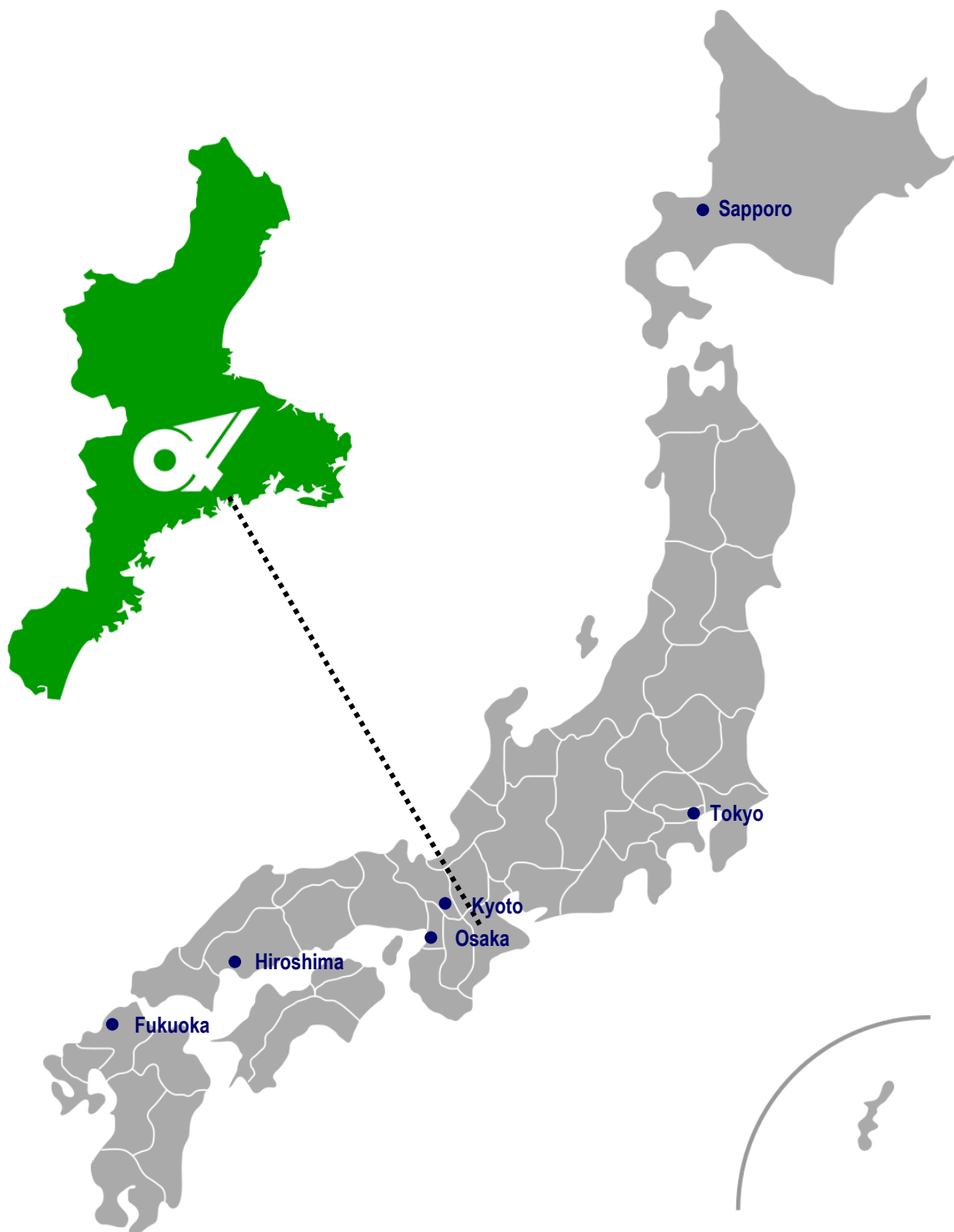


št. 10, oktober 2017


Življenje na Japonskem



MIE



Prefektura Mie leži na glavnem otoku, blizu središča Japonske, ob Tihem oceanu. Po obliki je podolgovata in ozka ter pokriva območje veliko 5,777 km². Za prefekturo je značilna raznolika naravna pokrajina, ki obsega vse od gorskih regij, kjer lahko ljudje uživajo v smučanju do obmorskih plaž z obilnim subtropskim rastlinjem. Glavno mesto prefekture, ki ima 1,806,028 prebivalcev, se imenuje Tsu. Simboli prefekture so iris, cedra in ptica beločeli deževnik.



Obalna regija Ise-Shima, kjer je leta 2016 potekal Vrh skupine G7, je znana po zelo razčlenjeni in razgibani obali, za katero so značilni obalni zalivi rias. Leta 2004 je bil Kumano-Kodo, starodavna pot Kumana, registriran kot območje svetovne dediščine in romarska pot gorovja Kii.



ZGODOVINA

VELIKO SVETIŠČE ISE

Veliko svetišče Ise je najbolj sveto in najpomembnejše šintoistično svetišče na Japonskem. Posvečeno je boginji sonca Amaterasu, ki je vrhovno božanstvo v japonskem panteonu bogov. Svetišče je staro okrog dvetisoč let in se ponaša z arhitekturnim slogom, ki ga ni mogoče najti nikjer drugje na Japonskem.

SAIGU

Saigu je bila neporočena ženska članica japonske cesarske družine, ki so jo poslali v kraj Ise, da bi služila v velikem svetišču Ise. Ta običaj so izvajali približno 660 let, to je od poznega 7. stoletja do 14. stoletja. V arhivih je kot *saigu* zabeleženih približno šestdeset imen. V knjigi *Man'yōshūa* (Zbirka desetisoč listov) je kot prva *saigu* omenjena princesa Ōku, hči cesarja Tenmuja iz obdobja Asuka (538–710). Svečenice *saigu* so omenjene tudi v poglavjih Aoi, Sakaki in Yugao v delu *Princ in dvorne gospe* (*Genji monogatari*) ter v 69. poglavju dela *Ise monogatari*.

Ko je bila princesa izbrana, da postane *saigu*, je vstopila v svetišče za očiščenje in vzdržnost ter postala cesarjeva služabnica do jeseni prihodnjega leta. Septembra je zapustila prestolnico in se odpravila proti velikemu svetišču Ise, sodelovala pa je tudi pri šintoističnem ritualu na festivalu Kanname-sai.

Na dan odhoda je *saigu* izvedla obredno očiščenje in zapustila svetišče Nonomiya. Nato je vstopila v osrednjo stavbo cesarske palače (*daigokuden*), kjer jo je pričakal cesar, in se udeležila odhodnega obreda *hakken no gi*. Cesar ji je v lase zataknil majhen glavniček in ukazal, naj se ne vrača v prestolnico, da bi njegova vladavina dosegla večno blaginjo. Hejansko leposlovje ta običaj imenuje *wakare no ogushi* (glavnik ločitve).

Po zaključku obreda *hakken no gi*, je *saigu* sedla v *sokaren* (poseben palankin, ki sta ga sicer lahko uporabljala samo cesar in cesarica) in se odpravila proti kraju Ise. Cesar in *saigu* se kljub žalosti nista smela



ozirati drug za drugim. *Saigo* je spremljala velika procesija skoraj petstotih ljudi, med njimi *chobusoshi* (cesarski odposlanec, ki jo je spremljal do kraja Ise), *kannin* (javni uradniki) in *kanjo* (dvorne dame). Pot je trajala šest dni in pet noči. V vsaki od petih improviziranih palač *tongu* – Seta (kjer so odstranili glavniček iz obreda *hakken no gi*), Koka, Tarumi, Suzuk, in Ichishi – pa so opravili obredno očiščenje. Nato so iz prestolnice Heian-kyo prispeli v kraj Ise.

Saigu, ki je bila v posebnem položaju kot neporočena princesa, ki služi bogu, se je v literaturi dinastije pogosto pojavila kot vzor.





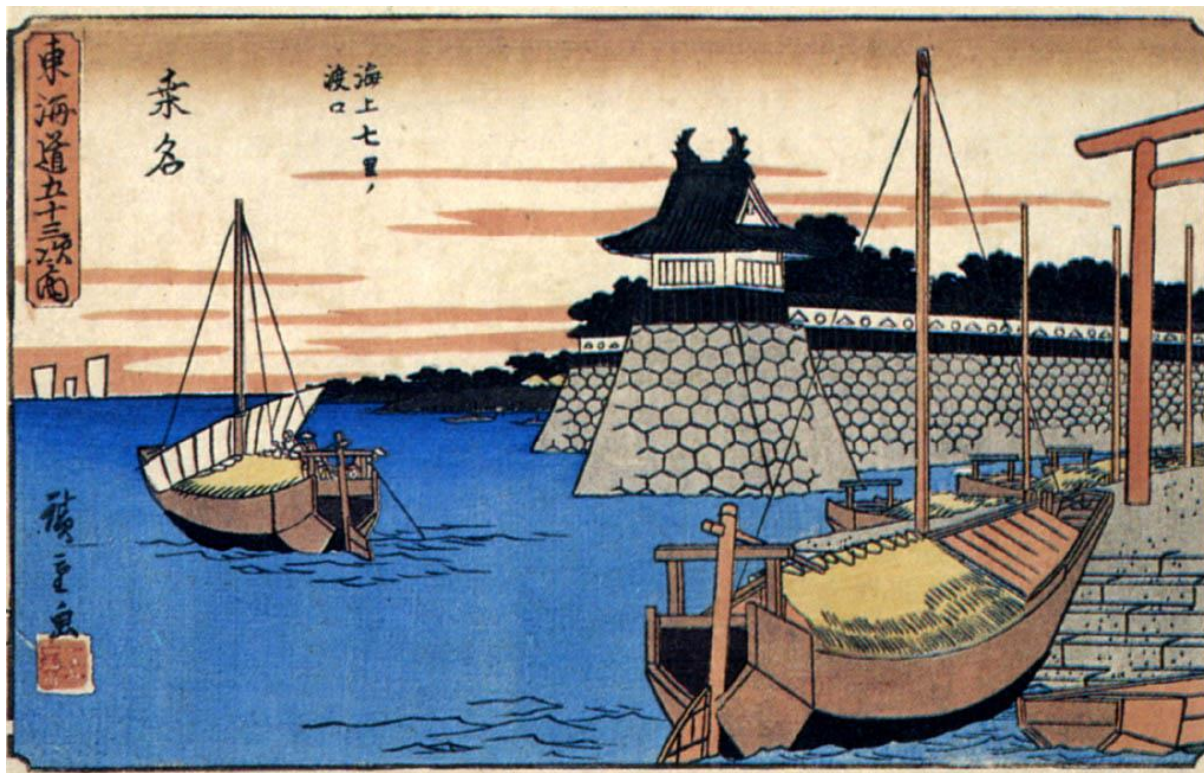
ROMANJE DO VELIKEGA SVETIŠČA ISE (OKAGE MAIRI)

Izraz *okage mairi* se nanaša na množična romanja v svetišče Ise-jing, ki so se začela v obdobju Edo (1603–1868). Po nekaterih ocenah, naj bi se v obdobju Edo vsak deseti Japonec odpravil na romanje *okage mairi*, kar je pozitivno vplivalo tudi na trgovino. Ker je svetišče razumljeno kot sveti prostor, niso postavili varnostnih kontrol, saj so bile te v očeh vernikov svetoskrunske.

Romarji so običajno potovali v skupinah, oblečeni so bili v bela oblačila *byakue* in šašev klobuk, v rokah so nosili zastave in bakle *mando* ter si po poti prepevali in poplesavali. Na poti jim je lokalno prebivalstvo ponudilo hrano in prenočišče, ki so ju sprejeli kot darilo boga. Tako romarjem ni bilo treba skrbeti za potne stroške.

Na poti so se srečevali in izmenjevali informacije ljudje iz različnih regij. Še posebej intenzivna je bila izmenjava riževih sadik. Stik ljudi iz različnih regij pa je vplival tudi na razvoj kulture.





TRGOVSKE POVEZAVE

V obdobju Edo je bila priljubljena fraza, da je v Edu (današnji Tokio) obilje naslednji stvari: požarov, preprirov, trgovin trgovcev iz regije Ise (*iseya*) in pasjih iztrebkov. Ta besedna zveza je še vedno znana v povezavi z Edom. Ko je Tokugawa Ieyasu ustanovil šogunat Edo, so se tja začeli priseljevati trgovci iz regije Ise. Da bi bili v poslu uspešni, so se priporočili bogu riža, plodnosti, kmetijstva, industrije in materialnega uspeha, imenovanemu Inari. Ker so se trgovci v novem mestu počutili nelagodno, so mnogi za obrambo pred tatovi imeli pse. Če pomislimo na že omenjeno frazo, vidimo, da je bilo v Edu res veliko trgovcev iz regije Ise.

Kraj Ise je bil stična točka trgovskih poti med vzhodno in zahodno Japonsko. V starodavnih časih je bilo pomembno prometno mesto, v srednjeveškem obdobju pa je pomorska pot, ki je potekala ob zalivu Ise, ugodno vplivala na razvoj pristaniških mest, kot so Kuwana, Anotsu, Ominato in druga. Tako so nekateri veletrgovci

in pomorski posredniki potovali med regijama Ise in Tokai, nekateri celo do vzhodnega dela Japonske.

Obmorska cesta Tokaido, ki je potekala ob vzhodni obali otoka Honshu, je bila najpomembnejša od petih poti, ki so v obdobju Edo povezovale Kjoto in Edo. Na poti je bilo 53 postojank, 42. postojanka je bila Kuwana (nahaja se v današnji prefekturi Mie), ki je bila od predhodne 41. postojanke Miya oddaljena 27 kilometrov oziroma 7 *ri* (1 *ri* je okrog 3.9 kilometrov). Pot med 41. in 42. postojanko se je imenovala *Shichiri no watashi* (*shichi* pomeni sedem) in je edini del na potu Tokaido, ki je potekal po morju. Kuwana je tudi vstopna točka romarske poti do velikega svetišča Ise. Cesta Tokaido je bila priljubljeni motiv številnih umetnikov. Tako je na primer Hiroshige izdelal serijo 53 lesorezov *ukiyo-e* z naslovom »53 poštnih postaj na cesti Tokaido«. Na enem od lesorezov je upodobljeno pristanišče postojanke Kuwana (na sliki zgoraj).



BASHŌ MATSUO

Bashō Matsuo se je rodil leta 1644 v današnjem mestu Iga. V mladih letih je služil pri družini samurajskega generala Toda Shinshichira, vladarja regije Iga, kjer je skrbel za pesnika Todo Yoshitado (vzdevek Sengin) in tako prišel v stik s humoristično poezijo *haikai*. S *haikai* poezijo se je začel resneje ukvarjati, šele po tem, ko je po smrti Yoshitade zapustil samurajsko družino. Star 28 let je sestavil antologijo verzov v knjigi z naslovom *Kai Ōi* (Igra s školjko), ki jo je posvetil svetišču Ueno Tenjin – kraju, kjer bog Ubusunagami varuje rojstno deželo. Bashō se je nato odpravil v Edo (današnji Tokio), kjer je še dodatno razvil svoj lasten stil *haikai* poezije. Tedanji *haikai* stil je narekoval pisanje v komičnem in domišljiskem stilu, s katerim Bashō ni bil zadovoljen, zato se je želel s svojim lastnim stilom dotakniti src vseh ljudi, ne glede na življenjsko obdobje, in s tem odkril čisto nov svet *haikai* poezije.

Leta 1684 je napisal *Nozarashi Kikō* (Zapis o okostju), ki so mu sledila dela *Kashima Kikō* (Obisk v templju Kašima), *Oi no Kobumi* (Pripoved popotne torbe) and *Sarashina Kikō* (Obisk v vasi Sarašina). Leta 1689 je zapustil svoje puščavnikovo bivališče v Fukugawi in se odpravil na potovanje po regiji Tōhoku vse do severnih provinc otoka Honshūja. Na podlagi te izkušnje je zbral gradivo za njegovo delo *Oku no Hosomichi* (Ozka pot na daljni sever. Med tem svojim potovanjem naj bi se tudi vrnil v svoj ljubi kraj Iga. Leta 1691 se je ponovno vrnil v Edo, vendar po treh letih ponovno odpotoval proti otoku Kyūsyū. Med potjo je zbolel in dne 12. oktobra 1694 umrl v Osaki v 50. letu starosti.

NORINAGA MOTOORI

Norinaga Motoori se je rodil leta 1730 v današnjem mestu Matsusaka (nekdanja provinca Ise) kot drugi sin trgovske hiše Otsu. Po smrti starejšega brata je nasledil rod Ozu in se ukvarjal z družinskim poslom izdelovanja papirja, čeprav je raje bral knjige. Po predlogu svoje matere je z 22-imi leti pričel študirati medicino v Kjotu, kjer je hkrati pod mentorstvom neo-konfucianista Horija Keizana študiral še kitajsko in japonsko filologijo. Norinaga se je tako začel zanimati za japonske klasike in pod vplivom Ogyūja Sorajija in Keichūja sledil akademskemu gibanju kokugaku. V obdobju Edo so z jezikovnimi spremembami dela japonskih klasikov postala težko razumljiva in filološka analiza je bila potrebna za pravilno razumevanje tekstov. Življenje v

Kjotu je Norinagi prineslo tudi ljubezen do tradicionalne japonske dvorne kulture. Kot zdravnik je prevzel ime Motoori, ime enega izmed svojih samurajskih prednikov. Po vrnitvi v Matsusako je odprl zdravniško ordinacijo za novorojenčke, prosti čas pa posvetil predavanju o *Genji monogatari* (Legenda o Genjiju) in študijam *Nihon Shoki* (Japonska kronika). Star 27 se je z nakupom več knjig pesnika in filolog Kama no Mabuchija podal na raziskovanje gibanja kokugaku.

Leta 1763 je Mabuchijo osebno spoznal ob njegovem obisku Matsusake. Med srečanjem, ki se je zapisalo v zgodovino kot »noč v Matsusaki«, je Norinaga prosil Mabuchija za pregled njegovih komentarjev knjige *Kojiki* (Zapiski o starodavnih zadevah), ki mu je svetoval, naj se najprej loti komentiranja zbirke Man'yōshū, da se navadi na starodavno pisavo *man'yōgana*. To je bilo njuno edino srečanje, vendar sta si dopisovala in z Mabuchijevimi spodbudami je Norinaga začel aktivno preučevati *Kojiki*.

Med učenci Norinage so bili Tatsumaro Ishizuka, Masaki Nagase, Mikamaro Natsume, Mikiakira Takahashi in njegov sin Haruniwa Motoori. Čeprav so njegove aktivnosti raziskovalca gibanja kokugaku zasenčila njegovo zdravniško kariero, je Norinaga 40 let delal kot zdravnik. Z 62-imi leti je tudi postal zdravnik fevdalnega vladarja Kishū in bil letno upravičen do desekrat večjega izplačila v rižu kot ostali ljudje. Paciente je sprejemal še 10 dni pred smrtjo leta 1801.

YASUJIRŌ OZU

Yasujirō Ozu (12. december 1903 – 12. december 1963), potomec Norinage Motoorija, je japonski filmski režiser in scenarist, ki je svojo karierno pot začel v času obdobja nemih filmov. Najprej je ustvaril več kratkih komedij, nato pa se v 1930ih usmeril k resnejšim temam. V njegovem delu izstopajo zakonske in družinske teme, zlasti medgeneracijski odnosi. Njegovi filmi, ki so najbolj nasmejali občinstvo, so *Banshun* (Pozna Pomlad, 1949), *Tōkyō Monogatari* (Potovanje v Tokio, 1953), *Ukigusa* (Plavajoče trave, 1959) in *Sanma no aji* (Jesensko popoldne, 1962). Po njegovi smrti je še dodatno zaslovel in postal priznan kot eden izmed svetovno najbolj vplivnih režiserjev. Leta 2012 so svetovni režiserji v anketi Sight & Sound njegov film *Potovanje v Tokio* izglasovali za najboljši film vseh časov.



Bashō Matsuo



Norinaga Motoori



Yasujirō Ozu

TURIZEM

Jugozahodno od Tokia, na vzhodni strani polotoka Kiihantō leži prefektura Mie, koder se tradicija in sodobnost stapljata. Do danes so ohranili in razvili industrijo biserov ter staro obrt pobiranja školjk s potapljanjem na vdih *ama*, ki je po ostalih delih Japonske skoraj izumrla. Prefektura je znana tudi po enem najpomembnejših in najstarejših šintoističnih svetišč Ise-jingu, ki je posvečeno boginji Amaterasu O-mikami. Vsako leto svetišče obiše okoli deset milijonov vernikov. V Mie ne gre spregledati kraja Iga, kjer so v čast japonskim bojevnikom *ninja* postavili muzej na prostem in tako omogočili obiskovalcem, da поблиže spoznajo njihov svet. Vse ljubitelje formule 1 in motociklističnih dirk pa bo na severnem delu prefektуре Mie očaralo edinstveno dirkališče Suzuka.





VELIKO ŠINTOISTIČNO SVETIŠČE ISE-JINGU

Staro svetišče Ise-jingu ali tudi le Jingu oziroma Oise-san, ki sta ga cesar Suinin in princesa Yamatohime-nomikoto pred več kot dvatisoč leti posvetila glavni boginji šintoizma Amaterasu-Omikami, torej predhodnici japonske cesarske rodbine in zaščitnici Japonske, obsega danes sklop 125 svetišč ali *jinja*, ki pokrivajo območje v velikosti Pariza. V središču vseh se nahajata svetišči Kotajjingu (Naiku), ki je posvečeno boginji Amaterasu-Omikami in Toyo'uke-dajjingu (Geku), ki je posvečeno božanstvu Toyo'uke-no-Omikami. Vsako leto v Ise-jingu opravijo več kot tisočpetsto obredov, katerih molitve so namenjene dobrobiti cesarja in cesarske družine. Zato ni čudno, da je svetišče Kotajjingu (Naiku), tudi najbolj čaščeno svetišče na Japonskem. Tukaj si je mogoče ogledati tisočletja staro relikvijo, sveto ogledalo in simbol boginje Amaterasu Omikami.



OKAGE YOKOCHO

Da bi poživali zaspano svetišče Ise-jingu, je lokalna tradicionalna slaščičarna Akafuku v njegovi okolici v kraju Naiku rekonstruirala tradicionalno romarsko pot Ise-ji, ki pelje do svetišča. Rekonstrukcijo poti in stavb ob njej so zgradili v arhitekturnem stilu iz obdobja Edo in Meiji (1868–1912). Zaradi močnih vetrov z morja in padavin, ki so značilne za to pokrajino, so za gradnjo glavnih stavb uporabili posebno trpežen les južnojaponske čuge. Gradnja je trajala sedem let in od leta 1993 dalje je tu mogoče videti 28 tradicionalnih japonskih hiš, ki romarjem na poti do svetišča nudijo hrano in zatočišče ter druge zanimive lokalne izdelke. Ime poti Okage yokocho pa je sestavljeno iz *okage*, ki pomeni hvaležen, ker so ljudje hvaležni božanstvom, h katerim molijo za njihove vsakodnevne blagoslove, ter iz *yokocho*, ki pomeni stranska ulica. Torej ime izraža hvaležnost krajanov in romarjev, do svetišča in božanstev, ki so jim posamezna svetišča posvečena. Okage yokocho je odprta skozi vse leto, njen ogled pa je brezplačen.



ROMARSKA POT KUMANO KODO - ISEJI

Vzhodna romarska pot Iseji spada k sklopu starih romarskih poti Kumano *kodo* speljanih po goratem predelu polotoka Kii. Romarji vseh starosti in družbenih slojev že več kot tisoč let stopajo po teh poteh, zato ni nenavadno, da se je ta sklop romarskih poti leta 2004 znašel na seznamu Unescove svetovne dediščine, pod nazivom Sveti kraji in romarske poti gorske verige Kii. Poleg glavnih svetišč so pomembna tudi manjša svetišča, imenovana *oji*, ki so posvečena božanstvu Kumano in jih je mogoče srečati na vseh delih poti. Iseji, ki vodi skozi prefekturo Mie, povezuje svetišči Ise-jingu in Kumano Sanzan. Posebej v obdobju Edo je to bila priljubljena romarska pot. Običajno so verniki najprej pomolili v svetišču Ise-jingu, nato pa so pot preko hribovja, bambusovih gozdov, plaž in terasastih riževih polj nadaljevali do Kumana. Zanimiv je bonton romarjev, ki v zadnji osmi točki zapoveduje romarjem, da naj toplo in z nasmehom pozdavi tiste, ki jih srečajo na svoji poti.



NARODNI PARK ISE SHIMA

Na polotoku Shima-hantō v središču prefekture Mie se na 60 tisoč hektarjih razteza Narodni park Ise-shima, ki ga sestavljata obalni predel in hribovita notranjost polotoka. Med neokrnjeno naravo starega gozda v notranjosti polotoka leži starodavno svetišče Ise-jingu, obalni del pa bogati razgibana pokrajina, obdana z manjšimi zalivi, klifnimi stenami, ponekod kraškimi jamami in otoki. Zaradi plitve vode v zalivih se v vodi ustvarjajo podvodni travniki različnih vrst morskih alg. Na peščenih plažah polotoka Noto in Kashimanada pa želve glavate karete ležejo jajca, iz katerih pokukajo mladički, ki jih takoj nato čaka prvi potop v morju. Zaradi goste poseljenosti, ki je redkost za naravni park take razsežnosti, je območje parka pomembno tudi zaradi svoje kulturne dediščine, h kateri spadajo številna šintoistična svetišča in budistični templji. Med bolj prepoznavnimi je svetišče para skal Meoto iwa ali Poročeni par skal, pri katerem častijo sončni vzhod. Od maja do julija namreč prvi jutranji sončni žarki posvetijo na obiskovalce ravno skozi odprtino med skalama.



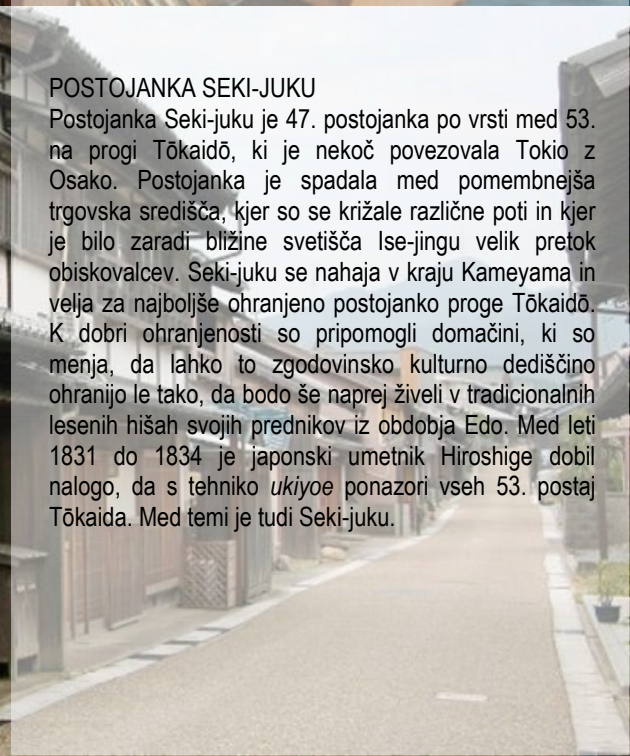
ZALIV AGO

Zaliv Ago, ki ga obdaja več kot šestdeset otočkov, leži na jugu polotoka Shima-hantō. Le dva od otočkov, Kashiko-jima in Mazaki-jima, sta poseljena. Slovi kot prvi kraj na svetu, kjer so uspeli vzgojiti bisere, zato ni presenetljivo, da ga imenujejo tudi Zaliv biserov. Zaradi bogate tradicije školjkarstva se je tu ohranilo že skoraj izumrlo tradicionalno pobiranje alg, školjk in biserov s potapljanjem na vdih, ki so ga večče školjkarice *ama*. Med školjkarji s potapljanjem na vdih je tudi nekaj moških, a tradicionalno to velja za žensko obrt, saj več maščobe v telesu ženskam omogoča boljše prenašanje nizkih temperatur pod vodo in preživetje v takih ekstremnih pogojih. Z vsakim vdihom se školjkarice *ama* potopijo za približno minuto in dosežejo globino od petdeset do sto metrov. To tradicionalno obrt je prefektura Mie leta 2014 zaščitila s statusom Nesnovne folklorne kulturne dediščine, potegujejo pa se tudi, da bi postala del Unescove nesnovne kulturne dediščine.



POSTOJANKA SEKI-JUKU

Postojanka Seki-juku je 47. postojanka po vrsti med 53. na progi Tōkaidō, ki je nekoč povezovala Tokio z Osako. Postojanka je spadala med pomembnejša trgovska središča, kjer so se križale različne poti in kjer je bilo zaradi bližine svetišča Ise-jingu velik pretok obiskovalcev. Seki-juku se nahaja v kraju Kameyama in velja za najboljše ohranjeno postojanko proge Tōkaidō. K dobri ohranjenosti so pripomogli domačini, ki so menja, da lahko to zgodovinsko kulturno dediščino ohranijo le tako, da bodo še naprej živeli v tradicionalnih lesenih hišah svojih prednikov iz obdobja Edo. Med leti 1831 do 1834 je japonski umetnik Hiroshige dobil nalogo, da s tehniko *ukiyo-e* ponazori vseh 53. postaj Tōkaida. Med temi je tudi Seki-juku.





POSTOJANKA KUWANA-JUKU IN SHICHIRO NO WATASHI

Postojanka Kuwana-juku je bila 42. po vrsti od 53. postojank na progi Tōkaidō v obdobju Edo med leti 1603 in 1686. Postojanka je bila del današnjega mesta Kuwana iz prefekture Mie in že takrat je slovela po kvalitetnih školjkah in aktivnem pristanišču. Kuwana-juku pa je bila pomembna tudi za romarje, saj jim je predstavljala vzhodni vhod v provinco Ise in svetišče Ise-jingu. Postojanka in njeno pristanišče sta bila tudi pomembna kraja za popotnike, ki so hoteli priti od tu do postojanke Miya-juku. Pot po kopnem jim je onemogočala reka Kiso, ki ravno v tem delu prečka progo Tōkaidō. Zato je bila vodna pot *Shichi-ri no watashi* za trgovce in ostale popotnike še kako velikega pomena. Simbolično so vstop v provinco Ise s pristanišča *Ise-koku Ichi-no-torii* iz Kuwana-juku predstavljala okrasna vrata svetišča *torii*, katerih že samo ime pove da so ta *Prvi vhod province Ise*.



TEMATSKI PARK AZUCHI MOMOYAMA BUNKA MURA

Na obrobju mesta Ise so zgradili tematski park Azuchi Momoyama Bunka Mura, v katerem lahko obiskovalci поблиže spoznajo kulturo in življenje samurajev iz japonskega obdobja Azuchi Momoyama (1573 do 1600). Grad, ki krasi tematsko vasico, temelji na načrtih gradu Azuchi, ki je bil v lasti Ode Nobunage, ene izmed ključnih zgodovinskih osebnosti Japonske. Visok je 43 metrov, v njem pa si lahko obiskovalci ogledajo filme o življenju in bitkah Ode Nobunage. Tematska vasica ponuja obiskovalcem skok v čas enega bolj razburkanih obdobji japonske zgodovine. Razdeljena je na tri dele - v prvem se nahajajo vaščani, v drugem bojevniki, v tretjem pa plemiško prebivalstvo. Uslužbeni parka so oblečeni v kostume tega obdobja, kot plačilno sredstvo pa uporabljajo staro japonsko valuto *ryo*.



MUZEJ NINDŽ IZ IGE

Nindže, skriti bojevniki Japonske, ključni pri zbiranju podatkov v vojnem in predvojnem času, so imeli eno izmed pomembnejših skupnosti ravno v prefekturi Mie v kraju Iga. V spomin so jim postavili Muzej nindž iz Ige, kjer si lahko obiskovalci ogledajo stare dokumente šole Iga-ryu, orožje nindž, ter поблиže spoznajo njihovo življenje, delo in navade. Veščina bojevanja šole Iga-ryu je prišla na Japonsko preko Kitajske in se tu razvijala v navezi z versko prakso *shugendō*, ki je med drugim vsebovala treninge prilagojene hriboviti japonski pokrajini. Zaton nindž iz Ige se je začel, ko je Kitabatake Nobukatsu, drugi sin Ode Nobunage, leta 1578 v želji, da bi imel popolno kontrolo nad Japonsko, napadel vas Iga. Dvakrat zapored je bil njegov napad neuspešen, zaradi česar se je moral poražen vrniti domov. Ko je to slišal Oda Nobunaga, se je odločil, da bo sinu pomagal in poveljujoč petdeset tisoč glavi vojski je leta 1581 napadel vas Iga. Brutalen napad mu je prinesel zmago, preživelim nindžam pa ni preostalo drugega, kot da se preselijo vsak na svoj del Japonske.

DIRKALIŠČE SUZUKA F1

Z več kot petdesetletno tradicijo in s svojo edinstveno obliko proge je dirkališče Suzuka najslavnejše dirkališče Formule 1 in motociklističnih dirk na Japonskem. Na severnem delu prefekture Mije je bilo zgrajeno leta 1962 in obsega približno šest kilometrov dolgo in dinamično zasnovano progo, ki predstavlja izziv vsakemu tekmovalcu. Ni naključje, da je bilo dirkališče Suzuka zgrajeno v hribih, čeprav je bila prvotna ideja, da bi ga zgradili na ravnici. Tej ideji se je močno uprl takratni predsednik podjetja Honda Soichiro Honda in določil, da morajo dirkališče zgraditi s spoštovanjem do hrane. To pomeni, da je moralo biti dirkališče postavljeno tam, kjer riž ne raste, torej v hribih. Danes za najmlajše obiskovalce na dirkališču poskrbijo v zabaviščnem parku, kjer se lahko ti za zabavo preizkusijo v vožnji na motorju ali v formuli 1. Za odrasle pa ne manjka restavracij, hotelov in japonskih term *onsen*. Najbolj nadobudni se lahko vpišejo tudi v dirkalno šolo.





GOSPODARSTVO



INDUSTRIJA

Proizvodna industrija v prefekturi Mie ima veliko vlogo. Po najvišji vrednosti izvoza industrijskih izdelkov zaseda prefektura Mie 9. mesto oziroma 3,5% nacionalne vrednosti izvoza. Za primerjavo, najvišjo vrednost dosega prefektura Aichi s 14,7%, sledita pa ji Kanagawa s 5,6% in Osaka s 5,3%. Izmed vseh japonskih prefektur dosega najvišjo vrednost izvoza elektronske opreme in delov, sedmo najvišjo vrednost izvoza transportne opreme in deveto najvišjo vrednost izvoza petrokemičnih proizvodov. Mie je tudi prefektura, kjer proizvedejo največje število prodajnih avtomatov na Japonskem. Proizvajajo avtomate za prodajo napitkov v lončkih, plastenkah in pločevinkah, avtomate z instant rezanci in prigrizki, avtomate za vstopnice in kartice, avtomate za vodo, itd. Z okolju prijaznimi in varčnimi tehnologijami poskrbijo za varnost ter segrevanje oziroma hlajenje hrane v avtomatih. Večja podjetja, ki se ukvarjajo s proizvodnjo prodajnih avtomatov v prefekturi, so Fuji Electric, Sanki in JVMA.

YOKKAICHI

Yokkaichi je mesto z najštevilčnejšim prebivalstvom v prefekturi Mie (dobrih 300 tisoč na podlagi zadnjega popisa prebivalstva). Mesto je kot trgovsko središče vzcvetelo v obdobju združevanja Japonske Azuchi-Momoyama (1568-1603). V tistih časih so trgovali 4., 14., in 24. dan v mesecu; Yokkaichi v približnem prevodu pomeni »trg 4. dne«. V obdobju Meiji (1868–1912) se je območje hitro razvijalo in v nekaj letih po odprtju Japonske proti Zahodu leta 1899 postalo uradno mednarodno pristanišče, za kar je zaslužen predvsem lokalni trgovec Inaba Sanuemon. Najprej so iz pristanišča pošiljali olje, keramiko *banko* in čaj, kasneje volno in bombaž, nazadnje pa tudi industrijske izdelke, stroje in vozila. Z razvojem lokalne avtomobilske, kemične in naftne industrije je postalo območje znano po t. i. astmi *yokkaichi* – težavam z dihalni, ki so jih odkrili med lokalnimi prebivalci sredi prejšnjega stoletja.

ČAJ

Prefektura Mie zaseda tretje mesto med predeli, kjer na Japonskem gojijo čaj, sledi prefekturama Shizuoka in Kagoshima. Proizvodnja v Mie se osredotoča na *kabuse-cha* oziroma »pokriti čaj«. *Kabuse-cha* je po okusu soroden vrstama *sencha* in *gyokuro*, s prvo deli nekaj svežine, z drugo pa rahlo sladkobnost. Podobno kot čajne lističe vrste *gyokuro* tudi *kabuse-cha* pridelovalci ščitijo pred neposredno svetlobo, a nekoliko manj (le približno polovico rastline) in za krajši čas (dober teden dni). V manjši meri pridelujejo tudi vrsti *fukamushi-cha* in *sencha*.



BISERI MIKIMOTO

Mie sodi med štiri prefekture, v katerih proizvedejo 90 % vseh biserov na Japonskem (ostale tri so Ehime, Nagasaki in Kumamoto). Biseri Mikimoto izvirajo z otoka Ojima blizu mesta Toba, ki leži na polotoku Shima; zdaj je znan kar kot Biserni otok Mikimoto. Leta 1893 so prvič v zgodovini bisere umetno vzgojili z metodo, ki jo je razvil in kasneje patentiral, domačin Kokichi Mikimoto (1858–1954). V ostrigo vstavijo tujek; kot reakcija na moteč predmet se v notranjosti školjke v približno dveh letih razvije biser. Mikimoto je 1899 v tokijskem nakupovalnem predelu Ginza odprl prvo prodajalno specializirano za bisere na Japonskem, svoje delo pa je že 1893 predstavljal tudi na svetovni razstavi v Chicagu. Prvo trgovino v tujini je odprl 1913 v Londonu, kasneje še v New Yorku, Parizu in drugih večjih mestih. Postopoma je svoje delovanje razširil na izdelavo zlatega in drugega nakita. Ime Mikimoto je postalo sinonim za gojene bisere in simbol japonske kulture v svetu. Leta 1924 je bil posebej počaščen z nazivom uradnega draguljarja cesarske družine.



NABIRALKE BISEROV

V preteklosti so imele nabiralke biserov, *ame*, pomembno vlogo pri gojenju biserov; najprej so se potapljale, da so jih nabrale, zaupana pa jim je bila tudi nadaljnja skrb za ostrige; školjke, v katerih so bili gojeni biseri, so nameščale na morsko dno in jih prestavljale na varno, kadar jim je grozila kakšna naravna nesreča, cvetenje morja ali tropski vihar. V današnjih časih se je gojenje biserov razvilo tako, da delo nabiralk ni več potrebno. *Ame* zdaj svoje spretnosti razkazujejo obiskovalcem Bisernega otoka in se tako poklanjajo svojim vplivnejšim predhodnicam. Obiskovalcem je za ogled prikaza spretnosti nabiralk namenjena posebna ploščad, ki je *amam* tako blizu, da je mogoče zaznati celo njihovo dihanje. *Ame* ob povratku nad morsko gladino naredijo izdih imenovan *isobue*, morski žvižg. Izdih je namenjen sprostitvi, ko se *ama* za kratek čas, običajno le okoli ene minute, dvigne nad gladino in zajame zrak. Žvižg naredijo na navlaženih ustnicah z dolgim in počasnim izdihom z zgornjo, ki je spodvita nad spodnjo ustnico.





TRADICIONALNA OBRT

IGA KUMIHIMO

Iga Kumihimo so pletene vrvice, ki jih izdelujejo v prefekturi Mie. Značilna je uporaba svilenih niti, pogosto v kombinaciji z zlatimi in srebrnimi nitmi. Svilene niti so prepletene v edinstven vzorec, živahne barve in sijaj svile pa ustvarjajo čudovit izgled teh prepletenih vrvic. Tradicije te obrti je dolga že več stoletij in se prenaša iz generacije v generacijo. Prepletene vrvice danes uporabljajo predvsem za modne dodatke kimona in za bolj vsakdanje dodatke, kot so okrasni obeski za mobilne telefone, ključe, zapetnice, itd.

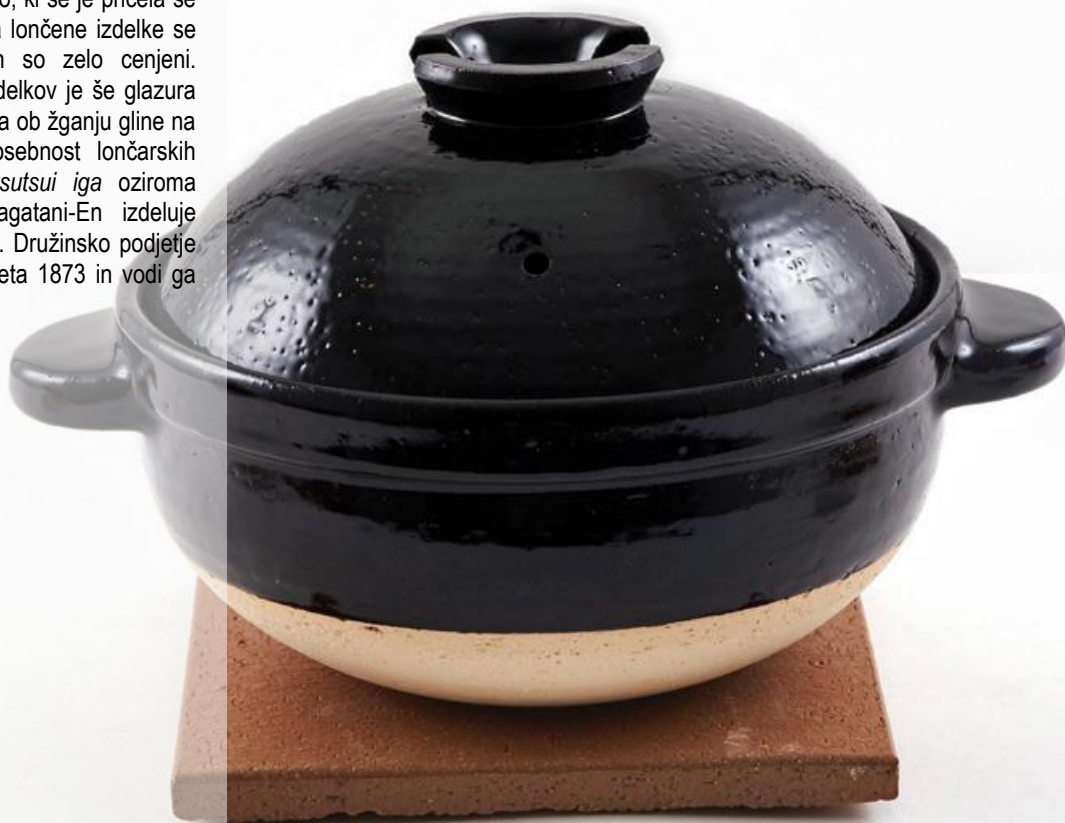
YOKKAICHI BANKO YAKI

Yokkaichi Banko so proizvodi iz porcelana, kot na primer skodelice, krožniki ali okrasne vaze, ki jih izdelujejo v mestu Yokkaichi. Izdelki banko predstavljajo 80-90% vseh proizvedenih lončenih posod na Japonskem. Glavna značilnost teh izdelkov je odpornost na toploto, saj lončarski glini primešajo 40% petalita, litijevega minerala. Manjše čajnike izdelujejo iz gline *shidei*, ki vsebuje večjo količino železa in ob stiku z ognjem spremeni barvni odtenek. Vsako leto v maju v okolici svetišča Banko poteka Banko festival, na katerem se predstavijo lokalni obrtniki, ki svoje izdelke prodajajo po ugodnih cenah.



IGA YAKI

Lončene izdelke iga izdelujejo v mestu Iga. Obrt se ponašava več kot 1300-letno tradicijo, ki se je pričela še v času starodavne province Iga. Za lončene izdelke se uporablja visoko trpežna glina in so zelo cenjeni. Posebna značilnost teh lončenih izdelkov je še glazura *vidro*, ki nastane z vsedanjem pepela ob žganju gline na visokih temperaturah. Še ena posebnost lončarskih izdelkov iga so držala posode *tsutsui iga* oziroma »ušesa«. Priznano lončarstvo Nagatani-En izdeluje lončene kuhalnike riža *kamado-san*. Družinsko podjetje Nagatani-En je bilo ustanovljeno leta 1873 in vodi ga že 8. generacija družine Nagatani.



SUZUKA-ZUMI

Črnilo za kaligrafijo Suzuka-zumi izdelujejo v mestu Suzuka in je edino črnilo v kamnu, ki je uvrščeno na seznam tradicionalnih obrti na Japonskem. Danes to tradicijo ohranja le še družina Shinseido. Podnebje regije je zelo primerno za rast borovcev, iz katerih izdelujejo črnilo, in omogoča proizvodnjo kakovostnega črnila, zelo cenjenega s strani ljudi, ki se ukvarjajo s kaligrafijo. Uporablja se tudi kot kakovostno barvilo in za barvanje v umetnostnih obrteh. Za izdelavo uporabljajo naravno želatinasto lepilo *nikawa*, ki omogoča čudovite ostre oblike, obstojne in zabrisane barve. Če črnilo nekaj časa pustijo »zoreti«, dobi še globljo črno barvo. Poleg tega je blagovna znamka Shinseido bila prva, ki je uspela izdelati barvno črnilo v kamnu in danes proizvaja velik nabor barv.



ISE KATAGAMI

Katagami so papirnate šablone in *ise katagami*, ki jih že od davnih časov izdelujejo v mestu Suzuka (nekdanji provinci Shiroko in Ise), so cenjen pripomoček pri poslikavi tekstila. Na Japonskem *ise* stil papirnatih šablon poimenujejo *ise-gata* ali *shiroko-gata*, pri čemer besedo *gata* (pregibanka besede *kata*) lahko zapišejo z dvema različnima pismenkama, ki ju prevajamo kot »vzorec« in »oblika«. Šablone izdelajo tako, da s kakijevim taninom skupaj zlepijo več plasti japonskega papirja *mino washi*. Ko se papir strdi, nanj narišejo vzorec šablone in ga ročno izrežejo. Pri tem uporabljajo različne nože in dleta ter se poslužujejo štirih različnih tehnik rezanja. Danes se šablone ne uporabljajo le za poslikavo kimonov in poletnih kimonov ali *yukat*, ampak tudi za dekoracijo pohištva, kot so premična stena *fusuma*, drsna vrata *shoji* in LED svetila.



KULINARIKA



MATSUSAKA USHI

Matsusaka ushi je vrsta japonskega goveda *wagyu* z dlako temne barve, ki prihaja iz regije Matsusaka v prefekturi Mie. Je ena izmed najbolj znanih vrst govejega mesa na Japonskem in v svetu z visokim razmerjem med maščobo in mesom. Na Japonskem govedino *matsusaka* uvrščajo v skupino »treh velikih« skupaj z govedino *kobe* in govedino *ōmi* oziroma *yonezawa*. Govedino *matsusaka* je mogoče jesti kot zrezek, obstaja pa tudi več tradicionalnih načinov priprave: *shabu-shabu* so tanke rezine mesa, ki jih na hitro pokuhajo v juhi z morskimi algami haluga; *sukiyaki* je metoda, pri kateri tanke rezine mesa najprej pokuhajo v omaki iz sladkorja, sakeja in sojine omake, nato pa ga pomočijo v surovo jajce.



JAPONSKI RAROG ISE-EBI

S svojim rdečim oklepom in obiljem izvrstnega belega mesa je rarog *ise-ebi* na Japonskem priljubljen morski sadež, ki konkurira celo priljubljenemu šparu. Knjige iz 17. stoletja navajajo, da je rarog *ise-ebi* priljubljena novolenta jed v okolici Eda (današnji Tokio) in Osake. Njegov obris se celo nahaja v središču novoletnega okrasja. Ime je dobil po zalivu Ise, v katerega sega polotok Shima, ki je znan po lovljenju teh rarogov. Tople in plitve morske vodje zaliva so zanje namreč odlični življenjski prostor. Najboljši rarogi *ise-ebi* so ujeti v obdobju med oktobrom in aprilom, ko je njihovo meso čvrstše in slajše.



HAMAGURI

Hamaguri je vrsta morske školjke, imenovanja trda ladinka vrste *meretrix lusoria*, ki se pojavlja na Japonskem. Uživajo jih predvsem pozimi in spomladi, ko ob plimovanju velike količine teh školjk naplavi na morske obale. Školjke nikoli ne postrežejo surove, ampak jo poparijo ali na hitro pokuhajo, nato pa jo skuhamo v juhi z dodatkom riževega vina *mirin*, sojine omake in sladkorja. Postrežejo jo z rižem in premažejo bodisi z omako *nitsume* ali omako *nikiri*. Iz njene lupine tradicionalno izdelujejo bele kamenčke za igro *go* ter posodice za shranjevanje kozmetike.



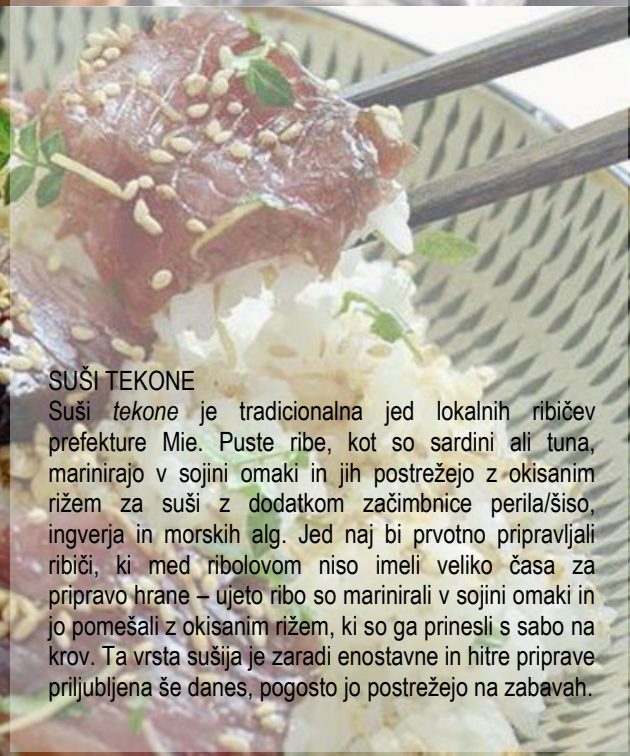
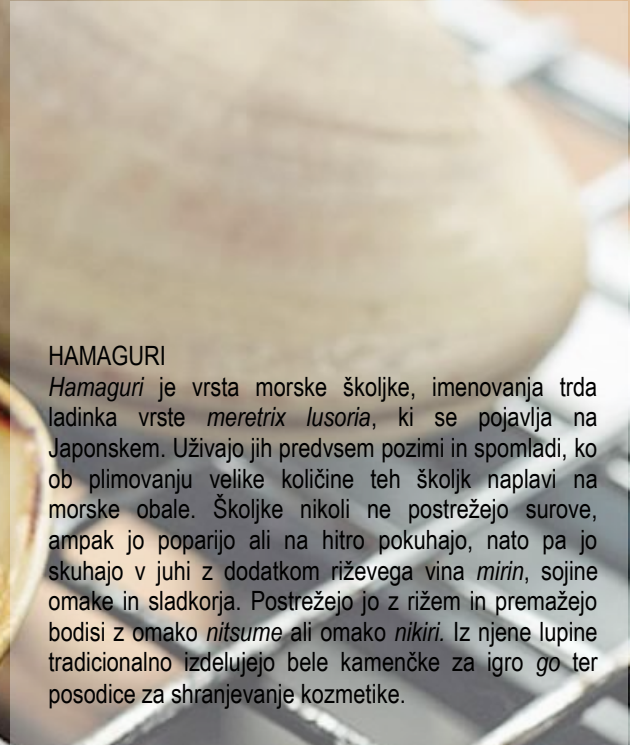
KAKI (OSTRIGA)

Kaki je japonsko ime za ostrigo. Prefektura Mie pa je znana po posebni vrsti ostrige *matoya-kaki*, ki je dobila svoje ime po zalivu Matoya, kjer uspevajo. Ostrige *matoya* slovijo po svoji čistoti, zato jih lahko uživamo tudi surove. So sladkega, bogatega okusa, pripravljajo pa jih na zelo veliko načinov: poleg že omenjenih surovih, lahko naročite še ocvrte, poparjene, z rižem, v juhi *miso* in še bi lahko naštevali. Pa še ena zanimivost: v hotelski restavraciji Ikada-so, ki se nahaja v mestu Shima v prefekturi Mie, sveže ostrige *matoya* postrežejo s slovenskim vinom Marof.



SUŠI TEKONE

Sušiji *tekone* je tradicionalna jed lokalnih ribičev prefektуре Mie. Puste ribe, kot so sardini ali tuna, marinirajo v sojini omaki in jih postrežejo z okisanim rižem za suši z dodatkom začimbnice perila/šiso, ingverja in morskih alg. Jed naj bi prvotno pripravljali ribiči, ki med ribolovom niso imeli veliko časa za pripravo hrane – ujeta ribo so marinirali v sojini omaki in jo pomešali z okisanim rižem, ki so ga prinesli s sabo na krov. Ta vrsta sušija je zaradi enostavne in hitre priprave priljubljena še danes, pogosto jo postrežejo na zabavah.





SUŠI MEHARI

Suš *mehari* so riževe kroglice, ovite z vloženi listi gorčice *takana*. Liste najprej natrejo s soljo, nato pa jih sperejo in marinirajo v mešanici sojine omake in riževega vina *mirin*. Nekoč je bila ta jed še posebej priljubljena med gozdarji in poljskimi delavci, saj so jih v večjih količinah enostavno prinesli s sabo na delo.



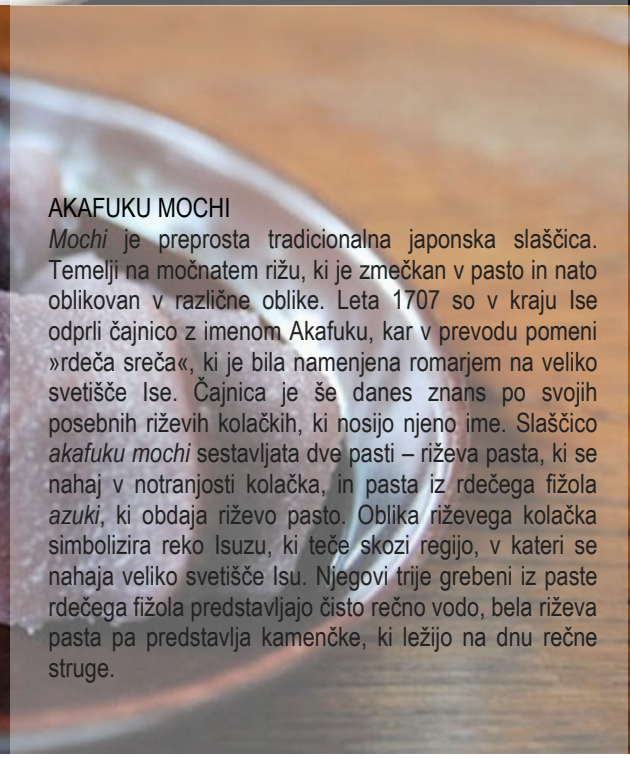
REZANCI ISE UDON

Rezanci *ise udon* so lokalna različica rezancev *udon* iz prefekture Mie, kjer se nahaja veliko svetišče Ise. To preprosta jed sestavljena iz zelo debelih rezancev s premerom enega centimetra, ki so postreženi v gosti sojini omaki sladkastega okusa in posuti z narezano mlado čebulo. Rezanci so zelo mehki in žvečljivi ter preprosto prebavljivi, zaradi česar so bili primerna hrana za izčrpane vernike, ki so iz oddaljenih krajev romali do velikega svetišča Ise.



AKAFUKU MOCHI

Mochi je preprosta tradicionalna japonska slaščica. Temelji na močnatem rižu, ki je zmečkan v pasto in nato oblikovan v različne oblike. Leta 1707 so v kraju Ise odprli čajnico z imenom Akafuku, kar v prevodu pomeni »rdeča sreča«, ki je bila namenjena romarjem na veliko svetišče Ise. Čajnica je še danes znana po svojih posebnih riževih kolačkih, ki nosijo njeno ime. Slaščico *akafuku mochi* sestavljata dve pasti – riževa pasta, ki se nahaja v notranjosti kolačka, in pasta iz rdečega fižola *azuki*, ki obdaja rižovo pasto. Oblika riževega kolačka simbolizira reko Isuzu, ki teče skozi regijo, v kateri se nahaja veliko svetišče Isu. Njegovi trije grebeni iz paste rdečega fižola predstavljajo čisto rečno vodo, bela riževa pasta pa predstavlja kamenčke, ki ležijo na dnu rečne struge.





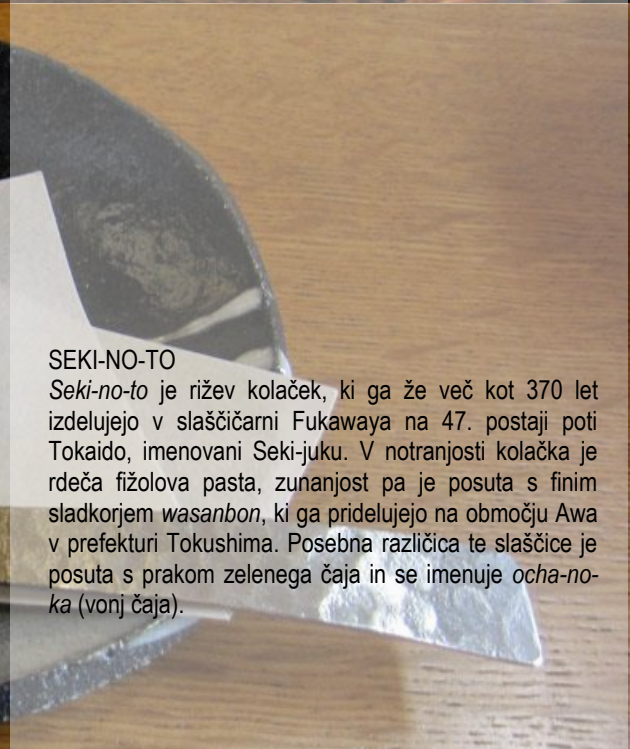
HENBA MOCHI

Rižev kolaček *henba mochi* naj bi prva ponudila slaščičarna Henba-ya že leta 1775. Ime slaščice domnevno prihaja od obiskovalcev svetišča Ise, ki so na poti do svetišča pred prečkanjem reke Miya s čolni, svoje konje poslali nazaj (*henba*). V notranjosti riževega kolačka se skriva sladka fižolova pasta. Njegova zunanost je rahlo popečena z obeh strani, tako da ima blag okus po žaru. Velja za »skrito specialiteto«, ki jo ponujajo le v nekaj trgovinah s slaščicami.



SEKI-NO-TO

Seki-no-to je rižev kolaček, ki ga že več kot 370 let izdelujejo v slaščičarni Fukawaya na 47. postaji poti Tokaido, imenovani Seki-juku. V notranjosti kolačka je rdeča fižolova pasta, zunanost pa je posuta s finim sladkorjem *wasanbon*, ki ga pridelujejo na območju Awa v prefekturi Tokushima. Posebna različica te slaščice je posuta s prahom zelenega čaja in se imenuje *ocha-no-ka* (vonj čaja).





Fotografija: *Sladica yokan s kostanjem*
Fotografski arhiv društva Chado Urasenke Tankokai Slovenija

CHADO

Besedilo:
Društvo Chado Urasenke Tankokai Slovenija

OKTOBER

Oktober je prehodni mesec, čas za praznovanje lepot jeseni. Zrak je svež in čist kot voda, veter je nežen in osvežujoč, gore so se končno okitile z jesenskimi barvami in travniki so preplavljena z divjimi cveticami. Ker dnevi postajajo vedno bolj hladni, si gostje želijo sedeti bližje ognju. Zato se ognjišče v čajni sobi preseli v sredino sobe.

Tema meseca je slovo jeseni. Druženja ob čaju se prirejajo v času zadnje jesenske lune. Gostitelj se lahko poigrava s tematiko spreminjanja in odpadanja listov. Seveda z upoštevanjem nenapisanega pravila, da se uporablja motiviko, ki se bo v naravi šele zgodila - se pravi osredotočanje na prihodnost in ne na sedanost.

Pri izbiri čajnih predmetov je priporočljivo, da se sledi ideji *wabi*. Posodica za čaj je keramična, v izvedbi *zamba*, *bizen* ali *shigaraki*. Čajna skodelica je enostavna. Primerna je skodelica s popravljeno / zakrpano razpoko ali pa enostaven *raku*. Za cvetlični aranžma se lahko uporabijo pletene košare ali izdobljene buče za vodo. 12. oktober je tudi dan spomina na Baša, velikega haikuiskega pesnika, zato v *tokonomo* izobesimo eno od njegovih pesmi.

Teme ali ideje za izbiro čajnih pripomočkov vključujejo: zmrzal, naraščajoči mraz, divje gosi v letu, nežen dež, pozno jesensko roso, pražen kostanj, krizanteme, persimone (kakiji) in uvele jesenske trave.

Izraz meseca je »*aki sumu*« (hladen, svež občutek zraka, ki pride z jesenjo). Primerni imeni za poimenovanje čajnih pripomočkov sta *yaya sumu* (hladneje) in *asa sumu* (jutranji hlad).

DOGODKI V NOVEMBRU

4. november 14:00	IKEBANA V svet te tradicionalne japonske umetnosti bo obiskovalce popeljala prof. Mayumi Mezaki, predstavnica najstarejše japonske šole ikebane Ikenobo.	Lokacija Slovenski gledališki inštitut, Mestni trg 17, Ljubljana	Organizatorji Veleposlaništvo Japonske, Kulturno umetniško društvo KADO, Slovenski gledališki inštitut
6. do 9. november	Teden japonskega filma Med 6. in 9. novembrom bo v Kinu Bežigrad potekal Teden japonskega filma, v sklopu katerega bodo predvajani štirje sodobni japonski filmi. Program: 6. 11. – YOKO, češnja miru (2015, 115', sl) 7. 11. – Moštvo Vancouver Asahi (2014, 133', sl) 8. 11. – Življenjska obljuba (2016, 120', en) 9. 11. – Pesem mojega življenja (2016, 125', en)	Lokacija Kino Bežigrad, Linhartova cesta 11, Ljubljana	Organizatorja Veleposlaništvo Japonske, Kino Gledališče Bežigrad
7. november 19:30	Plesna predstava »Tristan in Izolda« Saburo Teshigawara (plesalec in koreograf) in Rihoko Sato (glavna plesalka v produkcijah gospoda Teshigaware) bosta nastopila s plesno predstavo "Tristan in Izolda", ki je zasnovana na posameznih delih Wagnerjeve istoimenske opere, ki je osnovana na tragični ljubezenski zgodbi. Koreografija: Saburo Teshigawara Plesalca: Rihoko Sato, Saburo Teshigawara Glasba: Richard Wagner, Tristan in Izolda (odlomki) Produkcija: Karas	Lokacija Cankarjev dom, Gallusova dvorana, Prešernova cesta 10, Ljubljana	Organizatorja Karas Cankarjev dom
10. november 18:00	IKEBANA Delavnico ikebane bo vodila prod. Mayumi Mezaki iz izvorne japonske šole Ikenobo. Število udeležencev je omejeno. Za več informacij obiščite spletno stran Pokrajinskega muzeja Maribor.	Lokacija Pokrajinski muzej Maribor – Grajska kavarna, Trg svobode, Maribor	Organizatorja Kulturno umetniško društvo KADO, Pokrajinski muzej Maribor
23. november 19:00	Razstava PREKO MEJA / BEYOND BOUNDARIES Razstava sodobnih vizualnih umetnikov iz Slovenije in Japonske bo na ogled od 23. novembra do 6. decembra v Mestni hiši v Ljubljani. Razstavljajo: Klemen BRUN, Maša GALA, Bojana KRIŽANEC, Jože ŠUBIC, Etko TUTTA, Ken ASAHINA, Maki KANEKO, Suri MARUYAMA, Harumi MIYATSUKA, Koichi SUMI, Yoshie TONEGAWA Ob razstavi pripravljamo tudi spremljajoči program.	Lokacija Mestna hiša Ljubljana, Mestni trg 1, Ljubljana	Organizator Veleposlaništvo Japonske

Za več informacij spremljajte spletno stran in Facebook stran Veleposlaništva Japonske.

Uredniški odbor Matej Črnjavič, Darja Hrvatina, Sara Naraglav, Hironao Ohashi, Reiko Sugiura

Oblikovanje Matej Črnjavič

Uporabljene fotografije niso last Veleposlaništva Japonske v Sloveniji.