

# TANA TORAJA

## SULAWESI

V BOLJ KOT NE ODROČNEM HRIBOVJU JUŽNEGA SULAWESIJA SE RAZPROSTIRA DEŽELA TANA TORAJA. IME, KI V PREVODU POMENI LJUDJE IZ HRIBOV ALI PO DOMAČE GORJANCI, SO JIM DAVNO TEGA NADELI NJIHOVI JUŽNI, BOLJ DOLINSKI SOSEDEJE BUGJI. KLJUB TEMU DA JE INDONEZIJA NAJVEČJA MUSLIMANSKA DRŽAVA NA SVETU, ŽIVIJO TU V HRIBOVSKIH PREDELIH PREDVSEM KRISTJANI. EDEN OD RAZLOGOV SO PRAV GOTOVO ZGODOVINSKA DEJSTVA, DRUGI PA NJIHOVA PRAV POSEBNA LJUBEZEN DO SVINJINE IN PALMOVEGA VINA, KI SE MU NISO PRIPRAVLJENI KAR TAKO ODREČI.

### HIŠE IZVORA

Narava tu ni skoparila z zelenjem in bujna tropska preproga je pravi balzam za oči in dušo. Le hiše, ki so posejane med riževimi in kavnimi polji, so prav pošteno čudnega videza. Kot nekakšne mistične ladje na kolih ali mogočna bivolja rogovja se vzpenjajo robovi streh nekam predrzno visoko v zrak. To so tongkonani, bogato okrašene torajanske tradicionalne hiše ali hiše izvora. So last neke družine ali klana in jih ni moč kupiti ali prodati. Nasproti le-teh stoji ponavadi še kopica podobnih manjših zgradb, ki služijo kot shrambe za shranjevanje riža. Kljub temu da dandanes ljudje raje živijo v bolj modernih zgradbah, pa igrajo tongkonani še vedno sila pomembno vlogo v družinskih srečanjih in ceremonialnem življenju. Veliko torajancev je odšlo v preteklosti za delom v tujino, tako se sedaj regija kljub odročnosti razvija znatno hitreje kot ostali predeli, saj zdinci iz tujine pošiljajo domov čedne denarce, kar se opazi tudi v vedno novih bogato okrašenih tongkonanih.

### SANJSKI POGREB

Nekoč znani kot lovci na glave, ki so bile priljubljen grobni dodatek ob pokopu vaškega poglavarja, pa danes Torajanci slovijo predvsem po svojih veličastnih pogrebnih slovesnostih. Kot da bi ti ljudje živeli z enim samim namenom – da bi umrli. Srečen prehod duše v onstranstvo je namreč možen le na hrbitih žrtvovanih živali, kjer najpomembnejšo vlogo igrajo njihovi ljubljenci, vodni bivoli. Več kot jih družina pokojnika žrtvuje na takem slavlju, lažje bo duša našla svoj mir in se kot dobri duh vrnila nad domačo hišo. Zavedajo se, da je potrebno za pogrebno slovesnost nameniti nič manj kot svoj maksimum, ki si ga lahko privoščijo. V nasprotnem primeru se bo namreč nemirna duša, nezadovoljna s svojim pogrebom, vrnila nad domačo hišo in prinesla bolezen, nesreče, slabe letine in ostale nevšečnosti.

Ker je pogreb strošek, ki se včasih dvigne tudi na več deset tisoč evrov, ni nič nenavadnega, če truplo pokojnika čaka v domači hiši tudi po več let, preden sorodniki od blizu in daleč ne zberejo potrebnih sredstev. Ves ta čas umrli za njih sploh ni mrtev, ampak naj bi bil le bolan in spi. Najprimernejši čas za pogrebe je poletje, ko je na polju zatišje pred žetvijo in se lahko vsi posvetijo pogrebnim pripravam. Vsi darovi sorodnikov v obliki bivolov, prašičkov in kokoši se skrbno zapišejo in veljajo kot obveza, da se ob naslednji taki priložnosti darovanje vrne. S tem se ohranjajo in krepijo družbene in družinske vezi, po obrednem zakolu pa se vse meso razdeli med pogrebce, katerih je na pomembnejših pogrebih ogromno. Rogove žrtvovanih bivolov nato nabijejo na poseben kol pred domačim tongkonanom v čast in slavo pokojniku in naslednjim rodovom.

### SKALNE GROBNICE

Celotna pogrebna slovesnost je podvržena strogim ceremonijam, nakar truplo zaprejo v skalno grobnico, pred katero so včasih postavili še kipec z natančnimi potezami pokojnika – Tau Tau, narejen iz jackfrutovega lesa. Nekaj teh kipcev, oblečenih v pokojnikova oblačila, z očali in pričeskami še vedno z visokih pečin zre nad sveže zelena riževa polja, ribnike in domače vasi daleč naokrog. Tja nekam v večnost, v Pujo – njihova nebesa, kjer bodo vsi zopet združeni pod domačim tongkonanom.



tekst & foto: Peter Erzen



# JAPONSKA



HITRI VLAKI



HITRA HRANA

**JAPONSKA JE NAJBOLJ ČISTA IN UREJENA DEŽELA, KAR JIH POZNAVA. SEVEDA PA TO NI VSE. JAPONSKA KULTURA NAJU JE PREVZELA, ŠE PREDEN SVA JO SPLOH OKUSILA – ŽE MED NAČRTOVANJEM POTI. PREVZAME TE VSE, NAJBOLJ PA HITRI VLAKI, HRANA IN FESTIVALI.**

## SUPER HITRI VLAKI

Japonski super hitri vlaki, imenovani Šinkansen, povezujejo večja mesta na Kjušuju in Honšuju. Da so kar se da učinkoviti, so zgradili posebno železniško omrežje samo za vlake te vrste, tudi peroni so običajno ločeni od ostalih delov železniških postaj. Tako kot slovenski vlaki, tudi šinkansen potrebuje poltretjo uro za razdaljo med obema največjima mestoma v državi. To, da je razdalja med Osako in Tokijem štirikrat večja kot med Ljubljano in Mariborom, pove kar nekaj o hitrosti teh vlakov (oz. počasnosti naših). Šinkansen tipa Nozomi (»upanje«) se večji del poti, ki je brez ostrih ovinkov in pretiranih naklonov, vozi s hitrostjo 300 km/h. In so neverjetno točni. Če vlak zaostane za več kot 60 sekund, to Japonci že razglasijo za zamudo. Povprečna zamuda znaša 0.4 minute, leta 2002 pa izjemoma 0.7 minute zaradi močnih tajfunov.

Ko sva se vozila s šinkansenom, njegove izjemne hitrosti niti nisva občutila. Dokler nisva na postaji v Himeji-ju (mestece z najlepšim gradom na Japonskem) čakala svoj vlak in je mimo prihrumela železna pošast s polno hitrostjo. Izredno zanimivo se nama je zdelo tudi to, kako ljudje na peronih popolnoma mirno in potrpežljivo, brez prerivanja, čakajo v vrstah na vlak, ki se vedno ustavi na točno določenem mestu. To, da so ob dnevnih konicah posamezni vagoni rezervirani samo za ženske (da bi ob nepopisni gneči preprečili otipavanje), pa je tudi pohvale vreden fenomen. Samo ena pomanjkljivost je: za dvotedenski railpass, ki ti omogoča neomejeno vožnjo z vlaki in nekaterimi avtobusi, boš odšel dobrih 70.000 tolarjev.

## GOBE, ALGE ALI SUŠI

Če nisi navajen surovih rib in ostalih morskih sadežev, so ti na Japonskem še vedno na voljo različne vrste gob, morskih alg in nenavadne zelenjave (npr. sladek krompir). Najbolj zanimive so t.i. okonomiyaki restavracije, v katerih ti kuhar pred teboj, na ogreti plošči, skuha večerjo, ali pa ti samo prinese sestavine, vklopi ploščo, »za štedilnikom« pa se moraš znajti sam. Ob tem ti kak japonski prijatelj še kako dobro koristi, če ne želiš ostati lačen. Vse običajne restavracije imajo svoje izložbe, v katerih je razstavljena do potankosti izdelana plastična maketa hrane na krožniku, da si lahko še pred vstopom ogledaš, kaj je na voljo in za kakšno ceno. Zelo priročno, še posebej, če ne znaš japonsko in krožnik z najbolj zanimivo vsebino slikaš z digitalnim aparatom, nato pa natakarkarju pokažeš svoj izbor. Tretja vrsta restavracij pa so t.i. suši-bari. Na sredini prostora stojijo kuharji in »v živo« pripravljajo različne vrste sušija. Okrog njih pa je napeljan tekoči trak, na katerega polagajo male krožničke z različnimi vrstami sušija, ki si jih nato gostje, ki sedijo okrog traku, po mili volji naberejo po cele kupe. Vsaka vrsta sušija ima svojo barvo krožnika in vsaka barva ima določeno ceno. Na

koncu natakarkar prešteje krožnike in zaračuna suši glede na barvo krožnika. V vseh restavracijah vedno dobiš zeleni čaj brezplačno. Sicer pa se cene hrane v restavracijah gibljejo od 1500 tolarjev naprej – če si skromen. V supermarketih lahko kupiš »bento« - že pripravljeno kosilo, ki ti ga na blagajni pogrejejo v mikrolavki in »postrežejo« s palčkami. Ta kosila dobiš že od 800 tolarjev dalje in so prav tako zelo okusna.

## JAPONSKA KULTURA IN FESTIVALI

Nič ni nenavadnega, da na ulicah srečuješ Japonke, ki se sprehajajo v tradicionalnih kimonih, je pa že mnogo več ljudi, ki so oblečeni že po zahodnih trendih. Predvsem mladi imajo navado, da se oblačijo v kostume svojih najljubših stripovskih junakov, kar se nama je zdelo precej nenavadno in nedoumljivo.

Na splošno velja, da moraš imeti kar precejšnjo srečo, da na Japonskem srečaš gejšo. Uspelo nama je v Kyotu, kjer sva po celovečernem sprehodu le opazila eno lebdečo postavo v kimonu, z belo napudranim obrazom.

Najboljši način okušanja japonske kulture pa je gotovo obisk kakšnega izmed festivalov. Pravijo, da se v vsakem trenutku nekje na Japonskem odvija festival. Midva sva si izbrala Festival ognja v mestecu Usuki. Tam sva si med tisoči domačinov ogledovala z ognji obsijane, v hrib izklesane kipe bude, hkrati pa poslušala zvoke bobnov, ki so odmevali v od ognja obžarjeni dolini, polni ljudi. Po dolini se je sprehajalo vse od mladenk v letnih kimonih, imenovanih yukata, do starčkov in razposajenih otrok. Ker sva bila edina tujca daleč naokrog, sva bila precejšnja atrakcija, še posebej mojih 196 cm, s katerimi sem, milo rečeno, nekoliko izstopal iz množice. Zgodilo se je, da je iz množice skočil predme kakšen začuden Japonec in se nadvse čudil moji višini. Kasneje sva se pridružila njihovemu plesu tipa kolo in si povrh še prislužila rutice za brisanje potu. To pa je bil šele uvod v nepozabna dva tedna Japonske, dežele, ki jo priporočava vsakomur, pa naj mara suši ali ne.

