



Reading Time: 3 minutes

Kuri Jo-Namagashi

Kuri Jo-Namagashi ist ein Wagashi aus Maronen und Anko. Das Innere wird aus Koshian gemacht. Man kann es mit Maronen-An mischen. Obenauf werden 2 Kastanien gesetzt. Das Motiv ist herbstlich. Die Fadenartige Gebilde um das Wagashi werden mit einem Soboro Koshi hergesellt, einem speziellen Sieb. Das Nerikiri wird durch das Soboro Koshi gedrückt und mit den Kinton Hashi um eine Ankokugel herum platziert. Die Fäden des Kuri Jo-Namagashi können unterschiedliche Schattierungen haben. Diese Art Wagashi wird mitunter deswegen als Kinton (きんとう) bezeichnet.

Kuri Namagashi besteht ursprünglich aus Maronen und Anko. Das Jo Namagashi ist ein "rohes" Wagashi. Es wird nur aus Bohnenpaste hergestellt und ist daher nur kurz haltbar.

Der japanische Begriff "Nama" bedeutet roh oder frisch. Unter Jo Namagashi werden delikate, besonders kunstvoll geformte Wagashi verstanden. Sie werden vorwiegend zur Teezeremonie serviert, zusammen mit Koicha, starkem, dickem, grünen Tee. Jo heißt "besonders" oder das "Höchste". An diese Art der Wagashi werden hohe Ansprüche gestellt. Ihre Herstellung ist besonders aufwendig, da sie sehr schön aussehen sollen.





Sie entsprechen immer der Jahreszeit, weshalb es viele verschiedene Variationen und Formen von ihnen gibt. Die Motive entlehnen sich aus der Natur und können Blätter oder Blüten sein. Bei ihnen wird besonders auf das Prinzip des “kacho fugetsu” (四季風物) geachtet. Sie sollen also die Schönheit der Natur unterstreichen.

Ihre Herstellung erfolgt aus Nerikiri (練りきり). Nerikiri besteht aus Shiro An (weißem Anko)



und Gyuhi, einem sehr süßen, welchen Mochi. Mitunter wird japanische Yamswurzel zugesetzt, da diese sehr klebrig ist.

Der originale Teig ist strahlend weiß und kann leicht eingefärbt werden. Er wird mit speziellen Werkzeugen, wie das Kashigata oder das Sankaku-bera, das sogenannte “Drei-Ecken-Werkzeug” in Form gebracht werden.

Es ist leichter als hiesiges Marzipan und schmilzt im Mund.



Für bestimmte Arten von Jo-Namagashi, wie das Kinton, wird das Nerikiri durch ein ein Soboro Koshi (篩), ein spezielles Sieb gedrückt, welches nur für solche Zwecke



verwendet wird. Die Fäden werden um eine Ankokugel mit spitzen Stäbchen, die Kinton Hashi genannt werden, platziert.

Die Faden-Form ist oft bei Namagashi zu erkennen. Sie werden je nach Jahreszeit mit verschiedenen Farben und Schattierungen hergestellt. Genannt werden diese Wagashi Kinton, obwohl es ein anderes Wagashi aus Maronen gibt, das genauso heißt. Zeitgleich ist eine Speise aus Süßkartoffeln, die zum Osechi, dem Neujahresessen hergestellt und serviert wird. Der Begriff Kinton wurde für diese Art Wagashi übernommen.





Quellen: Wagashi Maniacs Artikel über Kuri Jo-Namagashi

Originally posted 2017-12-22 10:23:00.