



Utak, tájak, emberek

BERECZ EDGAR

**JAPAN
ERDELYI SZEMMEL**

Pallas-Akadémia

BERECZ EDGÁR JAPÁN ERDÉLYI SZEMMEL



Pallas-Akadémia Könyvkiadó Csíkszereda, 2008

A könyv megjelenését a Communitas Alapítvány támogatta



A sorozat borítótervét Para István készítette

A borítón: Japán hölgy kimonóban

© Berecz Edgár, 2008

© Pallas-Akadémia Könyvkiadó, 2008

Minden jog fenntartva, beleértve a sokszorosítás, a nyilvános előadás, a rádió- és televízióadás, valamint a fordítás jogát, az egyes fejezeteket illetően is.

A világgjáró gasztronómus

1.

A szabadságvágyat csak a csikos ruhával nem tudom egyeztetni, miközben, meglehet, valahol előkelő felöltőnek számít. Azt mondja gazdája, mindenképpen egy jurtság országából származik. Egy biztos, ilyen gúnyát nem szőnek az asszonyok Kibéden. Berecz Edgár, történetünk hőse a Küküllő menti faluból indult, hogy bejárja Európát és a Távolskeleten is elidőzzön. Azért jár haza, hogy elmehessen.

Lényére a neve egy kicsit rálicítál, Berecz Edgár nevét a Székelyföldön nem úgy mondják ki, mint teszem azt, a Kovács Pistáét vagy a Kis, esetleg a Nagy Jóskaét. Ilyen névjegykártyát Kibéden minden száz évben csak egyszer osztogatnak. Olyan, mint egy különleges íz, aminek egzotikumuma van, amit csak módjával kóstolgat a kíváncsiság. A dolog pedig fordítva áll, ő az ízek mestere, kóstolt és falt kutyát, kígyót, békát, igaz, kumiszt nem ivott még. Egyszer majd abból is kotyvaszt valami ehetőt, ha majd jurtságban piszkálja a tűzhely parazsát. Amikor a jurtságban lesz elegáns főszakács Mongólia valamelyik fertályán. Márpedig ott lesz hamarost, elhisszük neki, csak azon akadok fenn, miként fogják értékelni a lóvakaró derék tatár atyafiak Berecz Európából vitt elegáns mozdulatát, ahogy most – elnézem – a poharamba bort tölt. Mert biztosan kiülnek a sztyeppére egy kicsit szövegelni, meghányják-vetik, mi lelte a rokon magyar népet úgy ezer s még jó egynéhány év alatt, amióta Ázsiából kilovagolt bölcsen és délcegen. Mert Batu kán óta sok víz lefolyt a Küküllőn, s Juliánuszok csak ritkán járnak arratájt. Berecz – köszönjük, megvagyunk – elmeséli nekik. Japánban is úgy tett.

Ő az, aki a Kawaguchiko taváról bámulta a Fudzsi szánt, a japánok szent hegyét, s percig sem felejtette, hogy Erdélyben tartották víz alá református hit szerint. Szóval Berecz, a gasztronómiai szakíró, a szaktanácsadó, patinás nyugati vendéglők inasa, szakácsa, séfje, Japán kiváló ismerője, legalább tizenhárom nyelv gyakorlója, s tán egy kicsit bodhiszattva, bár ezt csak én sejtem. Egy különleges emberbe egy kicsi adag bodhiszattvának is bele kell férnie, mert Körösi Csorna először is székely volt, csak aztán szentült meg. Nagy az egykori székelyünk kultusza. Berecz szembement Csornával Oszakában, szobrára az van írva, hogy Körösi Csorna Sándor, a nyugati világ bodhiszattvája. Tisztelik nagyon.

*

Mindent felsoroltunk, minden címkét Edgárra ragasztottunk, amit pedig felejtettünk: ő a székely világutazó, momentán a legnagyobb. Hazájának mi jut belőle? Egyelőre egy tucat könyvet írt. Ez se semmi, mondaná az újgazdag, de Berecz inkább más gazdagságról beszél szívesen.

Először is az út. A Berecz családnak van egy világgjáró barátja, a földi, a kibédi Cserei Gábor hajóskapitány. Edgáréknak ajándékba evőpálcikát, képeslapot és legyezőt hoz Japánból. Ezek az apróságok a nyolevanes években kuriózumoknak számítanak a világtól elzárt országban. Akkor még ki gondolta volna, a pálcikákkal is lehet kezdeni valamit. Az alig cseperedő fiú számára a legizgalmasabb kép: Cserei kapitány egy japán hölgy társaságában. Szép, csodaszép a hölgy.

Amikor Romániában mindenkinek mindenből elege lett, és a jónépen a teljes rezignáció uralkodott el, Berecz Edgár elkezd nyelvet tanulni – egy japán ételeket taglaló kézikönyvből. 1996-ban felszáll egy holland légitársaság gépére, az elröpíti őt az oszakai reptérre. Az útlevel- és kézipoggyász-vizsgálat után megy Berecz után a bőröndje, amely arról ismerszik meg, hogy egy nagy székely szöttes, piros kockás abrosz kilóg belőle. A reptéren várt rá a barátja, vitte autóval Edgárt Nagojába. Éppen dühöngött a tájfun, esett az eső és nagyon párás volt a levegő. Emberünk mindjárt hasznosnak találta, hogy az ország népének különleges szokásához igazodjon. Vásárolt magának nappali és éjjeli kimonót,

lerúgta az amerikai bakancsot, lett gyékényből és fából papucs. Elvégre neki kellett szaladni a csodáknak.

*

Mint említettük fentebb, Berecz tizenhárom nyelven folyékonyan társalog. Egy a rossz benne – szúrja közbe –, hogy Japánban is kicsit akcentussal beszél, és mindenféle tájszólása van, de azon is túllesz, ha a szuahéli nyelvet lassan-lassan kipipálja.

A szigetországban létfontosságú dolog a telefon, aranyos dolog, ahogy a bennszülöttek moshi-moshit mondanak a kagylóba. A japánoknak megvan az a rossz szokásuk, hogy a nagy rohanásban mindig elfelejtenek valamit. Berecz barátunknak jól jött a nép feledékenységé, hiszen mindennap talált egy telefonkártyát a fürkében, egy idő után már rutinszerűvé vált a kártyaszüret. Egyszer Berecz is a fürkében felejtette noteszét, de még aznap este visszatérve megtalálta. Úgy látszik, utána kevés európai járt a környéken... Az első kellemetlen élmény a földrengés, hősünk annyira megijedt, hogy éjjel kiszaladt az utcára. Aztán magára pillantott, és röstelkedve állapította meg, hogy egy szál alsóban térfereg egy európai... Megértő mosollyal nyugtázták riadalmát. Aki Japánban tudja róla, hogy magyar, annyit tud róla, hogy rokon a sápadt arcú európai.

*

– Határozottan állítom a japán, a török, a mongol néppel való rokonságot. Mese a finnugor elmélet. A törkök, a kazahok, az üzbégek, a tadzsikok, ujugurok mind-mind szobrot emelnek anyagból és szavakból Atilla királynak, mind tartják velünk a rokonságot. Tudják, hol van Mádzsársíztán. Nekem most az a vesszőparipám, hogy mindent törökül olvasok – mondja az utazó.

Később azzal folytatja:

– Rövidesen megyek Mongóliába és Kazahsztánba, meglehet, Baskíria is útba esik. Céлом az ott élő közösségek gasztronómiai kultúrájának a felkutatása. Nekik is, akár csak más jurtás népeknek, bográcsételeik vannak, hasonlatosak a mi pörköltjeinkhez. De nemcsak az ízben, hanem a faragásban, a pulóverek kötött mintájában is keresem a hasonlóságokat. A japán krizantémot például megtalálom a mi székely kapuinkon is.

Közbevetem:

– Edgár, azért mi kutyát nem eszünk...

– Azt tartom, csak úgy alkothatunk valamiről világos képet magunknak, ha azt kipróbáljuk – így ő.

Én nem tudom, hogy van, de Berecz sajátosan igazolja a japánmagyar rokonságot. Bizonyos esetekben – ezt látja Edgár – a kisgyerekek hátán, fenekén vagy derekán kiütközik a fekete folt, ez a kínaiaknak és a japánoknak is megvan. Aztán egy idő után eltűnik, csak a távoli múlt köde... Hősünk azt is állítja, hogy nagyapjától, akitől vért szivattyúztak egy német klinikán, megkérdezték az orvosok: netán van valami távol-keleti vérvonala? Nem vagyunk kínaiak, mondták meglepődve Bereczék.

*

Mi mindent meg kellett tudnom még Edgártól. Például azt, hogy milyen a japán szexüzet. Azt mondja, külvárosi bolyongásai során egyszer ráakadt egy boltra. Bent egy kicsipett öregasszony fogadta erdélyi emberünket, olyan szívélyesen, hogy Edgár azt hitte, mese nincs, álcázott kuplerájba tévedt. A madámon is látszott, hogy egykor ő is az éjszaka törzsutasa volt. Edgár látott egy egész vibrátor-arsenált, üveg alatt, tartókban, úgy nézett ki az egész, mint egy prosperáló fegyverkereskedés. Volt ott mindenféle kaliberű játékszer, székely barátunk a legérdekesebbnek azt találta, hogy a japánok a kis, mini műtyüröket részesítik előnyben. A nagy, 20 cm-es, banán vagy torpedó alakú vibrátorokkal inkább fájós vállaitkat masszírozzák – teszi hozzá magyarázólag.

*

Berecz hazajött, hogy elmeheessen megint. Az elmenés az ő tudománya. Főzött már Svájcban is *azóta*, és németországi luxuskonyhán, volt ceremóniamester egy fényűző francia vendéglőben. Tizenegy gasztronómiai kötete kiadva, tíz kötet kézirata kiadatlan hasonló témában, s dolgozik kerekén negyven kéziratot. Írt többek között nemzetközi sajtósztárt, azt mondja, alapkönyv. Nem is vitatjuk. Információ tizenegy ország legalább négyszáz sajtjáról, ajánlva minden sajtópincérnek. Majd még megtudunk tőle egyet s mást a kumisról is, megokosodunk a kancafejés tudományában is.

Jó utakat, Berecz Edgár!

(Lokodi Imre, Erdélyi Riport, 2006)

2.

Úgy teszek, mintha egy szakácskönyvet (bocsánat, pincérbibliát) akarnék megvenni. Ha nem is mindenáron, de legalább magas áron. A szerzői jogot. Licitálok. – Ezer dollár – jelentem be Edgárnak, mire ő megvetően néz rám. Ezer rongyos dollárért még azt sem mondja, hogy nem, és igaza van! – Rendben, legyen kétezer. –Nem.

– A Restaurant & Service című opusom szerzői jogáért felajánlottak 2500 dollárt, de én akkor is azt mondtam, nem, mert ez a könyv és a többi a nyugdíjam (Edgár harminc éves). – Van fogalmad – folytatja –, hogy mekkorák a szerzői jogdíjak nyugaton? –Nincs fogalmam, még a leghalványabb se. – Na, csak azért. Egy német barátom eladta tíz százalékkért a szerzői jogot, és abból telkes házat vett. Könyve nem valami nagy bumm, inkább csak tankönyv. Igaz, ott nem ötszáz példányban hoznak ki valamit, hanem legalább harmincezerben. Ismerem a nyugati árakat, pár százezer dollárt is elér a szerzői jog.

Úgy látszik, Edgár nem rossz kereskedő, s én is felhagyok a nevetséges egy-kétezer dolláros ajánlatokkal, egyből húszra ugrom. Hiába. – Ötvenezren túl esetleg, de még akkor se biztos. Ha odaadom, csak mert még vagy száz könyvet akarok írni.

A Restaurant & Service, ez a két kötetes alpmunka a tavaly ősszel jelent meg az udvarhelyi Infoprintnél, profi munka. A négyszáz oldalas jelenés csak lassan fogyott. Sokallták az árát, hétszázezer lejt. Szerző bevallása szerint három évet dolgozott rajta, mondhatni éjjel-nappal. – Három írógépet tettem tönkre! A könyvet lektorálta és az előszót írta dr. Draveczky Balázs, a Magyar Gasztronómiai és Vendéglátóipari Múzeum (sajnos, már csak néhai) igazgatója. Draveczky, aki a konyha és a vendéglátás egyik legnagyobb szakértője volt Magyarországon. Említett alpmunka első kötetében a szerző (Berecz Edgár) az étteremvezetés művészetével kívánt foglalkozni. Nem pusztán csak a menedzsmenttel! A második kötet pedig a felszolgálat művészetével foglalkozik, amit az első betűtől az utolsóig tudnia kell a pincérnek. Edgár mondja, hogy készül a könyv CD-filmje is, egy körülbelül kilencven perces anyag. – Elképzeléseim szerint német, angol, francia nyelven menne a szöveg, alul románul vagy magyarul a feliratozás.

Időközben napvilágot látott még egy kötet, egy svájci receptgyűjtemény. Félig kész továbbá a nyolc nyelvű társalgási pincér-könyv. Ha jól megnézi, van továbbá egy vicceskönyve, a kézirát nyomdakész: nyolcszáz pincérvicc, ebből kétszáz saját és száz rajz. A karikaturista, akivel együtt dolgozott ez alkalomból, Bobo, azaz Molnár Adalbert helyi rajzoló. Minden rendben is lenne, csak épp pénz nincs. Ezért aztán Berecz Edgár reggeltől estig támogatók után lohol. Eddig még meglelte védnökeit, gondolja, ezután is lesz valahogyan, mert lemondani azért nem akar. Ő bevallotta azért jött haza Japánból, hogy a tenger kis- és közepes s az annál kevesebb nagyvendéglősnek segítsen. Ötlettel, tapasztalattal, feltűnő gyorsasággal megjelenő könyveivel. Miért ne sikerülne?

(Oláh István, Romániai Magyar Szó, 2004)

A kezdet - Irány Japán

Már óvodás koromban érdekeltek a távol-keleti országok – ezeken belül Kína és Japán, de legfőként Japán. Annak idején egy kínai film hatására sokat álmodoztam az ázsiai emberekről és az ottani mindennapokról. Vajon ők hogyan élnek? Minek örülnek? Mitől szomorúak? Egy szép napon meglátogatott minket Cserei Gábor hajóskapitány, családunk jó barátja.

Cserei vérbeli világjáró volt, és egyik utóbbi útjáról visszatérve japán evőpálcikával, legyezővel és képeslapokkal örvendeztetett meg minket. Hajóskapitány barátunk sokat mesélt Japánról, az ottani életről, szokásokról és fotókat mutatott, amelyeken ázsiai szépségekkel parádézott. Elbeszélése mély benyomást hagyott bennem, és attól kezdve példaképemnek tekintettem. Sokáig őrizgettem a legyezőt, az evőpálcikákat, és próbáltam kitalálni, hogy miképpen használhatták a mindennapokban. Nagy kincsnek számított egy fénykép, amelyen a kapitány volt látható egy japán hölgy társaságában. Ez a kép még ma is megvan.

1989-ben elkezdtem japánul tanulni, egy japán ételeket taglaló könyvből, majd 1992-ben – igen érdekes körülmények között – eljutott hozzám egy angol-japán nyelvkönyv, amiből valamikor még Cserei kapitány tanult japánul. 1993-ban aztán Németországba utaztam, ahol sok japán baráttra tehettem szert, sőt huzamosabban is éltem japán közösségben. Végül 1996-ban lehetőségem támadt Japánba utazni, ahol négy évet töltöttem. Az ott tapasztaltak késztettek könyvem megírására, ösztönzésül azoknak, akik a világjárók példáját követnék, de azoknak is, akik Japánt kényelmesen ülve, kezükben a nyitott könyvvel szeretnék bebarangolni.

A vízumot sok szaladgálás után sikerült megkapnom. Bukarestben nagy segítségemre volt az unokabátyám, aki befogadott, ellátott mindennel és még pénzt is kölcsönzött nekem.

Először ültem repülőn, de az utunk első része hamar véget ért Amszterdamban, a hatalmas Schipol-reptéren, ahol járatot kellett váltanom. Mikor a jegyet vásároltam, választhattam: vagy a város szívében töltöm az éjszakát, vagy egy reptérközeli szállodában. Ez utóbbi mellett döntöttem, mert kényelmes megoldásnak tűnt, másrészt féltem, ha belevetem magam Amszterdam életébe, még le találom késni a másnap délután induló járatot.

Szobámba érve a tengeri betegség tünetei jelentkeztek nálam, ezért gyorsan le is feküdtem, de sajnos, a szomszédban diszkó működött, s oly hangosan szólt a zene, hogy képtelen voltam elaludni. Nosza, kapcsoljuk be a tévét, lássuk, mit sugároznak a holland adók! Az ottani szabadosság és lazaság jegyében természetesen minden csatornán csak zene, hírek és pornófilmek jöttek be.

Másnap reggel, a svédasztalos reggeli után, mikor leadtam volna a szobakulcsot, még lepengettettek velem 20 dollárt az esti tévénézésért. Ha így tudom, be se kapcsolom azt a fránya készüléket...

Az amszterdami átszállás végül is zökkenőmentesen történt, bár az elején izgultam, milyen élmény is lesz 17 órát megszakítás nélkül repülni. De a KLM légikisasszonyai rendületlenül hozták az enni- és innivalót, a karfába épített rádió mindenféle adás közt válogathattam, majd filmet is vetítettek. Egy idő után mindez elvesztette a varázsát, aludni próbáltam, de túl meleg volt. A fenekem kezdett ellaposodni, a lábam zsibbadni, szóval minden bajom utolért.

De az oszakai reptéren váratlanul vége szakadt kínjaimnak: várt rám a barátom, aki autóval vitt haza Nagojába. Épp dühöngött a tájfun, esett az eső és nagyon párás volt a levegő, de se baj! Végre, Japánban voltam.

Az első napok Nagojában - Takushi!

Az első napok azzal teltek, hogy ismerkedtem a környezettel, jártam a várost. Szereztem egy térképet, amelyen be voltak jelölve az összes buddhista templomok és sintoista szentélyek. Elhatároztam, bejárom ezeket, és amennyire lehetséges, megnézem a bennük őrzött műalkotásokat. (Tervem sajnálatosan füstbe ment, mert a rengeteg kegyhely gyakorlatilag több száz épületet jelentett, akkora mennyiséget, amennyivel egész Japánban töltött időm alatt sem tudtam volna megbirkózni.)

Kis idő múlva ráébredtem, hogy gyalog még a lakásom környékét sem tudom bejárni, nemhogy a várost. A nagy távolságokat egyszerűen nem lehet bírni cipőtalppal. A buszozástól és a metróval való utaztatástól idegenkedtem, mert így egy csomó látnivalót elszalaszt az ember: üzleteket, teaházakat, sikátorokban megbúvó régiségkereskedéseket, parkokat, kereskedőházakat, meg mindent, ami egy külföldinek érdekes és tanulságos lehet.

Nagoja a negyedik legnagyobb japán város Tokió, Yokohama és Oszaka után, de nem csak gazdaságilag, politikailag tartozik az ország vezető városai közé, hanem földrajzilag is Japán középpontjában található.

A legszívesebben a város déli részén, a lakásomhoz közel fekvő 81 hektáros Yagoto-park Koshoji buddhista templomába jártam, ahol a templomot övező épületeket és az öt szintes pagodát megkímélték a tűzvészek, a második világháború bombázásai, ezért itt minden az eredeti állapotában maradt fenn. Ősszel, a termés betakarítása után itt szokták megrendezni az 1000 lámpás ünnepséget. Ilyenkor rengeteg árus van itt, és mindenféle ennivalót kínálnak a sátraikban.

Nem szeretek taxival utazni – japánul *takushi-nak* ejtik –, s amíg Nagojában laktam, alig kétszer kényszerültem rá, hogy bérautóba szálljak. De érdekes volt megfigyelni azt a színkavalkádot és azt a változatosságot, amit a japán taxifelhozatal nyújt. (Mennyivel könnyebb Amerikában, ahol a sárga taxikat könnyen ki lehet szűrni, vagy Németországban, ahol a taxik zöme krémszínű Mercedes...)

A nagyobb bonyodalom kedvéért a japán taxikon nincs TAXI felirat, mint az európai társaikon, ehelyett a cég neve van kiírva az autó tetején elhelyezett kis táblácskára, és az ajtókra is. A legtöbb taxiban van légkondicionáló és nem ritkaság az elektronikus térkép sem. Kis képernyőn végig lehet követni a jármű útját, vagy meg lehet keresni a címet. Egyébként az autók nagyon tiszták, és a vezető ülésére hátul ki van függesztve egy igazolványféle, amelyen feltüntették a vállalat nevét, címét, a taxisofőr fényképét. Gondolom, ezt az amerikaiaktól tanulták, ott szokás az ülés hátát teli ragasztani a sofőr életrajzával. Mindenesetre megnyugtató érzés tisztában lenni a sofőr kilétével. A taxisofőrök egyenruhában vezetnek, ennek elmaradhatatlan kelléke a fehér kesztyű. A tarifa viszonylag alacsony, és a japán taxisofőrt a gentleman megjelenésén kívül az emeli más országbeli kollégái fölé, hogy nem fogad el borraivalót.

A helyi akasztófahumor kamikazének csúfolja a japán taxisokat, mert az 1281-es mongol inváziót elsőpró Isteni Szélhez hasonlóan vetik bele magukat a nagyváros forgatagába, hogy a legrövidebb időn belül célhoz érjenek, de megesik, hogy az ottani pókhálószerű utcák útvesztőjében még a legtapasztaltabb is eltéved, ezért ajánlatos a címet japánul leírni a sofőr részére, megnevezve a címhez legközelebb eső útkereszteződést vagy áruházat.

Ne emeld föl a tatamit!

Japánban minden lakásban a földet *tatami* – rizsgyékényszőnyeg – borítja. Ezt meghatározott nagyságú fakeretekre feszítik ki, tehát nem úgy kell értelmezni a tatami fogalmát, hogy a padlóra terítenek egy gyékényből készült strandszőnyeget.

A legnagyobb udvariatlanság, amit külföldiek követnek el, hogy felemelik a tatamit és benéznek alája. Ezt én is megcselekedtem, de semmi érdekest nem láttam, csupán egy speciális faszerkezetet, amely keretként szolgált, és ahova ezek a méretre készült tatamik pontosan beilleszkednek.

Új korában a tatami zöld színű, mivel a rizsszalma még friss, idővel ez megsárgul, de mindvégig tiszta marad, mert a tatamira nem szabad cipővel rálépni, még papucsban sem, csak zokniban vagy mezítláb megengedett rajta a közlekedés.

A japán szobában az ajtók és az ablakok tulajdonképpen eltolható fatáblák vagy farácsok, amelyekre finom papírt ragasztanak. Ilyenek a lakásban a szobákat elválasztó válaszfalak is. Az ablaknál a belső tábla egy papírral borított farács, erre jön egy szúnyoghálós fémtábla, legkívül pedig az ugyancsak a padlótól a mennyezetig tartó, eltolható ablaküveg található. Ha meleg van, csak a szúnyoghálót és a szoba életét eltakaró papírfalat húzzák el. Télen azonban még a behúzott ablaküveggel is hideg van.

A szobákat elválasztó egyszerű papírajtók roppant vékonyak és sérülékenyek. Az első nap, mindjárt a megérkezésnél sikerült az egyiket beszakítanom a bőröndöm sarkával. Megvan az a rossz tulajdonságuk is, hogy a hangot és a szelet könnyen átengedik. Viszont a fa-papír válaszfalakat ki is lehet emelni a helyükből és más sínen csúsztatva kedvünkre alakíthatjuk velük a szobát, szűkítve vagy bővítve a lakófelületet.

A szamuráj időkben minden tolóajtót elhúzva kellett tartani, hogy a családfő állandóan rajta tarthassa szemét a családján. Nyitott válaszfalakkal ugyanakkor jobban szellőzött a ház is a fullasztó melegben.

A hagyományos japán szobában a berendezés nem foglalt valami sok helyet, ezt a külföldiek eleinte furcsállják és szegényesnek könyvelik el. A japán házban a szoba díszét a *tokonoma* nevű falmélyedés jelentette, ahol a fülkeszerűen kiképzett részben egy értékes fali festményt, fegyvereket, művészi összeállított virágcsokrot helyeztek el. A ház másik részében foglalt helyet a házi oltár az ősök fényképeivel vagy kis fatáblákra írt névvel, továbbá az isten szobrokkal és az áldozati ajándékokkal. A szobában volt még egy alacsony asztalka és pár ülőpárna. Minden egyebet a falba épített szekrényekben tároltak.

Ma a lakásokban megtalálhatók a nyugati bútorok, könyvespolcok, tévéasztalok is, és minden más civilizációs ketyere. Ez nagy zsúfoltságot okoz, még jobban leszűkítve a teret. Ágyat nemigen látni, mert minden japán a földre ágyaz magának. Az ágyneműt napközben a faliszekrényben tárolják. Sokan furcsának találhatják a földön alvást, de mondhatom, hogy ennél egészségesebb alvás nem létezik. Jómagam immár több mint 10 éve alszom japán módra és az ágyakat, heverőket most már nagyon kényelmetlennek találom. De nézzük csak meg, hogy mennyire laza és hajlékony tud lenni egy japán még öregkorában is, aki soha nem kényszerítette a testét holmi európai ülő- vagy fekvőalkalmatlanságok használatára. Nem így az európaiak vagy az amerikaiak, akiknek már a reggeli, ágyból való kikecmergés vagy a székről való felkelés is problémákat okoz.

Moshi-moshi

Mint a legtöbb dolognak, a telefonbeszélgetésnek Japánban is nagy jelentősége van, amit nem lehet csak úgy kutyafuttában elintézni. A japánok a halló helyett *moshi-moshi-t* mondanak a telefonkagylóba.

Az emberek, egymásnak telefonálva, különösen udvarias hangnemet használnak, főleg az alárendelt viszonyban lévő tartozik a tiszteletet megadni a rangban fölötte állónak. Ha egy alkalmazott felhívja a főnökét, mindenképp előtte elnézést kér, amiért elfoglaltsága ellenére zavarni merészelt, majd megköszöni, hogy fogadta a hívását. Azután gyorsan a tárgyra tér, mert Japánban a telefonbeszélgetések az „idő pénz” alapon rövidek, kimértek és célratorók. Végül az alkalmazott újabb elnézés mellett kéri, hogy főnöke fogadja jóindulatába, és elköszön. Megvárja, hogy előbb a főnöke bontsa a beszélgetést, ugyanis

udvariatlanság felettesünk előtt letenni a kagylót, mert a partner hallgatójában zavaró lehet a kattanás. Ezután az alkalmazott a helyére illeszti a kagylót, és meghajol a telefon előtt, ily módon bizonyítva lojalitását és köszönetét a céghez, amely egész életére alkalmazta.

A japán telefonkártyák rendkívül szépek, igen vékony műanyaglapok, melyeken van egy fokbeosztás, és a készülék lyukak beütésével jelzi, hány egységünk van még. Ezt a lyukak száma után le lehet olvasni, nem kell ezért a kártyát a telefonba dugni. A telefonkártyákat képekkel díszítik, amelyek különféle japán várkastélyokat, hagyományos japán épületeket, házakat, templomokat és tájakat ábrázolnak. Idővel szép gyűjteményt állítottam össze ezekből a kártyákból.

A japánoknak megvan az a rossz szokásuk, hogy a nagy rohanásban itt-ott elhagynak valamit. Erre az autóbuszban vagy a metróban az utasok figyelmét fel szokták hívni, mondván, hogy leszállás előtt ne felejtessenek a járműben semmit. Számomra azért is igen kedvező volt a japánok feledékenységé, mert sosem kellett telefonkártyát vásárolnom. Majdnem minden nap találtam egyet valamelyik fülkében, amin még maradt valamicske egység, amennyi legalább még egy beszélgetéshez elégséges. Egy idő után már rutinszerűen vizsgálgattam a telefonfülkéket, amelyek mellett elhaladtam. Igaz, hogy egyszer én is ottfelejtettem egyik fülkében a noteszemet, de még aznap este visszatérve, szerencsére megtaláltam.

Úgy látszik, utánam kevés – hozzám hasonló felfogású – európai járt a környéken.

Vándorárusok - Cipőt keresek - Külföldiek

Egyik este hangos kornyikálás riasztott fel, odakint valaki fejhangon kántált valamit. Eleinte azt hittem, valamilyen szekta szólítja esti imára híveit, de tévedtem. Valójában vándor árusoktól eredt a kornyikálás, akik esténként kis teherautókkal járkálnak be a várost és forró köveken sült édesburgonyát, tésztalevest vagy egyéb harapnivalót kínálnak a késő este hazafelé igyekvőknek. Régebben maga az eladó kiabálta világgá áruját, ma már hangszalagról megy a vendég hívogató.

Délelőtt a szójababárussal lehet találkozni, aki alaposan megpakolt biciklivel járja be a sikátorokat, és kürtjéből jócskán hamis hangokat csalva elő, tudatja, hogy „Gazdasszonyok! Itt a *tofu* árus!” Láttam továbbá pattogatott rizst kínáló árust is, aki a rizszemeket egy gépben hatalmas dörej kíséretében hirtelen kipattintja, valamilyen édes sziruppal leönti, formába teszi és felszeleteli, mint a csokoládét.

Nagyon érdekes még a *kori* árus terméke. A kori darált jég piros, zöld vagy narancssárga sziruppal leöntve. Kánikulában kellemesen hűsít.

A japán hétköznapokhoz tartozik továbbá a papírkereskedő teherautóján lévő hangszóró monoton kereplése: „ócska papírt felvásárolok!”, amit nem kell szó szerint érteni, mert a kereskedő csak begyűjti az előzőleg csinos kötegekbe kötött újságpapírt vagy más papír hulladékot, cserébe pedig vécépapírt vagy szalvétát kínál.

Nem vagyok nagy termetű ember, de amikor ki akartam egészíteni cipő- és ruhatáramat, komoly nehézségekbe ütköztem. Nem volt könnyű 44-es cipőt találni, és olyan ruhaneműt vásárolni, amelynek vagy ne szorítson a nyaka, vagy ne legyen rövid az ujjja. Végül, nem kevés szaladgálás és utánajárás révén sikerült. Már-már arra is gondoltam, hogy egy szumós üzletet kéne fölkeresnem, ahol aztán örvendhetek, ha véletlenül valami rám illő cuccot találok. (De még mindig jobban jártam, mint az egyik barátnőm apja, aki igen kis termetű japán lévén, Németországban a gyermekosztályon kényszerült bevásárolni – többek között szmokingot, hogy egy tiszteletére rendezett egyetemi partin ütőképes legyen.)

Adott országban ajánlatos öltözködésünkben is a helyi hagyományokhoz igazodni. A nagy nyári melegekre magam is vásároltam könnyű és lenge kimonókat nappali és éjszakai használatra, amelyekben könnyebb volt átvészelni a párás meleget. De voltak

japán papucsaim is gyékényből és fából, nem kellett füledli sport cipőkben meg bakancsokban trappolnom, mint annyi külföldi turista.

A Japánban élő külföldiek általában három okot szoktak felső rolni, amiért az országba jöttek, és pedig: tanulmányi út, házasság és munkavállalás.

Az első csoportba az amerikai és nyugat-európai diákok tartoznak, a másodikba a délkelet-ázsiaiak és a kelet-európaiak. Mostanában divatba jött, hogy a japánok ez utóbbi vidékekről keresnek élettársat maguknak.

Végül a harmadik csoportba tartoznak a filippínók, irániak, bangladesiek, brazilok, amerikaiak stb. Az 1980-as évektől kezdve egyre több turistavízummal érkező külföldi vállalt illegális feketemunkát. Az úgynevezett 3K-ás munkákra (*kitsui*, *kitanai*, *kiken* = nehéz, mocskos, veszélyes) gyakran alkalmaznak a kisebb-nagyobb cégek munkavállalási engedéllyel nem rendelkező külföldi feketemunkásokat a Közép-Kelet, Délkelet-Ázsia és Latin-Amerika országaiból.

Felruccanak Tokióba

Tokió a világ legnagyobb városa, akkora, hogy lakosainak száma több, mint egész Magyarország népessége, és a városban bármelyik irányba autózzunk, 80 kilométernyi kocsikázás után még mindig Tokióban vagyunk. Éles nyelvű amerikaiak szerint a japán fővárosban a város modern világváros-jellege miatt az új baseball-stadionon kívül nincs semmi érdemleges látnivaló, és az itt található turisztikai látványosságok is a háborúban lebombázott épületek másolatai.

Az igaz, hogy Tokió nem említhető egy lapon Kyotóval, Kamakurával és Narával, de azért itt is jócskán van mit nézelődni. Csak bírja cipőtalppal és pénztárcával az ember.

Mindenek előtt az 1920-ban alapított Meiji szentélyt látogattam meg, amelyet az 1912-ben elhunyt Meiji császár emlékére emeltek. Meiji császár – akiről korszakot neveztek el – 1868-ban megdöntötte a sógunátus akkorra idejétmúlt intézményét, visszaállította a császári ház uralmát és elindította az ország korszerűsödését. Pár évtized alatt Japán rohamléptekkel érte el azt, amit a nyugat több évszázad alatt valósított meg. Az egész japánság által csodált és tisztelt császár emléke ma sem halványodott el, a Meiji jingu szentély napjainkban is az egyik legszentebb zarándokhely és az új Japán szimbóluma. A szentély bejáratnál elhelyezett *torri-k* (kapuépítmények) 12 m magasak és oszlopaik másfél méter vastagok. Ez a torri a legnagyobbak közé tartozik, és japán ciprusból való fája 1700 éves.

A szentély mellett található a 72 hektáros Császári Kert, minthogy Meiji császár szívesen sétált arrafelé. Nem is csoda: a parkban megszámlálhatatlanul sokféle fa-, bokor- és cserjefajta mellett több mint 100 féle nőszirm virágzik.

A turisták nagy többsége a városnézést a Tokió farmnál kezdi – azaz a Tokió-toronynál, amely a párizsi Eiffel-torony másolata; 6 méterrel magasabb az eredetnél, s a tetejéről egész Tokió látható.

GINZA Tokió központja, ahol régebben a Ginza nevű utcában ezüstpénzt vertek, és itt volt a kereskedőnegyed. Manapság a külföldiek a homlokukat ütögetik, amikor meghallják, hogy arrafelé egy négyzetméternyi telek kereken 1.000.000 dollárba kerül. A szamuráj idők pénzcseréje bankjegysugássá alakult át, a kereskedők köszönik, megvannak, és ugyancsak a Ginzán található a legnagyobb cégek főhadiszállásai, továbbá a legnagyobb és a legrégebbi áruházak is.

Tokióban mindenütt fel-alá hömpölyög a tömeg, főleg Asakusában – abban a negyedben, ahol még mindig elevenen élnek a régi Tokió szokásai, hagyományai. Úton-útfélen kis üzletekbe, vendéglőkbe és régiségkereskedésekbe botlani. Ámde mégis csak a Shinjuku negyed a király: ha a Ginzán pezseg az üzleti élet, úgy Shinjukuban a szórakozási lehetőségek szinte kimeríthetetlenek, és itt van az éjszakai élet központja.

Meglátogattam pár tokiói múzeumot is, de hamar leálltam, mert a japán múzeumok a nagy európai testvérintézmények gazdag kínálatához képest meglehetősen szerények. Ez azzal magyarázható, hogy Japánban az igazi kincsek és értékes műalkotások jobbára magántulajdonban és magángyűjteményekben vannak. A kíváncsi turistának így be kell érnie mással, ugyanis a műkincsek tulajdonosai a világon senkinek sem mutatnák meg a család nemzedékről nemzedékre öröklődő értékeit. És nincs az a pénz, amiért megválnak valamitől. Példa erre egy szegény diák esete még a hatvanas évekből, aki nap mint nap egy kopott, repedezett rizses edényből ette ebédjét, amíg valaki fel nem fedezte, hogy a csésze több, mint 700 éves és milliókat ér. A szegény diák pedig el nem adta volna semmi kincsért, mert ő a nagyapjától örökölte. Inkább ette zokszó nélkül a silány ebédeket és nyomorgott tovább.

A borbélynál - Micsoda frizurák!

A borbélyüzletek előtt – legyen az a legelegánsabb szalon vagy külvárosi olcsó üzlet – piros-fehér-kék színekre festett spirál forog üvegoszlopban. Ez a cégtábla szerepét tölti be, mint Európában a keresztbe tett fésű vagy olló.

Ami a külföldieknek itt a legszokatlanabb, az a borotválás. A vendéget beleültetik a székbe, és az arcára gőzben felforrósított kendőket helyeznek. Ezután a kendőkön keresztül megmasszírozzák, majd felviszik a borotvahabot. A széket majdnem vízszintes helyzetbe hozzák, és kezdetét veheti a borotválás. Ebben a pozícióban a műtőasztalon érzi magát az ember. Még a borotva sem a hagyományos nyeles borotva, csak egy kis, rövid nyelű kés, amivel rendkívül ügyesen bánnak. Japánban természetes dolognak számít a homlok, a fül és az orr borotválása. A borbélyal lehetőleg még a borotválás előtt közöljük, ha mindebből nem kérünk, továbbá ha a szemöldökünket is szeretnénk a régi formájában tovább viselni. A japánoknak mindez nem gond, mert ők kevésbé szőrösek, és a szakálluk is gyér. A borraivaló itt ismeretlen fogalom, ezért ne lepődjünk meg, ha a mester visszaadja a borraivalónak szánt aprópénzt, és értetlenkedő arcot vág.

Valahányszor az utcára léptem, alig láttam olyan nőt, akinek a hajával ne csináltak volna valamit. Egyre kevesebb az olyan nő, akinek a haja a maga természetes szépségében pompázna.

Japánban viszonylag, friss divatörület – ha egyáltalán használhatom ezt a szót, hiszen ez a mánia már több mint 15 éve tart – a festett és göndörített haj. A legkedveltebbek a szőke, a sárga, a barna és a rozsdás szín különböző változatai. Nem csak a fiatalok festik a hajukat, hanem komoly üzletemberek, tehetős polgárok is. Az idősebb nőknek és férfiaknak teljesen elfogadható dolognak tűnik, sőt, már az 1-2 éves kisgyerekeknek is festett a hajuk. Így aztán nem beszélhetünk a hippikorszak kései megújulásáról. De nem is kell valakinek hippinek lennie ahhoz, hogy ijesztően tudjon kinézni. Vegyük például a középiskolás lányokat: többségük az egyenruha ellenére úgy hat, mint egy prostituált. A szőke, a sárga, a barna és a fehér színekből komponált „hajköltemények”, az afrofrizurák vagy a trópusi madarak színompás tollazatához hasonló hajviselet nem kis meglepetést okoz a Japánba utazónak. Ehhez társul még a műköröm, a kék vagy zöld kontaktlencse, az erősen leburnított bőr, a szélsőséges smink, és az ember már nem is tudja, hogy hová tegye a leányzót.

De hadd említsem meg az éltesebb női korosztály specialitását. A régi Japánban nem a nő kebleit találták erotikusnak, hanem a kiborotvált tarkóját. Ezért még ma is látni feltűnően kiborotvált tarkójú öregasszonyokat. Egy szó mint száz: el kell ismerni, hogy a látvány tényleg szexis.

Bérlősors - Térkép a névjegykártyán

Itt igen sokan élnek abból, hogy a nagyapáik után örökölt rizsföldekre bérházakat építenek, majd lakásonként kiadják. A tulajdonos, aki egyben házmester is, majdnem minden nap eljön megnézni, hogy minden jól működik-e és hogy a lakónak van-e valamilyen panasza. Ha valami elromlik, akkor azonnal megjavíttatja.

A lakásbérléssel az a gond, hogy néha kauciópénzt kell fizetni, vagy előre kérik a bért. Vannak aztán olyan házmesterek, akik valóságos istencsapást jelentenek a külföldinek. Többek között összeállítanak egy listát, amelyben leszögezik, hogy mit szabad és mit nem tenni az új lakásban. Nos, lássunk egy pár érdekességet:

1. Tilos zongorázni.
2. Tilos a falba szeget verni, csak a falon szemmagasságban futó falécbe szabad szeget kalapálni.
3. Tilos indiai currys ételeket főzni, mert ezeknek olyan átható az illatuk, hogy még a harmadik utcában is érezni.
4. Nem szabad zajos háziállatokat tartani (kutyát, macskát, majmot és madarakat).
5. Tilos cipővel bemenni a szobába. Gondolom, ennyi elég.

Hamar megszokja az ember, hogy minden japán hivatalnoknak, üzletembernek van névjegykártyája. Az ismerkedések rendszerint névjegykártya-cserével kezdődnek, és egy konferencián nem keltünk botrányt azzal, ha magunk elé rakjuk partnereink névjegyét és azokból puskázunk. Még a Japánban élő külföldiek is japánul nyomtatott névjegyet használnak, de elvétve akad kétnyelvű is: japán és angol.

Sok névjegy hátán kis térkép található, amelyen feltüntetik a címhez legközelebb eső áruházat, útkereszteződést vagy benzinkutat, a könnyebb eligazodás végett. A kis térkép sokszor igen hatásos segítség, mert megesik, hogy még a taxisofőrök sem ismerik a címet a nagyvárosok egyik vagy másik félreeső negyedében.

A névjegykártya átadása a következőképpen történik: a bal és jobb kezünket enyhén szorítsuk ökölbe úgy, hogy a hüvelykujj felfelé nézzen. A névjegykártyát a széleinél fogjuk, a kinyújtott hüvelyk és behajlított mutatóujjunk közé. A karjainkat tartsuk magunk előtt, és a könyökünket szorítsuk az oldalunkhoz. Vigyázzunk, hogy a kártya felirata a partner felől legyen olvasható. Ezután nyújtuk át a névjegykártyát, és a mozdulattal egyszerre hajoljunk meg. Meghajlás közben a lábfejünket és a térdünket tegyük össze, és merev lábakkal, csípőből hajoljunk meg. A névjegykártyát hasonlóképpen vesszük át, meghajlással kísérve.

Tűzvész és földrengés

A földrengések hozzátartoznak a mai Japán hétköznapijaihoz, szakértők szerint mintegy 5000 földrengéssel számolhatunk évente. Megesik, hogy a város egyik negyedében földrengés van, de a másikon teljes a nyugalom, és nem észlelnek semmit. A japánok nem nagyon törődnek a földrengésekkel, már megszokták, de a külföldinek minden egyes földrengés valóságos tortúra, ami után kiveri a hideg veríték.

Először is, a földrengések teljesen váratlanul érkeznek és nincs idő felkészülni rájuk, annak ellenére, hogy a földrengésjelző műszerek pár perccel, vagy másodperccel előre kijelzik a várható eseményt, és a tévé vagy a rádió is azonnal bemondja, hogy hamarosan földrengés várható.

Megesik, hogy este, amikor a kedvenc tévésorozatunkat kísérjük figyelemmel, egyszer csak a készülék elkezd pityegni, és a képernyőn már szalad is végig a piros vészfelirat: földrengés közeledik! Mire föleszmélnénk, már reng is minden. Nincs idő sehová sem elbújni, vagy legfeljebb beállni az ajtófélfá alá. Először is teljesen felesleges kapkodni, mert úgy sincs hová szaladni. Az utcán a házak egymáshoz annyira közel vannak építve,

hogy két ház között alig tud egy girhes macska elszurranni. Másodsorban Japánban a telefon- és villanyáram-vezetékek nincsenek eldugva a földbe, hanem minden az ember feje felett lóg, mint valami óriási pókháló. Ha nem dől rám a szomszéd háza, akkor szerencsés esetben beérhetem annyival, hogy a fejemre esik a drót.

Maguk a földrengések nem annyira veszélyesek, mert a fából, préselt lemezekből és eltolható papírfalakból készült összedőlt házak alól még valahogy ki lehet kászálódni. A legnagyobb gondot a földrengéseket kísérő szökőár és tűzvész szokta okozni. A régi Japánban a legtöbb áldozatot a beomlott házi tűzhelyekből származó tűz szedte, mert a város percek alatt tüztengerré változott. Így halt meg 1923-ban 40.000 ember, mert a földrengés elől egy bambuszligetbe menekültek és itt érte őket a tűz.

Az első, Japánban átélt földrengés annyira megijesztett, hogy éjjel kiszaladtam az utcára. Aztán magamra néztem és láttam, hogy csak alsóban vagyok, erre visszaszaladtam a lakásba. Később annyira megszoktam a földrengéseket, hogy különösebben már nem zavartak, megtanultam a japánoktól elviselni és velük élni. Csak egy földrengés volt, amely keményen megkínzott. Pechemre, reggel korán érkeztek a lökéshullámok és annyira hevesen, hogy álmomból arra ébredtem, ki kell mennem rókázni.

Ismerkedés a metrón, buszon

Megfigyeltem, hogy az európaiakkal, az afrikaiakkal vagy a dél-amerikaiakkal sokkal hamarabb lehet beszélgetést kezdeményezni nyilvános helyen, ezek valahogy nyitottabbak a barátkozásra. Viszont az amerikaiakról nem mondható el mindez, mert alighogy megérkeznek Japánba, máris úgy tesznek, mintha ők találták volna fel a spanyolviaszt, és rettentő magas lóról beszélnek más népek fiaival.

Mielőtt Japánba utaztam volna, még nem ismertem az amerikaiakat, soha semmiféle kapcsolatomban nem volt velük, ezért szerettem volna többet is megtudni róluk, és barátságosan közeledtem feléjük a metróban vagy a könyvesüzletben, ha történetesen a szomszédomban amerikai volt. Egyszerűen nem tudtam megállni, hogy oda ne köszönjek neki, és meg ne kérdezzem, miként vélekedik Japánról. Legnagyobb bánatomra azonban az amcsik nagy többsége ridegen fogadta közeledésemet és hányaveti módon viselkedett, flegmatikusán kifizetve engem pár tömondattal. Volt, aki szóra sem méltatott, amit kissé ingerülten nyugtáztam, mert először is én nem kértem semmit ezektől az úriemberektől, másodsorban rajtam is volt olyan ruha, mint őrajtuk, és ezenkívül pénz is volt a zsebemben.

Kivételt képeztek viszont az amerikai színészbőrűek. Ők ugyanis mindig kitörő örömmel fogadták barátságos szavaimat és paroláztak velem. Szegények, biztosan már elég seggberúgást kaphattak a japánoktól a bőrük színe miatt, ezért gondolom, jól esett nekik is, hogy valaki nem büdös niggerezi le őket. Pár perc beszélgetés után – mert egyikünknek mindig ki kellett szállnia valamelyik metróállomáson – rendszerint azzal búcsúztam el tőlük, milyen nagyon sajnálom, ami történt a gyarmatosítás alatt, habár semmilyen fejefoka nem vett részt ebben a partiban. Én is fehér ember vagyok és szégyenkezem amiatt, amit mások velük szemben elkövettek. Az egész rabszolga kereskedelmet és kényszermunkát beleértve, továbbá a jelenlegi borszín alapú hátrányos megkülönböztetéseket Dél-Afrikában vagy egyebütt. Ezek után még egyszer kezet ráztunk és jó barátságban váltunk el.

Alkalmam volt megfigyelni a metrórendőrséget is, méghozzá munka közben. Japánban rengeteg perverz fickó él, akik úgy szereznek szexuális kielégülést, hogy a túlszűfolt metróban a nők fenekét tapogatják, vagy cipőbe, kabátba, táskába beépített kamerával filmeznek női bugyikat és szoknyákat. A metrórendőrség az ilyen embereket emeli ki a tömegeből olyan boszorkányos gyorsasággal, hogy azoknak még feleszmélni sincs idejük, máris kattan rajtuk a bilincs.

Egyszer egy pincérnő, aki a Costa nevű görög lebuiban dolgozott, mesélte, hogy őt is derekasan végigtapogatták hazafelé menet a metróban. Menekülni vagy odacsapni nem lehetett, mert akkora volt a zsúfoltság, hogy a csomagot nem is kellett letennie a földre, mert az megállt a levegőben. Bizonyára a polgár is alaposan megizzadt, míg oda tudta tornáztatni a kezét, ahova kellett, de aztán a következő megállónál a tömeg kiömlött az ajtón és velük együtt a tapogató is eltűnt. Otthon, amikor a pincérnő levetkőzött, a bugyijában talált egy 1.000 jenes bankjegyet. Rendes volt a tapogató, mert a szerzett élvezetet – bármilyen rövid is volt – tisztességesen megfizette. Úgyhogy a pincérnőnek nem lehetett oka a panasza.

Az első időben – amikor még nemigen tudtam a járást – szorgalmasan buszoztam, később meg átpártoltam a biciklire. Ebbéli döntésem az eredményezte, hogy egy idő után már nem bírtam elviselni a szaladgálást a metróállomásból a busz után, a mindennapi tömeget, azt, hogy sosem kapok ülőhelyet, és főleg, ami nagyon idegesített: az az állomásokat és a fontos épületeket bemondó automata vénkisasszony hangja volt. A japán buszjáratok amúgy nagyon jók: pontosak, tiszták, a sofőrök uniformisban és fehér kesztyűben vezetnek, egyszóval minden a legnagyobb rendben lett volna, ha reggel és este megszabadulok a tolongástól vagy a buszban a préselődéstől.

A buszszorban várakozás közben sokféle furcsaságot látni nap mint nap. Hol két hivatalnok baseballozik, az egyik dobja a képzeletbeli labdát, a másik pedig az esernyőjével elüti, hol egy másik golfozik, az esernyőjével egymás után ütve el a labdákat. Az egyik este azonban még szokatlanabb attrakciónak lehettem tanúja: az egyik hivatalnok kiállt a sorból és mindenki szeme láttára elkezdett járni egy tüzes flamencót. Úgy mozgott, mint egy bártáncos, persze rá se bagózott senki. Aztán egy jó negyedóra múlva az illető meghajolt, bezsebelte a képzeletbeli közönség elismerését és mintha mi sem történt volna, visszaállt a sorba és felvette a hivatalban egész nap futkosó aktakucakok elgyötört fapofáját.

Sajnos, Japánban a buszon nem lehet se beszélgetni, se barátkozni. Senkit sem érdekel a más baja, fájdalma. Mindenki csak ül magának és várja, hogy valahol már leszállhasson, kikerülve a rohanásból. Még a mindennap találkozó törzsutasok sem igazán köszöntik egymást.

A lakás melege - Konyha helyett étterem

A szobák fűtését eredeti módon oldják meg a japánok, bár különösen az ország déli részein nem sok szükség van rá, hiszen igen enyhék a telek: vagy a légkondicionáló berendezéssel, vagy egy táská nagyságú fűtőtesttel, amely villamos áram meghajtású, és petróleummal működik.

A legkedveltebb megoldás a *kotatsu*. Ez egy kis négyszögletű asztalka, alacsony lábakon, amelybe egy villamos melegítőt és egy nagyméretű paplant építettek be. Hátránya, hogy csak a paplan alatt és legfeljebb az asztalka körül érezhető a meleg, a szoba távolabbi részeit nem melegíti fel. Télen a japánok az asztal alá dugott lábakkal teáznak, beszélgetnek, írnak, olvasnak és tévéznek.

Otthon nekem is volt kotatsum, nagy, vörös bársony paplannal. Nagyon szerettem alája dugva melengetni a lábam és közben teázni vagy levelet írni. Megegett, hogy különösen szeles estéken az ágyamat a kotatsu mellé vetettem és félig alája bújva aludtam.

A szűk lakásokban alig jut hely a konyhának, sok helyen meg éppenséggel hiányzik. Ezért aztán a nyilvános éttermek nagy látogatottságnak örvendenek. Ráadásul sokan nem is tudnak főzni, de ha tudnának is, a reggeltől estig tartó, intenzív munkaidő miatt aligha jutna rá idejük. Az úton-útfélen megtalálható éttermekben (egyes források szerint az országban körülbelül egy millió étterem működik!) sokkal kényelmesebb, olcsóbb és egyszerűbb az étkezés, mint otthon. Ráadásul a hagyományos japán éttermek mellett akad

többek között kínai, indiai, koreai, francia, thai, olasz stb. konyha, hogy csak a legismertebbekről szóljak. Tény, hogy a választék igen széles.

Nekem mint külföldinek a japán ételek először furcsának tűntek, elsősorban az ismeretlen zöldségfélék, fűszerek és egyéb alapanyagok miatt, de idővel megszoktam, sőt meg is szerettem őket. Valójában a japán ételek többsége zsír- és kalóriaszegény, ezért a szigetlakók nem igen bírják az alkoholt és hamar lerészegednek. Csodálkozva veszik tudomásul, hogy a külföldiek az ő szemükben tekintélyesnek tűnő alkoholmennyiséggel is könnyedén megbirkóznak. Ennek magyarázata abban lehet, hogy a japánokból a zsírszegény étrend miatt hiányzik egy alkoholelrontó enzim, emiatt a szervezetük egyszerűen szinte képtelen alkalmazkodni az alkoholhoz.

Sok tradicionális japán étterem kedvenc vendégcsalगतó fogásként az étlapon szereplő ételeket viaszból megmintáztatja és vitrinben kirakja az étterem bejárata elé. Az arra haladók megnézhetik, mekkorák az adagok, miként néz ki az étlapon szereplő étel és mennyibe kerül. A viaszételek amúgy nagyon szépek, színesek és étvágygerjesztők. Roppant ügyes reklámtárgyak, és sokkal hatásosabbak, mint kitenni egy menüt, esetleg egy fényképes étlapot, amely szövegesen tartalmazza a kínálatot. Egy étlap sosincs olyan hatással a vendégre, még ha tele is van színes képekkel, mint a viaszétel, amely egy pillantással bemérhető, feltérképezhető. A viaszételek látványára a legtöbb embernek összefut a nyál a szájában és öt közül három biztosan betér ebédelni.

Barátkozás a japán étlappal

Mivelhogy a teljes repertoárt helyszűke miatt nem tudom felsorolni, csak azokat említeném meg, amelyeket különösen megszerettem és szívesen fogyasztottam Japánban való tartózkodásom alatt.

Az *akarni no so misoshiru* a japánok kedvenc reggeli levese, ez vörös szójababpasztából készül. A leves színe barna, erősen zavaros és kissé trágyaízű. Bármilyen zöldség kerülhet bele, például hagyma, padlizsán, krumpli, retek, szójabab túró, kagylók, algák stb. Állítólag nyolc évbe telik, amíg a külföldi megbarátkozik az ízével, de ez túlzás. Finom még a *kashiwa no karaage* – ez nagyobb darabokra vágott csirkehús szójaszósz, szaké, cukor, só, bors, reszelt gyömbér keverékéből készült páclében. A húst kis idő múlva kivesszük a pácléből és kukoricakeményítőben megforgatják, majd aranybarnára sütik.

A *sukiyaki* az egyik leghíresebb japán étel, a külföldieket mindig ezzel etetik. Az asztalra beépített tűzhelyen faszénparázsra helyezett serpenyőben a szakács a vendégek szeme láttára sűti meg a vékonyra vágott marhahús-darabokat, zöldségeket, tésztaféléket és szójabab-túrót. Az ételt szójaszósszal, *mirin* mártással, húslevessel és szakéval ízesítik. Az elkészült darabokat fogyasztás előtt nyers tojássárgába kell mártani.

Ha külföldieket kérdezzük a japán ételek felől, mindig a *sushi* ugrik be elsőnek. Ez a gasztronómiai remekmű tulajdonképpen igen finoman kimunkált szendvicsekre emlékeztet. A nyugati éttermekben a *makizushi* és a *nigirizushi* a legismertebb. A makizushi elkészítésekor a fekete papírlaphoz hasonló szárított algára helyezik az ecetben és fűszerkeverékben főtt rizst, tojásrántottát, uborkát, gombát, nyers halszeleteket, stb. Egy speciális bambusztekerccsel henger alakúra csavarják és felszeletelik. Szójamártással és reszelt japán tormával kell fogyasztani. A nigirizushi pedig falatnyi rizsre helyezett és algaliszalagokkal átkötött nyers tengeri halszelet, továbbá minden, ami a tengerben van.

Egy másik specialitás a *sashimi*. A japánok minden nyersen fogyasztott húst sashimi névvel illemeznek. Ez az esetek nagy többségében hal- és bálnahús vagy a tenger gyümölcsei, mint kagylók, csigák, rákok, stb., de lehet nyers marhahús, lóhús vagy teknősbéka hús is. Az édesvízi halakért nem rajonganak különösen, mert ezeket nem lehet nyersen fogyasztani, ugyanis sok esetben az emberre veszélyes férgeket hordoznak. A sashimit szójaszószba reszelt gyömbérbe vagy japán tormába kell mártogatni, mielőtt

elfogyasztanánk. A nyers húsok közül a lóhúst értékeltem nagyra, úgy vélem, hogy a hal után ez a legegészségesebb hús.

Sör mellé legjobban a *yakitori* csúszik és az *edamame*. A yakitori sült szárnyashús, amelyet póréhagyma- és paprika-darabokkal váltakozva nyársra húznak és különféle szószokban megforgatva faszénparázson megsütnek. Az edamame friss, fiatal szójabab sós vízben félig megfőzve.

Híres japán étel még a *tempura*, dacára annak, hogy portugál közvetítéssel érkezett a szigetországba a XVI. században. Az étel nagyon egyszerű: a zöldség- és halszeleteket palacsintatésztahoz hasonló masszába forgatják, és bő olajban kisütik. A legfinomabbak a rákok és a kagylók, de majdnem minden zöldségből lehet finom tempurát sütni. Fogyasztás előtt reszelt retekéből és gyömbérből készült szószba kell mártani.

A japán konyha négy tésztaféléjét ismer, ezek az *udon*, a *kishimen*, a *ramen* és a *somén*. A tésztaételek kb. ezer évvel ezelőtt kerültek át Kínából és ezalatt sok változáson mentek keresztül. A legtöbbjüket forró húslevesben tálalják és úgy kell onnan kiszűröcsölni.

Külön színfolt Japánban a kínai konyha. Bár a kínaiakat az illegális bevándorlás és a rossz munkateljesítmény miatt nemigen szívlelik Japánban, a kínai főzés mód igen nagy megbecsülésnek és tiszteletnek örvend. Két ismertetőjele van: vagy olyan olcsó, hogy az már majdnem ingyen van, vagy megfizethetetlenül drága. A kérdés csak az, hogy hol és mit rendelünk.

Magam is gyakran étkeztem kínai étteremben, persze az olcsó kifőzdékben, ahol a pórénép által fogyasztott mindennapi ételekkel lehetett találkozni. De egészen biztos, hogy ha meglátogatok egy elegáns kínai éttermet, olyan ételekkel fogok találkozni, amilyenről még álmodni se mertem volna. A japánok nagyon szeretik a kínai konyhát, és sok ételüket kínaiásra igazították, de bizonyos specialitásaikat éppen a kínaiak hozták be, fokozatosan olvasztva be a japán konyhaművészetbe.

Étkezési illik-nem illik

Az ételek elfogyasztásának nincs szigorúan meghatározott sorrendje, mint az európai fogások esetében. Egyszerre 8-10 fogást szolgálnak fel, beleértve a levest, ami lehet az első, de akár az utolsó fogás is. A japánok minden étkezéshez egyszerű és minden ízesítőszer nélkül főtt rizst fogyasztanak az elmaradhatatlan zöld tea kíséretében.

Legfontosabb evőeszköz itt az evőpálcika, amely készülhet bambuszból, rózsafából, vasfából, ébenfából vagy elefántcsontból. Hamar rájövünk, hogy a kelet-ázsiai étrend fogásaihoz, amelyek eleve apróra vagdaltak, ez a legeszményibb evőeszköz, s nagyban megkönnyíti a forró ételek fogyasztását.

A kínai vagy a japán konyhára emberemlékezet óta jellemző, hogy az ételt kis darabokban készítették, és kis tálacskákra rakták. Ezért nincs szükség se késre, se villára elfogyasztásukhoz. Az egyes falatokat azonban valamilyen módon el kellett juttatni a szájba és erre teljes mértékben megfelelt az evőpálcika. A rizs ragacsosra van főzve, ezáltal összetapad kis rögökbe, és könnyedén felvehető az evőpálcikákkal.

Minden étkezés az *itadakimasu* szó összetett kézzel való hangos éneklésével kezdődik. Ez többször is megismétlődhet egy-egy ínycsalat vagy egy-egy újabb fogás előtt. Némely szótárak tévesen „jó étvágyat”-ként értelmezik, ami kissé ellentmondásosnak tűnik, mert a japánok akkor is elkántálják az itadakimasut, ha egyedül ebédelnek, vagy ha saját kezűleg készítették el az ételt.

Az itadakimasu szó valódi értelme a „részeselek belőle”, „elfogadom”, „magamhoz veszem” szavak választékos formában való kifejezése. Amolyan imának is értelmezhető: az étel elfogyasztása előtti hálaadás azoknak az élőlényeknek, melyeket saját életünk érdekében fel kell áldoznunk.

De a nyugati ételek elfogyasztása előtt is összeteszük a kezüket, az étel felé fordulva pedig meghajolnak és elkántálják az itadakimasut. Az étkezések a *gochisosama deshita* felkiáltással végződnek, jelentése „köszönöm az ételt!”

Ott-tartózkodásom alatt sikerült összeállítanom egy lajstromot azokról a legfontosabb szokásokról, amelyeket elsajátítva rengeteg kellemetlenségtől kímélhetjük meg magunkat japán földön. (Egy részük, természetesen, nem csak Japánra érvényes!)

Ezek az alábbiak:

- evés közben ne nyaljuk le az evőpálcikánkat.
- saját evőpálcikánkkal ne kínáljunk vagy ne adjunk át másnak ételt.
- ne mutogassunk az evőpálcikánkkal.
- ne szűrjük az ételt az evőpálcikánkra.
- ha egyszer az evőpálcikánkkal valamit felemeltünk a tányérunkról és beleharaptunk, együk meg a falatot, mert nem illik visszatenni.
 - amikor a pálcikáinkat nem használjuk, tegyük őket a *hashiokira* – a pálcikatartóra –, ne az asztalra.
- evés közben ne tegyük a pálcikákat a tányér szélére, mert ez azt jelenti, hogy befejeztük az evést.
 - evés közben a pálcikákat ne szűrjük merőlegesen a rizsbe, mert ezzel a gesztussal az asztaltársunk halálát kívánjuk. (A samuráj időkben, ha valaki merőlegesen beleszúrta az evőpálcikát a rizsbe, a szomszédja halálát kívánta, és ez a következő pillanatban be is következett kardvágás által.)
 - étkezés közben a rizses edényt vegyük a bal kezünkbe és emeljük a szánkhoz, a jobb kezünkben tartott pálcikákkal juttassuk a rizst a szánkba.
 - soha ne öntsünk ízesítőszeret (például szójaszószt) az egyszerű főtt rizsre.
 - a már megkóstolt húst ne tegyük vissza a közös tálra.
 - ne kérjünk kést vagy egyéb nyugati evőeszközt, mert ez a japán felfogás szerint azt jelenti, hogy az étel hihetetlenül ehető.
 - a közös levesesedénybe ne tegyünk ízesítőszeret.
 - sushi fogyasztásakor csak annyi szójaszószt és *wasabit* tegyünk a kis mártogató tálba, amennyit biztosan el tudunk fogyasztani.
 - a suhsit a halas felénél mártsuk a szójaszószbába, mert a másik oldalánál a rizs szétázna, és akkor a sushi még azelőtt szétmállik, mielőtt elfogyasztanánk.
 - a sushit megfoghatjuk kézzel vagy evőpálcikával.
 - a sushit nem illik darabokban enni, mindig egy harapásra együk meg.
 - ne tegyünk megjegyzéseket az ételre.
 - a leves fogyasztásakor a leveses edényt vigyük a szánkhoz, a levest szűrőszóval igyuk meg és a belefőzött halat, zöldséget stb. az evőpálcikákkal vigyük a szánkhoz.
 - a térsza-ételeket is fogyasszuk a fent említett módon.
 - ne grimaszkodjunk az asztalnál.
 - ne böfögjünk.
 - ne fújunk orrot az asztalnál, ez Japánban nagy illetlenségnek számít.
 - nagyobb falatoknál, amelyeket nem tudunk egyből elfogyasztani, harapjunk le egy darabot, a maradékot tegyük vissza saját tányérunkra.
 - vigyázzunk, hogy étkezés közben ne ejtsük ki a falatokat az evőpálcikák közül.
 - miközben a falatokat a szánkhoz visszük, tartsuk a tenyerünket az evőpálcikák alá, így az esetleges kicsúszó ételdarabok nem a nadrágunkra esnek.
 - vigyázzunk, hogy étkezés közben ne törjük el az evőpálcikákat, ez azt jelenti, hogy az illető hamarosan meg fog halni.
 - az étkezés befejeztével soha ne hagyjunk a tányérunkon rizst, mert ez udvariatlanságnak számít.

- sose töltsünk italt a saját poharunkba, bízzuk ezt mindig az asztalszomszédunkra, ugyanakkor ne feledkezzünk meg a szomszédunknak tölteni.
- étkezés közben ne csámcsogjunk.
- étkezés közben ne nyújtsuk ki a lábunkat az asztal alatt.
- mielőtt elmennénk valakihez vendégségbe vagy egy japán étterembe, ahol le kell vetni a cipőt, mossunk lábat és húzzunk tiszta zoknit, ellenkező esetben kényes helyzetet teremthetünk.
- ne ropogtassuk a csontokat étkezés közben.

Az étteremben, a pincérek körében nem beszédtéma a borraivaló, és senki sem várja el a vendégtől. A japánok főlegesen dolognak tartják, s nem várnak külön elismerést azért, hogy munkájukat felelősségtudatból végzik. (Tudod, hol a helyed, tedd azt, amit tenned kell és amit elvárnak tőled – valahogy így foglalható össze a japán mentalitás.)

Ennek ellenére az Európát és Amerikát megjárt vendégek értékelni szokták az extra szolgáltatásokat és adnak borraivalót. Megtörténik, hogy igen forgalmasnak ígérkező partik vagy esküvők előtt a rendezvény-szervező személy átad az étterem vezetőjének egy pénzes borítékot. Egyben kéri a tulajdonos és a személyzet jóindulatát, és elvárja, hogy a sok tennivaló ellenére is a rendezvény zökkenőmentesen folyjon le. Ez a pénz értelmezhető borraivalóként, de ritkán kerül kiosztásra a személyzet között, mivel igen elenyésző összeg jutna egy főre. A tulajdonos a pénzt a havonta sorra kerülő munka utáni nagy kiruccanásokra használja fel, amikor is meghívja a személyzetet egy bárba vagy egy étterembe.

Nara, a régi főváros

Aki a japán történelem VIII. századát szeretné tanulmányozni és imádja a régi faépületeket, a buddhista templomokat és a bennük felhalmozott műalkotásokat, Narába utazzon. Magáról a városról annyit kell tudni, hogy 710 és 794 között itt volt a fokozatosan megszilárduló japán feudális állam első székhelye. Az aránylag rövid Nara-korszak alatt 7 császárnak volt itt udvartartása, és ebben az időben élte virágkorát a buddhizmus és művészete.

Nara várost a kínai Tang dinasztia fővárosa, Changan mintájára építették és nem csak az építkezés, hanem az egész gazdaságpolitikai rendszer a kínai kultúrát, a kínai művészetet és a buddhizmust követte. Azelőtt minden császár vagy császárné halála után új helyre költöztették a fővárost, mert úgy hitték, hogy üldözni fogja őket a megboldogult szelleme.

A külföldiek körében a legjobb híre Narának van, mert itt rengeteg a zöldövezet, a város nagyon csendes és mindenütt sok a régi épület, a templom. Nagyszerű lehetőség nyílik a művészetek és a régi írások tanulmányozására, mivel a városi könyvtárak és az iskolák könyvtárai tele vannak értékesebbnél értékesebb anyaggal, nem beszélve a templomok írásos anyagairól. A város szívében található továbbá a Nara-park, mely a maga 528 hektáros területével a legnagyobb japán park.

Narában van Japán második legmagasabb pagodája (50 m) is, és állítólag itt vannak a világ legrégebbi faépületei a hétszáz évesekből.

Köszentek - Címek - Papírzsebkendők

A forgalmas útkereszteződéseknél rendszerint kis, kőből faragott szentek és istenségek vannak elhelyezve. A gyalogos, mielőtt átkelne az úttesten, előbb imádkozik a szerencsés átkelésért és kéri a szobrot, hogy tartsa távol tőle a közúti baleseteket. Ezután a hívó pénzt, étel- vagy italáldozatot helyez el a szobor lábainál, mintegy fizetségképpen. Ősszel és kora

télen, amikor az idő hűvösre fordul, a szobrot szorgos kezek felöltöztetik: kap köténykét, sálát és fapapucsot is.

Egyszer elhatároztam, hogy megtréfálom a sarki kőszentet. A nálam levő, a dzsungel mellett szedett, két félig érett mandarint elcseréltem a kőszobor lábaihoz helyezett két kövér és érett grapefruittal. Amint az üres sörösdobozokból következtetni tudtam, voltak más adományok is, de azokat már a kőszent valakinek a szájával megitta.

Furcsának tűnhet, hogy a pontos munkájukról, precizitásukról híres japánok nem keresztelik el utcáikat. Ez azzal magyarázható, hogy az Edo-korban (1600-1876) a Tokugawa sógunok, hatalmukat féltve és rettegve egy esetleges árulástól, megtiltották, hogy az utcáknak nevet adjanak és térképeket készítsenek. Ezért az utcáknak még ma sincs nevük, habár a második világháború után az amerikaiak próbáltak rendet teremteni a káoszban és nevet adtak a város szívébe vezető utaknak vagy megszámozták és az ábécé betűivel látták el azokat.

A címben a legfontosabb a ken, vagyis a prefektúra neve, majd a *shi* (city), ez a város neve japánul. Majd következik a város irányítószáma, aztán a *ku*, ami a kerületnek felel meg. A cím kisebb alegysége a *cho*, ez a városnegyed neve, amit meg szoktak számozni. Előfordul a *chome* is, ami a mi fogalmaink szerint néhány utcából álló kisebb körzet, de lehet kisebb háztömbök neve is. A chomét is megszámozzák. Végül pedig egy szám vagy kötőjellel elválasztott számok szerepelnek. Ez a *bancho*, a kataszteri helyrajzi szám, amely több ház számozását jelöli, feltüntetve az építési engedély számát, vagy a házak építési sorrendjét. Ha a keresett ház igencsak félreeső helyen található, a cím nevezetesebb épületekhez, forgalmi csomópontokhoz vagy a már névvel ellátott utcákhoz igazodik.

Eleinte egy kicsit nehéz az eligazodás, de egy idő után bele lehet jönni, főleg, ha az ember japán fejjel kezd gondolkozni. De azért nem szeretnék Japánban postás lenni.

A napi papírzsebkendő-szükségletemet mindig a metróállomások környékén szoktam fedezni, ahol állandóan valamelyik cég reklámszolgálatos embere posztolt és adogatta boldogboldogtalannak a reklámcédulával megspékelt kis téglalap alakú papírzsebkendő-csomagokat. A japán papírzsebkendő igen jó minőségű papírból készül, amely annyira puha és finom, hogy egy erőteljesebb „osztriga” azonnal átüti. De nem is szokás Japánban teli tüdőből trombitálni, hanem csak úgy finoman, alig érintve az orrot, törülgetni.

Pénzek, pénzügyek, bevásárlás

A legtöbb külföldi a japán 5 jenessel kerül ismeretségbe a leghamarabb, ugyanis ezt a pénzermét talizmánként viselik nyugaton. Az 5 jenes sárgaréz pénzecske lyukkal a közepén, így fel lehet fűzni és nyakban viselni. A fémpénzek közül még az 50 jenes lyukas, de ez vasból készül és feleannyi hajsza sincs utána a nyugati országokban.

Régebb, a szamuráj időkben majdnem minden pénz lyukas volt, hogy zsinórra fűzhessék és övön lehessen viselni. Akkoriban a zseb vagy a pénztárca eléggé ismeretlen fogalom lévén – leszámítva a bugyelárist – így lehetett a legkényelmesebb módon hordozni a pénzeket a szétgurulás minden veszélye nélkül. A régi érmeiken a lyuk eredetileg még négyszögletű volt, követve a kínai pénzek mintáját, és csak később alakult szabályos körré.

A japán fémpénzek között használatos még az alumínium 1 jenes, a vörösréz 10 jenes, a vas 100 jenes és az ugyancsak vas 500 jenes. Az utóbbi időben sok koreai rájött arra, hogy a japán cigaretta- és kávéautomaták elfogadják a hasonló nagyságú és alapanyagú, de alacsonyabb váltóértékű koreai aprópénzt is. Miután az automaták meglehetősen sok koreai pénzt nyeltek be, a hatóságok előálltak az új 500 jenes pénzermével. Így most mind a kettő forgalomban van. Közben az automatákon is igazíthattak valamit, mert az általam csaliként bedobott koreai fémpénzt már pofátlanul visszadobták.

A papírpénzek közül a legkisebb címletű az 1000 jenes, ezt követi a 2000 jenes. A nagyobb címletű bankjegyek már komoly vásárlóerőt képviselnek. Ilyen az 5000 jenes és a 10000 jenes.

Azt hiszem, sehol a világon nem jobb a pénz, mint Japánban: infláció nincs, az árak stabilak, nagyon kevés jövedelemadót kell fizetni, és a japán jennel bárhol bármit lehet kezdeni.

Nagyon szerettem a japán pénzeket, egyrészt, mert a papírpénzek mind makulátlanul tiszták és ropogósak, másrészt mert van tartásuk és nincsenek mindenféle csicsás mintával dekorálva.

Valójában a 100 jenesnek van nagy becsülete a japán fémpénzek közül, mert ezzel a 100 jenes shopban már jól lehet vásárolni.

E shopok valamennyi üzlet és áruház közül talán a legkedveltebbek, mivel itt egyszerre lehet egy csomó hasznos dolgot vásárolni, olyasmit, ami nélkülözhetetlen a háztartásban; a csavarhúzótól a konyhai edényekig, a levélpapírtól az élelmiszerekig minden megtalálható itt, és megvásárolható potom 100 jenért. Emiatt a 100 jenes boltok igen jó hírnévnek örvendenek a külföldiek körében. Sok egyetemista jár ide, és ha a 100 jenes üzletben összefutnak, nem arról kezdenek beszélgetni, ki honnan jött és mit csinál Japánban, hanem arról, hogy hol van a legközelebbi hasonló shop és ott mit lehet venni.

A háziasszonyok naponta háromszor vásárolnak be, tehát minden nagyobb étkezés előtt. E tevékenységre a szabadidejükből bőven tudnak időt szakítani, mert Japánban a nők általában nem dolgoznak. Vagyis dolgoznak, de csak addig, amíg férjhez nem mennek. Azután otthon maradnak, és elfoglalják magukat gyermekneveléssel, háztartással és különféle tanfolyamok látogatásával (varrás, főzés, ikebana, táncanfolyamok, golf, zongoraórák stb.).

A napi háromszori bevásárlás és az ezzel járó főzés sok nőnek valóságos rémálmod jelentene Európában, de ez Japánban nagyon is természetes. A japán lakásokban nincs kamra vagy pince, ahol élelmiszer-tartalékokat lehetne felhalmozni. Egyébként erre nincs is szükség, mert bármikor bármit meg lehet vásárolni. A háziasszonyok hozzá vannak szokva, hogy minden nap friss alapanyagból főzzenek, de csak annyit, amennyi egy étkezésre elég. A maradék étel vagy a másnapos étel egyszerűen ismeretlen. Az áruházak és a kis élelmiszerüzletek számunkra kissé furcsa rendszert használnak az élelmiszerek árusítására: például hétfőn a kenyér olcsó, kedden a zöldség, szerdán a hús és így tovább. Így a vásárlók már előre tudják, hogy mit mikor érdemes vásárolni.

Barátom, a professzor

A tél közeledtével olyannyira lehűlt az idő, hogy elő kellett vennem az otthonról magammal hozott, vitézkötéses fehér posztókabátomat. A metróban nézték is mindenfelől, aztán egyszer egy polgár meg is kérdezte, hogy vajon nem ainu kabát-e, amit hordok?

Pár nap múlva az utasok közül odajött hozzám egy öregember, és legnagyobb meglepetésemre azzal állt elő, hogy márpedig ez a kabát magyar kabát, ő megismeri. És az érdekelte, hogyan jutottam hozzá.

Elmeséltem neki, ki és mi lennék, és hogy honnan jöttem. Közben ki kellett szállnunk, ő is odáig jött, mint én. A metróállomás előtt kiderült, hogy az öreg nyugalmazott történelemprofesszor és kedvenc vesszőparipája a turáni népek voltak. Tudta, hogy merre van Erdély, tudott a székelyekről és Attiláról is. Szegény öreg, valósággal repesett az örömtől – bármennyire is próbálta leplezni –, hogy velem ezekről a dolgokról beszélhet. Én is örvendtem, hogy valaki érdeklődést mutat a hazám iránt, mert addig a kutya se kérdezte, hogy milyen emberek élnek szülőföldemen. Címet és telefonszámot cseréltünk, és hívott, hogy keressem fel. Taira Hajiménak hívták, és már közel járt a 90-hez, ennek ellenére még meglehetősen jól bírta magát és fiatalosan járt.

Hétfő délutánonként, amikor szabad voltam, mindig felkerestem professzor barátomat, előtte azonban felhívtam telefonon, hogy tud-e fogadni. A hagyományos japán édességes üzletben vásároltam süteményeket, amiket a japánok nagyon kedvelnek a zöld tea mellé elszopogatni.

Taira san egyedül élt egy több emeletes épület első emeletén, alig egy félóra járásra a lakásomtól. A felesége még aránylag fiatalon meghalt, és csak egy részeges fia maradt, aki minden pénzét állandóan a játékbarlangokba ölte. Szerencsére, a fiú nem lakott együtt az apjával, azt hiszem, nem is nagyon érdekelte az apja sorsa.

Mindezeket teázás közben tudtam meg öreg barátomtól, aki később pár hun bronztárgyat is megmutatott. Egyébként az egész lakás kész múzeum volt. Mind a három szoba tele volt zsúfolva szobrokkal, cserépedényekkel, porcelánneművel, régi kínai fegyverekkel és istenszobrokkal. Azt sem tudtam, merre nézzek. Voltak ott angol, német, francia és latin könyvek is, a japán meg kínai szakirodalom mellett. Az öreg ezeket a nyelveket nagyon jól beszélte.

A hétfő délutáni beszélgetéseink felértek bármelyik egyetem kurzusaival, sokat tanultam idős tanítómától. Mindig tartogatott valami meglepetést számomra: hol mezopotámiai pecséthengereket mutatott, hol római üvegeket, vagy épségben maradt japán temetkezési urnákat a történelem előtti időkből. Mindig kimonóban járt és hagyományos japán ételeket evett. Nem ivott és nem dohányzott. Napi programjának jelentős részét képezték a meditációs és légzőgyakorlatok, továbbá a fakarddal végzett gyakorlatok. Csodáltam is az öreget, hogy milyen jó formában van, és szellemileg mennyire friss. Sokat politizáltunk a külföldi országok jelenlegi helyzetéről, mert tanítóm ebben a témában is erősen otthon érezte magát, de a legkedvesebb beszédtemája továbbra is a hunok és a szkíták maradtak.

Lábbelik és illemhelyek

Japánban bárhova is megyünk, mielőtt belépnénk, le kell vetni a cipőt: a fogorvosnál, a tradicionális japán étteremben, ha látogatóba megyünk valakihez, vagy akár az otthonunkban is. A japán ember valamiféle szennyes dolognak tartja a cipőt, nem is divat a lábbeliket percekig vikszelni, fényesíteni, mint mondjuk nyugaton. Ugyan minek, hiszen úgy is le kell vetni! A japánok nem szégyellik a lábukat, és még a vonatban is levetik a cipőjüket.

Otthon, a lakásban létezik külön papucs a fapadlójú konyhában való mászkáláshoz, extra WC-papucs csak a mellékhelyiségek látogatásához, külön papucs a teraszra, és természetesen a vendégek számára is vannak fenntartott papucsok. A rizsgyékénnyel borított padlóra – a tatamira – csak zokniban vagy mezítláb lehet rálépni. A papucsokkal egy a baj: nincs különbség a jobb és a bal lábas között. Mindkettő egyforma és a külföldinek valahogy túl szűk és túl rövid.

Kellemetlen meglepetést jelentett a tradicionális japán illemhely. Ez nem egyéb, mint a guggolós WC-k egyik változata. A tulajdonképpeni budi áll egy fülkéből, amelyben egy kis emelvény van, és ebbe beleépítve egy lefektetett piszoárhoz hasonló porcelán köpöcsésze. A csésze fal felé eső vége pipaszerűen felkunkorodik. (Már csak a két beton csizmatalp lenyomata hiányzik és kezdjük otthonosabban érezni magunkat. Ennek hiányában egy csempézett felületre kell állni...) A legnagyobb problémát az jelenti, hogy a porcelán vályúra fordítva kell rákuperodni, vagyis arccal a falnak és háttal az ajtónak. (Elképzelhető, hogy ebben a pozícióban mennyire gyenge, kiszolgáltatott és mondhatni védtelen az ember.)

A hagyományos japán WC vízőblítéses, a víz egy kis tartályban gyűl össze, amibe kézmosó csapot is építettek. Ha megnyomjuk a gombot, a víz lezúdul, ezzel egy időben

megindul a csapon a víz. Az elhasznált kézmosó víz belefolyik a tartályba, feltöltve azt a következő öblítéshez.

A mellékhelyiségben van törülköző, ezen kívül illatosító spray, mini ikebana és természetesen... WC-papucs. Ugyanis a lakásban használt papucsban nem szabad bemenni a vécére. Akármilyen tisztaság is legyen a mellékhelyiségben, úgy is ki kell lépni a házipapucsból, a WC-ajtó előtt kell hagyni, és felhúзва a WC-papucsot, most már kellőképpen felkészülve érezzük magunkat a további műveletekre.

Egy másik íratlan háziszabály szerint tilos WC-papucsban közlekedni a lakásban vagy az utcán. Kezdő, tapasztalatlan turisták gyakran sétálnak a városban WC-papuccsal a lábukon a legnagyobb nyugalommal, mintha mi sem történt volna, egészen addig, amíg észre nem veszik, hogy a régóta Japánban élő külföldiek vagy a japánok ugyancsak mulatnak rajtuk.

Körülbelül 10 évvel ezelőtt a japánok kifejlesztettek egy szupermodern illemhelyet és *biyuti toire-nak* nevezték el (az angol beauty toiletből fordítva.) Ez a nyugati mintájú vécé abban különbözik a hagyományostól, hogy nem teszi szükségessé a vécépapír használatát. A műanyag ülőkéhez kis karfa kapcsolódik, rajta csinos kis műszerfallal, gombok és információk sokaságával. A biyuti toire képes megmelegíteni a puha tapintású szövettel bevont ülőkét, és tetszés szerint be lehet állítani a kívánt hőmérsékletet. A WC-csészébe be van építve egy mini szökőkút és egy szárító, a víz és a levegő hőmérséklete itt is állítható.

Az ilyen gondok ellenére a biyuti toire sikert aratott a világpiacon, a japán lakások többségében pedig elsőprő fölényt élvez a tradicionális japán illemhelyekkel szemben.

Jómagam nem tartozom a biyuti toire-rajongók közé, viszont elismerem hasznosságát, elvégre ez a típus valójában a bidé továbbfejlesztett változata. Használata után az ember kimosott alsótesttel szaladgálhat a nyári nagy kánikulában, és valljuk be, azért ez is valami.

Nagyfokú idegenkedésemet talán a biyuti toire-val való első találkozásom okozhatta, amikor még képtelen voltam elolvasni a japán nyelvű használati utasítást és nem tudtam, mire képes a szerkezet. A hirtelen megjelenő kis „tűzoltókészülék” a mini szökőkúttal elég komoly riadalmat okozott.

Gyanús a tetoválás, gyanús a maszk

A legtöbb japán cég nem alkalmaz olyan embert, akinek tetoválása van, mert félő, hogy az illető valamelyik alvilági banda tagja, és ez a tény rossz fényt vetne a cégre. A fürdőbe vagy az uszodába sem engednek be tetováltakat, és ezt a színes ruhát nem olyan könnyű levetni.

Egy indonéz barátom, aki agyon volt tetoválva mindenféle törzsi szimbólummal, sehogy sem kapott munkát, mert a nyakán levő skorpiók és egyebek mindegyre kilátszottak a ruha alól, nyáron pedig az ember nem hordhat magas nyakú pulóvert. Az egyik nap az indonéz annyira begurult esélytelensége miatt, hogy fogott egy pengét és minden érzéstelenítés nélkül lenyúzott a nyakáról egy féltényérnyi bőrt. Természetesen rettenetes seb lett belőle, amely hónapokig gyógyult, viszont a skorpiók örökre el voltak intézve.

Az országba látogató külföldi nem tudja mire vélni, hogy sok ember miért sétálgat az utcán orvosi maszkkal az arcán. Ez egyszerre furcsának és nevetségesnek tűnik. A főleg Japánra jellemző viselet célja az, hogy a náthás ember ne fertőzze meg a szomszédait egy autóbuszban vagy egy zsúfolt metróban.

Az orvosok szerint nem sokat ér ez a fajta védelem, ám valamennyire mégis hasznos, mert a beteg nem egyenesen az embertársaira köhög és prüszköli ki a bacilusokat. A maszk némileg gátolja a kórokozó-szórást, és azért mégiscsak jobb, mint semmi.

Van még egy előnye az orvosi maszknak, éspedig kitűnő segédeszköz a rablótámadásokhoz. Az áldozat előtt rejtve marad a rabló arca, és nem tud pontos személyleírást adni a rendőrségnek. Ezért sok üzletben nem engedik belépni azt a vásárlót, aki napszemüveget, arcmaszkot és bukósisakot visel egy időben. Ezt a bejáratú ajtóra ragasztott matrica is tudatja az érkezővel, miszerint kutyával, fagylalttal, cigarettával, görkorcsolyával, bukósisakkal és arcmaszkkal tilos a belépés.

Mai „szamurájok”

Japán legendás maffiózó, a yakuzák négyszáz éves történelmi múltra tekintenek vissza. Emiatt fölényben érzik magukat az amerikai és szicíliai maffiákkal szemben. Az eredetileg kóbor, gazdátlan szamurájokból összeverődött bandák eleinte nemes célokért küzdöttek, majd később a templomos lovagrendekhez hasonlóan elzüllöttek, és egyre kevésbé tartották magukat kezdeti célkitűzéseikhez, íratlan erkölcs-kódexük azonban ma is létezik.

A japán yakuzáknak óriási társadalmi presztízsük van, mert hazafias értékeket és hagyományokat testesítenek meg. Elegáns öltönyeik, a főleg Németországból importált autók és luxusvilláik ellenére, felsőbb körökben a japán lovagok leszármazottainak tartják őket, akik tovább éltetik a szamurájok mítoszait és erkölceit. E keményen szervezett, hazafias szellemű bűnöző bandák mindig a szélsőjobboldali politikusok mellett állnak, szemükben főbenjáró bűn a nemzet érdekeinek megsértése. Némely yakuzaklán a császárság régi formájának visszaállításáról álmodozik. A yakuzák segítségét jó néhány óriáskonzern is igénybe veszi a szakszervezetek megleckéztetésére. A yakuzák bizonyos fokú védelmet élveznek, tisztas címeik, irodáik, telefonjuk és névjegykártyájuk van. De az sem lehetetlen, hogy bankok és étteremhálózatok élén álljanak.

Szakértők becslése szerint Japánban egymillió yakuza van klánokba tömörülve. Üzleti kapcsolataik behálózzák egész Délkelet-Ázsiát és Amerika nagyvárosait. Újabban érdeklődnek Kelet-Európa iránt is. A rendőrségi nyilvántartókban csak kis töredékük szerepel, mivel többségük nem kerül összeütközésbe a törvénnyel.

Tevékenységük sokoldalú, elsődleges a fegyver- és drogkereskedelem, emberkereskedelem, autópiac, védelmi pénzek beszedése, politikai zsarolások, stb. A klánok között gyakran törnek ki harcok a területek és a hatalom birtoklásáért. A bandatagok teljesen alá vannak rendelve az *oyabuno* (főnök) akaratának. Hűségük és hódolatuk jeléül kötelesek egy vagy két ujjukat az ő jelenlétében levágni. Ez megtörténhet egy hiba, egy tévedés vagy a belső törvények megszegése miatt is. Ha a főnök elfogadja az ajándékot, akkor megbocsátott, ha nem, akkor a vétkest kivégzik, vagy megengedik, hogy öngyilkosságot kövessen el.

Ahhoz, hogy valaki yakuza lehessen, 5-6 évet kell utcai árusként dolgoznia, később is inkább csak a piszkos munkát kapja. A kiöregedett yakuzák békésebb foglalkozás után néznek. Japánban gyakran látni kertészeket, víz-gáz szerelőket, kőműveseket, akiknek hiányzik a kisujja és agyon vannak tetoválva. A yakuzák nagyon kedvelik a régi stílusú művészi tetoválásokat. A színes sárkányok, gésák, a buddhista világ démonjai egy vagonba kerülnek.

Azt, hogy a yakuzák nem bánnak kesztyűs kézzel ellenfeleikkel, a Japán-tenger fenekén heverő számos betonkocka és nagyméretű konzervdoboz bizonyítja.

Nagójában sokszor láttam yakuzákat a belvárosban, a szórakozóhelyek környékén, a kikötőben vagy a játékbarlangokban. Meglehetősen gyakran jöttek vacsorázni is az éttermekbe, ahol dolgoztam. A főnökök európai luxusautókkal közlekednek, méretre szabott öltönyben járnak és úriember módra viselkednek. Mellesleg megvan minden ujjuk.

A yakuzák a közhiedelemmel ellentétben nem rablással, fosztogatással foglalkoznak főállásban. Sosem kötnek bele civilekbe, harcaikat többnyire egymás és a rendőrség között

vívják. Néha megleckéztetnek egy-egy szemtelen újságíró vagy túl merész politikust, de hát ez benne van a pakliban.

Találkoztam közrendű yakuzákkal is, akik sokszor beállítottak az étterembe ebédelni, két-három ijesztően kifestett prostituálttal. Már messziről fel lehetett ismerni őket: piros, lila és más, rikító színű öltönyben jártak, amerikai ugrálós autókat vezettek, és hiányzott egy-két ujjuk. Az arcuk is össze-vissza volt kaszabolva, és egyébként is rendkívül bunkó ember benyomását keltették. Fel voltam rá készülve, hogy kiszolgálás közben kötekedni akarnak velem, de amikor meghallották, hogy folyékonyan beszélek japánul, nagyot nőttem a szemükben. Így hát megadtuk egymásnak a tiszteletet, és nagyokat hajlongtunk. A csiricsaré ruhába öltözött prostik nagyokat nevettek és kedvesen lelocsoltak sörrel.

Majdnem állatgondozó leszek

Lakásomtól nem messze volt egy mezőgazdasági telep, amolyan bemutató park, ahol háziállatokat lehetett látni. Voltak itt európai, amerikai és helyi fajták vegyesen. A park hatalmas területe magába foglalt egy kertészetet zöldségágyásokkal, virágos zöldövezettel, díszfaültetvényekkel, bambuszerdővel, mini botanikus kerttel és egy tojásmúzeummal.

Rengeteg látnivaló volt itt, bevallom, több tucat látogatás után még mindig akadt újdonság, megismerésre és felfedezésre váró látnivaló. Megfigyeltem, hogy mindig sok japán hobbyfotós lábatlankodott az állatok körül, és olyan furcsaságokat kaptak lencsevégre, mint az állatok párosodása, bunyó két kecskebak között, vagy tehén amint a szükségét végzi. Lehetséges, hogy ők ezeket igen érdekes témának találták, és nem sajnáltak drága filmekre és gépekre költeni, hogy ilyesmit megörökítsenek. Egy olyan világban, ahol nagyon kevés ember látott élő állatot a maga természetes környezetében, minden szenzációnak hat.

Amikor először jártam a mezőgazdasági telepen, felvetődött az ötlet, hogy itt talán most gyorsan állást kaphatok mint állatgondozó. A trágya kihányásához, az állatok tisztogatásához és a takarmány beadásához nem kell sok tudomány, gondoltam én. Kell egy kemény fej és két erős kar. Mindegyiknek bővében voltam. Igen ám, de reményeim hamar szertefoszlottak, amikor közölték velem: ahhoz, hogy gondozó legyek, rendelkeznem kell legalább egy állatorvosi diplomával. A gondozónak egyben állatorvosnak is kell lennie, azonkívül meg mindenféle mezőgazdasági szakértőnek.

Később láttam a szegény szakikat, amint hónaljig érő gumicsizmában bemerészkedtek a bika mellé takarítani extra kesztyűben és orvosi maszkkal az arcukon, tudományos grafikonok szerint oldva meg az almozást és a takarmányellátást. Arra gondolva, hogy nekem is ugyanezt kellett volna végezni, már nem is sajnáltam az elúszott állást, bár úgy vélem, hogy mint állatorvos és farmfelügyelő fia, nem vallottam volna szégyent.

Séta a temetőben

Mindig is szerettem a temetőket. Már gyermekkoromban is a temető mellett laktam, amely szinte egyé vált az erdővel, és hatalmas fenyőfákkal benőtt dombjain több évszázados sírok is voltak. Későbbi lakhelyem is temető mellett volt, és ma is temető mellett lakom. Bárhova is megyek, első dolgom a temetőket felkeresni és átfésülni. Számomra ez egyféle feltöltődés energiával.

Japánban a temetők egészen mások, mint nálunk. Helyszűke miatt ma már tilos hagyományosan temetkezni, ezért a hamvasztás és az urnás temetés divatozik. A sírok majdnem mind egyformák: kő- vagy betonemlévény rejti az urnát, kőlapra vannak felírva az elhunyt neve és adatai. A kő emlévényen vázák és bemélyedések találhatóak a virágoknak vagy füstölőpálcikáknak. Előtte kis porcelánedényben az étel- és italáldozatokat lehet elhelyezni.

A híres személyiségek síremlékei nagyobbak az átlagosnál, díszesebbek is és istenszobrokkal vannak körítve.

A japánok nem sokat törődnek a temetőikkel, náluk nem alakult ki a mindennapi temetőbe járás szokása, mint nálunk, mert a temetők igen távol fekszenek a lakásaiktól. De ettől a temetők egyáltalán nem elhanyagoltak. Az ősök tisztelete és a nekik bemutatott áldozatok otthon történnek, a házi oltár előtt, ahol a családtagok őseinek névtáblát helyeztek el, vagy a családi templomban. Sok család 700-800 éves szamuráj-múlttal rendelkezik, és mindeniknek megvan a saját családi szentélye, amelyet már évszázadok óta látogatnak.

Nagójában sok temető van, ezek közül a leghíresebb a Heiwa Koen (Béke Park), amely egymaga egy egész városnyi területet foglal el. Itt vannak eltemetve a város híres személyiségei és a nevezetes emberek. A Heiwa Koen megérdemli, hogy parknak nevezzék, mert erdők, hegyek és ligetek váltogatják egymást a területén. Itt minden nagyon természetes és tiszta. Nagyszerű aszfaltozott utak vezetnek mindenfelé, és úton-útfélen valamilyen pagodába, szentélybe lehet betérni, ahol különféle antik ereklyéket őriznek.

Fürdés szappan nélkül

Az Európában megszokott nagy, samponos operaáriákkal egybekötött pancsikolások nemigen képzelhetők el Japánban. Itt az egész család egyetlen kád vízben fürdik meg. (Ezt persze nem úgy kell értelmezni, hogy X ujnyi habos és kosztól fekete fürdővizébe ugrik fejest a család másik tagja, Y, majd ennek a fürdővizébe Z.) Fürdés előtt mindenki zuhanyozik, gondosan beszappanozza a testét, majd miután a tus alatt patyolat tisztára sikálta magát, beleereszkedik a nemritkán 40-45 fokos vízbe.

A fürdés itt a pihenés órája, a forró fürdő célja ellazítani és felfrissíteni a testet. A vízbe ezért nem szabad szappant vinni, beleköpni vagy azt valamilyen módon szennyezni, mert a következő fürdőző is ugyanolyan körülmények között szeretne felfrissülni: vagyis tiszta és forró vízben.

Nyáron akkora a forróság Japánban, hogy naponta kétszer-háromszor is le kell zuhanyozni. Fürödni már ritkábban ajánlatos, mert a víz nagyon drága, így is az esti fürdővizet fel kell használni mosásra.

A japán fürdőszoba eléggé kicsi és szűk, de szerintem megfelelő. Van benne egy kisméretű fürdőkád, amelybe gyakran ülőkéket is építenek, a csempézett padlón farácsok, ezen meg fából készült veder, amin ülni is lehet. A felszerelést fából készült merőedények egészítik ki, ha netán valaki a kádból szeretné magára tölteni a vizet. A falban körülbelül térd- vagy öv-magasságban tusoló van beszerelve. A víz és a levegő hőmérséklete tetszés szerint gombnyomással állítható, és egy kis, falba szerelt műszertáblán lehet zongorázni.

A gyógyvizet termálfürdők szintén kellemes időtöltést jelentenek mind a japánnak, mind a külföldinek. Az onsenben a fürdő közös. A falba épített csapoknál a fürdőző előbb alaposan beszappanozza és ledörzsöli a testét. A tükrökkel borított falak előtt fa-vedrek, samponok, folyékony szappan és kisszékek vannak, hogy minél kényelmesebb legyen a tisztálkodás. A közös fürdőben nem divat a fürdőruha, mindenki meztelenül sétafikál ide-oda, akár egy nudistatelepen.

Pakisztáni barátom, aki addig még soha nem járt onsenben, vadonatúj fürdőnadrággal masírozott be, mire pechjére holmi meztelen vénasszonyok rontottak elő valahonnan és szabályosan kipenderítették.

Nem minden fürdőben vannak együtt a nők és a férfiak, a legtöbb esetben a két szakaszt magas bambuszfal választja el egymástól. A fürdőmedence kötömbökből épült, de vannak hatalmas fa-kádak, sőt szabadtéri medence is, amihez japán kert csatlakozik. A víz egy kicsit forró ugyan, kb. 42-45 fokos, ezt megszokni és elviselni nem a legkönnyebb,

de megéri itt-ott megégni, mert nincs csodálatosabb dolog, mint tisztán, megborotválkozva múlatni az időt a forró vízben és közben beszélgetni.

Kedvenc tévéadásaim

Állandóan túlszűfolt munkabeosztásom miatt nem sok időm maradt tévézni, de ha csak tehettem, örömmel hódoltam e szórakozásnak. Hiszen a tévé és a rádió jelentette számomra a legjobb nyelviskolát.

Volt egy kis, útlevel nagyságú tévékészülékem, gyufás skatulyányi színes képernyővel. Ha akadt időm, munkába menet vagy jövet, örököké néztem valamit. Kedvenc adásaim a gasztronómiai, a földrajzi és történelmi adások voltak. Japánban amúgy is nagyon közkedveltek e műsorok, a szappanoperák mellett talán a legkedveltebbek.

Szívesen néztem még a szumó és a K-1 mérkőzéseket, továbbá régi szamuráj-filmeket és a minden szerdán este közvetített *Koko ga hen dayo nihonjin* című műsort (a címe körülbelül azt jelenti, hogy „ezek a furcsa japánok”). Ebben az adásban több mint száz, japánul jól beszélő külföldi szerepelt, a téma minden héten más és más volt, például hogy milyen a taxi Japánban és milyen Brazíliában vagy Kenyában, vagy milyen az európai és afrikai hivatalnok élete, és milyen a japáné. A mindennapi élet milyenségét kutatták és vitatták meg, hogy mi a jó és mi a rossz Japánban, vagy külföldön egy-egy japán vagy egy külföldi szemével nézve. Ezek a beszélgetések gyakran veszekedésekbe és verekedésekbe torkollottak, a már régóta Japánban élő zsűri tagjai alig tudták az összeakaszkodott feleket szétválasztani és kibékíteni. A pakisztániak és az indiaiak például ott, a helyszínen akarták tettelegesen megoldani a hazájukat sújtó problémákat...

Amikor a nagojai *Chukyo* tévéjénél némileg ismert lettem gasztronómiai reklámjaimmal, én is meghívást kaptam Tokióba, hogy részt vegyek e műsorban, de a sok munka miatt nem kerülhetett rá sor. Nagyra értékeltem ugyanakkor a japán tévétársaságok ama szokását, hogy az amerikai akciófilmeket sosem szombat-vasárnap tűzték műsorra, hanem szerdán, csütörtökön és pénteken. Ezekből pedig mindig kivágták az erőszakos, véres vagy túlságosan szexuális töltetű részeket, a meztelen női testeket pedig itt-ott mozaikkal takarták el.

Az ismeretlen káromkodás

Mi, székelyek mindig is büszkék voltunk arra, hogy a magyar nyelv rendelkezik a legtöbb és legváltozatosabb káromkodással. Szerintem inkább szégyellnivaló lenne ez, mert egy nyelv gazdagságát nem a kacskaringós káromkodások hivatottak érvényre juttatni.

Japánban szerencsére nincsenek bővében a káromkodásoknak, ez egyrészt a japánok neveltetésében keresendő, másrészt a japán nyelv az évezredek alatt annyit csiszolódott, hogy a csúnya szavak automatikusan kikoptak belőle. Egy japánnak nincs szüksége arra, hogy obszcén szavakat vágjon beszélgetőpartnerére fejéhez, ha történetesen le akarja hordani. Sokkal keményebben meg lehet sérteni valakit, ha a mondanivaló ízlésesen be van csomagolva, és választékos formában jut kifejezésre.

Otthon, a családban a kisgyerek már akkor is megrovásban részesül, ha kiejti az olyan egyszerű szitkokat, mint a bolond, hülye, idióta. A szülők már korán arra nevelik a gyerekeiket, hogy szépen és választékosan beszéljenek. Ha netán a szülők veszekednek, soha nem emlegetik fel egymás családfáját, és az isteneket sem vonják bele a csetepatékba, nem divat továbbá a csúfolódás sem. Senki sem találja mulatságosnak, ha egy embertársa balszerencsésén vagy testi fogyatékoságain kell nevetnie vagy gúnyolódnia, mert bárki bármikor kerülhet kellemetlen helyzetbe vagy szerencsétlenül is járhat.

A székely ember, mikor káromkodik, azt mondja, könnyít a lelkén, levezeti a feszültséget, és úgy érzi, hogy ezzel a baj legnagyobb részén már túljutott. Ez igaz, de egyben az érzelmek és indulatok kimutatását is jelenti, és felszínre hozza az egyén lelki gyengeségeit.

A japánok viszont rettentően tartanak attól, hogy érzelmeiket kimutassák, és emiatt gyengének érezzék magukat. Fontos dolog szerintük az is, hogy egyéni gondjaikkal, indulataikkal ne legyenek más ember terhére és ne okozzanak neki bánatot, szomorúságot vagy egyéb kellemetlenséget. És ezt Japánban az emberek messzemenően igyekeznek betartani!

A Japán Alpokban

A Chubu Sangaku nemzeti parkot méltán nevezik Japán Alpoknak, mert csodálatos hegyeivel, völgyeivel és alpesi faunájával az európai Alpokkal vetekedik. Ez a leghíresebb hegyvidéki park háromezer méter fölötti hegyeivel valóságos turistaparadicsom.

A park turistaközpontja a Kamikochi nevű település, itt, ezen az 1500 méter magasan fekvő nyaralótelepen sok termálfürdő, hagyományos japán étterem és vendégfogadó működik. Mindez a turisták kényelmét szolgálja, igaz, hogy drága pénzért, mert arrafelé minden a megszokott ár duplájába kerül. De talán megéri, mert a sízéstől kezdve a gyalogtúrákig és kirándulásokig, a még ma is működő vulkánokig minden ragyogóan megszervezett. Nagy a tisztaság, a turistautakat kivétel nélkül elkerítik kötéllel, korláttal a védett területektől. Sem autóval, sem gyalog nem szabad a földeken járni, hanem állványzatokon álló pallóutak vezetnek mindenfelé. Rengeteg a turista és a fotós szak, akik reggeltől estig ide-oda hurcolkodnak állványaikkal és egyéb felszerelésükkel.

Nagyon szép az Azusa folyó és környéke, vize oly tiszta, hogy az az érzése támad az embernek: nem is a Földön jár, hanem valami más bolygón.

Hegymászás közben láttam medvét és szarvast is; az ottani medve sokkal kisebb volt, mint a mi barnamedvének, viszont annál nagyobb ijedelemmel zörgött át a bozótton. Akárcsak a szarvas, mely ahogy megpillantott, hamar olajra lépett.

A túrázók közül, akiket a japán életforma és a japán hagyományok érdekelnek, *ryokanban* szállnak meg. A Japán Alpokba menet én is ezt tettem, Kamikochi településen. A vendégfogadó épülete – hasonlóan a hagyományos faépületekhez – a japán lakásépítés és lakberendezés szerint épül. A falak és a tartógerendák fából vannak, a háztetőt színes cserép fedi. Az épületben az ajtók és az ablakok eltolható fatáblák, a szobákat elválasztó, mozgatható válaszfalak fehér rizspapírral borított farácsok. A *ryokanban* a padlózatot – akár a japán lakásokban – tatami borítja. A bútorzat meglehetősen egyszerű: alacsony asztalka, ülepárnák, továbbá egy falra felfüggesztett képtekercs és egy művészien elrendezett virágcsokor van a szobában. A polcokat és a szekrényeket falba építették. Itt tárolják napközben az ágyneműt és a ruhákat.

A nagyvárosokban ma már működnek 8-10 emeletes, modern *ryokanok*, amelyek berendezése megegyezik a hagyományoséval, de távolról sincs akkora varázsuk. A vendégeket a színes kimonó-ba öltözött felszolgálónők hangos *irasshai mase* felkiáltással és mély meghajlással köszöntik. Az *irasshai mase*-t „Isten hozta” vagy „Szívesen látjuk”-ra lehetne a legtalálósabban lefordítani. Japánban mindenütt így köszöntik az érkező vendéget, vásárlót, üzletfelet stb.

A vendéget állandóan forró tea, édes sütemények és tiszta nyári kimonó (úgynevezett *yukata*) várják. A japánok szívesen öltik ezt magukra a napközben hordott kényelmetlen nyugati ruházat vagy a nehéz kimonó után. Ez az utóbbinál könnyebb, mondhatni lengőbb ruhadarab, és nem csak nők viselik otthon, hanem férfiak is, főleg az esti forró fürdőzés után találja az ember nagyon kényelmes ruhadarabnak. Igaz, a kezdő külföldinek, amíg meg nem tanul otthonosan mozogni benne, állandóan kilóg valamije. De sebjaj. A *yukata*

lehet továbbá kényelmes pizsama is, leszámítva azt, hogy reggelre az egész fel van csavarodva a nyakunkra. Nyáron semmit sem vesznek alája, a lakásban pedig mindenki mezítláb járkal.

A ryokanokban speciális japán ételeket kaphatunk, de a legtöbb helyen a külföldi turisták számára nyugati ételeket is felszolgálnak. Az ételeket-italokat a szobában szolgálják fel, nagyobb kirándulócsoporthoz esetében pedig a nagy, közös étteremben. A zöld tea itt is ingyenes, s annyiszor hoznak, ahányszor a vendég kéri. A szoba napi bérébe két étkezés, a reggeli és a vacsora árát számítják be. A felszolgálónők rendet tartanak a szobákban, teát szolgálnak fel és este megágyaznak. A padlóra vetett ágyban, puha matracon nagyon kényelmes az alvás, csak a kis, négyyszögletes, műanyag golyócskával keményre tömött japán párnával nem tud a külföldi mit kezdeni.

Garázdálkodó majmok

Útban a Japán Alpok felé áthaladtunk egy sor olyan falun és kisvárosban, amelyek közvetlenül a dzsungelből nőttek ki vagy a dzsungelben értek véget. Az illető települések láthatóan ugyancsak bővelkedtek vad majmokban, amelyek bandákba verődtek, és úton-útfélen kunyeráltak a turistáktól, néha pedig annyira felbátorodtak, hogy szabályszerűen ellopták a nyitott autóból, amire szükségük volt, vagy rátámadtak a nőkre és a gyerekekre.

A lapok rendszeresen beszámolnak arról, hogy a garázdálkodó majmok naponta legalább 30-40.000 jen értékű kárt okoznak az élelmiszerüzleteknek, és lassan olyan agyafúrtakká válnak, hogy még a legbonyolultabb csapdákat és ablakzárakat is kijátsszák. A kétségbeesett lakosság kínjában azt sem tudja már, hogy mihez kezdjen: petárdákkal vagy a lakásban elhelyezett óriás majmokkal védekezzen-e, netán csúzlival lövöldözze a majmokat... Az emberek kezdenek meggorolni a turistákra is, mert szerintük azok szoktatták rá a majmokat a koldulásra, s ettől már csak egy lépés a lopkodás és az utcai rablótámadás. Nem véletlenül született nemrég az a törvény, mely szerint minden olyan turista megbírságható, akit rajtakapnak, amint majmokat etet, vagy majmokkal barátkozik.

Megfigyeltem, hogy egy család a temetőben órák hosszat dolgozott, hogy egy elhunyt hozzátartozójuk sírját rendbe tegyék, étel-, ital- és füstölőáldozatot mutassanak be emlékére és elhelyezzék a kegyelet virágait. A majmok mindezt az erdő széléről végig lefigyelték, és alighogy eltávozott a család, máris ott termett az egész banda, és mindent tönkretettek. Nem tudom, más miként viszonyulna ehhez a dologhoz, de engem alaposan felkavart a látvány. Gondolom, így vannak ezzel a helyi lakosok is. Még tiszta szerencse, hogy Japánban fegyverhez és mérgehez borzasztó nehéz hozzájutni, így védekezésül marad a petárda, a csúzli és a különféle rendeletek mint védelmi eszközök. Az eredmény, hogy általuk a majmokat visszaszoktassák természetes, megszokott életmódjukhoz, egyelőre még várat magára.

A pachinko

Legyünk akár Tokióban, akár egy kisvárosban, az utazó hamar felfigyel egy jókora épületre, amelyből minden ajtónyitásra pokoli zaj árad ki. A nagy épület nem egyéb óriási játékteremnél, amelyben jobb- és baloldalt hosszan sorakoznak a játékautomaták. Ez a *pachinko*. Minden gép előtt bamba pózával üldögélnek a japánok és szorgalmasan tömködik az automatákba az acélgolyókat. A játék lényege a golyót bejuttatni egy nyílásba, s ha sikerül, ezt az automata jutalomgolyókkal honorálja. A cél, hogy ezáltal minél több jutalomgolyóra tegyünk szert. De ez nem megy túl könnyen, mert a gép mind csak nyeli és nyeli a golyókat, és ha azok elfogynak, a további pénzt is. Ha szerencsénk

van és nyerünk, az ajándékgolyókat a játékkeremben levő boltban becserélhetjük cigarettára, italra, rizsre, fényképezőgépre, és még ki tudja, mire. De aki akarja, a nyereményt pénzre is válthatja, bár akkor a golyók árszáma jóval kisebb, mert egy golyóért így alig négy jent fizetnek, míg az ajándékvásárlásnál egy golyó nyolc jent ér. Vannak megrögzött játékosok, akik némi szerencsével több ezer dollárt nyernek egy délután folyamán, és gépük mellett ládászámra áll a nyereménygolyó. Mások pechesebbek, mert hiába tömik a gépbe az egész fizetésüket, nem nyernek semmit. Beszélnek, hogy egy japán férfi, miután elvesztette az összes pénzét, hazaszaladt, a felesége pénztárcájából kilopta a rizsre való pénzt, és azt is beleölte a gépbe. Egyszóval, a pachinko szabályos népbetegség. A játékkeremben vegyesen ülnek öregek és fiatalok, s egyaránt megszállottan játszanak. Órákon át tartózkodnak a játékkeremben, és élnek az automata rabságában, bűvöletében. Nem csoda, ha sok japán feleség sóhajtozik emígy: óh, bár találna a férjem egy szeretőt magának, csak hagyná abba a pachinkót! Mert egy nőt idővel meg lehet unni, de a játékot, amelyhez nem kell partner, aligha. Egyszer magam is pachinkóztam, alig tíz dollárral szállva be a játékba. Előfordul, hogy vannak nyerő gépek, ezeket szándékosan állítják be azért, hogy a megdöbbenett játékos a sikeren felbuzdulva még több pénzt költsön.

Amikor egy pékségben dolgozva, reggel fél négykor igyekeztem munkába, a pékséghez vezető úton hosszú sort láttam egyik másik játékkerem előtt. Volt, aki hálósákokat és párnát hozott magával, hogy az éjszakát ott töltve, másnap reggel a 9 órai nyitáskor első legyen és az előző nap szerencsésnek bizonyult gépet reménykedve újra megfejhesse.

Nagy port vert fel egy tragédia, amikor egy anya az autóban hagyta kisgyermekét és bement a játékkerembe pachinkózni. A gyerek közben megfulladt a zárt autóban, hőgutát kapva a nyári melegben. A zárt autóban nyáron – tapasztalatból mondom – rettenetes forróság tud lenni. Egyszer kipróbáltam, hogyan lehet tükörtojást sütni a műszerfal fölött egy palacsintasütőben. Nem mondom, sikerült, de én is majdnem megfőttem.

Egy német japán

Ott-tartózkodásom alatt gyakran eljártam az International Centerbe, mert itt külföldi diákokkal lehetett találkozni és a gazdagon felszerelt könyvtárban magyar könyvek is voltak. Ingyenes lapokból a kezdő és a japán életmóddal még hadilábon álló külföldi megtudhatta, miként kell Japánban helyezkedni ahhoz, hogy elfogadják és zavartalanul beilleszkedjék. Egyedül munkaközvetítéssel nem foglalkoztak, máskülönben azonnal és készségesen segítettek.

Egyik nap feltűnt egy hirdetés a falon, hogy „németül, angolul, hollandul és magyarul tanítók kezdőket és haladókat”. Tiszta kíváncsiságból felhívtam, mert mindig nagyra tartottam azokat az embereket, akik több nyelven beszélnek, és így ismerkedtem meg Martinnal.

Martin W. Niers hamburgi német srác volt, valódi világjáró. Bejárta Európa majd mindegyik országát, de nem csak turistaként, aktívan élt és dolgozott több országban, mint Bulgária, Magyarország és Románia. Bulgáriában megismerkedett egy japán lánnyal, és így került Japánba, közben beutazta a Távol-Keletet. Martin az észak-német árja típus megtestesítője volt: sudármagas termet, szökés haj, kimértség, céltudatosság és hideg elegancia. A hamburgiak vagy a berliniek, a tapasztalat szerint mindig kitűnnek valamivel a többi német közül, s ez Martin esetében is működött.

Ki volt gyúrva, voltak tetoválásai, kőkemény zenét hallgatott, és mindig fekete ruhákat viselt. Tartózkodó magatartása és szőfukarsága miatt nem sokat tudtam meg róla, de az egész élete cselekvésben telt el, vagy legalábbis az a tíz év, amióta nem járt otthon.

Ha csak tehettem, meglátogattam Martint és kedves kis japán feleségét, Mikit, s még gyakrabban telefonáltam neki. Máskor ő jött el hozzám, de általában mindketten nagyon elfoglaltak voltunk. Ő a Berlitz nyelviskolában tanított, ezen kívül magántanítványai

voltak. Csodáltam, mert keményen megállta a helyét az életben, és mindig tudott alkalmazkodni a megváltozott körülményekhez. Barátságunk kialakulásában az is segített, hogy volt néhány közös vonás bennünk, például Martin sem szeretett hosszabb ideig lehorgonyozni valahol, és mindig az újat és a változatosat kereste.

Egyszer Martin segített nekem munkát találni. Kezembe nyomott egy külföldieknek készített angol nyelvű újságot, teli apróhirdetésekkkel és egyéb hasznos információkkal. Az egyik hirdetés angolul tudó külföldieket keresett, felhívtam a megadott számot, és pár nap múlva meg is kaptam a munkát.

A női kimonó

A kimonó, ez az ízig-vérig japán öltözék szabásában hasonlít a yukatához, de anyaga vastagabb és sokkal díszesebb. A IX. században a nők még 12 réteg ruhát hordtak, és csak így érezték magukat tökéletesen felöltözve. Ma már e selyemzuhatagnak csak az egyharmada van forgalomban, mint a kimonó nélkülözhetetlen alkatrésze.

Ma a kimonó alatt csak egy alsó kimonót viselnek, ez nagyon vékony, finom selyemből készül, és külön övvel rögzítik. Bugyi persze nincs alatta, mert a kimonó alatt nem szokás egyebet hordani. Ezért aztán több mint egy tucat nő égett benn egy nagy tokiói áruházban még a hatvanas években, mert vonakodtak kimonóban kiugrani a mélyben kifeszített ponyvára.

A kimonónak bő ujja van, ez a fiatal lányoknál hosszú, a már felnőtt nőknél rövid, elől pedig a ruhadarab bal szárnya hajlik rá a jobbra. Azt, hogy miként kell felöltem, hogyan kell viselni, speciális iskolákban tanítják. A színek megválogatása is különös gonddal történik. Meleg időben élénkebb, télen sötétebb színűt viselnek. Fiatal lányok színeset, öregebb nők sötétebb mintájú kimonót hordanak. De nem csak azt nehéz megtanulni, hogy hogyan kell összefogni, kibontani, felöltetni egy kimonót, elhelyezni a ráncokat, a fodrokat, és ki-be hajtogatni, amit kell, hanem a kimonó megválasztásakor tekintettel kell lenni az évszakra, a hónapok jellegzetes virágaira. Január elején kezdődik a szilvafa virágzásának az ideje, amely márciusig tart. A cseresznye április első felében virágzik, a nagy bazsarózsa április végén vagy május elején, kora májusban van az azálea és a vistaira szezonja, július elején az írisz, július végén és augusztus elején a lóbusz, november első hetében a krizantém és novemberben a juhar. Ennek gyönyörű, vörös leveleit a virágok közé számítják. Más mintákat bármikor lehet viselni, viszont az is szabályozva van, hogy bizonyos ünnepeken, szertartásokon és rendezvényeken mit illik viselni. Vannak hölgyek, akik még hetven évesen is hetente eljárógnak egy hasonló korú kimonómesternőhöz, hogy órákat vegyenek tőle és megtanulják helyesen viselni a kimonót.

Igen nagy odafigyelést igényel az öv, az obi színének kiválasztása. A hagyományok szerint ez a szín mindig más kell legyen, mint amilyen a kimonóé. Fontos továbbá, hogy az öv színe erősebb, élénkebb legyen.

Egy másik nagy probléma az obi megkötése. Azt mondják, csak a csokor elkészítése több mint harminc percet tart, és ez aránylag rövid idő a kimonó felöltésére szánt két óra mellett, amikor a legtöbb esetben még egy másik személy jelenlétére is szükség van, aki feladja a kimonót és megköti az övet.

Nagyon sokféle csokrot lehet kötni és nagy figyelmet fordítanak arra, hogy milyen ezek alakja. Fiatal lányoknál és menyasszonyoknál gyakori a pillangó alakú csokor. A japán női viselethez még hozzátartozik az alig pár ujjnyival bokán felül érő fehér vászonzokni. Ez a tabi. A tabinak elől bemetszése van, amely elválasztja a láb nagyujját a többitől. Másképp nem lehetne felhúzni az elől és hátul magas sarkakon álló, fából készült fapapucsot, a *getát*, vagy ennek bőrből vagy gyékényből készült változatát, a *zorit*. A *getát* nedves időben használják, a *zorit* pedig szép időben, amikor nincsen víz és sár.

A japánok különben csak ünnepélyes alkalmakkor öltik fel a hagyományos öltözéket, viszont sok idős bácsit és nénit lehet látni az utcán, akik kimonóban járnak vagy ötvözik az ősi ruházatot a modern ruhadarabokkal. Vannak nagyon drága kimonók, amelyek egy vagy több darabba kerülnek és árukból több autót vagy házat lehetne vásárolni. Ezek igen megbecsült darabjai a családi ruhatárnak és nem ritkán nemzedékről nemzedékre öröklődnek.

A kimonó különben nem az érzéki hatást hivatott elérni, mint a nyugati öltözet, hanem a lelkiség kifejezésére törekszik.

Furoshiki, kamionok, óvszer

A *furoshiki* tulajdonképpen a batyu neve, így emlegetik a „japán bőrönd”-öt. Nem más, mint egy színes kendő, amit különböző méretekben lehet kapni. A japánok ebbe csomagolják azokat a dolgokat, amit mi táskában hordoznánk magunkkal. Furoshikibe csomagolják az ebédes dobozt, az ajándékot, a könyveket, egyszerűen mindent, amit valahová vinni akarnak. A kendő négy sarkát összekötik, míg végül olyan formája nem lesz, mint a népmesék vándorlegényeinek botra akasztott úticsomagja... csakhogy a furoshikit mindig kézben viszik. Ma a furoshikit lassan kiszorította a hátizsák és a rengeteg, mindenféle táska, de az öregebb korosztály továbbra is használja. A fiatalabbak, ha valahová kimonóban kell menniük, szívesebben csomagolnak furoshikibe. Hogy is nézne ki a kimonó egy modern táskával kombinálva?

Mindenki ismeri az agyondíszített, giccses japán kamionokat, amelyek valósággal ki vannak tapétázva színes lámpákkal, képregény falfestményekkel és rengeteg műtűrrrel. Az agyoncicomázott külső ellenére a kamionosok nem afféle amerikai filmekből megismert hejehuja legények. Nemigen lépik túl a sebességhatárokat, ugyanis kívülről, a kamionon három lámpa jelzi, hogy mennyivel haladnak. A teherautók oldala meg van magasztva egy leereszthető lemezzel vagy ponyvával. Ezt akkor használják, amikor olyan rakományt szállítanak, ami kiszóródhat. Megfigyeltem, hogy hátrafelé tolatás közben a fülkébe beépített automata kedves, meleg női hangon mondja: Kérem vigyázni! Hátrafelé tolatok! vagy Balra fordulok! Közben kellemes zene szól vagy madárcsipogás szól, amely figyelmezteti a gyalogost.

A japán óvszerekről annyit érdemes tudni, hogy csinos csomagolásban kaphatók, mint a csokoládé, és minőségileg a lehető legjobbak a világon. Nevük a japán tolvajnyelv szerint *boshi*, azaz kalap. Habár csak kalap és nem kapucni, az ára eléggé borsos, ezért ajánlatos, ha egy egész raktárral felszerelve indulunk el itthonról.

Lányok ünnepe, fiúk ünnepe

Március harmadikán van a babák ünnepe, a *hina matsuri*. E napon a lányos házaknál – ahol serdülőkorú lányok vannak – felállítanak a vendégszobában egy feketére lakkozott és vörös szövettel bevont pódiumot, és annak polcaira kirakják a babákat. E babák abban különböznek az európai társaiktól, hogy nem játékszernek készültek, apró figurák merev ünnepi pózban, kifejezéstelen tekintettel és díszes történelmi ruhákban. A babák a régi, feudális Japán hűbérurait, samurájait, udvari dámáit és egyéb előkelőségeit ábrázolják. Agyagból vagy fából készítik őket és kézzel varrt, miniatűr kimonóba öltöztetik őket. Néha a ruhákat drágakövekkel borítják. Az üzletekben is lehet hina bábukat kapni, ezek olcsók és elérhetők minden japán számára. Az otthon kiállított babák legtöbbször családi ereklye, amelyek nemzedékről nemzedékre öröklődő értékes relikviák. Ha egy kislány megnő, akkor a lányára, az meg az ő lányaira hagyja a babákat. A babák száma idővel szaporodik, amikor vagy ajándék-baba kerül közéjük, vagy vásárolt, régi mesterek keze

alól kikerült alkotás gazdagítja a gyűjteményt, esetleg két-három család gyűjteménye is összeolvadhat.

A hina matsuri tipikus lányünnep, ilyenkor a család nőtagjai végiglátogatják a rokonokat és az ismerős családokat, és kölcsönösen megcsodálják egymás babagyűjteményét. A babákkal nem szokás játszani, csak mutogatják őket. Ha pedig lejár az ünnep, elcsomagolják a következő évig, hogy aztán újra elővegyék őket. Nagy ritkán vannak speciális baba-árverések is, amikor egy-egy gyűjtemény horribilis összegért cserél gazdát, de az csak rendkívüli esetben fordul elő, hogy egy család megváljon a babáitól. Inkább magányos gyűjtők vagy kihalt családok gyűjteménye szerepel az aukción.

A lányok babaünnepé után két hónappal, május ötödikén van a fiúk ünnepe, a *koi nobori*. Ilyenkor a fiús házaknál ott lengeti a szél a koi noborit, a magas póznákra tűzött vagy a háztetőre akasztott hosszú, színes selyemből készült repülő pontyokat. E napon a fiúk megkapják hagyományos ajándékuikat, ami nem egyéb, mint miniatűr kard, szamuráj sisak vagy gazdagon díszített szamuráj bábuja. Épületes látvány, amikor a színes szélzsákokat és halakat ábrázoló táblákat cipelő fiúk felkeresik azokat a parkokat, ahol a pontyok élnek. 100 jenért lehet zöld gyöngyszemhez hasonló hal-eleséget vásárolni, amit nemcsak a pontyok, hanem az állandóan a parkokban lebzselő galambok is kedvelnek. A halak nagyon kezesek, mind feljönnek a víz tetejére úgy, hogy többméteres, színes szőnyegnek látszanak. A haleledelt pedig kézből veszik el.

Háziállatok, díszhalak

A japánok nagy állatbarátok, és majdnem minden család tart otthon kutyát, macskát, aranyhalat, kanárit és még nem tudom, mit. De azért a legtöbbnek kutyája van. A sok kutyasétáltató ember láttán nem kell félni attól, hogy valahol kutyagumiba lépünk, mert mindenki viszi magával a kicsi lapátot, és elássa a kutya ürülékét. Erre a sétálóutak és a parkok mellett sűrűn elhelyezett táblácskák figyelmeztetnek, hogy kutyakötelessége a gazdinak kedvence után rendet csinálni. Mások meg nylonzacskót visznek magukkal és azt kifordítva felhúzzák a kezükre, majd felveszik a még meleg plasztilint. Nem mondom, kéjes érzés lehet ez a művelet, amit nem szívesen végeznék, de a törvényisztelő ebtartónak el kell szenvednie.

Veszedelmes kutyát nem láttam, a többség mindenféle piszlikutyákkal jár. Elvértve akad egy-egy vizsla, agár, tacsó vagy husky. A fajtisza európai kutyák nagyon drágák, ezért beérik japán kutyákkal, vagy korcsokkal, A szomszédomban tartottak egy nagy, fekete kutyát, amit imádtam bosszantani, anélkül, hogy ezt valaki észrevette volna. A kutyának ki voltak operálva a hangszálai, csak tátogott szegény, mintha némafilmben lettünk volna. De akadt más furcsaság is bőven: láttam kutyát pelenkában, cipőben, esőkabátban, sapkával, mellényben stb.

A háziállatok közül mégiscsak a tücsök a király. A japánok szívesebben tartják házőrzőnek, mert a tücsköt nem lehet megvesztegetni se kolbásszal, se hallal, A mini házőrzők egy üvegkalitkában laknak a konyhában vagy a nappaliban. Napközben alszanak, viszont éjjel rettenetes zenebonát csapnak. Ez a ricsaj csak akkor szakad meg, ha valaki belép a szobába. A japán ember onnan tudja, hogy idegen van a házban, hogy a cirpelés hirtelen abbamarad.

Aludtam én is tücsökkel őrzött házban, de a tücsökzenét éjjel sehogy sem tudtam megszokni. Japán barátaim meg nélküle nem tudtak aludni. A japán tévében láttam különben egy műsort egy olyan tücsökgazdáról, aki 30.000 darab tücsköt tartott otthon a lakásban. Havonta sok száz dollárt költött kedvencei élelmezésére, és emiatt még a feleségével is összezördült.

Japánban ősidők óta a ponty az erő, a bátorság és egyéb férfias erények jelképe, megtestesítője. Ám ez a hal nem a lustaságáról közismert szürke és közönséges ponty, hanem egy színes, speciálisan kitenyésztett faj, amely már 7000 éve él Japánban.

A koi ugyanakkor a fiúgyermek jelképe is, és egyben a legnépszerűbb hobbiállat. A nyilvános parkokban, a lakóházak körül és a gazdagok hatalmas kertjeiben mindenütt halastavakat látni, csak úgy hemzsegnék bennük a díszpontyok. Ez a hal igen nagyra nőhet, és van belőlük mindenféle színű: piros, sárga, narancssárga, hófehér, fekete, de előfordulnak ezeknek a színeknek a kombinációi is, mint piros-fekete, piros-fehér, fekete-piros-fehér vagy sárgafekete színösszeállításokban.

Bizonyos halak több ezer dollárba kerülnek és megtörténik, hogy az egyik fanatikus tenyésztő megmérgezi a konkurens tenyésztő egész tenyészállományát, ha már nem tud megvásárolni, elcsalni vagy ellopni egy-egy értékes példányt.

Papírajtók biztonsága

Japán a világ egyik legbiztonságosabb országa: az idelátogató mondhatni nagyobb biztonságban érezheti magát, mint otthon. Körülbelül 15 évvel ezelőtt a japánok még nem zárták be lakásuk ajtaját, ha elmentek otthonról, csak behúzták az ajtót.

Ma már a helyzet egy kicsit változott, mert az egyre több illegális bevándorló miatt (brazilok, irániak, kínaiak) a japánok óvatosabbak lettek. Igaz, hogy lopás vagy nyílt rablás az utcán még ma sincs, s ha nagy ritkán előfordul, az elkövető minden esetben külföldi. Sajnálatos módon, kezdtek megjelenni a drogok is. Esténként bizalmatlan külsejű irániakat és brazilokat lehet látni a pályaudvarok vagy a nagy szórakozónegyedek körül, amint gyanús eredetű porokat árulnak.

A fegyverekkel hasonló a helyzet. Japánban mindeddig igen nehéz volt lőfegyverhez hozzájutni. A rendőrség csak különleges alkalmakkor kap lőfegyvert a bevetésekhez és azt is körültekintően kezelik. A vékony falemezekből és papírajtókból épített japán házakon úgy megy át a puszkagolyó, mint a vajon. Sose lehet tudni, ki van éppen a másik fal mögött, vagy egy házzal odébb, ezért a japán rendőrség nemigen használja lőfegyverét. Csak egy hosszú bottal vannak felszerelve, amit mesterien kezelhetnek, ugyanis a rendőrségen kötelezővé tették a kendő és egyéb harcművészetek oktatását.

A japán maffiózók, a yakuzák sem használnak lőfegyvert. Inkább karddal intézik el ellenfeleiket. Sok yakuza megbízhatatlannak találja a pisztolyt, és csak ritkán alacsonyodik le lőfegyver használatához.

Mostanában a rendőrség betiltatta az éles kardok birtoklását, csak különleges engedéllyel lehet kardot tartani, mert fegyvernek minősül. (Nyilván, sokan tesznek a rendeletekre...)

Ottlétemkor történt egy fegyveres rablási kísérlet, de még azelőtt megghiúsult, mielőtt kibontakozhatott volna. Egy pofa, a fején női harisnyával, kezében egy nagy konyhakéssel berontott a nonstop üzletbe és pénzt követelt. Mire az elárusító olyan csúnyán kezdett visítozni, hogy a rabló megijedt és gyorsan elmenekült.

Ingyen víz, italok, tea

Minden japán vendéglátóipari létesítményben – legyen az elegáns étterem vagy olcsó kifőzde – az érkező vendéget friss ivóvízzel kínálják. Kisebb éttermekben a vizet poharakban hozzák ki a vendégnek – természetesen jégkockával –, elegánsabb helyeken a pincér fedeles fémkannából tölti ki a vizet a már előre felrakott poharakba. Ez a víz nem ásványvíz, csupán egyszerű csapvíz, néha citromszeletkével ízesítve. Japánban a csapvíz bárhol az országban nyugodtan fogyasztható, tiszta és jó ízű, minden szennyeződéstől

mentes. A japánok csak tiszta forrásvizet isznak, ismeretlen fogalom a szénsavval dúsított ásványvíz.

Az ivóvízért különben nem kell fizetni, mindenki annyit ihat, amennyi jólesik. (Épp eleget fizet a japán ember a lakásban elhasznált, tisztálkodásra és mosásra fordított vízért...)

A hagyományos japán éttermekben víz helyett teát szolgálnak fel. Ez is kellemes ajándék mind télen, mind nyáron, ráadásul a japán tea nagyon jó ízkombinációt alkot az elfogyasztott ételekkel.

De a legnagyobb dolog, amit valaha is kitaláltak a japánok a vendéglátóiparban, az az oshibori-service. Az *oshibori* nem más, mint egy kis, négyszög alakú frottírkendő, amit átítattak illatosított vízzel, felcsavartak és nylonzacskóba csomagoltak. E kis kendőnek az a célja, hogy az étterembe érkezett vendég megtörölje vele a kezét (esetleg az arcát) és felfrissüljön. Az oshiborival minden étteremben és bisztróban találkozhatunk. Az oshibori tulajdonképpen szolgáltatás az étterem részéről: nem kell érte fizetni és ha valaki az étkezés folyamán is igényli, hoznak szívesen, csak nem szabad hazavinni.

Nyáron, amikor Japán-szerre hatalmas a meleg és ehhez még a 80%-os páratartalom is társul – ami ott megszokott dolog –, rendkívül üdítő tud lenni az oshibori. Isteni érzés, ha az ember letörölheti a verejtéket az arcáról, egy gőzben felforrósított vagy egy lehűtött kendővel.

Az italok népszerűségi listáján Japánban első a szaké, s utána mindjárt a sör következik. A németekhez hasonlóan, a japánok is nagy sörfogyasztók, annak ellenére, hogy a sörfőzésnek nincs több száz évre visszanyúló hagyománya. A japán sörök közül a legjobbak az Asahi, a Kirin, az Ebisu, a Saporro, de nagyra becsülik a külföldi söröket is, és a jobb éttermekben az itallapon német, olasz, cseh és más nemzetek sörsei is megtalálhatók.

A szakét, ezt a meglehetősen enyhe rizspálinkát inkább ünnepélyes alkalmakkor isszák, télen fel is melegítik. Külföldiekre jellemző, hogy hatalmas mennyiségeket tudnak bevágni...

Amerika után talán sehol sem isznak annyi koktélt, általában kevert italt, mint Japánban. A koktélválaszték a szó szoros értelmében letaglózó! Különösen a nők nagy koktélfogyasztók, a belvárosban találni olyan bárakat is, ahová csak nők járnak koktélokot inni.

A bor viszont már drága multság, mert a legtöbb bormárka külföldről kerül Japánba, ezért az ára is borsos. Japánban csak az utóbbi években kezdtek kísérletezni a bortermeléssel. Ezen kívül kapható minden rendű és rangú alkoholos ital. Igen kedveltek a különböző gyümölcslikőrök. Úgyhogy inni lehet bátran, s habár a nagy szabadság nem árt meg senkinek, az utcákon még elvétve sem látni részeg embert.

Kivételt képez december vége, amikor a cégeknél a nagy évzáró partikat tartják. De hát a részegség nem számít olyan nagy bűnnek Japánban. Ennek ellenére léteznek íratlan szabályok az alkoholfogyasztásra vonatkozólag, amiket ajánlatos mindenkinek betartani. Senki sem tölthet italt a saját poharába, ez kifejezetten durva sértés az asztaltársaság többi tagjára vagy az asztaltársra nézve. Magunknak nem töltünk italt, ezt a megtiszteltetést másoknak engedjük át, a szomszédunknak viszont mi töltünk. Az üres pohár azt jelzi, hogy még inni szeretnénk. Figyelmetlenség és tiszteletlenség a másik ember iránt, ha nem vesszük észre, hogy az illető pohara üres.

Japánban tartózkodásom alatt a legtöbbször forró teát ittam víz helyett, mert ráébredtem, hogy ez a leghelyesebb, amit tehetek. A legnagyobb kánikulában hiába döntöttem magamba literszámra a különböző üdítőket, jeges italokat, sehogy sem tudtam oltani velük a szomjamat. Sőt, még szomjasabb lettem. A forró teának azonban frissítőbb hatása van, mint bármilyen hideg italnak, mert nem izzadja ki azonnal a szervezet. Japán

teás ország. Ezer- és ezerféle teát lehet kapni a boltokban és a speciális teaüzletekben. Mindenki mindenütt teát iszik, mindenkit mindenhol teával kínálnak. A tradicionális japán éttermekben az érkező vendégnek kérés nélkül hozzák a teát, a gyárakban és a cégeknél az üzleti tárgyalások vagy megbeszélések mindig közös teázással kezdődnek. Az utcákon vagy az áruházakban mindenütt működik teautomata és minden munkahelyen van ingyen tea az alkalmazottak részére.

Az igazi japán teába tilos cukrot, citromot vagy egyéb ízesítőszeret, főleg tejet tenni. Ezt persze sok külföldi nem tudja, mert hozzá vannak szokva a külföldön forgalmazott mindenféle ízesített kalóz-teákhoz, amelyeknek semmi közük sincs az igazi japán zöld teához.

A japán teát akkor tudjuk igazán értékelni, ha kijövünk a termálfürdő 45 fokos vizéből. Ilyenkor talán a leghűsítőbb. Tokióban egy hotelben ittam olyan teát, amiben leheletvékony aranylapok úszkáltak. Természetesen ez az aranycsillámokkal dúsított tea tízszer olyan drága volt, mint a szokványos, de a tulajdonos így szeretne volna kifejezésre juttatni a vendégek iránti tiszteletét és nagyrabecsülését.

Népszerű világsztárok

A világsztárok iránti rajongás Japánt sem kerüli el, az ismert nevek közül Arnold Schwarzenegger a legnépszerűbb színész Japánban. Nevét japánul Arunorudo Shuwatsenegga-nak ejtik, ezt nemcsak az amerikai szájnak nehéz kimondani, hanem a japánnak is, ezért izmos barátunkat egyszerűen Shuwa chan-nak hívják a szigetországban. A japánok a *chan* szócskát a nevek becézésénél szokták használni, például Yuriko chan, Akiko chan. (Azon emberek neve után, akikkel bensőségebb viszonyban vagyunk vagy nálunk fiatalabbak, nyugodtan odatehetjük a chan-t. A főnökünket, a tanárunkat vagy akiket tiszteletteljesen szeretnénk megszólítani, természetesen nem szólíthatjuk így, hanem a családnevük után odatesszük a tiszteletet kifejező *san-t*, például Yamada san, Kato san.)

Arnold Schwarzeneggert különben nem csak hatalmas izmaiért csodálják Japánban, hanem kellemes megjelenéséért, magabiztosságáért és barátságos hangneméért szeretik és tisztelik. Sok japán példaképének tekinti és hozzá hasonló szeretne lenni, ami túlságosan merész álom, hiszen tisztában vagyunk a japánok alacsony termetével és félénkségével.

Az utóbbi időben a japán férfiak kezdték megenni az örökké hajlongó, túlságosan udvarias mintahivatalnok szerepét játszani, aki inkább elviseli a sértéseket és a megaláztatásokat, és csendben visszavonul a főnöke haragja elől.

Mivel Japánban a külföldi hírességek nagyon kedveltek, sok cég külföldi sztárokkal szeretné ismertetni és reklámozni a termékét. Schwarzenegger sört kínál, Kevin Costner autót, Bruce Willis kávét és Ringó Starr, a Beatles egykori dobosa almalevet (*ringó* japánul almát jelent). A pár perces reklámklippekkért a sztárok több százezer dollárt vághatnak zsebre, és miért ne érné meg nekik átruccanni Japánba, amikor a reklámozó cégek még a repülőjegyet is fizetik?

A szemét itt is szemét

Gondoljuk csak el, hogy például Tokió, ahol több lakos él, mint Magyarországon, milyen hatalmas szemétmennyiséget termel egy nap alatt (konyhai szemét, szennyvíz, felhasználható szemét). Különösen komoly gondokat okoz ott a szemét tárolása – mindenki ismeri a közmondásosán zsúfolt városokat –, ennek ellenére zseniálisan oldják meg a problémát. Ismeretes, hogy Japán igencsak gyengén ellátott energiahordozókkal és ásványkincsekkel. Majd mindent külföldről kell beszerezni. Ezért a szemét osztályozása és szétválogatása igen nagy figyelemmel történik, és próbálnak minél több dolgot

újrahasznosítani. A japán lakásokban a szemét osztályozása a Városgazdálkodási Hivatal szigorú tervei szerint történik. Külön-külön kell tárolni a konyhai nyershulladékot, a műanyagot, a fát, a papírt, a fémet, az üveget, a fémdobozokat, ruhaneműt, bútorokat stb. A felsorolást oldalakon lehetne folytatni, a szeméttárolással és – feldolgozással foglalkozó szakemberek figyelme aprólékosan mindenre kiterjed. A hivatal emberei minden háztartásba küldenek felvilágosító broszúrát, hogy a szemetet milyen követelmények szerint kell szétválogatni, és hogy milyen szemetet mikor kell kitenni az utcárokra, hogy a szemetesautó elvigye. Így aztán sehol sincsenek bűzlő kukák a házak mögött vagy a mellékutcákban.

Napközben sem utal semmi a szemét jelenlétére, mert a reggel korán érkező szemetesautó személyzete a berakodás után minden nyomot eltüntet. Az esetleg kiszakadt vagy megsérült zsákok tartalmát maradéktalanul felseprik az aszfaltról. A polgárok minden este kiteszik az utcárokra az éppen esedékes szemetet, vigyázva arra, hogy minden gondosan csomagolva legyen, és a nylonzsákok vagy papírdobozok ne akadályozzák a szemetesautó személyzetét a berakodásban.

Elsőrendű fontosságú, hogy a szemét tisztán legyen csomagolva és tárolva (kimosott műanyagdobozok, betaposott konzerves és üdítősdobozok stb.), továbbá, hogy könnyen szállítható legyen (például méretre vágott és összekötözött faágak). Szerencsére az emberek nagy többsége megérti, hogy ilyen esetekben kívánatos az együttműködés, mert az egész város érdekéről van szó.

A nem hasznosítható szemét problémáját is igen eredeti módon oldották meg, mivel az égetéses módszer nem talált kedvező fogadtatásra a lakosság körében. A tengerben szigeteket létesítettek, a nagyvárosokban parkokat építettek, amelyeknek az alapját a városi szemét képezi. Nagójában például van egy park, amely már az Edo korszakban is (1603-1867) szemétdomb volt. Az idők folyamán még ráraktak egy pár ezer tonna szemetet, és parkká alakították át. A kívülállónak semmit sem árul el a park külleme, csak a neve cseng furcsán: *gomi koen* (szemét park).

A japán városokra és kisebb településekre jellemző, hogy alig találni az utcán szemétládát. Csak a nagy és forgalmas útkereszteződéseknél áll egy-egy sárga vagy narancssárga szemétláda, az is inkább újságokkal van teli. A járókelők a rágógumi vagy a csokoládé csomagolópapírját inkább a zsebükbe teszik és hazaviszik, mintsem hogy eldobják az utcán.

Sok esetben komoly vitára ad okot a szemétszállító és a központi tároló válogató személyzetének megítélése. Némelyek szemében ez a munka igen alantasnak és megalázónak tűnik, ezért előítéleteket támasztanak az alkalmazottakkal szemben. Japánban a „kukások” megbecsült és a többi lakossal egyenrangúnak elkönyvelt polgárok. A hétköznapi életben nem éri őket hátrányos megkülönböztetés, mert maguk is városi alkalmazottak, és a hivatalnokokkal együtt igen kemény vizsgát kell letenniük ahhoz, hogy alkalmazzák őket.

Kórházi történet

Az egyik nap petrezselyemzöld-aprítás közben beszélgettem, és elvágtam az ujjamat, mégpedig olyan szerencsétlenül, hogy a mutatoujjamról félig levágtam a körmöt. Nem gondoltam, hogy tényleg komoly dolog lehet, és csak amikor kivettem a kést az ujjamból, akkor kezdett ömleni a vér, és sehogy sem tudtam elállítani. Muszáj volt elszaladnom a legközelebbi kórházba, hogy valamit csináljanak: vagy levágják, vagy visszavarriák a lecsüngő részt. Nem vágták le, hanem szépen bekötözték, és amikor mindennel kész voltak, az orvosságokért és a kötözésért fizettem 5000 jent, pedig volt biztosításom, amely szerint a kórházi költségek 30%-át kellett volna csak fizetnem. Szóvá is tettem ezt, mert kissé sokalltam az összeget, de röviden kioktattak, hogy ez a pénz éppen a fizetendő 30

százalék! A kötözést magát és a seb fertőtlenítését különben én is el tudtam volna végezni a házi patikából, teljesen szükségtelen volt emiatt kórházba mennem, de hát annyira folyt a vér, hogy egészen megijedtem, és valami extrára számítottam.

Másképp, a japán kórházakban példászerű a szolgáltatás, nagyon gyorsan és tisztán dolgoznak, szervezett és ultramodern minden, csak egy szépséghibája van a dolognak: méregdrága.

Minden évben szoktam rutinvizsgálatokat végezni, már csak a biztonság kedvéért is, mert sose lehet tudni, mit szed fel időközben az ember. Miután bejelentkeztem a kórházba a vizsgálatok elvégzése céljából, villámgyorsan ment minden: a vérvizsgálatok, a röntgenfelvételek és a többi ilyenkor szokásos dolog.

Különösen érdekesnek találtam, hogy a vizeletvizsgálat milyen tapintatosan van megszervezve. A páciens bemegy a mellékhelyiségbe, ahol már egy kis pulton előkészítve áll egy fertőtlenítőszerrel átitatott tampon és egy fedővel ellátott műanyag pohárka, amelynek az oldalára rá van írva a páciens neve és a dátum. A vécé előterében van egy tolóablakkal elválasztott benyíló, ez közvetlenül a laboratóriummal áll összeköttetésben. A páciens elhúzza a tolóablakot, leteszi egy kis asztalra a vizeletmintát, és mintha mi sem történt volna, távozik a mellékhelyiségből. Nem úgy, mint itthon, egyes kórházainkban, ahol a beteg egy hirtelen kézbe nyomott üres mustáros vagy joghurtos üveggel kénytelen végigszégyenkezni a várakozó betegektől telezsúfolt folyosón. De hát ez még hagyján, mert a visszaút még kínosabb, abból kifolyólag, hogy érdekes módon mindenki a visszatérő kézbeli edényére koncentrálnak, mintha valami fölöttébb érdekes anyagot szállítana. A rendelőben pedig ott van egy goromba ápoló is, aki „*Csak tegye le arra az asztalra!*” szigorú felszólítással hamar le is tudja az ügyet.

Japán eső, japán nyár

Az esős évszak, amely minden nyár kötelező előjátéka, mondhatni, az egyik legpocsékabb időszak Japánban. Június elejétől több, mint egy hónapig minden nap esik az eső, olyannyira, hogy a dzsungelből kalap nagyságú, óriás békák és mindenféle kígyók másznak ki az útra, ahol az autósok kedvükre vasalgtatják őket. Kerékpárral csak úgy közlekedhettem, ha vízhatlan ruhát öltöttem, vagy ha az egyik kezemben ernyőt tartottam. A kezdő külföldinek elég furcsa látvány a kézben ernyővel bicikliző polgár, de ez teljesen megszokott Japánban. Néha azonban a túl alacsonyan kihúzott drótok lerántják a figyelmetlent, aki túlságosan magasan tartja az ernyőjét. Némileg megkönnyíti az esős évszak elviselését az a tény, hogy nincsen sár, nincsenek tócsák meg gödrök. Viszont mindenünnen csöpög a víz, nagy a páratartalom és a meleg. A vízhatlan ruha sem a legjobb megoldás, mert meg lehet főni alatta. A táskámban ezért mindig vittem magammal becsomagolt száraz öltözéket, hogy át tudjak öltözni, ha a ruhám elázott, vagy túlságosan megizzadtam.

A legborzasztóbb és talán a legkellemetlenebb dolog viszont az esős évszagnál is irgalmatlanabb japán nyár. Még egy külföldivel sem találkoztam, aki kifejezetten szerette volna ezt az évszakot. Mert az maga a pokol. 40-42 fokos a hőség, ehhez társul még a 80%-os páratartalom is, amely jócskán üvegházi levegőt kölcsönöz az egésznek, hogy ne panaszkodjunk.

Reggel 8-9 órakor már olyan meleg van, hogy vibrál a levegő, az aszfalt megolvad, és mindenki kétségbeesetten legyezi magát vagy legyezővel, vagy ami a kezébe kerül.

Az áruházakban, taxikban és általában mindenütt működnek a légkondik. Otthon légkondicionálás nélkül viszont szinte lehetetlenség kibírni. Ennek az a hátránya, hogy percek alatt jégvermet csinál a szobából, s aki aztán innen kilép a kinti melegbe, onnan meg visszajön, az nem kétséges, hogy előbb vagy utóbb tüdőgyulladást kap. Nyáron elég kellemetlen az is, hogy naponta kétszer-háromszor ruhát kell váltani, ami nem nagy

probléma, mert ilyenkor a ruházat csak valami lenge ingből és rövidnadrágból meg alsónadrágból áll, mosás után hamar meg is szárad. Az otthoni viselet csak bugyi, hosszúszerű zoknival. Furcsa társítás, de az asztal alatt lakozó szúnyogok miatt másképp nem lehet az asztalhoz ülni. Így is állandóan égetni kell a füstölőket, pedig nappal nincs is akkora szúnyogveszély. Annál inkább este. Valósággal zsáknyi szúnyog támad egyszerre, hiába van szúnyogháló az ablakon, úgylis átügyeskedik magukat.

A japán szúnyog kicsi, fekete és nem zümmög támadás közben, szóval, a legrosszabb fajtához tartozik.

Éjjel is könnyen meg lehet fázni, mert az éjszaka közepe felé hirtelen le szokott hűlni a levegő, s aki ilyenkor ki van takarózva vagy meg van izzadva, az pórul járhat.

De ez mind hagyján a hirtelen záporokhoz képest. Egy szempillantás alatt annyi eső zúdul olyankor le, hogy mire észrevennénk, már el is áztatott. Június második felében és július elején, amikor az esőzések elérik a tetőfokot, a legnehezebb elviselni a sok vizet és a párolgást. A lakásban a bőrcipő megpenészedik, a fényképek egymáshoz ragadnak, az ételmiszer gyorsan romlásnak indul, és az egész lakás, kezdve a berendezésektől a ruháig nedves és bűdös lesz.

Ilyenkor mindenki szellőztet, pucol, kefél és takarít. Az elmozdítható falakat és ajtókat állandóan nyitva tartják, hogy a lakás a lehető legtöbbet szellőzzön.

Nagojai várkastély és kikötő

A várkastélyok építése a XV-XVI. században érte el a csúcspontját Japánban. A polgárháborús években egyre nagyobb méreteket öltöttek a földesurak közötti villongások, ezek szükségszerűen az erődítmények sorozatos felépítését eredményezték.

Nagoja, Japán negyedik városa, 336 km-re fekszik Tokiótól. A város a XVI. században még csak halász- és kereskedőváros volt, de amikor Tokugawa Ieyasu sógun felépítette Yoshinao nevű fiának a nagojai várkastélyt, a város rohamos fejlődésnek indult. A sógun eredetileg a Nagoján keresztülvezető Tokaido kereskedelmi útvonal biztosítására és ellenőrzésére szánta a várkastélyt. Az építkezésben szerepet játszott az is, hogy itt terültek el a Tokugawa család Owari ágának birtokai.

A nagojai várkastély, habár nem tartozik a leghíresebb japán várkastélyok közé, bátran sorolható a japán várépítészet remekeihez. 1612-ben építették fel, és 1868-ig, a Meiji restaurációig a Tokugawa család birtokában volt. Az ötszintes lakótorony, a sötét kőfalak, a 20 m mély vizesárok és a saroktornyocskák impozáns látványt nyújtanak, és kissé mesészerű jelleget kölcsönöznek az épületegyüttesnek. A lakótorony tetején két bukfencező, aranyozott delfin (*sachi*) látható, ezek a feudális földesurak hatalmát és gazdagságát jelképezték. Ma a város szimbólumai. A hagyomány szerint az eredeti delfinek a Muromachi korszak (1334-1440) első feléből származtak, de ezeket a második világháború rettenetes szőnyegbombázásai megsemmisítették. A háborúban az alapfalakig égett erősséget 1959-ben vasbetonból újjáépítették és a tűzvészt túlélő 3 saroktornyocskát és két kaput helyreállították.

A kastélyban ma múzeum működik, ahol gazdag kardgyűjteményt és régi fegyvereket lehet megtekinteni. Ezenkívül még megtekinthető a kiállított 138 darab, nemzeti kincsé nyilvánított festmény, amelyek a hajdani kastély szobáinak falait és azok toloajtóit borították. A lakótorony utolsó emeletén a nagyúr szobája és egy kilátó található, ahol mindenféle apróságot lehet vásárolni. Közvetlenül a híres kardgyűjtemény mellett látható egy hosszú festménytekercs, amelyen félig meztelen samurájok és kereskedők azon mesterkednek, hogy egymás orra alá nagyokat szellentsenek. A „lövedékeket” meglepő ötletességgel ábrázolták. Nagyon mulatságos látvány, a külföldiek legtöbbet itt szoktak időzni.

A nagojai kikötő turistáknak berendezett részlege olyan, mint valami futurisztikus város. Furcsa épületek acélból, üvegből és mindenféle modern anyagból, az öblön csőhíd ível át és körben mindenütt hajók vannak, amelyekkel lehet sétahajózáni, mások meg múzeumnak vannak berendezve. Köztük egy jégtörő kutatóhajó is található.

A kikötő épületegyütteséből talán a legszebb a gömb alakú akvárium. A látogató lába alatt és feje fölött is úszkálnak a halak, nem csak a jobbról és balról elhelyezett akváriumokban. Több száz, de lehet, hogy több ezer fajta hal is él itt. Láttam itt cápákat és piranhákat is, de a legszimpatikusabbnak egy mini rákocska bizonyult, amely főfoglalkozásban a rejtőzködést űzte: minden hozzá beadogatott anyagot magára szedett álcázásul. Beöltözött pirosfehér szivacsba és a színes fonalat is magára szedte, úgyhogy a végén alig lehetett felfedezni. A rákocska szomszédságában kis polipok és tintahalak éltek. Ezek egész nap azzal voltak elfoglalva, hogy egy elmés mérlegjátékkal játszottak és közben a színüket változtatták.

A nagojai kikötő különben Japán harmadik legnagyobb kikötője és az áruszállítás mellett igen nagy az itt lebonyolított személyforgalom is.

O bento, az ebédcsomag

A Tokugawa sógunátus alatt (1603-1867) az utasok vagy a lakásuktól távol dolgozók kis fa- vagy bambuszdobozokban vitték magukkal az ebédet, gyakran az egész napi ételmet. Ez általában kevés főtt rizsből, sült vagy szárított halból, párolt zöldségféléből és édesburgonyából állt. Ezt az ételcsomagot nevezik *o bentonak*.

Ma már rengeteg olyan kisüzlet van, amely elvihető o bentóra specializálta magát, sőt rendelés esetén házhoz is szállítják a kaját. A fából vagy műanyagból készült, több rekeszes dobozokban 6-7 féle ételből helyeznek el egy keveset, és ízlésesen becsomagolva, zsinórral átkötve árulják. A legkedveltebbek a sima főtt rizs, sült csirkehús, tempura (palacsintatésztaiban kisütött zöldség vagy hal), sushi, *umeboshi* (pácolt szilva), sült rák és hal, és mini steak kombinációjából összeállított o bentók. Az o bento üzletek az összetevők állandó variálásával, a mennyiséggel és a kedvező árakkal próbálják elhódítani a vásárlókat a konkurenciától. Az o bento sok munkásnak jelenti a mindennapi ebédet, mert a japán gyárakban az üzemi konyha igen ritka. Míg a jól keresőknek természetes, hogy ebédszünetben ellátogassanak egy étterembe, addig a kispénzűek maradnak az o bento mellett, elsősorban olcsósága és elérhetősége miatt. A legrosszabb esetben maguk csomagolnak vagy csomagoltatnak a feleségükkel, viszont ez sem lehet valami sebtében összedobott étel, akármilyen szegényes legyen is. Művészi érzékkel kell összeállítani, mert a tízórai külleme után ítélik meg a munkatársak az illető feleségét.

A Shiragane gyárba naponta autóval hozták az o bentókat a munkások számára, már annak, aki igényt tartott rá és megrendelte. Nem volt drága, alig 55 jenbe került. Ennél olcsóbb o bentót még soha nem láttam. A szállító minden hónap elején hozott egy naptárt, amin rajta voltak minden napra az ebédcsomagok fényképei. A fényképeket szemlélve mindenki előre tudta, hogy holnap vagy holnapután hogyan fog mutatni az ebéd.

Gyerünk a piacra!

Ha valaki friss halat vagy zöldséget akar vásárolni – legyen bármely országban –, a legjobb, ha elmegy egy piacra vagy egy nagybani lerakathoz. Ez Japánban sincs másképp. Turistáknak ráadásul már a látvány is megéri.

A halpiacon rengeteg féle halat lehet látni, a hajnali halászat eredménye ott látható kiterítve. Van lazac, szardínia, kardhal, orsóhal, tonhal, cápa, tintahal, tengeri angolna, osztriga, fésűs kagyló, laposhal, repülőhal, tengeri csuka, lepényhal, sügér és makréla-fajták. Egyszóval minden, ami szem-szájnak ingere. A legtöbb hal élő, friss állapotban,

hatalmas, tengervízzel telt műanyag tartályokban és ládáknál várja sorsa beteljesülését. A halpiacra reggel korán kell kimenni, lehetőleg 6-7 óra felé, akkor a legnagyobb a zsongás. A nagy éttermek beszerzői és szállítói is mind itt vannak. Rettenetes a halszag, sok helyen hevenyészett standok vannak felállítva, ahol nyers halat vagy nyers kagylót lehet enni.

Nagójában rengeteg halpiac volt szerte a tengerparton, hatalmas, nyitott csarnokokban. Szerettem ide járni, egyrészt, mert nagyon jó árban lehetett vásárolni mindenféle tengeri kutyút, olyanokat, ami máshol drága vagy nagyon gyorsan elkapkodják. A látvánnyal egyszerűen nem tudtam betelni: mindenki egyszerre beszél, alkudozik, hozzá-viszik, vágják-szelik a halakat. Némelyek embernyi nagyok.

(A bevásárlóközpontokban is volt halas részleg, és annak ellenére, hogy igen jól ellátottak és gazdagon felszereltek, itt a halak többsége felszeletelve és kicsontozva várta a vásárlókat. Ezt már nem találtam túlon túl érdekesnek.)

A halpiachoz hasonlóan érdekes és látnivalókban bővelkedő színtér a zöldségpiac. Egzotikusabbnál egzotikusabb zöldség- és gyümölcsfélékkel találkozni itt. Az európai zöldségeken kívül megtekinthető és megvásárolható egy sor különlegesség is: tárógyökér, pálmaszív, jamgyökér, édesburgonya, bambuszrügy, okra, szójacsíra, furcsa gombák, ehető páfrányok és rengeteg olyan növény, amivel nem tudtam mit kezdeni. Van mangó, papaya, többféle banán, marakuya, kaki szilva, füge, ananász, lin chin, gránátalma, kivi, kókusz és mindenféle narancs vagy mandarin.

Akár a zöldségpiacon, akár a lakásom melletti kirakodós standokon vásároltam meg a helyi zöldségeket és gyümölcsöket, majdnem bagóért jutottam hozzá. Viszont a nyugati világ gyümölcsei, az alma, körte, eper, cseresznye, szőlő szinte megfizethetetlen volt (például egy alma öt dollár). A banán, a kivi, a narancs vagy mandarin és a füge bezzeg nem érdekelt senkit sem, mert akinek volt kertje, annak megtermett kérés nélkül is. Én is szedtem a kertben banánt, fügét, mandarint, kaki szilvát és kivit, ami lugasokon nő. A piacon ezekből a gyümölcsökből aprópénzért óriási mennyiséget lehetett venni.

A nagy áruházak gyümölcsosztályán láttam olyan szőlőt, dinnyét és kaki szilvát, amelyeknek nem volt magjuk. Persze, genetikailag manipulált termékekről van szó, amelyeket azért hoztak létre, hogy a kedves vendég nehegy idegösszeroppanást kapjon a magok miatt. A japánok többsége ugyanis még a szőlő héját is lehúzza és kiköpködi a szőlőmagokat.

Zöldség- és gyümölcsvásárláskor az tetszett, hogy nem gatyáztak holmi kilókkal és grammokkal. Az áru ki volt téve egy bambuszkosárba és mellette egy cédulára írva, hogy mennyibe kerül. Volt olyan kosárka, amelyben több volt, másokban kevesebb. Az áruk is aszerint alakult. Az élelmes kereskedők olyan kosarat is berendeztek, amelyben az ép áru közé becsempésztek egy-két potyoltat is. Ezeket aztán sokkal kedvezményesebb áron adták. Természetesen a potyolt gyümölcsöt nem kellett kidobni, mert az ízük tökéletes volt, csak esztétikailag nem mutattak jól.

A kubi

A *kubi* szó maga nyakat jelent japánul. Egy másik értelmezés szerint viszont éppen ezt a szót használják a kirúgásra. Míg Európában az alkalmazott munkahelyéről való nyomatékos eltávolítását egy erőteljes fenéken billentéssel hozzák összefüggésbe, addig Japánban a tenyér élet elhúzzák a nyak előtt: *Nos, komám, le vagy nyakazva.*

Az európai megoldással ellentétben a japán főnök a személyzet tagjaival minden érzelmi kitörés nélkül közli, hogy ettől meg ettől az időponttól kezdve kereshetnek új munkahelyet maguknak. A japán emberre nem jellemző a heves fellépés, az érzelmek a hideg maszkszerű arc mögé vannak rejtve. Viszont így hatásosabb. Sohasem szerettem, hogy az amerikanizmus annyira befolyásolta Japánt, de el kell ismernem, hogy a sok szemét között, amit otthonról már rég kidobtak, van még valami használható is, mégpedig

a give me just one more chance, vagyis kérlek, adj még egy esélyt. Gyakran működik, és alkalomadtán élni lehet a lehetőséggel, hogy ha a főnök kirúg, akkor megkérjük, hogy adjon még egy esélyt, tegyen még egy próbát velünk. Igaz, hogy ezután már tőlünk függ minden, hogy meg is tudjuk tartani a visszakunyerált helyünket. Tehát nagyon bele kell húzni a munkába, és még lojálisabbnak, szorgalmasabbnak és szorgalmasabbnak kell lennünk.

Struccfarm Toyohashiban

Nagoja nem csak a negyedik legnagyobb város Japánban, hanem egyben az Aichi prefektúra fővárosa. A prefektúra pedig nem csak arról híres, hogy itt tömörülnek egy nagyon erős üzleti világ elitcégei, hanem arról is, hogy itt vannak az okinawai struccfarmok után a legnagyobb struccenyésztő telepek.

Valóban ingyencfalat a struccból? A japánok szerint igen. Okinawa és Toyohashi farmjain tömegével küldik vágóhídra ezeket a nagytestű futómadarakat. Kisebb-nagyobb éttermek egymással versengve kínálnak vendégeiknek különböző, struccból készült ételkülönlegességeket.

A struccból íze nagyon hasonlít a marhahúshoz, a hozzáértő szakács valóban ízletesen el tudja készíteni. Feledhetetlen élmény továbbá a strucctojásból készült tükörtojás, s ember legyen a talpán, aki el bír fogyasztani egy két tojásból készült tojásrántottát.

Az első struccfarmokat Okinawán hozták létre, mintegy 20-30 évvel ezelőtt. Az egyik vállalkozó kedvű és melleleg kissé hóbortos kereskedő összes megtakarított pénzét befektetve, körülbelül 200.000 dollárért száz kis struccot hozatott Dél-Afrikából. A száz fiókából azonban nem sok élte túl a hosszú utazást és az új betegségeket. Mégis, a vállalkozás nem ment csődbe, sőt hihetetlen fejlődésnek indult. Mára Okinawán vannak a legnagyobb struccfarmok, és a struccból készült ételek nagy népszerűségnek örvendenek a helyi lakosság körében.

A Toyohashiban levő struccfarm is elég nagy, ételeket is készítenek, de a farmnak inkább turistacsalogató jellege van. A strucctojás héja olyan erős, hogy akár egy felnőtt ember súlyát is elbírná anélkül, hogy megrepedne. Turisták ezért gyakran szórakoznak azzal, hogy ki tud tovább egyensúlyozni egy strucctojáson. További látványos attrakció a strucc meglovagolása. Ez nem éppen veszélytelen mulatság, mert a kifejlett strucckakas lábaival épp olyan erősen tud rúgni, mint egy ló. Az ilyenféle vidám mutatványok rendszerint azzal végződnek, hogy a strucc ledobja a lovasát. Mégis sokan vállalják a zúzódásokat, a kék foltokat, a véresre dörzsölt karokat, lábakat. Már csak a hecc kedvéért is végigcsinálják.

A struccok nagyon szeretik a csillogó-villogó apró tárgyakat, csecsebecsüket, ezért gyakran megtörténik, hogy egy óvatlan pillanatban megfosztják a gyanútlan turistát a kedvenc órájától. Az ápolók ki is használják a struccok gyűjtögető hajlamait. Esténként pórázon vezetve viszik le őket a tengerpartra, átfésültetve velük a strandokat. Másnap megátszítják a strucctrágyát és szabályos gyűjteményeket állítanak össze söröskupakokból, gyűrűkből, láncokból és pénzérmékből, mindabból, amit a struccok éles szeme felfedezett a homokban. Eléggé ocsmány szenvedély, de megéri, mert nagyon izgalmas. Az ápolók sokszor fogadnak egy-egy madárra, hogy ki tud több mindent összegyűjteni.

Aziz barátom, az illegális turista

Aziz pakisztáni volt és csuda egy jó figura. Mindig igen elegánsan öltözködött, választékos japán nyelven értekezett a környezetével, nagyon udvarias volt, és tisztában volt a japán emberek szokásaival. Talán ennek köszönhetően tudott hét évig illegálisan Japánban tartózkodni.

Úgy jött át turistavízummal, és már az első nap jelentkezett egy nagy bankba, sikerült is elhelyezkednie, mint már nem tudom, milyen szakértő. Angolul és japánul kitűnően tudott, fogalmam sincs, hogy honnan szedte fel. Annyira tudott helyezkedni, hogy az útlevelét vagy a munkavállalási engedélyét soha nem kérte senki. A munkáját jól végezte, a főnökei meg voltak vele elégedve, szóval, egy életművész volt, hogy át tudott vészteni hét évet. Aztán 96-ban vagy 97-ben jöttek a nagy megszorítások az idegenrendészetben, és egy szép napon lelepleződött, hogy nincsenek papírjai.

A hatóságok haza akarták toloncolni, mire ő, mint vérbeli stratégia, elvette egy tekintélyes japán autókereskedő lányát. Japán nevet vett fel, és új életet kezdett.

Körülbelül negyven éves volt, amikor ez történt. Sokat beszélgettünk a pakisztáni életről, az ottani viszonyokról és az ételekről. Egyszer megkérdeztem, hogy te, Aziz, hogy tudtad kijátszani a nő tilalmát otthon? Tudtál-e otthon vagy egy nőt akasztani? (Mint ismeretes, a mohamedán országokban igen szigorúan őrzik a nőket, a barátkozás nemigen lehetséges, mert nem engednek senki idegent hozzájuk, hacsak nem házassági szándékát szeretné kinyilvánítani.) Aziz azt válaszolta, hogy sajnos, akármennyire furfangos volt is, otthon nem tudott semmire sem menni. A japán felesége az első nő az életében. Ez a nő pedig nagyon szép volt, amellettt igen intelligens, művelt. Tudott angolul és franciául, habár nem volt több harminc évesnél. Kiterjedt ismeretekkel rendelkezett a különböző külföldi országok helyzetét illetően. Még attól sem húzódozott, hogy elmenjen Azizzal Pakisztánba.

Kérdeztem Aziztól, miért nem vállal munkát az apósa cégénél? Mire azt válaszolta, hogy nem akarja az üzletet a magánélettel keverni és nem az apósa pénzére támaszkodva akar felemelkedni, hanem a maga tudására alapozva, csak a saját szorgalmának és kitartásának köszönhetően.

Nemrég hallottam, hogy Aziznak sikerült létrehoznia a saját kis üzletét. Régi dédelgetett álma most teljesült, hogy egyszer neki is legyen egy kis pakisztáni étterme és fűszerkereskedése.

Antikváriumok - Képregények

Bármelyik japán városban egészen biztos, hogy tíz perc leforgása alatt egy antikváriumba botlunk, amelynek homlokzatán ott virít a két írásjel, ami annyit tesz: régi könyv.

A régi könyvkereskedések a mindennapi élet szerves tartozékai, mert a legtöbb japán itt szerzi be a mindennapi szellemi táplálékot.

Mielőtt bárki valamiféle vastag lexikonra vagy holmi szakkönyvekre gondolna, elárulom, hogy ez a szellemi táplálék nem egyéb, mint képregény.

Soha nem tudtam eldönteni, hogy a képregényvásárló-e a nagyobb rajongó vagy a könyvkereskedő, mert mindkettő egyforma vehemenciával gyűjti a képregények sorozatait. A vásárló otthon beépíti a lakását a folytatásos történetekkel, az eladó pedig extra magángyűjteményt rendez be magának az alagsorban, és a bélyeggyűjtőket meghaladó szenvedéllyel veti magát egy-egy régi képregényre, nem sajnálva időt, pénzt és fáradságot, hogy megszerezze gyűjteménye számára.

Ennek ellenére, az antikváriumokban a sok ezer képregény mellett fel lehet fedezni sokkal érdekesebb dolgokat is, például régi szótárakat, nyelvkönyveket, Japánról és a külföldi országokról írt műveket angol, német és francia nyelven. Van itt még mindenféle régi folyóirat is a háború előttről, no meg háborús propagandaanyag.

A legbelső szobában szexlapokat és különféle erotikus kiadványokat is lehet vásárolni. Ezek tartoznak igazán a legkelendőbb áruk közé. Mindig böngészik valaki a polcok között.

Az antikváriusoknak szerencsére megvolt az a jó szokásuk, hogy igen jó árban átvették a képregényeket és a szexlapokat, ezáltal a havi zsebpénzem problémája egy csapásra megoldódott. A félreeső utcákban ugyanis összeszedtem az autósok által eldobált folyóiratokat, és amikor már összegyűlt egy jó hátizsákra való, beváltottam, mint itthon volt szokás az üres üveget. Később, a szomszéd kisvárosban rábukkantam egy jó antikváriumra, itt volt a legnagyobb az árszíja a képregényeknek és a szexlapoknak. A tulaj minden darabért egy dollárt fizetett. Az már nem számított, hogy oda-vissza 18 km-t kellett bicikliznem.

A képregények a legtöbb esetben fehér-fekete színekben készülnek és hetente, kéthetente vagy havonta jelennek meg. Vannak fiúk és vannak kimondottan lányok számára készülő képregények, amelyek átlag 400 oldalasak és 15 folytatásos történetet tartalmaznak. A legnépszerűbb sorozatok több mint 10 éve „futnak”. Idősek számára is készülnek külön képregények, ezek 250 oldalasak 10 történettel.

Külön kategóriába tartoznak az erotikus, pornográf és szado-mazo képregények. Jellemző, hogy ebédszünetkor a taxi- és teherautósofőrök diszkrétan félrehúznak járműveikkel egy-egy félreeső utcába és pihenésképpen csak úgy falják az erotikus vagy egyéb képregényeket.

A legnagyobb keresletnek a fiúk számára készült comicsok örvendenek, hetente körülbelül 10 millió darab fogy el belőlük a képregényrajzolók legnagyobb örömeire, akik elképesztő üzleteket csinálnak.

Személy szerint sohasem tudtam megszeretni a japán képregényeket, mert egyrészt idegesített, hogy mindenki hülyeségeket olvas úton-útfélen és az emberek házi könyvtára képregényekből áll, másrészt úgy éreztem, hogy a pornográf vagy a szado-mazo képregények meggyalázzák és összetörik bennem azt a világot, amelyet gyermekkoromban építettem fel magamnak éppen a képregények segítségével.

Az én generációm olyan képregényeken nőtt fel, melyekben a jó győzedelmeskedett a gonoszon, volt mondanivalójuk és lehetett belőlük valami előremutató tanulságot meríteni.

Egy előnye azért mégis van a japán képregénynek: aránylag hamar meg lehet belőle tanulni japánul, mert egyszerű írásjelekkel van írva és a sztori szövege a hétköznapi nyelvet használja.

A százféle betegségre való orvosság

A japánok – megfigyeltem – táskájukban és zsebükből valóságos mini házipatikát hordoznak. Japánban nagy divat az öngyógyítás és egyre többen csapnak fel gyógyszerszakértőknek vagy botcsinálta házi orvosnak. Halomszámra vásárolják a gyógyszert valós vagy képzelt betegségeikre és még akkor is szedegetnek mindenféle csodapороkat, amikor semmilyen panaszuk sincs. Fő a megelőzés és hadd legyen tartalékban! – gondolják.

Szerencsére, a japán gyógyszerek többségének hatása elég gyenge, ezért nem tudnak semmilyen komolyabb bajt okozni.

Itt van például a fogászati zsibbasztó injekciójuk: ötöt kaptam egymás után és minden eredmény nélkül. Itthon meg egytől is menten felborultam.

A japánok gyógyszerrajongása valószínűleg a középkorban gyökerezik, amikor a vándorkereskedők házról házra jártak és úgy kínálták saját készítményű gyógyszereiket. A legenda szerint egy szép napon házaló okayamai gyógyszerész érkezett Toyamába, és házi készítésű gyógyszereivel sikeresen meggyógyította Maeda Masatoshi nevezetű földesurat. Ez az orvosság a *hangon tan* volt, amely a vándorgyógyszerész szerint minden betegséget meggyógyított.

Gyógyulása után a nagyúr nem maradt hálátlan, és jó üzletet látva felkarolta a feltalálót, megállapodván vele, hogy ezután ezt a gyógyszert kizárólag csak Toyama gyárthatja és

forgalmazhatja. Rövidesen igen népszerű lett a toyamai orvosság, mivel hogy a házalók nem kérték azonnal a gyógyszer árát, csak egy év múlva jöttek el érte. (Igen ám, csak miután felvasalták a készítményért járó pénzt, ismét otthagytak minden családnál egy újabb doboz gyógyszert...)

A *hyaku sogan* nevű gyógyszer hasonlít a hangon tanra, bár ez csak százféle betegségre jó, ahogy a neve is mutatja (hyaku annyi mint 100). A kis, szürke-fekete golyócskák pokolian keserűek és gyorsan le kell nyelni őket, ha nem akar az ember egész nap furcsa grimaszokat vágni miatta. Én mindenféle gyomorproblémára (emésztési zavarok, gyomorrontás, szorulás, gyomorfekély) használtam sikerrel a hyaku sogant, de jó volt hüléses megbetegedések esetén is. Hogy mire jó még ezen kívül? Azt már a jó ég tudja. Nekem nem volt se elegendő időm, se hozzávaló betegségem, hogy kipróbáljam és kedvemre kísérletezzek.

Japánban a modern orvostudomány és a steril életforma ellenére is létezik még a népi gyógyászat. Egy ilyen japán önkezelési módot magam is kipróbáltam, s mert bevált, szeretném megosztani a kedves olvasóval. Sokszor előfordul, hogy munka, sport, kirándulás, hegymászás közben lehorzsoljuk a bőrt a kezünkről, lábunkról. Egy öreg, profi edző szerint a véres, horzsolts sebekre minden modern gyógyszernél, krémnél és kötszernél hatásosabb a nyers tojás héjának belső felén található vékony, papírszerű hártya. A sebet meg kell tisztítani a szennyeződéstől, majd rá kell ragasztani a tojáshejről levett hártyát a tojásfehérjés felével lefele, vigyázva, hogy jól odatapadjon a bőrhöz és ne maradjon alatta levegő. Ez a természetes sebtapasz idővel kiszárad, megkeményedik és erősen rátapad a sebre, de mindaddig rajta kell hagyni, amíg magától leesik. Annyi előnye van még a hagyományos kötszerekkel, sebtapaszokkal szemben, hogy a gyógyulás után nem marad heg a sérült testfelületen.

Vendégszeretet - Új szomszéd

A japán tudvalevőleg vendégszerető ember, viszont nem fogad vendégeket! Vagy csak nagyon ritkán. Ezt nem fukarságból teszi, hanem mert a japán lakások többsége – eltekintve a nagy falusi házaktól – teljesen alkalmatlan a vendégfogadásra. Minden túlságosan szűkre méretezett. A családfő szobája félig iroda, félig könyvtár, a családi hálószoba tabu, a nappaliban nincs hely, mert tele van zsúfolva, s marad a gyerekszoba, ahonnan a gyerek áthurcolkodik aludni a szüleikhez, ha netán külföldi vendég érkezik. A konyha annyira szűkre szabott, hogy a család se tud egyszerre megvacsorázni benne.

A japán ember, ha vendége érkezik, legyen az külföldi barát vagy akár rokon a szomszéd városból, a legszívesebben úgy oldja meg a vendéglátás gondját, hogy elviszi a vendéget egy étterembe étkezni és egy szállodába aludni. Ha nagyobb társaságról van szó, akkor a házigazda egy teaházba vagy egy étterembe invitálja vendégeit. Majd, ahogy kezd késő lenni, feltűnés nélkül rendezi a számlát, gondoskodik tartalék italokról és szép csendesén lelép, így ad lehetőséget a vendégeinek, hogy addig maradhassanak, ameddig csak nekik jólesik. Így nem kerül senki sem kényelmetlen helyzetbe, mint otthon, a családi környezetben, ha a vendég igencsak belemelegedik a beszélgetésbe és túl hosszúra nyújtja a látogatását, nem törődve azzal, hogy talán a háziak már lepihennének.

Egyébként igen nagy megtiszteltetés, ha egy japán vendégül fogad egy külföldit, és meghívja a házába. Ha pedig megosztja vele az ételét és italát és fekhelyet is biztosít számára, akkor igen nagyra becsüli a vendéget, már-már családtagnak tekinti.

Ha valaki új lakásba költözik, akkor kötelező a tőszomszédait meglátogatni, és megajándékozni őket. Ez az ajándék majdnem minden esetben ízlésesen csomagolt sütemény. Az ajándék átnyújtása közben kérjük a szomszédot, hogy fogadjon barátságába és jóindulatába mint új lakót. Ez nem jelenti azt, hogy most már barátok lettünk és éjjel-

nappal átjárhatunk egymáshoz; Japánban egyáltalán nem szokás a szomszédolás. És erre nem is igen jutna ideje senkinek a reggeltől estig tartó munka miatt.

Én sem ismertem a szomszédaimat, nem volt időm találkozni velük. Ha éjjel megérkezett egy autó és leparkolt, akkor tudtam, hogy az első emeleten a legutolsó lakó jött meg, ha motorbicikli berregett, akkor a földszinti lakót azonosítottam. Fölöttem egy néger orvos lakott, akivel minden fél évben találkoztam és beszélgettem is tíz perc erejéig. Nagyon örvendett, hogy én őt mint kenyai polgárt kiszuaheli nyelven szólítottam meg.

(Néha elég pocskék érzés volt, hogy az ember még a szomszédait sem ismerheti, és nem barátkozhat velük, mert mindenki fut a pénze után és senkinek sincs ideje másra.)

A szomszéd köszöntésének a szokása a beköltözés napján régi középkori maradvány a sógunátus idejéből. A szigorú rendeletek szerint annak idején öt egymás mellett lakó család kölcsönösen figyelt egymásra, és felelt egymásért. Ha valaki gyanús dolgot művelt, a legközelebbi szomszéd azonnal jelentette a hatóságnak, de az is előfordult, hogy egy miatt mind az öt család bűnhődött.

Ez a rendszer nagyon jól bevált egészen a második világháborúig. Életbevágó közmondás: ki korán kel, aranyat lel Ezt a mondást akár örök érvényűnek is lehetne értelmezni Japánban, mert személyesen 16 alkalommal találtam aranyat, ezüstöt, gyöngyöt és féldrágaköveket az utcán. Igaz, hogy az ékszereket az autók eléggé megrongálták, és csak mint tört aranyat tudtam értékesíteni, de azért ez is valami.

Pénzt is lehet találni az utcán, jobbára érméket. Mivelhogy rengeteget karikáztam minden nap, nem került nagy fáradságomba, hogy éles szemmel észrevegyem, ha az úttesten valami csillog. A levélbélyegre való így majdnem minden nap kikerült.

Sokat gondolkoztam azon, hogy miként kerülhet az útra ennyi pénz, de nem tudtam elfogadható magyarázatot találni: a motoros fiatalok zsebéből szóródhatott ki, netán olyan gazdag üzletemberek dobták el, akik nem akartak a tárcájukban cipelni holmi majdnem értéktelen érméket, mint például az egy jeneset, vagy az öt jeneset.

A gyorsétermekben gyakran láttam, hogy a kasszánál fizetés után egyes vendégek a tárcájukban lévő összes aprópénzt az 50 jenesen alul beletették egy, a pulton elhelyezett üvegbe vagy műanyag dobozba.

Akárhogyan legyen is a dolog, nekem jól fogott a talált pénz. Két vagy három alkalommal előfordult, hogy útban hazafelé a szórakozó-negyedeken keresztül bankjegyeket is találtam. Talán részegek szórhatták el.

Megfigyeltem, hogy a japánok nem nyúlnak az ilyen földön heverő pénz után, akármekkora címletben is legyen, annyira tiszteletben tartják a más tulajdonát.

Virágvadászaton

Nagojában hagyomány, hogy egy étterem megnyitásakor az első nap rengeteg virágot raknak ki az étterem elé nagy kosarakban. Ezek nem egyszerű mezei burjánok, hanem a legdrágább és a legjobb virágüzletekben vásárolt, különösen szép virágok.

Több ezer virág sorakozik a kosarakban lévő, vízzel átitatott speciális szivacsokba beállítva, valóságos virágerdő. Egy kosárban annyi van, amennyit 2-3 felnőtt ember ölben képes elvinni. Az étterem megnyitását követő ceremónia után ezeket a több ezer dollárba kerülő virágokat a megnyitóra összegyűlt közönség, a kíváncsiskodók és a járókelők bátran hazavihetik, anélkül, hogy egy fityinget is fizetnének érte. Főleg a nyugdíjas öregasszonyokból álló csoportok bizonyulnak nagy virágvadásznak – valósággal illatra mennek – és már kora reggel óta kerülgetik a virágkosarakat. Egy ilyen virágéhes női csoport után alig marad valami a kosarakban.

A játékszabályokat mindenki betartja: a személyzet, miután végzett a kosarak elkészítésével, azokat minden őrizet nélkül hagyja, hiszen tudják, hogy senki el nem vesz semmit. Csak a ceremónia után szabad megrögzöztetni a kosarakat.

Ez a különös és számunkra kissé érthetetlen szokás Japánban nagyon természetesnek számít. Az új étterem a virágokkal szeretné felhívni magára a figyelmet, és ezáltal kéri, hogy a jövőbeli vendégek fogadják jóindulatukba, térjenek be gyakran és fogyasszanak minél többet.

Az étterem tulajdonosa szerint jó jelnek számít, ha az odalátogatók szívesen fogadják a virágokat, és derekasan kifosztják a kosarakat. Minél gyorsabban fogynak el a virágok, annál nagyobb a tulajdonos és a személyzet öröme, hiszen ezek az emberek így érdeklődést mutatnak az új étterem iránt.

A baj ott szokott kezdődni, ha senki sem hajlandó hazavinni a virágokat. Amennyiben egész nap ott fonnyadoznak a kosarakban, egész biztos, hogy hamarosan be lehet zárni a boltot, mert a nagyközönség egyszerűen nem akarja tudomásul venni az új étterem létezését, tehát az indító reklámhadjárat meghiúsult. Magam is tanúja voltam egyszer, amikor egy frissen nyitott kis étterem nem egészen két hét alatt már húzta is le a rolót, mert egyszerűen nem tudott betörni a piacra.

Falun - Mezőgazdasági érdekességek

Amikor időm engedte, kedvtelésből elkarikáztam a Nagoja körüli falvakba milátni. A sok beton és felhőkarcoló után jólesett egy kis zöldben járni, rizsföldeket, bambuszerdőt, édeskrumpli-ültetvényt és gyümölcsfákat nézegetni.

Egyszer, nézelődés közben megcsapta az orromat az istállószag és örvendezve elindultam, hogy felkutassam, hol is lehetnek az állatok, mert a takaros házak között semmi sem utalt farm jelenlétére. Végül egy parasztház udvarán rábukkantam az istállóra, és a háziaktól engedélyt kértem, hogy megnézhessem a teheneket. Egy kicsit furcsán néztek rám, mert eddig külföldi nem érdeklődött állataik iránt.

A falusi ember sokkal közvetlenebb, barátkozóbb és segítőkészebb a városinál, s így van ez Japánban is. A tulajdonossal, egy 80 éves öreggel beszédbe elegyedtem, és az állattartás nehézségeit osztottuk-szoroztuk, no meg a tej árát. Az öreg egészen más szemmel kezdett rám nézni, amikor megemlítettem neki, hogy gyermekkoromban hasonló környezetben vakációztam, és konyítok valamicskét a dolgokhoz. Még a házába is behívott és teával kínált. Sokat beszélgettünk az osztrák-magyar monarchiáról és a Horthy kormányról. Az öregnek meglepően friss információi voltak Magyarországról...

Gazdaságában nem volt több 15 tehénnél, de ezeket sosem hajtották ki a legelőre. A takarmányt mindig az istállóban kapták, az öreg néha kiengedte őket a ház mögötti rövid kifutóra. De tisztaság volt mindenütt és minden munkát gépesítettek.

Ugyanitt meglátogattam egy másik tehenészt, akinek a fiával kerültem jó barátságba. Sokat jártam hozzájuk, mert a tehenésznek szép díszponty-tenyészeté volt és szívesen hallgattam az öreget, amint magyarázott a halakról és tenyésztésük minden csínjáról-bínjáról. Egyszer láttam, hogy az öreg hordta ki a trágyát az istállóból és a fia, aki hivatalnok volt a városban, csak szemlélte tétlenül. Meg is kérdeztem, nem lenne jó, ha segítenénk? Erre ő azt válaszolta, hogy ne mozduljak, mert ez az öregnek a hobbija. Elég furcsán hatott, hogy a fiút csak ennyire érdeklik az otthoni dolgok.

Biciklizés közben, amint áthajtottam Nagoja egyik-másik félreesőbb kerületén, sokszor érintettem gyümölcsösöket, mandarin-, kivi és fügeültetvényeket. Amikor meg a Zacco Plattypus étteremben dolgoztam, arrafelé menet át kellett karikáznom két falucskán. Látnivaló elég akadt.

Nagyon érdekesnek találtam például, hogy a japánok az alma vagy barackfákon a virágból épphogy csak kifejlődött termést, a bingyó gyümölcsöt egyenként becsomagolják vékony papírzacskókba. Messziről a fák úgy néznek ki, mintha fel lennének öltözve fehérbe. E „díszítés” célja, hogy a gyümölcsöt megvédjék a rovaroktól és a madaraktól, de

az is lehet, hogy a papírzacskóban az üvegházhatáshoz hasonló körülmények hatására gyorsabban érik és édesebb lesz a gyümölcs.

Másik érdekesség, hogy a hagymaágysók be voltak borítva fekete fóliával több tucat négyzetméteren át. A hagymának lyukak voltak hagyva, s azokon keresztül valamennyi növény ki volt bújtatva, így serkentették gyorsabb növéssre. A nap melege ugyanis felmelegíti a fekete fóliát és alatta a földet.

Egy szőlőültetvényénél a központi szőlőtőkét kisebb gyümölcsfa módjára megnövesztették és az indákat mindenféle irányba drótokkal vezették el. Az egész szőlős hálókkal volt bekerítve, hogy se alulról, se felülről semmilyen állat be ne tudjon menni és ne okozzon kárt.

Eleinte furcsa volt mindenütt egzotikus gyümölcsöket látni, a banán, a kivi, a füge és különféle mandarinok úgy nőttek mindenütt, mint valami botanikus kertben. Úton-útfélen ültetvényekbe botlottam. Ahol én laktam, a kertben meg a ház előtt szintén mandarinfák és mindenféle díszfák nőttek. Volt egy babérfá is, de ezzel melléfogtam, mert a zölden leszedett levele nem vált be a levesben.

A japánok nemrégiben kikísérleteztek egy új datolyaszilva- és görögdiñnyefajtát. Abban térnek el a hagyományostól, hogy nincsenek magvaik, tehát könnyebb őket fogyasztani.

A fügével kapcsolatban pedig érdekes, mondhatni korszakalkotó fölfedezést tettem: az ugyanis mesebeszéd, hogy Ádám fügefalevéllal takarta volna el kényes kis szerszámát, ugyanis fügeszüretelés közben éreznem kellett, hogy nem csak a levél szúr, hanem a belőle szivárgó ragacsos, fehér lé is hosszantartó, kellemetlen viszketést okoz.

A mese és a vicc világa

Mukashi-mukashi, aru tokom ni ojiisan to obaasan ga imashita.

Hol volt, hol nem volt, még az Óperenciás tengeren is túl, volt egyszer egy öregember és egy öregasszony.

A japán mesék többsége a *mukashi-mukashi*, vagyis réges-régen szavakkal kezdődnek, amelyeket úgy is fordíthatunk, hogy hol volt, hol nem volt. A *mukashihanashi* szó azt jelenti, hogy régi beszéd (mukashi – régi, hanashi – beszéd) és két kínai eredetű írásjellel írják.

Ki ne olvasta volna gyermekkorában az óriásretek történetét, amely akkorára nőtt, hogy az öregember csak az öregasszony, a kutya, a macska és az egér segítségével tudta kihúzni. Úgy gondolom, a mese valójában bennünk él, ott van a génjeinkben, csak fel kell fedezni, hiszen minden mesének valós magja van.

Japánban viszont ez a felfedezés egyre nehezebb. Az odalátogató turista a gyárakban dolgozó robotok, a síneken és az utakon káprázatos gyorsasággal tovaszárguló járművek, a kirakatokban működő hifitornyok és videók látványára azt gondolja, hogy a gyermekkorában megálmodott meseországba csöppent. De ez nem mesevilág. A mese helyére a tömegkommunikációs eszközök léptek.

Itt még a beszélni sem tudó kisgyerek is naponta egy óra hosszat nézi a tévét, a három-öt év közötti korosztály ennek többszörösét tölti a képernyő előtt. Ha a gyermek bekapcsolta a készüléket, egészen biztosak lehetünk benne, hogy a számos csatorna valamelyikén éppen kedvenc robotjai vagy földönkívüli lényei ölik egymást rakásra. A különböző cégek egymással versenyeznek a legifjabbak agresszióéhségének kielégítéséért, és igyekeznek beléjük szuggerálni a lézerfegyverek, az űrhajók, a robotok, egyszóval a mindentudó technikák imádatát. A szörnyek és a robothősök kalandjai uralják a fiataloknak szánt videókínálatot is. A játékboltok pultjait és kirakatait ellepik a horrorfilmekbe illő figurák kicsinyített másai, a csodafegyverek, a műanyag robotöltözékek gyermekméretű változatai. A civilizációs szemét lassan háttérbe szorítja a

hagyományos, pedagógiaileg hasznos vagy esetleg a népi játékokat. A kiskorúak felborult értékrendjét még helyreállíthatná a gondos és szervezett nevelés, csak erőteljes koncepció kellene hozzá.

A gyermekjátékokban szinte sohasem bukkannak fel japán népmesei motívumok. A gyerekek sokkal otthonosabban mozognak az európai mesevilágban, mert az távolinak és különösnek tűnik számukra. A japán népmese hőseit elavultnak és értéktelennek találják.

A japán társadalom jelenleg a kulturális tudathasadás állapotában él. Az ebből fakadó bizonytalanságot igyekszik elkendőzni, a rendkívüli gazdasági növekedés és a világpiac rohamos meghódítása következtében egyre ragyogóbb Japán imágó mögé rejteni, de valójában komolyan aggódik a nemzeti hagyományainak sorvadása miatt.

A Japán zászlaján lévő napkorongot valaha a dicső múlt és a tradíció hevítették. Ez a jelképes nap ma már nem a szigetország földjén kél föl, hanem valahol távolabb, talán az óceánból, valahol Amerika és Japán között. A mai japán mesét már nem az ősi hagyományok, a népmese szelíd, nyugodt, szorgalmas és kitartó életét hirdető szálai szövik át, hanem a modern, csillogó-villogó, a szédítő iramot követelő, bonyolult és automatizált világ pókhálói csúfítják el, háttérbe szorítva az igazi értékeket.

Külön téma a japánoknak a humorhoz fűződő furcsa viszonya. Nem mondható, hogy állandóan búskomorak lennének vagy nélkülöznenek minden humorérzéklet, de a hétköznapiakban azt tapasztaltam, hogy nem értik az európai stílusú vicceket, amelyek valamilyen történethez kapcsolódnak. Ha elmeséljük nekik, hogy volt egyszer egy székely bácsi, és ezt meg azt csinálta, a történet alapos és illedelmes végighallgatása után megkérdik: *a so desu ka?* – ó, hát úgy? szóval tényleg azt történt? Nahát!

A japánok inkább tevékenység közben viccelődnek egymással, a poén egy pár szó vagy mondat után bármikor elcsattanhat. Szeretik kiforgatni a szavak igazi értelmét, pikáns magyarázattal értelmezni egy adott dolgot. Ha vidámak is, még nem láttam senkit sem fékeveszetten hahotázni, vagy más rovására derülni, csúfon-dároskodni. Nem ismertek náluk a skót vagy más népekkel, más népek hibáival, gyengeségeivel összefüggésbe hozható viccek. Ezért, ha Japánban vagyunk, tanuljunk meg japán módra viccelni, szellemeskedni anélkül, hogy valakit megbántanánk vele.

Jelzőlámpák, uniformisok, strandolás

Az utcai jelzőlámpák Japánban mindig az útkeresztveződések mögött villognak, s nem előttük, ahogy a legtöbb külföldi már megszokta saját országában. Sokak szerint ez elég bosszantó, de én úgy találtam, hogy mindez nagyon is jól van. Egyszerűen japánul van, tehát japánul kell közeledni hozzá, akkor megértjük. Amúgy a jelzőlámpák nagyszerűen működnek, sosem kell előttük tízperceket várakozni. A gyalogos átjáróknál madárcsicsergés jelzi a vakoknak, hogy biztonságosan átkelhetnek. Egyébként a zebráktól a metróbejáratokig és a buszmegállóig sárga kőből kirakott csík húzódik a járdán, megkönnyítve a tájékozódást. Az iskolák és az óvodák környéki gyalogátkelőknél egyenruhába öltözött felnőtt szolgálatos áll, aki sárga zászlóval vagy stoptáblával a kezében irányítja az átkelést.

Japánban a kék színre az *ao*, míg a zöldre a *midori* kifejezést használják. De előfordul, hogy a zöldnek is azt mondják, hogy *ao*, mert ez a szín mind a két szín kifejezésére használható. A közlekedési jelzőlámpáknál is azt mondják, hogy: *ao desu*, vagyis kék van, át lehet kelni.

Az egyenruha annyira elterjedt, hogy már az óvodában abba bújtatják a gyerekeket, ezzel jelezvén, hogy az illető belépett a közösségi életbe és elveszítette egyéniségének egy részét. Itt ugyanis nem a személyi érdek, hanem a közösség érdeke a fontos.

Az iskolákban is ugyanez a logika működik. Minden iskolának megvan a maga uniformisa, ez lehet egyszerű vagy drága; magániskola esetében jobb szabású és drágább

az egyenruha, amely az angliai magániskolák divatját utánozza. A legtöbb gyereken mégis fekete vagy sötétkék színű egyenruhát lehet látni.

A lányok sötétkék rakott szoknyát és bő blúzt viselnek, matrógallérral, a fiúk fekete nadrágot és fekete, aranszínű gombos katonai szabású zubbonyt hordanak műanyag gallérral. Ehhez fényes ellenzőjű vasutassapkát kapnak.

(Az utcán járva-elve, a sokféle diákegyenruha láttán azonnal meg lehet állapítani, hogy melyik diák milyen tanintézet tagja és a családja milyen anyagi körülmények között él...)

A gyáraknak és a hivataloknak is megvan a maguk uniformisa. Ez ellen nem lázadzik senki és valahol természetesnek könyvelik el, hogy munkaidő alatt egyenruhába kell bújni. Az alkalmazottak büszkén viselik a cég egyenruháját, számukra megtiszteltetés, hogy a céghez tartozhatnak, és tevékenységükkel öregbíthetik annak jó hírét és tekintélyét.

Ottlétem alatt két ízben is sikerült megfordulnom a tengerparton, azt is az egyik barátom jóvoltából, aki autóval kivitt a strandra. Sokat kellett gurulnunk, hogy kijussunk Nagoja és a körülötte lévő kisvárosok gyűrűjéből, és olyan tengerpartot találjunk, ahol nem járnak hajók és nem úszkálnak döglött cápák a vízben, mindenféle szeméttel együtt. Meg is érkeztünk annak rendje s módja szerint, de annyian voltak már a plázson, hogy alig találtunk helyet. Béreltünk napernyőt és egyéb kellékeket, de így is alig volt elviselhető a nagy meleg. A homok olyan forró volt, hogy mezítláb nem tudtam ráállni. Papucsban kellett a tengerig menjek. Láttam egy csupa csont-bőr öreget, aki mintha mi sem történt volna, csupasz bőrrel lefeküdt az izzó homokra és úgy sziesztázott több mint egy óra hosszat. Nem akartam hinni a szememnek!

A tenger nagyon élvezetes volt, és főleg nekem újdonság számba ment, mert itt, Japánban találkoztam először vele. A strand el volt kerítve nagy hálókkal és bójákkal a cápák ellen, és a motoros bárkák állandóan cirkáltak a part mentén. A cápaveszély itt egyáltalán nem lebecsülendő. A helybeliek beszéltek, hogy egy úszni nem tudó férfi tehetetlenül kellett szemlélje, amint a csónakból kiesett kislányát a cápák széttépték. A családapát sokkos állapotban kórházba szállították és a rendőrség eljárást indított ellene. Nem mondom, ilyen történetek hallatán azért féltem egy kicsit a vízben, és a bójáig nem is mertem beúszni. Pechemre valami apró, miniatűr medúzáék jól összecsapkédtek a lábam és a combom: mintha csalán közé ugrottam volna, az egész lábam égett és megdagadt.

Karácsony, újév, ajándékok

Mivel Japán nem keresztény ország, itt a Karácsony nem ünnep, hanem munkanap. Ebből kifolyólag, amíg Japánban tartózkodtam, hivatalosan leszoktam a Karácsonyról. Nem volt fadíszítés, díszvacsora, ajándékozás és így tovább. Teljesen normális munkanapra virradtam, amely a többi szokványos naphoz hasonlóan eseménytelenül telt el.

Azaz egyszer mégis történt valami.

Reggel, munkába menet hatalmasat karamboloztunk Nagoja és Toyoake városok között. Etienne vezetett, és összefutottunk egy, a mi sávunkba átjött teherautóval, amelynek meghibásodott a fékje. Az autónk tropára ment, mi megúsztuk az ijedtséggel.

Egyébként a Karácsonynak nincs hagyománya Japánban, csupán egy külföldről behozott és az utóbbi időben felfuttatott reklámfogásként kezelik. Az áruházak hatalmas reklámhadjáratokat indítanak ilyenkor és a tévé is állandóan azt próbálja bemagyarázni az embereknek, hogy Karácsony nélkül nem lehet élni és a Karácsonyt Japánban is meg kell ünnepelni.

Ez aztán úgy történik, hogy mindenki nagyokat iszik és elmegy az étterembe a barátnőjével. Amikor éttermekben dolgoztam, karácsonykor örökké jöttek a mulatni vágyó párok, sőt, olyan is volt, aki már júniusban asztalt foglalt decemberre.

Egyszer elhatároztuk, hogy Karácsony után pár nappal bátyus partit rendezünk, amire meghívjuk japán és külföldi barátainkat. A parti össze is jött. Béreltünk egy iskolatermet asztalokkal és székekkel, ahová mindenki annak rendje s módja szerint meg is érkezett a sült pulykával, vörösboros szarvaspecsenyével, karácsonyi borral, pász tatommal, gulyással meg mindenféle finomsággal, hogy csak a legjobbakat említsem. A parti azzal telt, hogy a külföldiek között nagy beszélgetés kezdődött angolul, németül vagy franciául tudó feleségek részvételével, a többi japán pedig ült összebújva az egyik sarokban görcsösen és megszeppenve, mert képtelenek voltak feloldódni és ismeretlen embereket elfogadni vagy megismerni egyedül, minden közvetítő segítsége nélkül.

A japán újév, az *o shogatsu* egyértelműen a legnagyobb japán ünnep. A cégek december 28. és január 3. között bezárnak, az utolsó munkanapon pedig sor kerül egy hatalmas cégbulira is, amelyen a munkaadó köszönetet mond az alkalmazottainak, ezek pedig kérik a tulaj további jóindulatát, és megígérik, hogy még szorgalmasabban fognak dolgozni.

Az év vége felé mindenki nagytakarításba kezd, készülődik az ünnepre. Az ajtóra *kodamatsu-t* akasztanak, ami nem egyéb, mint fenyőág, rizsszalmaköteg és néhány színes papírszalag kombinációja. Ezek a díszek a régi japán felfogás szerint arra valók, hogy jó szerencsét és békességet hozzanak a családnak és a házat megóvják a szerencsétlenségektől. Ez az időszak a nagy pihenések és a semmittevés ideje. Ilyenkor mindenki látogatóba megy a rokonsághoz, vendégeket fogad és élvezzi a japán újévnek köszönhető ötnapos-egyhetes szabadságot.

December 31-én a család hagyományos térsztaételt (a hosszú életet jelképezi) fogyaszt, és ellátogat a családi templomba egy szerencsésebb évért imádkozni. A hagyományos újévi eledel az *o sechi*. Ez ízlésesen elrendezett hideg étel rákból, halból, zöldekből, amelyeket szép, több emeletes, vörösre lakkozott dobozokból fogyasztanak. Mindegyik ételnek megvan a maga jelentése és mindegyikhez hiedelem társul (szerencse, pénz, hosszú élet stb.)

Nagy hagyománya van erre felé az ajándékozásnak is. A mindennapi élethez szorosan hozzátartoznak az ajándékok. Nem csak születésnap, esküvő vagy valamilyen évforduló alkalmából nyújthatjuk át figyelmességeinket, hanem például ha vacsorára vagyunk hivatalosak vagy ha valakit meglátogatunk. Ezt nem sokkal a belépés után kell átnyújtani, természetesen a kötelező meghajlás kíséretében. Ilyenkor az ajándékozó ezt mondja: „Kérlek, igen tisztelt barátom, fogadd el ezt az apróságot, egyben elnézésedet kérem, hogy ilyen szerény ajándékkal szolgálhatok!” Erre a házigazda azt szokta válaszolni: „Köszönöm az ajándékot, mindig ilyenre vágytam, kitüntetés ez számomra”. Az ajándékokat nem illik az adományozó előtt felbontani vagy sürgetni az ajándékozottat, hogy gyorsan bontsa ki. Aranyszabály, hogy egyik felet sem szabad zavarba hozni vagy megszegyeníteni.

Az ajándékok szerepe, hogy köszönetünket vagy tiszteletünket fejezzük ki általuk. A japánok még a legkisebb ajándékot is értékelik, főleg a nemzeti jellegű ajándékok állnak nagy becsben náluk. Magánál az ajándéknál sokszor fontosabb a szép és ízléses csomagolás. A japánok valóságos csomagolóművészek. Vannak külön iskolák, ahol csakis ezzel foglalkoznak.

Az ajándékot aztán mindig viszonzni illik és a viszontajándék rendszerint meg szokott egyezni az eredeti ajándék árával.

Kulináris és egyéb furcsaságok

O mochi: nehéz megfelelő magyar kifejezést találni a japán újév speciális süteményére. Végül elneveztem *olvadt rágóguminak*. Ez úgy készül, hogy a rizst megfőzik, nagy mozsarakban, fakalapácsokkal összezúzzák, majd összegyúróják és gömbölyű vagy

négyszögletű fehér darabokra vágva megszáritják. Ezt később tűz fölött megpirítják és különféle édes porokban meghempergetve eszik, esetleg fekete algalapba tekerve vagy levesben megfőzve fogyasztják.

Az o mochi olyan, mint a rágógumi, nyúlik és nehezen lehet lenyelni. Emiatt már sok öregember megfulladt, mivel túl mohón és túl forrón fogyasztották a mochtit.

Régebb minden család saját maga készítette el ezt a ragadós, nyúlós édességet. Faluhelyen, a falu piacán valóságos népmulatsággá fejlődött a mochidöngölés, ahol ki-ki tréfás dalokat énekelt és kedvére táncolt. A férfiak döngölés közben mindenféle pajzán versikéket mondtak, közben akrobatikus mutatványokat végeztek a kapaszerű döröckölővel.

A külföldiek eleinte nem értéklik a mochtit, de aztán rendre megszeretik. Nagyon sokféle mochtit lehet kapni az erre szakosodott üzletekben: létezik piros, zöld, barna, sárga és fehér. Én mindig cseresznyevirágízűt, zöld teával ízesítettet és valamiféle fahéjhoz hasonló porral beszórt mochtit vásároltam nagy előszeretettel.

Az o mochi igen kiváló ajándék, ha öregemberekhez megyünk látogatóba. Íratlan szabályok szerint mochtit és speciális, idős embereknek készített, erősen fűszeres cukorkát vásárolni a legildó-mosabb, ezzel szerezhetjük a legnagyobb örömet a házigazdának. A mochtit aztán zöld teával együtt kell elfogyasztani.

Yakiniku resutoran: sült-hús-éttermet jelent japánul, ahol sült-hússpecialitásokat ehetünk. Minden városban működnek ilyen éttermek, amelyek az utóbbi időben valóságos étteremláncokká alakultak. A rendkívüli népszerűség oka, hogy itt korlátlan mennyiségű ételt lehet elfogyasztani, megszáritott összegért. Miután a vendég félórás várakozás után feliratkozott a várakozó listára, további félóra múlva asztalhoz is juthat.

Az asztalok mellett hűtőszekrényekkel ellátott pultrendszer áll, ahonnan mindenki elveszi azt, amit enni szeretne: zöldséget, gyümölcsöt, levest, rizst, sushit, desszertet és az étkezés fénypontját jelentő nyers húst, amit aztán saját kezűleg süt meg az asztalába épített tűzhely rácsán.

A választék óriási. Van itt mindenféle hús és belsőség, befűszerezve vagy fűszerezés nélkül, amiből a nagybélűek örömeire pukkadásig lehet zabálni. Az egyetlen szabály az, hogy 1.700 jenért kizárólag 90 percig lehet enni, és nem szabad semmilyen maradékot hagyni. Továbbá, ha elvettek valamilyen készételt a pultokról, azt nem szabad visszatenni. Ha valaki kifut az időből, vagy nem tudja megenni mindazt, amit a tányérjára szedett, büntetést fizet.

A yakiniku resutoranokban állandóan telt ház van, és szenzációs látvány tárul a belépő szemé elé, ahogy mindenki süt-főz az asztalánál és tömi magát. Folyik a sör és a szaké – igaz, ezért külön kell fizetni – és a legtöbb asztalnál nagy baráti társaságok ünnepelnek, mivel ide nem szokás egyedül vagy párban jönni. Hétféteken sok család kerekedik fel és látogat el a yakiniku resutoranba, de a törzsvendégek zömét a mindenféle kisebb-nagyobb cég és hivatal alkalmazottai, továbbá a fiatalok alkotják.

Köbei marhahús: az O Barquinho francia étterem egyik híres specialitása a köbei marhahúsból készült steak volt. Mindig a vendég asztalánál kellett megsütnöm, még hozzá forró márványlapon.

Gasztronómiai körökben a köbei vagy matsuzakai marhahúsról úgy beszélnek, mint valami istenségről, akinek áldozatot illik bemutatni. Még tiszteletlenül sem szabad beszélni róla, s nagybecsülésünk jeléül az egekig kell magasztalni és csak szertartásos mozdulatokkal szabad dolgozni vele. A nagybetűs köbe marha, az o *köbe gyu* annyit tesz, mint a tiszteletre méltó köbei marhahús. Mindez nevetségesnek tűnik azok számára, akik nem ismerik e különlegességet.

De nem is közönséges hús ez ám!

Kobében, a híres kikötővárosban 35.000 család istállóiban tenyésztik a sötét színű japán szarvasmarhát, amelyből a világ legjobb rostélyosai készülnek. Ezek az állatok a szokásos takarmányon kívül válogatott tápszerekből, halból és rizsből összeállított speciális menüt kapnak, sörrrel itatják és napi öt órán át masszírozzák őket. A masszázs alatt a marhák szőrét rizspálinkával permetezik, és klasszikus zenét hallgattatnak velük a stressz leküzdése végett. A masszírozás hatására a zsír beivódik a húsba, és olyan lesz, mintha szalonnával lenne megtűzdelve: szép, márványozott mintázatú, hihetetlenül porhanyós és ízletes.

Magam is ettem köbei marhahúsból készült steaket, persze, nem mint vendég, hanem csak abból, ami a vendégek után maradt, vagy azokat a húsdarabokat, amelyeket a sütés után levágtam a hús két végéről. Hétköznapi halandónak a köbei hús szinte megfizethetetlen, mert 100 g marhahús több mint 100 dollárba kerül, és nem csak Európában, hanem Amerikában is kellő tisztelettel üdvözlik a kaviár, a szarvasgomba, a homár, az osztriga és egyéb hasonló ínycsiklogások sorában.

Naneki neko: csalogató macskát jelent japánul. Ez egy nagy, fehér porcelán macska, amely megtalálható az éttermek, szerencsejátékkaszinók, orvosságos üzletek, fodrászatok, egyszóval, minden olyan üzlet előtt, amely a vendégekből él. A macska szerepe becsalogatni a vendéget, vigyori pofájával és az egyik mancsával hívogatóan integetve. Állítólag a naneki neko jó szerencsét, gazdagságot és boldogságot hozó amulett, amelyet ajánlatos minden étteremtulajdonosnak beszerezni. De láttam mini változatban kulcstartón is fityegni. Kérdés, hogy a naneki neko-készítők valóban boldog, gazdag és szerencsés emberek-e? Vajon ők mire vitték?

Mamemaki: a szójababszórás ünnepe. A régi holdnaptár szerint február 3-án vagy 4-én ünneplik a japánok a tavasz érkezését. Ez az a nap, amikor a tél átadja a helyét a tavasznak. Az emberek ilyenkor összegyűlnek a nagyobb szentélyek körül, és egy marék szójababot szórnak szét. De teszik ezt otthon is, a házuk körül, és a ház egyes helyiségeiben is. Úgy vélik, hogy a szétszórt szójabab szerencsét hoz és elűzi a gonosz szellemeket. Közben ezt kiáltják: *Fuku wa uchi, onyi wa soto* (Szerencse bent, ördög kint).

A mamemaki kedves szertartását a mai modern Japánban is végigcsinálják, már csak a hagyományok kedvéért is, nem mintha hinnének az ördögűző bab erejében.

Személyzeti gondok

A nagy japán cégek alkalmazottjaihoz hasonlóan, az éttermek személyzetének is kijár néha a jól megérdemelt pihenés és lazítás. Különösen forgalmas napok után, a munka végeztével az étterem vezetőjének szokása meghívni a személyzetet egy bárba vagy étterembe.

Japánban évente körülbelül 3,5 trillió jent költenek el reprezentációs célokra, ide tartoznak a cég számlájára elfogyasztott ebédek és vacsorák. A bárók és az éttermek pedig ilyenkor egyfajta nevelőintézeté válnak, a menedzserek itt foglalkoznak a személyzet átnevelésével.

Az ilyen összejöveteleken úgy kell inni, mint egy kefekötő, ez szabály, íratlan törvény, ami ellen nincsen apelláta. Sokszor a tulajdonos maga is versenyt iszik az alkalmazottakkal, és a meghívást nem lehet visszautasítani.

A tulajdonos és a menedzserek számára e meghívás azért fontos, hogy a nem hivatalos közegben könnyebben kifürkésszék az alkalmazott gondolatait, magánvéleményét az étteremről, a munkáról, a tulajdonosról, stb. Ha a tulaj munkaidőben kérdezné meg az alkalmazottakat, azok csak udvariasságból is semleges és kitérő válaszokat adnának. Egy bárban viszont, az alkoholtól nekihevíült emberek önkontrolljukat veszítve kipakolják minden sérelmüket, hangot adnak elégedetlenségüknek. A becsípett alkalmazott mindent szabadon elmondhat a főnökének, akár le is hülyézheti. A tulaj ezt nem veszi komolyan,

nem sértődik meg és nem áll bosszút az alárendeltjén. Célja teljes és összeillő képet nyerni az étterem belső helyzetéről, a munkaviszonyokról és az alkalmazottak problémáiról.

Egy bárban a tulajdonosnak lehetősége nyílik arra, hogy semleges környezetben tegyen észrevételeket az alkalmazottnak és figyelmeztesse őt hibáira. A menedzserek úgy vélik, hogy az alkalmazott a nyilvános szidás következtében „elveszítené az arcát” és a megszégyenítés miatti megbántottsága elfödhetné előle az ítélet igazságosságát. Ezért a bírálat hatékonysága mérhetetlenül csökkenne. A japánok szerint egy bárban, félrészeg alkalmazottak között egyáltalán nem csökken a tulajdonos presztízse, és nem rombolódik le a tekintélye. Ugyanis ő fizeti ki a számlát az elfogyasztott ételekért és italokért.

Egy ilyen átnevelő tanfolyam végén a személyzet ünnepélyesen ígéretet tesz, hogy a közeljövőben még szorgalmasabban fog dolgozni és köszönetet mond a tulajdonosnak, hogy kitüntette őket bizalmával.

Egy remek üzlet: a magántanárokodás

Az egyik legjobb, legkönnyebb és talán a legjobban jövedelmező állás Japánban a házitánítványokkal való foglalkozás. A legjobb fizetéseket a zongora-, balett-, golf- és nyelvtanárok vágják zsebre. Sok, Japánba szakadt külföldi a magánórákat tartja főfoglalkozásának, hisz ezekből lehet a legjobban megélni, a kezdeti idők buktatóit leküzdeni.

Japáni tartózkodásom alatt én is voltam magántanár. Könnyű volt azzá válnom, hiszen még a nagyvárosokban is nagyon kevés a külföldi és ezért nem igen kellett a konkurenciától tartanom. A tanítványokat az éttermen keresztül szedtem össze, a törzsvendégekkel való beszélgetések előbb-utóbb oda lyukadtak ki, hogy valakinek valakijét kellett tanítani valamire. Így sikerült összeszednem egy magyar, egy német és egy operatanítványt. Az első kettő üzleti útra indult Magyar-, illetve Németországba, az operatanítvány mint zenészmester, valami koncertre készült, de sehogy sem tudott megbirkózni a kiejtéssel és a hanghordozással. Minden hétfő délután két óra hosszat énekeltünk és birkóztunk Mozart Varázsfuvolájának régimódi szövegével.

A tanítványok nagyon jól fizettek, egy órára 100 dollárt szántak, ez japán felfogás szerint nem túl nagy összeg, mert vannak tanárok, akik még ennél is többet kérnek. Operatanítványom sokszor nem volt bővében a pénznek, és megesett, hogy gyakran természetben fizetett. Hol egy láda paradicsomot hozott, hol barackot, hol retket, mikor minek volt a szezonja. (Jól fogott az is, legalább nem kellett megvásárolni...)

Sokat kínlódtam a tanítványaimmal, mert a legtöbb gondot nem a grammatika okozta, hanem a kiejtési nehézségek. A japánok többsége képtelen különbséget tenni az r és az l hang között, ezenkívül hihetetlenül nehéz kiejteni nekik a *zs*, *ty*, *gy*, *ny*, *ö*, *ü* hangokat. Két vagy három egymás mellett lévő mássalhangzó kiejtése ugyancsak komoly probléma. S ne beszéljünk akkor a lengyel nyelvről, ahol akár öt vagy hét mássalhangzó is kerülhet egymás mellé.

Szexboltban

Külvárosi bolyongásaim közben egyszer ráakadtam egy szexüzletre. Bent egy kicsípött öregasszony fogadott, olyan szívélyesen, hogy eleinte azt hittem, álcázott bordélyba kerültem. A madámon is látszott, hogy fiatal korában keményen beleléphetett az éjszakába.

A szexüzletben aztán egy egész vibrátor-arsenált láttam, üveg alatt, tartókban, úgy nézett ki az egész, mint egy fegyverkereskedés árukinálata. Volt ott mindenféle kaliberű játékszer, a legérdekesebbnek azt találtam, hogy a japánok a kis, miniatűr műtyűröket részesítik előnyben, a nagy, 20 cm-es banán vagy torpedó alakú szerszámokkal inkább

fájós vállat masszíroztatnak. Sok, masszázssal foglalkozó lap is, a különféle gépek mellett a legnagyobb lelki nyugalommal ajánlja masszírozás céljára a nagy méretű vibrátorokat.

A szexüzetben láttam még rengeteg külföldi szexlapot, videokazettát, természetesen mozaikozva a kényesebb részeket, ugyanis Japánban nem szabad megmutatni a genitáliákat filmen vagy könyvben.

Se szeri, se száma a beugrató játékoknak és ajándékoknak, például ha a szakéspohárba szakét töltünk, egy meztelen nő képe jön elő az üvegen, vagy az óvszer cigarettának volt álcázva, szabályos csomagolásban, szokványos dobozban. A beugratós ajándékoknál mindig a végén derül ki, hogy sosem azok, aminek gondoltuk őket, és gyakran valami szembeugrik az ünnepelttel. Lehetett ott tubusban emberi melléktermékeket is venni, ezek a megtévesztésig hasonlítottak az eredetihez színben, küllemben és szagra egyaránt.

Azt hiszem, azokra gondolt itt a gyártó, akik kellemetlenséget akarnak okozni haragosoknak, vagy igencsak meg szeretnék tréfálni barátait egy-egy partin.

Kirándulás Toyota Citybe

A világhírű japán autómárkára utaló Toyota City neve valójában Komoro. Csakhogy ezzel a névvel elég nehéz lenne eladni a Toyota autókat, ezért változtatták meg a jobban csengő Toyota városra.

Egyébként a város ugyancsak megérdemli e nevet, mert az egész település egy hatalmas gyárkomplexum és szerelőcsarnok. Továbbá munkásszállók, játékbárlangok, éttermek, éjszakai klubok, bankok és non-stop élelmiszerüzletek egészítik ki a képet.

Itt, Toyota városban a legnehezebb dolog barátnőre szert tenni, mert a város lakosságának többségét autószerelők és mindenféle hímnemű szakik alkotják, akik a jó kereset miatt jöttek ide más vidékről. Az már magától értetődő, hogy minden alkalmazott csak Toyota autóval járhat. Így írja elő a cég belső szabályzata.

Hétfőnként sokat jártam Toyota Citybe az egyik pincér barátomhoz, akivel az O Barquinhoban együtt dolgoztunk. Ő nem a városban, hanem valami irdatlan nagy és elhagyatott dzsungelben élt, ahol még a legközelebbi szomszéd is kilométerekre lakott. Elég nagy birtokuk volt hatalmas házzal és kerttel, ami nagy szó a városban, de itt, a világ végén teljesen normális dolog. A garázsban állandóan nyolc autó parkolt, mert a barátom családjában mindenkinek volt egy-két autója: egy a városi parádéhoz, egy pedig a dzsungelbe.

Nagyon élveztem a dzsungelben lenni, csak a milliányi szúnyogot nehéz elviselni, és esőzéskor a bokáig érő sarat. A barátommal hatalmas grillpartikat csaptunk, és próbáltuk kipihenni a rázós hétvégeket. Közben kertépítéssel foglalkoztunk, és én próbáltam megtanulni, amit lehetett, mert a japán kertekhez akkoriban nem sokat konyítottam.

Honnan a sok karikaláb?

Az utcán, sétálás közben a külföldinek egyből feltűnik, hogy a japánok többsége valamilyen járászavarral küzd, csoszog vagy enyhén karikós. Huzamosabb időn át a japánok közt élve, egy idő után képes voltam már a járásukról is felismerni őket, sőt, egy előttem haladó csoportból ki tudtam szűrni a japánokat a kínaiak és a koreaiak közül.

A csámpás járást, amely az európai ruhába öltözött és a saját cipőjében botladozó japánt még félszegebbé, határozatlanabbá és szerencsétlenebb megjelenésűvé teszi, azzal magyarázni, hogy Japánban faluhelyen még ma is a legtöbb gyermeket az anyja a hátán hordja úgy, hogy a mellén keresztbe futó pánt a gyermek térde hajlatában és a hóna alá.tt illeszkedik. Erre a két pontra nehézkedik a gyermek teste, aki az anyja vagy az idősebb testvér hátán ül, mint egy kis béka.

A japán lakásokban a tatami jelenti a széket, az ágyat és még isten tudja, milyen bútordarabot. A japánok olyan helyzetben foglalnak helyet a tatamin, hogy az a székhez szokott külföldinek kinszenvedéssel felérő tornamutatvány.

Először térdre ereszkednek, az egyik lábuk fejét a másiknak a talpára helyezik, azután ráülnek a két sarkukra. Ez az ülés a *seiza*. Az anya hátán eltöltött első évek, majd a folyamatos, térdelve sarkon ülés azt eredményezik, hogy az alsó végtagok megrövidülnek és kissé meghajolnak. Nem mellékes az sem, hogy a japánok a földre, a tatamira vetett ágyban alszanak, amely eléggé lapos lévén, bizonyos idő után befelé görbülő lábfejeket produkál.

(Próbáljon csak valaki a padlón hasra fekvé aludni! Egy darabig bírja valahogy, de aztán kénytelen a lábfejeit befelé fordítani, mert így a legkényelmesebb, a lehető legjobban így lehet elviselni ezt a furcsa pozíciót...)

Esküvő vagy szakszervezeti gyűlés?

A japán esküvők szörnyen emlékeztetnek a szakszervezeti gyűlésekre. A különbség csupán annyi, hogy az esküvői szabályzatot összehasonlíthatatlanul pontosabban betartják, mint a gyűlések rendjét.

A házasságkötő paloták termeit kerekén két órára adják ki egy lakodalomra. Ha az ünnepség egy étteremben történik, az időtartama ugyanannyi. Vannak éttermek, amelyek kizárólag esküvői ceremóniákra szakosodtak, termeik 200-500 ember befogadására képesek, és kerttel, kápolnával is rendelkeznek, ahol a vallásos ceremóniát bonyolítják le. Minden mozzanat másodpercnyi pontossággal van kidolgozva, alig kísérik ki a teremből az egyik vendégsereget, máris terítik az asztalt a következőhöz. Sokszor alig egy óra áll a személyzet rendelkezésére, hogy elvégezze az előkészületeket a következő csoport fogadására.

A terem bejáratánál egy ember áll a vendégek névsorával, ő pipálja ki az érkezők neveit a listáról. Minden esküvői vendég köteles fizetni, ez az esküvői ajándék. (Japánban inkább pénzt adnak, az olyan ajándékok, mint a porcelán kávéscsészék vagy az evőeszköz-készletek, ismeretlenek. A japánok szerint az esküvői ajándéknak ez a formája a lehető legpraktikusabb...)

Az ünnepségen megjelent férfiak egytől-egyig fekete öltönyt viselnek fehér selyemnyakkendővel és fehér gyöngyből készült nyakkendőtüvel. A fiatal nők színes kimonót viselnek, az idősebbek fekete kimonót, fényes, nagy virágokkal és madarakkal az alsó szegélyen.

Az étterembe érkező vendéget rendszerint bevezetik a kertbe vagy az étterem kávéházába, ahol üdítőket és koktélokot szolgálnak fel nekik. Ez idő alatt a fényképész előkészíti a terepet a nagy csoportképhez, amelynek elkészítésére a kápolnai vallásos szertartás után kerül sor.

A vőlegény és a menyasszony az étterem öltöztető szobájában öltözködik, helyesebben öltöztetik és maszkírozzák őket. Az ünnepség első felére a vőlegény sötét színű, a menyasszony pedig napfelkeltére emlékeztető vörös színű kimonót ölt.

Ezután a kápolnában sor kerül az esküvői szertartásra. Japánban a vallás nem játszik annyira döntően fontos szerepet, mint másutt. Gyakran előfordul, hogy buddhista-sintoista párok sintoista és katolikus szertartás szerint kéri az esküvői ceremónia lebonyolítását. A sintoista szertartás egy sintoista szentélyben vagy külön erre a célra szakosodott cég termeiben történik, japán papok kántálása és japán zene mellett, japán ruhában.

Az amerikai módra rendezett katolikus esküvő is igen közkedvelt a szigetországban, és nincs semmi köze a párok vallási hovatartozásához. A hangsúly a szép ruhákon (frakk a férfiaknak, hosszú csipkeruha fátyollal a nőknek), a kápolnán, az egyházi zenén, a prédikáción és a papon van, aki természetesen külföldi. A ruhákat a kölcsönzökből veszik

ki, mert Japánban értelmetlenség olyan öltözékre költeni, ami semmi másra, csak esküvőre alkalmas. A prédikátornak nem muszáj valóságos papnak lennie, lehet akár egy külföldi egyetemista is, aki szőke, kék szemű, jó megjelenésű és ügyesen tud dobálózni angol vagy német példamondatokkal a Bibliából. A prédikáció japán nyelven folyik, amelyet megelőz egy angol vagy német nyelvű bemutató beszéd. Miután lejárt a ceremónia, megtörtént a gyűrűcsere és az új pár elvonult a rózsalevelek zápora alatt, kezdetét veszi a fényképezés.

Csókról egyáltalán nem esik szó, mivel Japánban nem illik nyilvánosan csókolózni.

Az étteremben az asztalokon mindenkinek ott áll a neve, a kb. 70-100 vendég ennek megfelelően helyezkedik el. A keresgélést a frontnál osztogatott műsorfüzet jelentősen megkönnyíti, ebben kis térkép van az asztalokról és a vendégek neve is fel van tüntetve. A terem központi részét elfoglaló emelvényen külön asztal áll a fiatalok számára. E körül foglalnak helyet a fiatal pár főnökei és pártfogói, akiket megkülönböztetett figyelemmel tüntetnek ki. A szülők asztala a terem sarkában van, sok japán úgy véli, tiszteletlenség a meghívott vendégeket a legrosszabb helyekre ültetni. A vőlegény és a menyasszony családja inkább házigazdának érzi magát, mint vendégnek, és igyekeznek minden tőlük telhetőt megtenni, hogy a vendégek jól érezzék magukat.

Az ünnepséget szertartásmester vezeti, többnyire egy igen kellemes hangú és jó megjelenésű fiatal nő, aki mikrofonnal a kezében tevékenykedik. A szertartásmester feladata levetíteni a menyasszony és a vőlegény fiatalkori diáit vagy az utóbbi években készült rövidfilmet, felolvasni az üdvözlő táviratokat és jókívánságokat azoktól a rokonoktól és barátoktól, akik nem tudtak eljönni az esküvőre. Továbbá a zenét biztosítani, szóval tartani a násznépet és levezetni az esküvő alatt rendezett show-kat (bohócok és zsonglőrök műsorát, karate-bemutatót, külföldi táncosok és énekesek fellépését stb.).

Az esküvőn a zene nem mindig megy CD-ről, gyakran szerződtetnek zenészeket, akik élőben játszanak és klasszikus műveket adnak elő.

Az étkezés előtt a vőlegény főnöke rövid beszédet tart, ecsetelve a fiatalember kiemelkedő gyakorlati és erkölcsi tulajdonságait. Aztán a menyasszony főnöke következik, hasonló tartalmú beszéddel. Legvégül a nagybácsik és az ifjú pár pártfogói emelkednek szólásra.

Az első beszéd alatt a pincérek kitöltik a pezsgőt, úgy időzítve, hogy mielőtt a beszéd véget érne, visszatérjenek az előkészítő helyiségbe. Az ételek felszolgálása villámgyorsan történik, alighogy megették a vendégek az első fogást, azonnal hozzák a következőt.

Közben kitöltik a sört, a fehér- és vörösborot.

A megszabott két óra előtt tíz perccel, a kávé felszolgálása után, az étterem személyzete odahelyez minden vendég lábához egy kis csomagot: a boldog fiatalok jó minőségű kerámiacsészékkel ajándékozzák meg a vendégeket, akik egyszerre állnak fel a helyükről és minden zaj, tolakodás nélkül egyszerre indulnak meg a kijárat felé.

Ezennel vége is az esküvőnek és megkezdődik a fiatalok családi élete.

Hegymászás örült módra

Japánban az alpinizmus már-már tömegszórakozássá nőtte ki magát, nyakra-főre úzi boldog, boldogtalan. A hegyekben egyre több magányos vagy csoportos hegymászóba botlani, akik azt hiszik, hogy a hegymászás tulajdonképpen csak valamiféle hangulatos piknik. Természetesen vannak, akik jobbnál-jobb felszereléssel büszkélkedhetnek, de annál kevesebb tapasztalattal, fizikai erővel és edzettséggel rendelkeznek.

A japánok többségében több a kamikaze bátorság, mint a valódi hegymászó tapasztalat. A becsvágy, a versenytársak megelőzésére való hajlam, a félreértett és hamis hősiesség pedig egyre több halálos baleset okozója. Az áldozatok többsége diák vagy hegyi túrát sosem látott hivatalnok, akik képtelenek józan ésszel felmérni a saját erejüket és

képességeiket. És ahogy ilyenkor már lenni szokott, a kollégák még hencegnek is egymás előtt, vetélkednek, hogy melyik a bátrabb, miközben szégyellik beismerni, hogy félnek vagy hogy megijedtek a kihívástól.

A hegymászás technikáját – nálunk mindenki tudja – nem lehet csak úgy, kutyafuttában, egy szűkre szabott szabadság néhány napja alatt megtanulni, sem az ehhez való fizikai erőnlétet megszerezni. Sokan eltévednek, lezuhannak, vagy a lavina viszi el őket.

De nem csak a japán hegyekben gyakoriak a mászó katasztrófák. A Himalájában állítólag minden tizedik japán turista nem tér vissza az alaptáborba az örültebbnél örültebb expedícióról. S ezzel Japán alpinistái egy másik rekordot állítottak fel a már meglévő többi mellett: többen vesztek oda a hegymászótúrákon, mint más nemzetek fiai együttevée.

Mondják, hogy egy fiatal egyetemista egyedül, minden segítség nélkül vágott neki a Fujijamának. Egy ideig minden a legnagyobb rendben volt, de egy reggelen, átkelés közben beleesett egy patakba, eltörte a szemüvegét és elveszítette a csomagját, benne az ennivalóval meg a térképpel. Napokig bolyongott kificamodott bokával, szó szerint négykézláb és tapogatózva, s követve a patak folyását, levánszorgott egy autóútig. Közben még medvével is találkozott, a hideg, az éhség és a félelem pedig nagyon megviselték testileg-lelkileg. Miután kiért az útra, elhagyta minden ereje és eszméletlen állapotban találtak rá véletlenül arra járó autósok. A vakmerő fiatalember heteket töltött kórházban, és gondolom, volt ideje elmélkedni arról, érdemes-e továbbra is tapasztalt hegyi vezető, jó felszerelés és megfelelő útiterv nélkül elindulni a hegyekbe.

A japán posta

A német postához hasonlóan erre is a pontosság és a jószervezettség jellemző. Amihez jókora adag udvariasság és segítőkészség is társul. Nem csoda, hogy a postások Japánban megbecsült és köztiszteletben álló hivatalnokok. Bár léteznek magánposták és extra küldeményekkel foglalkozó cégek is az országban, a postások városi hivatalnokok, tehát az állam szolgálatában állnak. Ez nagyon jó és mellesleg biztos állásnak tűnik, mert a posta elvileg nem mehet csődbe, szolgáltatásaira úgy tűnik, mindig szükség lesz.

A postahivatal épületében az alkalmazottak kötelezően papucsban dolgoznak, cipőiket a bejáratnál lévő cipőszekrényekben szokták elhelyezni. Uniformisuk sötétkék, a piros motorbiciklivel közlekedő kézbesítőké viszont zöld. A járművön elöl és hátul hálóval fedett táskák vannak, esős időben ezeket vízhatlan anyaggal vonják be és a küldeményeket is befóliázzák, hogy az eső ne tudjon kárt tenni bennük. A piros motoroknak jellegzetes hangjuk van, és már messziről hallani lehet, hogy érkezik a postás.

A postahivatalok reggel 9-kor nyitnak és 17 óráig tart a munkaidő (legalább is, amikor ott éltem, ez így volt). A hétvége szabad. Japánban mondhatni potom áron dolgozik a posta, ettől függetlenül gyors, pontos és megbízható. A piros postaládákba, amelyek két rekeszre vannak osztva (külföld és belföld) dobott küldemények az országon belül 24 óra alatt célba érnek. Az elveszett vagy megrongálódott csomagokért kártérítést fizetnek.

A postások a levelet vagy más küldeményt vagy a házak előtti postaládába teszik, vagy a tömbházlakások bejárati ajtaján lévő nyíláson becsúsztatják a lakásba. Szerencsére kutyaharapástól nem kell tartaniuk, mert sehol sem kerülnek kutyaközeibe.

Magyarok Japánban

Az igazat megvallva, nem túl sok magyarral találkoztam Japánban. (Pedig a mondás igaz, hogy kezdve a sivatagoktól a nagy őserdőig, mindenhol lehet magyarral találkozni, annyira szét van szórva ez a nemzet...) , Nagojában, a Gulyás étterem egész személyzete

magyar volt: Csaba, a tulaj, a felesége Krisztina, a gyerekük Dani, ezen kívül a két szakács, Gábor és István. Nagójában lakott még Csabának az anyja, az apja és a nővére, aki japán férfihoz ment férjhez. Később elmentem még a Gulyásba látogatóba, és hallottam, hogy az István szakácsot kirúgta Csaba, mert rajtakapta, hogy a kasszából lopja a pénzt, ezzel megoldódott előttem a nagy rejtély, hogy miért volt nekem annyi hiányom kasszás koromban. Ezt Zoltán, az új szakács mondta el, akit István helyébe vettek fel.

Már eddig számtalanszor beigazolódott, hogy ahol két magyar van, ott a békességnek lóttek, mert az egyik nem tud megférti a másiktól. Így történt a Gulyásban is, mert alighogy megérkezett az új szakács, Gábor máris szívatni kezdte mindenféle aprósággal, és lépten-nyomon éreztette, hogy ő a rangidős, hogy ő már javakorabeli ember. Emiatt aztán majdnem verekedésig fajultak a dolgok.

Az egyik nap, amikor Zoltán szabad volt, elvittem városnézni, megmutattam a nagy áruházakat, a kis és olcsó üzleteket, a közeli postaépületeket, a buddhista templomokat és a pagodákat. Az egyik buddhista templom hátsó kertjében hatalmas Buddhaszobor állt és Zoltán olyan szemtelenül viselkedett, hogy szégyenemben azt sem tudtam, hogy mit csináljak. Felmászott a szoborra és kérte, hogy fényképezzem le. Akármennyire kértem, hogy előbb jobb lett volna áldozatot bemutatni a templomban, aztán engedélyt kérni a szerzetesektől a fényképezésre, sehogy sem akart kötélnék állni. Ráadásul cipővel bement egy terembe, amikor az épületeknél voltunk. Pedig a tábla is ki volt téve, hogy a cipőt le kell vetni. Egyszóval Zoltán meggondolatlan zöldfülű turista módjára viselkedett, aki rá se bagózott a helyi szokásokra, ezáltal szégyent hozott rám, mert állandóan kellett nézelődjek, nehogy valaki meglásson.

Megfogadtam: senkit nem viszek többet templomlátogatásra. Még szerencse, hogy nem száz évvel ezelőtt voltunk itt, mert azért a szentségtörésért, amit Zoltán csinált, helyben levágták volna.

A másik dolog, amit megfigyeltem, hogy ha magyarok találkoznak egymással külföldön (főleg a magyarországiak), egyáltalán nem mutatnak érdeklődést egymás iránt, sőt közönyösen viselkednek, barátkozásuk is csak felszínes és felületes. Ámbár ha két székely ember talál egymásra a világ végén, akkor azok egymás szájából kapják el a szót, úgy örvendenek egymásnak.

Egyszer meglátogattam a hamburgi Martin barátomat, és nála találkoztam egy velem egyidős pesti sráccal. K. Sebestyénnek hívták, a szomszéd városban lakott és egy japán zongoraművész volt a felesége. Nagy fellángolást és barátkozási kedvet azonban ő sem mutatott, talán lenézett, hogy míg ő nyelvtanár a Berlitz nyelviskolában, addig én a konyhában pucolom a halakat. Vagy amiért ő elvégzett egy vacak japán tanfolyamot a Rigó utcában s nekem nem volt semmi iskolám, ennek ellenére jobban beszéltem japánul, mint ő. Nagy a gyanúm, hogy soha nem járt Erdélyben és soha nem olvasott el egyetlen sort sem ezzel a témával kapcsolatban.

Egy útkeresztződésben találkoztam K. Károly egyetemi hallgatóval. Biciklivel voltunk és vártuk, hogy a piros átváltson zöldre. Rajtam a zsinóros ruhám volt, és miután egy darabig néztük egymást, ő megkérdezte, hogy magyar vagyok-e? Charlie – mert az amerikai egyetemeken mindenki így hívta – szlovák volt, de az elhunyt apja iránti tiszteletből megtanult magyarul beszélni. Később sokat találkoztunk és jó barátom lett. Charlie romantikus típus volt, s ebbe törött bele a bicskájával, amint elmesélte esetét egy japán lánnyal.

Az egyetemen beleszeretett egy lányba és udvarolni kezdett neki. Örületes, hogy miket nem talált ki: verseket írt neki japánul és angolul, kiállításokra, koncertekre, múzeumokba hordozta, luxuséttermekbe vitte vacsorázni, zongorázott neki az étterem zongoráján, ezer papírszívet hajtogatott neki, minden nap virággal várta, elkísérte a munkába és onnan haza. És ezt a lány azzal köszönte meg, hogy lelépett egy szürke hivatalnokkal, akit

frissiben osztályvezetőnek neveztek ki. Charlie nagyon le volt törve emiatt, és szerinte a nőnek nem gyertyafényes udvarlás kellett, hanem két kemény dolog: szex és pénz. Mégpedig sürgősen.

Charlien kívül még csak egy magyart sikerült megismernem, egy velem egyidős-forma lányt Nyíregyházáról, aki hozzáment egy japán tanárhoz. Szegénynek ugyancsak elment a szép esze, amikor ilyesmire vetemedett. A lányt Ny. Ágnesnek hívták, és őt is a zsinóros kabátom vonzotta hozzám egy metróállomáson. Ott laktunk egymás közelében és sokat bicikliztünk együtt, meg eljártunk bevásárolni. Néhányszor meglátogattam és cserberéltünk könyveket, videokazettákat. Csakhogy ez a barátkozás kezdett a férje idegeire menni, aki komoly féltékenységi jeleneteket rendezett, és egyszer szabályszerűen kidobott, amikor házilag olvasztott libaszirt vittem Ágnesnek. Egyébként a lánnyal nem egyeztem rosszul, sokat beszélgettünk a japánokról, az életről és arról, hogy mennyire melléfogott ezzel a házassággal. Lassan kiderült, hogy a férje valósággal terrorizálja és egyfajta házi rabszolgát akar belőle csinálni.

Az egyik nap a Zacco-ban Taka san, a fiatal segédszakács valami libahúspástétomot készített magyarországi libából, amely eredetileg a németeknek készült, de aztán valahogy Japánban kötött ki. Csak a libák comb- és mellehúsát használta fel, a többi a libák májával ment volna a szemébe, ha idejében észre nem veszem és el nem kérem. A csontokból főztem otthon egy jó levest, és gondoltam, hogy a májat elviszem Ágnesnek. Be is csomagoltam szépen és elindultam, csakhogy pont egy házi veszekedés (verekedés?) kellős közepébe cseppentem, már amennyire a hangokból meg tudtam ítélni az ajtón keresztül. Ez természetesen megint csak miattam robbant ki már kora reggel, megérkezésemmel ezt még csak tetéztem, mert Ágnes az ajtón keresztül sírva kért, hogy menjek el. Ezzel pontot tehettem erre a barátságra. Pedig én sose akartam Ágnestől semmit. Sose néztem úgy rá, mint egy nőre, hanem mint egy szimpatikus magyar emberre, és ezért próbáltam tenni érte valamit.

A magyarok - japán szemmel

Bizonyára sok ember számára érdekes lehet, hogy miként vélekednek a japánok Magyarországról és úgy általában a magyarokról. Rokoni érzéseket kelthet az, hogy a japánok is a családnevüket írják elől, az ő zenéjük is pentaton, és a genetikai állományukban léteznek bizonyos, a székelyekével hasonlatos faktorok. Azon kívül, hogy évente rengeteg japán utazik Magyarországra, a japán átlagember nem sokat tud a magyarokról, főleg a fiatalabb generáció. Akadt olyan japán is, aki megkérdezte, hogy Magyarország Indiában van-e, vagy hogy Budapesten a Rajna folyik-e keresztül. Az ilyen kérdésektől nem tudtam, nevessek-e vagy bosszankodjam, de ha belegondolunk, itthon is ez a helyzet. Az átlagember számára maga a szó, hogy japán, szupermodern elektronikai cikkeket, a karatét, a gésát, a szamurájt, a kamikazét és a harakirit jelenti.

Az idősebb japánok meglepően tájékozottak a magyar kérdést illetőleg és rengeteg dolgot tudnak a monarchiával kapcsolatosan. Ismert még a magyar zene, a magyar zeneszerzők – Kodály és Bartók neve már fogalom. Az utóbbi években a japán turizmus megcélozta Magyarországot, ennek köszönhetően rengeteg magyar vonatkozású dolog vált ismertté Japánban.

A mobiltelefonok memóriaegységében tárolt 17 féle zene közül három biztosan magyar, a tévében a sajtót magyar zenével reklámozzák, a paplanok és párnák címkéin kiemelik, hogy a felhasznált libatoll Magyarországról származik, vagy a nagy éttermek előnyben részesítik a magyar libamájat az izraelivel szemben. A tévében hetente egyszer műsorra tűzött lovas-adásban a magyar lovassportok is helyet kapnak, és különböző gasztronómiai adások foglalkoznak a gulyással meg a Tokajival.

Nagójában jártam egy borkereskedésben, amelyben 15 féle magyar bort lehetett vásárolni. Igaz, hogy meglepően olcsó áron (1500-2000 jenért), de láttam 80.000 jenes Tokajit is. Sajnos, a magyar borok nem tudják felvenni a versenyt a francia vagy olasz borokkal, sem árban, sem minőségben, ennek ellenére a japán borászok elismerően nyilatkoznak a magyar borpincék termékeiről. Az 1880-as években különben Meiji császár kedvenc borai közé tartozott a Tokaji – mint a borok királya –, és az udvari szállító tekintélyes mennyiséget rendelt belőle a császár borospincéjébe.

A japán nagyvárosokban néha nyílik egy-egy magyar étterem, melyek naponta élethalálharcot vívnak a fennmaradásért, mert a japánok körében a magyar ételek nem igazán kedveltek. A túl zsíros, húsos, paprikás ételekről nem mondható el, hogy a japánság szájaíze szerint lenne, és ez érthető is egy olyan nép esetében, amely halon, rizsen és többnyire vegetáriánus ételeken nőtt fel. A nagójai Gulyás étterem például olyan ételeket kényszerült kivenni az étlapról, mint a paprikás csirke vagy a libamáj. A másik probléma pedig, ami komoly étlapgondokat okozott, az a halból és egyéb tengeri állatokból készített ételek hiánya volt. A vendégek többsége ilyen ételleket szeretett volna enni, ezek elkészítése meg nem a legkönnyebb dolog, ráadásul a magyar konyhának hiányzik a tengeri háttér. Érthető tehát, hogy a japán vendégek egy idő után elpártoltak az olasz és francia éttermekhez, oda, ahol az ilyen ételek mindennaposak.

A legnagyobb szomorúságot az okozta nekem, hogy a japánok alig tudnak vagy egyáltalán semmit sem tudnak Erdélyről és lakosairól. A Drakula-sztorit ugyan mindenki ismeri, ennek ellenére nem hiszem, hogy annak sok köze lenne Erdélyhez.

A magyar étteremben nagy ritkán találkoztam ugyan Erdélyre specializálódott néprajzkutatókkal, akik tudták rólunk az igazságot, de ez nem sok vigaszt nyújtott. Amikor japánokkal kellett ismeretséget kötnöm, mindig úgy mutatkoztam be, hogy *watakushi wa toranshirubania no hangarijin desu* (én erdélyi magyar ember vagyok), de azt hiszem, hogy ez nem sokat segített a helyzet megítélésében, mert a többség nem kérdezett vissza, hogy mi az a toranshirubania. Az utolsó előtti szócskában azonban megragadt mindenkinél (*hangarijin* – magyar ember), ezzel egy kalap alá vettek a magyarországi magyarokkal, s bár tiltakozni szerettem volna, magyarázkodásra már nem volt sem idő, sem lehetőség. Így hát rájuk hagytam.

Jó állások rangsora

Jeleztem már, hogy Japánban az a legjobban menő dolog, ha valakinek magántanítványai vannak és lehetőleg golfot, idegen nyelveket, teniszt, egzotikus táncokat tanít, netán balett-, úszó- és zongoraórákat ad. Így lehet kevés fáradtsággal, aránylag kis idő alatt jó pénzre szert tenni anélkül, hogy feláldoznánk a szabadidőnk 90 százalékát.

A magántanárság mellett, nagyon jól fizetik még a professzorokat, valamelyik extrém munkaterület szakértőit és természetesen az orvosokat.

A hétköznapi foglalkozások esetén nem azt nézik, hogy az illető mennyire tud robotolni és mennyit teljesít, hanem az életkor, lojalitás és a cégnél eltöltött évek után fizetnek. A pék, a szakács, a cukrász és a pincér szakmák nem a legjobbak, mert nem megbecsült foglalkozások, és a bérezés meglehetősen alacsony. Főleg a pékek vannak hátrányban, mert Japán nem kenyérfogyasztó ország. A nagy, kiadós házikenyerek helyett inkább a kis, mindenfélével megtöltött zsemlék és kiflik a menők, amelyeket a japánok szívesen fogyasztanak reggelire.

Nagyon jó foglalkozás még a színész szakma. Nem muszáj az embernek főszereplőnek lennie valami szirupos ízű szappanoperában, mert a reklámok is jól hoznak a konyhára, s szerencsére van belőlük elég.

A fotómodell szakmával az a baj, hogy bizony, elég ritka a munka a nagy divatlapok háza táján, mert nem mindennap bocsátanak ki egy-egy katalógust.

Megemlíteném még a tolmácsolást és a fordítást mindenféle idegen nyelvekről japánra és fordítva. Habár ez a munka alapos felkészülést és elmélyült szakmai tudást igényel, mondhatnám, talán ez a legjobb az összes eddig felsoroltak közül, mivel egyáltalán nem nagy a konkurencia.

Ázsia legnagyobb állatkertje

A nagojai állatkert a maga nemében egyedülálló: ez Ázsia legnagyobb állatkertje. A húsz hektáros tényleges kerthez 82 hektáros park is tartozik, amelyet bejárni nem elég egy nap. Az állatkertben ráadásul olyan sok a látnivaló, hogy sosem tudtam mindent megnézni, noha háromszor is fölkerestem.

Rengeteg ott az állat, a kifutókat csak vizesárkok választják el a látogatóktól. Van botanikus kert, bogárgyűjtemény, virágház, akvárium, terrárium, falumúzeum, hatalmas parkok és sétálóutak, éttermek és szabadidő-központok. Néha az az érzésem támadt, hogy a kertben több hely van az embereknek, mint az állatoknak.

Az állatkertben nagy a tisztaság mindenütt, nyoma sem volt rendetlenségnek vagy bűznek a ketrecek körül. Leszámítva egy pár becsavarodott állatot, minden a legnagyobb rendben volt.

Az állatkert melletti Higashiyama-parkban nagyon jókat lehetett sétálni, görkoreszolyázni és biciklizni. Mindegyre kocogó emberekbe botlottam. Szinte hihetetlen, hogy a betondzsungeléről híres Nagojában ilyen hatalmas állatkert és park legyen, hiszen minden talpalatnyi helyet vagy beépítenek, vagy rizsföld van rajta.

A Hamanako-tónál

Maisaka kisváros mellett akadt elintéznivalóm és gondoltam, ha már ott járok, megnézem a Hamanako-tavat. A 74 hektáros tó valójában lagúna, mert egy földrengés nyomán egy sekély csatorna keletkezett, így a tónak kijárata van a tengerre. A Hamanako-tó arról híres, hogy itt található az ország legnagyobb angolnatenyészet, de ezenkívül osztriga is akad bőven.

A tóparton sok kagylóhalászt láttam, akik a sekély vízben gereblyézték ki a kagylót a homokból. Egy hosszú nyéllal ellátott szerszámmal, amelynek a vége öblös és karmok vannak rajta, szorgalmasan kotorásztak. Én is megpróbáltam egy fadarabbal feltúrni a homokot és kézzel kiszedegetni a kagylókat, aminek az lett a vége, hogy beleestem a vízbe. Ha már vizes vagyok, gondoltam, úszók egyet. A parton a többi kagylóhalász csak nézett nagy bambán, mert még csak május eleje volt. A parton fogtam egy csomó apró, kerek rákot, amelyeknek csak a jobb ollójuk volt nagy és fejlett, a bal el volt csökevényesedve. Úgy látszik, a rákok csak a jobb ollójukkal hadakoztak, így ez nagyobb szerepet kapott. A rákokat nyersen akartam megenni, de melléfogtam, mert amikor kibontottam őket, csak nyálkás, takonyszerű valami folyt ki a páncéljukból. Ez volt a húruk. Ha megfőztem vagy megsütöttem volna, akkor csirkehússzerűvé áll össze. De ezt akkor nem tudtam...

A Hamanako tónál igen kedveltek a csónakos piknikek. Az emberek beveznek, visznek magukkal egy csomó citromot, fognak osztrigákat, a kagylóhéjakat kinyitják, rácsepegtetik a citromlevet és már kész is a reggeli. Az áruházban vagy a halasnál vásárolt osztrigák a közelébe se érhetnek.

Amulettek - A sofőriskolában - Virágnézés

Itt majd mindenkinek van amulettje. Ez a legtöbb esetben egy kis istenszobrocska, szent papírdarab imádságokkal, misztikus számokkal és az istenségek nevével, amelyet kis selyemzacskóban lehet megvásárolni bármelyik sintoista vagy buddhista templomban. Az

amulettek szerepe gyakorta nem is annyira távol tartani a rossz szellemeket, mint inkább szerencsét hozni a házra, a cégre vagy viselőjükre. Továbbá, óvjanak meg a betegségek ellen, segítsenek a gyerekeknek a tanulásban vagy kettőzzék meg a háziasszonyok háztartásra szánt pénzét.

Idővel lejár az amulettek „garanciája”, ilyenkor azonban nem szabad a selyemzacskókat felnyitni, hanem vissza kell vinni a szentélybe vagy templomba, ahol vásárolták azokat és el kell helyezni egy speciálisan e célokra fenntartott dobozban. Aztán lehet újat vásárolni az amulettkészítők nagy örömére.

(Én nem tartottam be a szabályt és felnyitottam, így megtudtam, hogy mi van bennük. De ez egy rendkívül rossz húzásnak bizonyult, mert később elég kellemetlen hatással volt a magánéletemre. Csak úgy dőlt rám a balszerencse, a pech és a melléfogás...)

Egy időben különösen nagy kedvet éreztem – főleg miután kipróbáltam barátom robogóját és autóját –, hogy japán jogosítványt szerezzek. A sofőriskolában újra kellett vizsgáznom, mert a romániai hajtásit nem ismerték el, s ez elég kényelmetlen volt számomra. A bevezető teszteken hamar átestem, de az írásbeli dolgozatomat a japán írásjelek elégtelen ismerete miatt elrontottam. Csak 50%-ban sikerült teljesítenem, és ahhoz, hogy jó eredményeket érjek el, legalább 70%-om kellett volna legyen. A vizsgán 10 külföldiből csak kettőnek sikerült az írásbeli, és ahogy hallottam, a városi vezetéssel még jobban szívták a népet. Csaba is a magyar étteremből legalább nyolcszor volt autókázni, míg végre sikerült a vizsgája. Persze, tetemes összegbe került az én különbozati vizsgám, amihez külön kellett volna fizetnem a városi vezetést. Ha a kezdet kezdetétől akartam volna vizsgázni, azaz nulláról, több, mint 3.000 dolláromba jött volna. Ezek után elismertem, hogy jó üzlet a sofőriskola Japánban.

Nagy előnye mégis az, hogy csak megfelelő képzés után, csak valóban jó autóvezetőket engednek az utcára. Később azért már nem próbálkoztam, egyrészt idő és pénzhiány miatt, másrészt pedig a biciklizésről mint nagy hobbiromról nem kívántam lemondani.

A *hanami* virágnézést jelent japánul, művészi virágnézést, mivel a *sakurát* – a japán cseresznyefa virágát – nem illik csak úgy bámulni. A cseresznyefa március végén virágzik, és eltart április elejéig. Okinawán már februárban megcsodálhatják a lomb nélküli fák hófehér virágait, míg fenn, Hokkaidón csak májusban gyönyörködhetnek a tavasz itteni szimbólumában.

Japánban több, mint tízezer cseresznyefa-fajta van, de ezek gyümölcse túlságosan apró és nem ehető. Inkább csak virágaikért tartják őket és régen a költők órákat merengtek a fák alatt, fantasztikus versekben dicsőítve szépségüket. A második világháborúban az öngyilkos pilóták olyan könnyű és gyors halált kívántak maguknak, mint ahogy a cseresznyefa virága elszakad a fától.

Ma a *hanami* nem csak egyszerű virágnézés, hanem hatalmas piknik is, mert ilyenkor hatalmas tömegek vonulnak ki a parkokba vagy a várkastélyok melletti ligetekbe. Az emberek vidáman esz-nek-isznak, énekelnek, táncokat járnak és beszélgetnek. Sok mozgóárús is felbukkan ilyenkor, és legtöbbször nem is csatlakoznak, mivel mindenki bőségesen bevásárol, ha már az otthonról hozott elemózsia elfogyott.

Ám a legcsodálatosabb dolog mégis az este, ha már a tömeg hazament, a fák alatt szeretkezni, miközben pilinkéznek az ember fejére a fehér virágok. Talán emiatt rózsaszínűek a turisztikai irodák szórólapjai és reklámfüzetei, amelyeken a cseresznyevirágzás szépségeit ábrázolják. Ugyanis én még nem láttam rózsaszínű *sakurát*.

Autós szundi - Gyorséttermek

A magas lábakon nyugvó városi autópályákon szabályos távközökben parkolóhelyet alakítottak ki a lerobbanó kocsik részére. Aki nem ismeri közelebbről Japánt, az ottani szokásokat, könnyen azt hiheti, hogy az autók jobbára déli 12 és 2 óra között romlanak el,

mivel ilyenkor rendszerint zsúfoltak ezek a parkolóhelyek. Szűk területükön egymást érik a különféle teherkocsik, mikrobuszok és furgonok.

Közelebbről nézve kiderül viszont, hogy aggodalomra semmi ok, a járművek nem romlottak el, csupán a sofőrök és a munkások szigorúan betartják a jól megérdemelt pihenővel egybekötött ebédszünetet. Némelyek a magukkal hozott ételes és italos dobozokat bontogatják, mások erotikus képregényeket olvasnak, és szép számmal akadnak olyanok is, akik az autó bekapcsolt légkondicionáló berendezése mellett szunyókálnak egyet. Az arra haladó autósoknak mindenesetre furcsa látvány, hogy itt-ott a vezetőfülke ablakán fehér zoknis lábak kandikálnak ki. Ezt az idillt sem rendőrautó, sem vontatóautó nem zavarja meg, mert Japánban a déli szundikálás teljesen megszokott és bevett dolog. Sok japán szemében ez a hasznos tevékenység megszentelt időtöltésnek tűnik. A kamionos az országúton, az építőmunkás az útmenti építkezésen egyaránt hódol e szokásnak. Előbb derekasan belaknak, aztán jót alszanak, mert az egy órás ebédszünetből bőven futja erre is. A gázművek szerelői még sátrat visznek magukkal, hogy a tethelyen szundíthassanak. Az építkezésen dolgozó ácsok az évszak szerint vagy a napon nyújtóznak el, vagy a ház árnyékos oldalán. Mások a kocsijuk ülésén vagy a tetején hevernek végig. Nagyjából így van ez a gyárak ebédlőjében vagy a személyzeti termekben is. Az igazgatót nemigen zavarja, hogy mit csinálnak a munkásai.

A külföldiek előbb mindig megdöbbennek, amikor ilyesmit látnak, de meg kell szokniuk, meg kell tanulniuk és tudomásul kell venniük ezt a szokást. Azok a külföldiek, akik úgy beszélnek, gondolkoznak, dolgoznak, mint a japánok, japán ételeket esznek, japán újságot olvasnak, úgy térülnek-fordulnak, mint a japánok, könnyebben be tudnak illeszkedni és aránylag hamar el tudják fogadtatni magukat a környezetükkel.

Fordított a helyzet a gyorséttermekkel. Úgy látszik, sikerült az amerikai antigasztronómia uniformizált étkezési kultúráját rákényszeríteni Japánra is. A McDonald's, a Burger King, a Gusto, a Dennis, a Wendy's, a Pizza Hut, a Kentucky Fried Chicken, a Mr. Donuts nagyon jól szervezettek, és hatalmas sikereket könyveltek el mindenütt. Itt kevés a várakozási idő, az étkezéseket gyorsan le lehet bonyolítani. Az árak alacsonyok, és ezek az étteremláncok mindenütt a települések központjában, könnyen elérhető helyen találhatók.

Mindez nagyon is megfelel a japán munkásnak, tanulóknak vagy hivatalnoknak, akinek nincs sok ideje pepecselni az amúgy is rövid ebédszünetben.

Magam is sokat étkeztem gyorséttermekben, főleg a Gustot, a Dennist és a KFC-t szerettem. Amikor az amerikai cégnél dolgoztam, hetekig hamburger-szendvicseken vagy rántottcsirkeszeleteken éltünk. A korai elhízással nemigen törődtünk, mert nagyon keményen melóztunk. Forrón nem is voltak olyan rosszak ezek az ételek, de hidegen sehogyan sem tudtam megbirkózni velük. Hátrányuk még az, hogy ha valaki huzamosabb időn keresztül gyorséttermekben készült vacakokat eszik, és rá mindenféle műlevet iszik, akkor egy idő múlva ízérzékelői eltompulnak, és az igazi ételeket meglehetősen furcsának fogja találni.

Mi újság a szexpiacon?

Mindenek előtt a kuplerájban. Japáni tartózkodásom alatt jó néhányszor megfordultam a fent említett kétes hírű műintézetben. Látogatásaimat tisztán üzleti ügy motiválta: a Drywall Service USA-nál Jeff, a tulaj igen gyakran vette igénybe idegennyelvtudásomat, és nem csak a hétköznapi életben kellett tolmácsolnom neki, hanem még a nyilvánosházban is.

Japánban ugyanis bevett szokás, ha két cég üzletet szeretne kötni egymással, akkor azt vagy egy luxusétteremben, vagy egy kuplerájban kötik meg. Ennél alkalmasabb színtérre gondolni sem lehet. A fekete márványasztalra kitergetett dokumentumok fölött néha elég

nehéz meghozni a megfelelő döntést, ezt hivatott elősegíteni a bordélyház kellemes környezete, a zene, az italok és persze a nők, akik táncolnak, énekelnek, töltik az italt és később mást is csinálnak, ha létrejön az üzlet. Ekkor a cég vezetői kölcsönösen megtisztelik egymást egy, két vagy három nővel.

Egyébként Jeff nagy törzsvendég hírében állt, mindig hurcolt magával, hogy segítsek beszélgetni a nőekkel és hogy olvassam el neki a „szerelmes leveleket”. Nagy meglepetést okozott egy alkalommal, amikor felfedeztem, hogy a bordélyban európai nők is vannak. A meglepetés döbbenetté változott, amikor kiderült, hogy az ötven nőből 17 romániai.

Az utóbbi időben a japán szexiparban nagy változások történtek. Ez abból állt, hogy erősen kiszőkített, nagymellű és – alfelű szláv nőket állítottak csatarendbe. Később a ruszkat kiszorították a román lányok úgy, ahogy annak idején az akkor legmenőbb árut, a filippinókat is félreállították az oroszok.

A japánok buknak a szőke, nagymellű nőkre. Nem csak alkalmi partnernek kellene számukra, hanem házassági célból is nagyon sok kikötött már Japánban. Erről könnyen meg lehet győződni, csak be kell menni a japán nagykövetségekre a volt keleti tömb országaiban. Nagyon sok fiatal, szőke nőt látni gazdag, ám már öregedő japán farmerek vagy üzletemberek mellett, amint a formaságokat próbálják intézni.

Visszatérve a 17 román nőre, akik közül Jeff nyomban megvett hármát, a fordítás és az ivás szüneteiben sikerült megtudnom, hogy három hónapra jöttek ki bébiszitternek vagy táncosnőnek, aztán ide kerültek. Este kilenctől reggel ötig nyomják az ipart keményen, havi nyomorúságos 700 dollárért. Hatan laknak egy szobában és ráadásul nem mehetnek ki egyedül a városba. Miután jól rájuk ijesztettek, megtanították őket japánul motyogni, táncolni. Közben fel kellett dobniuk magukat a tulajnak és annak barátainak. Ha már nem bírták a japán ételeket, hamburgereken és hasonló szeméten tengődtek, vagy hozattak maguknak töltött káposztát Tokióból, a Darie étteremből. Ezeket a nőket Olténia, Moldova és Dobrudza legszegényebb falvaiból verbuválták, akiknek csak az volt a vágyuk, hogy minél hamarabb elkerüljenek otthonról, az ottani nyomorúságból. Volt, aki ráakaszkodott munka közben egyiket gyagyás öregúrra, akik tele voltak pénzzel és ha szerencséjük volt, sikerült annyit kicsalniuk, hogy később, itthon a pénzzel lehessen valamit kezdeni. Szomorú sors...

Japánban vannak olyan hotelek és hagyományos vendégfogadók, ahol a szállóvendéget megtisztelik egy vagy két nővel. Ez esetben nem szervezett prostitúcióról van szó, csupán különleges szolgáltatásról. Japán felfogás szerint a vendég ugyanis maga az isten, akiért mindent meg kell tenni, hogy maximálisan jól érezze magát, és általános tisztelet, megbecsülés övezze. Ezek a hotelek nem drágák, és a nők nyújtotta extrákat sem számítják fel. Ez benne van a szoba árában, úgy, mint máshol a reggeli.

A szállóba érkező vendég a szobakulccsal együtt kap két nőt, akik kötelesek a hotelben töltött idő alatt őt kiszolgálni és minden szolid kérést teljesíteni. Miből is áll ez a kiszolgálás? Először is a vendéget a szobájába kísérik, felviszik a csomagját, majd amíg az egyik teát főz, a másik elkészíti a fürdőt. Ezután, a csak vékony selyembugyiba öltözött nők megfürdetik a vendéget, és alaposan ledörzsölik, legvégül megmasszírozzák. A masszázst után az egyik nő feladja a vendégre a yukátát (ez egy könnyű, nyári kimonó, amit pizsamának is szoktak használni), a társa pedig felszolgálja a vacsorát. Közben italt töltenek, az asztallapba beépített tűzhelyen különböző ételeket készítenek, énekelnek és táncolnak. Étkezés alatt állandóan töltik az italt, és rakosgatják a jégkockákat a poharakba. Ha pedig elérkezett a lefekvés ideje, megágyaznak és meztelenül bújnak a vendég mellé a padlóra vetett japán ágyba. Némely hotelben a nők által nyújtott szolgáltatások elmennek az orális szexig, de ez a maximum, mert a ház szabályai megtiltják a vendégekkel való közösülést. (Elvégre így is élvezetes a dolog, mert ha valakit kétfelől melegítenek, hogy alvás közben meg ne fázzon, az nem lebecsülendő...)

Igaz, hogy a hotelek e célra nem alkalmaznak fotómodelleket, és egyre gyakrabban fordul elő, hogy a nők kissé molettek, de ez annál jobb a melegítés szempontjából, mert egy girhes nő ugyebár nehezen melegíthet, sőt inkább még azt a kevés meleget is elvonja, ami van. De a lényeg nem is a nők alkatán és szellemi képességein van, inkább a kedvességen, az udvarias magatartáson, a szolgálatkészségen, egyszóval mindazon, amivel egy nő jó légkört tud teremteni maga körül.

A szexhotelek vendégei inkább az üzletemberek és a hivatalnokok sorából kerülnek ki, olyanokéból, akik sokat utaznak üzleti célból, és épp valamilyen üzleti megbeszélésre igyekeznek, vagy onnan tartanak hazafelé. Az ülőmunkában vagy a lőtás-futásban elgyötört, örökké stresszes hivatalnokoknak a boldogság netovábbját jelentik ezek a hotelek, mert segítenek kikapcsolódni és ha ideiglenesen is, de elfelejteni a munkahelyi problémákat.

Létezik egy másik típusú szexhotel is, ez nem egyéb, mint intim szálloda, amit azért hoztak létre, hogy a pároknak alkalomadtán legyen hová elvonulniuk, ahol kellemesen eltölthetnek egy pár órát. A japán lakásokban helyszűke miatt elég kényelmetlen a szexuális együttlét, főleg ha gyerekek is vannak, és ha a nagymama a családdal lakik. A falak nagyon vékonyak, és a szobákat elválasztó papírfalak a zajokat megszüretlenül továbbítják. Ezért valaki nagyon okosan kitalálta az intim szállókat, ahol bárki zavartalanul lehet a barátnőjével vagy éppen a saját feleségével. Esetleg a szeretőjével. Személyzet nincs, mindenütt felszerelt automaták várják a vendéget, aki ha bedobja a pénzt vagy a kártyát, akkor bemehet. A szobák kártyával nyithatók és lehet mindenféle szoba közül választani. Van mindenféle stílus különleges bútorzattal és fürdőmedencével, szökőkúttal, masszázsfotellel és még nem tudom, milyen ketyerével dúsított, hupililára mázolt szobák. Természetesen a megfelelő helyeken ott vannak az óvszer- és italautomaták is. Ha valaki óhajtja, megörökítheti a kellemesnek ígérkező tevékenységet. Sőt, a szexhotel kiagyalója még arra is vigyázott, hogy a bejárat és a kijárat ne egyazon oldalon legyen, hanem az épület különböző pontjain. (Gondolom, a kellemetlen találkozásokat és a családi cirkuszokat elkerülendő...)

Egyébként a szexhotel napközben a legolcsóbb, ilyenkor van a fullszezon, de este sem drága, úgyhogy akit nem zavar az erotikus környezet, sokkal olcsóbban éjszakázhat itt, mint más hotelekben.

Tagata jinja, a szex-szentély

A termékenység kultusza már az ókori Japánban is ismert volt, és egyes szakértők szerint kínai vagy koreai közvetítéssel érkezett az országba. Más vélemények szerint lehetséges, hogy ez a történelem előtti időkben kifejlődött animista vallás maradványa.

Nagoja és Inujama városok között félúton található a szigetország egyedüli szex-szentélye, a *Tagata jinja*. A férfiúi termékenység tiszteletére szentelt sintoista templomot az amerikaiak tréfásan szex-szentélynek nevezik és igen nagy hírnévnek örvend a külföldi turisták körében. A szentély udvarán és csarnokában rengeteg kőből és fából faragott férfiúi ékességet csodálhat meg az idelátogató. A kulcstartóra akasztható mini mérettől kezdve a faltörő kos nagyságát elérő óriás phalloszig minden megtalálható itt. E kultikus termékenység-szimbólumokat minden év március 15-e körül megrendezett ünnepség keretén belül hordozzák körbe a városban.

A ceremónia eredete az ősidők kódébe veszett, talán a régi papok a körbehordozással próbálták megerősíteni a település lakóinak termékenységét és elűzni a rontást a nemzőképtelen férfiakra vagy a meddő nőkre.

Manapság a Tagata jinja látogatói többnyire kíváncsi turisták, de gyakran elzarándokolnak ide azok a japán nők, akik gyereket szeretnének vagy akiknek ez többszöri próbálkozás után sem sikerült. A szentély legnagyobb, valósággal oszlopnyi

nagyságú és istenségként tisztelt phallosza előtt a nők elrebegik fohászaikat és segítséget kérnek az istenségtől gondjaik orvoslására. Ezután sor kerül az étel-, ital- és pénzáldozat bemutatására.

A termékenységszimbólumokat a hatás fokozása érdekében akár meg is lehet érinteni vagy megcsókolni. Legvégül a hívő amu-lettet vásárol a szentély udvarán található bazárban. Sok esetben az amulett egy cukorból és marcipánból élethűen megformázott hímtag. Úgy tartják, ha ezt egy meddő nő elszopogatja, akkor különösen termékeny és fogamzóképes lesz. Főleg, ha a pap jó pénzért megáldotta a csodahozó amulettet.

Népszerű játékok: szumó, golf, madzsong

Hála Japán nyitottságának és a telekommunikációs vizuális eszközöknek, mára a szumó ismertté vált a nyugati világban is és igen sok rajongója akad, akik a képernyő előtt szurkolják végig a mérkőzéseket. És habár Japánon kívül nemigen foglalkoznak versenyzők felkészítésével és a mérkőzések lebonyolításával, elmondható, hogy a szumóbirkózók között egyre több a külföldi, főleg a hawai.

A japánok ősi sportjai közül a szumó a legnépszerűbb és talán a legeredetibb is, mert más sportoktól eltérően, ezt nem érte külföldi hatás. Ez a sportjáték valószínűleg több ezer éves múltra tekint vissza, már a hetedik századi krónikák is a császári udvar kedvelt szórakozásai között említik. Később a belháborúk sűrűsödésével a katonai elit fizikai felkészítésének szolgálatába állították, de csak a XVIII. század óta mérik össze erejüket rendszeres fordulóknak a tagbaszakadt óriások. Igazi tömegsporttá csak 130 évvel ezelőtt vált, ekkor határozták meg a mesterfokozatokat, a versenyszabályokat és a küzdéstechnikákat.

Laikusok számára a szumómérkőzések nem sokat árulnak el, noha nagyon könnyű megérteni a küzdelem lényegét. A versenyzők homokkal leszórt, kör alakú emelvényen egymással szemben felállnak, a harc lényege pedig kiszorítani az ellenfelet a körből. Ha a küzdők egyikének – a lába kivételével – valamelyik testrésze megérinti a földet, az veszett. Ugyancsak vesztesnek nyilvánítják azt, aki elhagyja a küzdőteret.

A mérkőzéseket tradicionális ruhába öltözött bíró vezeti.

Első látásra a csak ágyékkötőbe öltözött, varkocsba kötött hajú szumó birkózók teste idomtalan hájtömegnek tűnhet, de a felszíni zsírrétegek alatt roppant izmok feszülnek. Mindkét versenyző a küzdelem előtt sót szór a küzdőterre. A só a megtisztulást jelképezi. Ezt a gesztust többször is elismételhetik, ha egyikük nem érzi magát kellőképpen felkészülve a küzdelem megkezdésére, vagy visszafordul letörölni arcáról a verejtéket. A tulajdonképpeni küzdelem csak pár másodpercig tart, amíg sikerül egyiküknek felülkerekedni a másikon.

A szumóbirkózás tulajdonképpen rituálé, sok rajongóval. A nagy, 15 napos küzdelemsorozatokat évente hatszor rendezik meg a legnagyobb városokban, s ezeket minden rádió- és televízióadás közvetíti. Nagójában magam is láttam szumó birkózókat az utcán sétálni, olyan méltósággal, mintha legalábbis félistenek lennének. Igen, félistenek, csakhogy buta félistenek, mert aki *sumo tori* (szumó birkózó) akar lenni, annak nincs ideje másféle tanulmányokat végezni, minden idejét e sport köti le. Ezért a nagy sajtókonferenciák idején a szumósok nagyon szűkszavúan nyilatkoznak, inkább hümmögnek és bólogatnak, mintsem félrefusson a nyelvük és valami bárgyúságot mondjanak. Ennek ellenére töretlen tisztelet övezi őket és nagy elismerésnek örvendenek. Japánban vannak különleges szumó üzletek, ahol extra méretű ruhákat, cipőket és lakberendezési tárgyakat lehet vásárolni, ugyanis a legnagyobb termetű birkózók elérhetik a 250-280 kg-os súlyt is. Ezek a kolosszusok állandó segédet tartanak maguk mellett, aki segít nekik az öltözködésben, beköti a hajukat és elkíséri őket az illemhelyre, mivel a

karjuk hossza legtöbbször nincs arányban testük méretével, ezért elképzelhető, milyen nehézségekkel jár bizonyos műveletek elvégzése.

A legjobb szumó birkózók akkora népszerűségnek örvendenek, mint Air Jordan vagy Brad Pitt, és ehhez még milliókat is keresnek. A tradicionális japán éttermek pedig szívesen büszkélkednek híres szumósok tenyerlenyomatával és névjegyével.

A *golf* a legnépszerűbb sportok közé tartozik itt, ám bár csak a harmadik hellyel büszkélkedhet a szumó és a baseball után. Viszont ez a szórakozás a legdrágább. Ismerve a közmondásos japán zsúfoltságot és az ezzel járó horribilis telekárakat, elképzelhető, hogy milyen drága multság egy golfpálya építése és üzemeltetése. Ezért egy híres golf klubba való belépő megszerzése komoly nehézségekbe ütközhet. Csak az lehet klubtag, akinek sok pénze van, vagyis a bankok és mammutcégek vezetői vagy a politikusok.

Igen nagy megtiszteltetésnek számít az, ha egy külföldi turistát meghívnak japán vendéglátói golfozni. Egyébként a golfpályán játék közben üzleti megbeszélések folynak. A japán menedzserek úgy tartják, hogy a környezet jótékony hatással van az igazán fontos döntések meghozatalában, főleg egy jól sikerült ütés után. A nagyvárosokban gyakran látni magas, zöld hálós építményeket, ezek sokszor bevásárlóközpontok vagy belvárosi lakónegyedek környékén vannak. Eleinte azt hittem, hogy madárházak, de később kiderült, hogy golf gyakorlópályák. Lehet itt is igazi golfot játszani, de az emberek elsősorban gyakorolni jönnek ide. Egymás után ütik el a labdákat. Nem a pontszámra mennek, hanem a mozdulatot csiszolják, a technikát, hogy miként lehet jól ütni. Mások egyszerűen csak az irodai munkában berozsdásodott ízületeket próbálják megmozgatni. Ezek a golf gyakorlópályák néha több emeletesek, este valóságos labda-esőt lehet látni, annyian vannak. Persze, a legfelső emeletek itt is drágák, és a pénzesebb embereknek vannak fenntartva, de a golf egyesületekhez képest itt nem kell több ezer dollárt felmutatni, hogy valaki eljöjjön egy óracskat golfozni. A golfpályát környező utcákban sokszor találtam kóbor labdákat.

(Az egyik ott lakó polgár mesélte, hogy egyszer valakit fejbekapott a golflabda és annyira megütötte, hogy az illető belehalt. Egy golfos üzlet eladója pedig elmondta, hogy a legjobb és legdrágább ütőket második világháborús relikviákból csinálják, például híres ágyúkból és rettegett csatahajók hajócsavarjaiból...)

Ázsia legnépszerűbb társasjátéka a *madzsong*, a dominóhoz hasonlít és valamiképpen az ezer éve, a kínai Szung dinasztia idején feltalált kártyajáték utóda. Négyen játsszák, s a résztvevők között ádáz küzdelem dúl, hogy a 144 darabból álló készlet téglácskáiból az összetartozókat egymáshoz illesszék.

Ez a játék sehol sem olyan népszerű, mint Hongkongban. Ezt játsszák a munkások az ebédszünetekben vagy a cégvezetők a hosszú üzleti tárgyalásokon. Japánban is nagyon elterjedt, a japánok közmondásos szerencsejáték-mániáját ismerve elmondhatjuk, a madzsong elfoglalta az öt megillető helyet a szumófogadások, a lóverseny, a motorcsónakverseny és a játékautomaták között. Japánok milliói adják át magukat a madzsong-őrületnek otthon, éttermekben és játékbarlangokban.

A szűk japán lakásokban szokott lenni egy speciális játékszoba, ahol minden hétvégén összegyűlnek a házigazda munkatársai és barátai. Ez a szoba a lakásnak az utca lehangosabb felére eső részében van, hogy a játékkal járó fülsiketítő csörömpölés ne zavarja a ház pihenni vágyó tagjait, ugyanis egy madzsong-parti mélyen belenyúlik az éjszakába.

A madzsong olyan, mint a kábítószer: minél többet játsszák, annál nehezebb abbahagyni. Nemeszser megtörténik, hogy a játékosok 36 órát játszanak egyfolytában. A hivatalos verzió szerint madzsongot pénzben játszani mind Kínában, mind Japánban szigorúan tilos, de sokan áthágnak a szabályt, mivel évente dollármilliók forognak kockán és cserélnek gazdát. Csak akkor nem játszanak pénzben, ha öregek is vannak a társaságban

– ezt az öregek iránti tiszteletből teszik. Ha nem pénzben megy a játék, akkor már szinte nem is érdekes, a játékosok elveszítik érdeklődésüket. A madzsong annyira megbabonázta a tömegeket, hogy annak idején Kínában, a forradalom után Mao Ce-tung hivatalos rendelettel tiltotta be és a játékosok számára politikai átnevelést helyezett kilátásba.

Pszichológusok úgy vélik: amellett, hogy a madzsong egész családokat tesz tönkre, mégis megvan a jó oldala, és hasznos társadalmi célokat szolgál. A sűrűn lakott Hongkongban vagy Japánban a madzsong segít feledni a stresszes munkahelyi körülményeket és lehetővé teszi az agresszív indulatok levezetését. Napjainkban töretlen népszerűséget élvez és semmilyen hatósági rendelet nem tiltja a játékot, mivel a hatóságok – akik maguk is titkon nagy játékosok – rájöttek, hogy semmilyen eszközzel nem lehet már a játék óriási népszerűségét visszafogni.

(Jómagam a madzsongot nem mertem kipróbálni, mert egy balul sikerült szumó- és lóversenyfogadás elég érzékenyen érintett és anyagilag keményen betette nekem az ajtót...)

Várkastélyok

A japán várkastélyok többsége a XVI. század második felében és a XVII. század elején épült. Ekkor dúltak ugyanis a legvéresebb hűbéri harcok és a legelkeseredettebb háborúk a hatalom birtoklásáért az egymással rivalizáló földesurak között. A várak és erődítmények többségével az a helyzet, hogy rémesen sablonosak és túlságosan hasonlítanak egymásra. Ezt azzal magyarázzák, hogy aránylag rövid idő alatt épültek fel, amikor mindegyik hűbérúr a már bevált sémák szerint igyekezett megépíttetni a saját védelmi erődítményét. Ebben a korban nemigen volt idő új stílusirányzatok szerint építkezni.

Később, 1603-ban, amikor Tokugawa Ieyasu nagyúr sógun lett, adódott volna alkalom nyugodtan építkezni, de a kormányzat, hatalmát féltve, szigorú rendelettel tiltott meg mindennemű építkezést.

Valójában mindegyik várnak megvan a maga sajátossága, építészetileg azonban nem sokban térnek el egymástól. Mindegyiknek hatalmas kötömbökből épült az alapja, a felső építmények falait fehér burkolat takarja és a tetőzetük pagodaszerű.

A második világháború alatt számos várat lebombáztak, de később ezeket újjáépítették. Igaz, hogy vasbetonból, de talán azért, hogy soha többé ne éghessenek ki. Ilyen vasbetonvár a nagojai, az oszakai, a hiroszimai, az okazaki és még sok más. Tökéletes hamisítványok ezek, amire csak akkor jövünk rá, ha már bent vagyunk a termekben vagy ha figyelmesen megtapogatjuk a falakat.

Egész Japánban csak négy olyan vár van, melyeket valóságos nemzeti kincsként tartanak számon: a hófehér Himeji vár Oszakától nyugatra, a hikonei vár a Biwa-tó mellett, Matsumoto vára a Japán Alpokban és az Inujama jó Nagoja mellett. Ezen kívül úgy tartják, hogy a Himeji várkastély volt a legszebb, a Kumamoto a legerősebb, az oszakai a legnagyobb és az inujamai a legrégebbi.

Okazaki városába biciklivel jutottam el Nagojából. Az alig 40 km nem okozott problémát, annál inkább az a tudat, hogy sajnos, a meglátogatandó okazaki várkastélynak is már csak az alapjai eredetiek. A második világháborúbeli szőnyegbombázásoknak köszönhetően, minden egyéb hagyományhű rekonstrukció. Épp ezért a kastélyban nem is volt gazdag múzeumi kiállítás, inkább csak pár magángyűjteményt nézhetett végig az érdeklődő. Annál inkább kárpótolt az a tudat, hogy itt született Tokugawa Ieyasu, a sógunátus megalapítója és a várkastély mellett található parkon átfolyó Yahagi gawa nevű folyó hídján találkozott Toyotomi Hideyoshi, a másik nagy, legendás hadvezér egy rablóvezérrel, aki később segítségére volt a nagyúrnak. A parkban nagyon szép látványt nyújtott a sok virágzó cseresznyefa, és a virágnézést a piknikkel összekötő japánok népes

tömege. Mindenféle vándorárusok kántáltak, egyik sült tintahalat, másik édességet kínált, ki-ki a maga portékáját dicsérte jobban, és próbálta túlharsogni a másikat.

A várkastély mellett volt szerencsém megnézni egy kardkiállítás is, természetesen ma gyártott szamurájkardokból, amelyeket mai mesterek készítettek hagyományos módszerekkel. Leszámítva a gyárban készült, olcsó vaskókat, amelyeket bárki pár száz dollárért megvásárolhatott, a kézzel kovácsolt kardok éppolyan kiválóan voltak megmunkálva, mint a szamuráj-időkben és darabjáért 30-40 ezer dollárt kértek. Ezekkel a kardokkal szabályosan ketté lehet hasítani egy embert, vagy egy csapással három egymás mellett állót lehet elmetszeni, mint valami szalmabábút.

Inujama város (inu – kutya, jama – hegy) várkastélya méltán sorolható a leghíresebb japán várkastélyok közé, mert ez az egyetlen, amely nem vált tűzvész áldozatává és nem bombázták le a második világháborúban. Továbbá ez a legrégebbi erődítmény egész Japánban.

Az Inujama város fölött magasodó dombon álló fehér várkastély volt Japán első erődítménye. 1440-ben Oda Yojiro Nobuyasu hűsége jutalmául megkapta a mai Inujama körül elterülő birtokot és felépítette az Inujama jo-t. Az egykori földesúr és vazallus helyesen választotta ki a helyet az építkezéshez, mert a várkastély nagyon kedvező elhelyezésű és a közlekedési csomópontokat minden nehézség nélkül ellenőrizni lehet belőle.

Az erős alapfalakra épült lakótornyot a pagodaszerűen visszaugró emeletek és tetőszerkezet jellemzik. A várat körbevevő falak öt méter magasak, a lakótorony magassága 19 méter és a várkastély magassága a földfelszíntől mérve 24 métert tesz ki. Az 1600-as döntő jelentőségű sekigaharai ütközet után Tokugawa Ieyasu fegyverrel kényszerítette ki a békét, az egymással is hadakozó feudális földesurakat rendre behódoltatta, és egyesítette a polgárháborúban szétdarabolt országot. 1617-ben az inujamai várkastély a sógun-párti Naruse család hatalmába került. 1871-ben, a sógunátus bukása után az országot prefektúrákra osztották, és a Naruse család elveszítette a kastélyt. Ezután a vár sokáig lakatlan volt és lassan romosodni kezdett, míg az 1891-es földrengés súlyosan megrongálta. 1895-ben a Naruse család visszakapta jogos tulajdonát, de csak azzal a kikötéssel, hogy renoválja az épületet és viseli a helyreállítási munkálatok költségeit. Ma ez az egyetlen magánkézben lévő kastély egész Japánban és a Naruse klán büszke arra, hogy 1617-től napjainkig sikerült megtartani – rövid szünettől eltekintve – a család örökségét.

1935-ben Inujama jo-t nemzeti kincssé nyilvánították és védelem alá helyezték. A kastély ma múzeum, helyreállított termeiben fegyvereket, bútorokat, régi dokumentumokat stb. tekinthet meg az idelátogató. Belépéskor a cipőt le kell vetni, és csak zokniban szabad közlekedni a lépcsőkön és a termekben. Mai szemmel nézve a szobák, a lépcsőfokok, a szemöldökfák kissé túl kicsire vannak méretezve, ez érthető is, hiszen abban a korban az 175 cm magas emberek még igen nagy termetűeknek számítottak. Ebből az lett, hogy néhányszor pompásan sikerült bevernem a fejemet az alacsony szemöldökfákba. Kakasokat szerezni azért mégiscsak megérte, mert nagyon élvezetes látványt nyújtott a várkastély, noha termei eléggé szűkek voltak, és fegyver-arszenálja messze elmaradt az európai kastélyok lovagtermeinek kínálatától.

Érdekes jellegzetesség, hogy a japán várkastélyok többségében a szobákat és az emeleteket összekötő folyosókat nem fedi gyékényszőnyeg. Ez csak a termekben és a szobákban található. Maga a folyosó csupasz, megfeketedett deszkapadló, amelyet úgy szerkesztettek meg, hogy akár a legóvatosabb lépéstől is furcsa, nyikorgó hangot ad. Ezért nevezték el *naruita* (fülemüle) padlónak. A fülemüle-padlót egészen a múlt századig használták a földesurak kastélyaikban, amolyan riasztóberendezésül a tolvajok, a kémek és a besurranó orgyilkosok ellen. A nindzsák azonban megtalálták a módját, hogy hogyan

lehet kijátszani a fülemüle-padlót: egyszerűen a falakon közlekedtek. Erre meg is volt az okuk, mert sok helyen az őrség este aktiválta a padló alatt rejlő időzített bombákat. A 3-4 méter mély, nyársakkal és mérges kígyókkal felszerelt lyukakba nem volt ajánlatos beleesni. Aki mégis túlélte egy ilyen zuhanást a sötétben és nem tudott öngyilkosságot elkövetni, azt elevenen nyúzták meg a szamurájok. Nem tudom, hogy a háziak hogyan vélekedtek az örökös nyikorgásról, gondolom, idővel megszokták. Állítólag a fülemüle-padló éjjel az elcsendesedett várkastélyban minden neszt tízszeresen ad vissza.

A Monkey Center

Inujama, azon kívül, hogy pompás várkastéllyal, falumúzeummal, nagyszerű kirándulópályákkal rendelkezik, arról is híres, hogy itt van az ország legnagyobb majomgyűjteménye. A Monkey Center olyan, mint egy hatalmas állatkert, amelyben csakis majmokat lehet látni, kicsiket és nagyokat, szóval, mindenfélét, amit a majmos földrészekről össze lehet szedni. Napközben az állatok a vizesárokkal és hálókkal elkerített parkokban élnek mindennapi életüket. Éjszakára, vagy ha esik az eső, visszatérhetnek a majomházba.

Néha a látogatókat beengedik az egyik, kerítésekkel és vizesárokkal elkerített mini dzsungelbe, ahol egy kölyökmacskánál is kisebb sárga majmocska tanyázik. De merészthettük a szemünket, mert alig kétszer sikerült megpillantani a nagyon félénk jószágot, aki rendkívül szeretett elrejtőzködni a turisták szeme elől. Mondhatni, ez volt a hobbjaja, ha azóta észhez nem tért, és meg nem lógott az állatkertből.

Megszökött egyszer innen egy hím gorilla, mert az ápolója nem zárta be tökéletesen a ketrec ajtaját és az óriásmajomnak sikerült egy fadarabbal megbúvólnie a zárat. Az ismeretlen okok miatt feldühödött gorilla ámokfutást rendezett az állatkert területén és egy útjába kerülő egyetemista lányt felpofozott, majd dühösen a fenekébe harapott. Ezután, mint aki jól végezte dolgát, visszatért a ketrecébe. Az állatkert igazgatója még aznap elbocsátotta a hanyag ápolót, feltételezve, hogy az állat agresszivitását a nem megfelelő bánásmód váltotta ki.

Egy szentély háborús romjainál

Miután kinézegettük magunkat Inujamában és a várból lefelé jövet még megnéztük az egyik parasztházból kialakított múzeum igen szerény, de annál érdekesebb kiállítását, Soshi barátommal elhatároztuk, hogy elzarándokolunk egy, a második világháborúban lebombázott szentély romjaihoz.

Ezt a szentélyt (a nevét már sajnos elfelejtettem) az Inujamához közeli hegyek egyikén alapították, de a világháború miatt megszűnt létezni, a papok kihaltak vagy elvándoroltak onnan.

A hegy lábáig autóval mentünk, valami rettenetesen döcögős úton, végül elfogyott az út is és csak gyalogösvényen lehetett feljutni a hegyre. Olyan sűrű volt a dzsungel, hogy három lépésnél tovább nem lehetett előre látni. Előfordult, hogy kaszabolni kellett a vadul burjánzó növényeket, hogy haladni lehessen. Állandóan csepegett a víz mindenünnen, nagyon párás volt a dzsungel. Az út szerpentinesen vezetett fölfelé, és útközben romba dőlt pihenőhelyeket láttunk, ahol le lehetett valamikor ülni vagy be lehetett húzódni a természet szeszélyei elől. E pihenőkön kis oltárok voltak elhelyezve, mindenféle kőből faragott istenségekkel, amelyeket már félig belepett a dzsungel. Soshi barátom fanatikus sintoista-buddhista módjára imádkozott mindegyik szobornál, dacára annak, hogy a mai modern Japánban a fiatalokat az amerikanizálódás miatt nem különösebben érdekli a vallás és az ősök tisztelete. De azt is tudtam, hogy Soshi régi szamuráj családból származott és náluk igen ápolták a hagyományokat. Az egész család harcos volt: az apja és

a bátyja kendozott és karatézott, az anyja és a lánytestvére lándzsakardokkal vívott és nyilazott, Soshi pedig négy évesen kezdett el karatézni és vívni. Ezen kívül igen magas szinten művelték még a szépírást, a virágrendezést, a teaszertartás művészetét és a festészetet.

Amíg Soshi imádkozott, addig én riadtan néztem mindenfelé, nehogy a liánok közül a nyakamba ereszkedjék valamilyen zöld kígyó, vagy én akasszak le egyet a fáról. Végül felértünk a hegy tetejére, ahol a szentély fő épületegyüttese volt valamikor, meg egy barlangrendszer a sziklába vájva, amelyet még elég jó állapotban találtuk. Egy darabig még járható is volt. Az épületek erősen romos állapotban voltak. Mondhatni, mindent úgy találtunk, ahogy annak idején hagyták a menekülő szerzetesek a szőnyegbombázások közben. A konyhában még ott volt a rozsdás kés az asztalon, a templomokban minden nagy rendetlenségben feküdt egymáson. A mennyezet beszakadva, a falak szétlőve, rengeteg gödör mindenütt. Nézegettem a szobrokat, a nagy dobok maradványait, a többi felszerelést, közben Soshi rám szólt, hogy ne nyúljak semmihez, mert itt minden a sárkányistené meg a hegy isteneié. Ő közben elment imádkozni a barlangba, a kőből faragott sárkányhoz, én meg – milyen a gyarló ember? – elvettem három szép bronzszobrocskát, hogy megtartom emlékebe és hazahozom. Majd arra gondolva, hogy ez mégsem lesz jó, mert a reptéren valószínűleg az érzékelő ki fog akadni, és ezzel rengeteg kellemetlenséget okozok magamnak, szépen visszatettem a szobrokat. Aztán elmentem a barlangba egy öngyújtóval világítva, ahol a barátom már végzett a haragos tekintetű és ijesztő kősárkány előtt.

Más nem volt odabent, a sok száz, diónyi nagyságú pókot leszámítva. A hegyről lefelé menet némileg előrementem, így egy kanyarodóban barátom elvesztett szem elől. Ebben a pillanatban kidőlt egy hatalmas fa és majdnem agyoncsapott. Az ágai súrolták a karomat. A barátom ijedten szaladt felém, hallván a nagy ropogást. Nem szóltam semmit a szobrokról, de hiszem, hogy ha akkor nálam lettek volna, a fa biztosan telibe talál. Sokan nem hisznek a helyi istenségek vagy szellemek bosszúálló erejében és az afrikai expedíciók titokzatos baleseteit is megmosolyogják, véletlen egybeesésnek könyvelve el az esetet. De én tudom, hogy véletlenek nincsenek.

Iga Uenóban Iga Ueno kastélyváros, a történelmi Iga tartomány központi települése arról nevezetes, hogy a középkorban itt volt a híresnevezetes nindzsák egyik főhadiszállása. Akkoriban a nindzsák fő foglalkozása a besurranás, a hírszerzés, szabotálás és bérgyilkosság volt, mindig annak a főúrnak a szolgálatában, aki a legtöbbet fizetett. Napjainkban ez a tevékenység már csak a hagyományápoló klubok és egyesületek fenntartásában merül ki, ahol mellesleg harcművészetekkel is foglalkoznak. Itt, Iga Uenóban is rengeteg kisebb-nagyobb nindzsaikola létezik, és minden évben rendszeres vendégeik a hagyományos, történelmi témájú helybéli ünnepeknek és bemutatóknak. A város fő büszkesége az 1611-ben épített várkastély, ahol a nagyszerű kilátás mellett érdekes haditechnikai kiállítást lehet megtekinteni a kastély rekonstruált fegyvertermében.

A másik helyi látványosság, a nr. 2, egy híres ninér háza, ahol csinos lányok piros és lila gyakorlóruhában mindenféle rejtekhelyek, titkos válaszfalak és csapóajtók segítségével mutatják be a láthatatlanná válás művészetét. A több száz éves házban az eredeti berendezés mellett sok csapda is van, bár ezek mára hatástalanítva vannak és megkímélik a kedves látogató életét. Ha már a nindzsáknál tartunk, meg kell említenem, hogy az igazán veszedelmes nindzsák nem Iga Uenóban vannak, hanem a japán mammutcégeknél vagy a konkurens nyugati cégeknél alkalmazták őket. Feladatuk ma már nem a gyilkolás, hanem az ipari kémkedés. A mérget nem a vállalat igazgatójának a poharába teszik, inkább a központi számítógéprendszeret fertőzik meg vírusokkal.

A nr. 3 látványosság Matsuo Basho híres haiku-költőnek az Aizen templomban emelt emlékműve, ugyanis ő a város nagy szülöttje. Rossz nyelvek szerint Basho is nindzsaként

működött. Specialitása a hírszerzés volt, ugyanis verselés közben maradt elég ideje leskelődni és hallgatózni, majd beszámolni minderről a megbízójának.

Árvíz Nagójában

Az őszi esőzések nálunk megszokottak és mindennapinak számítanak, nem így Japánban, ahol a tájfun tombolása idején elszabadul a pokol, és az ember kezdi azt hinni, hogy az ég összes csatornáját most nyitották ki. Olyan hatalmas vízmennyiség tud lezúdulni, hogy órák alatt hatalmas árvíz keletkezik, egyszerűen nincs idő felkészülni a gátépítésre, az ilyenkor szokásos tennivalókra. Az árvizet aztán rettenetes szélvihar kíséri, ilyenkor kerékpárok is röpködnek a levegőben, és a tájfun nyomában a város úgy néz ki, mint holmi légitámadás után.

Nagójában 2000. szeptember 12-én akkora lett a vízállás, hogy minden addigi rekordot megdöntött. Szükségállapotot hirdettek ki, és szabályszerűen kitelepítették a lakosságot az alacsonyan fekvő területekről. A víz házakat, utakat, vasúti töltéseket, gátakat mosott el, és sajnos, emberáldozatokat is követelt. Ott, ahol eddig a metró közlekedett, most a szennyes ár száguldozott, és az utcán az autóbuszoknak csak a tetejük látszott ki a vízből. A pontosságáról híres szupervonat, a *shinkansen* egész évben alig egy percet késett összesen, amiért a vasútiak elnézést is kértek az utasoktól, de most, az árvíz miatt 18 óra késést könyveltek el, hiszen az esőtől és a víztől nem lehetett látni a pályát – már ahol még megvolt a pálya. Olyan meglepetésszerűen nőtt a víz, hogy este hatkor még csak térdig ért, de 11 órára már mellig érővé duzzadt. A hivatalba szorult, családjuk biztonságáért aggódó hivatalnokok öltönyben és a foguk közé szorított aktatáskával úsztak haza, mintsem hogy szeretteiktől külön legyenek ama válságos pillanatokban. Az embereknek most lehetőségük volt saját házuk tetejéről fejeseket ugrani, de ehhez senkinek sem volt kedve, miután látott egy-két házat a padlásra menekült szomszédokkal összeomlani.

Jellemző a japán közönségtudatra, hogy az ilyen jellegű természeti katasztrófa nem vált ki tömeghisztériát vagy pánikot. A háztetőkön kuporgó emberek türelmesen kivárják, hogy a csónak értük is visszaforduljon. Nem akar mindenki bepréselődni a más helyére. A mentés, a kitelepítettek ellátása csendben és szervezeten történik.

Ezúttal a japánok talán még fegyelmezettebbek voltak, mint máskor. Mindenki igyekezett minden tőle telhetőt elkövetni, hogy a szomszédain a lehetőségekhez mérten segítsen. És ami a legfontosabb: senki sem nyúlt a más vagyonához, és az elárasztott házakba senki sem tört be az éj leple alatt.

Iskolám volt Japán

Az élet iskolájában sok mindent lehet elsajátítani, olyasmit is, amit csak a saját bőrén tanulhat az ember. Ilyen iskola volt nekem Japán, ahol a mindennapi élet forгатagában való helytállás volt a legnehezebb próba. Ennek köszönhetően ma már más megvilágításban látom a világot és vélekedem egyes-bajos dolgairól. Lassan elérkezett az elutazás pillanata.

Nehéz volt a búcsú egy olyan országtól, amelyet bátran második hazámnak tekinthetek, és népét szívből szeretem. Ajánlom ezt a könyvet mindazoknak, akik szeretik Japánt, a japánokat, és szeretnének többet megtudni erről az országról, amely már-már egy másik bolygó képét mutatja innen, Európából szemlélve.

Jól tudom, hogy e könyv rettentően hiányos, de fogadjuk el, mint egy szeletet a tortából, amely színes is, ízes is és mindenféle egzotikus gyümölcscsel van beborítva.

Descrierea CIP a Bibliotecii Nationale a României

BERECZ EDGÁR

Japán erdélyi szemmel / Berecz Edgár – Csíkszereda : Pallas-Akadémia, 2008

ISBN 978-973-665-217-2

821.135.1-992

A kiadásért felelős: Tózsér József, a Pallas-Akadémia Könyvkiadó igazgatója

Főszerkesztő: Kozma Mária

A könyvet szerkesztette: Cseke Gábor

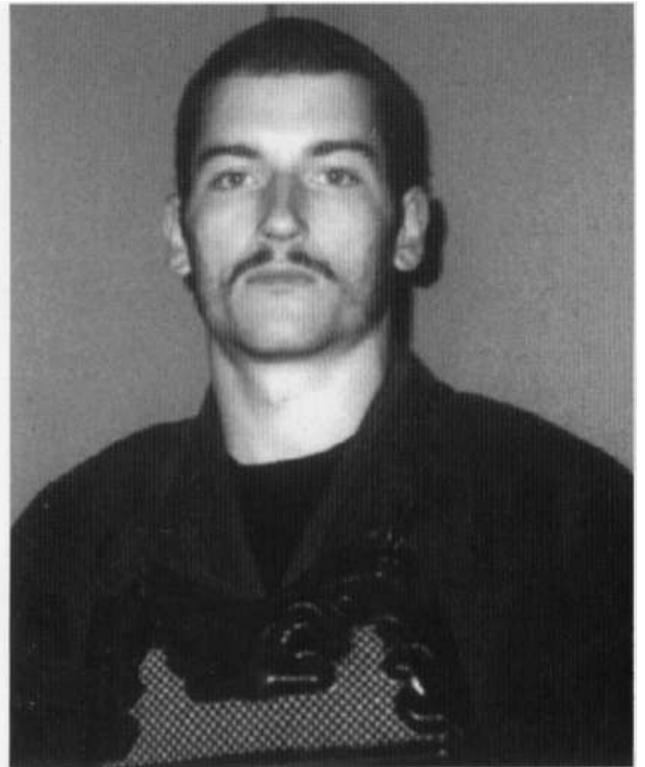
Tördelőszerkesztő: Both László

Műszaki vezető: Császár Csilla

A nyomdai munkálatokat a csíkszeredai Alutus Rt. végezte

Felelős vezető: Hajdú Áron igazgató

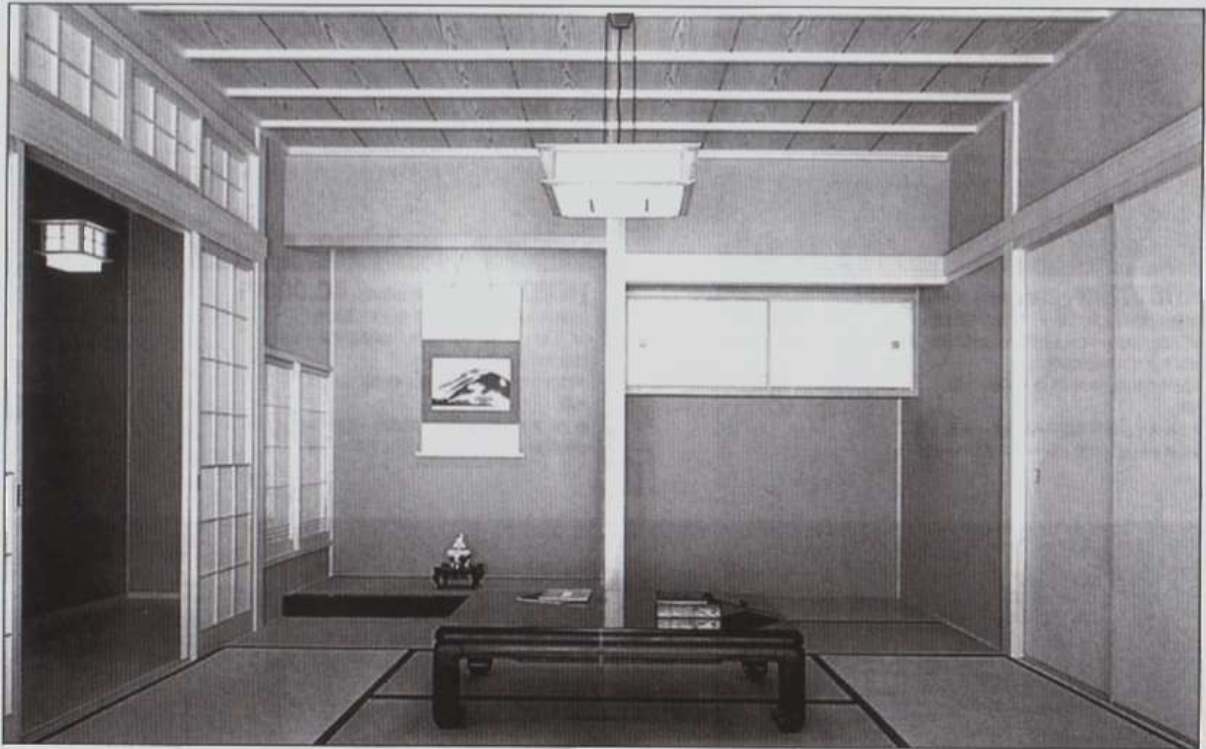
*A szerző,
kendőszerelésben*



Cserei Gábor hajóskapitány Yokohamában, akit gyermekkoromban példaképemnek tekintettem



Nagojai városkép



Hagyományos japán szoba



Japán szupervonat



Családi melegedés kotatsuval



Sushifalatok



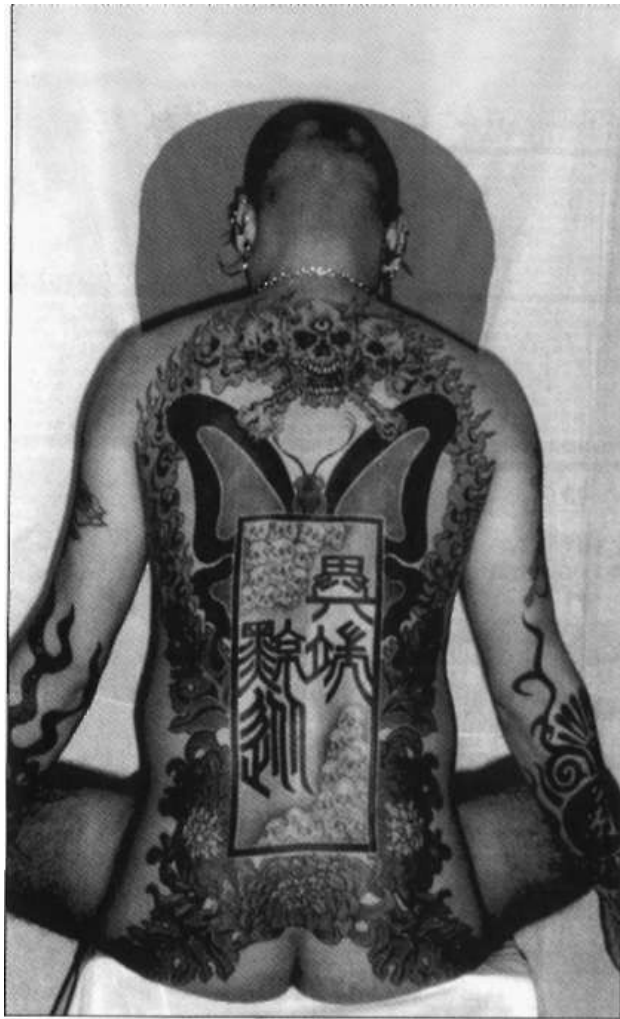
Kínai konyhakínálat



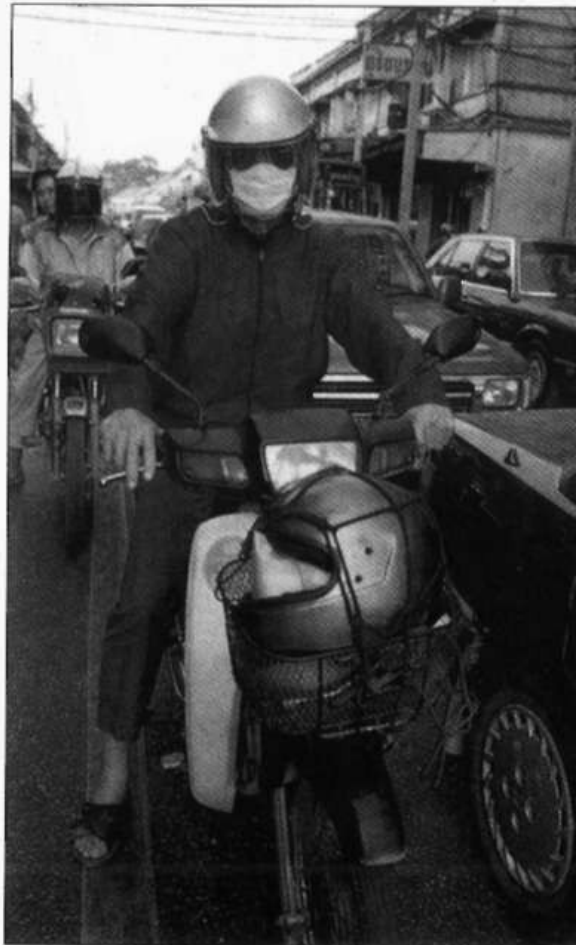
Embertömeg egy buddhista templomban



Japán papucs



Levágyott izumi



*Maszkkal a japáni
csúcsforgalomban*



Az előszobában a cipőt le kell vetni



A temetőben

*Martin barátom
japán feleségével, Mikivel*



*Japán nő
kimonóban*





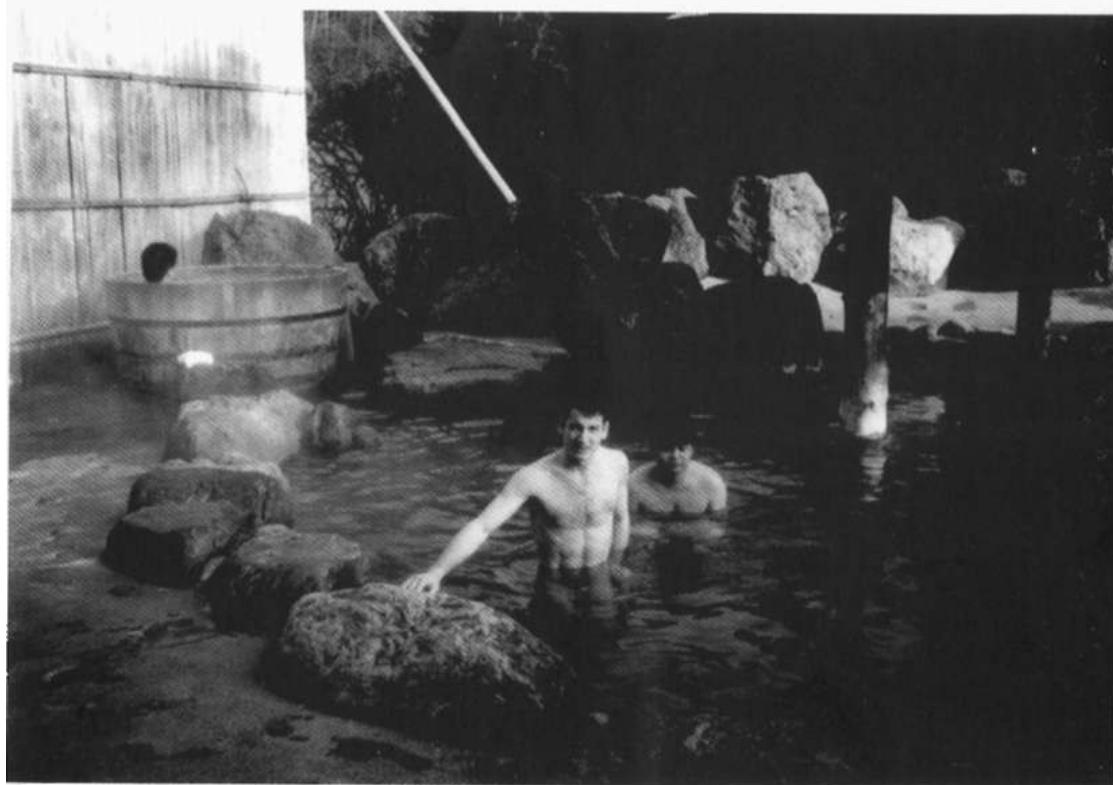
Nagojai várkastély



Turisztikai látványosságok a nagojai kikötőben



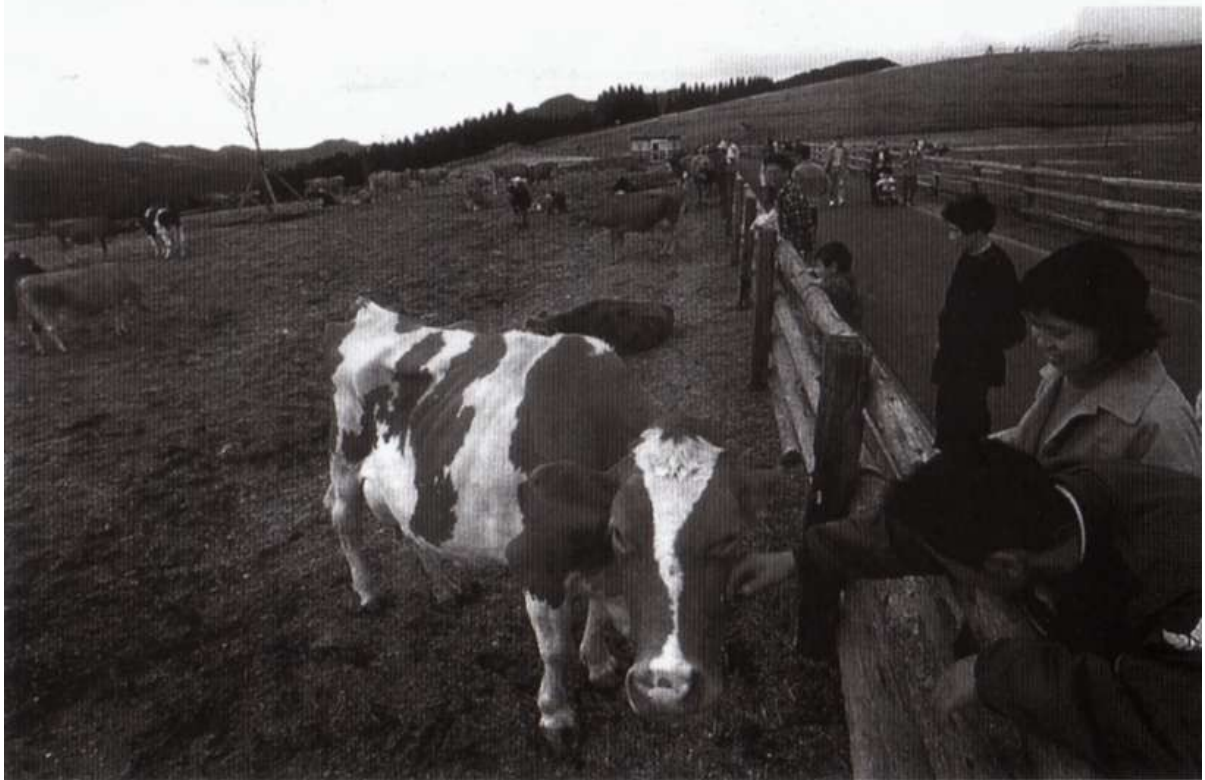
Ebédészünet az út szélén, a cipő is lekerül a lábról



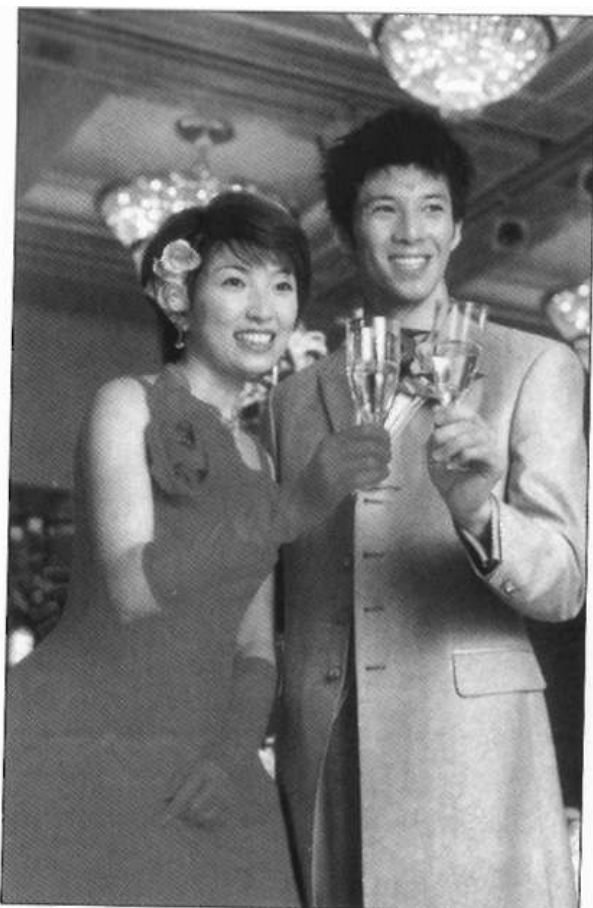
Fürdőzés egy szabadtéri medencében



Kobei látkép – a kobei marhahús hazája



Szervezett marhanézés egy japán farmon



Esküvői ruhában



Charlie és barátnője



*Igaz társam
volt Japánban
a bicikli*

