

The background of the book cover is a stylized illustration of a building facade. The facade is composed of a grid of teal-colored panels. Numerous circular windows of varying sizes are embedded in the grid. Some windows are dark, while others are brightly lit, showing interior scenes: a person sitting at a desk, a person standing, and a person at a table. A window cleaner's basket is suspended from a vertical cable, containing two workers in blue uniforms who are cleaning a window. The overall style is modern and graphic.

**Andrius
Kleiva**

Knygos
„KAIP VEIKIA
JAPONIJA“
autorius

KAŲ VEIKIA JAPONIJA

日本はどう？

KĄ VEIKIA



JAPONIJA

日本はどう？

Andrius Kleiva

Vilnius 2023

TURINYS

Bibliografinė informacija pateikiama Lietuvos integralios bibliotekų informacinės sistemos (LIBIS) portale ibiblioteka.lt.

Šį leidinį draudžiama atgaminti bet kokia forma ar būdu, viešai skelbti, taip pat padaryti viešai prieinamą kompiuterių tinklais (internete), išleisti ir versti, platinti jo originalą ar kopijas: parduoti, nuomoti, teikti panaudai ar kitaip perduoti nuosavybėn.

Draudžiama šį kūrinių, esančių bibliotekose, mokymo įstaigose, muziejuose arba archyvuose, mokslinių tyrimų ar asmeninių studijų tikslais atgaminti, viešai skelbti ar padaryti visiems prieinamą kompiuterių tinklais tam skirtuose terminaluose tų įstaigų patalpose.

© Andrius Kleiva, 2023

Nuotraukos:

© Andrius Kleiva;

p. 18, 19, 22, 25 © Uji Tencha Brothers;

p. 70 © Lina Fisheye

Viršelio iliustracija („Apartment“) © Naoya Hoshina, 2021

© Kotryna Šeibokaitė-Ša, knygos dizainas, 2023

© „Tyto alba“, 2023

ISBN 978-609-466-725-1

S

KAŽIN, KODĖL TAIP GERA? • II

気
持
ち
い
い
の
は
な
ぜ
だ
ろ
う

KĄ SAKO JAPONIJA • 17

日
本
に
聞
く

Per 10 kartų mačią auginanti Shimizu šeima • 17

Visą gyvenimą atokioje Dzamamio saloje praleidęs Akira Ōshiro • 39

Per naktinio merginų baro darbą santykius pažinusi Hina • 51

Kavos skonių arbatos šalį mokantis Kei Yamamoto • 61

Beveik 20 metų su Lietuva gyvenanti Akiko Tutlys • 67

Makoto Kotobuki – perdirbtų produktų linijos „Makoo“ įkūrėjas • 75

Japonijos atstumus supratęs japonų kalbos dėstytojas Kinya Kaneko • 85

Shuntarō Ōno, dienomis – kompanijos darbuotojas, vakarais – *kyōgen* aktorius • 89

Lietuviškų prekių parduotuvės Tokijuje savininkė Masako Yokogawa • 92

Japoniją su užsieniu jungiančios kompanijos savininkė Tamao Iwamaru • 99

JAPONIJA IEŠKO NAMŲ • 108

家
を
探
す

Geležinkelio stotys – namų gelbėtojos ir gadintojos • 114

Galiojimo laiką turintys namai • 118

Langai į šviesą arba pelėsius • 124

Erdvė ir pomidorų pjaustymas ant šaldytuvo • 127

Rask Japoniją japoniškuose namuose • 130

Vazonai – Japonijos gatvių herojai • 134

Ačiū, kad leidžiate nuomotis butą • 136

Visi nori japonus perkraustyti • 141

Slenkstis – japoniškų namų ir santykių filtras • 144

Namai – japono tęsinys • 147

Kaimyno stogas dega, o niekas nesidžiaugia • 151

JAPONIJA PRIE STALO • 161

ごはんだよ！

- Washoku: Japonijos miškai ir jūros lėkštėse · 170
- Maisto dėžutės: labiau apie visuomenę nei apie maistą · 176
- Nebandyk japono apgauti skoniu · 181
- Valandos eilėje dėl vieno kąsnio · 185
- Greitai lėtas maistas · 187
- Japoniškų vaisių lombardas · 192
- Ne į sveikatą · 197
- Laipiojant per japoniškų užkeigų kopėčias · 200
- Nesibaigiantis laikas japoniškuose kavos namuose · 204
- Ryžių šalies beprotybė dėl batono · 207
- Nori salotų, gauni kopūstus · 212
- Tragedijų maistas · 214
- Šakotis – tradicinis Japonijos desertas · 216
- Priverstinis šokoladas · 218
- Kas nors skanaus · 220

JAPONIJA IEŠKO SVEIKATOS IR GROŽIO • 226

日本人は
どうやって
健康を
維持する
のか

- Ligoninės: kiekvienam netikėtumui po planą · 232
- Į vaistinę traškučių ir vaistų · 237
- Japonija sveriasi ir matuojasi · 241
- Masiškai gaudinantis pavasaris · 243
- Širdies peršalimai · 245
- Japonai superpensininkai · 250
- Per plauką nuo išvaizdos idealų · 260
- Japoniško veido gamyba · 263
- Kvepalai – vonios aksesuaras · 266
- Nenusiplaunantis tatuiruočių įvaizdis · 267
- Lįsk į vonią – išsispręs · 269

JAPONIJA (NE)TIKI • 278

「日本人は無宗教」と信じない

- Gimsta kaip šintoistai · 283
- Gyvena kaip ateistai · 289
- Tuokiasi kaip krikščionys · 296
- Miršta kaip budistai · 300

JAPONIJA EINA ILSĖTIS • 317

休めない日本人の休み方

- Viena televizija, sauganti Japoniją · 320
- Visos televizijos, sodinančios Japoniją ant sofų · 324
- Japonija ieško turistinių šaltibarščių · 330
- Save animacijoje randanti Japonija · 338
- Japonija galvoja tą patį, ką ir skaito · 344
- Gyvenimą už japonus geriau suprantantys jų žurnalai · 346
- Pabaigos titrai – svarbiausia filmo dalis · 350
- DVD dar ne kapinėse · 352
- Pažink kaimyną apsipirkdamas · 353
- Didelis darbas dėl mažų nuolaidų · 357
- Japonijos žvaigždės: blizgi kasdienybė, skaudi atsakomybė · 360
- Sportininkai – japonų širdžių nugalėtojai · 365
- Laimingos lošimo namų šviesos nelaimingiems žmonėms · 370

KĄ JAPONIJA VEIKS ŠIANDIEN? • 376

今日の日本はどう？





**KAŽIN,
TAIP**

KODĖL GERA?

Praėjus metams po „Kaip veikia Japonija“, pirmosios knygos, pasklidimo knygynuose, vėl nuėjau pas Sasaki-san, kirpėją, savo žirkėmis ir pirma japoniška istorija pradėjusį tą 300 puslapių trukmės nuotyki. „Tai kur tiek laiko buvai?“ – klausia. Paaškinau, kad buvau trumpam išvykęs papasakoti Europai, kaip jis mane kerpa. Jis juokiasi, bet aš iš kuprinės traukiu parodyti jo skyrių. „Negąsdink, juk turėsiu ieškoti, ką tau toliau pasakoti!“ – jau pusiau rimtai sako Sasaki-san ir grįžta prie mano plaukų kirpimo, kuris, kaip jau man įprasta, yra lyg Druskininkų sanatorija: plovimas dukart, nugaros, pečių masažas ir profilaktinis nusilenkimas triskart. Net ir specialiai neieškodamas, ką man galėtų papasakoti, Sasaki-san kiekvieną apsilankymą pas jį paverčia savarankiška istorija. Jam sunku suprasti, kaip kam nors Lietuvoje galėtų būti įdomu klausyti apie jo manevrus kirpykloje, pokalbius su šeima, vakarienes ir netikėtą apsisprendimą atidaryti barą. Aš suprantu, kodėl jis nesupranta, nes taip pat jausčiausi, jei japonas žiūrėtų į mane per lietuvišką vakarienę ir dar imtų viską užrašinėti.

Wabi-sabi, umami, ikigai, kaizen, shinrin yoku, kintsugi, žmonių pilna Šibujos perėja, pokemonai, „Hello Kitty“ ir Šindžiuku dangoraižiai pasaulio mintyse užima daug erdvės. Japonija dėl to laiminga: visa tai atveda į pažinties su ja pradžia. Bet Japonija kartu ir nelaiminga, nes visais tais pažįstamais įvaizdžiais pažintis dažnai

ir pasibaigia. Visų tų dramatiškų, konceptualių, sceninių Japonijos veidų akivaizdoje kaip visiška prieštara man atrodo gigantiškas plakatas kaimyninėje „Muji“ (minimalistinio kasdienių prekių ženklo) parduotuvėje. Jame vaizduojama Japonijos Naros mieste esanti milžiniška Budos skulptūra. Svyruodami ant apsauginių virvių, nuo Budos nosies ir akių nešvarumus lengvais mostais šluosto keli vyrai. Šalia jų tėra vienintelis užrašas: „Kažin, kodėl taip gera?“ Esame kviečiami grįžti į realybę.

Nors ir ne visada lengva suprasti kodėl, Japonijos kasdienybę stebėti gera ir naudinga. Kai nukreipi į ją akis, skaičiuoji Japonijos gyvenimą ne istorijos metais, o dabarties valandomis ir minutėmis, randi kitokią šalį. Nebūtina tokia, kuri pateikia atsakymus į visus klausimus, bet kur kas gyvesnę ir tikresnę. Todėl verta ne tik kalbėti apie skaičius ir skandalingus įvykius, bet ir leisti Japonijai ramiai gyventi, toje tėkmėje visiems kartu stebėti, ką ji veikia. Tai yra šios knygos tikslas ir pažadas.

Už knygos įžangą atsakinga pati Japonija. Ji nuves prie beveik 300 metų mačios produkcija užsiimančios japonų šeimos, tolimos tropinės Dzamamio salos niekada gyvenime nepalikusio japono, naktiniuose kvartaluose ilgą laiką dirbusios kompanijos darbuotojos, kavos skonių arbatos šalį mokačio baristo, beveik 20 metų su Lietuva gyvenančios japonės, iš pamirštų likučių nepamirštamą madą kuriančio menininko, Japonijos atstumus bandančio suprasti japonų kalbos dėstytojo. Taip pat pasieksime dienas biure, o vakarus scenoje leidžiančio vaikino pasaulį, su Japonija mėginančią sujungti verslininkę ir lietuviškų prekių magiją geriau už lietuvius suprantančią parduotuvės savininę Tokijuje.

Istorijos prasitęs ieškant japoniškų namų ir bandant suprasti, ko juose iš tikrųjų reikia labiau: daug erdvės ar daug patikimų ir malonių kaimynų. Japoniško maisto eleganciją išreikš ne tik miškai ant lėkščių, bet ir šakotis, kone nacionalinis šalies desertas.

Gyvenimo grožį atskleis ne elegantiškas sakurų žiedlapių kritimas, o japoniška sveikatos sistema – kai krenti ligoninės gydytojo kabinete. Bežiūrint į Japonijos religijas teks aiškintis, kaip japoniškai teisingiausia gimti, tuoktis ir mirti. Galiausiai pasirodys šiek tiek laisvo laiko suradusi Japonija. Ką tuomet ji veikia?

Ši knyga ieškos ne tik tų, kurie jau skaitė „Kaip veikia Japonija“ ir dabar nori sužinoti „Ką“. Ne tik ketinančių Japoniją suprasti prieš tikrąją kelionę ten, ne tik Japonijoje jau keliavusių ir norinčių jos emocijų tęsinio, bet ir tų, kurie Japonijai visiškai abejingi. Tai ne viską išaiškinanti knyga apie šalį, o didelių ir mažų temų rinkinys apie tą pačią kasdienybę, tik kitoje planetos pusėje. Pažiūrėję į tai, ką veikia tų kitų žmonių Japonija, skaitytojai galbūt geriau supras ir tai, kaip veikia jų pačių Lietuva.





店

**KA SAK
JAPON**

O

IJA
ARBATA PRIDE DA LAIKO

Per IO kartų mačią auginanti Shimizu šeima

Udžio miestas, Kioto prefektūra

Pastaraisiais metais mačia, į miltelius sutrinta žalioji arbata, peržengė Japonijos sienas. Vilniaus, Paryžiaus, Niujorko žmonės sėdi ant suoliukų ir siurbčioja visai įprastose kavinėse patiekiamą *matcha latte* (mačią su pienu). Socialiniuose tinkluose plinta mačios miltelius namuose besiplakančių madingų žmonių nuotraukos, papildomos komentarais apie sveiką gyvenimą ir kažką apie energiją iš gamtos. Pastarąjį dešimtmetį mačia tapo daugiau nei tik arbata. Sodrią, samaną po lietaus primenančią žalią mačios spalvą norisi išgerti alkoholiniame kokteilyje, suvalgyti sūrio pyrage, bandelėje, leduose, užsitepti ant duonos, užsitiesti ant lovos, net apsilvilti. Japonijoje ir už jos sienų žmonės darosi nepasotinami: visų japoniškų arbatos rūšių derliui po truputį mažėjant, tenčios (žaliavos mačiai gaminti) derlius per 2009–2019 metų laikotarpį padvigubėjo (Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries, 2022). Tačiau permainingo visuotinio išprotėjimo pašonėje tvirtai





stovi Shimizu, arbatos augintojų šeima, kurios 10 kartų kone 300 metų dirba ne dėl staigios šlovės ir pelno, o dėl tos pačios misijos: besikeičiant laikams, išlaikyti bekompromisę kokybę ir japoniškos arbatos tradicijų gyvybingumą nepakitusius.

Taishi Shimizu (29 metai), dešimtosios Shimizu šeimos kartos atstovą, susitikau ankstyvą gegužės rytą, gerokai prieš 8 valandą. Arbatos augintojams tai yra pats netinkamiausias laikas susitikti, bet pats geidžiamiausias tokiems kaip aš, kuriems reikia vaizdų ir istorijų. Gegužę prasideda derliaus nuėmimo (*ochatsumi*) sezonas. Visą mėnesį darbas vyksta kasdien nuo 7 iki 17 valandos (kartais nuo 5 iki 14 valandos) ir pertraukiamas tik lietaus, tai yra darbingiausias visų metų laikas. Gamta duoda, ir reikia imti dabar pat. Aš jau buvau pavargęs vien nuo minčių apie tai ir nuo ankstyvos kelionės traukiniu iki Udžio, legendinio arbatos miesto, kuriame yra Shimizu šeimos arbatmedžių laukai ir namai. O Taishi mane pasitiko toks pat gyvybingas, kaip ir ištisos eilės tvarkingai išrikiuotų arbatmedžių tiesiai už jo. „Tie, kurie kasmet ateina rinkti arbatos ir pasitikti atgimstančios gamtos, žino, ką tai reiškia. Jau belaukiant sezono pasidaro žiauriai gera“, – sako jis, vesdamas per arbatmedžių eiles link maždaug 50 arbatos rinkėjų, energingai dėliojančių lapelius į krepšius ir tarpusavy aptarinėjančių šalies aktualijas ir gamtą. Kasmet susirenka beveik tie patys iš tų pačių aplinkinių vietovių. Vyriausiems – arti 80 metų, bet Taishi sako, kad metai – menkniekis: „Visiškai nesvarbu amžius ar fizinė sveikata. Svarbu tik rankos. O nuolatinių arbatos rinkėjų rankos pripratusios ir žino, ką daryti.“

Mums toliau einant per tenčios arbatmedžių lauką, Taishi, liesdamas skirtingų formų ir blizgesio lapelius, vardija jų porūšius, šešėlio kritimą ir jau prognozuoja būsimą skonį, puodelyje tenčios lapelius sutrynus į mačios miltelius. Aš nesugebu prognozuoti savęs, o jis gali gamtą.

Saugoti kone 300 metų tradicijas ir prižiūrėti 120 arų vešlių arbatmedžių, kartais siekiančių 170 centimetrų, nėra vien Taishi užduotis. Jei pasiseks sustabdyti laiką, tą patį gegužės rytą laukuose sutiksi brolių Kōhei, viena ranka tvarkančių šio sezono arbatos lapelius, kita – ateinančių metų sezonui arbatmedžius beruošiantį. Rasi čia pat surinktą arbatą sveriančią mamą Mami Shimizu ir maišus į sunkvežimį kraunantį tėtį Mikio Shimizu, devintos kartos atstovą. Visi, tapę bendra šeimos jėga, kovoja dėl pačios aukščiausios klasės tenčios arbatos lapelių, kurie vėliau virsta mačia. Tenčiai augti reikalingas šešėlis suklostomas rankomis, kiekvienas arbatos lapelis nuskinamas rankomis ir tik vienažart metuose. Per sezoną surenkama 10 tonų lapelių, kurių tik 1,5 tonos panaudojama mačios gamybai. Galutinis produktas sumažėja dar 15 proc. Ne visi sugebėtų saulėje, Lietuvoje išstisus mėnesius dirbti dėl tokio kiekio. O Shimizu šeimai jų darbo reikšmė ir tikslai nekelia abejonių. Jokio maišymo, jokio melo – viskas tik vienos rūšies (single origin) ir iš vienos šeimos. Toks jų pažadas.

Tačiau kasdienė kova dėl kokybės nėra vienintelis iššūkis. Taishi sako, kad japonai tolsta nuo geros arbatos, turi vis mažiau progų pažinti jos kultūrą ir ūkininkų gyvenimą. Tam su broliu jis įkūrė edukacinį „Uji Tencha Brothers“ kanalą socialiniuose tinkluose su šūkiu „Populiariausios arbatos augintojai Japonijoje“. Be to, su visa Shimizu šeima jie valdo mačios kavinę „Gochio cafe“ ir padeda Japonijai geriau suprasti vienaarūšės (single origin) mačios kokybę. Apie sugebėjimą tinkamai pasirinkti – ir arbatą, ir gyvenimą – šalia arbatos laukų sėdamės kalbėtis su devintosios kartos Shimizu, tėčiu Mikio, ir jo sūnumi, dešimtosios kartos Taishi Shimizu.





Praėjo beveik 300 metų, o arbatos laukai tie patys, juos valdantys Shimizu – irgi. Kokia jūsų šeimos istorija?

MIKIO, 9 KARTA: Iš savo tėčio, Taishi senelio, visą laiką girdėjau lengvų užuominų, kad mūsų giminė sena. Bet tik pats nusprendęs surasti dokumentų supratau, ką jis iš tikrųjų turėjo omenyje. Surinkti rašytiniai šaltiniai rodo, kad „Shimizu

iš Udžio miesto“ neabejotinai gyveno jau Hejano laikotarpiu – daugiau nei prieš tūkstantį metų. Prasidėjus Edo laikotarpiui, šeimoje atsirado toks Shimizu-ya Tahē, nusprendęs užsiimti arbata. Jis yra mūsų prekių ženklo pradininkas. Jei vis dar būtų tradicija visoms kartoms išlaikyti tą patį vardą, tai ir sūnus greičiausiai šiandien vadintųsi Tahē. Vis dėlto

dalis istorijos ir toliau išlaikoma Taishi vardo „Ta“ skiemenyje, kurį savo varde turėjo ir pradininkas.

Vėliau buvo įsigyta įranga arbatai apdoroti, ji smarkiai pakėlė efektyvumą ir arbatos kokybę. 1970-aisiais arbatos apdorojimo procesams lengvinti mano tėtis suvienijo vietinius Udžio arbatos gamintojus į asociaciją ir tapo jos pirmininku. 2010-aisiais į tą poziciją atėjau aš, o 2016-aisiais ėmiausi kitos inovacijos: „Gochio cafe“ pačiame Udžio miesto centre. Išsipildė svajonė ne tik auginti, bet ir gėriu tiesiogiai dalytis su klientais.



Kaip tik prieš save matau sėdinčias dvi fantastiškai harmoningas kartas: vieną, sutikusią perleisti šeimos verslą, kitą – sutikusią jį priimti. Vis tik kalbos apie šeimos ūkio, verslo pratęsimą dažnai pasitaiko skausmingos. Kaip kartos keitėsi Shimizu šeimoje?

清水
幹
央
&
清水
太
嗣

TAISHI, IO KARTA: Jau nuo mažų dienų kartu su šeima laksčiau arbatmedžių laukuose. Gamta gyva, žalia, galin- ga, aukšti krūmai – kaip džiu- džiu- džiu. Visi žmonės džiugiai dirba, aplink važinėja traktoriai, sunk- vežimiai – oho! Visą laiką maniau, kad tai yra ne- sibaigiančios laimės vie- ta, todėl darbas ten man niekada nekėlė neigiamų asociacijų, o pati arbata užėmė labai svarbią vietą mano širdy. Nuo pat vidurinės mokyklos norėjau perimti šeimos verslą – tai buvo mano natūralus pasirinkimas. „Kada nors tikrai tikrai tuo užsi- imsiu“, – sakiau sau. Tada buvau gal trylikos, gera mačia buvo mano gyvenimo pagrindas, o aplinkiniai žmonės sakydavo, kad tai sunku suprasti, – juk siaubingai kartu. Kai kurie labai mėgo mačią, bet geriau įsiklausęs suvokiau, kad jie kalba apie desertus. Padrąsinti žmonės mėgautis tikra mačia – tokia buvo mano svajonė. Visa bėda, kad tuo metu dar nežinojau, kaip ją pasiekti.



Dar mokykloje sužinojau apie Japonijos tarptauti- nį universitetą, supratau, kad tik ten galėsiu susitikti su įvairiais žmonėmis, geriau suprasti kitokį jų mąstymą ir

geriau išmokti savo taip mėgstamą anglų kalbą. Pradžia buvo sunki, nesupratau nei kalbos, nei pačių žmonių, bet ilgainiui pripratau ir išvažiavau pagal mainų programą į JAV. Grįžęs namo, galėjau iškart pradėti dirbti su arbata, bet tėvas pasakė: „Vienąkart pradėjęs, nieko kito gyvenime nebematysi.“ Jis buvo teisus, todėl jaunus metus išnaudodau tam, kad įgyčiau praktikos, kaip siūlyti aukštą kokybę už aukštą kainą. Pradėjau darbą prabangiame viešbutyje, pakliuvau į pardavimų komandą, kurioje ieškojau būdų, kaip nuostabių produktų vertę perteikti kitiems žmonėms. Tai tęsėsi dvejus metus, o 2018-aisiais grįžau į Udžį. Padirbęs, pasimokęs, supratau, kas svarbu siekiant mano svajonės: kad ir kiek ilgai užtruktų, kad ir kaip būtų skausminga, svarbu pradėti, kiekvieną dieną nuosekliai kurti žmonių pasitikėjimą, plėsti supratimą. Gero produkto pigiai parduoti nevalia.

MIKIO: Kai Taishi mokėsi pradinėje mokykloje, prisimenu jam šį tą sakęs: „Mes ūkininkai, pagrindinis mūsų darbas yra užauginti ir tarpininkams perduoti žaliavą. Jie ją sutvarko, uždeda didesnę kainą ir parduoda. Mūsų padėtis silpna. Kainos pasirinkti patys negalime.“ Tą išgirdęs, dar visiškai mažas Taishi pasakė, kad vietoj manęs perduoti važiuos jis. Tada aš pasijuokiau – cha, cha, ką čia tas vaikas šneka. Bet galų gale taip ir išėjo.

Yra tokia viena simbolinė istorija. Shimizu arbatos pradininko Tahē brolis Jihē Kioto mieste prieš kelis šimtus metų užsiiminėjo prekyba. Jei gerai išsižūrėsi į anų laikų paveiksliukus ir juose pavaizduotas palapines, pamatysi, kad vienoje vietoje užrašyta „Shimizu-ya“ ir padėtas šeimos herbas. Aš tą momentą prisimenu šiandien žiūrėdamas į du brolius, Taishi ir Kōhei, ir matau, kaip kartojasi istorija. Kōhei daugiausia augina arbatą, o Taishi prekiauja.

Esu labai laimingas ir dėkingas, kad vaikai, jauni žmonės, rinkosi tęsti tai, kuo ilgą laiką rūpinausi aš ir kitos Shimizu kartos.

Shimizu ūkis sėkmingai pereis į vienuoliktąją kartą, bet ne visiems šeimos verslams taip gerai sekasi. Dažniau būna priešingai. Kodėl pasisėkė jums?

TAISHI: Ir tėtis, ir senelis man nuolatos sakydavo: „Pirmiausia užsiimk tuo, kas naudinga ir svarbu kitiems žmonėms. Pinigai ateis paskiau.“

MIKIO: Ne taip svarbu, ar žengti žingsniai iškart duos naudos. Svarbu nuoseklumas, vieno gerumo statymas ant kito (*toku o tsumu*). Paimi gatvėje nukritusią šiukšlę – gerumas, sutvarkai namus – gerumas. Tokie gerumai statosi vienas ant kito ir pats nepajunti, kaip galų gale jie kada nors grįžta pas tave. Kiote ir aplink jį daug nuo senų laikų gyvuojančių šeimų valdomų verslų ir parduotuvių. Beveik visi jie turi posakį *ōmouke shindemo ii* – užsidirbus didelius pinigais galima ir numirti. Nelieka gyvenimo prasmės. Todėl dirbti reikia ne labai pelningai, labai trumpai ir sukčiaujant, o sunkiai, bet sąžiningai ir ilgą laiką.

TAISHI: Manau, kad ir kitos šeimos, ilgus metus tęsiančios savo verslą, tą mintį apie gerumų statymą laiko arti širdies.

MIKIO: Kita vertus, geriems santykiams išlaikyti reikia visų šeimos narių pastangų ir aplinkos, kuri skatintų bendradarbiavimą. Dabar Japonijoje šeimos šiek tiek kitokios – darbai, veiklos dideliuose miestuose išbarsto, atitolina šeimas. O mus sieja ta pati gyvenamoji vieta (gyvename

aštuoniese), tas pats darbas (arbata). Jei gyventume atskirai, net ir labai norėdami nieko panašaus pasiekti negalėtume. Aplinkybės – mūsų naudai.

„Shimizu-ya“ ištikus šimtmečius gamina aukščiausios kokybės mačią. Ar to ir užtenka?

TAISHI: Prisidėti prie dar didesnės „Shimizu-ya“ sėkmės galima greitai: pasirašai kontraktą – ir sėkmė. Galiu parduoti pigiai ir iškart pasiimti pinigus. Bet ateities kartos, dirbsiančios mūsų ūkyje ir Udžio mieste, susidurs su didelėmis problemomis. Mes norime ne trumpalaikės sėkmės, o prisidėti prie daugeliui naudingų ilgalaikių pokyčių. Tai – ne vienos dienos, ne vieno su mūsų ūkiu pasirašyto kontrakto reikalas. Neabejoju, kad taip pat galvojo ir mano senelis, todėl mūsų istorija tęsiasi iki šiol.

Pavojų, apie kuriuos reikia galvoti, yra daug: gali sunykti arbatmedžių laukai, išsekti žmonių susidomėjimas arbata, jų pasitikėjimas mumis. Ilgainiui Udžio arbatos gamintojai tiesiog nebegalėtų tęsti savo darbo. Negaliu to leisti. Net jei visos arbatos parduotuvės išnyktų, bet ūkininkai turėtų jėgų išlikti, mūsų miesto mačios kultūra būtų apsaugota. Turiu imtis veiksmų dabar. Pokyčių vertė nekart įrodyta istorijos. Visomis galiomis siekiame viso pasaulio žmonėms parodyti skanią mačią, sukurti stiprų prekių ženklą. Norisi, kad gera mačia būtų imta vertinti kaip rūšinis vynas ar kavos pupelės. Jei gerą mačią galiausiai pažinęs pasaulis atsisuks jos ieškoti ne kur kitur, o į Udžio miestą – pasieksime savo tikslų ir mūsų kultūros ateitis bus išsaugota. Siekdami tokių didelių tikslų, aišku, turime pirmiausia pradėti nuo savęs.

Ir nuo ko gi „Shimizu-ya“ turėtų pradėti?

TAISHI: „Shimizu-ya“ turi ir istoriją, ir kokybę, tačiau reikia patiemis tuo iki galo pasitikėti. Visi ūkininkai žino, kad jų arbata skani, bet taip mano kažkur giliai viduje. Reikia būti drąsesniems, išmokti meilę savo arbatos kokybei parodyti kitiems, įtikinti, duoti paragauti, papasakoti istoriją. Skanu, neskanu, verta, neverta – tai jau nuspręs patys žmonės. Mūsų užduotis yra sukurti prekių ženklą. Jei bus bent kiek žmonių, kurie supras, ką norime juo pasakyti – mums tai daug reikš.

Tikslus, kuriuose keliame ūkiui, papildome ir visiškai priešingais, kuriuos keliame savo tiesiogiai valdomai „Gochio cafe“. Tai būdas sumažinti japonų tolimą nuo arbatos kultūros, kviečiant paragauti, patirti, suprasti. Tai neveiktų, jei manęs paties nebūtų kavinėje, ir su atėjusiais negalėtume pakalbėti apie vertę ir istoriją. Dėl to kitoms kavinėms savo produktų ir netiekiame.

MIKIO: Japonija turi *sadō* (*chadō*), arbatos ceremoniją, kviečiančią į tradiciją, *wabi sabi* pasaulį. Jaunesni japonai, galvoje turėdami senąsias tradicijas, į arbatą žvelgia iš pagarbos atstumo. „Pats namie taigi negersi“ – galvoja. Man pasirodė, kad taip galvoti siaubingai neapsimoka. Prie japonų prisideda ir užsieniečiai, kurie į mūsų miestą gausiai atvažiuoja pažiūrėti, pavyzdžiui, Byōdō-in šventyklos. Įsivaizduoju, kad jiems įdomu japoniškame kambaryje patirti arbatos ceremonijos kultūrą – tai irgi gerai. Tačiau užvis labiau ir japonams, ir užsieniečiams norėjosi suteikti progą paprastai pasimėgauti nepaprastu skoniu, sumažinti atstumą tarp jų ir mačios. Iš tokios vilties atsirado „Gochio cafe“ – atpalaiduojanti, visiškai neįpareigojanti ir kiek skandinaviško stiliaus.

„Gochio cafe“ ir joje išgertas *matcha* *espresso* puodelis buvo ir mano pirmasis žingsnis susipažįstant su mačios pasauliu. Bet iki šiol jaučiuosi ta tema kvailas. Pasakykit, kaip auginama mačia?

TAISHI: Visiškai neįmanoma to paaiškinti paprastai. Tai supratęs ir pradėjau „Uji Tencha Brothers“ veiklą socialiniuose tinkluose. Norim paaiškinti taip, kad suprastų ir pradinukas. Mokyklose, deja, apie tai niekas nekalba, nors arbata yra didžiulė Japonijos kultūros dalis. Jei nežinodamas perki tik prekybos automatų arbatą plastikiniuose indeliuose už 160 jenų, kaip gali suprasti skirtumą tarp geros ir plastikinio indelio arbatos? Taip ir tirpsta supratimas apie mačią.

Gerai, tuomet padėkite man: kokie didžiausi nesusipratimai, susiję su mačia? Noriu iš anksto pasitikslinti, kuriuos gėdingus klausimus turėčiau išsibraukti.

TAISHI: Didžiausia klaida yra manyti, kad tie arbatmedžiai yra mačios krūmai.

MIKIO: Man toks dalykas atrodė taip įprastai, kad aš net negalėjau pagalvoti, kad to būtų galima nežinoti. Tai kažki kaip buvo aplenkę mano galvą.

TAISHI: Mačia tapo tokia populiari, kad jos pradinės medžiagos nežino greičiausiai 99 proc. žmonių. Paprastai sakant, absoliučiai visa arbata prasideda nuo *chanoki* arbatmedžio. Ir nors skiriasi rūšys, medis tas pats. Svarbiausia, kokiomis sąlygomis tuos medžius augini. Nuo to keičiasi

ir arbatos pavadinimas – senčia, *hōjicha*, ir, pavyzdžiui, mūsų tenčia, iš kurios gaminama mačia.

MIKIO: Tenčios (mačios žaliavos) lapeliai turi augti šešėlyje, užblokuojant beveik 98 proc. saulės spindulių. Likę keli procentai yra visa žalios spalvos esmė: būtent per tuos spindulius susiformuoja taip mėgstamas mačios ryškumas. Kita arbata – senčia – turi labai daug katechino, susikaupusio jos lapeliams augant saulės atokaitoje ir sugaudant absoliučiai kiekvieną spindulį. Mačioje katechino irgi yra, bet ji unikali teaninu, atsakingu už *umami* ir saldumą. Nuo jo ir prasideda magija. Mačia, kaip ir kava, suteikia energijos, bet teaninas tą energiją pratęsia ilgam laikui. Išgėrus kavos, energija trenkia į galvą, tą momentą viskas gerai, bet žiūrėk – taip pat netrukus trenkia ir



nuovargis. Mačios energija švelniai pakyla, taip pat švelniai ir nusileidžia. Beje, visos japoniškos arbatos dedamos į *kyūsu*, mažą arbatinuką, ir plikomos. Išgėrus lieka *chagara* – panaudoti arbatos lapeliai. Įprasta juos tiesiog išmesti, bet kartu išmetami ir labai vertingi komponentai, kurie nespėja ištirpti vandenyje. Gaila juk! Mačia geriama sutrynus lapelius – visą jų gerumą, visas medžiagas gali iki galo išgerti, o gamtai irgi nuo to geriau. Tai yra tiesiog tirpi arbata – išmaišai ir išgeri.

TAISHI: Kitas nesusipratimas – visi mano, kad mačia karti.

MIKIO: Per *sadō* arbatos ceremoniją patiekama koičia – gerokai stipresnė mačios versija. Pagaminta iš prastos mačios? Taip siaubingai kartu, kad neįmanoma gerti. Tačiau, kad ir kiek stiprintum geros kokybės mačią, karti ji niekaip netampa. Mūsų arbata auginama tiesiai gamtoje, derlius nuimamas vieną kart per metus, renkama vien rankomis. Tokią mačią ir sutirštintą gali be jokių problemų ištvirti.

TAISHI: Ir dar: visi mano, kad mes užsiėmę tik vieną mėnesį, vieną kart per metus. Bet vos nurinkus arbatą prasideda kiti darbai – reikia apkirpti, apklostyti medelius, duoti jiems saulės šviesos. Taip prasideda naujas derlius.

Skonis, energija. Ar yra dar kas nors, dėl ko nuo arbatos tolstanti Japonija turėtų prie jos grįžti?

MIKIO: Taishi susipažino su vienos kompanijos darbuotoja. Ji visiškai negėrė mačios, bet sūnus šiek tiek jos davė ir paragino pabandyti, kai turės progą. Praėjo kiek laiko, ir dabar ji sako nebegalinti be jos gyventi. Neišgeri, tai ir diena

neprasideda, ir mygtukas galvoje neišsijungia. Kaip ir kava, mačia gali tapti įpročiu. *Matcha latte* ir kiti gėrimai su priedais irgi gali būti pradžia, bet galų gale vis tiek norėtusi, kad būtų įvertinta gryna mačia, viso skonio pradžia.

TAISHI: Mačia yra kaip meditacija. Ją ruošdamas gali užmiršti viską.

MIKIO: Širdies nuraminimas, galimybė pajusti akimirką turbūt ir yra ta jungtis su *sadō* (*chadō*) tradicija. Senais laikais žmonės tik atsikėlę kaisdavo arbatinį ir gerdavo arbatą – bančią, rudos spalvos arbatą visiškai be jokio kofeino. Dabar japonai namuose nė arbatinio neturi, todėl prisiperka plastikinių butelių su jau pagaminta arbata. Mūsų šeimoje tradicija užsikaisti arbatinį vis dar išlikusi. Ištrokšti – arbata. Valgai – irgi arbatos atsigeri. Norėdami pailsėti išsiberiam senčios. Kai reikia kovot su gyvenimu – mačios.

TAISHI: Daug japonų mano, kad arbata yra per sudėtinga, jos ruošimas – varginantis, užknisantis. Tiesiog niekas žmonėms įtikinamai nepaaiškina, kokių privalumų jų gyvenimui duoda mačia. Todėl ir perka tik arbatą iš automataų. Bet automato išmestas arbatos budelis gyvenimo nepakeis. Todėl ir noriu perduoti kitokią žinią apie arbatą. Siūlome mačią kaip būdą susigrąžinti santykius.

MIKIO: Apie arbatą nereikėtų galvoti kaip apie pernelyg sunkų, bereikšmį dalyką. Arbata ne atima, o prideda laiko. „Kaip jautiesi, kaip sekasi?“ – gali paklausti šalia geriančiojo. Tokio laiko senojoje Japonijoje buvo daug, dabar likę mažiau. Tai turbūt didžiausias plastikinio butelio arbatos sukeltas nuostolis. Štai, Andriau, pasakei, kad buvo skanu. Man pasidarė smagu. Žmonėms, kuriems skanu, irgi smagu.

Kaip atrodo Japonija iš vidaus, ką apie save ir kitus galvoja salų šalies žmonės, kai lietuvius su jais kalbasi japoniškai? Kas jiems svarbu?

„KĄ VEIKIA JAPONIJA“ – knyga apie Japoniją be įvaizdžio, tokią, kokią ją autorius mato, pats tapdamas jos dalimi. Tai ir pokalbiai su žmonėmis, kurie įvairiausiose Japonijos vietose užsiima visiškai skirtingais, bet labai įdomiais dalykais. Tačiau

Andriaus Kleivos knyga apie Japonijos visuomenę išvengia svarbiausio nemalonaus trūkumo, būdingo beveik visiems panašioms mėginimams pristatyti *Kitą* – nė akimirką nekyla pojūtis, kad autorius tyrinėja savo objektą šaltu analitiko žvilgsniu, pasidėjęs jį po mikroskopu tarsi kažkokį keistą egzotišką vabzdį. Veikiau jis virsta jautriu ir empatišku savo aprašomų procesų dalyviu, kuris vis dėlto nepraranda nei tokiam darbui būtinos distancijos, nei puikaus humoro jausmo, nei atidos detalėms. Skaitytojui leidžiama pasimėgauti ir plačiais panoraminiais vaizdais (dažnai pateikiant aprašomos srities statistiką), ir nuostabiomis smulkmenomis, tegalinčiomis atsiskleisti vien tam, kuris ilgą laiką neskubėdamas jomis domisi ir mėgaujasi. Japonų kultūroje „smulkmenoms“ tenka esminis vaidmuo, leidžiantis perprasti „japoniškumo kodus“, todėl menkai Japoniją pažįstantis skaitytojas bus subtiliai įvestas į japoniškųjų socialinių ir kultūrinių ritualų visatą, o Japonijos mylėtojai atpažins daugybę sau artimų motyvų ir taip pat neišvengiamai naujų, „kleiviškų“ Japonijos veikimo aspektų. Nuostabūs ir stulbinantys įvairove japoniško maisto, sveikatos apsaugos, populiariosios kultūros, kosmetikos, būsto nuomos ir būsto filosofijos, naktinio gyvenimo ir kiti pasauliai skaitytojui bus parodyti su žaviu lengvumu, tačiau kruopščiai ir dėmesingai. Sužinosite netgi tokius dalykus, kodėl lietuviai japonams savo reakcijomis gatvėje atrodo panašūs, kodėl japonai yra tokie ilgaamžiai ir kodėl banginis, priplaukiantis prie Džamamio salos, yra vardu S. Tai neabejotinai viena įdomiausių knygų apie Japoniją, kokią man yra tekę skaityti. | **DR. ARŪNAS GELŪNAS**, Lietuvos nacionalinio dailės muziejaus direktorius

tai ir žvilgsnis ten, kur atvykėlis vargiai pateks, o patekęs – nedaug ką supras. Į japonišką laidotuves. Į japonišką medicinos įstaigą. Čia ir istorijos apie tai, kaip japonai žiūri į maistą ir ką jie valgo. Kuo jie tiki ir kodėl. Kaip renkasi būstą ir kokie japoniškos kaimynystės ypatumai. Kaip japonai dirba ir ką jie veikia, kai randa laisvo laiko.

Tai ne bandymas pasijusti višažiniam, o smalsus, gyvas, asmeniškasis ir autentiškasis žvilgsnis į Japonijos kasdienybę iš vidaus. Žvilgsnis, kupinas pagarbos, noro suprasti ir gebėjimo pasijuokti iš lietuvių ir japonų skiriančių, o kartais – siejančių dalykų.



Pirkite internetu
www.tytoalba.lt