

Življenje na Japonskem

Z I M A



TRA
DICI
JA



NAMAHAGE



NAMAHAGE

Namahage je ime nenavadnega božanstva, ki spominja na demona, imenovanega *oni*. Božanstva *namahage*, ki sicer živijo v gorah, na novoletni večer – nekoč na večer lunarnega novega leta, danes 31. decembra – obiskujejo domove ljudi. Ta starodavna tradicija je značilna za mesto Oga in okolico.

Na silvestrovo si tako skupina dveh ali treh vaških mladeničev nadane masko božanstva *namahage*, ki je precej grotesknega videza. Nadenejo si velike maske, obleko iz slame in pasove, v rokah pa držijo lesene nože in vedra. V takšni opravi v temi obiskujejo hiše, plešejo in grozovito kričijo ter sprašujejo: »Ali otroci kaj jočejo? Ali vsi otroci ubogajo svoje starše? Ali kdo lenari in zanemarja svoje delo?«

Namahage sprejme glava družine v formalni obleki, ponudi jim *sake* in riževe tortice *mochi*. Izkazana gostoljubnost *namahage* pomiri, zato zapustijo hišo, še prej pa njene stanovalce blagoslovijo z zdravjem, bogatim ulovom in obilno letino v prihajajočem letu. Kljub svoji grozljivi podobi so *namahage* dobra bitja, saj domove zaščitijo pred zlim, zaradi česar jih ljudje cenijo.

O izvoru besede *namahage*: nekoč so v zimskem obdobju več časa preživel ob odprtem ognjišču, zaradi česar so po dlaneh in podplatih dobili mehurje, ki so jim v lokalnem narečju rekli *namomi*. Odstranjevanje mehurjev (*namomihagi*) je metafora za izogibanje lenobi. Sčasoma je beseda *namomihagi* dobila današnjo obliko *namahage*.



Že od leta 1978 so *Namahage* iz mesta Oga (*Oga no namahage*) na nacionalni ravni zaščiteni kot nesnovna ljudska kulturna značilnost, leta 2018 pa so bili uvrščeni na seznam UNESCO nesnovne kulturne dediščine.



SETSUBUN

Setsubun je tradicionalni dogodek, ki oznanja uradni konec zime in pričetek pomladi po lunarnem koledarju in ga vsako leto praznujejo 2., 3. ali 4. februarja. Na ta dan ljudje mečejo praženo sojo, da bi odgnali vse zle duhove in privabili srečo. Čeprav *Setsubun* ni državni praznik, ga praznujejo po celotni Japonski in otrokom predstavlja eno izmed najljubših tradicij. Tradicija *Setsubuna* je stara že več stoletij, čeprav se je obred metanja soje pojavil šele v obdobju Muromachi (1337–1573). Simboličen pomen soje je očiščenje doma, saj prežene zle duhove, ki prinašajo nesrečo in bolezen. V navadi je, da obred očiščenja opravi *toshitoko* (moški, ki je bil rojen v enakem znamenju kitajskega horoskopa) ali moška glava družine. Praženo sojo vržejo skozi vhodna vrata ali v družinskega člana (po navadi oče), ki je našemljen v demona (*oni*), pri tem pa vzdikajo »Oni wa soto! Fuku wa uchi! (Demoni ven! Sreča notri!).« Čeprav je še vedno najbolj običajno izvajati ta obred po domovih, se veliko ljudi odloči za obisk pomladnega festivala v svetišču ali templju, kjer prav tako izvajajo obred za očiščenje. Obred metanja fižola pogosto prirejajo tudi v osnovnih šolah in vrtcih.





GANKAKE

Gankake je šintoistična ali budistična molitev, prošnja ali želja.

Gankake ema je lesena deščica, ki jo je mogoče za simbolni prispevek dobiti v svetiščih in templjih. Nanjo se napiše želja, nato pa se jo izobesi na temu namenjeno mesto. Pogoste želje so uspeh pri študiju, v službi ali ljubezni ter prošnje za zdravje. V primeru, da se želja izpolni, se Japonci vrnejo v svetišče ali tempelj in napišejo zahvalo *o-rei mairi*. Vsako svetišče in tempelj ima različno obliko deščice *gankake ema*, v svetišču Fushimi Inari Taisha v Kijotu se želje napišejo na miniaturne šintoističnih vrat *torii*. Podobno delujejo amuleti *gankake omamori*. Zanimiv je zlasti amulet *gankake nade omamori*, saj ga je potrebno sedem dni zapored podrgniti trikrat na dan in si hkrati želeli ozdravitve bolezni.





Želje izpolnjujejo tudi lesene figurice *daruma* (*gankake daruma*). Ob nakupu je *daruma* brez oči in šele ko si posameznik nekaj zaželi, vriše eno oko (po navadi levo) in *darumo* postavi na hišni oltar.

Ko se želja izpolni, doriše še drugo oko. Še danes se je ohranila tradicija kupovanja *darum* v novoletnem času. Medtem ko *darumo*, ki je željo že uresničila, ob koncu leta zažgejo na posvečenem kresu in kupijo novo, za novo željo.

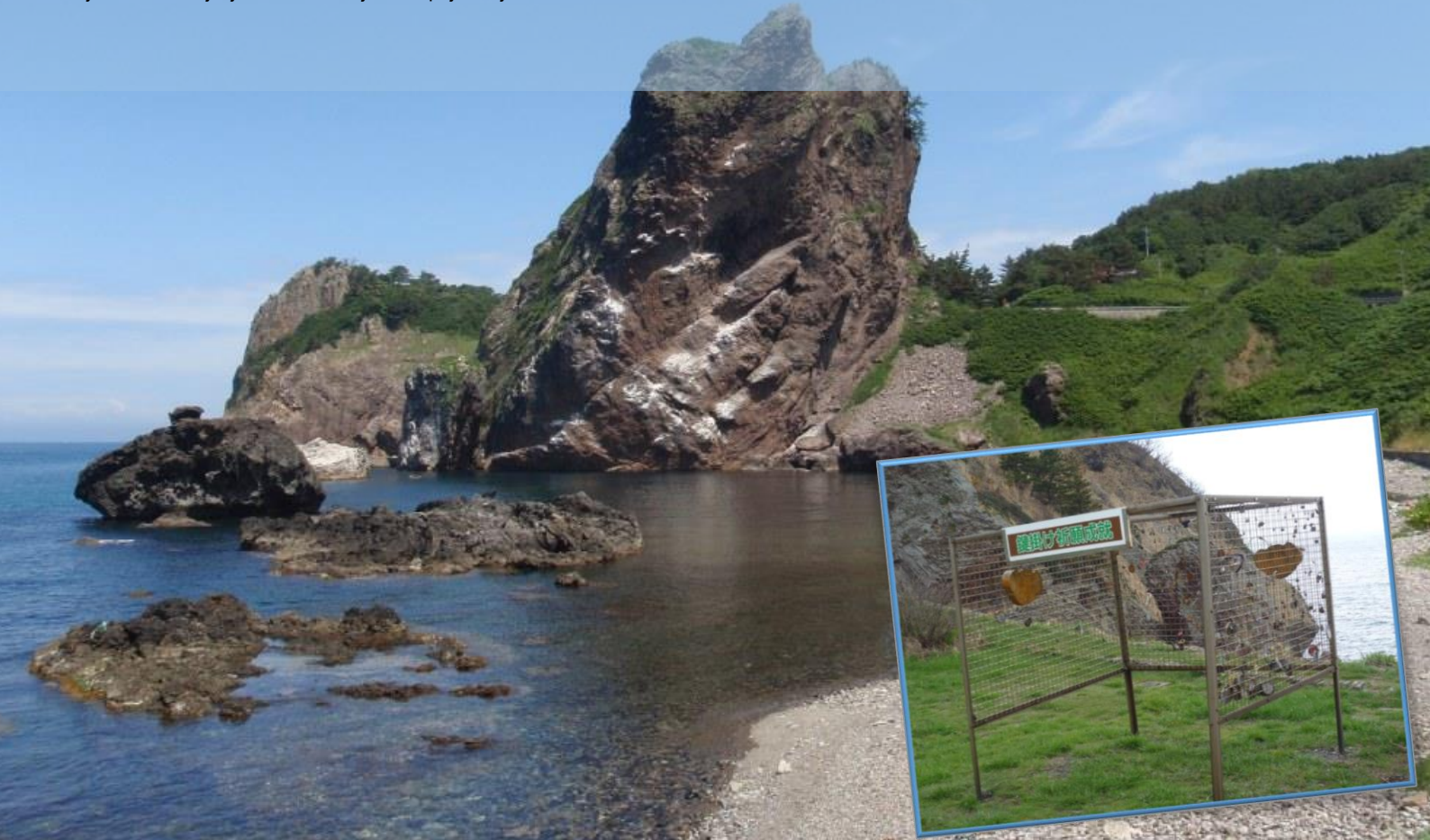




Figurice, ki uresničujejo želje namenjene otrokom, se imenujejo *gankake Jizō*. Starši ali stari starši si po nakupu figurice *Jizō* zaželiijo nekaj za svoje otroke ali vnuke in figurico postavijo k velikemu kipcu v templju.



Zelo priljubljene so prakse za uresničevanje ljubezenskih želja. Nadvse zanimiva je *gankake-iwa* ali skala želja za zaljubljenca, ki se nahaja v vasi Sai v prefekturi Aomori. Domačini so v skali videli podobo moškega in ženske, ki se objemata in zato so v tamkajšnjih svetiščih obešali svoje ljubezenske želje. Danes svoje ljubezenske želje zaklepajo s ključavnicami.



Ko je zares pomembno, da se želja uresniči, obstajajo prakse, s katerimi Japonci dokažejo svojo prizadevnost. Lahko se odpovejo svoji najljubši hrani ali pijači, lahko se namenijo sto-krat obiskati svetišče ali tempelj oziroma sto-krat prehoditi označeno krožno razdaljo med kamnitima mejnikoma (*hyakudo mairi*). Ali pa se celo odpravijo na romanje od jezera Biwa do mesta Kobe, ki vključuje obisk 33 templjev, v sklopu romanja po otoku Shikoku pa celo 88 templjev.



TU RI ZEM

TURIZEM NA JAPONSKEM V ZIMSKEM OBDOBJU

Japonska je svetovno turistično prepoznavna predvsem v spomladanskem času, ko se po celi državi bohotijo cvetoča češnjeva drevesa ali jeseni, ko se listavci odenejo v rdeče, oranžne in rumene barve, čemur pravijo *kōyō*. Manj mamljiva je poleti, ko pripeka vroče sonce, hkrati pa je v zraku zaradi monsunskega obdobja visoka koncentracija vlage.

Kaj pa pozimi? Verjetno marsikdo ne ve, da je na Japonskem zelo razvit zimski turizem, ki obsega tako športne aktivnosti, kot hotelske smučarske komplekse, prijetne tople termalne vrelce, jedi, ki jih strežejo le v zimskem času, zimske ljudske festivale in še več.

Zima na Japonskem traja nekje od decembra do februarja, na severnem otoku Hokaidu se začne že prej in traja dlje, medtem pa se na južnem otočju Okinava sprememba letnega časa komaj kaj pozna.



Grajski park Kenrokuen velja za enega izmed treh najlepših na Japonskem in je zaščiten s statusom kulturnega in zgodovinskega spomenika. Razteza se na dobrih enajstih hektarih ob gradu v mestu Kanazawa. Skozi zgodovino je park vzdrževalo več generacij fevdalne rodbine.



Tempelj Daigoji se nahaja ob vznožju hribovite pokrajine na jugovzhodnem delu Kjota. Pozimi izpod bele snežne odeje kukajo le živo rdeči ornamenti, ki so značilni za japonske vrtove. Tempelj Daigoji je zaščiten s statusom Unescove kulturne dediščine.

SNEŽNI FESTIVAL MICHINOKU GODAI

Pod skupnim imenom *Michinoku godai* se skriva pet zimskih festivalov iz regije Tōhoku, ki jih pod skupnim imenom prirejajo od leta 1977 dalje.





FESTIVAL SNEŽNIH LANTERN V GRADU HIROSAKI prirejajo vsako leto v mestu Hirosaki, v prefekturi Aomori. V času festivala je na ogled na stotine ročno izdelanih snežnih lantern in ledenih skulptur izpod rok domačih obrtnikov. S temi v kraju pričarajo prav posebno zimsko vzdušje.

FESTIVAL NAMAHAJE SEDO, ki vsako leto poživi dogajanje v mestu Oga, v prefekturi Akita, izvira iz šintoističnega obreda *Saitōsai* in tradicionalnih ljudskih mask *Namahage*. Lokacija festivala je svetišče *Kitaura Shinzan*, ki ga je dal v 12. stoletju zgraditi cesar Keiko. Mladi mošče, ki so jih predhodno v svetišču obredno očistili, si nadenejo slamnata ogrinjala in strašljive maske imenovane *namahage* nato pa, preden obišejo hiše sovaščanov, zaplešejo pred ognjem *Sedo* v samem središču svetišča. Ples je umetniška stvaritev iz leta 1961 in je dopolnilo tradicionalnemu obredu *Saitōsai*.





Mesto Yokote v prefekturi Akita v času, ko ga prekriva sneg, gosti FESTIVAL YOKOTE KAMAKURA, katerega glavna značilnost so snežna zaklonišča, nekakšni igluj, ki jih zgradijo domačini sami. Festival, ki ga prirejajo že 450 let je posvečen božanstvu vode *Oshizuno Kamisan*.

V mestu Shizukuishi, ki se nahaja v prefekturi Iwate, pa vsako zimo priredijo FESTIVAL SNEGA IWATE. V času festivala so na ogled ledene skulpture, ki jih vsako leto ustvarja več tisoč oseb. V času festivala si je mogoče ogledati še predstave, ognjemet ali se peljati z zimskim vlakcem.





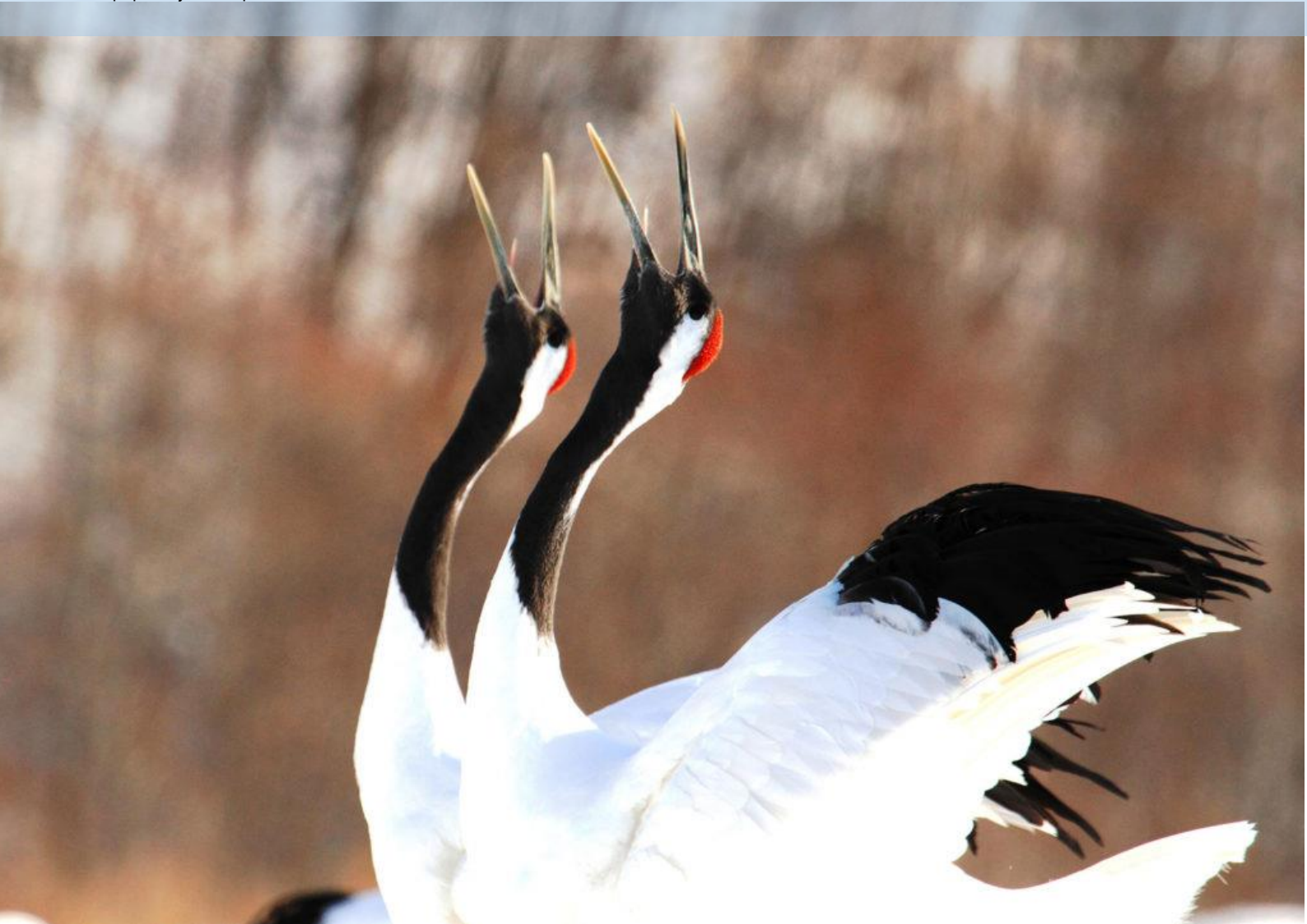
Zadnji iz sklopa petih festivalov *Michinoku godai* je FESTIVAL HACHINOHE ENBURI, iz prefekture Aomori. V času festivala štiri dni zapored s plesom *Tayu* in glasbo odganjajo zimo iz mesta Hachinohe in vabijo pomlad tako, da z ropotom svojih stopal in barvitimi gibi svojih pokrival ob zvokih glasbe prebudijo poljska božanstva ter jih zaprosijo za dobro letino. Festival ima status nesnovne ljudske kulturne dediščine in naj bi bil star že 800 let.





PLES ŽERJAVOV

Na vzhodnih predelih otoka Hokaido se nahaja več sto glava množica japonskih žerjavov, ki se v hladnih zimskih dneh ne selijo v toplejše kraje, temveč ostanejo tam. Zanje je značilno prav posebno gibanje, ki spominja na ples in se ga mladiči že od malih nog učijo s posnemanjem odraslih ptic. Čeprav so ti japonski žerjavi zaradi divjega lova ogroženi, pa se Japonska fundacija za ptice bori, da bi le-te zaščitili in preprečili njihovo izumrtje. V ta namen so postavili naravni rezervat za žerjave imenovan *Rezervat Tsurui-Ito Tancho*, v katerem si je med oktobrom in marcem mogoče tudi v živo ogledati ples žerjavov. Ti žerjavi se pozimi prehranjujejo iz rek in močvirnatih področij, zato v sklopu aktivnosti rezervata poteka ozaveščanje o ohranjanju in vzdrževanju takega tipa pokrajine. Ta več sto glava skupnost žerjavov, ki živi na močvirnati pokrajini nacionalnega parka *Kushiro Shitsugen*, je edina znana populacija na Japonskem





MUZEJ UMETNOSTI ADACHI

Muzej umetnosti Adachi, ki se nahaja v mestu Yasugi v prefekturi Shimane, poseduje eno najodličnejših zbirk umetniških del umetnika Taikana Yokoyame iz zbirke *Kitazawa*. Hkrati pa je muzej poznan po svojem vrtu, ki je bil načrtno oblikovan tako, da le še poudari estetiko umetniških del, ki so v njem na ogled in je zato prava paša za oči. Muzej je leta 1970 ustanovil trgovec in ljubitelj umetnosti Zenkō Adachi, ki je želel ustvariti prostor, ki bi ustrezal tankočutnim likovnim delom Taikana. Zaradi tega je tudi vrt oblikovan na tradicionalni japonski način.



PARNA LOKOMOTIVA FUYUNO SHITSUGEN

Hokajdske železnice imajo v lasti oldtajmerja med vlaki – parno lokomotivo *Fuyuno shitsugen*. Vlak, opremljen z lesenimi sedeži v retro stilu, vozi le pozimi in samo v turistične namene. Vožnja z vlakom, ki ponuja prelep razgled na zasneženo mokrišče *Kushiro*, od kraja Kushiro do kraja Shibechea, traja približno uro in pol. *Fuyuno shitsugen* je edinstvena turistična atrakcija vredna ogleda. Rezervacije sedežev so možne tudi preko spleta.





OGNJENI FESTIVAL DŌSOJIN MATSURI V NOZAWA ONSEN

Že od obdobja Heian (794–1185), po več krajih na Japonskem poteka dogodek *Dondo yaki*, ko Japonci zažgejo novoletno okrasje. Izmed festivalov *Dondo Yaki*, je eden izmed največjih in najpomembnejših na Japonskem ognjeni festival *Dōsojin Matsuri*, ki ga priredijo vsako leto 15. januarja, v vasi Nozawa Onsen na severu prefekture Nagano. *Dōsojin* je božanstvo, ki obvaruje pred nesrečo, zato ga poznajo in častijo po vsej Japonski. Glavni namen festivala je prošnja za dobro letino, zdravje in srečo. Celoten festival lahko traja tudi 4 ure. Moški iz vasi, stari 25 in 42 let (kritična starost za moškega-*yakudoshi*), imajo posebno vlogo pri izganjaljskih ritualih. S prošnjo za zdravje prvorojenih sinov, postavijo ogromen stolp. Ponoči vaščani hitijo k stolpu z baklami. 25-letniki branijo stolp ob vznožju, 42-letniki pa ščitijo vrh stolpa. Vrhunec festivala predstavlja ogromen kres. Da bi razumeli pomembnost in energijo festivala, ga je potrebno doživeti v živo. Med festivalom je mogoče občudovati tudi ognjemet.



ZIMSKE AKTIVNOSTI

RIBOLOV NA LEDU WAKASAGI TSURI

Tipična zimska aktivnost na Japonskem je ribolov na ledu *wakasagi tsuri*. Na ledeni plošči jezera zvrtajo luknjo premera 15–20 centimetrov in v njej s posebnimi kratkimi ribiškimi palicami lovijo ribe vrste *wakasagi* (japonski snetec). Ribe *wakasagi* plavajo v jatah, zato je pričakovati dober ulov. Najdemo jih v mnogih jezerih na Japonskem, najboljši lokaciji za ribolov na ledu pa sta prefekturi Yamanashi in Hokaido. Da bi se ubranili pred mrazom, nekateri nad svojo luknjo postavijo šotore in si prinesejo celo pečko. Turistične agencije ponujajo organizirano doživetje ribolova na ledu, vključno z najemom opreme, udeležijo pa se ga lahko tudi popolni začetniki. RIBE po koncu lovljenja ocvrejo na način *tempura*.





IGRA OSHIKURA MANJU

Oshikura manju je preprosta igra, ki se jo igrajo otroci v mrzlih zimskih dneh. Igra nima posebnega cilja, njen namen pa se je zgolj ogreti. Prisotni morajo biti vsaj trije igralci, razporejeni v krog, obrnjeni s hrbtom proti sredini. Igra poteka tako, da se igralci poskušajo vzajemno izrivati s hrbti, med tem pa ponavljajo verze pesmi "*Oshikura manju osarete nakuna*", kar pomeni "*Oshikura manju*, ne joči, ko te porinejo". Razvila se je tudi oblika igre, ki se dogaja znotraj kroga in tisti, ki so izrinjeni, izpadejo, vse dokler ne ostane v krogu samo en igralec. Meseca novembra v mestu Takeo v prefekturi Saga poteka tudi tradicionalno vse-japonsko tekmovanje *Oshikura manju*, kjer petčlanske ekipe tekmujejo v različnih kategorijah in se borijo za denarne nagrade.





DRŽAVNI IZPITNI CENTER ZA SPREJEM NA UNIVERZO

Japonska družba visoko ceni izobrazbo, zato lahko dober življenjepis občutno pomaga pri razvoju kariere. Vsako leto se več sto tisoč študentov trudi doseči čim boljše rezultate, da bodo sprejeti na željeno univerzo. Na Japonskem se šolsko leto prične aprila, sprejemni izpiti zato potekajo januarja, vključno z izpiti Državnega izpitnega centra za sprejem na univerzo, ki so ključni izpiti za tiste, ki se prijavljajo na državne in ostale javne univerze. Nasprotno kot v zahodnih državah, kjer je pomembno povprečje ocen in rezultat zaključnih izpitov, je na Japonskem merilo za sprejem študentov v veliki meri odvisno od doseženega rezultata na sprejemnih izpiti.

Najbolj prestižnih je sedem državnih univerz, to so Univerza v Tokiu, Univerza v Kjotu, Univerza v Osaki, Univerza v Nagoji, Univerza Tōhoku, Univerza Hokaido in Univerza Kjušu. Čeprav se skoraj 80% študentov vpiše na zasebne univerze, je študij na javnih državnih univerzah bolj cenjen, z izjemo nekaj zasebnih univerz, kot sta Univerza Waseda in Univerza Keio. Ugledni delodajalci, kot so javna uprava in pomembne korporacije (npr. tiste, ki so uvrščene na seznam Nikkei 225), omejujejo zaposlovanje na kadre, ki so diplomirali na najbolj prestižnih univerzah, in običajno novačijo še sveže diplomante. Zaposlitvene možnosti so torej tesno povezane z akademskim ozadjem posameznika, kar privede do velike tekmovalnosti za vpis na najbolj ugledne univerze.

Zato ni nenavadno, da študentje, ki jim ni uspelo dobiti mesta na izbrani univerzi, tudi naslednje leto namenijo pripravam in učenju ter sprejemne izpite ponovno opravljajo. Taki študentje so dobili vzdevek *rōnin*, enako kot naziv, s katerim so nekoč poimenovali samuraje brez gospodarja. Nekateri študentje nadaljujejo z učenjem in opravljanjem sprejemnih izpitov tudi po več let, zlasti ko se pripravljajo na težje izpite, na primer za študij medicine na ugledni univerzi. Univerzitetni sprejemni izpiti za mnoge mlade Japonce tako predstavljajo velik življenjski izziv.





SVETIŠČE YUSHIMA TENJIN

Svetišče *Yushima Tenjin* je bilo zgrajeno leta 458 za čaščenje božanstva *Ameno tajikaraono mikoto*. Leta 1355 je postalo eno izmed mnogih »*Tenjin*« svetišč na Japonskem, med katerimi je najbolj prepoznavno svetišče *Kitano Tenmangu* v Kjotu. *Tenjin* je ime božanskega duha znanega učenjaka iz 9. stoletja po imenu *Michizane Sugawara* (845–903). Sugawara je bil visoki uradnik, ki je umrl v politično motiviranem izgnanstvu. Po njegovi smrti je tedanjo prestolnico Kijoto prizadela naravna katastrofa, za katero so verjeli, da jo je imel moč povzročiti Sugawara, zato so ga takoj razglasili za božanstvo. Njegov sloves učenjaka pa je sčasoma prevladal njegovo domnevno sposobnost povzročanja naravnih nesreč in pričeli so ga častiti kot božanstvo učenja.

Tako kot ostala *Tenjin* svetišča, tudi svetišče *Yushima Tenjin* obiskujejo študenti, ki prosijo za uspeh na izpitih in sprejem na željeno univerzo tako, da svoje želje napišejo na manjše lesene deščice *ema*. Omembe vredne so deščice *ema* s podobo Sugaware, ki jezdi na kravi, za katero verjamejo, da služi božanstvu *Tenjinu* in je tako značilna podoba vseh *Tenjin* svetišč.





KULTURA NOŠENJA MASK

Kako bi reagirali, če bi na avtobus vstopil človek s kirurško masko na obrazu?



Na Japonskem je to nekaj čisto vsakdanjega, v času razsajanja gripe tudi nujnega.

Obstaja kar nekaj razlogov za popularnost mask na Japonskem. Njihova uporaba naj bi se pričela ob pandemiji španske gripe leta 1918. Nato so se uporabljale predvsem kot ukrep proti širjenju prehladov in drugih bolezni v velikih mestih ali kot zaščita pred prehladi. Koristne naj bi bile tudi za ljudi z alergijami na cvetni prah ali ko je stopnja onesnaženosti zraka previsoka.

Vendar pa je uporaba mask v moderni dobi prerasla samo zdravstveni učinek. Sedaj se uporabljajo za zaščito pred pogledi, skrivanje nepravilnosti kot so mozolji ali brazgotine na obrazu, poudarjanje oči ali vizualno manjšanje obraza. Postale so modna muha ali način za izražanje pripadnosti različnim subkulturam, zato lahko na prodajnih policah najdemo maske različnih barv, tiska in oblik. Tudi za otroške maske je dobro poskrbljeno, saj so otroci lahko odeti v miniona, spidermana, hello kitty, doraemona in druge like. Maske so lahko tudi mehanizem za skrivanje pred soljudmi, za preprečevanje socialnih stikov ljudi z različnimi fobijami ali za skrivanje čustev.

KULI NARI KA





KOROGAKI KAKI

Oranžna zavesa, ki napoveduje zimo.

Poseben izdelek *korogaki* prihaja iz mesta Shika, ki se nahaja v prefekturi Ishikawa. Ob njegovi pridelavi se celotno mesto odene v »oranžno zaveso«. Ta zavesa je nastane, ko začnejo sušiti kaki, končni proizvod pa se imenuje *korogaki*. Proces priprave je dolgotrajen, kljub temu pa se ga še vedno lotevajo na tradicionalni način. Najprej kakije olupijo, jih navežejo na vrvico, podimijo, da preprečijo črnenje, in nato obesijo. Pripravljati jih pričnejo nekje novembra in jih sušijo približno en mesec. Ime *korogaki* je nastalo iz onomatopejskega izraza *korokoro*, ki pomeni vrtenje, saj se morajo kakiji na vrvici ves čas vrteti, da jih z vseh strani obsije sonce. Koncentracija sladkorja, pri sicer kisli vrsti kakija, se s sušenjem zvišuje in ko je proces sušenja končan, postanejo sladki in okusni, kar se odraža tudi v ceni, saj so kar dragi in ker dozoriijo decembra, jih mnogi podarjajo kot višje cenovna novoletna darila.



DONGARA JIRU

Zimska specialiteta *dongara-jiru* je juha, katere glavna sestavina je riba trska, podobna polenovki, ki ima visoko vsebnost maščob, saj jih iz Japonskega morja lovijo v najhujših zimskih razmerah. Izredno hranilna in vroča juha se najbolj prileže, ko so temperature najnižje, zato jo v prefekturi Yamagata, ki se nahaja v bolj severnem predelu japonskega glavnega otoka Honshuja, po navadi pripravljajo v sklopu zimskih festivalov. Pri pripravi te juhe uporabijo celotno ribo, tudi kosti in ikre, najpomembnejša in tudi najbolj mastna sestavina pa so jetra, ki dajo juhi njeno hranilno vrednost in značilen okus.



KANJIKOMI MISO

Osnova za miso juho, imenovana miso pasta, se po navadi pripravlja pri nizkih temperaturah, ki omogočajo počasno fermentacijo, zato je za njeno pripravo najbolj primeren zimski čas med januarjem in marcem. Seveda je dandanes velika večina miso past iz trgovinskih polic narejena s segrevanjem in pospešenim fermentiranjem, ampak okus misa iz počasne fermentacije poplaca čakanje in trud. Tudi riž, katerega plesen *koji* se uporablja pri fermentaciji, in sojine fižolčke požejejo v jeseni saj je okus miso paste najboljši, če za njeno pridelavo uporabimo čim bolj sveže sestavine.



POSTOPEK ZA PRIPRAVO 5 KG MISO PASTE

Potrebujemo večjo posodo (lončena, emajlirana, steklena ali plastična), v kateri se bo izvajala fermentacija.

SESTAVINE: 1,3 kg sojinih fižolčkov (uporabimo lahko tudi čičeriko ali lečo)
1,8 kg riževe plesni koji
650 g soli
voda

1. Pred kuhanjem čez noč namočite fižolčke. Skuhajte jih do mehkega (1,5h–2h). Fižolčke precedite, vodo, v kateri so se kuhali, pa prihranite za kasnejšo uporabo.
2. Pretlačite kuhane fižolčke in jih presujte v večjo posodo za mešanje. Pustite, da se shladijo na sobno temperaturo.



3. Koji zmešajte s 50 g soli.
4. Koji vmešajte v pretlačene fižolčke.

5. Zmesi počasi dodajajte vodo v kateri ste kuhali fižolčke, dokler ne dosežete prave gostote. Gostoto preizkušamo tako, da iz zmesi oblikujemo kroglo, ki jo vržemo na trdo površino. Če se krogla razleti, je zmes presuha, če se razpaca, je premokra.





6. Posodo za fermentacijo je potrebno pred uporabo očistiti z alkoholom ali močnim antiseptičnim zeliščnim čajem.
7. Kroglice zmečite v posodo za fermentacijo tako, da zapolnite vse zračne mehurčke, nato zmes sploščite.

8. Preostalo sol (600 g) posujte na vrh zmesi, še posebej pri robovih, saj se tam najraje pojavljajo nezaželene plesni.



9. Zmes pokrijte z bambusovimi listi ali s prozorno folijo za živila. Zopet pazite, da zmes pokrijete vse do robov.

10. Čakajte. Miso pasta naj bi, preden je pripravljena, preživela mrzlo zimo, hladno pomlad in vroče poletje. V poletnih mesecih je potrebno maso večkrat premešati, saj je takrat fermentacija na višku. Redno pregledujte posodo, da vanjo niso zašle kakšne neželjene plesni. Če se pojavijo, samo odstranite okužen del.



HIREZAKE

Posebna specialiteta v zimskih mesecih se imenuje *hirezake* in izhaja iz Kjota. To je pogret sake, v katerega je za približno deset minut namočen rep ribe napihavalke, na Japonskem znane kot *fugu*. Odlično se prileže toplim ribjim jedem, še posebej, če je zunaj mrzlo, vi pa se skrivate v prijetni toplini restavracije v Kjotu.



ŽELATINA KANTEN (agar agar)

Agar je želirno sredstvo iz posebnih rdečih morskih alg *tengusa*, iz katerega na Japonskem izdelujejo rezance, ki se najbolj priležejo poleti. Njihova pridelava, oziroma proces sušenja, pa se dogaja pozimi, med decembrom in februarjem, ko so temperature nizke in sonce ni preveč močno. Posebnost mesta Chino v prefekturi Nagano so polja stojal polnih v podolgovate palice oblikovanega *kantena*, ki se suši v zimskem soncu. V živilski industriji najdemo kanten v obliki rezancev ali kot želirno sredstvo za predjedi, sladice in glavne jedi.



Uredniški odbor Sanja Paradiž, Darja Hrvatín, Sara Naraglav, Reiko Sugiura, Sayaka Yamashita

Oblikovanje Sanja Paradiž

Uporabljene fotografije niso last Veleposlaništva Japonske v Sloveniji.

Ta izvod in arhiv najdete na spletni strani: https://www.si.emb-japan.go.jp/Living_in_Japan.html