

Srečanje dveh kultur je vedno nekaj dragocenega. To je bilo mogoče začutiti pred kratkim v Ljubljani na četrtem dnevu Japonske, ki ga je pripravilo japonsko veleposlaništvo v Sloveniji, da bi to deželo bolje poznali.

Tekst: **STANE MAŽGON**  
Foto: **IZTOK DIMC**

**B**ilo je, kot bi se na enem mestu zbrale vse asociacije, ki komu pridejo na misel ob omembi Japonske: kimono, sake, origami, aikido in karate, ob tem pa še suši, manga in kaligrafija. Pri nas živi veliko Japonk in Japoncev, ki so z nostalgijo po domovini prispevali svoje k zanimivemu druženju. Nekatere je k nam pripeljal posel, druge ljubezen. Gospod iz Japonske je večji del svoje kariere počel na eni od univerz, ko pa se je upokojil, se je priselil k nam, ker se mu je zdela dežela zanimiva že pred leti, ko jo je obiskal prvič. Precej Japoncev je prišlo k nam na izmenjavo in študij, pozneje pa so se odločili ostati in si pri nas ustvarili družino.

**Slovenski prispevek k poznavanju Japonske.** Predstavili so se tudi slovenski mojstri borilnih veščin, izdelovalci sušija, mladi, ki po-

Četrty dan  
Japonske v  
Ljubljani

# Suši, sake, origami, karate ...

Na Japonskem so še igrače drugačne! Otroci so imeli svoj kotic, tam so pokazali, kako se igrajo otroci na Japonskem ali so se vsaj igrali nekoč, dokler jih še niso ugrabili računalniki.

Karate in borilne veščine imajo tudi pri nas veliko šol in tekmovalcev. Ne gre le za šport, pač pa za povezavo s tradicijo.

sneajo življenjski slog vrstnikov iz sodobne japonske družbe, prodajalci japonskih izdelkov na našem tržišču in umetniki. Najbolje je, če znaš iz obeh svetov vzeti tisto, kar se ti zdi dobro in zanimivo, je dejala ena od sogovornic. Zanimanje za to državo se vsako leto povečuje, japonščine se želi naučiti čedalje več študentov. »Nisem še bila na Japonskem, a to je le še vprašanje časa, želim jo spoznati,« je rekla ena od obiskovalk. Tudi mojster sušija na prireditvi ni bil Japonec. Vse to dokazuje, da na videz oddaljena dežela le ni tako drugačna in tako daleč, kot je videti. ■

Megumi Jošida je mojstrica kaligrafije, ki že več let živi v Ljubljani. V tradicionalni opravi je prikazala veščino te posebne pisave. Na listu papirja je s slikovno pisavo zapisano sanjamo o lepšem svetu. ▶



»Predstavljam lik iz mangle in to je del tako imenovanega cost-playa ali igre kostumov, ki je na Japonskem del sodobne mladinske kulture in bistveno večji pojav kot pri nas,« je svojo podobo opisala Jana iz Ajdovščine. To ni njena vsakdanja oprava, je pristavila v smehu. Gre za to, da se uživiš v lik in imaš dobro! ▶



Taeko Oniši že več let živi v Ljubljani in v starem delu mesta vodi svojo kavarno s ponudbo jedi. Edamame je strok zelene soje, ki je odličen prigrizek k pivu in na Japonskem zelo priljubljen. ▶



Kako se naredi pravi suši? Najpomembnejši je riž, nato pridejo še druge izbrane sestavine, od alg in zelenjave do rib, je pojasnil Mitja, vodja kuhinje v restavraciji Moysushi, ki se je zakonitosti izdelave te specialitete naučil ob japonskem mojstru. Izdeluje široko ponudbo nigirijev, makijev in drugih vrst sušija. ▶



Keiko Vahčič Mijazaki je z japonskega otoka Šikoku. Prvič je prišla k nam leta 2005 na izmenjavo kot študentka likovne akademije. Nato je srečala sedanjega moža in se preselila v Slovenijo. Zdaj živi z družino v Preboldu. Tu je sproščeno, je poudarila slikarka, nihče se ne obremenjuje s časom in obveznostmi. Na Japonskem je to precej drugače. Njeni hčerki govorita oba jezika in je to zanju povsem običajno. Tudi hrana je pri nas doma mešana, japonska in slovenska, odvisno kateri kuha, jaz ali mož, je povedala nasmejana. Na fotografiji je pred enim od svojih del.



◀ Nagisa Moritoki, profesorica japonščine na filozofski fakulteti v Ljubljani, je zaigrala na tradicionalni inštrument koto.

Predstavljamo tradicionalno vejo bojevnih veščin, je pojasnil Jure, eden od članov društva, ki goji veščino ninjutsu. Z njo se je mogoče naučiti sprostitve in koncentracije, usmeriti energijo ter si okrepiti telo in duha. In še oblačila japonskih viteзов so paša za oči. ▼

