

INFORMAČNÍ BULLETIN

VELVYSLANECTVÍ JAPONSKA
V ČESKÉ REPUBLICE

'24

Dōtonbori ©Foto: Aflo

MALTĚZSKÉ NÁMĚSTÍ 6, 118 01 PRAHA 1, WWW.CZ.EMB-JAPAN.GO.JP | NEPRODEJNÉ



ZAJÍMAVOSTI MĚSTA A PREFEKTURY ÓSAKA V ČÍSLECH

10. **NEJLEPŠÍ MĚSTO PRO ŽIVOT**
podle Economist Intelligence Unit (EIU) 2023
- 1910 **VZNIKL PARK HIRAKATA**
v severní části ósacké prefektury, nejstarší a dosud nepřestavovaný zábavní park v Japonsku
- 2,6 **KM MĚŘÍ NÁKUPNÍ ARKÁDA TENDŽINBAŠI,**
s 600 obchody nejdelší v Japonsku
- 1958 **VYNALEZENY INSTANTNÍ NUDDLE**
zakladatelem potravinářské firmy Niššin z Ósaky
- 124 **TISÍC LIDÍ SE V ÓSACE JMENUJE TANAKA,**
jedním z nejrozšířenějších japonských jmen
- 1958 **V ÓSACE OTEVŘELA SVĚTOVĚ PRVNÍ RESTAURACE**
servírující zákazníkům suši na pohyblivém pásu
- 140 **TISÍC LED SVĚTEL OSVĚTLUJE POSTAVU BĚŽCE**
na reklamě o rozměrech 20×10,3 m výrobce cukrovinek Glico ve čtvrti Dótonbori
- 1979 **V ÓSACE OTEVŘEL PRVNÍ KAPSLOVÝ HOTEL NA SVĚTĚ**
- 100 **TISÍC M² VELKOU PLOCHU MÁ OBCHODNÍ DŮM**
v budově Abeno Harukas v Ósace, největší v Japonsku

46. **MÍSTO VE SPOTŘEBĚ PASTY MISO**
z celkových 47 drží prefektura Ósaka
- 1872 **V ÓSACE OTEVŘEL PRVNÍ (JAPONCEM PROVOZOVANÝ) PIVOVAR**
a začala historie japonského piva
1. **ASIJSKÉ MĚSTO,**
ve kterém se konalo EXPO

JAK SE MLUVÍ V ÓSACE
ósakaben
まいど maido
standardní japonština
こんにちは konničiwa
význam
dobrý den

Ósaka, ležící v blízkosti Vnitřního moře a na soutoku řek tekoucích z vnitrozemí do Ósackého zálivu, byla odedávna klíčovým dopravním uzlem, kam se sjížděli obyvatelé ze všech oblastí. Protože byla zároveň branou do celé Asie, dostávaly se přes Ósaku do Japonska nejrůznější nové technologie a poznatky ze zahraničí. Město vzkvétalo jako hospodářské a politické centrum země a hrálo také důležitou roli pro zahraniční obchod a kulturní výměnu. O významné historii Ósaky vypovídají mohylové hrobky kofun, mezi nimiž je i slavná hrobka císaře Nintoku z 5. století.

Politické centrum Japonska se v 17. století přesunulo do Eda (dnešního Tokia), ale Ósaka, nazývaná „kuchyní celé země“, zůstala centrem obchodu. Její prosperita dala vzniknout jedinečné kultuře, zastoupené loutkovým divadlem bunraku, divadlem kabuki ve stylu Kamigata a především smíchem. Místní lidé jsou známí svou výřečností a přátelskou povahou, ale také upřímností, spořívostí, výrazným dialektem a především velkou zálibou v humoru. Ten se zde rozvíjel nejen jako forma zábavy, ale také jako důležitá součást obchodní komunikace. Bavičské umění manzai z Ósaky je dodnes synonymem pro komedii.

V době restaurace Meidži se Ósaka vlivem prvních reforem ocitla na pokraji úpadku, ale díky osobnostem jako byl Godai Tomoacu, mimo jiné zakladatel ósacké obchodní a průmyslové komory a burzy, jí byl lesk obchodní a průmyslové metropole navrácen. Pozitivně naladěni Ósačené město dokázali obnovit i po jeho devastaci za 2. světové války a už v roce 1970 se zde konala první Světová výstava v Asii.

V roce 2025 se bude Expo v Ósace konat znovu. Pro Expo 2025, jehož cílem je řešit globální problémy, je Ósaka a region Kansai po všech stránkách ideální lokalitou a Japonsko vynaloží veškeré úsilí na jeho úspěch.

S cílem představit Ósaku v její rozmanitosti bylo do tohoto časopisu zahrnuto mnoho různých informací, od historie Ósaky až po jedinečnou ósackou kuchyni. Doufám, že si tento časopis přečte mnoho lidí a pomůže tak ještě více posílit přátelství mezi Japonskem a Českou republikou, které nedávno oslavily již 30 let diplomatických vztahů.

NAGAOKA Kansuke
Velvyslanec
Japonska
v České republice



ÓSAKA PŘED 130 LETY

Úryvek z knihy *ŽAPONSKO cestovatele Josefa Kořenského (1847–1938)*, který Japonsko navštívil během své cesty kolem světa v letech 1893–1894.

„Z pokojíku měli jsme pěknou vyhlídku na široké rameno Jodogavy, jež jest totožná z Užigavou, plynoucí z jezera Bivajského a přijímající nové své jméno od města Jodo.

Deltových ramen, jimiž vylévá se Jodogava do moře (Ósackého zálivu), prochází městem několik. Četné mosty, laguny a můstky, lávky, průplavy, křižující rozlehlé město, jsou příčinou, že Ósaka nazývá se žaponskou Venecií. Pohledem na život, jaký se jeví ve všech vodách zátok, ramen a průplavů, domníváme se býti v kraji holandském. (...)

Že jest Ósaka z nejpřednějších měst obchodních v celé mikadově říši, vysvítá ze života, jenž víří v uličkách i ulicích, na pevnině i na vodě. Přesvědčujeme se o tom hned za jízdy z nádraží. Kurumajové měli co dělati, aby se šťastně vypletli z motanice lidí, vozíků a věcí v cestu se stavících.“

Dřevořezy ze série „Sto pohledů na Naniwu“ (Naniwa hjakkei) z konce období Edo (1603–1868)



INFORMAČNÍ BULLETIN

VELVYSLANECTVÍ JAPONSKA V ČESKÉ REPUBLICE

Velvyslanectví Japonska v České republice
Maltézské náměstí 6, 118 01 Praha 1
www.cz.emb-japan.go.jp • fb.com/velvyslanectviJapan.Czech

Design a sazba: Johana Kratochvíla

Texty: Patricie Vítvarová, Irena Hosoda Višňovská

Foto (č. str.): Aflo 1, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 16 • Pexel 3 (vlevo), 5 (dva výřezy vpravo nahoře) • Shutterstock 2 • Wikimedia 3, 16 (vpravo nahoře a vlevo dole) • Kancelář generálního komisaře, Česká centra 15 (vpravo dole)

Velvyslanectví
Japonska v ČR
在チエコ日本国大使館





Co VIDĚT v Ósace?

Namba

JAK SE MLUVÍ V ÓSACE
ósakaben
すいまへん suimahen
standardní japonština
すみません sumimasen
význam
promiňte

Universal Studios Japan

Kaijūkan

Universal Studios Japan

Zábavní park, kde si na své přijdou děti i dospělí, má deset sekcí: od Jurského parku přes kouzelnický svět Harryho Pottera až po svět Super Nintendo. Kromě atrakcí nabízí zábavní park různá představení, včetně nočního průvodu s osvětlenými alegorickými vozy.



Kaijūkan

Cesta ósackým akváriem začíná v nejvyšším patře v zelených japonských lesích a pokračuje spirálovitě směrem dolů až do hlubin oceánu. Zastavit se můžete třeba na Aleutských ostrovech, v Panamském zálivu, Ekvádorském deštovém pralese, na Antarktidě nebo u Velkého bariérového útesu. Tichý oceán, jakožto nejrozsáhlejší oceán na Zemi, je středem této cesty. Potkáte rejnoky, lachtany, tučňáky a další. Hvězdami akvária jsou žraloci velrybí, největší žraloci na planetě.

Šinsaibaši – Dótonbori

Vydejte se téměř kilometr dlouhou nákupní ulicí ze stanice Šinsaibaši až k Dótonbori. Tahle ulice je jednou z nejrušnějších a nejstarších nákupních ulic v Japonsku, kde najdete obchody pro každý rozpočet i vkus. Ósaka získala svou pověst města obchodu a zábavy v období Edo a právě zde na jihu města se obchodníci pohybovali již okolo roku 1600. Podnikavý obchodník Šinsai tehdy nechal postavit most a spojil nově vznikající čtvrť Šinmači s divadelní čtvrtí Dótonbori. Dnes zde již tradiční divadla kabuki téměř nenajdete, ale o drama a zábavu tu stále není nouze.



Šinsaibaši – Dótonbori

Namba

Národní divadlo bunraku

Národní divadlo bunraku

Ósaka je dnes jedním z mála míst, kde lze zhlédnout představení tradičního japonského loutkového divadla. Bunraku bylo populární především v období Edo a představovalo vzácný druh umělecké zábavy

Tržiště Kuromon

Cútenkaku (Šinsekai)

Abeno Harukas

Tržiště Kuromon

Kuromon ičiba, které vzniklo v první polovině 19. století jako rybí trh, dlouho vzkvétalo jako centrum ósacké gastronomie. Je lemováno více než 150 obchody s kvalitním „honmamon“ (pravým) zbožím, od čerstvých surovin jako ryby, ovoce, zelenina, maso a různé potravinářské výrobky až po kimono a drobné zboží z celého Japonska. V početných restauracích se tu prvotřídní suroviny ihned proměňují v kulinařské zážitky. Mezi nejproslulejší artikly na trhu patří ryba fugu z čeledi čtverzubovitých, na jejíž zpracování a prodej je vzhledem k jejím smrtelně jedovatým vnitřnostem potřeba speciální licence.



Namba

V okolí stanice Namba se nacházejí jedny z nejlepších restaurací a obchodů. V labyrintu uliček, ukrývajících se za hlavní dopravní tepnou, kterou lemují nákupní centra, narážíte na nepřeberné množství malých tradičních japonských hospůdek. Právě ty jsou místem, kde se večer scházejí místní obyvatelé na jídlo a pití. V jedné z takových uliček se skrývá i šintoistická svatyně Namba Jasaka džindža. Ta je známá především pro budovu Emaden ve tvaru 12 metrů vysoké lví hlavy.



Cútenkaku (Šinsekai)

Ve čtvrti Šinsekai (Nový svět) můžete i dnes, tak trochu paradoxně, zažít atmosféru staré Ósaky s nespočtem retro vývěsních štítů a billboardů. Její dominantou je 103 metrů vysoká ocelová věž Cútenkaku, která v době svého vzniku (1912) byla se svými 67 metry dokonce nejvyšší věží v celé Asii. Po válce byla věž zrekonstruována, o několik desítek metrů přistavena a byla na ní nainstalována neonová světla, která dodnes mění barvu podle ročního období.

Sumijoši taiša

Botanická zahrada

Abeno Harukas

S výškou 300 metrů se tento mrakodrap pyšní titulem 2. nejvyššího mrakodrapu v Japonsku. Uvnitř najdete největší obchodní dům v Japonsku (rozloha 100 tisíc metrů čtverečních), muzeum umění, hotel i vyhlídkovou terasu. Té se přezdívá Harukas 300 a nachází se v 58. až 60. patře budovy.



Oficiální
turistické
stránky
města
Ósaka

Sumijoši taiša

Jedna z nejstarších svatyní v Japonsku byla založena ve 3. století. Unikátní styl této svatyně je čistě japonský, bez vlivů z jiných koutů Asie. Pouze dva další architektonické styly svatyní jsou rovněž považovány za ryze japonské a ty jsou k vidění ve svatyních v Ise a v Izumo. Ke vstupu do areálu svatyně vede ikonický červený most Sorihaši. Během hacumóde (první návštěvy svatyně na Nový rok) je Sumijoši taiša jednou z nejnavštěvovanějších svatyní v zemi.

Botanická zahrada a teamLab

Botanická zahrada Nagai se rozprostírá okolo velkého jezera a je plná nejrůznějších druhů rostlin. Jakmile se setmí, areál zahrady ožívá strhující stálou expozicí teamLab s názvem „Digitalizovaná příroda“. Digitální technologie zde proměňují přírodu v umění, aniž by ji poškodily, a vytváří tak nový prostor rozšiřující lidské vnímání.



Klíčovou dírkou DO MINULOSTI



ÓSAKA SE NA PRVNÍ POHLED MŮŽE JEVIT JAKO TAKOVÉ MALÉ TOKIO. VŠEMI SVÝMI MRAKODRAPY A NEONOVÝMI NÁPISY NÁS MŮŽE OKLAMAT, ABYCHOM SI MYSLELI, ŽE JE TO HLAVNĚ MODERNÍ MĚSTO S NEDLOUHOU HISTORIÍ. KDYŽ SE VŠAK DÍVÁME POZORNĚ, ZJISTÍME, ŽE TOMU TAK ÚPLNĚ NENÍ.

KOFUN

V oblasti mezi Ósakou a Narou, poblíž oblasti starobylé provincie Jamato, leží hned několik významných kofunů – mohylových hrobek, jež se stavěly pro společenskou elitu v období mezi 3.–7. stoletím našeho letopočtu a jež daly jméno jednomu z historických období, období Kofun (250–538 n. l.). Kofuny se liší tvarem a velikostí podle toho, kdo je v nich pohřben. Nejznámější jsou několikapatrové kofuny s neobvyklým půdorysem připomínajícím klíčovou díрку, v nichž byli pohřbíváni členové panovnického rodu a z nichž některé dosahují délky nad 100 metrů.

Ve městě Sakai v prefektuře Ósaka se nachází největší mohylová hrobka na světě, Daisen kofun, která dosahuje délky 486 metrů a je obklopena pásmem tří vodních příkopů. Pro představu, tato hrobka je svou rozlohou dvakrát větší než Velká



pyramida v Gíze. Říká se, že je to místo posledního odpočinku císaře Nintokua (údajně vládl 313–399).

V hrobkách se nacházejí nejrůznější cenné předměty jako zbraně, zrcadla a šperky. Na vrcholu hrobek se pak nacházely slavné sošky haniwa, terakotovi strážci hrobek



s nejrůznější podobou (lidé, zvířata, domy i další) a s výškou od 1 do 1,5 metru. Obdivovat kofuny můžeme však jen zvenčí, protože ve většině případů zůstávají zapečetěné a neporušené. Jsou porostlé stromy a bujnou vegetací a poskytují tak obraz toho, jak mohlo Japonsko před staletími vypadat.

ÓSACKÝ HRAD

V Kjóbaši, centru byznysu a jedné z nejmodernějších částí Ósaky, ohromí ikonický Ósacký hrad, který s okolím natolik kontrastuje, že má člověk pocit, jako by snad skákal v čase.

Ósacký hrad, který byl původně pevností bojových mnichů v 15. století, má za sebou dlouhou a složitou historii, během které byl mnohokrát zničen a znovu postaven. První hrad zde postavil vojevůdce Hidejoši Tojotomi v roce 1583 na pozemcích zničeného chrámu Išijama Hongandži. Tojotomi zamýšlel, že se hrad stane základnou, z níž bude vládnout sjednocenému Japonsku.

V roce 1662 do hlavní věže udeřil blesk a při následném požáru byla srovnána se zemí. Za druhé světové války byla pak velká část hradu poškozena bombardováním. Poslední rekonstrukce proběhla v roce 1997, kdy byl Ósacký hrad přestavěn z moderních materiálů do podoby, jakou se pyšnil v období Edo (1603–1868).

Hradby tyčící se nad vnějšími vodními příkopy nám napoví cestu. Poté si můžeme vybrat, zda se vydáme branou Aojamon, Sakuramon nebo Ótemon. Po obvodu hradu se nacházejí také různé věže, svatyně Hókoku, klenotnice Kinzō a tréninková hala bojových umění Šúdókan. Vrcholky zelené taškové střechy hlavní věže zdobí zlaté sochy velkých skákajících kaprů. Rozsáhlé černé obklady pod nejvyšší střechou nesou řadu zlatých vzorů inspirovaných přírodou.

Ósacký hrad obklopuje park. Přijdou si tu tedy na své jak milovníci historie, tak milovníci přírody, kteří mohou navštívit třeba slivoňový nebo broskvoňový háj. Na vrcholu jara je tento park oblíbeným místem pro pozorování rozkvetlých sakur (hanami). Také se zde nachází Mezinárodní mírové centrum a moderní krytý stadion s kapacitou přes 16 tisíc míst, kde se konají nejrůznější akce, od rockových koncertů až po mistrovství v džudó.

JAK SE MLUVÍ V ÓSACE
ósakaben
おおきに ókini
standardní japonština
ありがとう arigatō
význam
děkuji



V Ósace a jejím okolí je specialitou hako-ushi, suši stlačené do hranaté dřevěné krabičky.

Kušikacu, smažené kousky masa, zeleniny, hub a mořských plodů na špeji

Kicune udon, nudlová polévka s tlustými nudlemi a s plátkem dozlatova smaženého tófu

Ikajaki, sěpie smažená v těstíčku

RÁJ pro gurmány

V období Edo (1603–1868) byla Ósaka díky obchodnické tradici a strategické poloze dopravním uzlem, kam se shromažďovaly různé druhy zboží včetně potravin. Tehdy se pro ni vžilo přívlastek „kuchyně Japonska“ (tenka no daidokoro), jehož odkaz si město udrželo dodnes. Ósaka se pyšní bohatou kulinářskou kulturou, je opravdovým rájem pouliční stravy a není zde problém „projíst se až na mizinu“ (kuidaore).

A čím se vlastně vyznačuje chuť Ósaky? Prioritou jsou čerstvé základní suroviny a mimořádně velký důraz je kladen také na kvalitu dalších přísad, které jim v hotovém jídle dají vyniknout. Nejdůležitější je vývar daši, jedno ze základních ochucovadel japonské

kuchyně. Chuť daši je lahodná pátá chuť (umami) a zároveň to, co restauraci či domácí kuchyni definuje a odlišuje od ostatních.

Kuchyně oblastí Kansai, západní části Honšú včetně Ósaky, a Kantó, kam patří například Tokio (dříve Edo), má svá odlišná specifika a mnoho rozdílů souvisí s historií a přírodními podmínkami. Pro jídlo v Kantó je typické silnější aroma i chuť, které si oblíbili samurajové, a méně pracná jídla, která zas vyhovovala obyčejným zaneprázdněným řemeslníkům a dalším obyvatelům Edo. Upřednostňovala se místní zelenina i ryby a lidé si potrpěli na sezónní suroviny. Kansai se vyznačuje spíše jemnou sladkostí a umami. Zvykli

si tu na vytríbená tradiční jídla dvorské šlechty a stylová jídla obchodníků z oblasti Kjóta a Ósaky.

I v současnosti existuje celá řada rozdílů v jídle obou oblastí a je zábavné je objevovat. Stejný pokrm má v Kansai často odlišný název, způsob ochucení, nebo alespoň jiný tvar. Například rýžový bochánek k svačině má v Kantó tvar trojúhelníčku a říká se mu onigiri, ale v Kansai je to váleček a nazývá se omusubi. Vaječná omeleta bývá v Kantó hodně sladká, v Kansai spíše slaná a ochucená silným daši. Kansaičané jsou také známí tím, že pro nevábny zápach nemají rádi nattó, velice zdravé fermentované sojové boby, které jinde bývají součástí každodenní snídáně.

Zelná placka okonomijaki

OKONOMIJAKI

Jednou z nejznámějších ósackých specialit je okonomijaki, doslova „placka jak je libo“. Příprava je jednoduchá, chuť vynikající a zážitek ještě umocněn zábavnou atmosférou, která je s okonomijaki spojená. Jedná se o typické pouliční a festivalové jídlo prodávané ve stáncích. Kromě ósackého stylu okonomijaki existuje ještě varianta z Hirošimy, která se liší zejména tím, že se do těsta dávají uvařené nudle a jednotlivé ingredience se nemíchají najednou, ale vrší na placku postupně při pečení. Pro autentickou chuť se vyplatí koupit originální hustou omáčku na okonomijaki ze směsi ovocných a zeleninových šťáv, daši a různého dalšího koření, kterou není úplně snadné nahradit něčím jiným.

Pro 2 osoby:

Těsto: 100 g hladké mouky ③, 100 ml daši (vývar z řasy konbu a z kacubuši, hoblinek sušené ryby kacuo), 40 g nastrouhaného syrového jamu (nagaimo, k dostání v některých asijských obchodech) nebo brambory, špetka soli

Další suroviny: 240 g zelí nakrájeného nadrobno (ideální je křehké zelí, např. špičaté) ⑥, 2 vejce ⑧, 4 lžice tenkasu (kousky cibulky nakrájené na kolečka ②, 4 tenké plátky vepřového bůčku ⑦ nebo mořských plodů ①, olej

K dochucení hotových placek: omáčka na okonomijaki (v asijských obchodech), nakládaný zázvor beni šóga (nudličky) ⑤, majonéza (ideálně japonská), jemné kacubuši ⑨, drcené sušené řasy aonori ⑩

Více z regionální kuchyně



Postup:

1. Všechny ingredience na těsto smícháme a prošleháme metličkou.
2. Do mísy dáme zelí, na ně nalijeme část těsta, přidáme vejce, tenkasu (lupínky) a vše promícháme. Postupně přidáme všechno těsto.
3. Na pánvičce rozejdeme trochu oleje nad středně silným plamenem, doprostřed nalijeme trochu připravené směsi a krouživými pohyby naběračkou od středu upravíme tvar na kulatou placku s tím, že střed necháme trochu tenčí, aby se dobře prohřála.
4. Po třech minutách se ujistíme, jestli se placka zespodu dobře opekla, položíme na ni plátky masa, obrátíme ji, přikryjeme pánev pokličkou a necháme 4 minuty na mírném plameni dopéct.

5. Sundáme pokličku, znovu placku obrátíme a ještě minutu prohříváme. Hotovou placku polijeme podle chuti omáčkou, můžeme posypat jemnými hoblinkami kacubuši, přidat navrch trochu majonézy a drcenou řasu aonori.

Ve víru



TRADICE

K JAPONSKU A PŘEDEVŠÍM K JAPONSKÉMU LÉTU NEODMYSLITELNĚ PATŘÍ FESTIVALY. V PRŮBĚHU CELÉHO ROKU PROBÍHÁ NESPOČET MENŠÍCH I VĚTŠÍCH LIDOVÝCH SLAVNOSTÍ MACURI NA OSLAVU RŮZNÝCH BOŽSTEV NEBO SEZÓNŇÍCH ČI HISTORICKÝCH UDÁLOSTÍ. NĚKTERÉ TRVAJÍ I NĚKOLIK DNÍ.

Ósaka a její obyvatelé jsou již odedávna známí spíše pro svou praktičnost a smysl pro obchod než pro náboženské obřady a tradice. Také proto se tu snad nekoná tolik slavností jako v nedalekém Kjótu. Avšak co postrádá Ósaka na kvantitě, vynahrazuje kvalitou a dvě z jejích slavností zná tak skoro každý Japonec. Jednu věc Ósačané totiž rozhodně umí – dobře se bavit. Když přijde čas festivalů, místní do nich dávají srdce i duši.

TENDŽIN MACURI

Jeden ze tří nejvýznamnějších festivalů v Japonsku je postaven na příběhu učence, básníka a politika Sugawary no Mičizaneho, který byl z císařského dvora poslán do vyhnanství do zapadlé provincie na ostrově Kjúšú, kde nakonec i zemřel.

Po jeho smrti začala zemi sužovat jedna katastrofa za druhou

a lidé věřili, že za vším stojí právě jeho pomstychtivý duch. Tak byla postavena první z mnoha svatyní tenmangů, jež byla Mičizanemu zasvěcena. Dnes jich v Japonsku najdeme přes 14 tisíc a k nejvýznamnějším patří například Kitano tenmangů v Kjótu nebo Dazaifu tenmangů ve Fukuoce. Mičizanemu byla posmrtně také vrácena jeho úřednická hodnost a nakonec se stal prvním člověkem v Japonsku, který byl zbožštěn. Sugawara no Mičizane byl prohlášen za Tendžina, božstvo písemnictví a vzdělanosti, k němuž se dodnes studenti chodí modlit za své akademické úspěchy.

Začátky Tendžin macuri najdeme v Ósace, kde byla svatyně tenmangů založena jen pár let po kjótské svatyni, a kde se lidé obrátili k Tendžinovi s modlitbami za ochranu zdraví. Kněží pak házeli do řeky Dódžimy papírové panenky, aby zbavili obyvatele zlých

duchů. Obřad zahajující současný festival Tendžin stále začíná procesím k řece a vychází tak z tradice staré více než tisíc let.

Dnes se festival každoročně koná 24. a 25. července. Hned ráno se ve svatyni Ósaka tenmangů rozezní hlasy mnichů, kteří se následně vydávají spolu s vybraným dítětem šindó (posvátné dítě) k mostu Hokonagaši. Na řece se pohupuje bílá loď s bambusy připevněnými jako stěžně na přední a zádi. Když tanec a zpěv skončí, je šindó spolu s lodivodem přiveden na palubu lodi. Plavidlo se vydá doprostřed řeky, kde se na vodu položí halapartna ve tvaru zahnutého meče s podobným účelem, jaký kdysi měly papírové panenky – zbavit místní obyvatele zlých duchů.

Dav se rozptýlí a vše se na chvíli vrací do normálu. Avšak jen do dalšího dne, kdy festival začne naplno.

Tehdy se na březích řeky se západem slunce rozsvítí stovky lampionů a ulice se zaplní lidmi, kteří čekají až začne průvod přenosných svatyní omikoši. Procesí jde k řece, kde jsou svatyně naložovány, a přesouvá se tím na vodu. Následuje šintoistický rituál, představení divadla nó a dechberoucí ohňostroje. Mezitím, co lodě plují po řece, si v ulicích lidé užívají festivalové atmosféry a stáneků s tradičním občerstvením. Kolem půlnoci se svatyně vrací zpět na své místo za zvuků bubnů a gongů udržujících rytmus „dondoko“ a ulice se postupně vyprazdňují.



JAK SE MLUVÍ V ÓSACE
ósakaben
ええで éde
standardní japonština
いよいよ ijo
význam
v pohodě

Dandžiri macuri se konají i jinde v Japonsku, avšak ty nejsou tak známé.

Co je tedy na festivalu v městečku Kišiwada tak neobvyklé? Historicky to může vycházet z toho, že kišiwadský festival se konal jako první v roce, což mu zvýšilo popularitu. Zároveň, aby byl festival více vzrušující, rychlost, jakou jsou dandžiri taženy se každým rokem zvyšuje. Zejména v zatáčkách je to podívaná, ze které se člověku tají dech. Jelikož se kola vozů nemohou otáčet do stran, musí se dostat do smyku, aby tak vůz obloukem zatočil. Tento smyk je však přesně vyměřený – muži na střeše dandžiri dávají signály a koordinují tahače a brzdaře za pomoci vějířů učiwa. Všichni za společného pokřiku: „Joi sa, joi sa!“ udržují rytmus pohybu.

Aby vůz bezpečně a pod správným úhlem projel zatáčkou, musí nabrat dostatečnou rychlost. Na druhou stranu však nesmí být moc rychlý, protože to pak může skončit i jeho převrácením.

Pro další informace o japonských slavnostech a svátcích si otevřete minulá čísla našeho Bulletinu.
2011 Bulletin Japonské slavnosti
2016 Bulletin Kjóto
2021 Bulletin Japonský rok

KIŠIWADA DANDŽIRI MACURI

Festival, pyšníci se zhruba 300 let dlouhou historií a tradicí, začal údajně v roce 1703, kdy Nagajasu Okabe, tehdejší pán Kišiwady, uspořádal macuri za dobrou úrodu. Tento festival z období Edo se obyvateli města Kišiwada poté předával z generace na generaci a udržel se tak až do dnešního dne.

Dandžiri jsou velké, hojně řezbami zdobené dřevěné vozy, na které se pak v čase festivalu přidělává květinová dekorace, vlajky, pozlacené ornamenty a samozřejmě se musí nábožensky posvětit. Věří se, že v dandžiri přebývají duchové či božstva.

Dříve byly všechny skupiny dandžiri výhradě mužského obsazení, avšak kvůli nedostatku mužů během války se do tažení vozů mohly zařadit i ženy. A tak se součástí tahání dandžiri může dnes stát v podstatě kdokoli. Výjimkou je však jízda na vrcholu dandžiri – toto právo nadále zůstává pouze mužům.

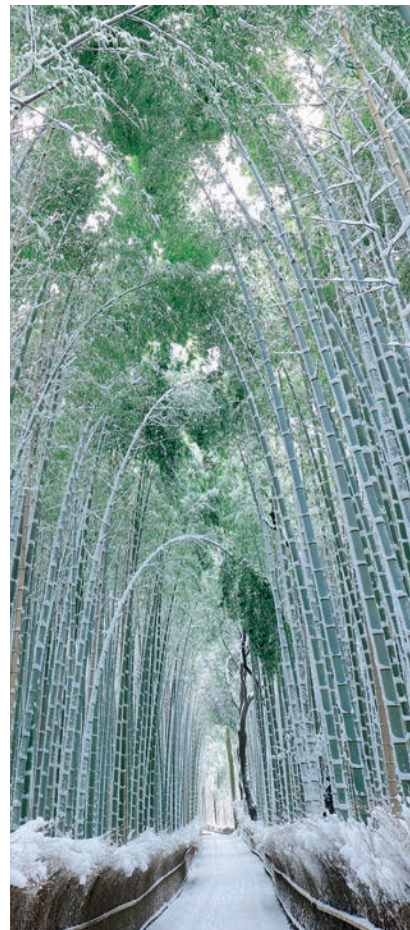
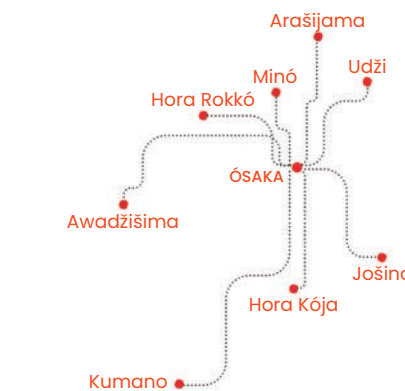




PREFEKTURA ÓSAKA

Minó 15 km

Zalesněné údolí na okraji Ósaky je během podzimu jedno z nejlepších míst v regionu Kansai pro obdivování krásně zbarvených listů. Hlavní stezka táhnoucí se podél řeky vede k 33 metrů vysokému vodopádu. Po cestě k němu potkáte i několik chrámových budov a stánky se suvenýry a občerstvením, kde můžete mimo jiné vyzkoušet momidži tempuru (javorové listy smažené v těstíčku). A pokud se vydáte ještě o kousek dál, narazíte na chrám Kacuódži. Přivítá vás nespočet sošek daruma, které jsou symbolem štěstí a splněných přání.



PREFEKTURA KJÓTO

Arašijama 39 km

Ve 13. století sem císař Gosaga nechal přivést slavné jošinské sakury, díky čemuž se oblast stala oblíbeným místem i pro jarní hanami, avšak Arašijama je známá především pro svůj bambusový háj a ikonický most Togecukjó. Jméno, které v překladu znamená „měsíční křižovatka“ dostal most v období Heian poté, co císař Kamejama při pozorování měsíce řekl, že to vypadá, jako by po mostě přecházel měsíc.

Udži 35 km

Malebné městečko Udži je proslulé čajem a vším, co s ním souvisí. Jeho pěstování zde údajně začalo již ve 12. století – dokonce se tu nachází nejstarší čajovna na světě Cúen, kterou v roce 1160 založil samurajský vazal. V druhé polovině 16. století zde pak byla vyvinuta nová metoda pěstování čaje, ze kterého měla být vyrobena první várka dnes všem známého japonského zeleného práškového čaje mačča. V Udži se také odehrává závěrečných deset kapitol románu Příběh prince Genđiho, který v 11. století napsala dvorní dáma Murasaki Šikibu.



PREFEKTURA HJÓGO

Hora Rokkó 24 km

Z vrcholku, který se tyčí do výšky 931,3 metrů, je možno vidět nejen Kóbe a Ósacký záliv, ale při dobré viditelnosti i samotnou Ósaku. Na jejím jižním svahu najdete vodopád Nunobiki a stejnojmennou bylinkovou zahradu. Svezete-li se lanovkou na opačné úpatí hory, dostanete se do městečka s přírodními horkými prameny Arima onsen. Nejznámějšími z nich jsou zlaté horké prameny Kin no ju, obsahující velké množství železa a pomáhající při kožních onemocněních, a stříbrné horké prameny Gin no ju, údajně obsahující stopové množství radia a kyseliny uhličitě a poskytující úlevu od bolestí kloubů a svalů.

Awadžišima 74 km

Ostrov Awadži je podle japonského mýtu stvoření světa prvním ostrovem, který byl stvořen božstvy Izanagi a Izanami. Najdeme zde i nejstarší svatyni v Japonsku, Izanagi džingu. V zahradě Awadži hanasadžiki, která se rozprostírá na rozloze 15 hektarů, kvetou nejrůznější květiny ve všech čtyřech ročních obdobích. Z některých částí zahrady je možné si při obdivování nádherných květů vychutnat také působivý výhled na průliv Akaši a Ósacký záliv.



PREFEKTURA NARA

Jošino 65 km

Velká část tohoto města je rozlehlý národní park, který zahrnuje posvátné pohoří Kii, dnes zapsané na seznamu světového dědictví UNESCO. Jeho srdcem je hora Jošino, která je odedávna symbolem jara – nachází se zde více než 30 000 sakur. Kromě nich se zde setkáte s mnoha svatyněmi a chrámy starými více než tisíc let. Odlehlé město sloužilo jako útočiště různým historickým osobnostem, včetně císaře Godaiga, který zde ve 14. století založil konkurenční jižní císařský dvůr.



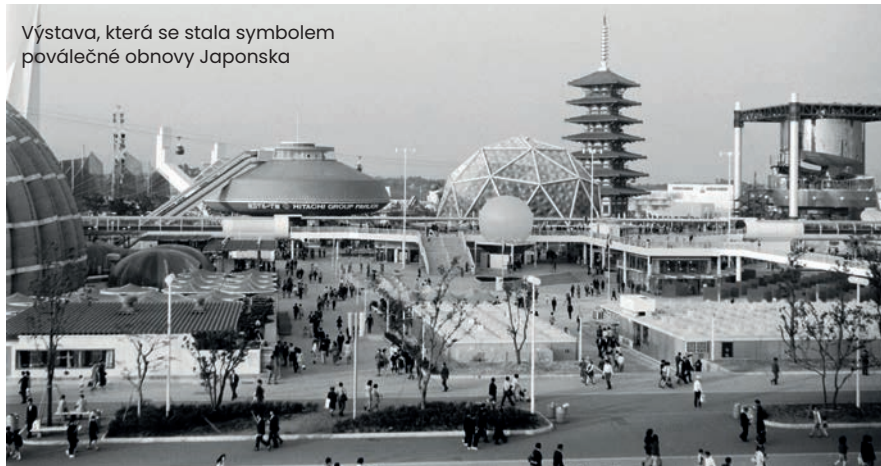
PREFEKTURA WAKAJAMA

Hora Kója 72 km

Na jedné z nejposvátnějších hor Japonska se můžete ponořit do mystického světa japonského buddhismu a zároveň okusit životní styl místních mnichů. Tuto horu si před více jak 1200 lety vybral mnich Kóób Daiši (známý také jako Kúikai) pro výstavbu sídla své nově založené buddhistické sekty Šingon. I dnes zůstává hora Kója jedním z hlavních japonských vzdělávacích center ezoterického buddhismu s desítkami chrámů, zahrad a prastarých stromů. Říká se, že Kóób Daiši stále žije a sedí ve věčné meditaci ve svém mauzoleu, které zde stojí.

Kumano 155 km

Oblast Kumano je od pradávna považována za oblast plnou božstev a Kumano kodó je jednou z nejvýznamnějších poutních cest na světě. Vine se horami poloostrova Kii na ostrově Honšú, v oblasti rozkládající se mezi prefekturami Wakajama, Nara, Ósaka a Mie, a poutníci po ní putují za osvícením již více než tisíc let. Uvnitř posvátného pralesa vás čeká mimo jiné pohled na třípatrovou pagodu chrámu Seigantodži a nejvyšší japonský vodopád Nači. Tento 133 metrů vysoký vodopád je oceňován pro svou přírodní krásu a uctíván jako příbytek šintoistického božstva.



Výstava, která se stala symbolem poválečné obnovy Japonska

EXPO 1970 2025

Oficiální stránky
EXPO 2025



EXPO 1970

V době, kdy Japonsko bylo na vrcholu svého poválečného hospodářského růstu a po USA druhou největší ekonomikou světa se v Ósace uskutečnila Světová výstava 1970. Bylo to první Expo, které Japonsko pořádalo a také vůbec první, které se konalo v Asii. Jeho úspěch zcela předčil očekávání. Zúčastnilo se jej 77 zemí a navštívilo je až do roku 2010 nepřekonaných více než 64 milionů lidí. V duchu hesla „Pokrok a harmonie pro lidstvo“ nebylo Expo v Ósace jako ty dosavadní jen ukázkou technologického pokroku, ale také poukazovalo na jeho už tehdy zřejmě negativní dopady. Mělo inspirovat ke společnému zamyšlení nad tím, jak dosáhnout pokroku

v harmonii s přírodou a s lidskostí a bylo na něm představeno či díky němu popularizováno mnoho inovativních technologií a výrobků, které jsou dnes samozřejmou součástí každodenního života, jako například bezdrátový telefon, elektrokolo, sušič na běžícím pásu, pohyblivý chodník nebo káva v plechovkách.

V čele architektů, kteří se podíleli na návrhu areálu EXPO'70 byl slavný Tange Kenzō, mimo jiné také autor stadionů pro LOH v Tokiu v roce 1964. Symbol výstavy, nepřehlédnutelná Sluneční věž, jejímž autorem byl Okamoto Tarō, dosud stojí na svém místě jako součást vzpomínkového parku. V interiéru této věže, veřejnosti

Provided by: Japan Association for the 2025 World Exposition



Příště na umělém ostrově Jumešima

od výstavy poprvé znovu zpřístupněné až v roce 2018, se nachází původní 41 metrů vysoký „Strom života“ znázorňující biologickou evoluci.

S velkým úspěchem se Expa v Ósace zúčastnilo také Československo, jehož pavilon na téma „Člověk a čas“ představil mimo jiné díla mnoha významných československých umělců. S počtem 10,5 milionů lidí patřil k nejnavštěvovanějším pavilonům. Odborníci z The Architectural Institute of Japan vyhodnotili československý pavilon společně se švýcarským a kanadským za nejlepší z celé výstavy.

EXPO 2025

Roku 2025 se po 55 letech dějiště Světové výstavy do Ósaky vrátí. Na umělém ostrově Jumešima v Ósackém zálivu se od 13. dubna do 13. října uskuteční Expo 2025 Osaka-Kansai/Japan s heslem „Navrhujeme budoucí společnost pro naše životy“ a podtématy „Zachraňování životů“,

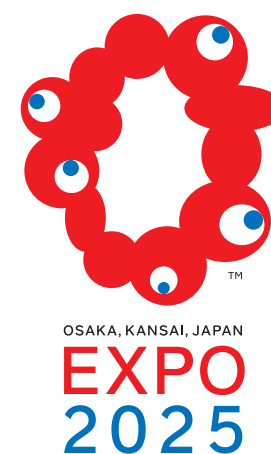
„Posilování životů“ a „Propojování životů“, pojaté jako „Laboratoř budoucí společnosti“.

Myšlenka výstavy z roku 1970, která představila technologie a vize potřebné k vybudování světlé budoucnosti lidstva, se promítne i do Expa 2025. Toto Expo lidstvu poskytne příležitost vrátit se k životu jako výchozímu bodu, obnovit povědomí o životě druhých, pozorně se podívat na život v různých formách v přírodě a prozkoumat udržitelnou budoucnost světa. Jeho návštěvníci budou mezi prvními, kteří se seznámí s řadou

nejnovějších chytrých a zelených technologií a služeb, věcí i aktivit, které pomohou řešit výzvy současného světa a v budoucnu se v budoucnu stanou samozřejmostí. Cílem Japonska je zároveň prostřednictvím Expa přispět k realizaci jeho dlouhodobé strategie, superchytré Společnosti 5.0., v níž lze různé globální problémy řešit pomocí pokročilých technologií, včetně internetu, umělé inteligence, robotiky a velkých dat.

Svou účast na Expu 2025 potvrdilo 150 zemí a různé mezinárodní i nevládní a neziskové organizace z celého světa. Nebude chybět ani Česká republika, jejíž motto pro tuto účast zní „Talent a kreativita pro život“. Představí své úspěchy v oblasti vědy, výzkumu a inovací a prezentovat se bude také jako turisticky atraktivní destinace. Česká republika byla první přihlášenou zemí, která získala povolení na stavbu svého pavilonu, jemuž Japonsko vyhradilo exkluzivní místo s výhledem na moře.

JAK SE MLUVÍ V ÓSACE
ósakaben
あかん akan
standardní japonština
ダメ dame
význam
špatný, nesmíš



OSAKA, KANSAI, JAPAN
EXPO
2025



Vítězný návrh českého pavilonu od studia Apropos Architects

©Expo 2025



Ženy a děti sledující manzai (Kubo Šunman, 1796)

ÓSAČANÉ JSOU ZNÁMÍ SVÝM
SMYSLEM PRO HUMOR. ZATÍMCO
V JINÝCH MĚSTECH HRAJE
V KAŽDODENNÍCH VZTAŽÍCH MEZI
JAPONCI VELKOU ROLI FINANČNÍ ČI
SPOLEČENSKÉ POSTAVENÍ, V ÓSACE
SI NESMÍRNĚ CENÍ TALENTU PRO
VTIPNÉ ŽERTOVÁNÍ A SCHOPNOSTI
PRONÁŠET POHOTOVÉ VTIPY.

Město KOMIKŮ

V roce 1912 zde mladý pár založil varieté
Jošimoto Kógjó a jejich originální hry
si rychle získaly přízeň místních lidí.
Postupem času se komedie manzai
začala šířit z jeviště do rozhlasu
a televize. V 80. letech 20. století po
celém Japonsku prudce vzrostla její
popularita a je oblíbená dodnes.

Jedná se o druh stand-up komedie,
kdy dva účinkující předvádějí scénku
boke a cukkomi. Boke rozesměje
publikum tím, že řekne nebo udělá
něco vtipného, například udělá
zjevnou chybu, a úkolem cukkomi je
chybu opravit, objasnit pointu smíchu.
Ósačané a jejich nářečí (ósakaben)
jsou považováni za vtipné, a proto
bývá ósacký dialekt využíván při
vystoupeních manzai nejen těmi, kteří
jsou opravdu zdejší.

V Ósace se dokonce nachází
i škola, která vychovává budoucí
komiky, což jen dokazuje, jak
moc si místní cení dobré
komedie a smyslu pro
humor. Tato láska ke
smíchu je možná jedním
z důvodů, proč se
o obyvatelích Ósaky
říká, že jsou vřelejší
než lidé v Tokiu.

JAK SE MLUVÍ V ÓSACE

Dvě fráze z ósackého dialektu,
které jsou často k slyšení
v komedii manzai:

なんでやねん nandejanen

*Tento výraz používá cukkomi
vůči boke, aby poukázal na to,
co boke udělal špatně.
Znamená „proč“ / „co blázníš?“.*

もうええわ mó é wa

*Znamená to „nechci slyšet další
nesmysly“ a výraz používá cukkomi,
aby ukončil vystoupení.*

