

Magyarország első bulvármentes online férfigazdinja

»»»[Kezdőlap](#)»[Magazin](#)»[2019](#)»A felkelő nap tájai – Japán



A felkelő nap tájai – Japán

[0](#)

SZERZŐ: [BARNA ANDRÁS](#) FOTÓ: [JURÁK ZSOLT](#) PUBLIKÁLVA: 2019/04/18[2019](#)

Immáron mondhatni, hogy Jurák Zsolt magazinunk állandó külső munkatársává avanszálta magát. Az utazás rovatunk kalauzát élmény hallgatni. Túlzás nélkül állítható róla, hogy egy élő bédekker. 112 országgal a háta mögött a beszélgetéseink szinte vég nélküliek. Verbális utazásainkat egykor Indonéziában kezdtük el, de még mindig nem hagyjuk el Ázsiát, a földrész egy igazán misztikummal teli országába utazunk: Japánba.



Távolról indítva a felvezetést, azt gondolom, hogy nincs olyan ember, aki ne vágyakozna a felkelőnap országába. A karatefilmek, sógunok és szamurájok földjének ezer történelmi rejtélye és varázslata csábítja ide az utazót. A kulturális misztikum megismerése azonban csak egy érv a sok közül, hiszen Japán a 20. század egyik legdinamikusabban fejlődőországa. Egy szigetnyi high-tech, aminek lenyomatai immár a világ minden pontján megtalálhatók. A fentiek után akár költői is lehet az első kérdés.

Barna András (B.A.): A te japán sztorid hol és mikor kezdődik?



Jurák Zsolt

Jurák Zsolt (J.ZS.): Ahogy mindenki másnál, nálam is a gyerekkorban. Egy álom volt, ami aztán felkerül a bakancslistámra. Japánt mindenki egy misztikummal teli országnak képzei, és én is annak gondoltam fiatalon.

Amikor először jártam Ázsiában, Thaiföldön és Szingapúrban, már akkor is izgatott, hogy vajon milyen lehet ez a titokzatos ország. Aztán 1995-ben nyílt lehetőségem először arra, hogy ide utazzak. Ekkor még a Malév is repült közvetlenül Japánba. Tulajdonképpen egy lehetőség adta helyzetet használtam ki, így tudtam tizenkét napot eltölteni Japánban, ahol akkor az alapdolgokat meg tudtam nézni: Tokiót, Oszakát, Kiotót. Összegezve az első utamat, azt mondhatom, hogy jókor voltam jó helyen, hiszen láthattam a cseresznyefa-virágzást, csodálatos dolgokat élhettem meg, de egyben megtapasztaltam azt is, hogy a levegőn kívül itt szinte minden rettenetesen drága.

Másodjára is cseresznyefa-virágzásokor mentem. Annyira csodálatos ez a látvány és az illatok, hogy komolyan mondom, elérzékenyül az ember, amikor a kertekben sétál. Egyetlen fénykép sem adja vissza ezt az élményt.

A látványnak persze ára van. Ugyanis amikor elkezdtem szállást keresni, akkor az általam beütemezett ötcsillagos szállodában öt nap 1 750 000 Ft-ba került. Ez komoly sokk volt. Először azt gondoltam, hogy elütöttem valamit, de nem. Valóban ennyibe került. Szóval kétszeres odafigyeléssel kell mindennek utánanéznem, mert az ember gyorsan befuthat elképesztő költségekbe. A fenti tapasztalat után elkezdtem másként és máshogyan szállásokat keresgetni, komoly sikerrel.

A második japán utam a korábbinál hosszabb ideig tartott, és sokkal többet is láttam. De azt hiszem, akkor magamban le is zártam ezt a japán vonalat. Nem azért, mert nem tetszett – hiszen egy fantasztikus országról beszélünk –, hanem azért, mert olyan borsosak az árak.

B.A.: Most mégis ismét felkerekedtél. Mi adta meg a lökést?

J.ZS.: Vicesen azt mondhatnám, hogy egy munkahelyi általom ihletett meg. Egy nagyon kedves partnerem kért arra, hogy állítsak össze nekik egy utat Japánba. Viszont ellentétben a megszokottal, ők nem a cseresznyefa-virágzásokor, hanem az őszi időszakban akartak utazni.

Elkezdtem neki összeállítani a túrát, pontról-pontra. Nincsen könnyű helyzetben az ember, mivel – ahogy erről korábban is szó esett – Japán nagyon drága, ezért nagyon akkurátusnak kell lenni.



B.A.: Ezek szerint olcsón nem, csak okosan lehet megszervezni?

J.ZS.: Japán soha nem lesz olcsó, viszont töredékáron meg lehet szervezni egy utat ahhoz képest, amit, mondjuk, egy katalógus ajánl. Egyénileg viszonylag nagyon jól bejárható és kezelhető. Ma már megvannak azok a módszereim és praktikáim, amivel kedvező áron lehet szállást foglalni jó színvonalú szállodákban. A kinti vendéglátás – ha lehet ezt mondani – támogatja az egyéni turizmust. Japán talán az egyetlen ország a világon, ahol nem kérnek jelentős felárat az egyágyas szobákért, így ezek ára lényegesen kedvezőbb.

Szóval az út tervezése közben annyira beleéltem magam ismét Japánba, hogy úgy döntöttem, én is elmegyek, és megnézem az országot ősszel. Természetesen tudományos alapon, hogy ne hogy lyukra fussunk, mondjuk, rossz időpontban érkezzünk, amikor vagy még, vagy már nem látunk az egészből semmit. Utánajártam a dolognak. Egyébként – jó tudni – a japánok közzé is teszik, hogy melyik az a legjobb két hét, amikor mondjuk Hokkaidóból elindulva egész a déli szigetekig az ember végiggyönyörködheti az őszt a szigetországban.

Megéri jól átgondolni. Én így teszek, vagy tettem például a hollandiai utamnál is. Ez esetben is megnéztem, mikor van az az időszak, amikor garantáltan látja az utazó a négyszázötvenezer tulipán virágzását. Vagy tudom például, hogy mikor kell Provence-ba menni ahhoz, hogy teljes pompájukban láthassuk a levendulamezőket.



B.A.: Japánban is van kinti partneriroda, amelyikkel együtt dolgozol?

J.ZS.: Egy remek utazási irodával működök együtt. Egy baj van velük: a legjobb szándékuk mellett sem tudnak európai fejjel gondolkozni. Hihetetlenül jóindulatúak és nagyon precízen összeraknak mindent, de ők nagyon sok mindent másként látnak. Azért fontos, hogy legyen helyi utazási iroda mögötted, mert az egészséges egyensúlyt így meg tudod tartani a költségekben. Ugyanis vannak olyan városok, amelyeket remekül meg lehet nézni egyénileg, helyi közlekedési eszközzel, és nem kell csoportokhoz kapcsolódni. De természetesen él ennek az ellentéte is, amikor épp ez a leglogikusabb megoldás.

Létezik egy olyan variáció is, amikor egyéni idegenvezetőt fogadhat az ember, de az annyiba kerül, mint két hét Balin; borzasztóan drága. Ezt csak az érdekesség kedvéért jegyzem meg.



Fuguvacsora

B.A.: Végül is hogyan épült fel az út?

J.ZS.:Tokió volt a bázis, itt két napot töltöttem el, mielőtt hajóra szálltam. Megnéztem a kedvenc helyeimet, többek között a halpiacot. Ez utóbbi a világ egyik legnagyobb halpiaca, de pechemre teljesen átalakították az egészet, így a korábbi varázsának, mondhatni, teljesen lőttek. Japán tartózkodásom második napján elmentem egy fuguvacsorára.

B.A.:Miért nem az út végére tetted ezt a kulináris élményt?(Nevet.)

J.ZS.:Úgy gondoltam, a csúcson kezdem! (Nevet.) De azért az út végére is maradtak élmények. Szóval fugu. Két olyan étterem van Tokióban, amelyek fugu halra specializálódtak. Egyébként a szakácsképzés után még három évig tanulják a séfek azt, hogyan kell az állatot úgy szétszedni, hogy az garantáltan fogyasztható legyen. A biztonság kedvéért azért a szakácsoknak meg kell kóstolniuk minden egyes ételt, mielőtt kiviszik a vendégnek. Valószínűleg az enyémet is megkóstolták, hiszen itt vagyok! (Nevet.)

Egyébként nekem a rántott verzió ízlett a legjobban, hozzáátéve azt, hogy a hal mindegyik része egy gasztronómiai orgazmus a felejthetetlen élmény mellett. Nagyon ízletes, nálam benne van az első három halétel között, amit valaha ettem.

Maga a hely egy eldugott kis utcában van. Csupán egy ajtó és fölötte egy halacs kacégér jelzi, hogy itt egy étterem működik. Foglaltam asztalt előre, máskülönben itt nem kapsz csak úgy helyet. Többféle étel közül lehet választani, természetesen van à la carte, és vannak menüsorok is. Én az utóbbi mellett döntöttem, egy hatfogásost választottam. Egy külön kis bokszban ül mindenki, gondolom, hogyha gond van, akkor ne lássa a többi vendég. (Nevet.) A viccet félretéve: sok mindenről lehet hallani ezzel a hallal kapcsolatban, de egy ilyen helyen semmitől nem kell tartani igazából. A gond mindig akkor adódik, amikor valaki megveszi a fugut a halpiacon – mert ott is lehet venni –, és otthon próbálja meg elkészíteni.



B.A.: Szerinted miért esznek az emberek egy ilyen „gyilkos” halat? Kell a zamat mellé egy kis adrenalinlököt, ettől lesz jobb az íze?

J.ZS.: A magam nevében tudok csak nyilatkozni; bennem volt egy nagyfokú kíváncsiság, de „félszet” nem éreztem. A japánok annyira precízek, hogy én maximálisan megbíztam a séfben. De hogy ne bízzak semmit a véletlenre, utánaolvastam az étteremnek, és itt még nem történt semmilyen malőr e tekintetben. (Nevet.)

Minél többet járok Japánba, annál jobban megkedvelem bizonyos ételeiket. Nagyon sokat még mindig nem, de vannak olyanok, amiket rajongásig szeretek. Ilyen például a szukijaki vagy a bélszínételek.



Fuguvacsora

B.A.: A kulináris élmények után mi következett?

J.ZS.: Elindultam egy tizenkét napos hajóútra, amire nagyon kedvező áron sikerült befizetnem. Ami csak a tengerről jól nézhető, azt megnéztem. Nagyon szeretem a hajózást, kényelmes dolog. Ötven tengeri úton voltam már, rengeteg élményre tekinthetek vissza. Mindezek ellenére azonban a japánút szépségét mégsem a hajózás határozta meg. Az időzítés jó volt, ám nem elég jókor ahhoz, hogy azt az őszi pompát lássuk, amit elterveztünk. Ez csak akkor következett, amikor visszaértem Tokióba, és a terveknek megfelelően elindultam egy egyhetes túrára a Shinkanzennel, amit imádok. Hozzáteszem, hogy vonattal utazni egyáltalán nem szeretek, kivéve a japán vagy kínai szuperexpresszeket.

B.A.: Mennyire drágán utazhatunk egy ilyen vonattal?

J.ZS.: A kérdés összetettebb ennél. Én a vocheremet átváltottam bérletté, így nyolc napig élvezhettem a száguldó luxusvonat minden előnyét. De miért is fontos ezt és a közlekedést megemlíteni? Azért, mert a költségeket tekintve ez egy érzékeny pont. Bár sok iroda kínál egynapos csillagtúrákat, így kirándulni nagyon drága. Például egy kiotói kirándulás 500 euróba kerül Tókióból, és ebben egy buszos városnézés van csak benne és a vasútjegy.



B.A.: Milyen távolságról beszélünk?

J.ZS.: Tokióból Kiotó 2 óra 15 perc, de ezek a vonatok 300-350 km/órával közlekednek.

A kinti utazási iroda javasolta ezeket a csillagtúrákat, és találkoztam olyanokkal, akik több ilyen kirándulásra is befizettek. De ily módon megnézni Japánt olyan sokba kerül, mintha kifizetnék egy világszerte utat. Szóval nagyon résen kell lenni. Egy egyhetes vonatbérlet kevesebbe kerül, mint egy Tokió–Kiotó retúr vonatjegy. Bár a bérlet sem olcsó, mert hozzávetőleg hetvenötezer forint, de még így is sokkal jobban megéri ezt választani.

B.A.: Jött a száguldás élményekkel?

J.ZS.: Igen. Először elmentem Kiotóba. Nagyon szeretem a várost, korábban jártam már ott többször, de mégsem akartam kihagyni.

Kiotó után következett tulajdonképpen a nagy kirándulás azokra a helyekre, ahol még nem jártam. A japán ősz ekkor már szerencsére a tökéletesen színes arcát mutatta. Vonattal utaztam Takayama, Kanazawa térségeibe, majd busszal Shirakawagoba, ami egyszerre a mese és a földi paradicsom.



Kanazawa "24 karátos" fagyija

Csodálatos városok. Takayamanak ugyanakkora a területe, mint Tokiónak, annyi különbséggel, hogy itt százezer ember lakik, ellentétben a fővárossal, ahol tízennégymillió. Egyébként mentalitásban nincsen különbség a vidéki és a fővárosi emberek között. Ugyanazok a hihetetlenül kedves, rendes, precíz emberekkel találkozol vidéken is, mint Tokióban, de itt mégis minden elképesztően más.



Bevallom, magam sem jártam még ennyire távol a fővárostól. Hirosimában és környékén, Nagasakában és környékén igen, de ennyire vidékre még nem jutottam el. Egyszerűen gyönyörű, és még annál is szebb tájak váltogatják egymást. A kisvárosok egyébként nagyon könnyen bejárhatók. Ha az ember a vasútállomáshoz közel foglal szállást, akkor könnyűszerrel bebarangolható a környék. A kisvárosi lét egyben fantasztikus gasztronómiai élmény is. Mint korábban említettem, nagyon szeretem a szukijakit, ami hasonlít a hotpotohoz, amiben magam főzöm meg a levest, benne a hajszálvékony marhahúsokkal.

Sétáim közben sikerült egy olyan éttermet felfedeznem, ahol már nyitás előtt kígyózott a sor. Ebből nem volt nehéz arra következtetnem, hogy itt valami nagyon jó készülhet. És nem is csalódtam, hiszen valami szuper módon finom volt a marhahús.



B.A.: Esküszöm, összefut a nyál a számban. Ez már nem is japán, hanem lassan gasztrotúra.

J.ZS.: Nagyon szeretek enni, bármerre is járok utazásaim során, a gasztronómia szervesen hozzátartozik a programhoz. A partnereimnek mindig olyan éttermeket ajánlok, amelyeket én is kipróbáltam.

Tehát a hajóút keretében harmadszorra is elutaztam Kobéba. Itt a gasztroprogram indításaként először elmentem megnézni egy úgynevezett klasszikus marhahúséttermet, ami jellemzően és nagyon egyszerűen fogalmazva a „tömegízlésnek megfelelő ételekről” szólt. Utána pedig elmentem egy konzultációra a kobei marhahússzövetséghez. Az ő ajánlásukkal mentem el később vacsorázni egy olyan étterembe, ahol privát séf készítette el nekem az ételeket.



B.A.: Nem tagadom, hogy az említett dolog mosolyt csalt a számra. Ugyanis ki a fene gondolná azt, hogy egy japán körül alkalmazásával az ember „belerohan” a kobei marhahússzövetség gondoskodásába.

J.ZS.: Ellentétben a saját metodikámmal és alaposágommal, a kobei marhahússzövetséggel történő kapcsolatfelvétel teljesen a véletlen műve volt. Tulajdonképpen egy séta közben láttam meg a szövetség címerét. Hozzájuk bárki bemehet. Ez itt igazából nem szól másról, mintegy általuk nyújtott garanciáról, arról, hogy az általuk javasolt éttermekben feltálalt marha olyan forrásból származik, ami a legmagasabb kategóriát képviseli.



B.A. De hogy kell elképzelni ezt az egészet? Van ennek a szövetségnek egy ügyfélszolgálat, ahol egy ablak mögött ülő alkalmazott irányítja el a jó turistát?

J.ZS.: Egészen pontosan így. Van egy ügyfélszolgálat, ahol beáll az ember a sorba, és beszélget vele az illetékes. Az én esetemben konkrétan az úriember elkísért egészen az étteremig. Itt valóban egy privát szakácsot kaptam. Abban a két órában, amíg ott voltam, csak velem foglalkozott a séf, azért, hogy a legmagasabb szintű kobei bélszínélményben legyen részem. Amikor megkaptam az étlapot, akkor megpróbáltam egy olyan menüsört összeállítani, hogy az még anyagilag elviselhető legyen, hiszen a legdrágább bélszínétel alulról súrolja a kétszázezer forintot.



Persze a közvetlenségnek ára van. Ugyanis menet közben a szakács mindig elmondja, hogy mit miért csinál, és javaslatokat is tesz arra, hogy lehet még pikánsabbá, különlegesebbé tenni a készülő ételt. Vigyázni kell, mert mondjuk ha egy sima rizsköretet hirtelen átalakítanak sült fokhagymás rizssé, akkor rögtön 800 jennel növekszik a számla végösszege.

B.A.: Zsúfoltak ezek az éttermek?

J.ZS.: Igen.

B.A.: Ezek szerint a helyiek számára megfizethető?

J.ZS.: Nem, a helyieknek is drága egy ilyen exkluzív hely, ahol én voltam, az egy kétszillagos kobei étterem volt. Náluk is maximum három lehet, csakúgy, mint a Michelin-csillag esetében. De megéri egyszer áldozni rá, mert fantasztikus élmény az a show, amit a hús köré kerítenek, és a marha minősége is zseniálisan jó volt. Amikor először jártam Kobében, akkor egy hasonló, de olcsóbb étteremben voltam, ahol tizenkettőre magamra jutott egy szakács. Itt most privát szakácsom volt. Nekem a korábbi étterem is teljesen rendben volt, de nem kétséges, hogy a kettő között óriási a különbség, és nem csak a hús elkészítési módjában és a kiszolgálás minőségében.

B.A.: Az étteremből merre vezetett tovább az út?

J.ZS.: Takayama, Kanazawa felé, ami megint csak maga a csoda. Amikor tavasszal jártam Japánban, akkor szinte minden alkalommal egyik nap gyönyörű idő volt, másik nap esett. Most kegyes volt hozzám az időjárás, minden nap gyönyörű volt, és olyan fények és hangulatok kísérték végig, amit egyszerűen nehéz szavakba foglalni. Fantasztikus képeket tudtam készíteni. Szóval azt kell mondanom, hogy fájó szívvel utaztam tovább a luxusvonattal Nagoya és Nagano irányába, mely két város szintén új volt a japán városaim listáján.



Nagoya egy ultramodern város, aminek a belvárosa szintén könnyen bejárható, és nagyon szép a nagoyai vár is. De az igazi kíváncsiságot Nagano iránt éreztem. Itt sem jártam még korábban. A város neve sokak számára ismerős lehet, hiszen itt rendeztek már téli olimpiai játékokat 1998-ban. Természetesen ide is vonattal mentem, ami másodperces pontossággal érkezik. Az utazással kapcsolatban hadd tegyek egy kis kitérőt: Amikor először utaztam Shinkansennel, akkor elképedve vettem észre, hogy az állomáson a kijelzőre nemcsak az volt kiírva, hogy a vonat melyik vágányra, hanem az is, hova érkezik a nyolcas kocsik nem tudom hanyadik ajtaja. Mindez másodpercnyi pontossággal. A hazai vonatközlekedésből kiindulva ez némileg mosolyt csalt az ember arcára. De itt a pontosság teljesen normális, ugyanis az előírt időben másodpercre pontosan ott állt meg a vonat, ahol mondták. Fantasztikus élmény ez is.

B.A.: Milyen érdekességeket láttál?

J.ZS.: Naganóba érkezve a szokásos koncepciómat követtem, a városközpontban szálltam meg. Rengetegféle különböző árfekvésű szálloda közül lehet választani. Szerencsére – ez egész Japánra jellemző – jószérével a vasútállomások mindig a városközpontban vannak. Én abban a hotelben szálltam meg, amelyik a téli olimpiai játékok fő szállodája volt. Nagyon jó, és mára az ára is megfizethető.

Még aznap elmentem a Zenko-ji templomhoz, ami néhány perces buszozással elérhető.



Zenko-ji

Ez egy gyönyörű 1400 éves buddhista templom, egyébként a világörökség része, Japán második legnagyobb buddhista temploma és pazarul néz ki. Amikor körbejártam, akkor az egyik szerzetes ajánlotta, hogy menjek el a templom hátsó részéhez is, és nézzem meg a „paradicsom kulcsát”, mert ez egy fantasztikus élmény. Ez a rész a templom egyik alsó részében található, ahol koromsötét van. Tulajdonképpen egy nagy félkört kell megtenni a teremben, aminek a falán tapogatható ki a „paradicsom kulcsa”.



Nem volt könnyű útra kelni a vaksötétben. A korábbi balesetem után már utálok a bizonytalanságot. Tétován álltam a levezető lépcsősor előtt. Látni a hezitálásomat, odalépett hozzám egy szerzetes, és felajánlotta a segítségét. Megfogta a kezem, és levezetett a lépcsőn. A körív, amit az előbb említettem, körülbelül kétszáz méteres volt, eközben sikerült kikapogatnom a „paradicsom kulcsát”, és elvégeztem az ehhez kapcsolódó rituálét is. Mire kiértem, ez az egész helyzet annyira megérintett, hogy még sokáig a hatása alatt tartott.



Hómajmok

Naganóba nemcsak azért megy az ember, hogy elmerüljön ebben a fantasztikus kulturális környezetben, hanem azért is, hogy méregdrágán megnézze a hómajmokat.(Nevet.)Hozzáteszem, hogy nem ez a legmegfelelőbb időszak erre, de akár van hómajom, akár nincs, az utazási irodák szerveznek oda programokat – nagyon magas összegekért.



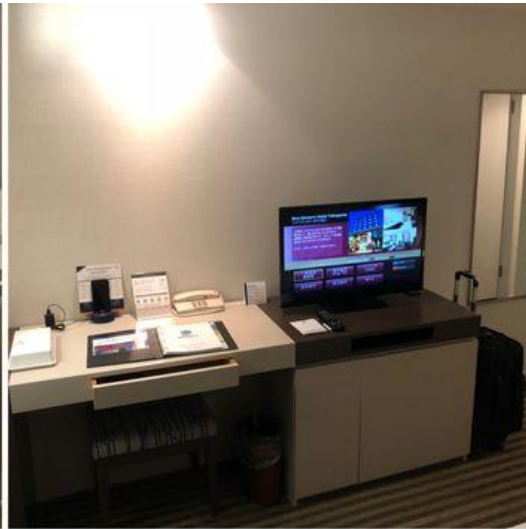
Egy nemzeti parkról beszélünk, ahol a meleg vizű források mellett ezek az állatok áttelelnek. Azt viszont nem garantálják– és ezt ki is írják –, hogy valóban, akkor és ott látni is fogsz hómajmokat. Nekem óriási mázlim volt. Ha nem egyénileg utazom, hanem a csoportos megoldást választom és a kijelölt utat követem, biztos nem akadok bele egyetlen hómajomba sem. Így viszont, kicsit messzebb a parktól, két példányt is hosszú perceken át megfigyelhettem.



B.A.: Japán híres a fürdőkulturájáról. Nagy szállodákban is találkozhatunk hagyománykövető fürdőkkel? Te kipróbáltál ilyet, vagy ez nem volt cél?

J.ZS.: A japán fürdőkulturának leginkább vidéken van nagyobb kultusza. Kanazawa és környéke bővelkedik melegvízű forrásokban, itt számos szállodában találunk ilyen fürdőt és persze az onsenek (hőforrás), ami köré ha szálloda is épül, a legmagasabb szintet képviselik a szálláshelyek között.

De ha már szóba kerültek a szállodák, akkor tegyünk egy kis kitérőt. A legolcsóbb szálláshelyek az úgynevezett kapszulahotelek. Ezekben egy méterszer kétméteres hálófülkék, „tapsik” vannak, de felülni, mondjuk, nem tudsz benne. Én „brahiból” kipróbáltam. Termek vannak külön férfi- és női szekciókkal. Két-három ilyen fekvőrész van egymás fölött. Én egy „exkluzív” kapszulahotelt választottam, ami abban mutatkozott meg, hogy nem a végén, hanem az oldalán kellett bemászni a fekvőrészbe. Egyébként közősek a fürdők és a vécék is. De csak annak javasolnék ilyen szállást, aki nagyon fáradt, mert a közös térben történő alvás minden ódiomat egész éjjel viselnünk kell, a horkolástól kezdve a lábszagig. Itt egy éjszaka olyan tízezer forint körüli összegbe kerül.



A következő szinthez a középkategóriás hotelek tartoznak, ezek nagyon szépek, nagyon tiszták. Mindenhol luxusvécék vannak, tele gombokkal. Külön tanulmány megtanulni a kezelésüket. Az átlagos szobák jellemzően nagyok aprók, nem ritka az sem, hogyha kinyújtod a kezed, akkor átéred. Ezt követi az úgynevezett ryokan kategória, ezek már nagyon drága, tradicionális japán szállások. Az általuk képviselt stílust egyébként a japán akciófilmekből ismerhetjük, ahol különleges elhúzható falak és pontosan ugyanolyan egyszerű, puritán berendezések vannak, mint amelyeket a mozikban látunk. Tatamin alszol, és a földön ülsz. Ennek ellenére csaknem négyszer annyiba kerül, mint egy hagyományos szállodai szoba.



Japánban a legfelső kategóriát azok a hotelek jelentik amik onsen-re épülnek, ezekben már megtalálhatjuk azokat a fürdőket, ahol külön női és férfiszakaszok vannak. Magát a fürdőt melegvizes források táplálják. Egyébként bármennyire is csodálatos és jó dolog ez, én nem lennék „onsenfüggő”, olyan méregdrága, hogy a halandó turista számára ez már szinte megfizethetetlen. Egyszer egy éjszakára viszont érdemes kipróbálni.

B.A.: Nagonót elhagyva merre mentél?

J.ZS.: Visszamentem Tokióba, de mivel ott már többször jártam, és nagyjából amit meg kellett nézmem, azt megnéztem, így inkább a vidék felé fordultam, és a fővárosból kiindulva több kirándulást is tettem. Voltam Nikkóban, Kamakurában, Yokohamában. Ezeket a túrákat viszonylag könnyű abszolválni, busszal vagy gyorsvasúttal. Van egy egysínű vezető nélküli gyorsvasútjuk, amin, bevallom, két kört is mentem, annyira fantasztikusan jó volt. És nemcsak azért volt jó, mert a vezető helyén ülhettem, hanem azért is, mert gyönyörű tájakon vitt keresztül. (Nevet.)



B.A.: Ez jelenti a japán utad végszavát?

J.ZS.: Amiről most beszélgettünk, az „zanzásítva” egy háromhetes túra volt. Ami, hogy ha keretbe foglalhatom, akkor Tokióban kezdődött a fuguvacsorával, és egy másik zseniális étteremben ért véget, ahol viszont a szukijakit készítik a legmagasabb szinten.

B.A.: Azzal indítottad ezt útibeszámolódat, hogy egykor „kiszertté” Japánból, és tulajdonképpen most egy új inspiráció indított meg és vitt vissza. Ha most summáznod kellene az érzéseidet, mit mondanál?

J.ZS.: Igazából nem a kiszeretésről kell beszélni. Már az első japán utam is fantasztikus volt. Azért mentem el másodsorra, mert azt éreztem, hogy ez az ország „hívogat engem”, hiszen a cseresznyefa-virágzást látni az egy csodálatos dolog. Viszont az biztos, hogy az ár-értékaránnyal akadtak gondjaim, a „kiszeretésnek” inkább ez volt az indoka. De most annyira más arcát láttam meg Japánnak az őszi út keretében, hogy nagyon örülök annak, hogy végül is el tudtam ide jönni harmadjára is. Ehhez persze az is kellett, hogy a túra gerincét jelentő hajóutat igen kedvezően meg tudtam venni, és nem utolsósorban az utamat fel tudtam rá építeni. Ezzel a régi kedvenc helyeim mellett fel tudtam fedezni újakat, és meg tudtam nézni mindazt, amit ilyenkor az őszi Japán esetében látni kell.