



Ein Uguisu Mochi ist ein klassisches Frühlingswagashi. Es ist der japanische Nachtigall nachempfunden.

Uguisu Mochi

Uguisu (鶯) ist die japanische Nachtigall. Sie wird auch Japanbuschsänger genannt. Der Uguisu hat einen **charakteristischen Gesang** und wird *Hōhokekyō* genannt. Er ist ein scheuer Vogel, der nur zu sehen ist, solange auf den Bäumen noch keine Blätter wachsen. Der Uguisu ist ein Kigo (鶯歌) vom Frühlingsanfang. Kigo sind Jahreszeitenworte, die in Japan mit einer bestimmten Jahreszeit in Verbindung gebracht werden. Sie haben einen starken saisonalen Bezug.





Der Uguisu wird mit der Ume, der japanischen Pflaumenblüte in Verbindung gebracht. Das Wort steht für neues Wachstum, als Frühjahresboot. Wörtlich bedeutet der Begriff *harutsugedori* (春鳥), wörtl. „Vogel, der die Ankunft des Frühlings verkündet“. Uguisu Mochi werden von in japanische Wagashirezepte für die Teezeremonie von Januar bis März serviert und angeboten.

Zusammensetzung

Die grüne Farbe eines Uguisu Mochi kommt normalerweise von grünem Kinako. Dabei handelt es sich um geröstetes Sojabohnenmehl. Da das grüne Kinako hier so gut wie nicht zu bekommen ist, habe ich auf normales Kinako zurückgegriffen. Alternativ kann ich mir für



die grüne Farbe auch gemahlene Pistazien vorstellen.

Der Mochiteig für Uguisu Mochi ist ein Gyuhi Mochi, das besonders zart und weich ist. In der Herstellung ist es etwas schwieriger als ein normales Mochi. Im Original wird es aus Shiratamako Reismehl und Johakuto Zucker gemacht.

Das grüne Kinako färbt das Mochi grün ein und gibt ihm einen zartgrünen Farbton. Das Mochi wird im Original mit Azukibohnenpaste, dem Tsubu-An gefüllt. Ich habe Marzipan genutzt.

Das Mochi selbst muss eine weiche, seidige Konsistenz haben, wie ein kleiner Vogel. Das Mochi muss auf der Zunge regelrecht schmelzen. Das Tsubu-An ist im Gegensatz dazu recht fest.