

Jámbor Ildikó

Motoros kacsá voltam Japánban

Mongol folt

Nem tudom, hogy mi lehet a gyökere annak a megérzésnek, hogy a japán és a magyar nép között valami mély és ősi, régről való kapcsolat van – mondom a toyamai Khosikaikan Hotel éttermében a két amatőr színházi társulat barátságát megpecsételő díszvacsorán Mr. Izumi Yosidának – már a Don Perignon után – oldott hangulatban, igazi kíváncsisággal a hangomban.

A válasz hasonlóan könnyed és sejtelmes: Mongol folt – szögezi le. Majd hozzáteszi: egyes elméletek szerint a két nép ugyanattól a keleti őstől származik, s a kései utódok némelyikében a csecsemők tomporán felfedezhető egy kékes szürke, olykor alig észrevehető elszíneződés, a mongol folt. Erről aztán nem is váltunk szót többet. A hétfogásos vacsora francia szertartásrend szerint zajlik, hideg kacsamájjal, spárga zselével, félig sült steakkal, de nem hiányozhat a nyers halakból összeállított egzotikus szasimi sem, és a végén az utánozhatatlan japán édességek, amelyek kinézetre cseresznyevirágra emlékeztetnek, s csak éppen annyira édesek, hogy megcsiklandozzák az ízlelőbimbót. A társalgás nagy szeretetben zajlik. A debreceni Színházi Stúdió és Japán Kulturális Központ 35 éve ápol kapcsolatokat a toyamai Hirosi Koizumi vezette Bungeiza Gekidannal, az ottani amatőr társulattal, s mint ilyen, részese a két évenként Toyamában megrendezendő Gyermekszínjátzó Világfesztiválnak, a PAT-nak (Performing Arts in Toyama). A vacsora szigorú ültetési rendjét mindenki komolyan veszi. Az egyik oldalon mi nyolcan, a Debrecenből érkező magyar játsszók foglalunk helyet, szemben a Bungeiza színészei, valamint a városi és tartományi előkelőségek. A japán társulat tagjai a sokéves kapcsolat alatt már előadták Pinczés István rendezésében Örkény *Tótkját*. A szertartásosan felhordott fogások és tósztok után átadjuk ajándékainkat, s mindannyian kapunk is valamit: apró, névre szóló figyelmességeket. Mivel március van, én a férfiaknak magyar hímes tojást ajándékozok, a velem szemben Kasai Sensei, a helyi balett-társulat vezetőjének, Haruka Kasainak egy kalotaszegi viseletes babát. Gyönyörű lakk dobozt kapunk a csoport vezetőjétől, s a tartózkodásunk idejére pedig színes kiadványokat, térképet, városkalauzt. Társaim tíznél is több alkalommal jártak Toyamában. A megbetegedett csoportvezető helyett jöttem annak ürügyén, hogy az alapításkor, egyetemistaként valóban volt közöm a Stúdióhoz, azóta másfelé vitt a sorsom, inkább menedzselem a színházat, meg színikritikákat írok. Most viszont van néhány mondatos szerepem japánul: motoros kacsá vagyok egy mesejátékban (harmincöt év után színpadon ismét) s éppen Japánban.

A japán iskola

A fellépések délelőtt 11-kor vagy délután 2-kor kezdődnek Toyama és a hozzá tartozó települések iskoláiban. Mivel most még javában tart a tél, a bejáratnál szigorúan cipőt váltunk. A kihelyezett textillábbelik minden belépőnek kötelezőek, a cipőinket kis szekrényekben helyezhetjük el, s mindjárt bemehetünk az öltözőnek kialakított osztályterembe. Közben zajlik az oktatás, az előadásra a tanórákat követően a nagy, színpaddal ellátott tornateremben van lehetőség: a hatalmas tere ilyenkor fűtik csak nagy teljesítményű olajüzemű hőszugárzókkal. Kezdetben eléggé érezni a szagát, de hatékony, mert a gyerekek nagyság szerint kis padokon, sokan a padlón ülnek, nem fáznak.

Első színpadi fellépésem döbbenete: több száz fehér maszkos fegyelmezett kisgyerek néz velem szemben, teljes csendben. Noha a japán technikai csapatot minden helyszínre mi viszük magunkkal, a gépezet olajozottan működik: a mozgékony, középkorú hölgy által vezérelt háromtagú stáb még egy szelíd mosolyú fiatalemberből s egy idősebb szemüveges szakiból áll. Ők szerelik fel a mikroportokat, vezérlik a függönyt, s építik a guruló díszletet. Egy-egy iskola színházterme irigylendő felszereltséggel bír, jó lenne nálunk ilyen akárcsak egy megyszékhelyen!

A tanulók nagyon fegyelmezettek, többnyire formaruhát viselnek, s a tanórai szünetekben apró manóként futkosnak fel-alá kezükben seprűvel és lapáttal az épületben. Ők takarítanak, így hát ők is ügyelnek a rendre. A közös mosdóban szintén cipőt kell váltani. A WC-k között van hagyományos angol típusú és higiénikusabb „keleti guggolás” is. A folyosón kihelyezett mesekönyvek ösztönzik olvasásra a legkisebbeket: az összes klasszikus: Grimm, Andersen is a választék között van. Mi Arút kiskacsát játsszuk. Nem ismeretlen a gyerekek előtt a történet, főképp, hogy az – áttételesen - az iskolai megaláztatásokról szól. A fegyelem és udvariasság számos jelét tapasztaljuk: az egyén minden esetben a közösségnek rendeli alá magát. Egyszer volt alkalmam tapasztalni (kétszer kéthetes kinntartózkodásom alatt), amint az iskolaigazgató éppen a Hajdú-Biharba induló énekkarosokat igazította útba kemény szavakba foglalva, mit hogyan kell tenni. A csúcstechnika országában egyetlen gyereknél sem láttam mobiltelefont, s érdekes, az iskolai alkalmazottak magas aktahegyek között végezték az adminisztrációt. Az iskola homlokzatán egyébként is japán köszöntések nagyméretű feliratai emlékeztetik a legkisebbeket, mikor mit kell mondani: Arigato, Konyicsiva (Köszönöm, Kérem)...

Az előadásunkat, amelyet minden esetben egy helyi produkció előz meg (Koto művészek játéka vagy tradicionális japán tánc vagy balett) nemcsak tapssal, szóban és virággal is megköszönik: Egy (véltetően előre felkészített) tanuló udvarias szavakkal mond véleményt.

Kamoshika

Az imizui iskolában keskeny nyitott folyosó vezet át egyik épületből a másikba. A hegyi falucska mélyebb pontján helyezkedik el az intézmény, fölnezünk a magaslatra, és egy szokatlan tehénszerű állat tűnik elő a fák mögül, és szemlél minket. Kamoshika, a barna szőrű, vastag nyakú, kis szarvú kecskeféle. Később találunk is egy mesét, amelynek a kamoshikák a szereplői, (talán előadjuk). A szigetország különleges flórája és faunája egyébként is nagy élménye az idelátogatóknak. Toyamából Naganóba, majd Tokióba tartó utunkon, az ablakon kinézve a fákon függeszkező majomcsapatot is láttunk. Unazukiban a hegyi üdülő faluban a folyó közelében járva szokatlanul vehemens rovarok csípnek meg (ez már nyáron történik), s a tokiói napon felpirosodott lábbal járok a városban. A toyamai, egyébként újjáépített Sógun vár és japánkert melletti vízen vadkacsák szürcsölik a vizet, s a sűrű közlekedésű városban változatos madárhangokat is hallunk. Később derül ki, hogy a közlekedési lámpa szól madárhangon, hogy a látássérülteket is eligazítsa. Némely állatot a tányéron látunk viszont, de abból tudjuk, hogy kedvelik, mert rendszeresen fogyasztják. A tempura speciális panírban kirántott rákfélét is jelent, s a vendéglátóink jóvoltából a különleges ízű apróhalat, az ájut is megízlelhetjük. Ez annyira kedvelt, hogy a közönség egyik kedves tagjától búcsúzóul áju alakú süteményt is kapunk. Az alacsony lombkoronájú fák egyszerre emlékeztetnek a mediterrán növényzetre és a fenyőkre. Sok az örökzöld, végláthatatlan rizsföldeken megyünk keresztül, sőt minden kicsi ház mellett is van egy-egy parányi rizsparcella. A táj kékesszürke ködben lebeg (különösen télen), s a pára még a fényképezőgépet is megtréfálja. Amikor a hegyeket próbáljuk befogni, a felvételen semmi nem látszik. Pedig ott volt!

Tonkatsu és Umesu

A kulináris élvezeteknek számtalan módja és helyszíne van Japánban. A szálloda (Ana Crown Plaza Hotel) kontinentális reggelije is tartalmaz mindent, ami világtrend (ne feledjük: az amerikai étkezési kultúra legalább annyira nyomot hagyott a japán gasztronómián, mint az európai). A kínálatban van számos péksütemény, zöldség (igaz, nekünk magyaroknak túl kevés és túl kis adagokban), de a változatos halfogások is ott vannak a reggeli asztalon: szárított és füstölt halak, alga, ismeretlen tengeri növények, erjesztett kelkáposzta, azaz kimcsi, természetesen virsli, tojás, bacon. Az ebéd és vacsora fogások már igazi örömforrások tudnak lenni: a tonkatsu, a panír miatt a rántott hús nálunk is megszívlelendő változata. Hátha még saját őrlésű szezámmagos öntettel ehetjük! A sabu-sabu (erre külön éttermek vannak) lehetővékonyra szelt marha, és zöldségszeletek rotyogó

szószban saját kézzel elkészített fő fogás. Igazából jó sörük van, manapság divatos az ásványvízzel hígított és dobozolt whisky, a highball, a speciálisan érlelt szilvalikőr, az umesu, és aki bort akar inni, megteheti: többnyire portugál és olasz fajtákból válogathat. Még ebben az évben megfordulok Lisszabonban: a portugál és japán kapcsolat leginkább a gasztronómiában nyilvánul meg: a sabu-sabu, a panírozott rák a portugál konyhában is (talán ott előbb volt), s még az Obrigado szó is meglepő nyelvi közösséget mutat az *Arigato – köszönöm* szóval!

Onsen

A művészi szintre emelt fürdő kultúra Japán különleges ajándéka: egyszerre tradíció, lelki és testi megújulás és közösségi élmény. A Sasamine Hotelbe jeges úton köhögő autóbusszal érkezünk fel a februári alkonyatban. Kimonót öltünk és nemként külön-külön megyünk a fürdő szentélyébe, előbb a tükrök előtt kikészített illatszerekkel tisztálkodni, majd merülni a forró és még forróbb, aztán pedig a jéghideg vízbe, és a kinti medencében a szabadban gyönyörködni a tájban. A lakrészem fürdőszobájának zárt üvegfala a hófödte hegyekre néz, közvetlen előtte egy japánakác, ki se kell mennem az ajtón a páratlan élményért. A recepció helyi termelők originális portékáit lehet megvenni, egy szezámolajat választok.

A nyári turnén Unazuki hegyeibe megyünk fürdőzni: lenyűgöző a kilátás, és a szállodában tradicionális a hálószoba. Az egzotikus vacsora után (langusztát és escargótt is eszem) megágyazva a tatamin, a kilátás a folyóra és a helyi vasútvonal állomására néz. A széles sekély folyón egy híd ível át. A kivételes látványt képeslapon is megkapjuk, de elmondhatatlan. A folyó menti kövek laposak, a szürke különféle fémes és matt árnyalatai, oválisak, szögletesek. Annyira más ez a vidék, mint amit megszoktunk! Másnap a híres gyorsvasúton utazunk a fővárosba. Tokió építészeti csoda. A belvárosban, a Ginzán észreveszem: a felhőkarcolók burkolatán ugyanazok a színek köszönnek vissza, mint Unazuki köveiben! Ez az egység és különbözőség jellemzi ezt a gazdag országot. Meg az otthonosság, aminek gyökere a vendégszeretet, vagy valami más?