Riža kao temelj japanskog društvenog života

Zadravec, Lara

Undergraduate thesis / Završni rad

2019

Degree Grantor / Ustanova koja je dodijelila akademski / stručni stupanj: **University of Pula / Sveučilište Jurja Dobrile u Puli**

Permanent link / Trajna poveznica: https://urn.nsk.hr/urn:nbn:hr:137:265000

Rights / Prava: In copyright / Zaštićeno autorskim pravom.

Download date / Datum preuzimanja: **2024-03-28**

Image not found or type unknown

Repository / Repozitorij:

Digital Repository Juraj Dobrila University of Pula

zir.nsk.hr

Image not found or type unknown

SVEUČILIŠTE JURJA DOBRILE U PULI
FILOZOFSKI FAKULTET

Lara Zadravec

RIŽA KAO TEMELJ JAPANSKOG DRUŠTVENOG ŽIVOTA

ZAVRŠNI RAD

Pula, 2019.

SVEUČILIŠTE JURJA DOBRILE U PULI
FILOZOFSKI FAKULTET

Lara Zadravec

RIŽA KAO TEMELJ JAPANSKOG DRUŠTVENOG ŽIVOTA

ZAVRŠNI RAD

JMBAG: 0122216519, redoviti student
Studijski smjer: Preddiplomski sveučilišni studij Japanski jezik i kultura
Kolegij: Izabrana poglavlja iz japanske kulture i pop kulture
Mentorica: doc. dr. sc. Violeta Moretti

Pula, 2019.

IZJAVA O AKADEMSKOJ ČESTITOSTI

Ja, dolje potpisani ___Lara Zadravec____, kandidat za prvostupnika ___japanskog jezika i kulture__ ovime izjavljujem da je ovaj Završni rad rezultat isključivo mojega vlastitog rada, da se temelji na mojim istraživanjima te da se oslanja na objavljenu literaturu kao što to pokazuju korištene bilješke i bibliografija. Izjavljujem da niti jedan dio Završnog rada nije napisan na nedozvoljen način, odnosno da je prepisan iz kojega necitiranog rada, te da ikoji dio rada krši bilo čija autorska prava. Izjavljujem, također, da nijedan dio rada nije iskorišten za koji drugi rad pri bilo kojoj drugoj visokoškolskoj, znanstvenoj ili radnoj ustanovi.

Student



U Puli, 5. rujna 2019.

IZJAVA
o korištenju autorskog djela

Ja, _____Lara Zadravec_____ dajem odobrenje Sveučilištu Jurja Dobrile u Puli, kao nositelju prava iskorištavanja, da moj završni rad pod nazivom _____Riža kao temelj japanskog društvenog života_____ koristi na način da gore navedeno autorsko djelo, kao cjeloviti tekst trajno objavi u javnoj internetskoj bazi Sveučilišne knjižnice Sveučilišta Jurja Dobrile u Puli te kopira u javnu internetsku bazu završnih radova Nacionalne i sveučilišne knjižnice (stavljanje na raspolaganje javnosti), sve u skladu s Zakonom o autorskom pravu i drugim srodnim pravima i dobrom akademskom praksom, a radi promicanja otvorenoga, slobodnoga pristupa znanstvenim informacijama.
Za korištenje autorskog djela na gore navedeni način ne potražujem naknadu.

U Puli, __5.9.2019.___ (datum)

Potpis



Sadržaj

1. Uvod 2
2. Rituali i običaji 3
2.1. Rituali povezani s carem 3
2.2. Proslava Nove godine 5
3. Božanstva i mitovi 6
3.1. Božica Amaterasu 7
3.2. Božanstvo riže *Inari* 9
3.3. *Hidarugami* 10
4. Odnos Japanaca prema riži 11
4.1. Japanska riža naspram riže drugih naroda 11
4.2. Djeca i riža 12
4.3. Moć riže 13
4.4. Sveprisutni obrasci ponašanja naslijeđeni iz prošlosti 13
4.5. Riža za preminule 15
5. Riža u japanskom jeziku 15
5.1. Izreke i izrazi 16
5.2. *Kanji* 16
5.3. Imena i prezimena 17
6. Načini upotrebe riže 19
7. Vrste i karakteristike riže 20
7.1. Beriberi 21
8. Uzgoj riže 22
9. Riža u povijesti Japana 22
9.1. Porijeklo 23
9.2. Pogrešno razumijevanje povijesti 23
9.3. Riža kao valuta i porez 24
9.4. Pobune 25
9.5. Riža za vojnike 26
10. Zaključak 27
11. Sažetak 28
12. Abstract 29
13. Literatura 30

Uvod

Riža je jedna od žitarica koju poznaju i jedu ljudi širom svijeta i koja čini temelj prehrane mnogih kultura, kao što je to slučaj i u Japanu. Namirnice koje čovjek unosi u sebe grade njegovo tijelo, i kao što kaže izreka, ono si što jedeš, a u Japanu je konzumiranje riže poprimilo i dublju duhovnu ulogu. Istina je da su ljudi u prošlosti ovisili o riži i rižinim proizvodima za preživljavanje, međutim s vremenom je riža stekla mnogo veći značaj i nedvojbeno je najvažnija među svim žitaricama u Japanu. Za Japance riža nije samo hrana, ona je božanstvo po sebi i vrlo se cijeni i poštuje. Od davnina se koristila u ritualne svrhe, bila neizostavni element svih svečanosti, festivala i zabava, no iako su mnogi običaji vezani uz nju u naše doba izgubili značaj, neki su se toliko duboko ukorijenili u društvu da su prisutni i danas, a čak i oni koji su zamrli s vremenom su ostavili traga u kolektivnom japanskom poimanju riže. Važnost riže za Japance, osim u prehrani, odražava se i u političkom, kulturnom i duhovnom smislu. U prošlosti se koristila kao porez i valuta, te je bila temelj za procjenu vrijednosti svih drugih dobara. Autori Ashkenazi i Jacob navode da se u vrtićima i školama djecu od malena upoznaje s važnošću riže te smatraju da ta učenja iz najranije dobi ljudi često dobro pamte.

U ovom radu prikazat će se kako je prisutnost riže utjecala na živote ljudi i kako su se oko nje formirali neki obrasci ponašanja koji i danas čine temelj društvenog života u Japanu. U japanskoj kulturi riža se zna doživljavati kao značajka koja opisuje cjelokupni narod Japana, kao nešto što je temelj njihove kulture i što ih čini time što jesu te ih razlikuje od drugih. Japanska mitologija prožeta je simbolima riže, a postoje i božanstva riže koja su dobro poznata svim pripadnicima japanskog naroda. Riža je simbol koji su umjetnici koristili kroz stoljeća povijesti pa sve do danas kako bi prikazali Japan. Pogotovo kada se govori o japanskom pejzažu, rižina polja su neizostavni element.

Rituali i običaji

Iako riža nikad kvantitativno nije bila temeljna hrana za sve Japance, uvijek je bila nezamjenjiva u ceremonijama.[1] Uzgajanje takve ritualne hrane u prošlosti je bio iznimno važan zadatak.[2] Crvena riža ima toliko posebnu ritualnu važnost da se još i danas uzgaja za ritualne svrhe u dijelovima južnog Japana.[3] Ispiranje sedam puta u hladnoj vodi usavršava sjajnost oljuštene riže i ona se koristila u egzorcističke svrhe. Zrna takve riže po vjerovanju mogu rastjerati duše mrtvih koje žude za tijelima živih.[4]

Tradicionalne svetkovine i rituali usko su vezani uz poljoprivredu, a posebno uz proizvodnju riže, te se stoga održavaju u mjesecima kada se provode radovi na polju, kao što su oranje, sadnja i žetva. Svrha im je zahvaljivanje i molitva božanstvima.[5] Tako je na primjer u svibnju, kada se sadnice riže presađuju u polje, taj posao postao oblik zabave pri kojemu djevojke u narodnim nošnjama pjevaju uz glazbenu pratnju dok presađuju sadnice. Međutim ti običaji gotovo su izumrli pošto su posao sadnje preuzeli moderna tehnologija i strojevi.[6] Unatoč tome što se mnogi festivali i rituali iz prošlosti danas više ne prakticiraju ili prakticiraju u izmijenjenom obliku, oni su doprinijeli razvoju japanskog društva u današnji oblik.

2.1. Rituali povezani s carem

U Japanu od davnina postoje brojne svetkovine, rituali, ceremonije i legende vezane uz rižu. Najznačajniji među njima vjerojatno su rituali koje car provodi svake godine kako bi svome narodu osigurao dobru žetvu, a budući da su životi ljudi u prošlosti ovisili o dobroj žetvi, ti rituali bili su iznimno važni.

Među ritualima žetve riže koje provodi car istaknuti su *niinamesai, ōnamesai* i *kannamesai.* Svi se temelje na darivanju novih usjeva riže božanstvima. Rituali *niinamesai* i *ōnamesai* gotovo su identični i kod njih se novi usjevi riže daruju na carskom sudu, dok se kod rituala *kannamesai* daruju svetištu Ise. Ritual *niinamesai* navodno je prvi put izveo prvi japanski car *Jinmu,* za kojeg se vjeruje da je bio izravan potomak božice *Amaterasu.* Ritual je posvećen jednom od triju velikih božanstava koja su prema vjerovanju sudjelovala u stvaranju

[1] Ohnuki-Tierney 1993, 44.
[2] Roberts 2004, 1.
[3] Ohnuki-Tierney 1993, 14.
[4] Rokkum 2006, 49.
[5] Yanagida 1957, 268.
[6] Ishige 2011, 18.

japanske zemlje, a zove se *Takamusubi no kami*. Ritual *ōnamesai* najvažniji je od triju rituala i njegova priprema počinje već u proljeće sa sadnjom riže, dok se ceremonija održava u jesen nakon žetve. Za ritual je nužno da usjevi riže dolaze s dva različita polja koja se nalaze jugoistočno i sjeverozapadno od grada Kyota, te ta polja simbolično predstavljaju japansku naciju. Riža se ondje uzgaja s posebnom pažnjom kako se ne bi onečistila, a u tu svrhu car i narod izvode niz rituala pročišćenja. Ritual *ōnamesai* sastoji se od četiri dijela: *mitamashizume, shinsen, naorai* i *utage.* Dio *mitamashizume* strogo je privatan i zbog toga su informacije o njemu ograničene, no njegova suština je u tome da omogućuje carskoj duši da napusti tijelo prijašnjeg cara i uđe u tijelo novog cara, što se smatra ključnim za očuvanje japanske carske loze. U dijelu *shinsen* car božanstvu daruje raznu hranu, od koje su najvažniji novi usjevi riže iz dvaju polja, a među ostalim nalaze se kuhana riža, rižina kaša, te bijeli i crni *sake* (japansko rižino vino). *Naorai* se sastoji u tome da božanstvo i car zajednički jedu darovanu hranu, a *utage* čini obilna gozba u kojoj sudjeluju car i njegovi gosti.[7]

Cijeli ritual prikazuje dvojnu ulogu cara i kao slavitelja božanstva i kao slavljenika zbog toga što je prema vjerovanju potomak božice Amaterasu. Pijući *sake* car moli božanstvo da mu pomaže u vladavini jer jedino božanstva mogu dodijeliti autoritet za vladanje.[8]

Kao i kod rituala *ōnamesai*, glavni dijelovi većine drugih tradicionalnih rituala i svetkovina uključuju *shinsen, naorai* i *utage,* no razlika je u tome da ih umjesto cara provodi svećenik, a hrana od riže neizostavni je element sva tri dijela.[9]

U današnje vrijeme većina Japanaca ne poznaje tradicionalne rituale i povezanost između cara i riže, te ne vjeruje da je moć cara zaslužna za osiguravanje dobre žetve riže.[10] Međutim, postoji običaj u kojem riža i danas igra vidljivu ulogu za cijeli japanski narod, a to je proslava Nove godine.

[7] Ohnuki-Tierney 1993, 45-50.
[8] Yarrow 2005, 36.
[9] Ohnuki-Tierney 1993, 58.
[10] Ohnuki-Tierney 1993, 94.

2.2. Proslava Nove godine

Sudjelovanje u novogodišnjim proslavama danas je univerzalno u Japanu i obitelji koriste taj blagdan kao priliku za okupljanja. Drugi i treći dan Nove godine posvećeni su prijateljima i radnom mjestu. Od domaćina se očekuje da osiguraju hranu, a ukoliko je moguće, riža se aranžira na privlačan način u lakiranim kutijama, dok se gostima poslužuje *sake* iz crveno i zlatno lakiranih čaša.[11]

Slavlje Nove godine traje od 1. do 7. siječnja, i to je vrijeme kada se moli za sreću u predstojećoj godini, a u prošlosti se molilo i za obilan urod riže. Domovi su se pripremali za posjet božanstva, na koje se antropološki može gledati kao na duha riže, time što su izlagali velike rižine kolače *kagamimochi* koji simboliziraju to božanstvo.[12] Doslovan prijevod riječi *kagamimochi* je „zrcalni rižin kolač", a sastoji se od dva okrugla rižina kolača postavljena jedan na drugi. Stvrdnuti *kagamimochiji* lomili su se 11. siječnja, a dijelovi bi se raspodijelili među članovima obitelji te jeli.[13] Prije prvog obroka na prvi dan godine pio se *sake* s ljekovitim biljem zvan *toso*, a tradicionalni obrok za doručak u prva tri dana godine bila je juha *zōni*, čiji su sastojci *mochi*, riba i zeleno lisnato povrće.[14]

Proslava Nove godine u Japanu ima mnoge varijacije ovisno o mjestu i vremenu, no specifičnost toga slavlja je običaj serviranja kolačića *mochi* (kolačići napravljeni od ljepljive riže) i postavljanje borovih grana pred vratima kuće.[15] Ulaz kuća dekorirao se zelenim bambusovim štapovima zavezanim rižinom slamom oko kojih su borove grane, a ukrašavao se i mandarinama.[16] Bilo je međutim i obitelji i susjedstva koja su tradicionalno izbjegavala *mochi*, što se objašnjavalo time da njihovi preci koji su se borili u srednjovjekovnim građanskim ratovima nisu imali vremena tucati rižu, a i da su imali vremena, ne bi to mogli raditi, jer bi krv s njihovih ratnih rana pala unutra.[17]

Unatoč raširenom mišljenju da su novogodišnji darovi za božanstva diljem cijelog Japana uvijek bili rižini kolačići, novija istraživanja pokazala su da nije bilo tako. U nekim predjelima bilo je zabranjeno koristiti rižine kolačiće za Novu godinu i, ukoliko bi se ta zabrana prekršila, mještani su vjerovali da će ih zadesiti nesreća. U drugim predjelima, iako nije bilo zabrane upotrebe rižinih kolačića, preferiralo se darivanje hrane koja nije sadržavala

[11] Ashkenazi, Jacob 2000, 133.
[12] Ishige 2011, 64.
[13] Ohnuki-Tierney 1993, 96.
[14] Ishige 2011, 64.
[15] Yanagida, Charles 1957, 270.
[16] Ashkenazi, Jacob 2000, 133.
[17] Yanagida, Charles 1957, 269-271.

rižu ili istovremeno darivanje hrane spravljene od riže, drugih žitarica i korjenastog povrća. Rižini kolačići upotrebljavaju se kao dar božanstvima za Novu godinu u mnogim dijelovima Japana, ali samo na relativno malom području koriste se isključivo oni, dok se u ostalim dijelovima jednaka važnost pridaje i drugoj hrani.[18]

Ceremonije i svetkovine koje su se održavale za Novu godinu bile su namijenjene zaštiti usjeva u godini koja predstoji ili pak izražavanju zahvalnosti unaprijed za dobar usjev, no kako je stanovništvo postalo sve urbanije, ti običaji izgubili su značaj i zbog toga su neki zamrli u današnje vrijeme, a drugi su se očuvali uz neke promjene. Običaj da se za Novu godinu odreže grana drveta i ukrasi rižinim kolačima u obliku rižinog cvijeća održao se je, no oblik rižinih kolačića promijenio se i danas izgledaju poput čahura.[19]

Božanstva i mitovi

Dva najvažnija djela koja prenose japansku mitološku povijest, *Kojiki* i *Nihon Shoki*, puna su upućivanja na simboliku riže.[20] Japanske otoke često se u mitološkim spisima naziva *Toyoashihara no chiaki no nagaioaki no mizuho no kuni*, što znači „zemlja s obiljem ravnica trske i svježe riže".[21] Ironično je što su Japanci izabrali baš rižu kao ključno obilježje japanskog identiteta, iako je riža primarno uvedena iz Kine. Simbolički izrazi kroz mitologiju ukazuju na to da riža kao bogatstvo dolazi od božanstva na nebesima, što se može povezati s time da su Kinezi, kao i mitološka božanstva, prebivali izvan svijeta japanskih seljaka i kao njihovi dobročinitelji nudili značajke kineske civilizacije.[22]

Prema vjerovanju Japanaca, božanstva imaju dvojnu narav: miroljubivu koja je dobra i kreativna (*nigimitama*) i nasilnu koja je zla i destruktivna (*aramitama*). Ta dvojna narav božanstva tumači se kao odraz dvojnih karakteristika koje Japanci vide u sebi samima. Da bi ostali čisti i duhovno nezagađeni i kako u njima ne bi prevladala negativna sila (*aratama*), Japanci moraju uzimati čistu pozitivnu energiju (*nigitama*) od božanstva. Ljudski životi „venu" ukoliko se ne obnavljaju pozitivnom energijom, što se može učiniti na dva načina: provođenjem rituala ili konzumiranjem hrane. Svrha rituala za Japance u jednu ruku je i uzimanje energije božanstava kako bi obnovili vlastite živote, koji bi inače zapali u stanje

[18] Ohnuki-Tierney 1993, 36.
[19] Yanagida, Charles 1957, 269-271.
[20] Ohnuki-Tierney 1993, 45.
[21] Ashkenazi 2003, 277.
[22] Ohnuki-Tierney 1993, 83.

nečistoće, dok se jedenjem riže apsorbira božanska energija, koja tim činom postaje dio ljudskog tijela i njegovog rasta. Iako većina japanskih božanstava ima dvojne karakteristike i moći, božanstvo rižinih polja *Ta no kami* posjeduje samo pozitivnu miroljubivu stranu (*nigimitama*). Suše i poplave koje zadese rižina polja stoga se ne pripisuju djelovanju nasilne strane božanstva *Ta no kami*, već djelovanju božanstva vode *Mizu no kami*. Zbog takvog pogleda na rižu, njeno konzumiranje nije obična aktivnost, već vjerski čin i zahtijeva odgovarajuću ceremoniju kako bi se riža učinila pogodnom za ljudsku prehranu. Ritual žetve ujedno je i kozmička razmjena darova, gdje se novi usjev riže daruje božanstvima kao uzvrat za izvorno sjeme riže koje je prvi car dobio od božanstva. Ritual žetve zapravo je kozmička razmjena duše i tijela, jer riža posjeduje miroljubivu narav božanstva (*nigitama*) i darivanjem zrna riže božanstva poklanjaju dio sebe, i to ne bilo koji dio, već svoju dušu. Vjeruje se da svako zrno riže posjeduje dušu i da je živo unutar ljuske, zbog čega se vršidba (odvajanje zrna od ostalih dijelova biljke) tradicionalno obavlja neposredno prije jedenja kako bi se spriječilo da riža izgubi dušu, jer oljuštena riža ubrzo postaje beživotna. Umjesto darivanja žrtvovanih životinja u Japanu prakticiraju takvu razmjenu darova, gdje božanstva nude dio sebe ljudima, a oni uzvraćaju uzgajajući sjeme riže do pune zrelosti, te time njeguju i božanstva.[23]

3.1. Božica Amaterasu

Puno ime božice *Amaterasu* je *Amaterasu o mikami*, što se doslovno može prevesti kao „važno biće koje čini da nebo sja“. Ona je šintoistička božica sunca i smatraju je pretkom prvog japanskog cara, čije je ime bilo *Ninigi no mikoto*.[24] *Amaterasu* je svom unuku dala prvobitna zrna riže koja je sakupila s dva polja u nebesima zajedno sa sjemenom pet tipova žitarica. *Ninigi no Mikoto* tim je sjemenjem divljinu pretvorio u zemlju preplavljenu rižinim stabljikama i obiljem pet tipa žitarica.[25]

Mit sačuvan u djelu *Nihon Shoki* („japanske kronike“, zapis mitske povijesti Japana) govori o tome kako je božica *Amaterasu* čula za božanstvo hrane imenom *Ukemochi no kami,* te poslala svog brata zvanog *Tsukiyomi no mikoto* da je posjeti. *Ukemochi no kami* gostu je ponudila hranu koju je izvadila iz vlastitih usta, što je *Tsukiyomi no mikoto* doživio kao uvredu, smatrajući da je hrana zagađena budući da dolazi iz usta. To ga je navelo da ubije *Ukemochi no kami*, što je toliko naljutilo *Amaterasu* da se zaklela kako više nikada neće vidjeti *Tsukiyomija no mikota* i proglasila ga je božanstvom mjeseca, koje izlazi noću kada

[23] Ohnuki-Tierney 1993, 54-57.
[24] Roberts 2004, 4-6.
[25] Ohnuki-Tierney 1993, 52.

nema sunca. Zatim je *Amaterasu* poslala da se pogleda truplo mrtvog božanstva, a iz trupla su izašle razne namirnice. Iz glave goveda i konji, iz čela proso (najvažnija žitarica prije uvođenja riže), iz obrva dudov svilac, iz trbuha riža, a iz genitalija žito. Tako je *Amaterasu* obznanila da će te namirnice čovječanstvo koristiti za život.[26]

Ideja da je baš riža izašla iz trbuha ima poseban značaj. Vjerovalo se da se u trbuhu nalazi duša i otuda potječe poznata karakteristična praksa da muškarci kod suicida prerežu trbuh kako bi oslobodili dušu. Trbuh je također mjesto gdje se stvara fetus i počinje ljudski život. Time se pokazuje važnost riže, koja je izašla iz mjesta prebivališta duše i fetusa, dok su druge žitarice izašle iz drugih dijelova tijela.[27]

U nekim verzijama ovog mita božanstvo *Ukemochi no kami* zamijenjeno je božanstvom *Inari*, a umjesto božanstva *Tsukiyomi no mikoto* ulogu ubojice ima *Susano-o.*[28]

U djelu *Kojiki* ("zapis drevnih stvari", tj. zapis mitske povijesti Japana) postoji mit koji govori o tome kako je brat božice *Amaterasu*, zvan *Susano-o,* posjetio sestru kako bi se pozdravio s njom prije odlaska u podzemni svijet. Iako ju je uvjeravao da dolazi u miru bez zlih namjera, nije mu vjerovala. Nakon što je predložio natjecanje u stvaranju novih božanstava, u kojemu je pobijedio *Amaterasu*, počeo je divljati svijetom i hvaliti se pobjedom. Poplavio je njezina rižina polja i prouzročio velika razaranja te onečistio hram u kojemu se trebala održati ceremonija za žetvu riže obavljajući ondje veliku nuždu.[29] *Amaterasu* je čak i tada pokušavala imati razumijevanja za njega i pokušavala objasniti njegovo ponašanje time što je bio pijan i da je možda smatrao uzgoj riže nepotrebnim.[30] No naposljetku je njegovo agresivno ponašanje prouzrokovalo povlačenje *Amaterasu* u špilju, čime je sunce prestalo sjati i tama je pala na svijet.[31] Ovdje ponovo vidimo kako su se rižina polja i ceremonije žetve riže smatrali svetima i da je bilo puno drastičnije i uvredljivije to što se radilo o riži nego da je bila riječ o nekoj drugoj žitarici.

[26] Ashkenazi 2003, 79; 146-147.
[27] Ohnuki-Tierney 1993, 51.
[28] Roberts, Jeremy *2004,* 52.
[29] Roberts, Jeremy *2004,* 5.
[30] Ashkenazi, Michael *2003,* 78.
[31] Piggott 1969, 15.

3.2. Božanstvo riže *Inari*

Inari je drevno japansko božanstvo riže i plodnosti, a mitovi ga pokazuju i kao muško i kao žensko. Umjetnici ga prikazuju kao starca ili staricu s dugom kosom. Ime *Inari* znači „dragulj rižinog skladišta“, a ponekad se koristi i ime *Inara* kada se govori o ženskoj verziji božanstva. *Inari* se štuje svakog proljeća na festivalu posvećenom početku procesa uzgoja riže. Svake godine *Inari* silazi s planina u rižina polja i kaže se da zemlju opskrbljuje rižom, more ribom, a šume i planine divljači. *Inari* može uzeti oblik lisice i koristi lisice kao svoje glasnike.[32] Moguće je da su baš lisice glasnici toga božanstva, jer se, kao i ono, kreću između divljih planinskih predjela i područja u ravnicama koja nastanjuju ljudi. U svetištima posvećenima božanstvu *Inari* uvijek se nalaze kipovi lisica, od kojih neki nose vreće riže, neki dragulje, a neki snopove riže. Tamo se također daruju bijele figurice u obliku lisica.[33] Takva svetišta prepoznatljiva su po crveno obojanim, asimetričnim vratima *torii*, crveno lakiranim zidovima i kipovima lisica. Česta su u ruralnim područjima Japana, ali i u gradovima.

Glavno svetište božanstva *Inari* nalazi se u *Fushimi Inari*, blizu Kyota, gdje ga se štuje još od razdoblja Heian (794.-1185.). S porastom komercijalizma i bogatstva u razdoblju Edo, pogotovo u trgovačkim gradovima, božanstvu *Inari* pridodana je i funkcija božanstva trgovačkog bogatstva i blagostanja. Kasnije je, tijekom razdoblja Meiji (1868.-1912.), postalo i božanstvom industrije i financija. Oni koji žele pridobiti njegovu naklonost često ostavljaju darove u njegovim svetištima u obliku jela zvanog *inari-zushi*, što je zapravo kuhana riža umotana u prženi tofu i umočena u slatki rižin liker.[34]

Uz božanstvo *Inari* usko je vezano „božanstvo rižinih polja“ – *Ta no kami*, koje se štuje kao čuvara rižinih polja. Priziva ga se svake godine da dođe u rižina polja kako bi osiguralo rast riže i zaštitilo usjev. Na kraju žetve to božanstvo vraća se u planine, kada je poznato kao *Yama no kami* ili „božanstvo planina“. To božanstvo nekad se spaja s božanstvom *Inari*, te ih se ne vidi kao dva odvojena, već kao jedno božanstvo. Međutim svetišta posvećena božanstvu *Ta no kami* nemaju neke od simbola koje nalazimo u svetištima božanstva *Inari*, kao što su primjerice crvena vrata *torii* i kipovi lisica, pa ih valja promatrati

[32] Roberts 2004, 21, 52.
[33] Ashkenazi 2003, 148.
[34] Ashkenazi 2003, 170-172.

kao dva različita božanstva, pogotovo uzmemo li u obzir da *Ta no kami* brine samo o rižinim poljima, a ne i o bogatstvu općenito kao što to čini *Inari*.[35]

Priča o tome kako je *Inari* postao božanstvo datira se u 8. stoljeće, a u njoj se pripovijeda kako je čovjek zvan *Irogu* koristio rižine kolačiće kao metu za gađanje. Njegova strijela pogodila je kolačić koji se zatim pretvorio u bijelu pticu i odletio. *Irogu* je ganjao pticu sve do vrha planine *Fushimi*, gdje je pronašao rižu kako raste i počeo štovati božanstvo. Isprva je *Inari* bio samo poljoprivredno božanstvo, no njegova se uloga proširila kada je proglašen zaštitničkim božanstvom hrama *Tōji,* kojim je upravljao poznat carev svećenik *Kōbō Daishi*. *Inari* je ponovno dobio na važnosti kada se car razbolio i njegovo ozdravljenje uslijedilo je tek pošto je božanstvu *Inari* dodijeljen visoki dvorski rang.[36]

Za lisice, glasnice božanstva *Inari*, vjeruje se da mogu poprimiti ljudsko obličje i o njima postoje mnoge priče. U jednoj od njih suprug otkriva da je njegova žena zapravo lisica, pošto je vidio kako joj rep viri ispod pokrivača. Nije imala zlih namjera i pomogla je suprugu čineći da nezasijano polje riže magično postane zasijano biljkama okrenutima naopačke. Zbog toga nije morao plaćati porez, iako je riža dozrijevala normalno kao i svaka druga. Žena je također predano skrbila o njihovom djetetu s invaliditetom, čija je bolest sprečavala muža da brine o polju. Bio je to dobar brak i moguće je da je ta lisica zapravo bila jedan od glasnika božanstva *Inari*.[37]

3.3. *Hidarugami*

Hidarugami je zli duh gladi kojeg se tumači kao dušu osobe preminule usamljenom smrću na nekom planinskom prolazu. Može spopasti putnike na udaljenim i osamljenim lokacijama, a kada ta utvara opsjedne pojedinca, on se onesvijesti. To se može izliječiti samo uz pomoć rižinih kolačića *mochi* ili neke druge ritualne hrane. Ne dobije li pomoć u tom obliku, žrtva će umrijeti. Preventivna mjera protiv napada duha *Hidarugami* je nošenje riže ili *mochija* sa sobom, te recitiranje predviđenih molitava. *Hidarugami* je zapravo personifikacija stvarnog problema gladi koji je u prošlosti mučio populaciju. Razdoblja gladi zbog loše žetve ili pohlepnih zemljoposjednika bila su česta, a posebno su bili ugroženi hodočasnici i putnici daleko od kuća. Zbog toga je bilo gotovo sigurno da će sredstvo protiv zlog duha *Hidarugami*, hrana od riže, osobi pomoći.[38]

[35] Ashkenazi 2003, 268.
[36] Ashkenazi 2003, 170.
[37] Piggott 1969, 70-71.
[38] Ashkenazi 2003, 164.

Odnos Japanaca prema riži

U nastavku ću kratko ukazati na sveprisutnu modernu teoriju o tome što čini kolektivni japanski kulturni i nacionalni identitet (*nihonjin ron*). Ključan element te teorije je vjerovanje da je riža bila osnovna hrana na kojoj je izgrađena cjelokupna japanska civilizacija, te da razne tipično japanske socijalne i psihološke karakteristike potječu od jedenja i uzgajanja riže na japanski način. U Japanu školske knjige poučavaju djecu da je uzgajanje riže održavalo i oblikovalo japansko društvo više od 2000 godina. Svako proljeće televizijski programi prikazuju cara kako ceremonijalno u rižinom polju napravi brazdu. Neki atletski treneri inzistiraju na jedenju izvorno japanske, a ne uvezene riže, ako se želi postići maksimalne fizičke i mentalne potencijale. Političari podržavaju rastrošne sisteme uzgoja riže, jer smatraju da se radi o nepobitnoj japanskoj baštini.[39]

Japanska djeca uče o važnosti riže i pravilnom jedenju u određeno vrijeme i na određenom mjestu, što je navika koju treba održati kroz čitav život. Odrasli su također na razne načine izloženi ideologiji da je hrana isto što i kultura kroz zajedničko društveno jedenje i pijenje s kolegama s posla, kao i kroz razne medije poput *manga* (japanski stripovi) koje ljudima svih klasa pokazuju koje su prave vrline i odlike Japanaca, posebno kada se radi o hrani. U modernoj japanskoj kulturi znanje o hrani je iz mnogih razloga, od kojih je jedan od važnijih nacionalni ponos, poželjna društvena sposobnost i postignuće. Oni povezuju sebe, kao Japance, s hranom koju jedu.[40]

4.1. Japanska riža naspram riže drugih naroda

Domaća japanska riža (*naichimai*) metafora je koja obuhvaća japanski narod, za razliku od strane riže (*gaimai*) koja je metafora za druge azijske narode.[41] Kratkozrnata riža predstavlja japansko sebstvo, dok dugozrnata riža obično označava Kineze.[42]

Međutim „japanska riža“ zapravo je moderna tvorevina, jer su tradicionalni proizvođači riže uzgajali više stotina, a ne samo jednu vrstu riže. Jačanje moderne vlade te gospodarskih i medijskih tijela dovelo je do homogenizacije japanske riže, koja je slatkasta,

[39] Bray, Coclanis, Fields-Black, Schäfer 2015, 21-22.
[40] Ashkenazi, Jacob 2000,166.
[41] Ohnuki-Tierney 1993, 104.
[42] Ohnuki-Tierney 1993, 128.

vlažna i ima blag miris. Ona se u mnogim aspektima razlikuje od riže koja se jede u drugim zemljama i ona je osnova po kojoj Japanci prosuđuju druge naspram sebi.[43]

Kada su se Japanci susreli sa zapadnim narodima, htjeli su prezentirati iskonski Japan pomoću riže. Japanska godišnja doba i pejzaž predstavljaju se pomoću simbola riže i taj obrazac nastavlja se do danas. Stajalište koje gleda na japansko sebstvo naspram zapadnjaka kao stranaca poprimilo je oblik riže naspram mesa. Iz japanske perspektive meso je bilo glavna razlikovna značajka zapadnjačke prehrane. Dio ljudi htio je imitirati zapadne kulture i predlagali su napuštanje uzgoja riže i usvajanje stočarstva jer su smatrali da, dok god Japanci budu jeli samo rižu, ribu i povrće, njihova tijela nikada neće postati dovoljno jaka da bi se mogla natjecati s onima zapadnjaka. Drugi su se pak suprotstavili toj ideji i naglašavali važnost i superiornost prehrane temeljene na riži.[44]

U SAD-u i Tajlandu u svrhu izvoza u Japan uzgaja se riža koja odgovara japanskim okusnim preferencijama, odnosno kratkozrnata riža. U Americi se insistira na tome da je njihova riža jednako dobra, ako ne i bolja od japanske, te da ima jednaku konzistenciju i okus. Međutim, bilo da se radilo o ponosu, kulturnoj potražnji ili stvarnim neodredivim značajkama okusa, japanski potrošači smatraju da američka riža nije jednako dobra kao japanska.[45]

Za razliku od drugih tipova riže koji se uvoze u Japan, kalifornijska riža potpuno je jednaka japanskoj jer se uzgaja od sjemena donesenog iz Japana. Međutim simbolično se kalifornijska riža smatra tuđom i drugačijom, jednako kao i ostale riže uvezene iz drugih zemalja zbog toga što je rasla na stranom tlu.[46]

4.2. Djeca i riža

U drevna vremena rođenje djeteta bilo je okruženo tabuima i trudnice su morale živjeti u odvojenim porođajnim sobama/kućama. Riža koja se posluživala majkama odmah po porodu pripremala se odvojeno kako bi se ograničio broj ljudi koji dolaze u kontakt s hranom koju one jedu. Stavljanje riže pred novorođenče označavalo je otvaranje porođajne sobe i taj ritual se kombinirao s gozbom posvećenom bogu rođenja. Ista riža koja se tada servirala djetetu darivala se i božanstvu. Također se vjerovalo da bi prvu rižu koju dijete jede trebalo dijeliti sa što više ljudi, u svrhu bolje budućnosti djeteta.[47]

[43] Ashkenazi, Jacob 2000, 61-62.
[44] Ohnuki-Tierney 1993, 105-106.
[45] Ashkenazi, Jacob 2000, 191.
[46] Ohnuki-Tierney 1993, 109.
[47] Yanagida, Charles 1957, 201.

Riža je za japanskog pojedinca važna od početka života. Rižina kaša koristi se kao zamjena za majčino mlijeko, čime se riža simbolično povezuje s najosnovnijom ljudskom vezom – onom između majke i djeteta.[48] Dječji vrtići djeci osiguravaju obroke i roditelji dobivaju mjesečni popis tih obroka, ali se u nekim vrtićima očekuje da svako dijete ponese i porciju hrane od kuće, što uz ostalu hranu često uključuje rižu. Time se od malih nogu nastoji stvoriti veza između hrane od kuće i hrane izvana, gdje je dijete izloženo određenom obliku obroka koji se sastoji od riže i pridodanih namirnica. U nastavku života to se preobražava u očekivanje da riža bude prisutna pri svakom obroku.[49]

4.3. Moć riže

U Japanu je bilo rasprostranjeno vjerovanje da biljka riže ima dušu, koja je osobito prisutna u zrnima riže prve žetve. Prema duši riže trebalo se imati poštovanja, jer bi bezobzirno rukovanje njome moglo prouzročiti propadanje ljudi, budući da im riža koju jedu ne bi davala dovoljno nutrijenata, a sjeme riže koje zasade bi bilo neplodno. Danas je to narodno vjerovanje koje govori da iz lošeg rukovanja rižom proizlazi nevolja opstalo samo kod ponekih pripadnika starijih generacija, i tako vjerovanje u dušu riže polako nestaje.[50]

Drugo vjerovanje, o kojemu je već bilo riječi, kaže da riža sadrži svetu pozitivnu božansku energiju (*nigitama*). Dugo se smatralo da riža daje energiju i snagu ljudima koji je jedu. Rižini kolačići tradicionalno su se jeli kada je ljudima bila potrebna snaga, a davali su se i ženama nakon poroda. Rižina kaša je i danas hrana za bolesne, mlade koji se bave sportom, kao i za bebe koje se odvikavaju od majčinog mlijeka, kao izvor revitalizirajuće energije. U trgovinama se prodaju rižini kolačići s natpisom „rižini kolačići za snagu“ (*chikara mochi*). Tako i danas Japan čuva simbolički značaj rižine snage.[51]

4.4. Sveprisutni obrasci ponašanja naslijeđeni iz prošlosti

Isshokenmei je japanski izraz koji u svakodnevnom govoru znači „daj sve od sebe“, ali doslovno značenje povezano je sa životom poljoprivrednika u prošlosti, kojima je bilo iznimno važno održavati polja koja su naslijedili od prethodnika i taj izraz doslovno znači „održavaj dio zemlje svim svojim snagama“. Smatra se da takav način razmišljanja odražava etičke karakteristike japanske kulture i objašnjava zašto Japanci više pažnje posvećuju

[48] Ohnuki-Tierney 1993, 94.
[49] Ashkenazi, Jacob 2000, 153.
[50] Ishige 2011, 19.
[51] Ohnuki-Tierney 1993, 74.

procesu „davanja sveg od sebe“ nego dobivanju dobrih rezultata i velike zarade. Ljudi koji su u prošlosti živjeli zajedno na nekom području međusobno su si pomagali u poslu i zajedno radili da bi iskopali jarke, izgradili sustave za navodnjavanje i plijevili polja. Grupa ljudi koji zajednički rade neizbježno potiče razvoj sistema zajednice, gdje se stvaraju inovacije za povećanje produktivnosti kako bi se unaprijedila poljoprivredna zemljišta predaka.[52]

U japanskim kućanstvima naziv za žene je *shufu,* i to označava ženu ne samo kao domaćicu, već i kao glavu kuće koja ima znatnu moć u kućanstvu. Donedavno je jedna od njenih uloga bilo drvenom grabilicom za rižu (*shamoji*) grabiti i servirati rižu u zasebne zdjelice. *Shamoji* se prenosila s koljena na koljeno među ženama kućanstva i označavala je predavanje pozicije i uloge sa sadašnje na sljedeću *shufu*. Čak i danas kada je *shamoji* izgubila simboličku važnost, u većini kućanstava glavna žena kućanstva grabi i servira rižu u zdjelice članova obitelji i gostiju za stolom. Sve do pojave električnih kuhala za rižu, kuhanje riže je bio najvažniji zadatak žena i njihova vještina kuhanja prosuđivala se po tome koliko je dobro kuhaju. I dok se danas ostala hrana poslužuje direktno na tanjurima, jedino rižu naknadno razdjeljuje glavna žena u kući. Ohnuki-Tierney navodi da je obiteljska veza najosnovnija jedinica japanskog društva i ona se gradi dijeljenjem riže među članovima za vrijeme dnevnih obroka.[53]

U prošlosti se pridavao velik značaj zajedničkom pijenju i jedenju, te su se gozbe smatrale nužnima za složnost grupe. Tijekom svetkovina posvećenih božanstvima sudionici su često dobivali porcije hrane koje su se darivale i božanstvima, što je označavalo vjerovanje da se dijeljenjem hrane s bogovima stvara nevidljiva veza između ljudi i bogova. Osobe koje su bile osobito bliske opisivalo se kao „prijatelje koji jedu rižu iz iste zdjele“ i vjerovalo se da dvoje ljudi ne može ugodno razgovarati ako prvo nisu zajedno jeli. Posljedica takvog razmišljanja o dijeljenju hrane je da se prilikom svakog obroka pripremala porcija hrane i za članove odsutne za dužih putovanja, što se katkad prakticira i danas.[54]

Još od drevnih vremena prisutan je običaj pijenja rižinog vina (*sake*) u dane festivala, kada su svi pili zajedno iz jednog vrča. Tijekom razdoblja Meiji pijenje *sakea* poprimilo je pretežito društveni značaj jer su muškarci u gradovima često morali raditi zajedno s potpunim neznancima, a zajedničko pijenje smatralo se najboljim načinom da se probije led među neznancima. I danas je prisutan osjećaj da dvoje ljudi ne može slobodno i otvoreno

[52] Toriyama, Heong, Hardy 2005, 2.
[53] Ohnuki-Tierney 1993, 95.
[54] Yanagida, Charles 1957, 31.

razgovarati ako se nisu bar jednom zajedno napili. To je nesvjestan utjecaj starog vjerovanja da zajedničko slavlje uz pijenje poboljšava duševni odnos.[55]

Kod pijenja rižinog vina osoba nikada sama sebi ne puni čašu, nego je puni druga osoba, a prva tada čini isto za drugu. Vezano uz to postoji riječ *hitorizake* „piti sam“, koja je zapravo izraz usamljenosti, jer ništa nije usamljenije nego morati sam puniti vlastitu čašu.[56]

4.5. Riža za preminule

Čest običaj kod pogreba u prošlosti bilo je darivanje riže ili novca obitelji preminulog, a na putu od kuće do groblja nosili su se riža ili kovanice u košarama i rasipavali se putem.[57] U domovima su se često nalazila mala kućna svetišta zvana „božja polica“ (*kamidana*) u kojima su bila upisana imena obiteljskih predaka. Obično je najstariji član kućanstva svakodnevno brinuo o *kamidani* i na nju postavljao šalice *sakea* i zdjelice riže kao dar za pretke. Duhovi preminulih članova obitelji smatrali su se božanstvima i štovali, kao što su i druga božanstva štovana u većim javnim svetištima.[58] I danas opstaje običaj da se, kada se kuha riža, ona prvo mora darivati precima, a tek se potom njome poslužuju živi, što je izraz povezanosti između živućih i preminulih članova obitelji.[59]

Riža u japanskom jeziku

U japanskom jeziku riječ *meshi* (*gohan* u pristojnom obliku) može imati dva značenja. Koristi se i za kuhanu rižu i kada se govori o obroku općenito.[60] Tu se jasno vidi kakvu moć riža ima u japanskoj prehrani kad ju se izjednačuje s obrokom. Osim toga, kako bi se jasno razlučilo radi li se o japanskom jelu ili jelu neke druge kulture, Japanci su preuzeli englesku riječ za rižu, *rice,* i izgovaraju je *raisu*. Stoga se, kada se govori baš o japanskoj riži i japanskim jelima, rabi riječ *meshi* ili *gohan,* no kada je riječ o nekom drugom kulinarskom sustavu, koristi se riječ *raisu*.[61]

[55] Yanagida, Charles 1957, 41.
[56] Ohnuki-Tierney 1993, 97.
[57] Yanagida, Charles 1957, 189-191.
[58] Roberts 2004, 102.
[59] Ohnuki-Tierney 1993, 95.
[60] Ohnuki-Tierney 1993, 30.
[61] Ohnuki-Tierney 1993, 108.

5.1. Izreke i izrazi

Mnoge izreke i izrazi u japanskom jeziku dokaz su važnosti i svetosti riže za japanski narod. Na primjer, kaže se da, „ako netko stane na zrno riže, noga će mu se iskriviti“ i „osoba koja objeduje oslijepit će ako ostavi ijedno zrno riže u zdjelici“.[62] To ljude upozorava da ne postupaju bezobzirno s rižom i da je potrebno prema njoj imati poštovanja. Suvremena izreka „rižin kolačić je slučajno pao s police“ koristi se kada nekog zadesi neočekivana sreća, a da nije uložio osobit trud.[63] Također se upotrebljava izraz „voljeti nešto više nego tri obroka riže na dan“[64], što ukazuje na količinu ljubavi koju Japanci gaje prema riži koju jedu. Kao što se u nekim jezicima na Zapadu koristi izraz „svakodnevni kruh“, tako u Japanu postoji izraz „svakodnevna riža“[65], a kako je i čaj odavno dio života Japanaca, uobičajena prehrana ponekad se spominje kao „svakodnevni čaj i riža“[66].

„Jesti iz iste posude za kuhanje riže“ (jap. *onaji kama no meshi o kuu*) izraz je koji označava bliske veze među ljudima i naglašava snažan osjećaj zajedništva koji dolazi od zajedničkog objedovanja.[67] Izrazi „jesti hladnu rižu“ (jap. *hiyameshi o kuu*) i „jesti tuđu rižu“ (jap. *tanin no meshi o kuu*) koriste se i danas, a označavaju situaciju kada ljudi više nisu okruženi toplinom doma i obitelji, jer se riža mora servirati topla. Stoga oni simboliziraju lošu sreću i prolaženje kroz teškoće dok je osoba okružena neznancima.[68]

5.2. Kanji

Kanji je japansko znakovno pismo i ono sadrži nekolicinu različitih znakova koji označavaju rižu. Znak 米 (*kome*) primarni je znak za rižu, a ima i ulogu radikala koji se često pojavljuje u mnogim drugim *kanjijima*. Znak 田 (*ta*) znači „rižino polje“, a kao i 米 (*kome*) i on je čest radikal u drugim *kanjijima*. Znak 稲 (*ine*) označava biljku riže, a znak 飯 (*meshi*) ima dva značenja, pa ovisno o kontekstu, može značiti ili kuhana riža ili obrok općenito.

Pismo *kanji* funkcionira na osnovi spajanja znakova. Svaki znak pojedinačno ima vlastito značenje, međutim stoji li određeni znak kraj nekog drugog znaka, oni zajedno čine

[62] Ohnuki-Tierney 1993, 88-89.
[63] Ohnuki-Tierney 1993, 66.
[64] Yanagida, Charles 1957, 34.
[65] Yanagida, Charles 1957, 9.
[66] Yanagida, Charles 1957, 43.
[67] Ohnuki-Tierney 1993, 97.
[68] Ohnuki-Tierney 1993, 96.

potpuno novu riječ, sa sasvim novim značenjem, a ponekad i novim čitanjem, budući da većina znakova ima više mogućih čitanja.

Na primjer, *kanji* 米 u japanskom jeziku može se čitati *kome*, *yone*, *bei*, *mai* ili *meetoru*[69], ovisno o znaku uz koji stoji. Izuzetno je zanimljivo da, kada mu dodamo *kanji* za državu 国 (*koku*, *kuni*), nastaje riječ 米国 (*beikoku*), što znači Amerika, odnosno Sjedinjene Američke Države. Dakle kada znakovi za „rižu" i „državu" stoje zajedno, njihovo je značenje SAD. Razlog tome je drugačiji način zapisivanja u prošlosti, kada se Amerika zapisivala 亜米利加 (A-me-ri-ka) i znak 米 se tada čitao „me".[70] Iz tog razloga održala se povezanost između znaka 米 i Amerike.[71]

U tablici koja slijedi mogu se vidjeti najčešće riječi koje sadrže *kanji* 米, prema korpusu japanskog jezika *Japanese Web 2011* (jaTenTen11) dostupnog putem mrežnog alata Sketch Engine.[72]

	Riječi koje sadrže znak 米			
	kanji	čitanje	značenje	učestalost
1.	米	*kome*	riža	745.156
2.	米国	*beikoku*	SAD	607.455
3.	欧米	*ōbei*	zapadne zemlje	155.945
4.	米軍	*beigun*	američka vojska	125.723
5.	日米	*nichibei*	Japan i SAD	93.045
6.	玄米	*genmai*	smeđa riža	79.719
7.	全米	*zenbei*	američki	64.891
8.	北米	*hokubei*	Sjeverna Amerika	59.047
9.	南米	*nanbei*	Južna Amerika	51.347
10.	純米	*junmai*	čista riža	42.676

Tablica 1: Prema korpusu, najčešće riječi koje sadrže znak 米.

5.3. Imena i prezimena

Riječ *myo*, koja doslovno znači „mlade biljke riže", obično se koristila za označavanje određenih područja uzgoja, a kasnije je počela označavati i obitelji koje su zajedno radile na tim zemljištima. Postojala je tendencija da sve osobe koje rade na istom dijelu zemlje uzmu

[69] Tangorin.com.
[70] Seeley, Henshall, Fan 1998, 100.
[71] Oksanen, Annika 2010, 73.
[72] Sketchengine.eu. [Pristupljeno: 13.6.2019.]

isto prezime i tako je 1870. godine svim građanima dopušteno da odaberu prezime (*myoji)* i dvije godine kasnije postalo je zabranjeno mijenjati ga.[73]

U Japanu su imena i prezimena koja sadrže *kanjije* za rižu prilično česta pojava. U tablicama koje slijede prikazuju se najčešća, a ta tablica izrađena je na temelju korpusa japanskog jezika *Japanese Web 2011* (jaTenTen11) dostupnog putem Sketch Enginea.[74]

	imena			prezimena		
	kanji	čitanje	učestalost	*kanji*	čitanje	učestalost
1.	お米	Okome	1.463	米倉	Yonekura	15.451
2.	米朝	Beichō	1.191	米沢	Yonezawa	10.900
3.	米蔵	Yonezō	1.125	米田	Yoneda	9.247
4.	米子	Yonago	1.011	久米	Kume	7.080
5.	米	Kome	927	米山	Yoneyama	5.028
6.	米治郎	Yonejirō	668	米澤	Yonezawa	3.575
7.	小米朝	Kobeichō	499	米村	Yonemura	3.144
8.	米彦	Yonehiko	442	苫米地	Tomabechi	2.751
9.	米吉	Yonekichi	342	久米田	Kumeta	2.334
10.	米造	Yonezō	250	米長	Yonenaga	2.153

Tablica 2: Prema korpusu, najčešća imena i prezimena koja sadrže znak 米.

	imena			prezimena		
	kanji	čitanje	učestalost	*kanji*	čitanje	učestalost
1.	田	Ta	15.387	田中	Tanaka	281.389
2.	田七	Tanana	2.042	山田	Yamada	222.890
3.	田村麻呂	Tamuramaro	1.926	吉田	Yoshida	187.470
4.	田中	Tanaka	1.105	前田	Maeda	122.319
5.	草田男	Kusatao	656	岡田	Okada	121.507
6.	田之助	Tanosuke	421	武田	Takeda	104.436
7.	田鶴子	Tazuko	237	福田	Fukuda	95.322
8.	田善	Denzen	173	池田	Ikeda	94.788
9.	田村麿	Tamuramaro	149	中田	Nakata	84.244
10.	藍田	Aida	95	上田	Ueda	83.629

Tablica 3: Prema korpusu, najčešća imena i prezimena koja sadrže znak 田.

Učestalost u tablicama označava koliko puta se neko ime ili prezime pojavljuje u pretraženom korpusu, no to ne znači da je ono jednako često u stvarnoj uporabi. Iz pregleda tablica vidimo da se prezimena mnogo češće pojavljuju nego imena, a osobito prezimena koja

[73] Yanagida, Charles 1957, 106-107.
[74] Sketchengine.eu. [Pristupljeno: 13.6.2019.]

sadrže znak 田. Činjenica da je riža, odnosno rižino polje odabrano kao dio imena i prezimena ukazuje na značaj riže u životima Japanaca i na to da je koriste za identificiranje i označavanje osoba i obitelji. Iz toga je moguće naslutiti i emotivnu povezanost Japanaca s rižom. Imena i prezimena predstavljaju pojedinca kamo god da ide i sa sobom ih nosi doživotno.

Načini upotrebe riže

Osim za prehranu, riža se u prošlosti upotrebljavala u mnoge druge svrhe. Na primjer, na seoskom slavlju u čast mjeseca mladež bi napravila uže od rižine slame i zatim bi dvije grupe odmjeravale snage potežući ga.[75] U razdoblju Meiji rižine ljuske bi se poslagale u visinu od 60 do 90 centimetara i na njih se stavljala osušena slama da bi se dobila slamnjača za spavanje.[76] Za krovove kuća koristila se slama riže, ječma ili pšenice, no to je bilo dosta nepraktično jer bi istrunula za otprilike tri godine i morala se stalno zamjenjivati.[77] Cijena rižine slame u razdoblju Meiji znatno je porasla i zbog potražnje za pepelom te slame koji se koristio kao gnojivo za vrt.[78] Rižina slama također se koristila i za izradu sandala, podnih obloga, papira, te kao stočna hrana.[79] Od riže se, cijeđenjem ljusaka riže, dobiva i jestivo rižino ulje.[80]

Rižina slama koristila se i pri izradi posuđa stila *bizen*. Slama bi se omotala oko glinenih predmeta tijekom zagrijavanja i paljenja, kako bi ih se zaštitilo i kako bi se otisnuli estetski oblici. U prošlosti se pepeo rižinih ljuski ili slame koristio za uklanjanje ulja s krzna životinja pri izradi kistova za pisanje, a slama je služila i za izradu šešira te kišnih kabanica *mino*.[81]

U tradicionalnim japanskim sobama pod je bio pokriven vrstom otirača zvanom *tatami*. *Tatami* se izrađivao tako da se u drvenom okviru spljoštila rižina slama. Hrpa od otprilike 60 centimetara rižine slame sažela se pod pritiskom u otirač debeo 10 centimetara,

[75] Embree 1944, 53.
[76] Yanagida, Charles 1957, 58.
[77] Yanagida, Charles 1957, 61.
[78] Yanagida, Charles 1957, 280.
[79] Yanagida, Charles 1957, 281.
[80] Toriyama, Heong, Hardy 2005, 301.
[81] Ohnuki-Tierney 1993, 14.

koji bi se zatim prekrio tkanom travom i jedan takav otirač tradicionalno je bio dovoljan kao prostor za spavanje jednog pojedinca.[82]

Vrste i karakteristike riže

Azijska domaća riža, *Oryza sativa*, ima dvije glavne podvrste: *indica* i *japonica*. *Indica* je dugozrnata, ima duga i tanka zrna koja ostaju odvojena kad se skuhaju, dok je *japonica* kratkozrnata, s kraćim i okruglijim zrnima koja kuhanjem postaju ljepljiva. Vrstu *japonica* uzgajaju i jedu Japanci. Većina Japanaca razvila je preferenciju za sorte riže koje se uzgajaju u predjelima hladnije klime, među kojima su najpopularnije *Koshihikari*, *Sasanishiki* i *Akita Komachi*.[83] Riječ *hikari* znači svjetlo, a *nishiki* znači brokat (teška svila koja je često protkana zlatnim i srebrnim nitima), čime nazivi za obje sorte naglašavaju sjaj riže, odnosno njenu estetičnost.[84]

Uključujući izumrle, u Japanu se do danas uzgajalo ukupno oko 2000 sorta riže. Sorte se razlikuju najviše zbog prilagođavanja okolišu i tehničkih potreba različitih područja uzgoja, s okusom kao bitnim faktorom. Japanci misle da kuhanoj riži vrste *indica* nedostaje okusa, da se rasipa, te ima neugodan miris i zato je smatraju lošijom.[85]

Poljoprivredne i nutritivne karakteristike rižu čine idealnom hranom za monsunsku Aziju. Daje veći prinos po jedinici površine od svih drugih poljoprivrednih kultura koje se ondje uzgajaju, a s nutritivne strane izvor je i kalorija i proteina. Ishige i Naomichi donose podatak da nije bilo neobično da japanski seljaci pojedu 1,5 kilograma riže dnevno tijekom razdoblja teških tjelesnih napora, jer riža sadrži i ugljikohidrate te sama može tijelu dati sve što mu je potrebno, osim nekih vitamina i minerala.[86]

Prednost prehrane koja se temelji na riži je to da se riža jede u obliku zrna. Unatoč tome što ti obroci imaju nizak udio masnoća i nisku kalorijsku vrijednost, zrna se sporije probavljaju od mljevenih žitarica i zato se osoba duže osjeća sito i troši manje inzulina. Stoga se čini da je ključ niske stope dijabetesa u prošlosti Japana bila upravo riža.[87]

[82] Ashkenazi, Jacob 2000, 56.
[83] Ohnuki-Tierney 1993, 13-15.
[84] Ohnuki-Tierney 1993, 77.
[85] Ishige, Naomichi 2011, 27.
[86] Ishige, Naomichi 2011, 19-20.
[87] Toriyama, Heong, Hardy 2005, 3.

Kao i riža, i načini obrade kroz vrijeme su prošli razne promjene. Za većinu Japanaca danas riža znači bijela riža (*hakumai*), odnosno riža koja je temeljito pročišćena. Međutim nutricionisti kažu da je prelazak na bijelu rižu nepovoljan, jer proces odstranjivanja ljuske i poliranja uklanja važne hranjive tvari, kao što je vitamin B3.[88] Bijela polirana riža postala je popularna tek krajem 17. stoljeća, a sve do tada konzumirala se smeđa riža (*genmai*). [89]

Smeđa riža danas je popularna među sljedbenicima pokreta koji afirmira prirodnu i zdravu hranu. Njoj je odstranjena samo ljuska, uz malo ili nimalo poliranja, pa se čuva tamni sloj bogat i vitaminom B1, čiji nedostatak može uzrokovati bolest zvanu beriberi.[90]

7.1. Beriberi

Iako je riža odlična hrana, postoji veliki problem u prehrani bogatoj rižom. To je bolest zvana beriberi, odnosno nedostatak timina. Ta je bolest posljedica procesa odstranjivanja ljuske i gornjih smeđih slojeva zrna riže kako bi se dobila čista bijela riža, čime se poboljšava probavljivost i okus riže. Taj proces uklanja dijelove koji sadrže vitamin B1 i zato se kod ljudi koji se prehranjuju uglavnom samo bijelom rižom pojavljuje nedostatak tog vitamina, što uzrokuje beriberi. U 1920-ima i 30-ima, kada se prehrana Japanaca velikim dijelom temeljila na riži, od beriberija je umrlo više od 10.000 ljudi i prestravljeni Japanci nazvali su je „bolest koja uništava naciju“. Problem timina može se riješiti jedenjem riže koja nije do kraja polirana ili jedenjem druge hrane koja je bogata vitaminom B1. Kako bi se ljudima podigla svijest o ujednačenoj prehrani, organizirana je kampanja koja je kao idealan obrok promovirala rižu u pratnji ribe, graha i povrća, čime se podsjećalo ljude da jedu 100 grama ribe, 100 grama graha i 400 grama povrća na dan. Tu metodu jedenja široko su prihvatile educirane domaćice Japana.[91]

Bolest beriberi utječe na mišiće, živce i probavu te može izazvati otkazivanje srca. U razdoblju Tokugawa beriberi je bio poznat kao „nevolja iz Eda“ jer se uglavnom pojavljivao u velikim gradovima poput Eda, gdje je od 18. stoljeća bijela riža postala primarna hrana dok su smeđa nepolirana riža i druge žitarice prevladavale na selu. Ljudi koji su oboljeli radeći u Edu oporavili bi se po povratku životu na selu.[92]

[88] Ohnuki-Tierney 1993, 15.
[89] Ohnuki-Tierney 1993, 15.
[90] Ishige 2011, 30-31.
[91] Toriyama, Heong, Hardy 2005, 3.
[92] Cwiertka 2006, 68.

Uzgoj riže

Održavanje polja riže zahtijeva mnogo truda i društvene suradnje, što je mnoge dovelo do zaključka da je upravo to osnova japanskih normi i organizacije koja se temelji na zajedništvu.[93]

Sistem navodnjavanja rižinih polja koji se upotrebljavao u prošlosti temeljio se na korištenju istog izvora za navodnjavanje polja više različitih naselja. Kod takvog sistema bilo je ključno ravnopravno raspodijeliti vodu kako dio seljaka ne bi gladovao. Sela koja su se nalazila uzvodnije morala su ostaviti dovoljno vode za ona nizvodno. U srednjem vijeku svaki seljak koji bi prekršio seoske propise o navodnjavanju bio bi osuđen na prognanstvo. Uzgoj riže u dva je perioda zahtijevao radnu snagu, a to su presađivanje i žetva, pa su obitelji ili zajednice udruživale radne snage na principu rotacije i pomagale jedne drugima. Stoga se smatra da te skupine za razmjenu radne snage igraju važnu ulogu u strukturiranju drugih gospodarskih ili društvenih aktivnosti.[94]

Prije razdoblja Meiji seoske obitelji proizvodile su sve što im je bilo potrebno za život uz pomoć zajednice ili same. Isključivo ribarske zajednice morale su se osloniti na razmjenu dobara kako bi dobile rižu, povrće i drugu hranu, a poljoprivrednici su jednako tako ovisili o ribarima kako bi nabavili ribu i sol.[95]

Riža u povijesti Japana

Riža i njen uzgoj uvijek su se smatrali centralnima za razumijevanje japanskog povijesnog razvoja. U popularnom poimanju bavljenje uzgojem riže objašnjava „jedinstvenu“ japansku sklonost napornom radu, djelovanju u grupama i održavanju harmonije.[96]

Prehrambene navike Japanaca u povijesti su varirale ovisno o regiji, klasi i drugim čimbenicima. Većina znanstvenika slaže se da je riža kvalitativno i kvantitativno uvijek bila temeljna hrana elite, poput cara, plemića, bogatih trgovaca i ratnika. Tijekom dugog razdoblja riža nije bila dostupna u dovoljnim količinama za Japance koji nisu bili elita, uključujući i seljake koji su je uzgajali. Tijekom te oskudice riže, ona je bila tako poželjna da je svakome bio san imati je mnogo. Iako nije uvijek bila temeljna hrana za sve Japance, uvijek je bila

[93] Ashkenazi, Jacob 2000, 42.
[94] Usp. npr. Bray, Coclanis, Fields-Black, Schäfer 2015, 18.
[95] Yanagida, Charles 1957, 279.
[96] Bray, Coclanis, Fields-Black, Schäfer 2015, 318.

glavna hrana za ritualna događanja. Tek u ranom modernom razdoblju postala je centralna u političkoj ekonomiji i doprla do svakodnevice većine Japanaca.[97]

9.1. Porijeklo

Smatra se da se tehnika uzgajanja riže usavršila u području delte rijeke Yangtze u Kini otprilike oko 1000. pr. Kr. Otuda je prenesena do Koreje i Japana, a postoje dvije hipoteze kojima se nastoji protumačiti kako se to dogodilo. Prva je da su kineski doseljenici, koji su preplovili Istočno kinesko more, na jugu korejskog poluotoka i sjevernom Kyushūu počeli uzgajati rižu. Drugo tumačenje kaže da je uzgoj riže prvo prenesen u južnu Koreju, a kasnije su Korejci to znanje prenijeli na sjever Kyushūa.[98]

S otoka Kyushū uzgoj riže se između 350. godine prije Krista do početka kršćanskog doba proširio sjeveroistočno na ostatak Japana. Uzgajanje riže zamijenilo je dugu tradiciju lova i sakupljanja divljih plodova, te omogućilo trajno stanovanje na jednom mjestu. To je pak omogućilo nastanak brojne populacije i gomilanje imovine, što je konačno dovelo i do formiranja države.[99]

9.2. Pogrešno razumijevanje povijesti

Većina Japanaca vjeruje da je primarna djelatnost u Japanu u povijesti bila poljoprivreda, od koje je najrasprostranjeniji bio uzgoj riže, no to je zapravo neutemeljena ideologija koja se duboko korijeni u svijesti Japanaca. To dijelom proizlazi iz toga što su proučavatelji stekli dojam da naziv *hyakushō* znači „poljoprivrednik“, no taj pojam zapravo označava „ljude mnogo različitih obiteljskih imena“, odnosno obične ljude. *Hyakushō* je prvotno označavalo ljude koji su zarađivali za život na razne načine, koji se nisu smatrali poljoprivrednicima, dok su riječi za ratara bile *nōmin* i *nōfu*. Međutim poljoprivredom se nisu bavili samo uzgajivači riže, već i proizvođači pšenice, prosa i drugih žitarica. Država je u 9. stoljeću bila sklona označavati sve tzv. *hyakushō* kao uzgajivače riže i čvrsto se držala poljoprivrednog fundamentalizma utemeljenog na konfucijanskoj ideji da je poljoprivreda temelj svih stvari. To je doprinijelo oblikovanju gledišta da su uzgajivači riže brojčano

[97] Ohnuki-Tierney 1993, 42.
[98] Ishige 2011, 21-22.
[99] Ohnuki-Tierney 1993, 30.

prevladavali u povijesti i da je riža bila važan dio života većine Japanaca, dok u stvarnosti riža tada i nije imala poseban značaj u svakodnevici većine.[100]

Riža je poseban simboličan status u japanskoj kulturi dobila u 12. stoljeću, kada su učenjaci pisali komentare o najstarijim tekstovima Japana iz 7. stoljeća i počeli žitarice i hranu općenito izjednačavati s rižom. Taj trend dodatno se je učvrstio u razdoblju Edo između 1600. i 1850. godine. Između 1870. i 1920. vlada Meiji promovirala je kult riže, te stvorila popularno poimanje mitova porijekla i nacionalne biti, koje je uključeno u obrazovne tekstove i političke govore. Drugim riječima, manipuliralo se posebnim političkim značajem riže i njenim položajem u prehrani elite kako bi se stvorila slika Japana kao nacije koja se temelji na riži.[101]

Neki znanstvenici tvrde da su Japanci postali „ljudi koji jedu rižu" tek nakon Drugog svjetskog rata, a prije toga bolje bi ih se moglo opisati kao „ljude koji mole za rižu". Ne postoji dovoljno dokaza da bi se sa sigurnošću moglo utvrditi tko je i koliko riže konzumirao kroz povijest Japana, no za većinu ljudi riža je vjerojatno bila više iznimka nego pravilo, kao što je već spomenuto.[102]

Glavna namirnica u prehrani poljoprivrednika, koji su činili većinu populacije u razdoblju Meiji bila je riža pomiješana s drugim žitaricama ili samo druge žitarice bez riže. *Keshine*, što doslovno znači „obična riža", bila je riječ za rutinsku hranu u mnogim područjima, a ovisno o lokaciji, njome se označavao različit tip žitarice. U prefekturi Iwate to je bio jeftin tip prosa, dok je u drugima mogla označavati druge žitarice isključujući rižu. Riža se obično jela samo prva tri dana tijekom proslave Nove godine.[103]

9.3. Riža kao valuta i porez

Šogunat je pregledao poljoprivredna zemljišta cijele države i procijenio svako područje prema produktivnosti riže. Na primjer, za domenu Kaga (sada prefektura Ishikawa) procjenjivalo se da ima kapacitet od otprilike jedan milijun *kokua* riže.[104] Jedan *koku* riže je količina dovoljna da se prehrani jedan čovjek kroz godinu dana, a gospodari koji su imali prihod od 10.000 *kokua* riže zvali su se *daimyo*.[105]

[100] Denoon, Hudson, McCormack, Morris-Suzuki 2001, 235-237.
[101] Bray, Coclanis, Fields-Black, Schäfer 2015, 22.
[102] Hudson 1995, 232.
[103] Yanagida, Charles 1957, 33.
[104] Ishige 2011, 106-108.
[105] Ashkenazi 2003, 312.

Riža je bila monetarna jedinica vladajuće klase samuraja, *daimyo* je od seljaka prikupljao porez u naturi, a vazale se plaćalo rižom. Samuraji koji su kao plaću primali rižu prodavali su je trgovcima kako bi dobili novac. Tako je nacionalna ekonomija počivala na uzgoju i distribuciji riže. Bilo je uobičajeno da seljaci koji su uzgajali rižu potroše toliku količinu na porez da im nije preostajalo dovoljno riže za prehranu obitelji, te su bili prisiljeni miješati povrće s rižom, praviti kašu ili jesti slatki krumpir kao primarnu hranu. Riža je bila temeljna za nacionalnu ekonomiju i njena cijena je bila glavna odrednica pomoću koje se procjenjivala vrijednost svih drugih dobara.[106]

Daimyoi su pokrenuli i sustav oporezivanja zvan *kokudaka* (prinos usjeva), po kojem se cjelokupna dobit s polja, iz ribolova, solana i rezidencija pretvarala u ekvivalentnu vrijednost u riži i riža je postala standard za oporezivanje. Riža i svila široko su se koristili kao sredstvo plaćanja i razmjene, te su imali ulogu valute sve do 11. ili 12. stoljeća. Sa širenjem brončanih kovanica iz Kine i njihovim rasprostranjivanjem od 12. do 13. stoljeća razvilo se robno i valutno gospodarstvo.[107]

U ranom modernom razdoblju (1600.-1868.) odgovornost za plaćanje poreza pala je na poslovođu u selu, a dužnost poslovođe nije obnašao ni pojedinac, ni određena obitelj, već grupa od pet članova iz susjedstva zvana *goningumi.* Znanstvenici smatraju da je sustav dodjeljivanja civilnih odgovornosti društvenoj skupini bio presudan u formiranju japanske društvene organizacije i da je pružio strukturalnu osnovu za vladinu kontrolu.[108]

9.4. Pobune

Tijekom ranog modernog razdoblja bile su česte pobune zbog nezadovoljstva ljudima na vlasti budući da su neravnopravno raspoređivali novac i gomilali bogatstvo. Opisi seljačkih pobuna opisuju njihov ideal utopije koja uključuje izobilje riže. Tijekom tih pobuna seljaci su se odijevali u kapute od rižine slame, nosili slamnate vreće pune riže na ramenima, a i barjake su izrađivali od rižine slame. Drugim riječima, svi važni simboli korišteni u seljačkim pobunama bili su napravljeni od biljke riže. To je zato što su japanska božanstva često prikazivana u kaputima od rižine slame i tim činom su seljaci simbolično nosili božanstva na leđima. Seljaci su se tako izravno povezali s poljoprivrednim božanstvima u svojim prosvjedima koristeći proizvode od riže kao simbole.[109]

[106] Ishige 2011, 106-108.
[107] Denoon, Hudson, McCormack, Morris-Suzuki 2001, 238-240.
[108] Ohnuki-Tierney 1993, 36-37.
[109] Ohnuki-Tierney 1993, 77-78.

Od 1900. godine konzumacija bijele riže postala je sinonim za moderan urban identitet sve većeg broja ljudi koji su selili u gradove. Povećana potražnja za rižom dovela je i do rasta cijene, a time i do pobuna. Nije bila oskudica hrane općenito, bilo je drugih žitarica dovoljno za sve, pa čak i jeftinije uvezene strane riže, međutim nemogućnost da si priušte japansku rižu ugrožavala je identitet modernih ljudi u Japanu i tako je miješanje riže s drugim žitaricama postalo simbolom siromaštva.[110]

9.5. Riža za vojnike

Tijekom Drugog svjetskog rata vojna vlada koristila je poljoprivrednu ideologiju u svoje svrhe. Bijelu, odnosno domaću rižu prezentirala je kao simbol čistoće japanskog kolektiva. Vlada je rekla građanima da se japanska riža šalje vojnicima na bojištima kako bi im dala energiju da pobijede u ratu, a pobjeda Japana osigurala bi izobilje japanske domaće riže, budući da je jedenje "neukusne strane" riže utjelovljivalo patnju Japanaca. Tijekom vojnog razdoblja vojna elita rižu je smišljeno rabila u nacionalističke svrhe i za promoviranje rodoljublja. Na primjer, pojavio se *hinomaru bentō* (ručak izlazećeg sunca), koji se sastojao od riže u kutijici pravokutnog oblika, a u sredini povrh riže stavljana je po jedna *umeboshi* (crvena kisela šljiva), što je sve zajedno nalikovalo japanskoj zastavi.[111]

[110] Bray, Coclanis, Fields-Black, Schäfer 2015, 322.
[111] Ohnuki-Tierney 1993, 93.

Zaključak

Brojni izvori govore o važnosti riže za japanski narod. Njen značaj od davne prošlosti granao se u različitim smjerovima i poprimio razne oblike kroz mnoštvo sfera. Mnogi smatraju da je riža bila važna u oblikovanju japanske kulture, društvenog života i načina razmišljanja koje danas prevladava u Japanu, kao i da su se već pri njenom uzgoju počeli razvijati obrasci ljudskog ponašanja koji su prisutni u suvremenom japanskom društvu i po kojima su Japanci karakteristični. Radi se o zajedničkom radu na poljima riže i ravnopravnom raspoređivanju vode za navodnjavanje. U prošlosti je ta međusobna solidarnost bila ključna za preživljavanje, jer su ljudi shvatili da je lakše ići kroz život zajedničkim snagama uz uzajamnu potporu nego samostalno.

I legenda iz djela *Kojiki*, gdje božanstvo *Susano-o* uništava rižina polja i obavlja veliku nuždu u hramu gdje se održava ceremonija žetve riže, pokazuje koliko se vodilo računa o toj svetoj žitarici. Neetički odnos baš prema riži, a ne prema nekoj drugoj žitarici, odabran je kako bi se prikazala veličina njegovih zlodjela. Riža je oduvijek imala poseban ritualan značaj i smatrana je svetom, toliko da su neke izreke čak zastrašivale ljude kazujući da će onog tko ostavi koje zrno u tanjuru zadesiti nesreća. Naravno, sada bi to lako mogli nazvati praznovjerjem, no činjenica je da rastrošno ophođenje s rižom nije bilo poželjno, pogotovo u razdoblju kada je riža služila kao valuta i porez. Kroz povijest zbog toga ona nije bila dostupna u dovoljnim količinama za prehranu svih Japanaca, tako da je imati izobilje riže postalo sveopćom željom naroda. Običaj iz prošlosti, gdje prilikom zajedničkog objedovanja žena iz istog lonca servira rižu svim prisutnima za stolom, dok druga hrana bude unaprijed podijeljena svakom posebno, iznimno naglašava kako se riža koristila za održavanje društvene povezanosti među ljudima.

Osim što je riža spajala ljude pri obrocima i pijenju rižinog vina, za japanski narod ona ima daleko veću važnost. O suštinskoj vezi Japanaca i riže govori i podatak da su mnogi uzeli imena i prezimena koja sadržavaju znak za rižu. U japanskom jeziku također se iznimno vidi simbolika riže, gdje riječi *meshi* i *gohan* imaju dvojno značenje, te mogu označavati kuhanu rižu ili obrok općenito. Davanje riži značenja ekvivalentnog obroku mnogo govori o simboličkoj snazi koju riža ima za Japance.

Sažetak

U radu se predstavlja važnost i uporaba riže u japanskoj kulturi. Riža je od davnina ondje imala važno mjesto u ritualima, među kojima je vjerojatno najvažniji ritual koji provodi car, zvan *ōnamesai,* čija je glavna svrha darivanje novih usjeva riže božanstvima. Slavlje Nove godine također je prožeto običajima koji uključuju rižu i proizvode od nje, pogotovo jedenje rižinih kolačića zvanih *mochi*. Japanska drevna mitologija prožeta je raznim legendama koje pokazuju značaj i važnost riže, a za božicu *Amaterasu* vjeruje se da je prvom japanskom caru, koji je ujedno bio i njen unuk, dala prva zrna riže. Postoji i posebno božanstvo rižinih polja *Ta no kami* i božanstvo riže i plodnosti *Inari*, koji se i danas štuju u svetištima. Japanci uzimaju rižu kao metaforu koja predstavlja njih kao naciju i u japanskoj populaciji ponekad postoji doza odbojnosti prema riži uvezenoj iz drugih zemalja. Djecu se odmalena uči poštovanju prema riži, a prisutno je vjerovanje da riža daje snagu, pa se zato često promovira kao idealna hrana za sportaše i bolesne.

Razni obrasci ponašanja iz prošlosti vezani uz rižu prisutni su i danas, a najrasprostranjeniji je vjerojatno zajedničko pijenje rižinog vina, što služi za probijanje leda među neznancima i zbližavanje ljudi. Još jedan takav običaj je darivanje rižinog vina i riže preminulima u malim kućnim svetištima. Mnoge izreke i izrazi vezuju se uz rižu, a u japanskom znakovnom pismu *kanji* postoji nekoliko znakova koji mogu predstavljati rižu. Ti znakovi često se pojavljuju u imenima i prezimenima Japanaca. Stabljika riže se u prošlosti Japana u obliku rižine slame upotrebljavala za izrađivanje slamnjača za spavanje, *tatamija,* krovova kuća, sandala, šešira, kišnih kabanica i dr. Riža koju Japanci vide kao svoju je kratkozrnata i sadrži sve što je ljudskom tijelu potrebno za preživljavanje, osim ponekih vitamina i minerala koji se moraju uzimati iz drugih izvora. Poliranje riže koje je postalo popularno odstranjuje vitamin B1 iz ljuske riže, što je u prošlosti uzrokovalo širenje bolesti beriberi. Uzgoj riže u prošlosti poticao je međusobnu suradnju ljudi radi lakšeg preživljavanja, unatoč tome što nije postojala dovoljna količina riže za svakodnevnu prehranu većine puka.

Riža se u povijesti Japana upotrebljavala kao valuta i porez, a bile su nerijetke i pobune zbog njene oskudice i visoke cijene, dok je tijekom Drugog svjetskog rata korištena kao glavna hrana za japanske vojnike.

Abstract

The importance and use of rice in Japanese culture is presented in this paper. From the ancient times rice had an important place in many rituals, among which the most important is probably a ritual performed by the emperor, called *ōnamesai,* whose main purpose is offering new crops of rice to the deities. The New Year's celebration is also filled with practices that involve rice and rice products, especially the custom of eating the *mochi* rice cakes. The Japanese ancient mythology is filled with various legends that show the importance of rice and the goddess Amaterasu is believed to have given the first grains of rice to the first Japanese emperor, who was also her grandson. A special deity of rice fields *Ta no kami* and a deity of rice and fertility *Inari* also exist and they are worshipped in shrines even to this day. The Japanese see the rice as a metaphor which represents them as a nation and therefore in the Japanese nation there is a certain dose of hostility towards rice imported from other countries. Since the young age the Japanese are taught to have respect for rice and there is also a belief that rice gives strength, which is why it is promoted as ideal food for the athletes and the sick. Various patterns of behavior from the past connected to rice are present even today and the most widespread is probably the drinking of rice wine together, which serves to break the ice between strangers and bring them closer together. Another such custom is the offering of rice wine and rice to the deceased in small house shrines. A lot of sayings and expressions are present in the Japanese language and in the Japanese sign writing *kanji* there are a few signs that can stand for rice. Those signs often appear in the names and surnames of Japanese people. The rice plant in the form of rice straw was used to make pallets for sleeping, *tatami* mats, house roofs, sandals, hats, raincoats etc. The rice that the Japanese see as their own is short grain rice and it contains everything that human body needs for survive, except some vitamins and minerals which need to be taken in from other sources. Rice polishing that became popular removes the B1 vitamin from the rice husk, which in the past led to an illness called beriberi. The rice production in the past encouraged cooperation among people, despite the fact that there wasn't sufficient amount of rice available for everyday meals of the majority of folk. Rice was used as currency and tax in Japan's past and riots because of rice scarcity and it's price were not uncommon, while at the time of the Second World War rice was used as the main food for Japanese soldiers.

Literatura

Aoyama, Tomoko, *Reading Food in Modern Japanese Literature,* University of Hawai‘i Press, 2008.

Ashkenazi, Michael, *Handbook of Japanese Mythology,* ABC-CLIO, Inc., Santa Barbara, California, 2003.

Ashkenazi, Michael; Jacob, Jeanne, *The Essence of Japanese Cuisine: An Essay on Food and Culture*, Curzon Press, Richmond, Surrey, 2000.

Backhouse, A., E., *Using Japanese Synonyms*, Cambridge University Press, United Kingdom, 2016.

Barker, Randolph; Herdt, Robert, W.; Rose, Beth, *The Rice Economy of Asia*, Resources for the Future, Inc., New York, 1985.

Bray, Francesca; Coclanis, Peter; Fields-Black, Edda; Schäfer, Dagmar, *Rice: Global Networks and New Histories*, Cambridge University Press, New York, 2015.

Bremen, Jan van; Martinez, D., P., *Ceremony and Ritual in Japan*, Routledge, London, 1995.

Counihan, Carole; Esterik, Penny, *Food and Culture*, in chapter: *Japanese Mothers and Obentō's: The Lunch-Box as Ideological State Apparatus* by Anne Allison, Routledge, New York, 2013.

Cwiertka, J. Katarzyna, *Modern Japanese Cuisine: Food, Power and National Identity*, Reaktion Books, London 2006.

Denoon, Donald; Hudson, Mark; McCormack, Gavan; Morris-Suzuki, Tessa, *Multicultural Japan: Palaeolithic to Postmodern*, Cambridge University Press, New York, 2001.

Embree, John, F., *Japanese Peasant Songs*, American Folklore Society, Philadelphia, 1944.

Francks, Penelope; Hunter, Janet, *The Historical Consumer - Consumption and Everyday Life in Japan, 1850–2000*, Palgrave Macmillan, 2012.

Goulding, Matt, *Rice, noodle, fish – Deep travels through Japan's food culture*, Harper Wave/Anthony Bourdain, 2015.

Hendry, Joy, *Understanding Japanese society*, RoutledgeCurzon, London, 2003.

Hudson, J. Mark, *Ruins of Identity: Ethnogenesis in the Japanese Islands, 400 BC to AD 1400*, Australian National University, 1995.

Ishige, Naomichi, *The History and Culture of Japanese Food*, Routledge, London, 2011.

Kidder, J. Edward, *Himiko and Japan's Elusive Chiefdom of Yamatai:* Archaeology, History, and Mythology, University of Hawai'i Press, 2007.

Kuroda, Yoshimi, *Rice Production Structure and Policy Effects in Japan*, Palgrave Macmillan, New York, 2016.

Matsui, Keisuke, *Geography of Religion in Japan - Religious Space, Landscape, and Behavior*, Springer, Japan, Tsukuba, 2014.

Ohnuki-Tierney, Emiko, *Rice as self: Japanese identities through time*, Princeton University Press, New Jersey, 1993.

Oksanen, Annika, Intralingual Internationalism-English in Japan and 'English Made in Japan' (diplomski rad), University of Jyväskylä, 2010.

Otto, Alexander F.; Holbrook, Theodore S., *Mythological Japan – The Symbollisms of Mythology in Relation to Japanese Art*, Drexel Biddle, Philadelphia, 1902.

Piggott, Juliet, *Japanese Mythology*, Hamlyn Publishing Group, London, 1969.

Roberts, Jeremy, *Japanese Mythology A to Z*, Facts On File, Inc., New York, 2004.

Rokkum, Arne, *Nature, Ritual, and Society in Japan's Ryukyu Islands*, Routledge, New York, 2006.

Schirokauer, Conrad; Brown, Miranda; Lurie, David; Gay, Suzanne, *A Brief History of Chinese and Japanese Civilizations, Fourth Edition*, Wadsworth, Boston, USA, 2006.

Seeley, Christopher; Henshall, Kenneth, G.; Fan, Jiageng, *The complete guide to Japanese Kanji*, Tuttle Publishing, Singapore, 1998.

Sketchengine.eu, Corpus: Japanese Web 2011 (jaTenTen11), Available at: https://old.sketchengine.co.uk/ [Pristupljeno: 13.6.2019.]

Tangorin.com, Japanese Dictionary Tangorin [online], Available at: https://tangorin.com/ [Pristupljeno: 16.6.2019.]

Toriyama, K., Heong, K. L., Hardy, B., *Rice is life: scientific perspectives for the 21st century*, International Rice Research Institute, Japan, Tsukuba, 2005.

Varley, Paul, *Japanese Culture, fourth edition*, University of Hawai'i Press, *Honolulu, 2000.*

Williams, George, *Religions of the World – Shinto*, Chelsea House Publishers, Philadelphia, 2005.

Yanagida, Kunio; Charles, S. Terry, *Japanese Manners & Customs in the Meiji era*, Obunsha, Tokyo, 1957.

Yarrow, Patricia, *Images of Japanese sake: Snakes in the glass*, University of Colorado, 2005.