2017. MÁRCIUS 123. szám

KIZUNA 絆 きずな

A Magyar–Japán Baráti Társaság (MJBT) hírlevele

**Szerkesztő: Horváth Alíz (holiza5@gmail.com)**

Örömmel jelentjük, hogy 2017. február elsején a Japán Nagykövetségen a Japán Külügyminisztérium kitüntetését vehette át a Japán-Magyar Nagyszótár magyar szerkesztőbizottsága. A kitüntetéseket Őex. Koszuge Dzsunicsi nagykövet adta át dr. Varrók Ilona, dr. Vihar Judit, dr. Janó István, Máté Zoltán, dr. Mártonfi Attila, dr. Székács Anna, dr. Sato Noriko,Wakai Seiji, Molnár Pál, Bíbor Gábor, Csoma Orsolya, dr. Laczkó Krisztina és Werner Ákos részére. Társaságunk nevében szívből gratulálunk!

Fotó: Magyarországi Japán Nagykövetség

Tisztelt MJBT-tagok!

Elérkezett a 2017-es jubileumi év, Társaságunk idén 30 éves! Az MJBT vezetősége szeretné méltó módon megünnepelni a jubileumi évet, ezért rengeteg programmal készülünk idén tavaszra is: kezdve a márciusi Tavaszi Hangok koncerttel, amelyben idén először társszervezők vagyunk, a már lassan hagyományosnak számító áprilisi Haiku napon át a májusi Japán napokig. Tartson Ön is velünk!

**Felhívás az éves, rendes közgyűlésről**

Kérem, engedjék meg, hogy felhívjam tisztelt figyelmüket arra, hogy **2017. május 19-én 15:00-19:00 óra között tartjuk éves, rendes közgyűlésünket** a Nemzetek Házában (1062 Budapest, Bajza utca 54. mfsz. 1.), amelyre ezúton is minden kedves Tagunkat sok szeretettel várjuk. A várható napirendi pontokról emailben fogunk tájékoztatást küldeni.

**Felhívás SZJA 1%-al és tagdíjbefizetéssel kapcsolatban**

Lassan közeledik az adóbevallás időpontja. Idén először a NAV készíti el adóbevallásunkat, **adónk 1+1%-áról azonban továbbra is van lehetőségünk nyilatkozni, méghozzá egészen május 22-ig!** Társaságunk tevékenységét szinte teljes egészében a tagdíjakból és SZJA 1%-okból befolyó összegből kell fedeznünk, ezért nagyon fontos számunkra, hogy minél többen segítsék munkánkat felajánlásukkal. Ehhez természetesen nem kell tagnak lenni, bármelyik magyar adózó szabadon felajánlhatja Társaságunk számára adója 1%-át. Amennyiben Ön, vagy valamely családtagja úgy dönt, hogy adója 1%-ával minket támogat, úgy az http://mjbt.hu/tagdijbefizetes/ oldalon talál részletes segítséget és innen letöltheti a nyomtatható EGYSZA nyilatkozatot is! **A nyilatkozat kitöltéséhez egyébként csak az MJBT adószámára van szükség: 19001102-1-42.**
**Támogatását szívből köszönjük!**

Végezetül engedjék meg, hogy tisztelettel megkérjem tagjainkat, hogy az **idei tagdíjukat mihamarabb fizessék be** csekken, átutalással vagy az MJBT honlapján elérhető PayPal fizetési megoldással! **A tagdíj idén is változatlan: dolgozóknak 4000 Ft, tanulóknak és nyugdíjasoknak 2000 Ft.** Az MJBT bankszámlaszáma: CIB Bank 10700206-68145022-51100005. (A közleményben kérjük, tüntessék fel kedves nevüket és a tárgyévet!) A http://mjbt.hu/tagdijbefizetes/ oldalon további segítséget találnak tagdíjbefizetéssel kapcsolatban.
Kérdéseikkel, észrevételeikkel továbbra is forduljanak hozzám bátran!

Baráti üdvözlettel,
Hajnal Krisztina
főtitkár

# Programajánló

## Havi Klubnapok

**NÁLUNK... ÉS NÁLATOK?**

Összehasonlítás, a hasonlóságok és ellentétek elmesélése, felismerése, taglalása. A beszélgetések során a szakma legkiemelkedőbb szakértői mondják el az adott témához fűzött véleményüket, gondolataikat.

A havi klubnapok helyszíne a **Nemzetek Háza** (Budapest, VI. Bajza u. 54. földszint).
A klubnapok 17:30 perckor kezdődnek.

2017. március 17.
***A muzsika hangja Japánban és Magyarországon***

Beszélgetés a japán és a magyar zene sajátosságairól, tradicionális hangszerekről és a zene világáról neves közreműködők segítségével. Az est során megszólalnak régi japán és magyar hangszerek is. A klubnap folyamán olyan érdekes kérdésekre is választ kaphatunk, hogy milyen hasonlóságokat mutat a japán és a magyar tradicionális zene vagy, hogy miként jelenik meg a pentatónia a japán és a magyar zenében?

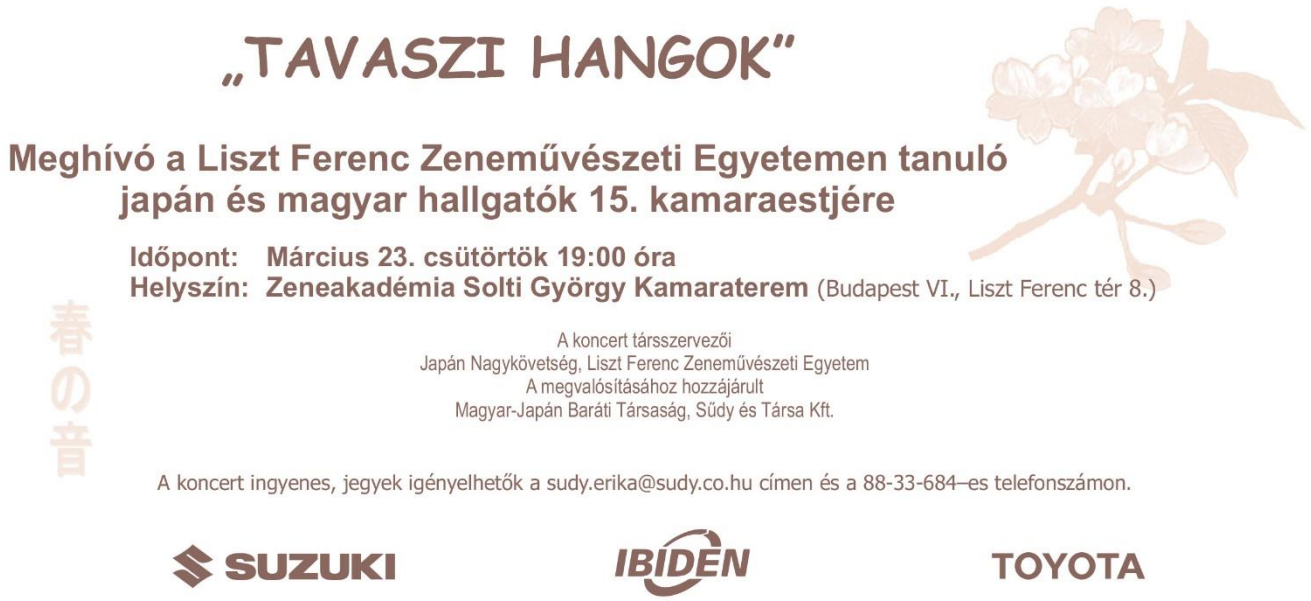
**GOMBAI TAMÁS**, Artisjus-díjas hegedűművész, a Magyar Ezüst Érdemkereszt kitüntetettje
**KENÉZ LÁSZLÓ**, főiskolai docens, magyar-japán népzenész, sakuhacsi-művész

Fotók: internet

2017. április 21.
***KK-ON koncert az MJBT klubnapján***

Februári klubnapunk után ismét zenei rendezvényt tervezünk!

A Károli Gáspár Református Egyetem Japanológia Tanszékén 2015-ben alakult meg a KK-ON zenei klub Goto Shota tanár úr vezetésével, japán szakos hallgatók közreműködésével. A zenekar napjaink népszerű japán dalait tűzi műsorára zenei kísérettel. Sikeres koncertet adtak többek között a tanszék Japán Napok rendezvényén is 2016 októberében. Bemutatójukon helyet kapnak népszerű és klasszikus japán könnyűzenei slágerek.



# Beszámolók

## Kecskemét

Szeretnénk néhány aktualitással szolgálni a kecskeméti vezetőség nevében.

Negyedévi taggyűlésünket 2016. november 5-én szombaton délután tartottuk a Cifrapalotában, ahol áttekintettük az augusztus 22-től eltelt időszakot, valamint a december 1-jei Japán Kulturális Délután terveit és feladatmegosztását tekintettük át. Ez alkalommal mutatkozott be személyesen új tagtársaink egyike, Dr. Mátyás Edit pszichoterapeuta, aki férjével, az egyébként küzdősportokban is jártas Horváth Józseffel a kecskeméti Dióhéj Vendéglő tulajdonos-vezetőjével együtt lépett be nemrég a KABK kötelékébe. Csákváry János, alapító elnökünk, Aomori partnerváros nagyhírű „Nebuta Fesztiválja" magyarországi bemutatója alkalmából még 1996-ban kapott ünnepi relikviáit mutatta be. Kricskovics Zsuzsa pedig újabb origami modellek bemutatásával örvendeztetett meg minket.

Alapos előkészületek, szervező- és toborzó munka után ugyanezen a napon délelőtt indult Kerényi József alelnökünk és Podmaniczki Kinga vezetésével kezdő japán nyelvtanfolyamunk a Katona József Gimnáziumban. Az érdeklődést és sikert mi sem jelzi jobban, minthogy néhány fővel még menetközben gyarapodott is a tanfolyam létszáma, míg a lemorzsolódás minimálisnak mondható. Így a december 17-ig tartó képzés törzslétszáma végig 30 fő körüli volt. Az önköltséges (KJG tanulók számára ingyenes!) tanfolyam méltányos összege fedezte a portaszolgálat költségeit, óraadó tagtársaink csak útiköltség térítést fogadtak el.

Dr. Csatári Bálint professzorral folytattuk a magyar, ezen belül Kecskemét és térsége, valamint a Duna-Tisza társadalom- és gazdaságtörténetét évtizedek óta folytató, ennek érdekében tudományos műhelyt és intézetet is alapító Minamizuka Singo professzor emeritus (Csiba Egyetem) születésének 75. évfordulóját köszöntő nemzetközi esszékötet szerzői körének és a kiadás előkészítésének szervezését. A tizenkét szerző magyar és angol szöveget küld be 2017. március 15-ig, amelyekhez japán összefoglaló is készül, míg az előszót Dr. Berend T. Iván akadémikus, Minamizuka szenszei korábbi témavezetője (UCLA) írja. A kiadáshoz Kecskemét és Szeged városok nyújtanak stabil támogatást, a fennmaradó nyomdai költséget előfizetésből kívánjuk előteremteni. Megjelenését 2017. május vége-június elejére tervezzük és szeretnénk a kötetet személyesen átadni Minamizuka professzor úrnak.

Az ígéretes nyelvtanfolyam mellett hasonlóan örömtelinek nevezhető a december 1-jén megnyílott „Aomori tehetségei" című tárlathoz kapcsolódó rendezvény, a Japán Kulturális Délután. Tagtársaink mellett számos pártoló, támogató és együttműködő (pl. Patkós László, Palotás Endre, Pelle József) is részt vállalt a programból (KIO, Acsai Rita) , ami gasztronómiával (Varga Károly), origami-foglalkozással (Kricskovics Zsuzsa) és mozival (Csenkiné Túri Edit) egészül ki. A tárlat december 22-ig volt látható a Hírös Agóra-KIO Diák Galériájában.

December 22-én Méhesi Évával rövid szakmai látogatás keretében fogadtuk Kuragane Keit, a PPKE Modern Kelet-Ázsia Kutatócsoport tudományos munkatársát és feleségét, Mijama Dzsunkót, kultúratudományi szakértőt (Waseda Egyetem). Megbeszélésünkön szót ejtettünk a 2017. január végén induló, illetve haladóbb szinten folytatódó japán tanfolyamhoz kapcsolódó eseményekről (kandzsi-írás tanítás, gasztro tanfolyam, politológiai előadássorozat).

Mivel a KABK tisztújító közgyűlésének előkészítése és lebonyolítása csaknem egybeesett Kecskemét Város Támogatási Programjának (VTP) pályázatkészítési időszakával, illetve a korábbi elnöki ciklus zárszámadásával, ezért 2017. évi terveink megvalósításának elősegítése (japán napok, nyelv- és gasztronómiai tanfolyam, Minamizuka-kötet) érdekében egyedi támogatási kérelmet nyújtottunk be a polgármesterhez a nemzetközi keret terhére. Reméljük, hogy megkeresésünk pozitív eredménnyel zárul és sikerül szerződést kötni egy körülbelül 200 ezer forintos támogatásról.

Terveink szerint 2017. január 21-én beindítjuk az újabb japán nyelvtanfolyamot, amelyhez február elejétől tíz alkalommal kandzsi-képzés is kapcsolódik. Január 23-án a partnervárosunk iskolai alkotó köreivel hosszú évek óta kapcsolatot ápoló kecskeméti Arany János Általános Iskolában nyitjuk az év tavaszán ideérkezett fametszetgyűjtemény kiállítását, amely véglegesen ott kerül majd elhelyezésre. A japán ételkultúra iránt érdeklődők számára gasztrotanfolyamot indítunk február 4-től. Szó van még origami és kanzasi (hajdísz, ünnepi dekoráció) szakkör, illetve kurzus szervezéséről is. További információ: http://hiros.hu/kepzomuveszet/kultura/a-japan-kultura-ujabb-szelete-tarul-fel-a-kio-ban és http://hiros.hu/hirek/japanul-bucsuztak-az-evtol.

Alapszabályunk értelmében a Kecskemét-Aomori Baráti Kör (KABK) éves tagdíja továbbra is 2.000 forint, amely átutalás esetén a K&H Bank 10402506-50526553-80491009 számlaszámra indítható a befizető nevével. Ha valaki sárga postai csekken fizeti be a tagdíját, legyen szíves e-mailben vagy szóban tájékoztassa az elnökséget a befizetéséről.

Megköszönve egész éves támogatásukat, az egyesület mostani és leendő tagjainak, valamint barátainknak szerencsés, boldog új évet, jó egészséget kívánok vezetőségünk nevében.

Kecskemét, 2016. december 28.

Dr. Kriston Vízi József
Elnök

kecskemet.aomori@gmail.com
https://www.facebook.com/kecskemet.aomori
Postacím: 6000 Kecskemét, Kápolna u. 24.

### Szombathely

Az MJBT-Szombathely idén tavasszal ismét rajzcsere programban vesz részt, amelynek kapcsán a Japánból érkező rajzokból kiállítást tervezünk a tanév vége felé. A megnyitó során fogjuk a programban részt vevő magyar gyerekeket jutalmazni.

A **Japán Napot 2017. október 7-én** az AGORA MSH-ban fogjuk megrendezni, ahová szokásos programjaink mellett idén ismét Japánból várunk vendégeket. Jamasita Hiromi kimono stylist és Kavata Hideki kimono fényképész a furiszode (lebegő ujjú kimonó) fényképezésének kulisszatitkaival fogják megismertetni látogatóinkat. Reméljük, ezzel a hazánkban egyedülálló bemutatóval ismét sikerül felkeltenünk az érdeklődést immár kilencedik alkalommal megrendezésre kerülő rendezvényünk iránt.

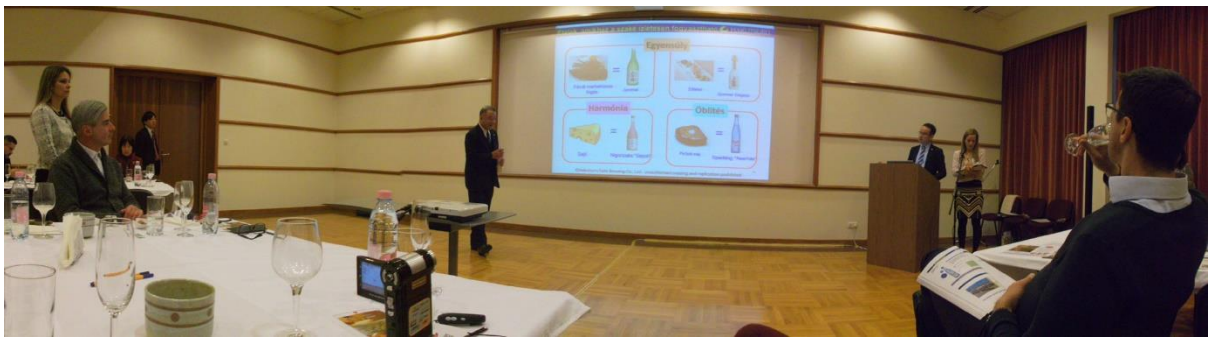
Schmitt Csilla

## Gasztronómia

### Szaké szeminárium

2017. január 16-án érdekes előadásra került sor a Japán Nagykövetségen. Az ország egyik legnagyobb szakégyártó vállalata „Szaké szemináriumot" tartott. A Hakutsuru Sake Brewing Co. LTD céget 1743-ban alapították, székhelye Kobe város Nada kerületében működik, ahol a gyártáshoz szükséges jó minőségű víz és rizsfajta rendelkezésre áll. A szemináriumot Dr. Nisimura Akira professzor tartotta, aki elmondta, hogy a vállalat a többi gyár között előkelő helyen áll, exportot tekintve 50 országba szállít a világ minden tájára.

A továbbiakban a professzor kitért a szakégyártás történetére, amely 2000 évre nyúlik vissza, arra az időre, amikor Japánban a rizs termesztése elkezdődött. A Nara időszakban (645-710) már központi felügyelet alatt gyártották és jelentős bevételi forrást jelentett a császári kincstárnak. A későbbiekben a termelés és a technológia sokat fejlődött, ebben egyes sintó szentélyek is szerepet kaptak a 12-15. században (pl. Kiotóban a Macuo-nagyszentély, Narában a Kofuku-dzsi templom). Ebben az időben a technológia fejlesztése közben olyan eljárások is születtek, amelyeket Európában csak sokkal később alkalmaztak (pl. pasztörizálás). Európában a középkori Benedek-rendi kolostorok tevékenysége következtében fejlődött a sörgyártás technológiája.



Fotó: Borsányi Klára

Előadásában a professzor kitért a szaké japán kultúrában betöltött szerepére is, például az esküvői szertartás részeként vagy a felnőttéválás, nagykorúság elérése, tavaszi szakuravirágzás szertartási szokásokban. Ezután részletesen foglalkozott a szaké szerepével a világ szeszes italai között, valamint a gyártás során alkalmazott eljárások közötti különbségekkel. A szaké előállítása legjobban a sör készítésével hasonlítható össze. Ott is a keményítő elbontása cukrokká az elsőrendű feladat, amelyet azután alkohollá kell erjeszteni. A sörnél a keményítő lebontása külön fázisban történik (csíráztatás), addig a szakénál a lebontás és az erjesztés folyamatos eljárással történik. A szaké íz és illatanyagainak kialakulása nagymértékben függ a rizs minőségétől, fajtájától, a víz minőségétől és a gyártási technológiától, ezért az egyes szakéfajták más és más érzékszervi tulajdonságokkal rendelkeznek. Ezek a tulajdonságok függenek a hőmérséklettől, de attól is, hogy milyen tipusú ételekhez alkalmazzák, ha például zsíros, nehéz ételek közben isszák, új ízek harmóniák keletkeznek ugyanazon minőségű szakéknál. Ezért nagyon fontos ezeket a változó tulajdonságokat az ételek és italok társításánál figyelembe venni. A japánok a szakét nemcsak hűtve, szobahőmérsékleten, hanem melegen, esetenként forrón is isszák. Javasolt típusok: 5-10 C0-on Namazake, Nigorizake, Sparkling; 10-15 C0-on Dai-gindzso, Dzsunmai-Gindzso, Dzsunmai; 40-45 C0-on Honjúdzsozo Dzsunmai; 45-50 C0-on Hondzsozo Dzsunmai, Kosu. A szaké mérsékelt fogyasztás esetén jelentős egészségvédő szereppel bír. Az étvágy fokozásán felül csökkenti a vérnyomást, a cukorbetegség káros hatásait, előnyös a szívpanaszok enyhítésére, antidepresszáns hatása is van, de a kozmetikában is alkalmazzák.

A II. világháború utáni időszakban egyre erősödött a szaké iránti érdeklődés, az export egyenletesen nőtt, olyannyira, hogy manapság már nemcsak Japánban állítanak elő szakét, hanem Észak-Amerikában (USA, Kanada), Dél-Amerikában (Brazília) és Európában is (Norvégia) működnek szakégyárak. A megnövekedett érdeklődés arra késztette a gyárakat, hogy figyelembe vegyék a különböző ízlésű vásárlók igényeit is. Ezért jelentős mértékű fejlesztésbe kezdtek, új típusok jelentek meg a piacon (például pezsgő jellegű szaké), hogy az új igényeknek is meg tudjanak felelni. A Hakutsuru Sake Brewing Co. LTD választék listáján jelenleg 45 fajta ital szerepel: 5 whiskey (alkoholtartalom 50%), 28 fajta szaké (alkoholtartalom 14-15%), 4 fajta szilvabor (alkoholtartalom 10-10,5%), illetve 8 fajta sör (alkoholtartalom 4-5%). Az árak a minőség és űrtartalom függvényében változnak. A szeminárium résztvevői kipróbálták az egyes ételek és szakéfajták ízérzetének változását a különböző ételtípusoknál és a szaké hőmérséklet változásának hatását ugyanazon ételtípusoknál. A szűkkörű szaké szemináriumon a Magyar Japán Baráti Társaság részéről Bassa Zoltán, Borsányi Klára, és Vadadi Kornél vett részt.

Vadadi Kornél

Fotó: Borsányi Klára

## Japán ételek bemutatója

Február 23-án Budapesten a JETRO budapesti irodájának szervezésében, a Japán Nagykövetség támogatásával, japán ételeket mutattak be a szigetország három élelmiszergyártó, kereskedő cége részéről. A helyszín Maki Stevenson főzőiskolája volt a Paulay Ede utcában. A rendezvény elején megtudhattuk azt is, hogy Maki szant a napokban a „japán gasztronómia jószolgálati nagykövetének" nevezték ki. A helyben működő konyha segítségével nemcsak csomagolt, hanem frissen elkészített ételeket is megkóstolhattak a szakmai körből meghívott résztvevők, sőt egy kérdőív segítségével azonnal értékelhették is azokat.

Számomra a legérdekesebbek az innovatív ételek voltak, mint például a juzu (citrus féle) ízesítésű és színű kaviár vagy ugyanez wasabi „kiadásban". Kiváló fűszerezésű tintahalsaláta is szerepelt a kóstolóban. A ramen levesek a levesalapban különböztek egymástól: sós, szójaízű, miszo alapúakat is megkóstolhattunk. Jó pár olyan étel volt, mint például a svéd marhából készült gjúdon (marhahús rizzsel), amelyet valójában Európában gyártanak európai alapanyagokból. Van, amikor az alapanyag kínai, vietnámi (például halak). Így máris megfizethetőbb – a japán gyártók, az éttermekben pedig a séfek gondoskodnak arról, hogy elkészítésük japános legyen. Az unagi (tengeri angolna ízesítve, szeletelve, vákuumcsomagban fagyasztva) most az egyik legsikeresebb termék Európában. A bemutató záróakkordjaként Maki Stevenson készített a résztvevők számára és szeme láttára egy finom okonomijakit, szinte kizárólag magyar alapanyagokból. Az okonomijaki egy pizza szerű tésztaétel, amelyben a tészta, a tésztába kevert apróra vágott káposzta és gyömbér, valamint a tetejére kerülő szárított, vékonyra vágott bonito hal és az okonomijaki szósz a legfontosabb, ezen kívül ízlés szerint keverhető bele sertéshús, zöldség vagy akár mocsi is.

Reméljük, hogy hamarosan találkozhatunk ezekkel a termékekkel, ételekkel az ázsiai élelmiszereket árusító boltokban, valamint fogyaszthatunk belőlük éttermekben is!

Bassa Zoltán

Fotók: Borsányi Klára

# Ikebana

## A tavasz hírnöke, a barackvirág

Tavasszal virágba borulnak a fák, így mi sem természetesebb annál, hogy az évszak jellemző virágai Japánban is elsősorban a gyümölcsfák virágai lettek. Sorozatomban már bemutattam a cseresznyevirágot (szakura) és szilvavirágot (ume), így éppen itt az ideje sort keríteni a barackvirágra (momo, 桃, latin nevén: Prunus persica).

Az őszibarack őshazájának Európában sokáig Perzsiát tartották, de a növényt kínai írott forrásokban említik legkorábban, ezért most már tudjuk, hogy valójában Kínából származik. A középkorban Itálián és Franciaországon keresztül terjedt el Európában, ezért sokáig magyarul is francia baracknak nevezték. Japánba azonban természetesen Kínából került.

Az őszibarackot Kínában a régi időkben olyan gyümölcsnek tartották, amely hosszú életet és örök fiatalságot ad, ráadásul az ártó szellemeket is távol tartja. Úgy hitték, a bölcs hegyi remeték ereje is a barackból táplálkozik. A néphiedelem szerint barackfából készült íjjal és nyíllal leadott lövés elűzi a gonosz szellemeket, míg a szántóföldbe szúrt barackág távol tarja a kártékony rovarokat. Gyümölcse jó ómennek számít, ezért ünnepi alkalmakkor barack alakú mandzdút (babpasztával töltött édesség) fogyasztanak.

*Momo mandzsú, Fotó: Katorisi, Wikipédia: https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=7280099*

Japánban is régtől fogva a gonoszt elűző erőt tulajdonítottak az őszibaracknak. A Japán teremtéséről szóló mítoszgyűjteményben, a Kodzsikiben, Izanagi, a japán szigeteket teremtő istenpár férfi tagja úgy űzi el az őt üldöző Jomocu-sikome nevű boszorkányt, hogy barackkal dobálja meg. Erre a hitre épül japán egyik leghíresebb népmeséje, Momotaró, a Barackfiú története is. A mese szerint egy gyermektelen idős pár egy napon egy barackot talál a folyóban, melyből hamarosan megszületik egy fiúgyermek, akit Momotarónak neveznek el. Momotaró felcseperedvén legyőzi az országot rettegésben tartó ördögöket és mesés kincsekkel tér haza idős szüleihez.

Március 3-a Japánban a Lányok ünnepe, azaz Hinamacuri, de szokás rá Momo no szekku (barack ünnep) néven is hivatkozni. Ennek oka az, hogy a régi naptár szerinti harmadik hónap harmadik napján általában éppen virágoztak az őszibarackfák. A mai napig is szokás a lányos házaknál többek között barackot is felajánlani az ünnepi oltáron, hogy a lányok biztonságban legyenek az ártó szellemektől és egészségesen növekedjenek.

A barack jelentésű momo szót az alábbi írásjeggyel írjuk japánul: 桃. Van azonban a száz jelentésű 百 kandzsinak is momo olvasata (ez az ősi japán nyelvből származó korai ejtésváltozat),

és ez a barackkal való véletlen hangalaki azonosság vezetett ahhoz, hogy a 100 Japánban szerencsés szám.

Rengeteg jó szerencsét hozó attribútuma mellett azonban a barackfa elsősorban haszonnövény. Az ázsiai hagyományban mindig is igen sokoldalúan használták, amellett is, hogy természetesen gyümölcsét leszüretelték: a hagyományos kínai gyógyászatban gyümölcsét vérkeringésjavító, míg bimbóját víz- és hashajtó tulajdonságai miatt alkalmazzák szívesen, kérgéből pedig növényi alapú festék készül.

A barackfák március közepétől kezdenek virágozni. A virágok színe a fehértől a sötét rózsaszínig terjedhet és általában öt sziromlevélből állnak, ezért a rózsaszín őszibarackvirág nagyon hasonlít a szakura virágára. Ráadásul a rózsafélék családjába tartozó fa lévén, ágai könnyen hajlíthatóak és nehezen törnek, ezért az ikebanában nagyon jól alkalmazható.

És még hozzájutni is könnyű, hiszen nálunk is igen elterjedt gyümölcsfa. Olyan régóta termesztik nálunk, hogy bizonyos területeken elvadult, így erdőszéleken is találkozhatunk vadbarackkal. Az elterjedt tévhittel ellentétben, nem kedveli a homokos talajt, de megél rajta – tulajdonképpen bármilyen talajon megél. Szerencsére a mérsékelt éghajlatot kedveli, így a magyar éghajlati viszonyok ideálisak számára. Ha tehetjük, érdemes ültetni egy fácskát a kertünkbe, hiszen ezzel két legyet ütünk egy csapásra: márciusban szép ikebana készülhet ágaiból, nyár végén pedig finom gyümölcsöt szedhetünk róla.

Hajnal Krisztina

## Érdekesség

### A japán vezetéknevek története

Kis Erdő, Folyótorkolat, Magas Híd, Fenyőfa Töve... Ha azt mondom, hogy ezek emberek személynevei, akkor sokaknak valószínűleg inkább az indiánok jutnak eszükbe, semmint a Távol-Kelet. Ám a fent említett példák mind gyakori japán vezetéknevek – *Kobajasi, Kavagucsi, Takahasi* és *Macumoto* – fordításai.

A japán vezetéknevek kialakulása merőben különbözik az őt környező országok szokásától, Kínában például már 3000 éve léteznek vezetéknevek, míg a felkelő nap országában ez mindössze alig több, mint 100 éves hagyomány. Ami szintén eltér, hogy míg Kínában csak párezer családnév ismert – és ez az egymilliárd számú lakosra levetítve igen csak csekély szám –, addig Koreában még annyi sem: kevesebb, mint 300. Ezzel szemben Japánban egyes becslések szerint ezer emberre jut egy vezetéknév.

A japánok nagy része sokáig nem rendelkezett családnévvel, a nemesi származásúakat leszámítva. Ezt 1587-ben egy törvény kifejezetten megtiltotta minden, nem szamuráj-származású lakosnak; addig nem vették ezt annyira szigorúan. De onnantól olyan kiváltságnak számított ez,

hogy a 19. században volt olyan *daimjó* (vidéki feudális hadúr), aki pénzért árult vezetéknevet az arra nem jogosultaknak.

Persze ha egy falun belül több közembert is ugyanazon az utónéven hívtak, akkor azért valahogy igyekeztek megkülönböztetni őket. Emiatt nem hivatalosan hozzábiggyesztettek valamilyen jelzőt a nevük mellé, például az apjuk nevét, a mesterségüket, vagy szülőhelyüket, de ez nem volt formálisan elismerve.

A Meidzsi-restauráció alatt viszont többek között ezt is megváltoztatták: 1898-ban egy rendeletben kifejezetten kötelezték a lakosságot, hogy onnantól minden családnak legyen vezetékneve is, hogy a társadalom minden tagját be tudják regisztrálni egy központi nyilvántartásba. Voltak, akik az addig is nem hivatalosan használt megkülönböztető jelzőt, például az apjuk nevét választották erre a célra; legtöbben papokhoz fordultak, hogy azok találjanak ki megfelelőt, de olyanok is akadtak, akik egyszerűen csak maguktól alkottak egyet. Például úgy, hogy széttekintettek, milyen természeti, környezeti dolgokhoz laknak közel, és arról nevezték el magukat. De maguk a felkért papok is sokszor ehhez a módszerhez folyamodtak.

Mivel a legtöbb közember földműves volt, nem csoda, hogy annyi családnévben szerepet kapott a „rizsföld” ( 田 ) szó, amit vagy „ta”-nak vagy „da”-nak ejtenek. Például *Tanaka* (田中 = „rizsföldön”), *Hirota* (広田 = „széles rizsföld”), *Terada* (寺田 = „templom-rizsföld”), *Haruta* (春田 = „tavasz-rizsföld”), *Higasida* (東田 = „keleti rizsföld”), *Isida* (石田 = „kő-rizsföld”).

A rizsföldön kívül gyakori visszatérő elem sok más természeti képződmény is, például 川 = „folyó” [*kava / gava*], 山 = „hegy” [*jama*], 原 = „mező / föld” [*hara / no*], 松 = „fenyő” [*macu*], 沢 = „mocsár” [*szava / zava*], 杉 = „cédrus” [*szugi*], 栗 = „gesztenye” [*kuri*], 竹 = „bambusz” [*take / dake*]. Ezeket egymással is lehetett kombinálni, pl. 山川 = „hegy + folyó” [*Jamakava / Jamagava*].

Melléknévvel is egyedibbé tehették, például ha hozzátoldották a „kicsi” (小) vagy „nagy” (大) írásjegyét. Ilyen nevek például a *Kohara* (小原 = „kis mező), *Kojama* (小山= „kis hegy”), *Ójama* (大山 = „nagy hegy”), *Ótake / Ódake* (大竹 = „nagy bambusz”). Az égtájak hozzáillesztése is számtalan újabb verziót eredményezett, például *Kitagava* (北川„északi folyó”), *Kitamura* (北村 = „északi falu”), *Higasida* (東田 = „keleti rizsföld”), *Minamijama* (南山 = „déli hegy”), *Nisimacu* (西松 = „nyugati fenyő”).

A mai japán vezetékneveknek majdnem 90%-át ilyen elhelyezkedést leíró szavak teszik ki – legyen szó akár természeti elemek alapján betájolt pontról, akár konkrét falvak, városok neveiről. A maradék nagy része pedig általában szakmák, régi nemzetségek nevei. A lehetséges kombinációk számát fel sem lehet mérni. Arról nem is szólva, hogy az írásjegyeknek több kiejtése létezik, ezért ha látunk is egy nevet leírva, nem biztos, hogy első tippre úgy fogjuk kiolvasni, ahogy azt a név használója anyakönyveztette. Például a „hegy” és „száj/nyílás” kombináció ( 山口 ), kiejthető úgy, hogy *Jamagucsi*, *Jagucsi*, *Jamakucsi* és *Jamanokucsi*. Ezért az a legbiztosabb, ha az illető szóban is bemutatkozik.

Másrészt ha egy névnek csak a kiejtését halljuk, akkor nem biztos, hogy leírva felismerjük az ismerősünk nevét, mivel az összerakható több írásjegy kombinációjával is. Például a *Kabuto* családnév a következő módokon is ismert: 甲, 兜, 加太, 甲頭, 加部東 és 鹿伏兎. Ezért mikor egy japán bemutatkozik – hacsak nem ad névjegykártyát –, általában azt is részletezi szóban, hogy mely jegyekkel íródott a neve.

Érdekes jelenség, hogy a névadás másik irányban is működhet: amikor nem azt keresik, hogy hogyan alkossanak tárgyakból személyneveket, hanem személynevekből születnek tárgyak nevei. Valószínűleg nem annyira köztudott, hogy több világszerte ismert japán márka igazából nem más, mint japán vezetéknevek – legtöbbször az alapítójukról neve. Például a Suzuki egyike a tíz leggyakoribb családnévnek, ami a „csengő” és „fa” írásjegyeiből tevődik össze. Annyiban különböztetik meg a márkát és az embert, hogy míg egy személy nevét kandzsival írják (鈴木), a márkát katakana szótagírással (スズキ).

Vagy például – még mindig az autóknál maradva – a Mazda csak latin betűkkel leírva Mazda, japánul ez マツダ [*Macuda*], ami szintén egy gyakori vezetéknév (松田). Ugyanez a helyzet a Yamahával, Toyotával, Kawasakival, Tamiyával, Hondával is. Ez nem idegen jelenség a magyar nyelvben sem, gondoljunk csak a Szamos marcipánra vagy a Rubik-kockára. Mindössze itthon nem olyan ismert tény, hogy ha a Suzuki autóról beszélünk, az náluk olyan, mintha mi azt mondanánk: Szabó autó.

Romhányi Olívia

Felhasznált források:

https://en.wikipedia.org/wiki/Japanese_name
http://www.japantimes.co.jp/life/2009/10/11/general/the-long-road-to-identity/#.WLA-P99_fIU
http://surnames.behindthename.com/submit/names/usage/japanese
https://www.tsunagujapan.com/10-japanese-brands-named-after-their-founders/
https://en.wikipedia.org/wiki/Korean_name

## Haiku Rovat

Az alábbiakban a Károli Egyetem diákjainak haikuit közöljük, amelyek a japán NHK tévécsatorna által felvett haiku órán készültek.

Kója hegyen
virágzásba borulnak
Japán rügyei

Lukács Adél

Cseresznyevirág
hullott a lábam elé –
álmodtam csupán...

Pataki Anett

Bikkuri ne
Fudzsiszan no juki
nacuna no ni

Laky Balázs

# Olvasnivaló

## Némi Nankicsi: A kis róka kesztyűje

A messzi északról jövő hideg tél beköszöntött abba a sűrű erdőbe is, ahol a kis róka és a mamája éldegélt. Egyszer egy bizonyos reggelen a rókakölyök kibújt a meleg barlangjukból, hogy sétálni menjen. Ment is volna, ám egy pillanat múlva nagyot kiáltott:

- Jajj! - s már iszkolt is vissza az odúba.

- Mama, mama, valami belement a szemembe! Gyere kérlek, és vedd ki gyorsan! - siránkozott, miközben mancsával a szemét dörzsölte.

A rókamama riadtan odaszaladt a még mindig szemét takargató rókakölyökhöz, óvatosan lefejtette mancsait, hogy megnézze, mi lehet az, ám semmit sem talált. Odament hát a barlang szájához, és amint kikukucskált, rögtön megértette, mi történt.

Az éj leple alatt mindent vastagon belepett a fehér hó. A friss havon játszadozva megcsillantak a napsugarak, és ugyan nem ment semmi a rókakölyök szemébe, minden olyan ragyogóan fehér volt, hogy a kis rókát valósággal elvakította a látvány.

A rókakölyök visszament játszani. Akkorákat ugrott körbe-körbe a pihepuha havon, hogy a tappancsai nyomán felszálló porhó kis szivárványokat vetett a napsütésben. Amint így ugrándozott, egyszer csak ‘ZUTTY!’ az egyik fenyőágról hatalmas robajjal lecsúszott egy adag hó, pont a kis rókára. Mint apró zsemlemorzsák, úgy pergett továbbra is a csillogó fehér porhó a rókakölyök feje búbjára, mire az ijedtében akkorát ugrott, hogy jó tíz métert gurult a másik irányba.

A rókakölyök értetlenül állt a dolgok előtt, még sosem látott ilyesmit. Visszafordultában azt látta, hogy a fenyőfáról, mint valami fehér szelyemszalag, egyik ágról a másikra egész lavina csúszott le, pontosan oda, ahol az előbb ő is játszott.

Nemsokára vissza is tért a rókaodúba.

- Mama, nagyon fáznak a mancsaim! - mondta vacogva, miközben mindkét hóáztatta és bazsarózsa színűre fagyott mancsát az anyukája orra alá dugta. A rókamama látva a kipirosodott mancsokat, lágyan rálehellet, miközben gyengéden dörzsölgette tenyerében a kis róka tappancsait.

- Látod, mindjárt megmelegszel. A hó is elolvadt már, mindjárt jó meleg lesz - mondta a rókamama, de igen csak aggasztotta a gondolat, hogy a kicsinyének fázik a mancsa, így arra gondolt, amint beesteledik, lemegy a közeli városba és szerez egy pár kesztyűt, ami pont illik a kis rókára.

Hamarosan leszállt a koromsötét éjszaka, mintha árnyékba akarna burkolni erdőt – mezőt, de akárhogy is próbálkozott, a havas táj csillogását csak nem tudta elfedni. A két aranyszínű róka

elindult az odúból kesztyűt venni. A rókakölyök a mamája bundás hasa alatt lépdelt, kis kerek gombszemével izgatottan jobbra-balra tekintgetve.

Mentek, mendegéltek, mire egyszer csak előtűnt a távolból egy fényes pont. Ahogyan ezt a kis róka meglátta, elkiáltotta magát:

- Mama, leesett egy csillag!

- Az ott nem egy csillag, - válaszolta a rókamama, és hirtelen megtorpant - azok ott a város fényei.

A városi fényeket látván a rókamamának eszébe jutott egy szörnyű emlék, amikor egy rókacimborájával a városba ment. Egy paraszthéz udvarához értek, és hiába a kérlelte, rókabarátja csak nem akart rá hallgatni: megpróbált egy kacsát ellopni. Ahogyan ezt a gazdasszony meglátta, úgy megkergette őket, hogy kis híján ráment a bőrük is.

- Mama, miért álltál meg? Gyerünk, menjünk tovább! - hallatszódott a kis róka unszolása az anyja hasa alól, de a rókamama lábai csak nem akartak mozdulni. Hiába, nem volt mit tenni, egyedül kellett a kis rókának a városba mennie.

- Kicsim, add csak ide az egyik mancsod - mondta a rókamama. Ahogyan a kicsinye mancsát a sajátjai közé fogta, a kölyökmancs egyszerre átváltozott egy apró gyermekkézzé. A rókakölyök először meglepődve kinyújtóztatta ujjacskáit, majd próbaképp csipkelődött vele kicsit, végül az orrához emelte és jól megszaglászta az ijesztő végtagot.

- Mama, mi ez a furcsaság? - kérdezte a kis róka nagy szemeket meresztve az átváltozott mancsra. A hó ragyogása is nagyon megijesztette, de ez a különös emberi kéz mindenen túltett. Akárhogy is nézte, csak nem tudott betelni a kéz látványával.

- Ez bizony egy emberi kéz. Jól figyelj rám, kicsim. Ha lemész a városba, rengeteg emberlakta házat fogsz találni. Csak egyetlen házat keress, aminek a cégérén egy selyemkalapot látsz. Ha megtaláltad, kopogj be az ajtaján és hangosan köszönj a boltosnak, hogy 'Jó estét!'. Ezután a boltos majd kinyitja résnyire az ajtót. Itt van ez az elvarázsolt gyerekkezed, nyújtsd csak be az ajtó nyílásán, miközben azt kérdezed: „Tudna nekem egy pár kesztyűt adni egy ekkora kézre?" Megértettél, kicsim? Még véletlenül se mutasd meg a másik kezedet! - figyelmeztette a kis rókakölyköt az anyja.

- De hát miért? - kérdezte a kicsi róka.

- Ha az ember rájön, hogy róka vagy, nemcsak, hogy kesztyűt nem kapsz, de még olyan szörnyűségre is vetemedhet, hogy ketrecbe zár! Az emberek félelmetesek!

- Ó! - jajdult fel ijedtében a kis róka.

- Soha ne mutasd meg a rókamancsodat, csak ezt a másikat, a gyerekkezedet! - mondta aggódóan a rókamama, s azzal két ezüstpénzt varázsolt elő, majd beleszórta a rókakölyök gyerektenyerébe.

A kis róka követve a város fényeit, óvatosan lépdelt a hófödte mezőn keresztül. Habár először csak egyetlen fényt látott, nemsokára a fényforrásból kettő lett, majd három, végül már tíz lámpás

fénye ragyogott az éjszakában. Ahogyan így mendegélt, úgy képzelte, csillagok közt jár, amik hol vörösen izzanak, hol sárgán, vagy kéken.

Kisvártatva megérkezett a városba, ahol minden ház ajtaját zárva találta, csak fentről, a magas ablakokból kiszűrődő fénycsík világította meg melegen az utcakövet.

A legtöbb ház boltjának neve felett kis elektromos lámpa függött, így miközben a rókakölyök a kalapost kereste, jól ki tudta venni a boltok cégérein, mit árulnak épp. Voltak ott biciklit, szemüveget és mindenféle egyéb dolgokat ábrázolók is. Néhány tábla még újra is volt mázolva, másokról pedig úgy pergett a festék, mint a vakolat, de a kis róka mit sem értett a táblákhoz. Sosem járt még városban.

Végre megérkezett a kalaposhoz. Ahogyan azt a mamája is megmondta az idefele vezető úton, a cégéren egy nagy fekete cilinder állt, amit mindezek tetejébe még egy kis kék elektromos lámpa is megvilágított, hogy jobban lehessen látni.

A kis róka illedelmesen bekopogott, ahogyan azt a mamája tanácsolta.

- Jó estét! - rikkantotta.

Mozgolódás és léptek zaja hallatszódott bentről, mire hamarosan kinyílt az ajtó, épp csak annyira, hogy a pár centis résen vékony fényszalag szűrődjön ki a hótól csillogó utcára.

A vakító fényárban megtorpanva a kis rókakölyök véletlenül a rossz mancsát nyújtotta oda a boltosnak – pont azt, amitől az anyja óva intette, hogy semmiképp se mutassa meg.

- Kaphatnék kérem egy pár kesztyűt, ami pont a kezemre illik?

*„Nocsak!*” Gondolta magában a boltos, *„Ez bizony egy rókamancs. Csak nem kesztyűt szeretne venni? Le merném fogadni, hogy pár falevéllel akar majd fizetni*” - dohogott magában, de aztán így szólt:

- Kéretik előbb fizetni!

A kis róka így is tett, átnyújtotta a két ezüstpénzt a boltosnak, amit ez idáig a gyerekkezében szorongatott. A boltos a mutató- és a hüvelykujja közé csippentette a két ezüstpénzt, s azok ’csirr-csörr!’ boldogan csilingelve adták tudomásul, hogy bizonyosan nem falevelek. A boltos ekkor elővett két gyerekméretű gyapjúkesztyűt a fiókból és a rókakölyök mancsára helyezte. A kis róka megköszönte, s azzal elindult hazafelé.

*„A mama azt mondta, az emberek félelmetesek, de hát végső soron nem is olyan ijesztőek*, gondolta magában a kis rókakölyök. *Nem is csinált semmi szörnyűséget a boltos, amikor a mancsomat meglátta.”*

A kis rókát kíváncsivá tette a kaland, vajon milyenek is lehetnek ezek az emberek?

Ahogyan az egyik ablak alatt elhaladt, egy kiszűrődő beszédfoszlányra lett figyelmes. Mi lehet ez a kedves, megnyugtató hang? A hang olyan elbűvölően lágy volt, hogy a rókakölyök megállt és tovább hegyezte a fülét.

„Csicsíja babája,

Itt van a mamája,

Aludj csak szépen

Anya ölében.”

A kis róka biztos volt benne, hogy az éneklő ember csakis egy anyuka lehetett. Éppen olyan anyuka, mint az ő rókamamája, hiszen az ő mamája is ugyanilyen dalokat szokott neki dúdolni elalvás előtt, hogy álomba ringassa.

Aztán meghallotta egy kisgyerek hangját is.

- Mama, amikor ilyen hideg van, mint ma este, a kis rókák biztosan sírnak, mert fáznak az erdőben!

Ismét az anyuka hangját hallotta:

- Minden kis rókakölyöknek van egy anyukája az erdőben, aki ugyanígy elringatja az odújában, amíg a kicsinye álomba nem szenderül. Most itt az idő, hogy te is elaludjál. Vajon ki fog hamarabb elaludni, te vagy a kis róka az erdőben? Biztosan te leszel az.

Ahogyan ezt a kis róka hallotta, feltámadt benne a vágy, hogy újra a mamájával lehessen, így aztán hatalmasokat ugorva eliramodott.

A rókamama ugyanott várta vacogva, ahol elbúcsúztak. Annyira aggódott, hogy amikor meglátta a kis rókát, alig tudta könnyeit visszatartani, miközben boldogan megölelte kicsinyét. Az erdő felé vették az irányt. Tappancsaik nyomában enyhe kékes árnyékot vetett a hold, de a két róka aranyló bundája csak úgy ragyogott a tündöklő holdfényben.

- Mama, az emberek nem is félelmetesek!

- Igazán?

- Véletlenül az igazi mancsomat nyújtottam oda a boltosnak. De nem is akart megfogni. És még ezeket a szép meleg kesztyűket is odaadta! -válaszolta a kicsi róka, s mindezt bemutatva boldogan tapsikolt kesztyűs mancsaiban.

- Nahát!- ámuldozott a rókamama - Talán nem is olyan rosszak az emberek. Talán egyáltalán nem is olyan rosszak.

Fordította: Baross Dorottya

Az alábbiakban az elmúlt időszak eseményein készült fényképekből szemezgetünk.

Fotók: Borsányi Klára

A Kizuna következő száma várhatóan 2017. június első felében jelenik meg. Cikkeiket, hozzászólásaikat május végéig küldhetik el **Horváth Alíz** szerkesztőnek (**holiza5@gmail.com**). Aki fel szeretne iratkozni naprakész e-mail levelezőlistánkra, az az **mjbt-subscribe@yahoogroups.com** címre írjon levelet! Honlapunk: **http://mjbt.hu** és **www.facebook.com/mjbt.hu**.

**KIZUNA** – megjelenik negyedévente. Alapította Szentirmai József. Kiadja a Magyar-Japán Baráti Társaság. (Nemzetek Háza, Budapest, VI. Bajza u. 54.)

**A Magyar-Japán Baráti Társaság helyi csoportjainak és tagozatainak elérhetőségei:**

**Baja:** Balogh Nikolett. Tel.: 06 20 2435321 E-mail: nikitta-san@hotmail.com

**Dunaújváros:** Németh Irma. E-mail: cirmi63@gmail.com

**Győr:** Horváth Ferenc. Cím: 9023 Győr, Ifjúság krt. 35. Tel. (munkahely): 96/516-675
Mobil: 70/705-6262 E-mail: horvferivk@freemail.hu

**Gyula:** Gyula MAPON Gyulai Magyar-Japán Kulturális Egyesület (mapon.gyula@gmail.com), Fodor György (alapító elnök: georgefrill@gmail.com; 06-20-397-0344); Hankó Ferenc (alapító alelnök: ferenc.hanko@t-online.hu; 06-30-486-2170)

**Hódmezővásárhely:** Hegyi Attila. Tel.: 36-20/494-7657 E-mail: hegyi.attila@oriens.hu
Cím: 6800, Hódmezővásárhely, Ötvenhat mártír 2/A.
Web: www.japanrolminden.hu/mjbthmvhely

**Kecskemét-Aomori Baráti Kör:** Kerényi József. Tel.: 30 871 5934
E-mail: kecskemet-aomori@t-online.hu.

**Keszthely:** Móroczné Komáromi Gyöngyi. Tel.: 30 629 4038 E-mail: gyongyi@jmik.hu
Web: www.jmik.hu

**Miskolc-Görömböly:** Dr. Ujaczki Tibor. E-mail: ujaczki@citromail.hu. Cím: 3516 Miskolc, Szolártsik tér 4.

**Pécs:** Wogerné Sági Judit. Tel.: 30 901 3254 E-mail: sagi.judit@gravirtechnika.hu

**Székesfehérvár:** Schwerlichowszky László. Cím: 8000 Székesfehérvár, Tóvárosi ln. 50.III.10.
Tel.: 06/20-9316-117;20/278-7024 (l./fax: (36) 22/505-544)
E-mail: schwerly@t-online.hu Web: www.magyarjapanklub.hu

**Szentendre:** Bassa Zoltán. Tel.: 06 30 9351256 E-mail: zoltanbassa@gmail.com

**Szolnok:** Kovács Mihály. E-mail: misi-bacsi@freemail.hu

**Szombathely:** Schmitt Csilla. Tel.: +36309579059 Fax: +3694321384
Cím: 9700 Szombathely, Thököly út 27. Web: www.mjbt-szombathely.mlap.hu

**Tolna megye:** Balogh Jenő. E-mail: mabruk@terrasoft.hu, baloghj@terrasoft.hu

**Vác**: Gyarmati Péter. E-mail: leiningen@freemail.hu

**Zalaegerszeg:** dr. Szigethy István, Tel: 30/9373894, E-mail: szigethyi@freemail.hu

**Veszprém-megyei Magyar-Japán Baráti Társaság:** Kutics Károly.
E-mail: kutics.karoly@chello.hu

**Tagozatok és vezetőik:**

**Gasztronómiai Tagozat:** Borsányi Klára. E-mail: borsanyi.klara@gmail.com

**Haiku Tagozat:** Vihar Judit. E-mail: jvihar@gmail.com

**Ikebana Tagozat:** Hajnal Krisztina. E-mail: krisztinahajnal@gmail.com

**Japánkert Tagozat**: Dani Zoltán. E-mail: dani.zoltan@gmx.net

**Japán öltöztetés Tagozat:** Csalló Edina. E-mail: a2yuki@gmail.com

**Kalligráfia Tagozat:** Zopcsák Ferenc Zsolt. E-mail: zopcsakferi@gmail.com

**Origami Tagozat:** Villányi Mariann (Magyar Origami kör). E-mail: mariann.villanyi@gmail.com

**Reiki Tagozat:** Petrik Márta Magdolna. E-mail: pemama_3@hotmail.com, Tel.: 06 20 460-9104