

АКЕВОНО

Bulletin- SOCIETY FOR MACEDONIAN-JAPANESE FRIENDSHIP AND COOPERATION

МУГРИ

ISSN 1409-6757

Билтен - ДРУШТВО НА МАКЕДОНСКО-ЈАПОНСКО ПРИЈАТЕЛСТВО И СОРАБОТКА

Skopje, vol. XVI, No 4, oct. nov. dec. 2010 - Скопје, год. 16, бр. 4. окт. ноем. дек. 2010 г.



Зима

Содржина:

Профил на нацијата: Влада и дипломатија (II), подготвил д-р Оливер Каранфилски (стр. 3-5); **Факти и бројки за Јапонија:** Празникот на црешната во Јапонија, подготвила: д-р Слободанка Стефановска (стр. 6-8); Доделена престижната награда на јапонската фондација за 2010 година, подготвил д-р Коста Балабанов (стр. 9-10); Состанок на Извршниот и Надзорниот одбор на Друштвото за македонско - јапонско пријателство и соработка, подготвил: д-р Сергеј Милошевски (стр. 11 - 12); д-р Коста Балабанов; **Што сакам да знам за Јапонија (VII)** - Како се хранат Јапонците и каква храна тие јадат? (стр. 13 - 17); **Глетки од Јапонија:** Традиционални годишни настани во Јапонија (II); подготвил д-р Сергеј Милошевски (стр. 18 - 21); **Бракот и венчалните церемонии во Јапонија:** приказната за Изанаги и Изанами, подготвила м-р Сања Адаип (стр. 22 - 27); Гимнастика на мозокот кај Јапонците, подготвила д-р Јелена Димитриевиќ (стр. 28 - 29); **Спорт забава и рекреација:** Јапонија победник на азискиот фудбалски куп подготвил д-р Јован Лазаров (стр. 30 - 31)



Есен

ПРОФИЛ НА НАЦИЈАТА

ВЛАДА И ДИПЛОМАТИЈА

Позначајни компоненти на Владата (II)

Избори (senkyo seido - сенкјо сеудо)

Јапонија го има усвоено својот национален изборен систем уште од времето на промовирањето на Уставот на Империјата Јапонија, на 11 февруари 1889г. Проширувањето на правото на глас, коешто отпрвин било ограничено само на мал дел од возрасната машка популација, се одвивало постапно и кулминирало со воведување целосно и општо право на глас, набргу по завршувањето на Втората светска војна.

Предвоен сисџем

Првите национални избори за Претставничкиот дом биле одржани во 1890 г., но тогаш правото на глас било ограничено на мажите кои платиле годишен износ на даноци од 15 јени (според сегашен курс тоа е помалку од 15 евроценти; заб. авт.), или повеќе. Во следните три и половина децении бројот на гласачите со право на глас пораснал, од нешто помалку од 500 илјади, на околу 3 милиони. Законот за општото право на глас за мажите, донесен 1925 г., го зголемил изборното тело на околу 12 милиони гласачи, давајќи им право на глас на сите машки жители со наполнети најмалку 25 години, додека на жените правото на глас не им било дадено дури до декември 1945 г.

Пред 1945 г. постоеле малку можности за учество на обичниот народ во власта во Јапонија. Членовите на Претставничкиот дом биле избирани, но позициите и местата во Домот на великодостојниците биле добивани или со именување, или со наследување. Локалната власт ѝ била непосредно потчинета на централната власт. Локалните собранија се избирале од народот, но префектуралните гувернери биле именувани од страна на државната власт. Градоначалниците се именувале од страна на префектуралните гувернери, но од листа на имиња, претходно поднесена од страна на градските собранија. Главните луѓе, началниците на селските единици и на помалите градови биле избирани од страна на нивните респективни локални собранија.

Современа ѝракса

Изборниот систем го добил својот сегашен облик со изгласувањето на Законот за избори во јавната администрација, во април 1950 г. Сите граѓани на Јапонија имаат право на глас, доколку се на возраст од најмалку 20 години и доколку го исполнеле условот за престој од најмалку три месеци (за гласање на локалните избори). Кандидатите за јавни функции мораат да го исполнуваат условот за возраст за која било функција. Членовите на Претставничкиот дом, како и на префектуралните и локалните собранија мораат да бидат најмалку на возраст од 25 години. Членовите на Советничкиот дом и префектуралните гувернери мораат да имаат најмалку 30 години.

Јапонија има сеопфатен изборен систем, којшто ги регулира сите нивоа на власт, од завршувањето на Втората светска војна. Според сегашниот изборен закон, членовите на сите законодавни тела, вклучувајќи ги и двата дома на парламентот, како и на префектуралните, месните и селските собранија, се избирани на народни општи избори. Извршните политички функционери, вклучувајќи ги префектуралните гувернери и градоначалниците, како и другите главни функционери во локалната власт, исто така се избирани на народни избори. Премиерот, кој се избира од страна на Парламентот, е единствениот извршен политички функционер кој не се избира директно со гласот на народот. Денес, изборите за половина од 252 членови на Советничкиот дом, се одржуваат секои три години, заедно со општите и изборите во префектуралните региони. Во Претставничкиот дом, 511 члена се избираат со мандат од четири години и тоа вообичаено се случува на избори кои се одржуваат без определена динамика, по распуштањето на домот од страна на императорот, извршено на барање на премиерот. За повеќето префектурални и локални извршни функции и собранија, изборите се одржуваат секои четири години.

Двете национални законодавни тела традиционално се состојат од повеќе членови од секој изборен регион, но големина-та на регионите се менувала низ времето. Денес, сите 511 члена на Претставничкиот дом, како и околу четвртина од членовите на Советничкиот дом се состојат од различен број избрани членови во секоја од изборните единици. За разлика од праксата во Европа, при изборите за Претставничкиот дом не постои пропорционална формула за доделување на местата во повеќечленските региони според пропорциите на гласови кои ги добиле партиите. Во спротивно, победниците се избираат помеѓу оние кои добиле најголем број гласови во секоја изборна единица, почитувајќи го правилото дека секој избирач носи еден глас. Сепак, во 1983 г., пропорционалниот систем на претставување беше воведен при изборите за 100 места во Советничкиот дом, кои се избираат на општонародни избори.

Со цел да се постигне вистинската пропорција на претставување помеѓу различните изборни региони во Претставничкиот дом, за бројот на места во Парламентот, што се доделуваат за секој регион, се одлучува врз основа на бројот на населението. Во ситуација на брз пораст на популацијата во јапонските градови и предградија, што се случуваше по 1950 г., бројот на места доделен на определени градски и приградски единици беше нерамномерно поделен и беа создавани нови изборни единици. Ова резултираше со вкупен пораст во бројноста на Домот, од 466 места во 1946 г. до 511 места во 1993 г. Како и да е, состојбата на определена несоодветно мала застапеност на градските изборни единици, продолжува и натаму. Во 1991 г., бројот на луѓе од најгусто населените (урбани) региони, претставувани од поединечен член на Парламентот, сè уште беше барем трипати поголем одошто бројот на претставувани луѓе од најмалку населените (рурални) области.

Системот на изборни единици со средна големина (*chu senkyoku sei* - чу сенкјоку сеи), во кој секој регион испраќа меѓу три и пет претставника во Долниот дом, често е критикуван во седумдесеттите години на минатиот век, како основа која генерира политичка корупција.

Како одговор кон укажувањата на јавноста за континуираното постоење на „парична политика“, во раните деведесетти години се започна со сериозни, но внимателни и обмислени реформски мерки, коишто ќе резултираат со пропорционално репрезентирање и со помали изборни единици при изборите за Претставничкиот дом.

Политички реформи

Либерално-демократската партија (ЛДП) двапати не успеа во напорите да направи политички реформи: во време на премиерите Kaifu Toshiki (Каифу Тошики, 1931 -) и Miyazawa Kiichi (Мијазава Киичи, 1919 -). Ова резултираше со губење на позициите на ЛДП во 1993 г., по цели четири декади поминати во улога на владеачка партија. Во 1993 г. коалицијата на опозиционите партии формираше влада, со Hosokawa Morihiro (Хосокава Морихиро) како премиер, а ЛДП стана опозициона партија. На почетокот на 1994 г. кабинетот на Hosokawa конечно успева да изгласа пакет политички реформи во Парламентот, но за тоа беше неопходно претходно постигнување значаен компромис со ЛДП. Законодавството бара фундаментални промени во изборниот систем за Претставничкиот дом, од што ќе произлезат неизбежни прераспорежувања во односите помеѓу партиите на јапонската политичка карта. Најважните делови од законите за политички реформи се следните:

Во изборниот систем: бројот на местата во Претставничкиот дом ќе биде намален, од сегашните 511 на 500. Тука ќе бидат претставени:

1. Изборни единици со по еден претставник: државата ќе биде поделена на 300 изборни единици, па секоја ќе избира по еден, и ќе биде претставувана од еден пратеник во Претставничкиот дом.
2. Пропорционално репрезентирање: во одделна постапка, државата ќе биде поделена во 11 регионални изборни блокови, така што преостанатите 200 члена на Домот ќе бидат избрани во вакви мултипозициски блокови, врз основите на пропорционално репрезентирање. Една партија мора да освои најмалку 2% од гласовите за пропорционалната репрезентираност, за да добие најмалку едно место во Домот.

За изборниите фондови: по период од пет години, секако собирање финансиски фондови од страна на индивидуалните кандидати, ќе биде забрането. Во транзицискиот период, на секој кандидат ќе му биде дозволено да формира едно тело за придобивање фондови. Тогаш, ваквото тело ќе може да прими годишни донации, во износ од најмногу 500 илјади јени (денес: околу 4.500 евра; заб. авт.) од која било поединечна организација или фирма.

Државни субвенции за политичките партии: Владата ќе ги субвенционира застапените политички партии до граница од 40% од износот на вкупните приходи коишто партијата ги остварила по основ на политички придонеси во текот на претходната година. Целта на ваквите субвенции е да компензира за ограничувачките одредби, дефинирани во однос на придонесите кон изборните кампањи, дадени од страна на приватниот сектор.

Администрација

Јапонскиот изборен систем е под надзор на изборни административни комитети, кои функционираат во рамките на секоја од административните единици на земјата, односно префектурите, градовите, помалите населени места и селата. При изборите за локална и регионална власт администраторите им асистираат на изборните комисии во извршувањето на секојдневните задачи при менаџирањето на системот.

Законите кои регулираат што е прифатливо однесување при водењето изборни кампањи во Јапонија се екстремно детални и строги. Периодите во кои е дозволено водењето кампањи, прибирањето фондови и трошењето на истите, како и прашања од типот колкав број постери е дозволен, се многу прецизно наведени. Практикување на спонзорирање активности на изборните единици од страна на партиите, одење од врата до врата со цел да се добие поддршка од гласачите, како и давање подароци од страна на кандидатите и нивните поддржувачи, се забранети. Ова се првите промени и корекции во изборниот систем за Претставничкиот дом по 1947 г.

Советнички дом (Sangiin - Санџиин)

Советничкиот дом е едно од двете изборни тела кои го сочинуваат Парламентот. Според повоениот Устав (по Втората светска војна) на Јапонија, Советничкиот дом е замена за Домот на великодостојниците, во кој важеа принципите на наследување и именување, а кој беше воспоставен според одредбите на Меици-уставот. И покрај тоа што Советничкиот и Претставничкиот дом ја делат моќта, вториот доминира при донесувањето на легислативата, предлагањето кандидати за премиер, прашањата во врска со буџетот и меѓународните договори и спогодби. Секои три години, половината од 252 претставника во Советничкиот дом се избираат на народни избори, со мандат од шест години, кој не се прекинува во случај на распуштање на Претставничкиот дом. Сто од местата се пополнуваат со пропорционален систем на претставување, а преостанатите 152 места се пополнуваат преку системот на префектурални региони.

Претставнички дом (Shugiin - Шуџиин)

Претставничкиот дом е Долниот дом на Парламентот. Согласно одредбите од Уставот на Јапонија, Претставничкиот дом и неговите колективни одлуки имаат примат врз Горниот (Советничкиот) дом во прашањата на легислативата, буџетот, ратификацијата на меѓународните договори и селекцијата на кандидати за премиер. Претставниците, чиј број изнесува 511, од јули 1993 г., се избираат на народни избори. Нивниот мандат е во траење од четири години, освен во случаите кога доаѓа до распуштање на Домот, пред истекот на нивниот мандат.

Откако ќе се усогласат сите детални мерки во имплементацијата на политичките реформски закони од 1994 г., претставниците во овој дом ќе бидат избрани до новиот број, кој изнесува 500 члена на Долниот дом, согласно одредбите на новиот изборен систем.

(Во следниот број: Политички партии)

Користена литература:

“Japan: profile of a nation” од група автори, прво издание, 1994; Kodansha International Ltd., Tokyo, Japan; превод и адаптација на авторот.

Проф. д-р Оливер Каранфилски

ПРАЗНИКОТ НА ЦРЕШАТА ВО ЈАПониЈА

Оваа статија ве вовлекува во бескрајно чувство на среќа, поврзано со пролетта, сончевото сјаење и топлина, како и експлозијата од бои од расцутените растенија. Во статијата ќе ја посетиме Јапонија, земја која повеќе од триесет дена живее обвиткана во бели и розови облаци од расцутени јапонски цреши.

Јапонската цреша (*Prunus serulata*) потекнува од далечниот исток како вообичаено дрво со височина од 10-25 м и со различен облик на крошната (пирамидален, триаголен, широко плочест). Кората на стеблото е мазна, а со стареењето се лупи во хоризонтални ленти. Листовите на дрвото се зелени, медово жолти, кафени или нешто помеѓу овие бои и се појавуваат исклучиво по цветањето за да можат да ни ја доловат убавината на црешовите цветови и хомогеноста на растенијата обвиткани со волшебни бои.

Во периодот на пролетта јапонските природни шумски ареали се покриени со бели облачиња од основниот вид цреша т.н. **yamazakura**, што ги потткнуло луѓето уште пред многу векови да го вкрстуваат, размножуваат и калемат овој вид при што се добени повеќе стотини нови видови (p.s. kanzan, p.s. kiku-shidare-sakuka, p.s. roseo plena или albo plena, *prunus triloba*, *prinis subhirtella*, *penoula rosea* и др.). Добиените култури се разликуваат по својата височина, форма и обликот на дрвото како и по обликот и бојата на цветовите која најчесто е бела, виолетова или розова. Дрвјата чиешто цветови имаат 10-20 латици се нарекуваат **yaezakura**. Траењето на цветовите е релативно кратко т.е. од отворањето

на првиот цвет (каика) во рок од една недела се постигнува полна расцутеност (**mankai**). По една недела латиците од расцутените дрвја почнуваат да паѓаат во вид на бели, розови или виолетови дождови прекривајќи ги улиците и тревниците со разнобојни килими.

Почетокот на цветањето на црешите секоја година е различен и зависи главно од климатските фактори (температура, дожд, ветер), микролокацијата на растенијата (ладни засенети или топли сончеви страни), како и од географската положба на макролокацијата и населените места. На пример, во суптропската клима на југот на Јапонија (островите Окинава) цветовите се отвораат уште во јануари, додека во северниот дел на Јапонија (островот Хокаидо) цветањето е дури во мај. Во повеќето големи градови како Токио, Кјото, Осака блескавото цветање на црешите отпочнува на почетокот на април. Бидејќи отпочнувањето на сезоната на цветање на црешите е значаен настан во Јапонија, уште на 2 февруари официјалните стручни и научни државни институции објавуваат листа на којашто е одреден датумот на отпочнување на цветањето на црешите и времето на нивното полно расцутување за сите градови и локалитети во државата.

Во моментот на отпочнување на цветањето или подобро кажано со отворањето на првиот цвет, јапонската цреша престанува да биде обично дрво и станува магија за јапонскиот човек. Тогаш тој остварува контакт со небото и преку белите облачиња заедно со расцутеното дрво го доживува сопст-



Цветањето на црешиите

веното животно расцутување и веднаш потоа ја допира земјата со паѓањето на разнобојните цветни ливчиња. Зарем не е тоа како животот на еден обичен човек, но раскажан преку разнобојните цветови на јапонската цреша?! Јапонската цреша е повеќе од едно дрво, таа е sakura - метафора на јапонскиот живот.

Многу е значајно да се определи денот на појавувањето на првиот цвет, а поради фактот што сите цреши не цветаат одеднаш, во секој град или локација се определува група репрезентативни примероци и нивниот почеток на цветање (kaika) се третира како почеток на празникот на расцутените цреши. Во Токио расцутените црешови дрвја, според коишто се определува почетокот на празничните манифестации, се наоѓаат во дворот на светилиштето Јасукуни. Всушност, расцутените цреши во комбинација со расцутените замоци и храмови, водните огледала со полукружни јапонски мовчиња и широките булевари осветлени со стари или модерни

светилки, означуваат спој на две убавини, спој на старото и новото, спој на традицијата и модерното, спој на архитектурата и природата.

На денот на отворањето на црешовиот цвет започнува масовното неофицијално национално славење во коешто земаат учество сите жители на Јапонија, независно од возраста. Булеварите, парковите, шеталиштата и тивките дворови на храмовите се исполнуваат со луѓе кои уживаат во гледањето на поединечниот или групните цветови (hanami). Од сите страни допираат пријатни тонови на традиционалната музика, а веќе на другиот крај на булеварот се слушаат модерните звуци на актуелните пејачи. Јапонците излегуваат надвор со семејствата, со пријателите, соседите, седат под расцутените црешови дрвја, уживаат во добрата храна, музика, танц, во забавата, смеата, радоста и среќата. Цветањето на црешите го симболизира и доаѓањето на пролетта, а со неа и на радоста што ја носат со себе новопротечените животни со-



Празник на црешовиот цвет

кови. Во тој период цела Јапонија е претворена во еден огромен распеан цветен црешов фестивал. Но постојат одредени региони познати по активностите коишто се организираат и се случуваат таму, како Shinjyugoen и Yeno парк, а најпознато место е Кимамото кастел.

Јапонскиот народ е многу горд на своето културно наследство кое со векови провејува во архитектурата, литературата, поезијата, музиката и пејзажното уредување на просторот. Дел од таа култура и традиција е и правење оригами, изработка на икебани, сликање на традиционалната облека (кимоно), изработка на јапонски минијатурни дворови, изградба на големи паркови, уметничко творештво на јапонски песни, слики и филмови. Но, сите тие уметности не можат да се замислат без црешовиот цвет, дрво или група дрвја.

На разновидните форми, облици и бои на црешовите цветови и дрвја не може да им се одолее поради фактот што тие се садат секаде во светот како поединечни дрвја или дрвореди, парковски групации и сл. Во 1998 год. на ул. "Максим Горки" во Скопје се засадија оформени, култивирани, црешови дрворедни садници од типот *prunus serulata* „kanzam“, а евидентирано е садење на украсни црешови дрвја и во Охрид, Битола, Штип и други градови во Републикава. Во Македонија постојат преубави јапонски цреши кои цветаат во април и мај, меѓутоа духовната врска меѓу човекот и природата не е воспоставена, не постои култ кон белите, розовите и виолетовите облачиња. Можеби времето, младоста и љубовта на идните генерации ќе сторат нешто повеќе во тој правец.

Подготвила: Слободанка Стефановска

ДОДЕЛЕНА ПРЕСТИЖНАТА НАГРАДА НА ЈАПОНСКАТА ФОНДАЦИЈА ЗА 2010 ГОДИНА

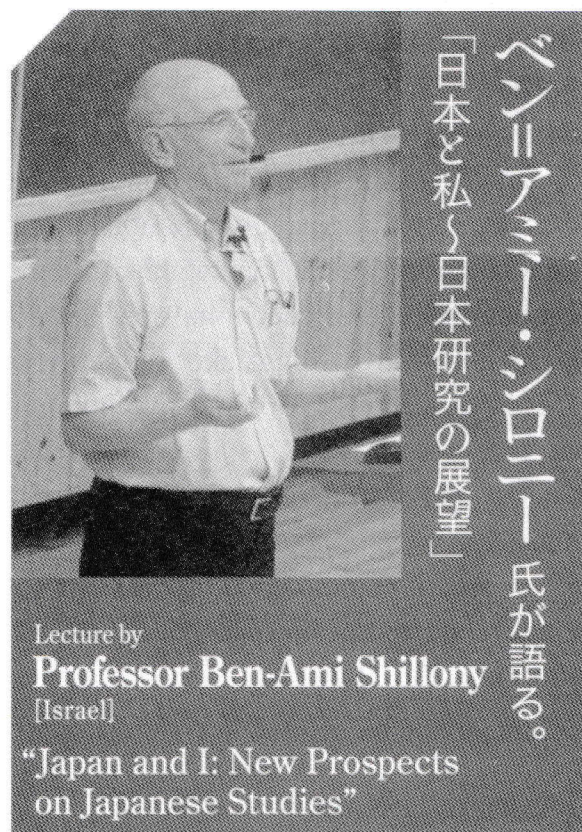
Претседателот на Јапонската фондација на 28, 29 октомври и на 2 ноември 2010 година во Токио, во Iwasaki Kouata Memorial Hall International House of Japan, со посебни свечени церемонии им ги додели дипломите на добитниците на престижната награда на Јапонската фондација за 2010 година.

Добитници на наградата за оваа година се: професорот **Бен-Ами Шиллони** (Ben-Ami Shillony) од Израел, професорката **д-р Савитри Вишванатан** (Savitri Vishwanathan) од Индија и г. **Тад-ао Сато** (Tadao Sato) од Јапонија.

Израелскиот професор во пензија **Бен - Ами Шиллони** од Хебрејскиот универзитет во Ерусалим, ја добива престижната награда на Јапонската фондација во својство на извонреден познавач и истражувач на јапонската историја. Тој воедно е и раководител на истражувањата на теми од областа на јапонската историја, на одредени институции меѓу кои на: Харвард универзитетот, на Универзитетот во Оксфорд и Универзитетот во Токио. Тој има значаен придонес за развојот на студиите за Јапонија и за промоција на интелектуалната размена на сознанијата помеѓу Јапонија, Израел и останатиот свет. Професорот Бен-Ами Шилони е роден во Полска, а во Израел емигрирал во 1948 година. Во 2000 година е добитник на високи јапонски одликувања.

Д-р Савитри Вишванатан е професор и истражувач на јапонскиот јазик, историја и политика, на Уни-

верзитетот во Делхи и го раководи Одделот за кинески и јапонски студии. Таа во рамките на нејзината академска дејност направи значаен придонес за развојот и промоцијата на јапонскиот јазик и образование. Д-р Вишванатан му беше од голема помош на премиерот и министерот за надворешни работи на Индија при нивната официјална посета на Јапонија. Исто така, таа беше член на еминентната група личности во промоцијата на јапонско-индиските односи (2000-2002). Меѓу нејзините бројни публикации се вклучува и преводот од хинду јазик на разказите *Хакаи* (Hakai) од Шимазаки Тосон. Добитник е на неколку високи награди меѓу кои и наградата од јапонскиот премиер во 1967 г. како и орденот Rgecious Crown во 1982





「サヴィトリ・ヴィシュワナタン氏が語る。
インドー日本…変化する認識」

Lecture by

Dr. Savitri Vishwanathan

[India]

“India – Japan: Changing Perceptions”

година.

Господинот Тадео Сато е водечки филмски критичар, пионер во воспоставувањето студии за азискиот филм, како и организатор на бројни меѓународни филмски фестивали, вклучувајќи ги и тие во Москва, Монреал и Азија-Пацифик филмскиот фестивал. Со својата активност придонел за многубројни културни размени, особено фрлајќи светлина врз јапонското и азиското филмско творештво. Помеѓу неговите бројни публикации се вклучуваат и: *Watashi wa naze ajia womitsuzukeru ka* (Зошто гледам азиски филмови?) и *Chugoku eiga no 100 nen* (Сто години на кинескиот филм). Тој е претседател на Јапонската академија за филм. Во 2004 година беше добит-



「佐藤忠男氏が語る。
映画で世界を愛せるか」

Lecture by

Mr. Tadao Sato

[Japan]

“Encountering the world through cinema”

ник на високото јапонско одликување: орденот The Rising Sun Gold Rays with Rosette.

Почнувајќи од 1973 година, Јапонската фондација наградува поединци и организации кои имаат направено значајни придонеси за ширење на јапонската култура, уметност и просвета во други земји. Ова е една од најпрестижните јапонски награди за којашто секоја година се распишува посебен конкурс со право да конкурираат поединци и институции од целиот свет, коишто придонеле за афирмација на јапонската култура, уметност и просвета во другите земји. Наградата ја добиваат најчесто двајца или тројца поединци или двајца поединци и една институција.

Д-р Коста Балабанов

СОСТАНОК НА ИЗВРШНИОТ И НАДЗОРНИОТ ОДБОР НА ДРУШТВОТО ЗА МАКЕДОНСКО-ЈАПОНСКО ПРИЈАТЕЛСТВО И СОРАБОТКА

На 12 февруари 2011 година се одржа заеднички состанок на Извршниот и Надзорниот одбор на Друштвото за македонско-јапонско пријателство и соработка. Состанокот го отвори претседателот на Друштвото д-р Коста Балабанов и го предложи следниот дневен ред:

- Информации за активностите на Друштвото;

- Усогласување на Статутот на Друштвото со Законот за здруженија и фондации.

По усвојувањето на дневниот ред претседателот ги информираше присутните дека Друштвото беше принудено да ги напушти досегашните работни простории каде што ги имаше сите услови за нормално работење и се пресели во нови. Имено, Амбасадата на Јапонија со седиште во Виена и Почесниот генерален конзул одлучија седиштето на канцеларијата и конзулатот да го преместат во нови простории. Како резултат на таа одлука Друштвото се соочи со опасноста да остане без работни простории со што практично беше доведен во прашање понатамошниот опстанок на Друштвото. По одредени наши интервенции и укажување на последиците што ќе произлезат од оваа одлука Амбасадата даде согласност за користење на една канцеларија за потребите на Друштвото. Новите простории на Друштвото се наоѓаат на ул. "Партизански одреди" број 15а/9.

Претседателот понатаму информираше дека и покрај отежнатите услови се успеа да се издаде и третиот број на списанието *Akebono* (Муџри).

Во втората точка од дневниот ред секретарот на Друштвото, д-р Сергеј Милошевски информираше за потребата од усогласување на Стату-

тот на Друштвото со новиот Закон за здруженија и фондации (Службен весник на РМ, бр.52/2010) и при тоа ги предложи следните измени и дополне-нија на Статутот на Друштвото:

1. Во член 6 се додава нов став, кој гласи: *Малолетно лице со најол-нейши 14 години може да се зачлени во Друштвојто со давање потпишана изјава за согласност на неговојот за-конски стипарител.*

2. Се додава нов член кој гласи: *Друштвојто ја гарантира анонимно-ста на личните податоци на членови-те кои тоа ќе го побараат.*

3. Во член 17 се додаваат две нови точки кои гласат:

а) *Собраниејто усвојува годишен извештај и финансиски извештај за работењата и ги објавува на својата веб-страница.*

б) *Собраниејто одлучува за внатрешната организација и орга-низационите форми на органиите на Друштвојто.*

4. Се додава нов член 21 кој гла-си: *Друштвојто пред надлежните ор-гани и пред јавноста го пријетставу-ва и го застапува претседателот на Извршниот одбор на Друштвојто.*

Правата и обврските застапни-кот на Друштвото ги врши согласно За-кон, Статутот и актите на Друштвото.

5. Се додава нов член 25 кој гласи: *Ако во работењето на Друштвојто се оствари добивка тоа мора да биде употребена за остварување на целите утврдени со Статутојот.*

Остварената добивка не може да се распределува меѓу членовите на Друштвото и членовите на раководните органи на Друштвото.

Откако детално ги разгледаа предложените измени, присутните чле-



*Со збор и слика од состанокој на
Извршниот и Надзорниот одбор на
Друштвојто за македонско-јајонско
пријателство и соработка*

нови на Извршниот и Надзорниот одбор едногласно ги прифатија и го овластија секретарот на Друштвото да ги преземе сите потребни активности за пререгис-

трација на Друштвото согласно новиот Закон за здруженија и фондации.

Подготвил, Д-р Сергеј Милошевски

ШТО САКАМ ДА ЗНАМ ЗА ЈАПОНИЈА? (VII)

КАКО СЕ ХРАНАТ ЈАПОНЦИТЕ И КАКВА ХРАНА ТИЕ ЈАДАТ?

Опкружени со море (од една страна Јапонското Море, а од друга Тихиот Океан), расфрлани на многубројни помали и поголеми острови (вкупниот број на острови е 3800), Јапонците отсекогаш својата исхрана ја врзувале со тоа што го нуделе морињата. Значи, главните производи за нивната исхрана доаѓале од морињата. Според тоа, мени-товонивната кујна, во најголем дел, било поврзано со рибата и со сè што живее во морето. Статистиките покажале дека консумирањето риба по глава на жител во Јапонија е едно од најголемите во светот. Јапонските кулинари измислиле стотина најразлични начини за подготвување риба. Во Јапонија таа се јаде пржена, печена на скара, варена, обарена, а во некои случаи и сосема пресна, односно сирова. За многу странци кои првпат доаѓаат во Јапонија, јадењето сирова риба изгледа многу чудно, но Јапонците сировата риба ја сметаат за многу вкусна и таа за нив претставува посебен специјалитет. Се разбира, ова важи за посебни видови, а не за секоја риба што е фатена во морето, езерата или во реките. Сировата риба, кулинарите ја служат главно со соја-сос и со рен и вака подготвена го носи името сашими (sashimi). Рибата сашими се сече на тенки ливчиња, се полева или натопува во соја-сос и така се консумира. Другата варијанта е наречена суши (sushi), кога тенки ливчиња од рибата се поставени врз мали коцки од ориз, варен во вино од ориз, оцет и шеќер. Некои од странците, кои пробале сирова риба подготвена на ваков начин сметаат дека е многу вкусно јадење.

Доколку сакаме да направиме некаква споредба за тоа колку и каква риба се користи кај нас во Македонија, (зборувам за Македонија којашто е денес во границите на Република Македонија), ќе видиме дека за жал населението во Македонија, особено

тие кои живеат подалеку од езерата и поголемите реки, речиси и воопшто не јадат риба, или пак најчесто јадат риба од конзерва. Во Македонија најмногу риба се јаде за празникот посветен на св. Никола, се разбира доколку може да се најде на пазарот. Значи, ако Јапонците по консумација на риба се први на листата во светот, Македонците, кои живеат во денешната Република Македонија, би биле некаде помеѓу последните места, особено што некои видови риба (како на пример: Охридската пастрмка, речните пастрмки и тие што се одгледуваат во посебни рибници, крапот, црвеноперката, кострешот, плашицата, јагулата) претставуваат скапа храна за нашиот народ, којашто не може секој да си ја дозволи. Особено сакам да нагласам, дека оваа ситуација не била отсекогаш вообичаена за Македонците. Тие, низ вековите исто така биле во непосреден допир со море, па се разбира дека често консумирале риба во својата исхрана и тоа во толкави количества колку што тоа било вообичаено и за другите народи кои имале допир со море. Но, откако еден дел од Македонците, особено оние што живееле подалеку од морето, во почетокот на 20 век, едноставно биле отсечени од морето, престанало снабдувањето со морска риба. Езерата и реките во копнениот дел на Македонија не можеле да обезбедат улов којшто би ги задоволил потребите за риба на населението. На тој начин Македонецот, особено во руралните региони и подалеку од езерата и поголемите реки, останал без реални можности да употребува риба во својата исхрана, барем не толку често како порано кога земјата не била поделена поради политички причини, а со тоа и спречена да ги користи благодетите на морето.

Освен риба, Јапонците јадат и многу други производи што се добиваат од морето. Во прв ред, најчесто се

употребува еден вид морска трева наречена нори (nori), којашто сушена и пресувана во тенки листови се јаде со варен ориз и цврст желатин од мелена риба. Како специјалитети се сметаат и морскиот еж, односно сипата, многубројни ракови, школки и други т.н. морски плодови коишто ги има во изобилство. Според моето искуство, некои од нив се вкусни, но некои бараат посебна храброст за да се проголтаат.

Доколку поради некој повод сте поканети на вечера кај ваши јапонски пријатели, тие ќе се потрудат да ви подготват нешто што се смета за многу карактеристично јапонско јадење, најчесто ориз сварен на пареа, а самите ќе можете да додадете во него малку сос од соја (шоју), којшто го има во стотини најразлични комбинации и вкусови. Со оризот би можело да ви сервираат и супа од соја, којашто се нарекува мисо (miso), а со тоа се комбинираат кисели краставички и обврзната риба или евентуално телешко или јунешко месо. Од зачините, најчесто на масата ќе се најде зелен рен васаби (wasabi), подготвен на посебен начин и печена морска трева нори.

Во историјата на исхраната на Јапонците, покрај другото, е запишано дека почнувајќи од 16 век, благодарение на португалски трговци кои одвреме-навреме се појавувале на јапонските брегови, во Јапонија почнало да се подготвува едно јадење што го носи името темпура (tempura). Денес ова јадење може да се смета за многу распространето во Јапонија, а би се рекло дека го има речиси во сите мали или поголеми ресторани. Подготвувањето темпурата е многу едноставно. На тенки парчиња се сечат еден или два поголеми компира, еден или два моркова, зелена пиперка, модар домати, тиквичка, една или две помали риби, еден или два рака. Потоа, се прави смеса од брашно, млеко и јајце, нешто слично како што се подготвува тесто за палачинки, и во таа смеса се натупуваат парчињата зеленчук, риба или ракови, кои потоа се пржат во подлабока тава на

загреано масло. Кога тестото ќе пореумени, се вадат од тавата и подготвени се за послужување. Од искуство, кажувам дека ова јадење е многу вкусно и дека постојат реални можности тоа да биде прифатено и од кулинарите во Македонија.

На улиците во помалите, но и во поголемите градови во Јапонија често може да се видат продавачи кои на посебни скари печат месо, раженчиња од пилешко месо или пилешки крила, познати под називот јакитори (yakitori), коишто исто така се јадат откако ќе се полеат со соја-сос.

Јапонската кујна е позната и по тоа што користи разни видови тестенини како: соба, удон и тенки, ладни, печени тестенини.

Месото не се смета за традиционален дел од јапонската исхрана. Меѓутоа, во периодот на минатиот век, веќе отпочнува сè поголемо користење на месо во исхраната. Најчесто се користи телешкото месо, свинското и пилешкото и од нив се подготвуваат вкусни јадења. Покрај печеното пиле (јакитори) многу популарно јадење од месо е сукијаки (sukiyaki). За ова јадење се вели дека било измислено кога во 1853 година, во Јапонија пристигнал комодорот Пери (Perry) и на готвачите им било сугерирано, високиот гостин да го послужат со јадење кое на некој начин ќе личи и ќе има вкус на јадење што се приготвува на Западот, односно во Европа. Колкаво познавање имале јапонските готвачи за европската кујна во тој период е сосема друго прашање. За да се подготви сукијаки, потребно е квалитетно телешко месо, исечено на многу тенки листови, неколку парчиња различен зеленчук, сирење од соја (тофу) и се разбира, засладен соја-сос. Во рестораните за подготвување сукијаки, најчесто на гостинот првин му се носи едно мало решо, кое се приклучува на струја на самата маса, за гостинот да може самиот да го подготвува своето јадење. На решото се става една подлабока тава во којашто има парче говедска маст наместо масло. Во плитка чинија се наоѓа телешкото месо исечено на многу тенки парчиња, би се рекло на прозирни листови, а на

крајот во чинија се сервира различниот зеленчук. Откако ќе се растопи маста во тавата, првин се става зашеќерениот сос од соја, а потоа на едната страна се става зеленчукот, за малку да се пропржи колку да омекне, додека во другиот дел од тавата се пропржува телешкото месо, колку да се затопли од загреаната маст. Се разбира, пржењето на месото зависи од вкусот на гостинот и тој самиот треба да процени кога тоа е подготвено за консумирање. Доколку како гостин подготовката сте ја извеле како што треба, сукијаки ќе биде пријатен ручек или вечера, но ако нешто сте погрешиле тогаш останува таквото сукијаки молчејќи да го проголтате. За време на готвењето особено треба да внимавате при додавањето на засладената соја во маста од тавата да не ви се испрска кошулата, за што постои голема веројатност.

Во исхраната на Јапонците низ вековите, оризот претставувал главна и неодминлива храна. Меѓутоа, во литературата за кулинарство пишува дека некои португалски трговци заедно со темпурата го донеле и лебот, кој на јапонски се нарекува пан, исто како што и денес го нарекуваат Португалците. По Втората светска војна, работите и на овој план се менуваат. Во Јапонија оризот почнува рапидно да се заменува со леб.

Младите Јапонци, зафатени од брановите на европеизацијата и американизацијата, на секој чекор по улиците и рестораните, јадат пици, хамбургери, шпaгeти, различни сендвичи, варени, печени, пржени колбаси и сл., што порано не било случај. Од друга страна, ни Јапонците не им остануваат должни ниту на Европејците ниту на Американците бидејќи некои од специјалитетите на јапонската кујна загосподарија во рестораните на европските и американските градови. Дури и во Македонија, во Скопје, покрај кинеските ресторани, постојат и два-три јапонски ресторани во кои можете да нарачате

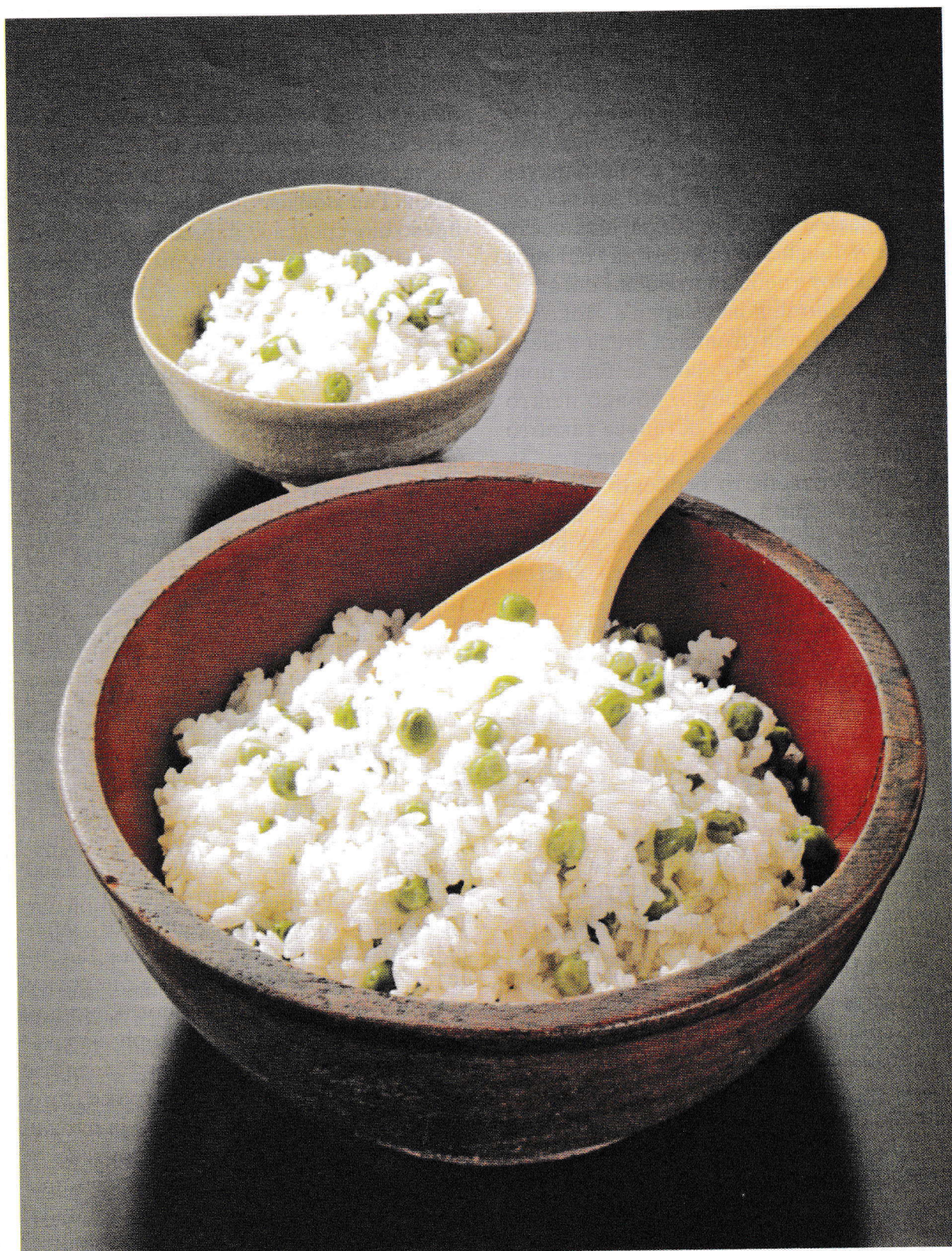
специјалитети од јапонската кујна, како на пример суши.

Многу Јапонци патуваат по еден или два часа до своето работно место бидејќи работат во поголемите градови, а живеат надвор од нив, честопати и на далечина незамислива за наши прилики. Тие мораат да патуваат со некое превозно средство, најчесто со воз, па за време на патувањето имаат потреба нешто да јадат. Затоа, на железничките станици постојат продавници во кои може да се купи храна спакувана во посебна кутија, а спакуваната храна на овој начин се нарекува обенто (obento). Обентото по својот состав, по начинот на подготвувањето на храната и по нејзиниот вкус се разликува од област до област. Денес веќе и странските туристи, кои во сè поголем број патуваат низ Јапонија, ја користат обенто-кутијата при патувањето и сметаат дека оваа храна е вкусна и со прифатлива цена.

Постои уште еден интересен податок, за којшто се покажува дека е непосредно врзан за исхраната на Јапонците по Втората светска војна. Јапонската кујна во првата деценија на 21 век, споредена со кујната во претходните децении (на пример во 1960 година), станала значително побогата по својата хранливост, што се одразило врз изгледот и растот на Јапонците. Тие сега се повисоки за неколку сантиметри и потешки за повеќе килограми. Со консумирање калорична храна значително се зголемува телесната тежина, а најдобар доказ за тоа се сумо борачите. Сумо борачот за да ја одржи својата тежина, која во овој спорт има голема улога, дневно консумира големи количини високо калорична храна. Имено, за еден од сумо борачите се вели дека за појадок, покрај другото, тој подготвува и кајгана од 20 јајца.

(Продолжува)

Д-р Коста Балабанов



Оризот - традиционална храна на Јапонците



Оризот и зеленчукот - традиционална храна на Јапонците

ТРАДИЦИОНАЛНИ ГОДИШНИ НАСТАНИ ВО ЈАПОНИЈА(II)

Октомври-*Kannazuki*

Месецот октомври повеќе или помалку претставува крај на земјоделските циклуси и затоа понекогаш го нарекуваат *kannazuki* или „месец без богови“. Причината за ваквиот назив не е поради тоа што во овој месец боговите се отсутни, туку затоа што октомври е прв месец по завршување на жетвата. Со други зборови, се смета дека боговите се присутни само во периодот на земјоделските активности. Боговите пристигнуваат во пролет за да го набљудуваат растењето на насаденото семе и да видат дали жетвата е потполно сигурна. Верувањето дека боговите не се секогаш присутни меѓу луѓето потсетува на друго верување за тоа дека духот на предците е присутен во одредено време. Во секој случај, идејата дека боговите се отсутни за време на зимата, кога нема земјоделски активности, ни покажува колку религијата во Јапонија била блиску поврзана со земјоделието. Тоа исто така ни ги покажува разликите помеѓу традиционалниот јапонски концепт за боговите и концептот за бога во западните земји, каде што се верува дека Бог е секаде присутен. Исто така, се смета дека јапонските богови не се секогаш присутни во храмовите и светилиштата туку само за време на богослужбите. Се зборува дека сите богови, кои во октомври се отсутни од другите региони во земјата, се собираат во светилиштето Изумо, блиску до Јапонското Море во западен Хоншу. Поради големото мнозинство на богови во регионот Изумо, месецот октомври во Изумо го нарекуваат „месец на присуство на боговите“.

Есенскиот фестивал, покрај тоа што е фестивал за благодарност кон боговите за жетвата, има и друга улога, односно за на боговите да им се

посака добар пат. Во древните времиња есенскиот фестивал „Празник на преостанатите хризантеми“ (*Zankiki no En*) императорот го славел околу 5 октомври, според лунарниот календар. Учесниците уживале во изложените преостанати хризантеми додека пиеле вино од ориз, се веселеле или пак читале поезија. Тоа се правело поради разочараноста од завршувањето на сезоната на хризантемите и од доаѓањето на досадната зима.

10 октомври – ден на *сјорјоџи* (*Taiiki no Hi*)

Денот на спортот нема голема традиција. Тој е прогласен како празник во 1964 година, во чест на отворањето на Олимписките игри во Токио и има за цел преку спортот да се промовираат здравјето и среќата. На овој ден сите заедно, стари и млади, мажи и жени, одат да уживаат во атлетските натпреварувања,

Ноември – *Shimotsuk*

Месецот ноември се смета за време на изобилие поради тоа што летнината е собрана, но и поради тоа што ефектот од загревањето на сончевите зраци е воодушевувачки. Времето станува постудено, растенијата овенуваат и угинуваат од сланата. Поради тоа ноември се вика *shimotsuk*, односно „месец на сланата“. Религиозните церемонии што се изведуваат во овој месец имаат за цел луѓето да ја задржат својата виталност наспроти студеното време.

3 ноември – Ден на културата (*Bunka no Hi*)

Пред Втората светска војна овој ден се славел како ден на просветата, а го прогласил за празник императорот Меиџи. По Втората светска војна новиот устав го прогласил овој ден за Ден на културата на којшто луѓето ќе

можат своето внимание да го насочат кон зголемување на нивото на својот културен живот.

До крајот на Втората светска војна ова бил ден на благодарност кон големиот император Меиџи, чијшто роденден бил на 22 септември, според лунарниот календар или 3 ноември по грегоријанскиот календар. Церемониите се одржувале во резиденцијата на императорот и во светилиштата каде што собраните верници се поклонувале во правец каде што седел императорот. На овој ден се одбележува и годишнината од прогласувањето на уставот. Императорот, исто така, учествува на оваа свеченост при што на истакнатите културни работници им доделува дипломи.

15 ноември (Shichigosan)

Оваа церемонија се изведува во светилиштата каде што верниците ги молат боговите на момчињата и девојчињата стари 3 години, како и на момчињата од 5 и девојчињата од 7 години да им обезбедат сигурно растење, без несреќи и тие да станат убави и почитувани личности. Децата вклучени во овие молитви треба да бидат родени на 15 ноември или една недела пред или по тој ден. За време на ова празнување тие вообичаено се облечени во убави облекувања и со своите родители одат во светилиштата за да учествуваат во церемониите.

Овој обичај го започнал Токугава Иеметсу, третиот шогун и воен лидер, молејќи се за својот болен син тригодишен син Токугава Тцунајоши, кој подоцна станал петти шогун на Јапонија.

Фактот што овој ден се празнува на 15 ноември не е без значење. Во Јапонија, различни денови во годината се прогласуваат за среќни или несреќни, а 15 ноември се смета за еден од најповолните. Возраста од три, пет и седум години исто така има свое

значење, бидејќи непарните броеви и овде, како во другите церемонии, се сметаат за поволни. Овие возрасти се во врска и со поранешните церемонии за прославување на полнолетството на децата. Косата од децата, на момчињата и на девојчињата, којашто порано се чувала, сега по третата година за прв пат се дозволува слободно да расте. Децата од пет години, за време на оваа церемонија, се облечени во *hakama*, традиционална јапонска облека за мажи. На денот на полнолетството девојките за прв пат облекуваат еден ист вид кимоно (*оби*), кое го носат возрасните жени.

Возраста на децата кои учествуваат во церемониите на *shichigosan* се пресметува според традиционалниот ориентален манир со којшто секое дете има една година на денот на неговото раѓање, а потоа годините се зголемуваат на почетокот на секоја календарска година.

23 ноември – Ден на благодарност кон работата (Kinro Kansha no Hi)

Одамна во минатото овој празник, познат како *niiname-sai*, бил ден кога императорот на боговите им ги нудел плодовите од последната жетва. Со воведувањето на грегоријанскиот календар во 1873 година, датумот на овој празник е одреден на 23 ноември. По Втората светска војна овој ден е прогласен за национален празник под името „Ден на благодарност кон работата“. На овој ден Јапонците ѝ оддаваат почит на работата којашто ги снабдува со сите потреби за секојдневниот живот. На овој ден императорот, со сите членови од неговото семејство, ги покажува сите добиени производи, од морето и од копното, а потоа придружен со религиозна музика ги нуди на боговите. Откако добива благослов од боговите тој почнува да јаде од понудената храна. Оваа церемонија влијае врз односот на Јапонците кон работата, односно им

укажува дека луѓето треба да уживаат во својата работа.

Декември – *Shiwasu*

Декември е месец за испитување и проценување на годишните активности и доведување на работите во ред. Исто така, има многу работи што треба да се направат пред настапување на новата година. И покрај тоа што има само неколку увезени настани, сепак декември се смета за месец со многу активности. Постојат неколку мислења за потеклото на зборот *shiwasu*. Тој може да е изведен од зборот што значи „крај на четирите сезони“, или пак да упатува на тоа дека врховниот свештеник е премногу зафатен со специјални должности поради завршување на годината.

Забави поради завршување на година – без точно одреден дајџум (*bonenkai*)

Роднините и пријателите се собираат заедно заради „заборавање на тешката работа за време на годината“ и да се прослави завршувањето на годината без големи несреќи. Целта на ваквото собирање е да се заборават сите тешки работи што се направени за време на годината. Исто така, идејата за овој прием е во новата година да ги нема несреќите кои биле присутни преку годината. На ваквите приеми тие се извинуваат еден на друг и си посакуваат добро, честопати чувствувајќи се весели од испиениот алкохол.

Се мисли дека зборот *bonenkai* има потекло од церемонијата за одавање почест на предците. Концептот за одавање почест на предците се состои во уживање поради присуството на боговите или присуството на духот на некој од предците. Ова особено се гледа на крајот од религиозната церемонија кога се мисли дека предокот јаде од понудената храна. Приемот е пропратен со веселба придружена со богослужење и јадење на понудената храна, но и со ослободување од тешкотиите од старата година и чистење од злото, за

да се влезе чист во новата година. Денес приемот на крајот од годината на кои се одава почест на предците се речиси пред исчезнување.

13 декември – годишно чистење на домовите (*osoji* или *susuharai*)

На овој ден сите ги чистат своите домови и ги подготвуваат за пречек на богот на новата година. Овој ден, 13 декември, се смета за почеток на сезоната на новата година. Традиционално домот треба темелно да се исчисти и да се подготви за пречек на богот на новата година. Во овој период треба да се исчистат местата коишто обично не се достапни. Сличен обичај постои и во Англија, но тоа се нарекува „пролетно чистење“. Во пракса, *susuharai* секогаш се слави на крајот од месецот поради поголема удобност. Денес овој празник сè помалку се поврзува со религијата.

13 декември – изложување на декорации со борови дрвја (*kadomatsu no setsuei*)

Секое домаќинство за новогодишните празници со борови гранки и бамбус ја декорира својата влезна врата од двете страни. Овие декорации се нарекуваат *kadomatsu*. Дрвото од бор се смета за светост бидејќи и богот на новата година слегува на земјата со дрво од бор. Овој обичај има релативно нов почеток. Во минатото луѓето оделе низ земјата за да земат борово дрво за оваа декорација. Ова патување се сметало за можност да го сретнат и да му посакаат добредојде на богот на новата година. Традиционално на овој ден се обавува *kadomatsu*, односно исфрлање на овие декорации, или пак *susuharai*, одлагање на исфрлувањето на овие декорации за кон крајот на месецот.

Последниите неколку дена од месецот – дробена џорџа од ориз (*mochitsuki*)

Тортата од ориз, којашто треба да биде понудена како специјална храна за време на новогодишните празници и во која за време на новогодишните

празници престојува богот на новата година, се подготвува од глутаминозен ориз, што се дроби со воден чекан.

Тортата од ориз (*mochi*) традиционално се употребува за новогодишните свечености. Оризовата торта наречена *kagamimochi* му се нуди на богот на новата година, кога тој за време на празниците се наоѓа во домот. Оваа торта, исто така традиционално, се става во новогодишната супа позната како *zoni*. За подготовка на оваа торта се употребува специјална сорта ориз којшто се дроби сè додека не се претвори во леплива маса. Во минатото дробењето на оризот се вршело во ритамот на одредена мелодија. Денес луѓето обично купуваат готови торти, но некои луѓе, особено од внатрешноста, сè уште оваа торта ја подготвуваат на традиционален начин.

31 декември – церемонија за новогодишно чистење (*Toshikoshi no Harae*)

На овој ден луѓето одат во светилиштата за да се прочистат од злото што го попримиле за време на настаните коишто се одиграле во годината што изминала, за потоа да влезат чисти во годината што доаѓа. Ритуалот се изведува двапати годишно во светилиштата од страна на *tenno* (императорот) и шинто-свештениците. Покрај оваа церемонија за чистење постои уште една церемонија (*nagoshi no harae*) којашто се одржува во летниот период, односно во јуни. Традиционалното значење на оваа церемонија е да се прочистат луѓето од загадувањето со зло коешто предизвикува несреќи, епидемии и друго. Со оглед на тоа што опасностите од епидемии главно демнат во лето, зимската церемонија почнува да губи на својот интензитет, додека пак летната церемонија станува сè подоминантна. Во минатото *tenno* (императорот) и неговата свита се собирале пред

портата Сузаке, наспроти резиденцијата во Кјото и ја изведувале големата церемонија. Во времето кога овој ритуал почнал да се изведува двапати годишно, древните Јапонци имале чувство како да се поделени на два дела.

31 декември –Новогодишна ноќ (*Omisoka*)

Последната ноќ од месец декември, откако се завршени сите подготовки за пречек на новата година, луѓето се релаксираат и чекаат да ја слушнат тивката песна на своното коешто го најавува доаѓањето на Новата година.

На овој ден завршени се сите подготовки за пречекот на новата година, вклучувајќи и ја декорацијата со бор и други ритуали, како што се: *susuharaï*, *mochitsuki* и *oseshiryori*. Доколку некоја работа останала незавршена, таа набрзина се прави на овој ден.

Ритуалот се разликува од еден до друг регион, но главно вечерта многу семејства се собираат заедно на масата каде што е поставена храната којашто му се нуди на богот и заедно уживаат очекувајќи ја тивката полноќ, кога според будистичката традиција своната во храмовите со 108 удари ќе го означат почетокот на Новата година. Се смета дека 108-те удари ја претставуваат сумата на броевите од разните несогласувањата што се направени предходно во годината. Денес се смета дека 108-те удари ја симболизираат желбата на луѓето да прекинат со несогласувањата и недоразбирањата и да најдат мир во нивните души. На полноќ многу луѓе одат во посета на храмовите и светилиштата.

Извор: Fumiko Shiratori & John Porter, *Traditional Annual Events in Japan*, ISBN4-88066-002-7 C0039

Подготвил Д-р Сергеј Милошевски

ПРИКАЗНАТА ЗА ИЗАНАГИ И ИЗАНАМИ

Според јапонската митологија, божествата **Изанаги** (мажот кој поканува) и **Изанами** (жената која поканува) се создавачи на Јапонија и на нејзините божества и со нивното стапување во брак започнува традицијата на стапување во брак во Јапонија.



Приказната за Изанаги и Изанами започнува од денот кога двајцата стоејќи на пловечкиот рајски мост, фрлиле украсно копје во океанот. Кога ја подигнале стрелата, капките што паднале назад во океанот ја формирале првата цврста почва – островот наречен **Оногоро**. Според легендите, овие божества тогаш се спуштиле на островот, одејќи по мост од виножито и станале првите сопружници (јапонските Адам и Ева). Нивното прво дете било родено со деформитети, поради што останатите богови сметале дека тоа се случило бидејќи на венчалната церемонија Изанами проговорила пред сопругот. Поради тоа двојката, направила уште една венчална церемонија, строго придржувајќи се до обичајот невестата да не зборува пред младоженецот. Изанами потоа родила осум деца, кои станале островите во Јапонија. Во бракот Изанаги и Изанами создале многу богови и божици кои ги претставувале сонцето, месечината, планините, дрвјата, долините, водопадите и останатите природни убавини во Јапонија.

За време на раѓањето на **Kagutsuchi** (богот на огнот) Изанами била многу изгорена, но додека лежела умирајќи продолжила да создава богови и божици, а многу божества биле создадени и од солзите на Изанаги. Кога Изанами умрела, Изанаги решил да оди во Yomitsu Kuni (земјата на темнината и смртта) и да ја врати својата сакана. Изанами го поздравила Изанаги скриена во сенките на Yomi, го предупредила да не ја погледнува и му рекла дека таа ќе се обиде да се договори со боговите за нејзино ослободување. Исполнет со копнеж по својата жена Изанаги запалил факел и ја погледнал Изанами. Исплашен од глетката на нејзиното тело што се распаѓало, Изанаги по-

бегнал. Изанами лута што тој не ги послушал нејзините желби, испратила по него ужасни женски духови, осум богови на грмотевиците и армија од бестрашни војни да го вратат. Изанаги сепак успеал да побегне и да го блоки-



ра преминот меѓу Yomi и земјата на живите со голем камен. Подоцна Изанами се сретнала таму со него и го раскинале бракот.

Meoto Iwa-карпата (сопруг/сопруга или сакан/сакана-карпата,) се две карпи споени со shimenawa (цврсто јаже направено од оризова слама) и се сметаат за свети. Во шинто-верувањата, карпите го претставуваат обединувањето на Изанаги и Изанами. Оттаму и верувањето дека карпите го слават соединувањето на мажот и жената во брачна заедница. Јажето, кое тежи повеќе од еден тон, мора да се менува неколку пати во годината со посебна церемонија. Поголемата карпа се верува дека е мажот и таа на својот врв има мала torii, традиционална јапонска порта, карактеристична за влезовите во шинто-храмовите.

Бракови во Јапонија низ вековите

Браковите во Јапонија драматично се менувале низ годините. Во старите аристократски времиња, пред ерата на шогуните, мажите ги посетувале жените во

нивните домови. Ако родителите го одобриле нивното стапување во брак, го канеле младоженецот на церемонија наречена tokoro-awashi и го гостеле со mocha, колачиња од ориз. Во овој период мажите ги посетувале жените во нивните домови сè додека не се родело детето, или додека не умреле нејзините родители. Дури тогаш двојката можела да почне со заеднички живот. Ова бил период на матријархалниот систем miko-iri, кога младоженецот ја посетувал невестата во нејзиниот дом ноќе и се женел во нејзиното семејство.

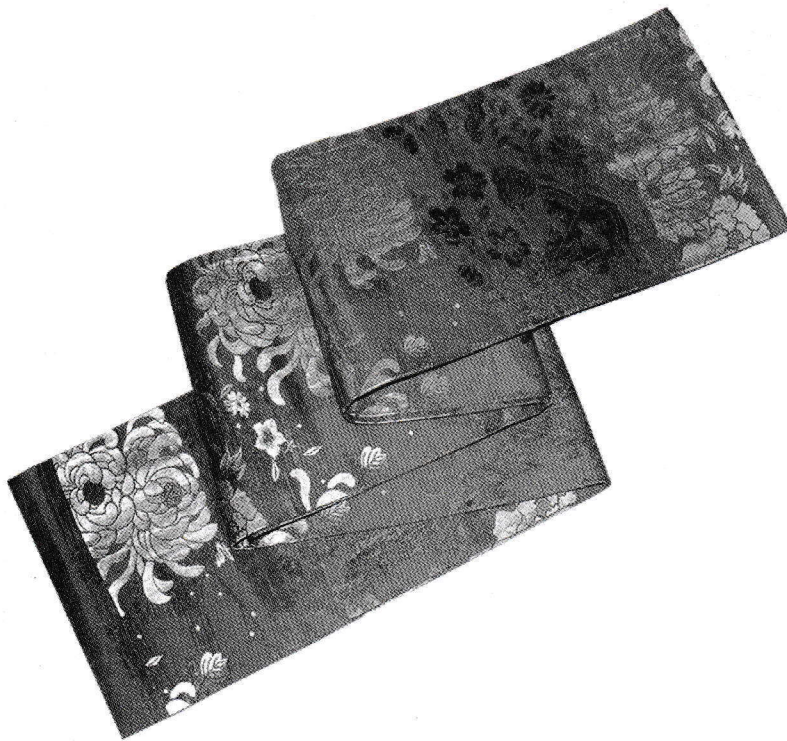
Од 14-тиот век, бил прифатен патријархалниот систем uome-iri, и оттогаш невестата одела директно во семејството на младоженецот. Тогаш се појавиле и nakodo-стројниците кои ги договарале браковите со цел остварување социјално компатибилни парови, најчесто за мир меѓу феудалните лордови, чии сојузи биле многу поважни од желбите на идните сопружници.

За време на Меиџи ерата (1868-1912), главата на куќата, обично најстариот син, водел сметка за целиот



имот и полагал право врз жената. Од 1898 година, во Јапонија се спроведуваат Домашни релации и Закон за наследство со што се применуваат

поригідни рестрикции врз сопругата, какви што не биле видени ни во времето на феудализмот, а кои го утврдуваат патријархатот, поништувајќи ѝ ги сите права на жената. На пример, за време на Меици ерата прељубата била криминален престап, доколку ја извршела жена, но не и доколку истата била



направена од мажот. Законите коишто не биле во корист на жените почнале да се укинуваат од 1947 година.

По Втората светска војна, почнале да се чувствуваат и влијанијата во брачните обичаи, давајќи ѝ на жената поголема слобода. Договорените бракови, *mi-ai* или *otiai* (гледање еден во друг) сè уште се случуваат во Јапонија, но процентот на овие бракови и браковите од љубов, *ren'ai kekkon*, се променил. Во 30-тите години на XX век повеќе од 70% од браковите биле *otiai*, но во последните години овој процент се движи помеѓу 10-30%.

Во *otiai*-традицијата, еден од родителите, или стројникот (член од семејството или близок пријател) ги интервјуира потенцијалните сопружници. Денес постојат и професионални посреднички служби. Потенцијалните

сопружници се „скенираат“ за нивниот социјален статус, образование, професија, за нивните финансии, нивната атрактивност, семејно стебло и историја на болести. Парот по нивната средба ја донесува одлуката за стапување во брак. Вообичаено портфолијата за кандидатот и за членовите на семејството,

се однапред подготвени, со важни информации и слики. Кога мајката и кандидатот ќе е избераат од потенцијалните кандидати, се спроведува истрага за да се потврдат податоците од портфолиото.

Свадбените церемонии во Јапонија – некогаш и денес

Откако двете семејства ќе се договореле за стапување во брак, се одржувала веридба, на формална вечера и на поволен ден според јапонскиот календар. Тогаш се разменуваа вереничките *ui-no* подароци. Главниот подарок за идната невеста е *obi* (појас за кимоно), кој ја претставува женската невиност, а на идниот младоженец му се подарува *hakama* – здолниште што ја претставува верноста. Освен *obi* и *hakama*, размената на подароци може да вклучи најмногу девет подарока коишто традиционално симболизираат среќа и богатство. Во овие подароци може да бидат вклучени:

- ❖ *Naga-noshi* – бисерна јадлива школка, која често се користи во Јапонија за изработка на подароци, а ги претставува искрените желби на оној кој ја подарува;
- ❖ *Mokuroku* – листа на подароци кои се разменуваат на веридбата;
- ❖ Пари;
- ❖ *Katsuo-bushi* – сува паламида (зачувана хранлива состојка што се користи за правење супа), за да им се посака на младоженците долг брак



- ❖ Surume – сува сипа, која се подарува исто така за долг брак;
- ❖ Konbu – вид морска трева, позната по својата карактеристика – дишењето, за да им се посака на младоженците да имаат многу среќни и здрави деца;
- ❖ Shiraga – или јаже – чиишто силни влакна ја претставуваат јачината на семејните врски. Од друга страна shiraga значи и „бела коса“ па нејзиното подарување значи и многу години поминати заедно;
- ❖ Suehiro – ладало, коешто се отвора од крај до крај, а се подарува за среќа и убава иднина;
- ❖ Yanagi-daru – буре со вино;
- ❖ Буре со sake – ова буре, за разлика од обичното буре со саке (кое е направено од кеदार), е направено од уџипо – врба со меки ливчиња и ја симболизира покорноста и нежноста во бракот.

Свадбените церемонии во Јапонија најчесто ја следат шинто-традицијата и се одржуваат во шинто-храмовите посветени на обожувањето на боговите на природата. Овие церемонии вообичаено се одржуваат на лето или на есен, на посебни денови и

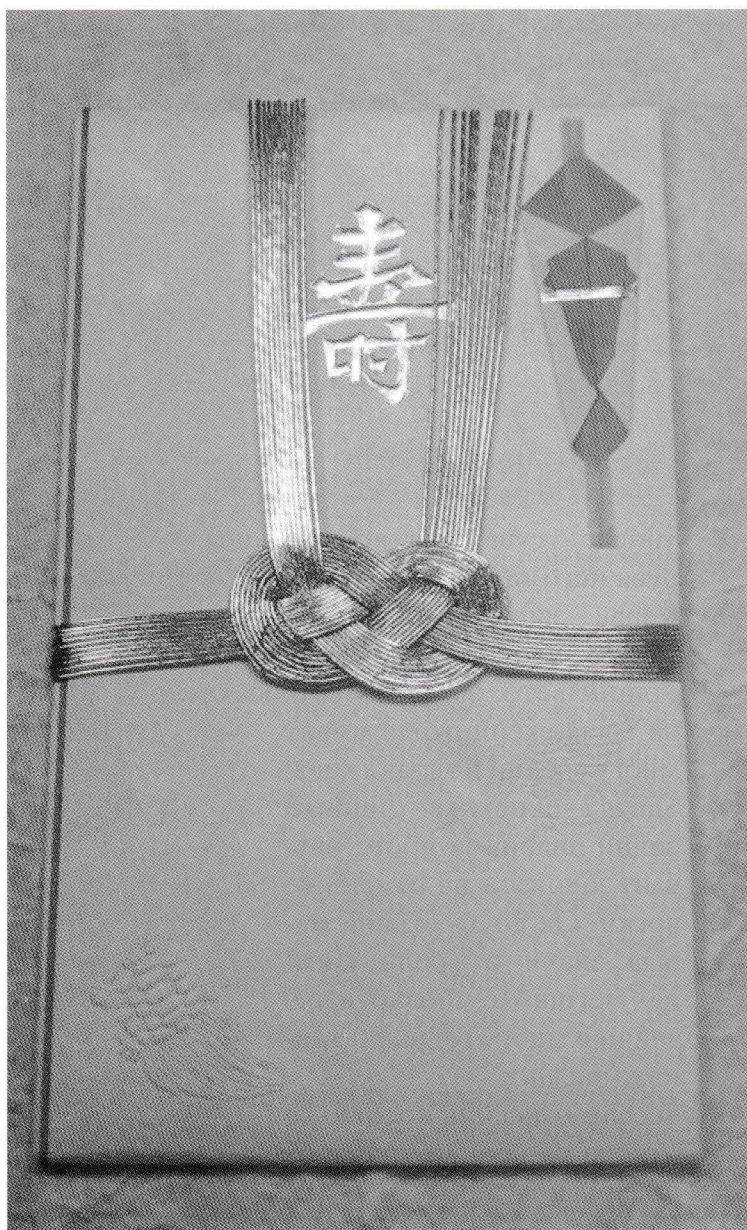
затоа се случува во еден ден да се венчаат и по 40 двојки. На свадбата присуствуваат двете семејства, најблиските пријатели, стројникот, шинто-свештеникот и две мајко-девојки, кои го сервираат традиционалното саке. На денот на свадбата идната невеста се бои во бело од глава до петици, јасно покажувајќи го пред боговите статусот на девица. Невестата е облечена во бело кимоно и има украс

на главата со многу орнаменти, кои ја повикуваат добрата среќа на идниот пар. На кимоното е прикачена и бела качулка, којашто невестата ја носи како



вел, за да ги скрие „рокчињата на љубомора“. Ова кимоно потекнува уште од Едо-ерата (1700-1900) и од традицијата на невестите на самураите. Белата боја го симболизира и почетокот и крајот, затоа што невестата „умира“ како ќерка на својот татко, и повторно се раѓа како член во семејството на мажот. За време на церемонијата невестата ја менува облеката неколку пати. Таа облекува украсно златна, сребрена и црвена наметка со симболи кои предвидуваат среќа како на пример жерави и цвеќиња (многу често невестите се одлучуваат и за темно виолетово кимоно со ириси што ја симболизира љубовта) и уште еднаш во темно, многу декорирано кимоно обично наменето за немажените жени. Ова е последен пат невестата да може да облече вакво кимоно. Младоженецот носи црно свилено кимоно, на коешто со бела боја на пет места е насликан грбот на неговото семејство. Под кимоното младоженецот го носи пругастатото набрано здолниште, хаката, а исто така носи и бело отворено ладало и бели сандали.

Традиционално шинто-церемонијата им оддава почит на *kami*, духовите присутни во природата. По церемонијата на прочистување, во којашто се користат специјални гранки од дрва *harai-gushi*, свештеникот ги повикува боговите да ја благословат двојката. Додека невестата и младоженецот ги разменуваат заветите, свртени се грб со грб, за разлика од нивните семејства кои се свртени едни кон други. Централно место во јапонската свадбена церемонија зазема ритуалот на пиење саке популарно наречен *san-san-kudo*.



Сакетото се пие од три плитки чаши, наредени една врз друга, а овој ритуал може да се изведува на различен начин во зависност од обичаите на семејствата. Младоженецот го започнува ритуалот со отпивање три голтки саке од првата чаша, а веднаш по него и невестата отпива три голтки од истата. Потоа младоженецот и невестата отпиваат од втората и од третата чаша, исто така по трипати. Откако младоженците ќе се напијат девет пати од сакетото се сметаат за обединети. Потоа сакетото се нуди на семејството и на гостите, за да го одбележат обединувањето на младоженците, како и обединувањето на двете семејства. Важен дел од цере-



монијата е и бројаницата, о јују, направена од 21 монистра, со две различни бои. Од нив 18 монистри го претставуваат парот, 2 секое од семејствата, а една го претставува Буда. Споени на еден конец, монистрите го симболизираат спојувањето на семејствата. На крајот од церемонијата брачниот пар им нуди на боговите гранчиња од sakaki светото дрво.

По свадбената церемонија, се одржуваат свадбени приемни забави, kekkon higoen, кои се разликуваат во зависност од регионот. На овие забави присуствуваат пријателите, колегите и соседите на младоженците, односно оние кои по добиената покана, во најкус можен рок го најавиле своето присуство. Од оние кои ќе присуствуваат на забавата се очекува да донесат пари како подарок, а сумата што ќе ја донесат зависи од близкоста со двојката која стапила во брак, освен ако во поканата ја нема нагласено сумата. Важно е парите да бидат затворени во специјален коверт shugi-bukuro, на којшто ќе биде напишано името на тој што подарува. Би било учтиво кога во ковертот би имало нови банкноти. Ковертот се дава на личноста којашто е задолжена за прием на гостите, а гостинот се потпишува во книгата за гос-

ти. За време на приемот, венчаната двојка седи на бина, уживајќи во говорите и изведбите на гостите. Многу од гостите пеат песни со кои им го честитаат стапувањето во брак. Типично за брачната двојка е да ја пресече свадбената торта и да прошета низ просторијата палејќи свеќи и поздравувајќи ги гостите. Секое јадење на овие церемонии е симболично и означува желби за среќа, прос-

перитет, долг живот и многу деца. Се служи konbu, бидејќи самиот збор звучи како втората половина од зборот среќа – yorokobu; риба, на којашто ѝ се споени главата и опашката формирајќи круг, што е знак за вечност; затворени школки чии две половини ја симболизираат двојката; често се служат ракови поради нивната темно црвена боја што ја симболизира среќата. Бројот на сервирани јадења никогаш не треба да го вклучува бројот четири, затоа што зборот за четири (shi) звучи како зборот за смрт. За десерт невестата може да се одлучи да ги послужи гостите со komochi manjuu, тесто направено од благ ориз, исполнето со фил.

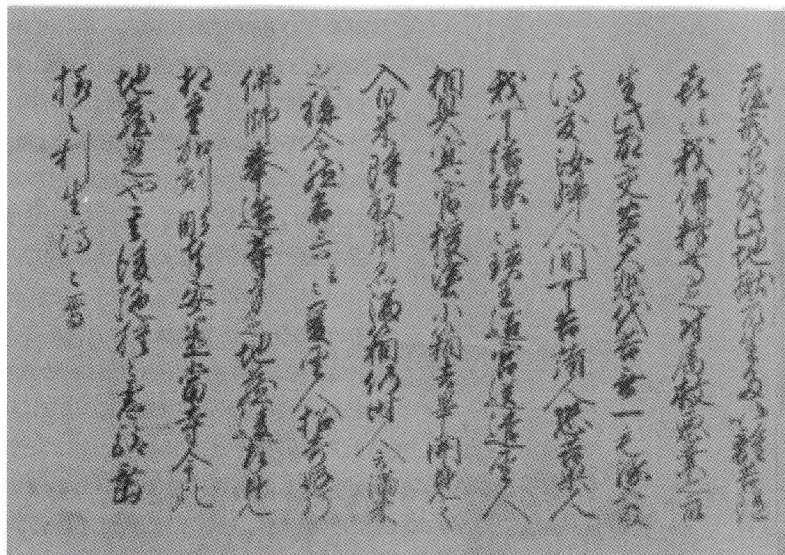
За жал, денес многу од венчавките во Јапонија ги прифаќаат обичаите од Западот, или се прават венчавки коишто го спојуваат традиционалното со современото.

Извори:

<http://www.worldweddingtraditions.com>
<http://www.japaneselifestyle.com.au>
<http://gojapan.about.com/cs/traditionculture/a/japanese-wedding.htm>
http://www.weddingsatwork.com/culture_customs_japanese.shtml
<http://www.flickr.com/photos/vunnyvun/3606365562/>

Подготвила: м-р Сања Аџаип

ЈАПОНЦИТЕ СЕ ПОЗНАТИ ПО НАПРЕДНАТА ТЕХНОЛОГИЈА ЗА ПРОИЗВОДСТВО НА КОМПЈУТЕРИ И РОБОТИ, НО СЕ ВРАЌААТ НА ХАРТИЈАТА И МОЛИВОТ !

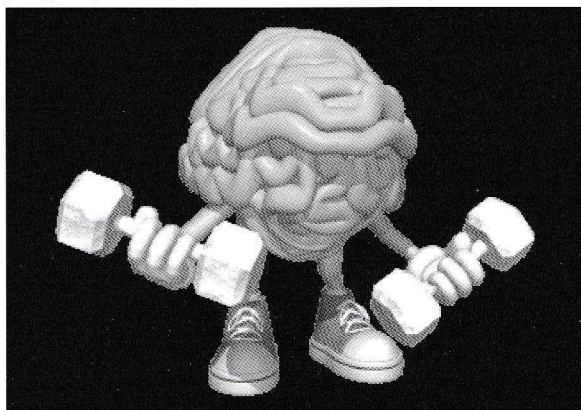


Јапонија е земја со 100% писменост, иако имаат многу сложено писмо. Японските речници на идеограми содржат помеѓу 5000 и 5500 знака. За добро образовани се сметаат луѓето кои знаат над 3000 идеограми, а при печатењето на дневните весници наменети за опшата јавност се користат околу 2000 идеограми. Писменоста, со којашто се гордеат Японците, денес е загрошена од напредната технологија, уште една гордост на оваа земја. Огромен дел од популацијата во Јапонија, денес поседува компјутери, а пишува со рака само кога пополнува формулари, полага училишни или државни испити или прави белешки на работните состаноци или во училиштата. Во денешно време, во Јапонија научните трудови, домашните задачи, деловните извештаи и писма се работат на компјутери и се испраќаат преку Интернет. Според тоа, Японците, кои во секојдневната комуникација, покрај идеографското користат и уште две поедноставни фонетски писма со по 100 знака, наоѓаат дека им е сè потешко да се присетат и на најпростите идеограми (околу

1950), колку што се учат до завршувањето на средното училиште. Откажувањето од меморирање и вежбање на пишаните знакови, предупредуваат невролозите, води кон опаѓање на функцијата на мозокот. Во Јапонија започнува сериозно да се размислува за тоа. Лекарите предупредуваат дека модерната технологија се заканува мозокот на современите луѓе да го претвори во исушено овошно дрво. Стручњаците

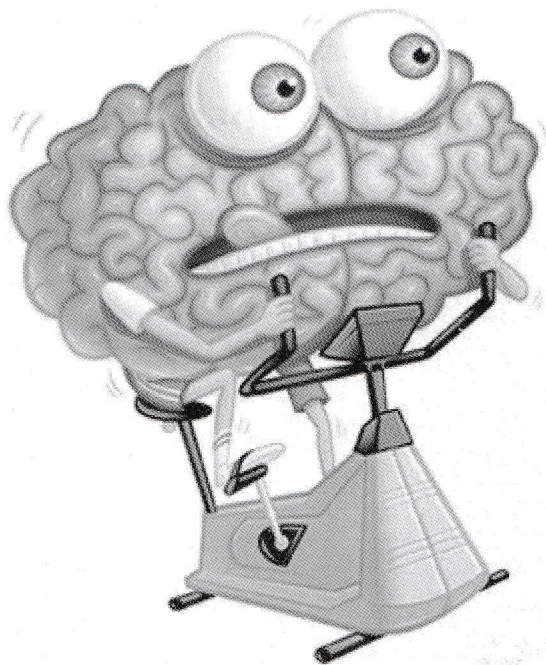
велат дека не е штетно за мозокот само недостатокот од вежбање на пишувањето. Мобилните телефони со меморија, во коишто можат да се сместат стотоци броеви, го направиле потполно непотребен напорот на луѓето да ги паметат броевите. Дигитроните сега се дел од компјутерскиот софтвер и од софтверот за мобилни телефони и се сè поприсутни, па затоа и знаењето на најосновните математички операции станува одвишно. Многу луѓе се чувствуваат беспомошно кога ќе го заборават мобилниот телефон, а многумина посегнуваат по дигитрон дури и кога треба да направат просто собирање или одземање на броеви. Со секој автомобил во Јапонија, како опција се нуди и уред за GPS, односно сателитска навигација, која на екран ја покажува локацијата на автомобилот, улицата по која истиот се движи и патот по кој треба да се оди до саканата дестинација. На тој начин возачите не мора да ги паметат ниту бројот на семафорите кои треба да ги поминат, ниту раскрсниците на кои треба да свртат. За сè можат да се

потпрат врз прецизниот електронски уред што содржи детални мапи. На овој начин, човекот кој развил алати, орудија и технологии, поради тоа што неговото тело не е до таа мерка специјализирано и силно за да може да опстане само во природта, сега со усовршување на технологијата додатно ги затапува своите и онака недоволно остри сетила и смислата за ориентација, односно го умртвува сопствениот мозок.



Меѓутоа, да се биде свесен за овој проблем не значи и да се биде подготвен да се откаже од полезноста и удобноста што ја нуди современата технологија. Јапонските научници одлучиле да изнајдат решенија со кои ќе се овозможи луѓето да ја избегнат замката на современата технологија без да се откажат од нејзиното користење. Креирани се низа евтини вежбанки и прирачници наменети за стимулирање на центрите за мислење, концентрација, емоција и делување, сместени во левата и десната хемисфера.

Едноставните математички и јазични вежби, како што се брзото читање или помнење зборови, ако се работат интензивно, го стимулираат мозокот, ја подобруваат меморијата и концентрацијата и го забавуваат стареењето на сиво-белата материја. Овие вежби, иако бараат извесни напори на мозокот, со подолготрајно користење можат да придонесат за елиминирање на менталниот замор и за освежување на мозокот, бидејќи ја разбиваат монотонијата и досадата. Повеќето од корис-



ниците на овие вежби, докажале дека по определен период прописно користење на вежбите, почнале да ги чувствуваат позитивните ефекти кога е во прашање квалитетот на сонот. Јапонските невролози и психолози препорачуваат математичките и вежбите со букви да се прават и кога се оди кон работното место или кон училиште, за да се расони човекот и за да биде попродуктивен.

Прирачниците за вежби на мозокот, кои ги пишуваат математичари, психолози, педагози и лингвисти, интензивно се рекламираат во весниците и на телевизијата, од ден на ден се зголемуваат по број и стануваат социјален феномен и објект на новинарски и академски интерес во Јапонија. Понекогаш станува збор за вистински мали проекти за јакнење на мозокот во кои, покрај вежбанките, можат да се најдат апарати за внесување и меморирање броеви приспособени за тестирање и развивање на помнењето, предмети за склопување геометриски фигури или дводимензионални сложувалки.

Извор: http://www.skolarac.net/index.php?option=com_k2&view=item&id=472:gimnastika-za-mozak-u-japanu&Itemid=224

Подготвила: д-р Јелена Димитријевиќ

ФУДБАЛ

ЈАПониЈА ПОБЕДНИК НА АЗИСКИОТ ФУДБАЛСКИ КУП



Јапонија се искачи на победничкиот пиедестал и е крунисана како шампион на азискиот фудбал, откако во финалето со 1:0 ја победи Австралија. Финалето на Азискиот куп се одржа на стадионот Калифа во Доха.

Победникот беше одлучен во 109-тата минута со голот што го постигна Таданари Ли од клубот Санфренсе од Хирошима. Ова е четврта титула за Јапонија, а третата беше освоена во 2004 година. Репрезентацијата ја предводеше Италијанецот Алберто Закерони, кој ја презеде функцијата селектор во септември.

Играта беше реприза на натпреварот од 2007 година кога овие два тима се сретнаа во четвртфиналето на овој куп. Тогаш исто така победи Јапонија на пенали. Двата тима започнаа внимателно, иако на почетокот Австралија имаше шанса

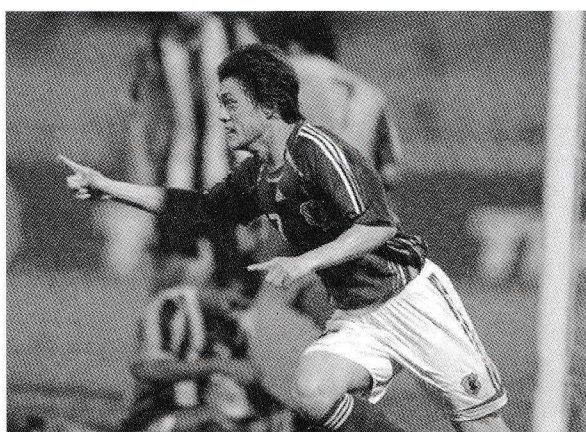
за гол, кога непокриениот Мет Мек Кеј ја погоди гредата. Јапонија, првата шанса ја имаше во четвртата минута преку Кеисуке Хонда, но голманот на Австралија, Марк Шварцер, успеа да одбрани. Австралијците играа главно со долги топки преку двојката Тим Кахил и Хари Кивел, кои ѝ создаваа проблеми на јапонската одбрана.

На Австралија ова ѝ беше прв настап во финалето на големо натпреварување. Тие имаа многу сериозна можност за гол во 19-тата минута кога на Кахил му се укажа шанса по изведениот корнер, но голманот на Јапонија, Еиџи Кавашима ја расчисти опасноста.

Јапонија, изврши замена на повредениот Шинџи Кагава со Фуџимото во средниот ред и во тој период создаде многу шанси преку Јуто Нагатомо и Хонда. Селекторот Закерони во 56-тата минута го внесе во игра и Даики Ивамаса, со што тимот продолжи да

игра со формацијата 3-4-3, којашто придонесе поголема мобилност на неговиот тим. Маеда имаше шанса во 63-тата минута, но се лизна и шансата пропадна.

Самураите во сино конечно го скршија отпорот на Австралија во 109-тата минута, кога на додавање од Нагамото, Ли со убав волеј удар од петнаесет метри успеа да го совлада голманот на Австралија и да ѝ донесе победа на својата екипа за четврта азиска круна.



Спирелецој на победничкиот гол Таданари Ли го слави постигнувањето на голој.

Јапонија настапи во следниот состав:

GK Eiji Kawashima
 4 DF Yasuyuki Konno
 5 DF Yuto Nagatomo
 6 DF Atsuto Uchida (замена Masahiko Inoha) 7 MF Yasuhito Endo
 9 FW Shinji Okazaki
 11 FW Ryoichi Maeda (замена Tadanari Lee)
 14 MF Junjo Fujimoto (замена Daiki Iwamasa)
 17 MF Makoto Hasebe
 18 MF Keisuke Honda
 22 DF Maya Yoshida
 Селектор Alberto Zaccheroni

„Јас сум многу задоволен од овој резултат, тоа е она што го посакувавме“, изјави селекторот Закерони. „Нашиот тим е многу млад, но тоа не значи дека не можеме да победуваме. Нашите играчи одиграа одличен натпревар. Австралија е зрела екипа, прекрасен тим. Тие не ме изненадија, нивниот тренер велеше дека ќе играат

агресивно, и така се случи“. Запрашан за внесувањето во игра на Ивамаса и менувањето на Нагамото од краен одбанбен во средниот ред, на почетокот на втората половина – потег што требаше да го смени текот на играта – Закерони изјави дека му недостигало нешто во средината на теренот и затоа ја направил оваа измена која дала позитивен ефект

Италијанскиот тренер, кој го презеде кормилото на Јапонија во септември, истакна дека победата беше резултат на големиот придонес од сите играчи на тимот. „Тоа беше тимска работа. Ние победивме со добрата игра на нашите играчи од клупата. Голот го постигна токму Ли кој влезе како замена на Маеда“ истакна Закерони.



Селекторот Закерони со капиџеној Хасебе

Претходно во полуфиналето на овој куп Јапонија ја победи Република Кореа на пенали, откако во регуларното време средбата заврши 2:2.

Извор: <http://www.jfa.or.jp/eng/>

Подготвил, д-р Јован Лазарев

曙

マケドニア日本
友好協力協会
スコピエ



Kakiemon Sakaida XIII - йорцеланска чинија

Издавач:

ДРУШТВО НА МАКЕДОНСКО-ЈАПОНСКО ПРИЈАТЕЛСТВО И СОРАБОТКА - СКОПЈЕ

Адреса: Бул. "Партизански одреди" бр. 15а/9 Скопје.

Тел. и факс: (02) 3118-731, 3117-440, 3118-063

Главен уредник: Д-р Коста Балабанов

Уреднички одбор: Д-р Оливер Каранфилски, (Заменик на главниот уредник),

Јулијана Балеvsка, Д-р Јелена Димитријевиќ, Круме Ефтимовски, Цветанка

Илиева, Д-р Атанас Кочов, Д-р Јован Лазаров, Д-р Сергеј Милошевски, Д-р Димче

Петровски и Мартин Тренески

Лектор: Даниела Лазаревска

Компјутерска подготовка: Живко Атанасов

Печат: РИ-Графика - Скопје

