

Št. 7, julij 2016

Življenje na Japonskem

FESTIVAL TANABATA

DAN MORJA

VZPON NA GORO FUJI

PIVNICE NA PROSTEM

POLETNA HRANA

COOL JAPONSKA

ŽIVJO! Z JAPONSKE

ROBOTIKA

IKEBANA

UVODNIK

Drage bralke, dragi bralci.

Pred vami je sedma številka revije Življenje na Japonskem, ki prinaša zanimivosti iz vsakdanjega življenja na Japonskem v mesecu juliju. Deževna doba, ki je japonske otoke zajela junija, se po večini države obdrži še do konca meseca. Na področju Tokia, Osake in Kjota se deževna doba zaključi okrog 20. julija, veliko prej pa na Okinavi in južnem Kjušuju, ki zato postaneta idealni destinaciji za uživanje v poletnih radostih. Konec julija se začnejo tudi težko pričakovane šolske počitnice, odprejo se plaže in festivali dobijo nov zagon.

Prav zato začnemo julijsko številko s predstavitevijo festivala Tanabata, nato pa se posvetimo državnemu prazniku, dnevu morja, in sezoni vzponov na goro Fuji. Ker je julij na Japonskem vroč in soparen, ljudje radi obiščejo pivnice na prostem, ki se pojavijo v poletnem času, uživajo lahko poletno hrano in iščejo druge načine ohladitve. Vedno aktualna tema je tudi robotika, ki ji v tej številki namenimo stran, še posebej, ker v rubriki »Živjo! z Japonske« gostimo dr. Ivana Godlerja, ki se ukvarja prav z robotiko, v japonščino pa je prevedel tudi nekaj Cankarjevih del. Kratek prispevek o ikebani je tudi za tokratno številko napisala Mayumi Mezaki, profesorica ikebane šole Ikenobo.

Upamo, da bodo izbrane teme pritegnile vašo pozornost in da boste med zapisanim našli kakšen uporabni namig, kako čim lažje prenašati poletno vročino, ki je zajela tudi Slovenijo.

Obilo užitkov ob branju!

Veleposlaništvo Japonske

Uredništvo

Matej Črnjavič
Anja Hedl
Sara Naraglav
Hironao Ohashi

Oblikovanje

Matej Črnjavič
Anja Hedl



Festival Tanabata

Zlasti med otroci je priljubljen festival Tanabata ali »zvezdni festival«, ki ga Japonci praznujejo 7. dan 7. meseca. Temelji na kitajski legendi o zvezdah Altair in Vega, ki ju ločuje Rimska cesta. Zvezdi predstavljata pastirja Hikoboshija in tkalko Orihime, ki živita vsak na svoji strani reke, dovoljeno pa se jima je srečati le enkrat na leto. Ta dan na Japonskem praznujejo tako, da na barvne lističe napišejo svojo željo in lističe pritrdijo na bambusove veje, v upanju, da bi se njihove želje uresničile. Tako okrašeni bambusi postavijo na vhod ali vrt svoje hiše, običajno pa jih vidimo tudi na javnih mestih. Nekatera mesta prirejajo celo festivale, ki so zelo dobro obiskani.





Dan morja

Dan morja ali *Umi no hi* je državni praznik, ki ga Japonci praznujejo tretji ponedeljek v juliju. Japonska je kot otoška država močno povezana z morjem, zato se na ta dan spomnijo pomembnosti morja in se mu zahvalijo za radodarnost. V čast morju potekajo tudi številne prireditve, med njimi tudi v tokijskem predelu *Odaiba*, kjer vzdolž obale prižgejo na stotine papirnatih svetilk. Dan morja je tudi prvi državni praznik v poletnem času, zato se ljudje v množicah odpravljajo na obalo. Priljubljena poletna igra, ki je primerna tudi za na plažo, je *suikawari*, pri kateri se na tla namesti lubenica, udeleženci, ki imajo zavezane oči, pa jo poskušajo razbiti s palico.

foto: (*V.V), cc;
<https://flic.kr/p/DxjiaQ>
(fotografija je obrezana)



foto: yamada kiyohero, cc;
<https://flic.kr/p/6QZuQ3>
(fotografija je obrezana)



S 3.776 metri je Fuji najvišja gora na Japonskem. Vzpon na goro je priljubljena aktivnost številnih Japoncev in tujih turistov, število pohodnikov pa se je močno povečalo zlasti po njeni vključitvi na Unescov seznam lokacij svetovne dediščine. Vzpon na Fuji je možen samo med 1. julijem in začetkom septembra, nanj pa vodijo štiri različne poti: Yoshida, Fujinomiya, Subashiri in Gotenba. Vzpon traja med pet in deset ur, odvisno od izbrane poti. Najbolj priljubljen je dvodnevni vzpon, pri katerem pohodniki prenočijo v gorski koči, nato pa zgodaj zjutraj nadaljujejo pot, da dosežejo vrh še pred čarobnim sončnim vzhodom.

foto: buck82, cc;
<https://flic.kr/p/4nZMT>
(fotografija je obrezana)



Vzpon na Fuji

foto: Fabiano Kai, cc;
<https://flic.kr/p/56G16y>
(fotografija je obrezana)

Pivnice na prostem

V vročih in vlažnih poletni večerih se prileže hladno pivo. Samo v poletnem času tako na strehah blagovnic, hotelov in nekaterih drugih objektov po vsej Japonski vzniknejo pivnice na prostem. Postavijo jih tudi v nekaterih večjih parkih in te dajejo vtis pravega pivskega festivala. S ponudbo različnih vrst piva in hrane ter odrskimi nastopi privabijo številne Japonce, ki želijo večer preživeti na odprtem. Ob alkoholnem in brezalkoholnem pivu zlasti večjih domačih proizvajalcev (Asahi, Kirin, Sapporo, Suntory) se priležejo tudi kuhani sojini fižolčki *edamame*, piščančja nabodala *yakitori* in ocvrta mesno-zelenjavna nabodala *kushikatsu*.

foto: superkimbo, cc;
<https://flic.kr/p/8wbtsn>
(fotografija je obrezana)



Na Japonskem se s soparnimi poletnimi dnevi spopadajo na različne načine, eden izmed teh načinov je tudi hrana. Značilna poletna jed na Japonskem je *unagi*, sladkovodna jegulja, ki zaradi svoje visoke hranljivosti pripomore k izboljšanju počutja in dviguje energijsko raven. Uživanju sladkovodne jegulje je posvečen tudi prav poseben dan imenovan *Doyō no ushi no hi*, ki bo letos 30. julija. Poletno vzdušje pričara tudi sladkovodna riba *ayu*, ki je po mnenju mnogih še posebej okusna, če se jo natakne na palico in speče na odprtem ognju.

Poletna hrana





foto: Bucky Schwarz, cc;
<https://flic.kr/p/4y8k9u>
(fotografija je obrezana)



foto: ●●Japão em fotos●●, cc;
<https://flic.kr/p/9ASkCQ>
(fotografija je obrezana)

V poletnem času na jedilniku prav tako ne smejo manjkati kuhani sojini fižolčki *edamame*, ki se še posebej priležejo ob kozarcu hladnega piva, rezanci *sōmen*, katere Japonci zmeraj postrežejo ohlajene ter zelišča *shiso*, *myōga* in ingver. Kot sladko ohladitev si lahko privoščimo zdrobljen led, katerega prelijemo z barvitimi sirupi različnih okusov, imenovan *kakigōri*. Za sladkosnedneže, ki si želijo bolj tradicionalnih okusov, pa je na razpolago slaščica *mizuyōkan*, ki jo pripravijo iz rdečega fižola *azuki*, sladkorja, vode in rastlinske želatine *kanten*.



foto: Anthony Georgeff, cc;
<https://flic.kr/p/2k755>
(fotografija je obrezana)





Cool Japonska



Japoncem je že od nekdaj v navadi, da iščejo različne možnosti ohlaiditve s pomočjo vseh petih čutov. Eden izmed teh načinov je osvežujoči zvok japonskega vetrnega zvončka *fūrin*. Zanimiv način ohlaiditve je tudi škropljenje vode (japonsko *uchimizu*) pred vhodnimi vrati ali po cesti, ki nato izhlapi in ohladi ozračje. Značilni tradicionalni predmeti so tudi zaslon iz trstičja, imenovan *sudare*, pahljača *uchiwa* in enoslojni poletni kimono *yukata*. K lažjemu premagovanju vročine pripomorejo tudi lahke poletne jedi, v mestih pa postopno narašča število vrtov na strehah in zelenih površnih, ki hladijo ozračje.



Živjo! z Japonske

Besedilo in fotografije: dr. Ivan Godler



Na Japonsko sem odšel leta 1988 kot študent, magistriral in doktoriral na otoku Kjušu, kjer zdaj živim. Moja stroka je strojništvo, še posebej robotika. Nekaj časa sem delal v industriji, večinoma sem bil zaposlen na univerzi, zadnjih nekaj let pa imam neodvisno strokovno pisarno. Izven stroke sem najbolj ponosen na japonske prevode Cankarjevega Hlapca Jerneja, Skodelice kave in Hiše Marije pomočnice, ki mi jih je uspelo pripraviti in izdati tukaj na Japonskem.



prevodi Cankarjevih del

Otok Kjušu se na Japonskem geografsko omenja kot zahodna Japonska, čeprav je južni od štirih glavnih otokov. Deževno obdobje se tukaj konča v prvi polovici julija. Konec deževne dobe je tudi začetek pravega poletja, poletja umebošija. Umeboši so na soncu posušeni sadeži japonske slive, ki so po aromi in okusu sicer bliže marelicam kot slivam. Drevo ume na Kjušuju cveti konec februarja, sadeže oberemo v prvi polovici junija, jih nasolimo in jih pustimo vložene v lastnem kislu do zaključka deževne dobe. Takrat jih vzamemo iz kisa in jih tri dni zaporedoma sušimo na vročem julijskem soncu. Sonce jih lepo opeče, da pordijo kot dopustniki na plaži. Umeboši je kisloslan dodatek za popestritev okusa rižu in drugim jedem.

cvetoče drevo ume



sadeži na drevesu



sušenje sadežev ume



ume onigiri
(riž z ume in algami)





Življenje na Japonskem in robotika



Japonska se kot ena izmed vodilnih držav na področju industrijske robotike že nekaj let ukvarja z razvijanjem robotov za uporabo v zdravstveni negi. Ta projekt, katerega cilj je s pomočjo robotike podpreti ljudi in družbo, je vzpodbudila japonska vlada. Za doseg zadane cilja bodo inženirji robotike in zaposleni v zdravstveni negi morali s skupnimi močmi ugotoviti, kakšne so potrebe in zahteve na tem področju, kljub temu pa so inženirji robotike že razvili prototipe robotov za pomoč pri zdravstveni negi. Na primer, robotsko korektivno napravo HAL (CYBERDYNE Inc.), ki omogoča hojo in robota za pomoč pri zdravstveni negi RIBA (RIKEN), ki lahko dvigne bolnika.

Življenje na Japonskem in ikebana

Besedilo in fotografije:
Mezaki Mayumi,
študijska skupina Ikenobo Italija



Kmalu po koncu deževne dobe, ki traja od sredine junija do sredine julija, se prične pravo vroče poletje. Tudi v šolah se začnejo enomesečne poletne počitnice in ne glede na to ali se odpravite na morje ali v gore, lahko povsod zasledite gorske lilije, azaleje in japonske vrtnice *hamanasu*.

Ko ste izčrpani od vročine, vas pogled na veliki, beli cvet gorske lilije, ki raste na pobočju podeželskega hriba ali ob robu avtoceste, v trenutku osveži. Gorska lilija cveti zgolj v poletnem času in je ni mogoče najti v prodajalnah, zato je prav, da v njej uživamo z vsem srcem. V mislih moramo ohraniti, da se je ikebana prvotno razvila iz aranžiranja blagoslovov narave.

Moj učitelj ikebane, prof. Shigeru Matsunaga, je leta 2014 pod okriljem japonske založbe Kadōsha izdal knjigo z naslovom *Kikō no hana*, Rože različnih obdobj, katere urednik je Sen'ei Ikenobō. Obdobja v letu so na Japonskem zelo specifične narave. Po učiteljevem priporočilu sem si z internetne strani prenesla aplikacijo *kurashi no koyomi*, koledar življenjskih običajev. Iz tega koledarja je razvidno, da Japonci opazujejo naravo natančno in tankočutno. Leto je na primer razdeljeno na 24 enakih obdobj, od katerih je vsako posebej poimenovano. Za vsako obdobje so navedeni tudi blagoslovi narave, ki takrat uspevajo. Vsako izmed teh 24 obdobj je razdeljeno na tri dele, kar skupno nanese 72 obdobj. Tudi *Saijiki*, zbirka sezonskih izrazov, ki se uporabljajo pri pisanju haikujev, in sezonske prireditve so tesno povezane s to razdelitvijo. Resnično presenetljivo je, kako Japonci na podlagi opazovanja narave delijo in razumejo letne čase. Za prebivalce Japonske ima opazovanje narave že od starih časov izreden pomen. Tako je tudi v umetnosti ikebane vzdušje in občutek posameznega obdobja pomemben dejavnik.

Na fotografiji je ikebana, v kateri je bila uporabljena gorska lilija.