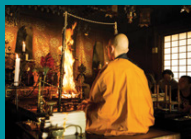


TE GAST IN

Japan



Maak kennis met het échte leven!



TE GAST IN **Japan**

Samenstelling en redactie

Kees van Teeffelen

Uitgeverij Informatie Verre Reizen

Colofon

Uitgave

Informatie Verre Reizen VOF

Postbus 1504, 6501 MB Nijmegen

T 024-355 25 34

E info@tegastin.nl

I www.tegastin.nl

Samenstelling en redactie: Kees van Teeffelen

Foto omslag: Bartosz Hadyniak/iStock.com

Vormgeving: Mike van de Mortel

Druk: 4^{de} herziene druk, januari 2019

ISBN 978 94 6016 085 1

Andere uitgaven TE GAST IN:

Indonesië • Thailand • Myanmar • Vietnam • Cambodja • China • India • Nepal • Sri Lanka • Egypte • Marokko • Turkije • Jordanië • Iran • Oman • Israël & Palestijnse gebieden • Ethiopië • Tanzania • Namibië • Zuid-Afrika • Costa Rica & Panama • Colombia • Cuba • Suriname • Peru & Bolivia • Argentinië & Chili • Rusland & Oekraïne • Australië • Nieuw-Zeeland

© 2019 Informatie Verre Reizen VOF

Niets uit deze uitgave mag verveelvoudigd en/of openbaar gemaakt worden door middel van druk, fotokopie, microfilm, internet of op welke andere wijze dan ook zonder voorafgaande toestemming van de auteurs en de uitgever.

Deze uitgave werd met de meeste zorg samengesteld. Indien deze toch onjuistheden blijkt te bevatten, kunnen uitgever en auteurs daarvoor geen aansprakelijkheid aanvaarden.

Inhoud

Land van tegenstellingen Mirjam van den Berg	5
Het ritme van de natuur Caroline van Ommeren	12
Vogels tellen in Hiroshima Mirjam van den Berg	18
Een verfijnde én betaalbare keuken Caroline van Ommeren	24
Spiritualiteit niet zonder commercie Mirjam van den Berg	31
Op zoek naar een schattig hondje Greetje Beekman	38
Baden met gebruiksaanwijzing Tertia Wiedenhof	42
Te voet over de postroute Caroline van Ommeren	48
Hoe verder na Fukushima? Diederik Plas	55
Op pad met locals Kees van Teeffelen	60
Reisinformatie	69
Verdere informatie	80



Reuze octopus in winkelstraat in Osaka – Foto: Mirjam van den Berg

Land van tegenstellingen

Japan in één woord of zin omschrijven, is door alle tegenstellingen haast onbegonnen werk. Japan is alles en niets tegelijk. Het land van miljoenensteden en hete baden hoog in de bergen. Van uithangborden in de vorm van levensgrote bewegende zeebeesten en staren naar stenen in een Zen-tuin. Van razendsnelle Shinkansen-treinen en handgetrokken rijtuigen. Van manga en origami. Van keihard werken en vervolgens alles laten vallen wanneer de eerste kersenbloesem zich vertoont.

Nog een halve minuut te gaan. Het perron staat vol wachtende mensen, maar van de trein nog geen teken. Het zal toch niet? We hopen er bijna op dat deze trein te laat is, al is het maar twee minuten. Dat het onvoorstelbare alsnog gebeurt. Helaas, ijdele hoop. Soepeltjes glijdt de hogesnelheidstrein het station binnen. Deuren open, een stroom mensen eerst aan de ene kant eruit, de wachtende reizigers in keurige rijen opgesteld vervolgens aan de andere kant erin. Veiligheidssignaal, deuren dicht en binnen een minuut weer weg.

Niet heel veel meer tijd hadden we een paar dagen eerder om het roemruchte kruispunt van Shibuya (wijk in Tokio) over te steken. Zo geordend als de Japanse samenleving normaal gesproken is, zo chaotisch is dit kruispunt. Zebrapaden lopen horizontaal, verticaal en zelfs diagonaal over de weg. Duizenden voetgangers krioelen per oversteekbeurt door elkaar. Waar de meeste Japanners in het verkeer doorgaans keurig op hun

een picknick of als kantoor- en schoollunch. Japanse moeders zijn al vroeg in de weer om een *kyara-ben* voor hun kroost te maken. Deze kleurrijke ‘karakter’ dozen zijn kleine kunstwerkjes waarin de rijst wordt omgetoverd tot pandaberen en figuren uit stripverhalen en tekenfilms. De *eki-ben* (*eki* = station) zijn lunchdozen die op alle Shinkansen-stations verkocht worden. Specialiteiten zoals *ikameshi* (gevulde inktvis) uit Hokkaido en *unagi-meshi* (gegrilde paling) uit Hamamatsu zijn vermaard. Je vindt ze zeker bij Ekibenya Matsuri, een winkel op Tokyo Station waar 170 verschillende eki-ben uit heel Japan verkrijgbaar zijn.

Natuurlijk superfood

Van oudsher eten de Japanners sober en gezond. Een traditionele maaltijd wordt volgens het *ichiju-sansai* concept gegeten: een (*miso*)soep en drie bijgerechtjes. Rijst is de onmisbare basis, soms op smaak gebracht met flinterdunne *nori* en *wakame* (zeewieren). Het kommetje rijst wordt afwisselend van de bijgerechten ter hand genomen, niets wordt gemengd. De aandacht ligt op de smaak van de afzonderlijke ingrediënten, niet op een combinatie van smaken.

Het repertoire aan bijgerechten is groot: groenten, flinterdun gesneden wortels en knollen, peulvruchten, paddenstoelen, (rauwe)vis en zeebanket. Heel erg gewild zijn verse en ingemaakte groenten uit Kyoto dat bekend staat om zijn vegetarische, boeddhistische keuken. Maar ook *sansai* (wilde berggroenten) zoals *warabi* (varenscheuten) en *udo* (bergasperge) maken onderdeel uit van het dieet. Naast rijst zijn sojabonen (*edamame*) onmisbaar. Gewoon als snack bij een glas Asahi Superdry bier of gefermenteerd tot *shoyu* (sojasaus). Shoyu is essentieel voor de smaak van bekende gerechten zoals *sushi*,





Reisinformatie

Ambassades

Communicatie

Documenten

Douane

Elektriciteit

Feestdagen en festivals

Foaien

Fotograferen

Geld

Gezondheid

Hotels

Klimaat

Media

Omgangsvormen

Souvenirs

Taal

Tijdsverschil

Uitgaan

Veiligheid

Vervoer

Websites

Verdere informatie

Boeken

TE GAST IN **Japan**

De landenuitgaven TE GAST IN bevatten artikelen van meerdere auteurs die een speciale band hebben met een land. Zij schrijven op levendige wijze en met kennis van zaken over onderwerpen die hen na aan het hart liggen. Het geeft een opmerkelijk goed inzicht in de levenswijze en omgangsvormen van de bewoners van het land. Bovendien bevat elke uitgave nuttige reistips. Een aanrader voor iedereen die interesse heeft voor verre landen en wil weten wat er achter de schermen gebeurt.

Japan is een land van contrasten. Moderne technologie en eeuwenoude traditie vloeien naadloos in elkaar over. Shintoïsme en boeddhisme gaan hand in hand waarbij spiritualiteit zonder problemen gecombineerd wordt met commercie. Op hun zoektocht naar levensgeluk mixen en matchen de Japanners al naar het hen belieft. Huisaltaartjes, zuiveringsrituelen en tempelbezoek zijn een vrijwel dagelijks terugkerend iets. Tegelijkertijd beproeven velen hun geluk in *pachinko's*, gokhallen waar tenminste vijf procent van Japans BNP in omgaat. De natuur brengt ritme in het jachtige Japanse leven. In het voorjaar raken de Japanners in een koortsachtige opwinding als de *sakura* – de kersenbloesem – nadert. In de herfst volgt het bewonderen van de verkleurende esdoorns. In een land waar zoveel waarde wordt gehecht aan harmonie met de natuur, is het soms moeilijk te bevatten waarom de Japanse regering ook na de ramp in Fukushima blijft geloven in kernenergie. Wie door alle tegenstellingen de weg kwijt mocht raken in Japan, hoeft evenwel niet te wanhopen. Japanners zijn een beleefd volk en doen er alles aan om het hun gasten naar de zin te maken.

'TE GAST IN is het ultieme voorpretboekje'
Flying Dutchman Magazine



www.tegastin.nl