort hindurchgegangen war, verstohlen hineingespäht und gesehen, dass in einer Ecke des Raums eine Fläche mit Tatami-Matten ausgelegt war mit einem großen buddhistischen Altar darauf. Er musste für Nagares verstorbene Frau aufgestellt worden sein.

»Darf ich kurz für sie beten?«, fragte Kuboyama.

Koishi nickte und führte ihn zu dem Altar. Dann legte sie ihre Hände auf seine Schultern und betrachtete sein Gesicht. »Onkel Kuboyama, du siehst irgendwie jünger aus als bei unserem letzten Treffen, kann das sein?«

»Ach, mach nicht solche Witze«, wehrte Kuboyama