

目次

TURINYS

Įvadas	8	Šintoizmas	60
		Budizmas	64
SVEIKI ATVYKĘ Į JAPONIJĄ	10	Iš arčiau. Amuletai ir talismanai	68
Žemėlapyje	12	Septyni laimės dievai	70
Pavasaris	14	Estetika ir dizainas	72
Vasara	16	Iš arčiau. Ikebana	74
Ruduo	18	Tradiciniai namai	76
Žiema	20	Sodai	78
Pirmoji pažintis	22	Iš arčiau. Bonsai	80
Trumpa istorija	28	Tapyba	82
Japonija pasaulyje	32	Medžio graviūros	84
		Keramikos dirbiniai	86
ŽVILGSNIS Į JAPONIJĄ	38	Dekoratyviniai amatai	88
Žemėlapyje	40	Iš arčiau. Origamiai	90
Miestovaizdžiai	42	Kaligrafija	92
Iš arčiau. Šulinių dangčiai	46		
Kaimiškoji Japonija	48	NOVATORIŠKOJI JAPONIJA	94
Kalnai	50	Žemėlapyje	96
Iš arčiau. Fudžio kalnas	52	Inžinerijos stebuklai	98
Salų įvairovė	54	Prietaisai	102
		Iš arčiau. Robotų evoliucija	106
LAIKUI NEPAVALDI JAPONIJA	56	Vaizdo žaidimai	108
Žemėlapyje	58	Garsovaizdžiai	110

KŪRYBINGOJI JAPONIJA

Žemėlapyje	114
Architektūros kryptys	116
Šiuolaikinis stilius	118
Šiuolaikinis menas	120
Iš arčiau. Jajoi Kusama	122
Mielumo kultūra (<i>kavaji</i>)	124
Mada	126
Literatūra	132
Manga ir animė	134
Iš arčiau. Mangos serijų evoliucija	138

PRAMOGINĖ JAPONIJA

Žemėlapyje	142
Japonijos teatras	144
Iš arčiau. Kabukio patirtis	148
Geišų pasaulis	150
Japonų muzika	152
Iš arčiau. Garsiausi popdievaičiai	156
Naktinis gyvenimas	158
Japonijos otaku	160
Iš arčiau. Otakų rajonai	164
Japonijos kinas	166
Iš arčiau. Japonų kinas	170
Sportas	172
Iš arčiau. Kovos menai	176

I 12

SKANIOJI JAPONIJA

I 78

Žemėlapyje	180
Sušiai ir sašimiai	182
Makaronai	184
Ryžiai	186
Regioninės virtuvės	188
Iš arčiau. Kaisekis	190
Užkandžiai	192
Iš arčiau. Tradiciniai saldumynai vagaši	194
Arbata	196
Iš arčiau. Arbatos gėrimo ceremonija	198
Viskis	200
Sakė	202

SVEIKOJI JAPONIJA

204

Žemėlapyje	206
Karštosios versmės	208
Iš arčiau. Mėgavimasis karštosiomis versmėmis (<i>onsen</i>)	210
Mityba, mankšta ir ilgaamžiškumas	212
Piligriminės kelionės ir turistiniai takai	214
Iš arčiau. Jošidos takas	216
Japonų filosofiniai gyvenimo principai	218
Rodyklė	220
Padėka	224





前書き

ĮVADAS

Japonų gyvenimo menas

1853 m. vasarą į Tokijo įlanką įplaukė keturi amerikiečių laivai ir iš esmės nutraukė 200 metų trukusią Japonijos saviizoliaciją. Per kitus dešimtmečius šalis žengė ambicingu keliu į modernumą, perimdama kai kuriuos šiuolaikinio Vakarų pasaulio papročius, bet kartu kitas kultūras veikdama savo menu, kulinarija bei literatūra. Šiandien čia vienodai tarpsta ir pažangiausios idėjos, ir senovinės tradicijos. Elegantiškos geišos, tradiciniais rūbais apsirengę šventikai, japoniškosios popmuzikos didžiausios žvaigždės ir ambicingi inžinieriai – visi jie yra autentiško Japonijos veido dalis.

Knyga „Atraskite Japoniją“ kviečia leistis į atradimų kelionę, tyrinėjant japonų gyvenimo meną, padedantį išlaikyti trapią

pusiausvyrą tarp, viena vertus, senovinių tradicijų laikymosi ir, kita vertus, mėgavimosi visais šiuolaikinio gyvenimo privalumais bei optimistinio požiūrio į ateitį.

Siūlome perimti dalelę japonų išminties ir patirti šios šalies kontrastiškų malonumų – pasigrožėti trumpalaikiu sakurų žydėjimu, sudalyvauti triukšmingame vasaros festivalyje, pasimėgauti griežtai reglamentuota arbatos gėrimo ceremonija, užtraukti savo mėgstamą dainą karaokės bare arba pasinerti į karštąją versmę, iš kurios atsiveria kvapą gniaužiantis Fudžio kalno vaizdas. Yra daugybė priežasčių pamilti šį neįtikėtiną kraštą, o perskaitę šią knygą rasite dar daugiau dingsčių keliauti – ir ne kartą – į Tekančios Saulės šalį.



春

PAVASARIS

Naujos pradžios sezonas

Vasario pradžioje per *Secubun* šventę skambantys raginimai *oni va soto, fuku va uči* (velnias teišaina, sėkmė teateina) yra pirmasis ženklas, kad Japonija pasirengusi pavasariui. Parkuose ir soduose ant medžių ima sprogti pirmieji pumpurai: rausvi ir purpuriniai slyvų žiedai vasario pabaigoje, o kovą prasideda naujas čiaudulio ir medicininių kaukių dėvėjimo sezonas, nes būtent tada užaina kasmetę šienligės banga.

ŠVIEŽI SKONIAI

Kai kovo 21-ąją, *Šiunbun no Hi* (pavasario lygiadienio) dieną, oficialiai paskelbiamas pavasaris, Honšiū, Kiūšiū ir Šikoku salose

dažniausiai jau būna įsivyravę šilti ir saulėti orai, šiauresniame Hokaide dar vėsoka, o pietesnėje Okinavoje jau beveik vasara. Prasidėjus naujam sezonui, sočius žiemos patiekalus pakeičia lengvesni valgiai: ant stalo ima dominuoti kalnų daržovės, prekybos centruose pasirodo ryškiai raudonų vyšnių, o pavasario valgiaraščiui gaivumo suteikia trapūs bambukų ūgliai.

KASMETIS ŽYDĖJIMAS

Pavasario simbolis – žydinčios sakuros (dekoratyvinės japoniškos vyšnios). Kai jos trumpam perdažo šalį įvairiausiais rausvais atspalviais (šis procesas smulkmeniškai



nušviečiamas kasdienėse naujų laidose ir orų programėlėse), vietiniai organizuoja *hanami* (gėrėjimosi žydinčiomis sakuromis) šventes. Daugumai japonų *hanami* yra tiesiog būdas pasidžiaugti gamta ir šeimos bei draugų kompanija, tačiau kultūriškai šis ritualas turi gilesnę filosofinę reikšmę. Gėrėjimasis trumpai gyvuojančiais žiedais įkūnija *mono no aware* (žr. 72 p.) idėją, t. y. melancholiją ir džiaugsmą, jaučiamus matant kai ką be galo gražaus, bet laikino. *Hanami* galite patirti bet kurioje Japonijos vietoje – tereikia prisijungti prie vietinių, pasiimti paklotą ant žemės pasitiesti, bentą (maisto dėžutę) ir gėrimų.

PAVASARIO KALENDORIUS

Hanami nėra vienintelis svarbus pavasario įvykis. Jei apsilankysite Japonijoje kovo viduryje, kovo 14-ąją tapsite Baltosios dienos liudininkais, kai vyrai dovanoja moterims dovanas mainais už gautąsias per Valentino dieną (vasario 14-ąją dovanas Japonijoje dažniausiai dovanoja moterys). Laikotarpis nuo balandžio 29 d. iki gegužės 5 d. vadinamas

auksine savaitė, nes tada išpuola keletas nacionalinių švenčių ir atrodo, kad visa Japonija kažkur išsiruošė: viešasis transportas būna perpildytas, o kelionių kainos išauga.

Trečiąjį gegužės savaitgalį Tokijo Asakusos rajone kasmet vyksta viena iš labiausiai sake aplaistomų ir energija pulsuojančių švenčių – *Sandžia Macuri* (Trijų šventyklų festivalis), skirta Sensodži šventyklos įkūrėjams pagerbti. Gatvės prisipildo žmonių, šiltoje vėlyvo pavasario saulėje stebinčių, kaip atskiros komandos šokinėdamos, stumdydamos ir šūkaudamos neša 100 kilnojamųjų šventyklų.

Grįžtant prie žemiškesnių reikalų, balandžio 1 d. prasideda nauji mokiniai ir studijų metai. Daugelyje įmonių atliekami svarbūs kasmetiniai lėšų pavidimai, o universitetuose, gimnazijose, mokyklose ir vaikų darželiuose švenčiama mokslo metų pradžia. Taip pat prasideda ryžių auginimo ciklas: šiltnamiuose auginami daigai, kurie paskui sodinami laukuose.

^ Tokijuje žydi sakuros.





時代を超越した日本

LAIKUI NEPAVALDI JAPONIJA

Skrupulingas dėmesys detalėms, gyvenimo netobulumo ir laikinumo vertinimas bei meilė gamtai – visa tai lemia nepaprastą Japonijos amatininkų meistriškumą ir kultūrinės tradicijas. Budizmo įvedimas VI a. labai paveikė japonų estetikos ir menų, įskaitant šventyklų architektūrą, skulptūrą ir dekoratyvinę sodininkystę, raidą. Japonų amatininkai šimtmečius vystė savo amatus, tobulino techniką ir iš kartos į kartą perdavinėjo žinias. Japonija menininkus laiko tokiais svarbiais tautos kultūros paveldui, kad geriausius iš jų oficialiai pripažįsta gyvuojančiu nacionaliniu turtu.

地図の上から

ŽEMĖLAPYJE

Laikui nepavaldi Japonija: apžvalga

Japonijos kultūrinis palikimas taip susipynęs su kasdieniu gyvenimu, tad jį patiriate visur, kur tik nukeliaujate. Budistų ir šintoistų šventyklos yra kiekvienos bendruomenės centras, o sodai – neatsiejama Japonijos meninės raiškos dalis. Su Japonijos dekoratyviniais menais susidursite visoje šalyje: nuo galerijų, kuriose prekiaujama vietiniais dirbiniais, iki pasaulinio garso nacionalinių kolekcijų Tokijuje.

BŪKITE NUOLANKŪS

Iėjimai į tradicinius sodo arbatos namelius yra žemi, todėl įeidami svečiai turi pasilenkti arba net įropoti į juos, kad parodytų nuolankumą.



^ SAMURAJŲ KVARTALAS

Čiranos samurajų rajone už akmeninių sienų slepiasi septyni puikiai išsilaikę tradiciniai namai (žr. 76 p.). Žvilgtelėkite vidun, vaikštinėdami po žavingus jų sodus.



^ SODAI KAIP MENO KŪRINIAI

Nėra geresnio meno ir sodininkystės derinio nei Adačio meno muziejus Jasugio mieste, kur sumaniai išdėstyti langai įrėmina kraštovaizdžius kaip meno kūrinius (žr. 78 p.).

PAGERBIMAS ORIGAMIAIS

Tūkstančiai iš popieriaus išlankstytų gervių puošia Vaikų taikos paminklą Hirošimos taikos memorialiniame parke (žr. 90 p.).

JASUGIS

HIROŠIMA

KINAŠIS

ČIRANAS

BONSŲ TELKINYS

Kinašyje bonsai auginami ne vieną šimtmetį, o jų medelynų čia yra daugiau nei bet kur kitur Japonijoje (žr. 80 p.).

✓ ŠINTOISTŲ ŠVENTOVĖS

Didžioji Fušimio Inari šventykla, įkurta Kiote 711 m., yra centrinė deivei Inari skirta šventykla, koordinuojanti maždaug 30 tūkst. Inari šventovių Japonijoje. Lankydami joje, atkreipkite dėmesį į akmenines lapių, dievų pasiuntinių, statulas (žr. 60 p.).



HIRAIDZUMIS

BUDISTINĖ UTOPIJA

Aukso salė ir Tyrosios žemės sodas yra XII a. komplekso, pastatyto Hiraizumio miestelyje siekiant sukurti budistų rojų žemėje, dalis (žr. 65 p.).

DIEVIŠKIEJI PASIUNTINIAI

Naros parke laisvai vaikštinėjantys elniai laikomi šintoistinių dievybių pasiuntiniais.

SAITAMA

TOKIJAS

GYVOSIOS SKULPTŪROS

Saitamoje įsikūrusiame Omijos bonsų meno muziejuje eksponuojama šimtai miniatiūrinių medelių (žr. 80 p.).

KIOTAS

NAGOJA

ŠINTOISTŲ LOBIS

Nagojos Acutos šventykloje saugomas šventasis lobis (žr. 63 p.).

✓ UKIJO-Ė MEISTRAS

Hokusajis yra vienas žinomiausių Japonijos dailininkų, sukūręs, kaip manoma, apie 30 tūkst. darbų. Sumidos Hokusajo muziejuje Tokijuje (žr. 84 p.) sukaupia puiki kolekcija.

PO VIENU STOGU

Tokijo nacionaliniame muziejuje yra didžiausia pasaulyje japonų meno ir dekoratyvinių amatų kolekcija.





SVARBUS ĮGŪDIS

Lankstyti origamius mokoma mokyklose, kad vaikai geriau suprastų geometriją ir lavintų erdvės suvokimą bei smulkiają motoriką.



KLASIKINĖS GERVĖS

Popierinės gervės – ilgaamžiškumo simbolis – dažnai paliekamos ant viešbučių pagalvių arba dalijamos parduotuvėse.



TAIKOS SIMBOLIS

Vaikų taikos paminklą Hirošimoje juosiančios popierinės gervės yra dovanotos iš viso pasaulio.





折り紙

ORIGAMIAI

Popieriaus lankstymo menas

Pirmiausia popierius perlenkiamas kartą ir vis lankstomas toliau, kol iš vieno lapo, nenaudojant žirklių ar klijų, sukuriamas elegantiškas gaminys. Iš pradžių naudoti religinėse apeigose, origamiai tapo tikru menu Edo laikotarpiu (1603–1868 m.), kai buvo išleistos jų lankstymo instrukcijos ir išplėtota tvirta vaši popieriaus gamyba. XX a. pradžioje susidomėjimas šiuo menu sumenko, tačiau atgijo, kai origamių meistras Akira Jošidzava sukūrė įmantrių lankstinių. Šiais laikais origamiai yra populiarus hobis. Esama net atskirų jų muziejų, o Japonijos origamių muziejus Kagoje (Išikavos prefektūra) yra didžiausias pasaulyje ir viena iš daugelio vietų, kur galima mokytis juos lankstyti. Origamių lankstymo technika buvo netikėtai pritaikyta kuriant kosmoso technologijas, pavyzdžiui, raketų saulės baterijas, kurias galima sulankstyti prieš paleidimą, išskleisti kosmose ir vėl sulankstyti prieš grįžtant atgal.

Vienas iš žymiausių origamių modelių yra gervė. Japonai tiki, kad jos neša laimę, nes gyvuoja legenda, kad, išlanksčius tūkstantį gervių, išsipildys bet koks noras. Garsiausias šios istorijos pavyzdys – mergaitė iš Hirošimos Sadako Sasaki, kuri sulankstė daugiau nei tūkstantį gervių, tikėdamasi pasveikti nuo leukemijos, sukeltos 1945 m. atominės bombos sprogimo. Ji neišgyveno, tačiau jos atminimas įamžintas Hirošimos Taikos memorialiniame parke pastatytu Vaikų taikos paminklu, papuoštu popierinių gervių girliandomis.



ATSIPALAJAVIMO BŪDAS

Origamių lankstymas plačiai pripažįstamas kaip stresą mažinanti priemonė.



◀ Origamio dizaino menas pirmą kartą oficialiai aprašytas knygoje *Hidden Senbazuru Origata* (Kaip sulankstyti tūkstantį gervių), išleistoje 1797 m.

**TOMAI
(TANKOBON)**

Manga paprastai pradedama leisti kaip serija storuose antologiniuose žurnaluose. Vėliau skyriai surenkami ir išleidžiami tomais (tankobon).

**MANGOS
ATRIBUTIKA**

Tokie prekybos tinklai kaip „Animate“ prekiauja oficialia mangos atributika, kuria entuziastingi gerbėjai gali papildyti savo kolekcijas.

**ANIMĖ**

Populiarūs mangos komiksai, pavyzdžiui, „Narutas“, vėliau adaptuojami kaip animės ir pasiekia naujas auditorijas Japonijoje bei užsienyje.

**HOLIVUDO
ADAPTACIJOS**

Tokios amerikiečių kino versijos kaip „Dvasia šarvuose“ („Ghost in the Shell“), „Kaubojus Bibopas“ („Cowboy Bebop“) ir „Vieno smūgio žmogus“ („One Punch Man“) pritraukia naujų žiūrovų.

**SCENOJE**

Nepaisant sudėtingų specialiųjų efektų, nė vienas serialas nėra toks bauginamas, kad jo nebūtų galima perkelti į teatro sceną.

**PRAMOGŲ
PARKŲ
ATRAKCIONAI**

Itin populiarius serialai įkvepia sukurti atrakcionų tokiuose teminiuose pramogų parkuose kaip „Universal Studios Japan™“ ar „Fuji-Q Highland“.





ANIMĖS FILMAI

Serijai populiarėjant, pagal ją pastatoma daug ilgų ir trumpų animacinių filmų.

ŽAIDIMŲ GAUSA

Įvairioms konsolėms išleidžiama anime paremtų vaizdo žaidimų, o nūdien itin išpopuliarėjo mobilieji žaidimai telefone.

TEMINĖS KAVINĖS

Išskirtinę atributiką ir teminius meniu siūlančios kavinės yra smagus būdas mėgautis serialu su draugais ir kitais gerbėjais.

ŠVIESOS, KAMERA, VEIKSMAS!

Vaidybinės versijos pristato serialą plačiai visuomenei ir pritraukia daugybę žiūrovų, nepriklausančių pirmųjų ištikimų gerbėjų ratui.

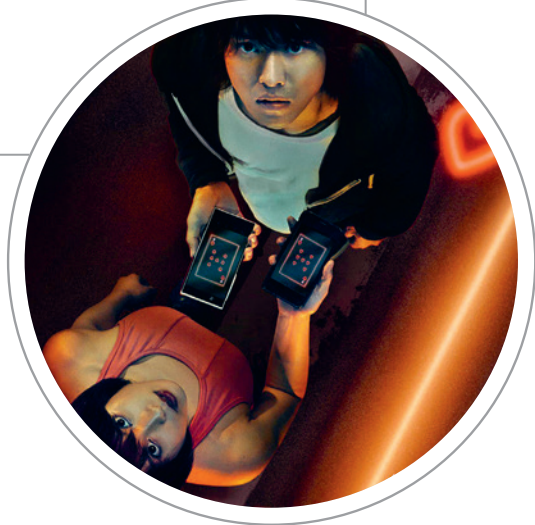
漫画シリーズの進化

MANGOS SERIJŲ EVOLIUCIJA

Naujų patirčių kūrimas

Populiari manga gali peržengti komiksų žurnalo puslapių ribas. Užkietėję gerbėjai visada nori sužinoti daugiau apie savo mėgstamus personažus ir pasaulius, kuriuose jie gyvena, todėl populiarios serijos gali įkvėpti įvairiausių formų adaptacijas. Kai kuriose iš jų gali atsiskleisti šalutinio veikėjo praeitis, kitose gilinamasi į išgalvotą komikso pasaulį, o dar kitose gerbėjams suteikiama galimybė patirti seriją naujai. Nuo vaizduotę prikaustančių nespaltvotų piešinių iki

Holivudo kultūrinių serialų, pasiekiančių pasaulinę auditoriją, – vis naujos adaptacijos pratęsia populiarių mangų kelionę ir padeda užkariauti naujų gerbėjų širdis.



お茶

ARBATA

Mėgstamiausias japonų tonizuojamasis gėrimas

Ji patiekama per verslo susitikimus, geriama karšta arba šalta, parduodama buteliukuose ir skardinėse prekybos automatuose visoje šalyje, puikiai tinka prie saldumynų arba jaukios *kotacu* (šildomojo stalo) šilumos. Kofeino ir daugybę vertingų savybių turinti žalioji arbata yra neatskiriama japonų kultūros dalis.

✓ Arbata tradiciškai užplikoma ir patiekama rankų darbo arbatinuke.

Arbatą į Japoniją atvežė budistų vienuoliai iš Kinijos, o pirmosios užuominos apie arbatos gėrimą Japonijoje datuojamos IX a. pradžia.

Šiandien, praėjus kiek daugiau nei 1200 metų, žalioji arbata yra tapusi neatsiejama kasdienio japonų gyvenimo dalimi. Žaliąją arbatą gerti sveika: joje yra ne tik vitamino C, bet ir antioksidantų. Tyrimų duomenimis, reguliariai vartoti žaliosios arbatos naudinga sveikatai, nes ji mažina širdies ir kraujagyslių ligų bei insulto riziką, padeda reguliuoti blogojo cholesterolio kiekį ir galbūt net slopina vėžinių ląstelių augimą.

Arbata gerkšnojama visur: ar tai būtų prašmatnios Tokijo kavinės, ar sudėtingos arbatos gėrimo ceremonijos šventyklų

KOFEINO IR DAUGYBĘ
VERTINGŲ SAVYBIŲ TURINTI
ŽALIOJI ARBATA YRA
NEATSKIRIAMA JAPONŲ
KULTŪROS DALIS.

ARBATOS RŪŠYS, KURIAS
VERTA IŠBANDYTI



✓ SENČIA

Ši tipiškiausia žalioji arbata gaminama iš sveikų džiovintų arbatos lapelių. Senčia yra švelnaus kartumo ir gaivaus aromato.

^ GIOKURO

Aukščiausios rūšies žalioji arbata giokuro užplikoma žemesnės temperatūros vandeniu nei įprastai. Ji labai stipri ir kvapni.





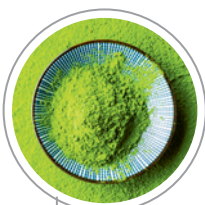
soduose (žr. 198 p.). Nors žalioji arbata dažniausiai geriama užplikyta (karšta arba atšaldyta), jos dedama ir į šaltus latės bei pieno kokteilius. Be to, žalioji arbata naudojama ne tik gėrimuose. Kai kurie „KitKats“, „Pocky“, „Oreo“ ir daugelio kitų konditerijos prekių ženklų produktai būna žaliosios arbatos skonio, o maisto parduotuvių šaldikliuose galima rasti mačios ledų. Apsilankykite arbatos centre Udžio miestyje Kioto prefektūroje (kartu su Šidzuokos prefektūra tai yra viena daugiausia arbatos išauginančių sričių Japonijoje), ten rasite žaliosios arbatos makaronų, kreminių pudingų, saldžių močių (ryžių pyragėlių) koldūnų ir likerį. Arbatos yra tiesiog visur.



^ Iš kairės: Šidzuoka vadinama Japonijos žaliosios arbatos sostine; mačios arbata gaminama iš miltelių.

HOUDŽIČIA

Lapeliai skrudinami, todėl juos užplikius gaunama sodri, riešutų skonio, rausvai rudos spalvos arbata.



MAČIA

Smulkiai sumalti arbatos milteliai išplakami karštame vandenyje. Ji naudojama arbatos gėrimo ceremonijose, yra stipri, beveik kreminė ir labai kvapni.

MUGIČIA

Gaminama iš skrudintų miežių, juos užpylus šaltu vandeniu. Ši skrudintos duonos skonio arbata ypač populiari vasarą.



GENMAIČIA

Džiovinami žaliosios arbatos lapeliai sumaišomi su spragintais rudaisiais ryžiais, kad įgautų riešutų skonį.