

53

味

Aji

Dream Cuisine

Regie: Li Ying



Land: Japan 2003. **Produktion:** NHK (Japan Broadcasting Corporation), Dragon Films Inc. **Regie:** Li Ying. **Kamera:** Hotta Yasuhiro. **Ton:** Utsumi Hiroyoshi. **Tonmischung:** Hamada Yutaka. **Toneffekte:** Maruyama Takayuki. **Licht:** Banno Isao, Zhang Qikai. **Regieassistenz:** Nakamura Takayuki. **Schnitt:** Li Ying, Miyachika Shigenori. **Produktionskoordination:** Yamaguchi Chisa. **Produzenten:** Zhang Yi, Tateishi Atsushi, Isobe Nobuo, Okazaki Tai.

Mitwirkende: Sato Hatsue, Sato Koroku, Liu Guangwei.

Format: 35mm, 1:1.66, Farbe. **Länge:** 134 Minuten, 24 Bilder/Sek.

Sprachen: Japanisch, Chinesisch.

Uraufführung: 11. Februar 2003, Internationales Forum, Berlin.

Weltvertrieb: Dragon Films Inc., 25th Kyutei Bldg. #805, 3-13-22 Sendagaya, Shibuya-ku, Tokyo 151-0051, Japan. Tel.: (81-3) 3405 7888, Fax: (81-3) 3405 7887. e-mail: info@dragonfilmsinc.com

Anmerkung

Die deutsche Übersetzung des Originaltitels lautet 'Geschmack'.

Über den Film

Sato Hatsue ist die einzige Japanerin, die von der Regierung der chinesischen Shandong-Provinz als offizielle Meisterin der Shandong-Küche anerkannt wird. Es heißt, dass die chinesische Küche auf die Shandong-Küche zurückgeht. Vor sechzig Jahren – während des Zweiten Weltkriegs –, als Hatsue in China aufwuchs, erlernte sie die Feinheiten dieser Küche, die ganz ohne Zucker, ohne Schmalz und Geschmacksverstärker auskommt. Nach dem Krieg brachte sie dieses Wissen nach Japan, wo sie die Tradition dieser Küche am Leben erhält.

Zwischen 1966 und 1976 wurde ganz China von der Kulturrevolution erfasst. Unter dem Motto: „Altes zerstören, Neues schaffen“ wurden die traditionelle Kultur und die traditionellen Ansichten verworfen und eine Kampagne gestartet, um eine ganz und gar neue Gesellschaft zu kreieren. Im Verlauf der Kampagne kam auch die Feinschmeckerkultur als Ausdruck bürgerlichen Denkens in Misskredit, und alle berühmten Restaurants, die sich der traditionellen Küche verschrieben hatten, wurden zerstört.

1969: Als China sich mitten in den Wirren der Kulturrevolution befand, eröffneten Hatsue und ihr Mann Koroku das 'Jinan-Haus' in Tokio, ein traditionelles Shandong-Restaurant. Seit die Satos 1990 von der chinesischen Regierung zu offiziellen Meistern der Shangdong-

Note

The English translation of the original title is 'flavour'.

About the film

Sato Hatsue is the only Japanese woman to ever be recognised by the government of Shandong Province in China as an official master of Shandong cuisine. Shandong is said to be the original source of Chinese cuisine. Sixty years ago, when she was growing up in China during Second World War, Hatsue mastered the art of this cuisine, which never uses sugar, lard, or MSG. After the war, in 1948, she brought this knowledge to Japan, where she continues to keep the tradition alive to this day.

Between 1966 and 1976, the Cultural Revolution took place in China. Under the slogan "Destroy the Old, Construct the New", traditional culture and thought were discarded and a campaign was launched to create an entirely new society. In the course of the campaign, gourmet culture was attacked as a manifestation of bourgeois thought, and virtually all of the famous restaurants that sustained traditional cuisine were destroyed.

In 1969, with China in the throes of the Cultural Revolution, Hatsue and her husband Koroku established a traditional Shandong restaurant, the Jinan House, in Tokyo. After being recognised as official masters of Shandong cuisine by the Chinese government in 1990, the Satos have been invited to Jinan in Shandong Province every year to teach young chefs.

2002: Hatsue, now 78, and Koroku, 72, have begun to encounter their physical limits and to face the question of the future of their restaurant. Hatsue has long harbored the dream of returning to her birthplace in Shandong Province to spend her final years reintroducing true Shandong cuisine to China. But her husband, born and raised in Tokyo, is opposed. In her remaining years, will she be able to follow her dream one last time?

China is now in the midst of rapid economic growth. Liu Guangwei, the head of the Oriental Gourmet College in Shandong Province, is a leading proponent of a "New Wave"

Küche erklärt wurden, sind sie jedes Jahr auf Einladung der chinesischen Regierung nach Jinan gereist, um vor Ort die jungen Meisterköche zu unterweisen.

2002: Hatsue (78) und Koroku (72) spüren die Grenzen ihrer körperlichen Kräfte und müssen sich mit der Zukunft ihres Restaurants auseinandersetzen. Bereits seit langem hegt Hatsue den Wunsch, in ihre Geburtsstadt Jinan zurückzukehren und ihrer letzten Jahre damit zu verbringen, die Shandong-Küche dort wieder neu einzuführen. Doch ihr in Japan geborener und aufgewachsener Mann ist gegen den Umzug. China befindet sich zur Zeit mitten in einer enormen wirtschaftlichen Entwicklung. Liu Guangwei, Leiter des 'Oriental Gourmet College' in der Provinz Shandong, ist ein eifriger Befürworter der 'Neuen Welle' der chinesischen Esskultur. „Die Küche eines Landes ist eine Kultur, die mit der Zeit gehen muss“, sagt er, „sie ist keine Antiquität. Geschmack gewinnt nicht an Wert, nur weil er alt ist. Die Küche muss sich gemeinsam mit der Wirtschaft weiterentwickeln.“

Einmal im Jahr besuchen die Satos dieses College und geben Seminare. 2002 kommt es während ihres Aufenthalts zur Konfrontation: „Die Küche muss dem Leben dienen“, erklärt Koroku. „Es gibt nichts Wichtigeres. Unabhängig davon, wie die Zeiten sich verändern, finde ich es unverzeihlich, Geld zu verdienen, indem man einzig und allein auf den Geschmack des Kunden Rücksicht nimmt. Und ich spreche nicht nur von China, sondern auch von Japan und dem Rest der Welt.“

In der Zwischenzeit erfährt Hatsue, was aus ihrer besten Freundin aus Jugendtagen geworden ist, nach der sie Jahrzehnte lang gesucht hatte. Diese Freundin starb vor dreißig Jahren an den Strapazen, denen sie während der Kulturrevolution ausgesetzt war. In jener Zeit, die Hatsue mit dieser Freundin verbrachte, war ihre Liebe für die chinesische Küche entstanden. Gemeinsam mit ihrer Freundin sang sie folgendes Lied:

Schöne Blumen blühen und vergehen
Die Jugend zieht wie ein Traum an uns vorbei
Lächle, auch wenn das Leben schwer ist
Tränke dein Herz mit Tränen
Nachdem du heute Abend gegangen bist
Wann wirst du wieder zu mir zurückkehren?
Oh, trinke das Glas leer
Oh, iss das Essen auf
Wie oft trinkst du von Herzen?
Lass uns das Leben genießen

Hatsue erinnert sich an dieses Lied aus ihrer Jungmädchenzeit in China. In den Jahren nach ihrer Übersiedlung nach Japan sang sie es weiter und war überzeugt: „Eines Tages werde ich nach China zurückkehren.“

Die Reise nach Jinan bestärkt Hatsue in ihrer Überzeugung, nach China umzusiedeln. Koroku lässt sich von den Gefühlen seiner Frau umstimmen und erklärt, dass er mit ihr gehen wird, trotz der Schwierigkeiten, die das Leben in China mit sich bringen wird. Als die beiden jedoch wieder in Japan sind, werden sie von den Realitäten des Alltags eingeholt. Es kommt zu einer unerwarteten Entwicklung...

Die Verbindung zwischen Japan und China und zur Welt

Sato Hatsue repräsentiert eine Verbindung zwischen China und Japan.

in the food culture of China. "National cuisine is a culture that must change with the times," he says. "It is not an antique. Flavor is not something that gains in value because of its age. Cuisine must continue to change along with the developing economy."

The Satos are guest lecturers at this college, which they visit once a year. In 2002, their visit turns into a confrontation. "Cuisine is the staff of life," Koroku declares. "There is nothing that is more important. No matter how the times change, I find it unforgivable to just make money by responding to the customer. I'm not just talking about China, this is true in Japan and throughout the world."

Meanwhile, Hatsue discovers what became of her best friend from her childhood, for whom she has been looking for decades. Her friend died 30 years ago, after coming under attack during the Cultural Revolution. The times spent with this friend many years ago were the source of Hatsue's love of Chinese cuisine. There is a song that Hatsue often sang with this friend.

Someday You Will Return

Pretty flowers bloom and fall
Youth passes like a dream
Smile even when life is hard
Dye your heart with tears
After you left tonight
When will you return to me?
Oh, drink the cup dry
Oh, down some food
How often do you drink from the heart?
Oh, let's enjoy our lives

This is the one song Hatsue remembers from her girlhood in China. She continued to sing it through the years after she left China, believing that "someday I'll return to China." The trip to Jinan strengthens Hatsue's determination to return. Koroku, swayed by the feelings of his wife and life partner, declares that he'll go along with her, despite the frustrations that life in China will present. However, upon returning to Japan, the couple face the realities of everyday life and an unexpected development...

The bond between Japan and China, and with the world

Sato Hatsue represents a bond between Japan and China. In 1912, her father settled in China. He operated a trading company, and he was buried there.

Hatsue lived in China from her birth until the age of 23. Now 78, she cannot forget the dreams of her youth in China.

She has nothing to do with the political world of "Japanese-Chinese friendship." What matters most to her, deep in her heart, is her love for the flavor of Shandong cuisine. The pure love of this way of cooking has become the staff of life, crossing decades, spanning national borders, and surpassing the bounds of family life.

1912 ließ ihr Vater sich in China nieder. Er leitete eine Handelsfirma und liegt heute in China begraben. Hatsue verbrachte ihre ersten dreiundzwanzig Lebensjahre in China und kann jetzt, im Alter von 78 Jahren, die Träume ihrer Jugend in China nicht vergessen. Es geht ihr nicht um die japanisch-chinesische Freundschaft. Was ihr am wichtigsten ist, was ihr am Herzen liegt, ist ihre Liebe zur Shandong-Küche. Die Liebe zu dieser Küche ist für sie zum Lebenselixir geworden, hat die Jahrzehnte überdauert, die Grenzen überwunden und die Familienbande hinter sich gelassen.

Der Regisseur über den Film

Dieser Film ist eine Liebesgeschichte über Veränderung und Beständigkeit.

‘Liebe’ ist die Zuneigung zwischen Eheleuten, aber auch zwischen der Küche und dem Leben. Es ist auch die Zuneigung zwischen Japan und China und zwischen traditioneller Kultur und der zeitgenössischen Zivilisation.

Wir leben in einer Zeit, in der man Schwierigkeiten bekommt, wenn man mit den Veränderungen des Lebens nicht Schritt halten kann. Im Mittelpunkt dieses Films steht eine Person, die Veränderungen mag, auch wenn sie weiß, dass „schöne Blumen blühen und vergehen und die Jugend wie ein Traum an uns vorüberzieht“, wie es in dem Lied des Films heißt. Das Filmteam sprach die Satos immer mit ‘Mutter’ und ‘Vater’ an. Endlich ist der Film auf die Welt gekommen. Vielen Dank, Mutter und Vater.

Unveränderliche Geschmäcker sind für das Leben lebenswichtig.

Biofilmographie

Li Ying wurde 1963 geboren. Er begann 1984, Dokumentarfilme für China Central Television (CCTV) zu drehen. 1989 siedelte er nach Japan über und gründete 1993 die Film- und Videoproduktionsfirma Dragon Films Inc.

Director’s Statement

This film is a love story about change and constancy.

“Love” is the affection between a husband and wife, and also between cuisine and life. It is also the affection between Japan and China, and between traditional culture and contemporary civilisation.

We live in a time when it is difficult to live if you cannot keep pace with change. The subject of this film is a person who does like change. Even though she understands that “pretty flowers bloom and fall, youth passes like a dream,” in the words of the film’s theme song.

The film crew always addressed the Satos as Mother and Father. This film has at last been born! Thank you, Mother and Father.

Unchanging flavors are essential to life.

Biofilmography

Born in 1963, **Li Ying** began working on documentary films as a director at China Central Television (CCTV) in 1984. After moving to Japan in 1989, he carried out research for a video anthology from 1991 to 1993. In 1993, he founded Dragon Films Inc. for video and film productions.

Films / Filme

1999: *2H* (Forum 1999). 2001: *Flying, Flying* (Forum 2001).

2003: DREAM CUISINE.



Li Ying