

ÉLVEZETI CIKKEK AZ EDO-KORBAN

Jelen tanulmány célja, hogy az Edo-korban 江戸時代 (1603–1867) széles körben elterjedt élvezeti cikkeknek számító japán szaké, tea és dohány fogyasztásának¹ rövid története mellett, a korban elterjedt fogyasztási szokásokról kialakult képet néhány korabeli íráson keresztül bemutassa. Ehhez egy-két Edo-kor előtt született forrás mellett a legjelentősebb mértékben a Kaibara Ekiken 貝原益軒 (1630–1714) *Yōjōkun* 養生訓 („Az ételtáplálás intelmei”) című munkájának IV. fejezetében található passzusokat veszem alapul. A szerző ezen írásában, amely 1713-ban, a halála előtti évben készült el, több mint hat évtizedes tapasztalat eredményeit foglalja össze, ugyanis lelkes megfigyelője volt az embereknek és környezetüknek, farmakobotanikusként első kézből szerzett tapasztalatokat a gyógynövényekkel, orvosságokkal és élvezeti cikkek fogyasztásával kapcsolatban. A *Yōjōkun* amellett, hogy a jelentősnek számító klasszikus kínai orvosi íráson alapján részletezi az egyes gyógyszerek és gyógy módok használatát, az ételtáplálás célját is világosan kifejti, határozott véleményt fogalmaz meg az élvezeti cikkekkel és azok használatával kapcsolatban is. A szerző zömében pozitívan vélekedik az élvezeti cikkekről – kellő mértékletesség betartása mellett – megfogalmazása szerint a mértéktelenség, a túlzásokba esés zavart, diszharmoniót idéz elő a szervezet működésében, más-képpen fogalmazva megakadályozza, hogy a *ki* 気 (magyaros elnevezése *csi*) akadálytalanul keringjen a szervezetben, amely miatt különféle betegségek alakulnak ki.

Az emberiség azóta ismeri az alkoholt, amióta rájött, hogy hogyan alakul át a gyümölcsökből vagy gabonából származó nedv természetes erjedés során alkoholtartalmú folyadékká. Ennek a felismerése akkor vált igazán jelentőssé a japán szigetvilágban, amikor a földművelés, növénytermesztés eredményeként elkezdték elraktározni a betakarított terményeket. Arról, hogy kezdetben ho-

¹ Jelen cikk azért kizárólag a japán szaké-, tea- és dohányfogyasztás témáját dolgozza fel, mert a kávé, a csokoládé és minden egyéb más, részben az amerikai kontinensről származó és Európában elterjedt – napjainkban Japánban is igen népszerű – élvezeti cikk csak később, a Meiji-korban 明治時代 (1868–1912) jutott el Japánba.

gyan is vált népszerűvé az alkoholos nedű, pontos leírások jelenleg nem állnak rendelkezésünkre, viszont többféle elmélet is létezik azzal kapcsolatban, hogy a tudatos alkoholos italkészítés története meddig vezethető vissza. Például, egy kiöntő csőrrel rendelkező edénylelet, amelyet Niigata prefektúrában 新潟県 tártak fel, a Jōmon-korszakból 縄文時代 (kb. i. e. 12000. – i. e. 3. sz.) származik. Jelenleg is folyik a vita arról, hogy ezt az edényleletet egykor milyen folyadék tárolására és szervírozására használhatták. Nem kizárt, hogy ez az ital a rizsből készített erjesztett alkoholos ital, vagyis a szaké lehetett.²

Nemcsak a régészeti leletek árulkodhatnak arról, hogy az alkoholtartalmú italok fogyasztása milyen múltra is tekint vissza, hanem erre vonatkozólag néhány írásos emlékből is találhatunk utalásokat. Ilyen például, az i. sz. 3. századból fennmaradt *Weizhi woren zhuan* (*Gishi wajin den*) 魏志倭人傳³ („A Wei-ről szóló feljegyzések japán emberekre vonatkozó részei”), amelyben már felbukkannak olyan mondatok, amelyek a japánok szeszesital-fogyasztási szokásaira utalnak.

„Ha valaki meghal, többnyire tíz napig tart a gyász. Mindeközben nem esznek húst. Míg a gyászoló zokog, addig mások énekelnek, táncolnak, bódító italt fogyasztanak.”

始死停喪十餘，日當時不食肉，喪主哭泣他人就歌舞飲酒。

Továbbá,

„Mindenki együtt üldögél, akár szülőről, akár gyermekről, akár férfiről, akár nőről is legyen szó, az emberek iszogatnak.”

其會同坐起，父子男女無別，人性嗜酒。

Joggal merülhet fel a kérdés, hogy amire az előbbi sorok utalnak, valójában a rizsből készített ital lehet-e, avagy sem. Erre a jelenlegi régészeti eredmények sem tudnak biztos válasszal szolgálni, ezért a szakemberek folyamatos kutatásokat folytatnak, remélve, hogy leleteket találva számos kérdésre választ kaphatnak. Érdekes viszont, hogy Japán legelső alkoholtartalmú italai közé sorolják az úgynevezett *yashiori no sakét* 八塩折之酒, amely valószínűleg még nem rizsből, hanem gyümölcsből készülhetett.⁴

² Ehara et al. 2009:44

³ Az eredeti mű érintett passzusainak online elérhetősége: <http://www.netlaputa.ne.jp/~andreas/page01/a003-02.html> (megtekintés dátuma: 2014.04.07).

⁴ 脚摩乳手摩乳釀八醞酒 (Toneri 1599: 39). Az előbbi *Nihonshokiban* 日本書紀 található passzus szerint, az izumoi Ashinazuchi 足摩乳 Tenazuchinak 手摩乳 megparancsolta, hogy készítsen szakét. Ezt azért tették, hogy Yamata no Orochit 八岐大蛇 részeggé téve megölhesék. Ez az ital volt az úgynevezett *yashiori no sake* 八塩折之酒 (Sakuyama 1925: 55).

A szaké előállításának történetével kapcsolatban sokféle feltételezés létezik, egyes vélemények⁵ szerint, a Jōmon-korszakban terjedt el a nyál segítségével történő erjesztés, amelyet *kuchikami* 口噛み⁶ eljárásnak neveznek, és eleinte csak a nők végezték.⁷

Itt fontos megjegyezni, hogy például a *Nihonshoki* 日本書紀 alábbi passzusában a *kamu* és a *kami* kifejezésre nem 噛, hanem a 釀 írásjegyet találjuk.

汝可以衆菓釀酒八甕吾當爲汝殺蛇

„Te készíts sok gyümölcsből nyolchordónyi szakét, és akkor én megölöm neked a kígyót.” (Toneri 1599: 41)

素戔鳴尊乃計釀毒酒以飲之蛇醉而睡

„Susanoo terve az volt, hogy mérgező szakét készít, amelyet a kígyóval megitat, és így az lerészegedvén elalszik.” (Toneri 1599: 42)

Ezekből a fenti sorokból nem derül ki egyértelműen, hogy a szaké előállítása során kizárólag a nyál segítségével történő erjesztés technológiáját követték-e, vagy sem. A KJE (1998: 556) és az ŐK (2000: 1069) magyarázata szerint a 釀 (régii olvasata *kamosu*) írásjegy egyrészt a szaké, a szójaszós és a miso fermentációs előállítását jelenti, másrészt a gabona összerágásán alapuló eljárásra is utal. A 釀 írásjegy a 酒 és a 囊 elemekből áll össze, amelyek közül az előbbi „szakét” jelent, míg utóbbinak nincsen japán jelentése. Kínai jelentése „megsegít, segít”, amely egyáltalán nem hordozza magában a „rágni” jelentést. Mindezek alapján úgy gondolom, hogy az akkor alkalmazott módszerek már komplexebb erjesztéses folyamatokra épültek. Ennek pontosítására azonban további kutatásokra lenne szükség a jövőben.

A Nara-korban 奈良時代 (710–794), ahogy megnőtt a szaké iránti igény, úgy az élesztővel történő erjesztéses eljárás terjedt el, amely korábban Kínából került át a Paekche Királyságon 百濟 (i. e. 18 – i. sz. 660) keresztül Japánba.⁸

Ekkor még a klasszikus értelemben vett rizsalapú alkoholos italt nem a napjainkban jól ismert *sake* 酒 kifejezéssel illették, hanem a *ki*⁹, a *miki*¹⁰, a

⁵ Ehara et al. 2009:44, Sakuyama 1925: 56

⁶ Az eljárás során a gabonát megrágták, majd egy bizonyos ideig a nyelv alatt tartották. A szétrágott elegyből így a keményítő lassan átalakult cukorrá, amely a levegőben jelen lévő élesztőtöbaktériumok segítségével megerjedt. (Sakuyama 1925: 56)

⁷ Matsukubo 2009: 25–26

⁸ Sakuyama 1925: 56.

⁹ *Ki*; a japán *sake* 酒 írásjegyének korábbi olvasata (BK 1998: 363).

¹⁰ *Miki* vagy *omiki* 神酒 vagy 御酒; istenségek számára készített és felajánlott szaké (KJE 1998: 2546).

*miwa*¹¹, a *kushi*¹² stb. elnevezést használták. A Ritsuryō-rendszer 律令制 kiépítésekor létrehozták az úgynevezett *sake no tsukasa* (későbbi elnevezése *miki no tsukasa*) 造酒司 hivatalt, amely aztán az Udvartartási Hivatal (Kunaishō 宮内省) részeként működött, és az udvar számára készített szaké gyártási folyamatáért volt felelős.¹³ A hivatalhoz tartozó tisztségekről, a japán szaké előállításához szükséges összetevőkről, azok mennyiségeiről és a különféle eszközökről stb. találunk utalásokat a 967-ből ránk maradt ötvenkötetes *Engishiki* 延喜式 („Az Engi-éra végrehajtási szabályai”) című hivatalos irat negyvenedik részében található *Sake no tsukasa* 造酒司 alfejezetben.¹⁴

A szaké elengedhetetlen része volt a különféle vallásos, rituális szertartásoknak. Így a különböző kolostorok igen magas szinten kezdtek foglalkozni a szaké előállításával. Egyes feltételezések¹⁵ szerint ennek nagyon komoly gazdasági okai voltak a szertartásosság mellett. A legnevesebb szakék közé tartozik napjainkban is az Amano nevű változat 天野酒, amelyet a Shingon-irányzathoz tartozó Amanosan 天野山 Kongō nevű kolostorában 金剛寺 készítettek. Ezen kívül még a Kawachi Seishinji 河内親心寺, a Kōfukuji 興福寺, a Sōryakuji 正暦寺, a Hyakusaiji 百濟寺, a Toyoharaji 豊原寺 stb. kolostorok által előállított italok is jelentősek voltak.

A szaké gyártása a középkorban kinőtte magát a kolostorok falain kívülre is. Ez azt jelentette, hogy megindult a városokban a szaké kereskedelme, ezeken belül is főleg Kiotóban bontakozott ki ez a folyamat, és a szaké lassan iparcikké fejlődött. A szaké előállításának egyik legmeghatározóbb írásos anyaga ebből az időszakból a 15. század eleji *Goshu no nikki* 御酒之日記 („Feljegyzések a szakéről”) volt, amely a legáltalánosabb módszerek mellett a leghíresebb eljárásokat is részletezte.¹⁶ Az egyik legáltalánosabb eljárás során élesztőt (*kōbokin* 酵母菌), gőzölt rizst (*jōmai* 蒸米) és vizet keverték össze, hogy ezzel egy élesztős alapot kapjanak, amelyhez újabb rizst és vizet adagoltak.¹⁷ Létezett az eljárásnak „kétlépcsős” (*nidan* 二段), valamint „háromlépcsős” (*sandan* 三段) változata is. A szerzetesek többféle receptet követtek, úgymint „többlépcsős” (*dankake* 段掛け), „fehér rizses”¹⁸ (*morohaku* 諸白), „téli” (*kanzukuri* 寒造り), „hőkezeléses” (*hiire* 火入れ). Utóbbi eljárás lénye-

¹¹ A *miwa* 神酒 jelentése „istenségek számára felajánlott szaké”, megegyezik a *miki*, vagy az *omiki* kifejezéssel (KJE 1998: 2584).

¹² *Kushi*; a japán *sake* 酒 írásjegyének másik olvasata (KJE 1998: 754).

¹³ KJE 1998: 1063.

¹⁴ Matsudaira. [s.a.] 1–5.

¹⁵ Ehara et al. 2009: 83–86.

¹⁶ Ota 2008: 77.

¹⁷ Sakuyama 1925: 58–59.

¹⁸ Az Edo-korban 江戸時代 (1603–1867) a legjobb minőségű szakék összefoglaló neve volt (KJE 1998: 2663).

ge, hogy hő segítségével elpusztítják a tejsavbaktériumok azon fajtáját, amely a szaké ízét lerontja. Ezen módszerek az idővel továbbfejlődtek, majd lassan megjelentek a kifejezetten csak szakét előállító műhelyek is. Egy 1425-ös feljegyzés szerint már mintegy 342 ilyen műhely működött, amely nagyon jó adóbevételi forrást jelentett a sógunátus számára.¹⁹

A japán szaké mellett az égetett szesz, vagy a párlat (japán olvasata *shōchū* 焼酎) is megjelent, de elterjedése főleg az Edo-korban vált igazán jelentőssé. A következő sorok a *Yōjokun*ból 養生訓 („Az élettáplálás intelmei”) az idegenek számító *shōchū*ról kialakult korabeli képet tükrözik.

„Mivel a *shōchū*ban mérgező anyagok találhatóak, ezért nem ajánlatos sokat fogyasztani belőle. Meggyújtva a tűz lángolásából tudjuk, hogy milyen magas a hőmérséklet. A nyári hónapokban több *yīn* van szervezetünkben, ezért laza ruházatot öltünk magunkra; ha ilyenkor szakét fogyasztunk, a benne lévő mérgek bőrünkön keresztül gyorsan távoznak, ezért ihatunk egy keveset belőle, és nem lesz bajunk. Viszont más hónapokban kerülni kell. Nem szabad olyan gyógyszakékat fogyasztani nagy mennyiségben, amelyek alapját *shōchū* képezi, mert mérgezőek lehetnek. A satsumai Awamori²⁰ nevezetű szaké hizeni tűzben készített szaké, még inkább tüzezebb.²¹ Azokat a szakékat se igyuk, melyek más országokból származnak. Gyanúsak, nem ismerjük ezek tulajdonságát.

A *shōchū* fogyasztása közben, valamint utána nem ajánlatos forró ételeket enni. Erős ételeket és a sült misót is kerülnünk. Forró vizet se igyunk. Nagyon hideg időben sem szabad inni meleg szakét. Nagyon megbetegedhetünk tőle. A kiotói Nanbansake is égetett szakéból készül, ezért erre is ugyanazok az intelmek vonatkoznak, mint a *shōchū*ra. A *shōchū* hozzávalóit, a szójababot, lisztet, cukrot, kurkumagyökeret, szójaszószt, mindent beletesznek a hideg vízbe, aztán felmelegítik. Ha a *shōchū* miatt mérgezést kapunk, akkor ilyenkor érdemes mungóbablisztet, cukrot, nyílgyökér-lisztet, sót, *zixue*²² hideg vízzel összekeverve fogyasztani. Kerülnünk a forró vizet!”²³

焼酒は大毒あ多く飲べからず | 火を付てもえやすきを見て大熱なることを知るべし | 夏月は伏陰内にあり又表ひらきて酒毒肌にも早

¹⁹ Ehara et al. 2009:84-85

²⁰ 泡盛 japán olvasata *awamori*, szeszesimal, az Okinawa-szigeteken kezdték el gyártását, alapanyaga a rizs. Elkészítése különbözik a többi szakétól (KJE1998: 102).

²¹ Értsd itt „erősebb”.

²² *Zixue* 紫雪: orvosság, amelyet láz, mérgezés, hányás, görcsök, gyomorrontás, orrvérzés stb. ellen használnak (<http://www.baike.com/wiki/紫雪>, megtekintés dátuma: 2014.05.11.).

²³ YJK 4/53.

くもれやすき故少のんでは害なし | 他月はのむべからず | 焼酒にて造れる薬酒多く呑べからず毒にあてらる | 薩摩乃あはもり肥前の火乃酒猶辛熱甚し | 異国より来る酒のむべからず | 性しれずいぶかし | 焼酒をのむ時もので後にも熱物を食すべからず | 辛き物焼味噌など食ふべからず | 熱湯のむべからず | 大寒乃時も焼酒をあたゝめ飲べからず | 大に害あり | 京都乃南蛮酒も焼酒にて作る | 焼酒乃禁と同じ | 焼酒の毒にあたらば緑豆粉砂糖葛粉塩紫雪など皆冷水にてのむべし | 温湯をいむ

Ugyanakkor még ebben a fejezetben a szakéről a következőket találjuk:

„A szaké égi adomány. Ha csak egy kicsit iszunk, azzal segítjük a *yangot*, mely harmóniába hozza a vér erejét, javítja az emésztést, oldja a feszültséget, felélénkíti érdeklődésünket, így hasznos számunkra. Azonban ha sokat iszunk belőle, kárt okozhat, melynél ártalmasabb nincs. A víz és a tűz segíti az embert, viszont egy időben bajt is okozhatnak. *Shao Yong* versében az áll²⁴, hogy ha finom szakét fogyasztunk, utána csak egy kicsit leszünk pityókásak, a kevés szaké csodát tesz. Kevés szaké fogyasztásakor csak egy kicsit leszünk bódultak, nem lesz bajunk sem, és a szaké esszenciáját is érezni fogjuk, sok vidámságban lesz részünk. Azonban a szaké sok betegséget is okozhat. Mivel azok, akik sokat fogyasztanak belőle, kevesebbet esznek, így lerövidül életük. Így ha sok szakét iszunk, akkor az égtől kapott adomány elpusztítja testünket. Ezt sajnálnunk kell.”²⁵

酒は天乃美祿なり | 少乃めば陽氣を助け血氣をやはらげ食氣をめぐらし愁を去り興を発して甚人に益あり | 多く乃めば又よく人を害する事酒に過たる物なし | 水火乃人をたすけて又よく人に災あるが如し | 邵堯夫乃詩に美酒飲教微酔後といへるは酒を飲乃妙を得たりと時珍いへり | 少乃み少酔へるは酒乃禍なく酒中乃趣を得て薬多し | 人乃病酒によつて得るもの多し | 酒を多くのんで飯を少なく食ふ人は命短し | かくのごとく多くのめば天乃美祿を以却て身をほろぼす也かなしむべし |

A szaké fogyasztása olyan ütemben fejlődött, hogy az ehhez szükséges rizs mennyisége már az Anei-éra 安永 (1772–1781) idejére elérte az 56 ezer kokut 石, átszámítva a 8400 tonnát is, ami a későbbiekben csak tovább nőtt. Például, a Bunka-éra 文化 (1804–1830) idején már 80 ezer koku 石, vagyis 12 ezer

²⁴ 美酒飲教微酔後 | 好花看到半開時. (digitális elérhetősége: <https://archive.org/stream/pgcommunitytexts25391gu/t/25391-0.txt>, megtekintés dátuma: 2014.03.11.).

²⁵ YJK 4/44.

tonna mennyiségről maradtak leírások.²⁶ Ezek a számok arra utalhatnak, hogy a szaké – rituális szerepein túllépve – a lakosság egyre szélesebb köréhez is eljutott. Erre mi sem jobb példa, mint azok a passzusok a *Yōjōkun*ból, amelyek a szakéfogyasztás előnyeire és veszélyeire hívják fel az olvasó figyelmét:

„Az mindenkinél eltérő mértékű, hogy ki mennyi szakét fogyaszt. Ha mértékkel fogyasztunk szakét, akkor rengeteg hasznunk származhat belőle, viszont ha sokat iszunk belőle, tömérdek baj érhet minket. Ha az óvatos emberek sokat innának, akkor mohó szerencsétlenné válnának, elvesztenék lelki harmóniájukat, és zaklatottak lennének. Úgy, ahogy a szavaik és a tetteik is zavarttá válnának, és egyre inkább eltávolodnának eredeti józan jellemüktől. Magunkba kell néznünk, és óvatosnak kell lennünk. Már fiatal korunktól kezdve tisztában kell lennünk magunkkal, oda kell figyelnünk magunkra, apánknak és fivéreinknek is figyelmeztetniük kell fiatalabb testvéreiket és gyermekeiket erre. Ugyanis hosszú idő alatt jellemünk részévé válhat. Ha szokásunkká válik, akkor azt már nagyon nehéz lesz megváltoztatni. Aki eredendően kevés szakét fogyaszt, már egy-két szakéspohártól kellemesen becsiccsent. Ugyanolyan örömet lehet elérni, mint ha sokat innánk. Viszont ha ténylegesen sokat iszunk, sok baj érhet. Milyen igaz az, amit Bai Letian²⁷ a versében mond, amely úgy szól, hogy az, aki egy húzásra képes 1 *kokunyt*²⁸ meginni, azt sokan tisztelik mindaddig, amíg részegek. Mi sem vagyunk különbek, nevetgélve dicsőítjük azokat, akik sokat isznak. Csakhogy eközben pénzünk szépen lassan elfogy.”²⁹

酒を飲には各人によつてよき程乃節あり | 少のめば益多く | 多く乃めば損多し | 性謹厚なる人も多飲を好めばむさぼりてみぐるしく平生乃心を失ひ乱に及ぶ | 言行ともに狂せるがごとし | その平生とは似ず身をかへり見慎むべし | わかき時より早くかへり見てもみずから戒しめ父兄もはやく子弟を戒むべし | 久しくならへば性となる | くせになりては一生改まりがたし | 生れ付て飲量すくなき人は一二盞のめば酔て氣快く樂あり | 多飲人とその樂同じ | 多飲するは害多し |

白樂天が詩に一飲一石者 | 徒以多爲貴 | 及其酪酊時 | 与我亦無異 | 笑謝多飲者 | 酒錢徒自費 | といへるはむべ也

Továbbá:

²⁶ Sakuyama 1925: 58.

²⁷ Bai Letian 白樂天 vagy Bai Juyi 白居易 (772–846), a híres kínai költő.

²⁸ A japán átszámítási rendszer alapján 180,39 liter, kínai szerint 100 liter.

²⁹ YJK 4/45.

„Amikor valakinek szakét kínálunk, olyankor találkozhatunk olyanokkal is, akik sokat isznak, de mindenképp ügyeljünk arra, hogy ne lépjük át az adott egyén mértékhatárát. Ha azok az emberek nincsenek tisztában a megfelelő mennyiséggel, akkor kínáljuk a szakét kis adagokként. Amennyiben valaki tartózkodik a szaké fogyasztásától, akkor hagyjuk rá, és ne erőltessük a dolgot. A kis mennyiségtől nem lesz bajunk. Viszont ha túlzásokba esünk, nagy gondjaink lehetnek. Szerencsétlen dolog az, amikor egy vendéget szívélyesen finom vacsorával fogadunk, és figyelmetlenül túl sok szakét erőltetünk rá. Nem szabad senkit sem leitatni. A vendég, akit ha a házigazda nem is kínál, de többet iszik, mint amennyit hétköznap megszokott, mindenképp lerészegedik. A házigazda nem kínálhatja szakét felelőtlenül. Annak ellenére sem, hogy a vendég nem utasítja el. A lehető legjobb élmény az, amit a megfelelő mennyiségű szaké elfogyasztásával szerzünk.”³⁰

酒を人にすゝむるにすぐれて多く飲む人もよき程の節をすぐせば
くるしむ | 若その人の酒量をしらずんばすこ之ゐて飲しむべし |
その人辞してのまずんばその人にまかせてみだりに之ゐずして早
くやむべし | 量にみたく少なくて無興なるは害なし | すぎでは必
ず人に害あり | 客に美饌を饗しても、みだりに酒を之ゐて苦まし
むるは情なし | 大に酔しむべからず | 客は主人之ゐずともつねよ
りは少多くので酔べし | 主人は酒を妄に之ゐず | 客は酒を辞せ
ずよき程に乃み酔てよろこびを合せて楽しめるこそこれ宣しかる
べけれ

Az Edo-kor közepére széles körben elterjedt a „kellően” melegen felszolgált szaké, az úgynevezett *kanzake* 爛酒. Annak ellenére, hogy már korábban is fogyasztották a szakét hasonlóképpen, mégis ebben a korban vált igazán jelentőssé.³¹ A „kellően” meleg kifejezésen azt a hőmérsékletet értjük, amely már nem hideg, de még nem is forró. A KJE (1998) szerint a *kan* 爛 írásjegy a szaké megfelelően magas hőmérsékletre történő felmelegítését jelenti. Kawaguchi szerint arra a feltételezésre, miszerint korábban is fogyasztották a szakét az átlagosnál jóval magasabb hőmérsékleten, azok a források adnak bizonyítékot, amelyekben utalásokat találunk a szaké melegítésére és a felmelegítésre használt eszközökre vonatkozóan.³² Ilyen például az úgynevezett *dogōka* 土ノ熬塙 agyagedény is, amelyről a jelen cikkben korábban már említett *Engishiki* 延喜式 („Az Engi-éra végrehajtási szabályai”) című hivatalos irat

³⁰ YJK 4/49.

³¹ [Http://www.hakuroshuzo.co.jp/nomikata.html](http://www.hakuroshuzo.co.jp/nomikata.html) (megtekintés dátuma: 2014.07.28.).

³² Kawaguchi 1990: 27.

harminckilencedik részében található *Naizenshi* 内膳司 című alfejezet³³ tesz említést. Feltételezhetjük, hogy a szaké ilyen módon történő fogyasztása mögött nemcsak élvezeti, hanem egészségügyi okok is állnak. A „kellően” magas hőmérsékleten történő szakéfogyasztás számtalan jótékony hatásáról a következőképpen vélekedik Ekiken (habár a szövegrészben nem találkozunk a *kanzake* 爛酒 kifejezéssel, mégis úgy gondolom, hogy Ekiken által gyakran említett *atatamezake* 温酒 azonos jelentéssel bír):

„Akár tél van, akár nyár, nem jó, ha a szaké túl hideg vagy túl forró. A szakét fogyasszuk melegen. Ha forró szakét iszunk, a csi feltődül a fejbe, a hideg szaké révén viszont nyálkaváladék gyűlik össze, amely kárt okoz a gyomrunkban. Danxi³⁴ szerint az a helyes, ha hideg szakét iszunk. Ha azonban, ennek megfelelően hidegen isszuk a szakét, lépünköt tönkretesszük. A hideg szaké még annak az emésztését is károsítja, aki eleve keveset iszik. Mindenesetre, ha szakét iszunk, legyen az megfelelő hőmérsékletű, hogy segítse a *yang* erejét, és serkentse az emésztést. A hideg szaké erre a két dologra nem képes, ezért nem hasznos. A meleg szaké a legmegfelelőbb, mivel támogatja a *yang* erejét, és javítja a csi keringését.”³⁵

凡酒は夏冬ともに冷飲熱飲に宜しからず | 温酒をのむべし | 熱飲は氣升る | 冷飲は痰をあつめ胃をそこなふ | 丹溪は酒は冷飲に宜しといへり然れ共多くのむ人冷飲すれば脾胃を損ず | 少飲む人も冷飲すれば食氣を滞らしむ | 凡そ酒をのむはその温氣をかりて陽氣を助け食滯をめぐらさんがため也 | 冷飲すれば二の益なし | 温酒乃陽を助け氣をめぐらすにしかず

Továbbá:

„Ha túlmelegítjük a szakét, a szaké elveszti remek ízét, vagy ha a meleg szaké kihűl, és újramelegítjük, kárt okoz a lépben és a gyomorban. Ilyet nem szabad fogyasztani.”³⁶

酒をあた、め過して飢を失へると或温めて時過冷たると二たびあた、めて味乃變じたと皆脾胃をそこなふ | のむべからず。

³³ Online elérhetősége: <http://dl.ndl.go.jp/info:ndljp/pid/1442231/244> (megtekintés dátuma: 2014.07.28.).

³⁴ 丹溪: japán olvasata „Tankei”, kínai teljes neve Zhu Danxi 朱丹溪 (1281–1358), a Yuan-dinasztia idejében élt orvos (Itō 2002: 85).

³⁵ YJK 4/47.

³⁶ YJK 4/48.

Ahogy a szaké egyre népszerűbbé vált, megjelentek az olcsó és silány minőségű italok is a piacokon. Erről a tényről a következő, óvatosságra intő sorok árulkodnak:

„A piacon megvásárolt, hamut tartalmazó szaké mérgező is lehet. Valamint a savanyú szakét is kerülni kell. A régi szaké íze megváltozhat, mérgező is lehet. Fogyasztása nem javasolt. A finomítatlan szaké sűrűje akadályozhatja az emésztést, és megrekeszti a csit, ezért nem szabad inni. A mézédés szaké esszenciából reggel és este evés után csak nagyon kicsit lehet fogyasztani, viszont rosszul elkészített szakét ne fogyasszunk hidegen.”³⁷

市にかふ酒に灰を入たるは毒あり | 酸味あるも飲べからず | 酒久しくなりて味変じたるは毒あり乃むべからず | 濁酒乃こきは脾胃に滞り氣をふさぐ乃むべからず | 醇酒乃美なるを朝夕飯後に少のんで微酔すべし | 醴酒は製法精きを少熱飲すれば胃を厚くすあしきを冷飲すべからず

Mivel az idő múlásával egyre határozottabbá vált az európaiak, majd az amerikaiak jelenléte Japánban, újabb újdonságnak számító alkoholos italok³⁸ is megjelentek,⁴⁰ ennek ellenére azonban a szaké továbbra is megőrizte népszerűségét. A szakét akkoriban nemcsak az év egy bizonyos szakaszában, hanem már több alkalommal is gyártották, azonban ez a folyamat és a korabeli étkezési szokások az előző időszakokhoz képest nagymértékben megnövelték az éves rizsfogyasztást. Ennek következményeként a bakufu 1657-től bevezette az úgynevezett *sakekabu* 酒株, azaz a szakégyártási engedélyrendszert. Az engedély és a hozzá kapcsolódó egyéb szabályok a gyártás alapfeltételeit jelentették, amelyek igencsak megnehezítették azok dolgát, akik újoncként próbálkoztak a szaké készítésével. Ezen rendeleten felül a bakufu a szaké előállításához felhasználható éves rizsmennyiséget is meghatározta. Később viszont a gyártás felélénkítése érdekében enyhítettek a szabályokon, de még mindig bonyolult procedúrák kísérték a szaké előállítását, egészen a *sakekabu*-rendszer 1871-es megszűntetéséig.⁴¹

Ezt követően ugrásszerűen megnövekedett azok száma, akik szaké gyártásával kezdtek foglalkozni. A Meiji-kormányzat számára is hatalmas bevételt jelentett a szaké eladásából befolyó adó. Ez a mérték eleinte a szaké eladásából

³⁷ YJK 4/50.

³⁸ Például, a sör vagy a szőlőből készített bor stb.

⁴⁰ Ehara et al. 2009: 198, 206.

⁴¹ Higuchi 2012: 49.

származó bevétel 10%-a volt, majd 1878 után az adó mértéke minden 1 *koku*-nyi előállított szaké után 1 *yen*⁴² lett, amely 1880-ra 2 *yen*-re, majd azt követően 1882-ben 4 *yen*-re emelkedett, és ez a mérték később még tovább is növekedett. Az adók megfizetéséhez elengedhetlenné vált az eladható, jó minőségű szaké, ezért ennek biztosítása érdekében megindult a gyártási és a tárolási eljárások modernizálása.⁴³

A japán szaké népszerűsége végig töretlen maradt, de az első és második világháború után a fokozódó rizshiány miatt a gyártás kissé visszaesett, és helyette más alkoholtartalmú italok váltak népszerűvé, főleg a megnövekedett cukorfelhasználásnak köszönhetően.⁴⁴ Mindezek ellenére látható, hogy ma már a szaké ismét igen fontos szerepet játszik a japán emberek életében és a hagyományokban. A bódító és ellazító hatású ital mellett azonban az élénkítő hatásáról híres tea is komoly tradícióra tekint vissza, amely a japán kultúra elengedhetlen részének számít.

Egyes tanulmányok⁴⁵ szerint a tea elterjedésének két hullámát lehet nyomon követni. Ezek alapján a tea először a Kínába küldött követségek, az úgynevezett *kentōshi* 遣唐使 működésének köszönhetően jutott el Japánba, majd azt követően a 8. századtól a 9. századig a nemesi körökben is kezdett elterjedni a teafogyasztás, csakhogy ez a tendencia valamilyen okból nem folytatódott tovább. Ez feltételezhetően egyrészt azzal magyarázható, hogy 798 körül abbamaradtak a Kínába irányuló követségek, így felhígultak a kapcsolatok Kínával, és lelassult a kontinens kultúrájának beáramlása; másrészt az akkori fogyasztási szokások nem voltak összeegyeztethetőek a japán ízvilággal. Ennek háttérében az állhat, hogy a Kínából importált tea kemény tömbök, úgynevezett *dancha* 団茶 formájában érkezett Japánba. Ezt úgy használták, hogy a tömbről lefaragtak egy bizonyos mennyiséget, amelyet megpörköltek, és ebből készítették az úgynevezett *dashicha*, vagy másképpen olvasva *encha* 淹茶 nevű italt. Ezt követően jó néhány évszázadig nem történt érdemleges esemény a teakultúra fejlődésében, egészen a 12. századig, amikor egy második igen jelentős fejlődési hullámot figyelhetünk meg.

A 12. század vége felé Eisainak 榮西 (1141–1215) köszönhetően ismét megjelenik a tea Japánban. Egyes elméletek⁴⁶ szerint ez arra az eseményre vezethető vissza, amikor Eisai 1191 körül Chikuzen 筑前 tartományban, Sefurisan 背振山 lejtőin teacserjéket kezdett ültetni. Eisai cserjéi Kōnan, vagy a kínai nevéen jól ismert Jiangnan 江南 vidékéről származtak, s illatuk és ízük

⁴² Japán fizetőeszköze 1871 óta (KJE 1998: 310).

⁴³ Higuchi 2012: 50.

⁴⁴ Ehara et al. 2009: 316.

⁴⁵ Ehara et al. 2009:81, Saida 1947: 63–64, Yamada 1982: 294–295.

⁴⁶ Saida 1947: 63, Yamada 1982: 294.

már sokkal jobban illett a japánok ízléséhez. Eisai után a Kōsan 高山寺 kolostorban élő Myōe Shōnin 明恵上人 nevű szerzetes (1173–1232) Toganōban 栴尾, Fukaséiben 深瀬 és Ujiban 宇治 további cserjéket telepített. Így ennek köszönhetően a tea lassan országszerte elterjedt. A cserjék zömében a kolostorok mellett fejlődtek, majd a Kamakura-korszak 鎌倉時代 (1185–1333) második felétől a tea kezd a szamurájság, a nemesi réteg körében is népszerűvé válni, de ekkor is még csak elsősorban mint gyógyital.⁴⁷ Erről a *Kissayōjōki* 喫茶養生記⁴⁸ („Értekezés az élettápláló teaivásról”) című írás (1211) legelső sorai árulkodnak:

„Az élettáplálás csodaszere a tea. Az élet meghosszabbításnak varázslatos módszere.”

茶也養生之仙藥也。延命之妙術也。⁴⁹

A teára később már nem kifejezetten gyógyszerként, hanem inkább élvezeti cikként tekintettek. Ahogyan egyre jobban megnőtt a tea iránti igény, úgy egyre nagyobb földterületen kezdtek teacserjéket nevelni. A leghíresebbek között kell megemlíteni nyugatról keletre haladva a Kiotó környéki Togao, vagy másik nevén Tsugao 栴尾, Daigo 醍醐, Nin'naji 仁和寺, Uji 宇治, Hamuro 葉室, Kannōji 神尾寺, a narai Hanyaji 般若寺, Murō 室尾, a mai Nagoyához és Mie prefektúrához közel eső Hattori 八鳥, a Mie, Aichi és Gifu prefektúra mellett elhelyezkedő Kawai 河居, a mai Shizuoka prefektúrában lévő Kiyomi 清見, valamint a mai Tokió, Kanagawa és Saitama prefektúrához eső Kawai 河越 nevű régiókat.

A teakultúra fejlődésének egy másik nagyon fontos szereplője Dōgen 道元 (1200–1253) volt, aki megteremtette a teafogyasztás és a tea elkészítéséhez kapcsolódó szertartások gyakorlásának rendszerét. Nanbo Jōmyō 南浦紹明 (1235–1308) aztán összekötötte a teafogyasztást a zen filozófiával, aminek révén megszületett az elmélyültségéről híres japán teaceremónia. Sokan ezért Nanbo Jōmyōt tartják a japán teaszertartás vagy teaceremónia atyjának. A 15. században a narai Shōmyō kolostor 称名寺 szerzetese, Murata Jukō 村田珠光 (1423–1502) a teát és a zent egységként kezelve továbbfejlesztette a teaceremóniát. Mivel a Murata-féle teázási szokást Ashikaga Yoshimasa 足利義政 (1436–1490) támogatta, így azt *Higashiyamachadō*nak 東山茶道, vagy *Shoin-*

⁴⁷ Ehara et al. 2009: 82.

⁴⁸ A *Kissayōjōki* 喫茶養生記 („Értekezés az élettápláló teaivásról”) az egyik legkorábbi írás, amely a tea megjelenéséről, a hatásairól, a teázásról mint gyógyító folyamatról, annak gyógyhatásairól, az egészségmegőrzésben betöltött szerepéről stb. értekezik (Ōta 2008: 109).

⁴⁹ Eisai – Morooka 1939: 6. (online elérhetősége:

<http://kindai.ndl.go.jp/info:ndljp/pid/1263762>, megtekintés dátuma: 2014.03.17.).

*chadō*nak 書院茶道 neveztek el. Ezt követően a 16. században a tea felhasználásának további fejlődésében rendkívül fontos szerepet játszott Takeno Jōō 武野紹鷗 (1502–1555) és Sen no Rikyū 千利休 (1522–1591), akik tökélyre fejlesztették a „tea útját” (*chadō* 茶道). Ez azt jelenti, hogy a Sen no Rikyū-féle irányzat egységesítette az építészet, a kertépítészet, a virágkötészet, a bútorművészetet, a kalligráfia, az édesség- és ételművészet egyes elemeit, amivel megszülettek a japán kultúrára jellemző sajátosságok.⁵⁰

Később ezt az irányzatot követték és tovább tökéletesítették az Edo-korban, amely a mai napig meghatározó jelentőséggel bír. A tea és az ahhoz fűződő fogyasztási szokások, szertartások, elkészítési eljárások az Edo-korra kristályosodtak ki, amelyre Kaibara Ekiken következő gondolatai szolgálnak bizonyítékkal:

„A tea az ókorban nem létezett, csak a középkorban került át Kínából.⁵¹ Azt követően az emberek nagyon megszerették, és így lassan nélkülözhetetlenné vált a mindennapi életben. Nyugtató és fáradtságűző hatása is van. Chen Cangqi⁵² azt mondta, a hosszú ideig történő teafogyasztás zsírregető, fogyasztó hatású. [...] ⁵³

茶上代はなし | 中世もろこしよりわたる | その後玩賞して日用かくべからざる物とす | 性冷にして氣を下し眠をさます | 陳臓器は久しく乃めば瘦てあぶらをもらすといへり [...]

Továbbá:

„A gyógyszerek és a tea főzéséhez ki kell választanunk a vizet. Tiszta, finom ízű víz jó. Esővíztől is jó ízű lesz. Amikor esik, tegyünk ki a kertbe tiszta edényt, és gyűjtsük abban össze az esővizet. Ez jobb a földből kinyert víznél, azonban nem lehet sokáig eltartani. A lehető legjobb az olvadt hó vize.”⁵⁴

薬と茶を煎ずるに水をえらぶべし | 清く味甘きをよしとす雨水を用るも味よし | 雨中に浄器を庭に置てとる地水にまさる | 然共これは久しくたもたず | 雪水を尤よしとす

Továbbá:

⁵⁰ Ehara et al. 2009: 83.

⁵¹ A japánok Kínát egykor *morokoshi* 唐土 névvel illették (KJE 1998: 2663).

⁵² Chen Cangqi 陳蔵器 (681–757): Tang-kori orvos, híres munkája (739 körül) a *Bencao shiyi* 本草拾遺 („Gyógynövények és kiegészítők”, <http://baike.baidu.com/view/173805.htm>, megtekintés dátuma: 2014.05.15.).

⁵³ YJK 4/54.

⁵⁴ YJK 4/57.

„A tea elkészítésének lényege a kis tűzön történő pirítás és a nagy tűzön történő főzés. Amikor a teát elkezdjük főzni, kemény széndarabokból kiválasztjuk azokat, amelyek megfelelően égnek, és azokból felteszünk egy nagyobb mennyiséget. Ha főzés közben forráskor hideg vizet öntünk hozzá, akkor még finomabb lesz a tea. Nagy tűzön pirítani nem szabad, csakis kis tűzön. Ezek a tanácsok mind kínai könyvekből származnak.⁵⁵ Amikor a víz forr, nyers Jób könnye levelet⁵⁶ is főzzünk bele, mivel akkor illata és íze jobb lesz. A *Bencao gangmuban* is az áll, hogy ha meleg hónapokban főzünk teát, az a gyomrot megnyugtatja, és a vérkeringést is serkenti.”⁵⁷

茶を煎ずる法よはき火にて炊りつよき火にて煎ず | 煎ずるに堅き炭のよくもゆるをさかんにたきて煎ず | たぎりあがる時冷水をさす | この如くすれば茶の味よし | つよき火にて炊るべからず | ぬるくやはらかなる火にて煎ずべからず | 右は皆もろこし乃書に出たり | 湯わく時薏苡乃生葉を加へて煎ずれば香味尤よし性よし | 本草に暑月煎じのめば胃を暖め氣血をます

A tea elkészítésének és fogyasztásának is többféle módozata alakult ki az Edo-korban. Például a világos, könnyű zöldtea, a *sencha* 煎茶 a korabeli Edóban a reggeli étkezés fontos kísérője lett, később pedig vendégváró italként is szolgált.⁵⁸ Ráadásul a *sencha* elterjedésének köszönhetően ekkoriban vált jelentősé a Nara térségben közkedvelt tealében főtt rizskása is, az úgynevezett *narachagayu* 奈良茶粥.

„A Yamato térségben mindenki *narachát*⁵⁹ fogyaszt. A rizshez világos, könnyed zöldteát öntenek, majd azukibabbal, tehénborsóval,⁶⁰ lóbabbal,⁶¹ mungóbabbal, mandarinmaggal,⁶² gesztenyével, vidragyökérrel⁶³ fogyasztják, mely így étvágyfokozó hatású.”⁶⁴

⁵⁵ *Chájing* 茶経 (Itō 2000: 137 magyarázata szerint).

⁵⁶ *Yokui* 薏苡 vagy *hatomugi*, magyarul Jób könnye, lat. *coixlacryma-jobi* (KJE 1998: 2163, 2747, NKI 2002: 156).

⁵⁷ YJK 4/58.

⁵⁸ Ehara et al. 2009: 144.

⁵⁹ Itō (2000: 137) szerint, ez a *narachagayunak* 奈良茶粥 felel meg, amely Nara térségében elterjedt, tea levében főtt rizskása (KJE 1998: 2005).

⁶⁰ 大角豆: japán olvasata *sasage*, jelentése *tehénborsó*, lat. *Vignaunguiculata* (KJE 1998: 1065).

⁶¹ 蚕豆: japán olvasata *soramame*, jelentése *lóbab*, lat. *Viciafaba* (KJE 1998: 1582).

⁶² 陳皮: japán olvasata *chinpi*, jelentése *mandarinmag*, lat. *Aurantii nobilis pericarpium* (KJE 1998: 1761).

大和国中はすべて奈良茶を毎日食す | 飯に煎茶をそゝぎたる也 |
赤豆豨豆蚕豆緑豆陳皮栗子零余子など加へ點じ用ゆ | 食を進めむ
ねを開く

A tea és a szaké közt a legnagyobb különbség – amely már az Edo-korban élők számára is egyértelmű volt – a kétféle ital egymásnak teljesen ellentétes hatása:

„A tea hideg, a szaké meleg tulajdonságú. A szakétól a cs ia fejünkbe tódul, de a teától lecsitul. Ha a szakétól elbódulunk, álmosak leszünk, a teától felébredünk. Tulajdonságuk egymás teljes ellentéte.”⁶⁵

茶は冷也酒は温也 | 酒は氣をのぼせ茶は氣を下す | 酒に酔へばね
むり茶を乃めばねむりさむ | その性うらおもて也

Míg a fenti sorok a tea élénkítő és a szaké ellazító hatásairól értekeznek, nem szabad elfelejteni, hogy még egy harmadik élvezeti cikk is létezett, amelynek használatát bármennyire is igyekeztek különféle szankciókkal visszaszorítani az Edo-korban, nem jártak sikerrel, sőt idővel egyre csak népszerűbbé vált. Ez a dohány, amellyel a japánok akkor találkoztak legelőször, amikor megérkeztek Tanegashimára 種子島 a portugálok, akik puskát és különféle újdonságokat hoztak magukkal.⁶⁶ Ezt az eseményt az 1543 utáni időkre datálják. Egy feltehetően Satsuma 薩摩 térségéből eredő történet szerint⁶⁷ 1542-ben Xavéri Ferenc azért érkezett Kagoshimára 鹿児島, hogy elterjessze ott a kereszténységet. A japánok nézték, ahogy a szerzetest kísérő portugál hajósok folyamatosan valamiféle füstöt szívtak be. A japánok azt hitték, hogy ez a füst azért van, mert a „barbár délieknek” ég belül a gyomruk.

A japánoknak nem kellett sokat várniuk arra, hogy rájöjjenek a teljes igazságra. A dohányfogyasztás kezdetével kapcsolatban többféle történet is létezik, amelyek közül a legtöbb a Tenshō 天正時代 évek (1573–1592) alatt keletkezett.⁶⁸

A japánok eredetileg a dohányra úgy tekintettek, mint a különféle betegségekre (például szifiliszre) használható gyógymódra,⁶⁹ viszont amikor ők is elkezdték használni, gyakran fordultak elő rosszulletek, sőt a hirtelen halál sem volt ritka. Ez a mai tudásunkkal magyarázva a nikotin-túladozás követ-

⁶³ 零余子: japán olvasata *mukago*, jelentése *vidragyökér*, kínai olvasata *lingyuzi*. Lat. *Polypodiumvivi-parum* (KJE 1998: 2588).

⁶⁴ YJK 4/59.

⁶⁵ YJK 4/55.

⁶⁶ Saida 1947: 95.

⁶⁷ Hori 1996: 154.

⁶⁸ Hori 1996: 154.

⁶⁹ Saida 1947: 95.

keztében történhetett. Ennek hatására, hol „hosszú élet fűvének” (*enmeisō* 延命草), „életemhosszabbító fűnek” (*chōmeisō* 長命草), „életerő-növelő fűnek” (*yōkisō* 養気草), „gondolkodtató fűnek” (*omoigusa* 思い草), hol „bolond fűnek” (*kuruisō* 狂い草), „szegények fűjének” (*binbōsō* 貧乏草), vagy „ostobák fűjének” (*ahōgusa* 阿呆草)⁷⁰ hívták. Ilyen módon látható, hogy már egyre többen tisztában voltak a dohányzás káros hatásaival. Mindezek ellenére a dohány – mint a szabadság egyfajta megtestesítője – megőrizte példátlan népszerűségét, amelyet mik sem bizonyíthatnak jobban, mint azok a dohányról alkotott nézetek, amelyeket Saida a dohány *négyféle erényének* (*shitoku* 四徳) nevez.⁷¹

„Az első az: ha éhesek vagyunk, szívjunk dohányt, hiszen akkor üres gyomrunk megtelik.”

一には、飢えた時に之を吸えば空腹を満たすに足る。

„A második az: ha úgy érezzük, kipukkadunk, a dohány elszívása enyhülést hoz.”

二には、飽食の時に之を吸えば腹を空かしめる。

„A harmadik az: ha józan vagy elbódít, ha részeg vagy, józanná tesz.”

三には、醒めた時にこれを吸えば酔うことが出来、酔うた時に之を吸えば醒めることが出来る。

„A negyedik szerint: [a dohány] a butaságot eloszlatja.”

四には、うつけを散する。

Ezek mellett természetesen ott voltak azok a megállapítások⁷² is, amelyek szerint a dohányzás amellet, hogy tűzvészt okoz, csökkenti a gyógyszerek hatékonyságát, egyszerűen nem más, mint felesleges pénzkidobás.

„A dohány Tenshō,⁷³ Keichō⁷⁴ körül került be külföldről. A *danpogu*⁷⁵ kifejezésnek nincs japán megfelelője, mivel idegen szó. Az újabb kínai könyvekben gyakran előfordul. Még füstölő fűnek is nevezik.⁷⁶ A Ko-

⁷⁰ Hori 1996: 155.

⁷¹ Saida 1947: 93–94.

⁷² Saida 1947: 94

⁷³ 天正: 1573–1592 (KJE 1998:1853)

⁷⁴ 慶長: 1596–1615 (KJE 1998:822)

⁷⁵ 淡婆姑; kínai olvasata *danpogu*, japán olvasata *tanbako*. (ÖK 2000: 628, 280, 274)

⁷⁶ 烟草: kínai olvasata *yancao*, a japán 煙草 megfelelője. (ÖK 2000: 657, 662)

reali-félszigeten déli fűnek⁷⁷ hívják. Mivel a dohány káros, füstjétől van, aki összeesik. Japánban ezt hibásan beléndeknek⁷⁸ hívják. A beléndek teljesen más. A füstölgő fű mérgező hatású. Mivel ha füstölgő, el lehet tőle ájulni. Ha elsajátítjuk a helyes használatát, nem okoz nagy bajt, és talán egy kis előnyünk is származhat belőle, de alapvetően többet árt, mint használ. Megbetegedhetünk tőle. Továbbá, tüzvész is okozhat. Ha megismerjük, szokássá, majd szenvedélyünké válhat, nehezen tudunk felhagyni vele. Ha egyre többször és többet használjuk, annak végül családunk látja majd kárát. A legjobb, ha már a kezdetektől fogva nem is vesszük a szánkba.”⁷⁹

たばこは近年天正慶長乃ころ異国よりわたる | 淡婆姑は和語にあらず蛮語也 | 近世の中華乃書に多くのせたり | 又烟草と云 | 朝鮮にては南草と云 | 和俗これを萁宕とするは誤れり | 萁宕は別物なり | 烟草は性毒あり | 煙をふくみて眩ひ倒る、事あり | 習へば大なる害なく少は益ありといへ共損多し | 病をなす事あり又火災乃うれひあり | 習へばくせになりむさぼりて後には止めがたし | 事多くなりいたつがはしく家僕を勞す | 初よりふくまざるにしかず | 貧民は費多し

Ahogy a dohányfogyasztás egyre népszerűbbé vált, úgy többen a rizs helyett dohányt kezdtek termesztetni, azonban a sógun igyekezte ezt a tevékenységet különféle törvényekkel szankcionálni.⁸⁰ Eredetileg ezeket a szabályokat a dohányzás miatt keletkező gyakori tüzesetek miatt hozták. Viszont van egy olyan feltételezés, amely szerint Tokugawa Hidetada 徳川秀忠 (1579–1632) azért adta ki az első dohányzást tiltó rendeletét 1609-ben a tüzesetek megszüntetésével kapcsolatban, mert valójában korosodó apjának feledékenységéről és az abból fakadó tüzesetről akarta elterelni a figyelmet.⁸¹

Ezek a tiltó rendeletek igen szigorúak voltak, de ettől függetlenül a dohányzás még mindig nagyon népszerű maradt. A dohányföldek nemhogy csökkentek volna, hanem egyre csak terebélyesedtek. Emiatt az Edo-korban egyre többször adtak ki tiltást a dohányfogyasztásra és -termesztésre. Csak-hogy sokan figyelmen kívül hagyták ezeket a tiltásokat. Erre egy igen jó példa

⁷⁷ 南草 : japán olvasata *nansō*, kínai olvasata *nancao*. (ÖK 2000: 157, 893)

⁷⁸ 萁宕 : japán olvasata *rōtō*, kínai olvasata *langdang*. magyar jelentése *fekete beléndek*. lat. *Hyoscyamusniger* (<http://baike.baidu.com/view/6033195.htm>).

⁷⁹ YJK 4/60

⁸⁰ Saida 1947: 96.

⁸¹ Hori 1996: 151.

az a történet⁸², amely még azokra az időkre vezethető vissza, amikor az Edo-várban még szigorúan büntették a dohányzást. A történet szerint egyszer a sógun egyik teaszobájában egy kisebb csoport gyűlt össze, akik a tiltás ellenére dohányt szívtak. Azonban váratlanul belépett a helységbe Doi Ōiikami Toshikatsu 土井大炊頭利勝 (1573–1644), aki akkoriban igen magas rangnak számító *rōchū* 老中 tisztséget töltött be, mire a bent lévők igyekeztek pillanatok alatt eltüntetni minden dohányzáshoz használt kelléket. Toshikatsu azonban mindent meglátott, s behúzza a tolóajtót, köszönt, leült, majd kért a dohányból. Végül csak harmadszori noszogatásra került elő a dohány, amelyből aztán Toshikatsu is szippantott egyet. Amellett, hogy annak ritka finomságát méltatta, elismerte, hogy ugyanazt tette, mint mindenki más, és végül mindenkit óvatosságra intett. Az iménti leírás folytatása szerint a történet hatására már egyre kevesebben dohányoztak a teaszobákban, sőt egy idő után el is tűntek a dohányfogyasztók.

Sajnos nem mindenhol voltak ilyen óvatosak. Olyannyira megnőtt a dohányzásból fakadó tüzesetek száma, hogy a dohányzás visszaszorítására az 1658-as tiltó rendeletet követően kivégzéseket is végrehajtottak. Erre példa az a történet⁸³, amely azt követően született, miután a *rōchū* 老中 rangú Matsudaira Nobutsuna 松平信綱 (1596–1662) betiltotta a dohányzást a szolgálói, alattvalói körében. Mindezek ellenére, egy alkalommal a külső raktár őre tüzet rejtett egy kagylóhéjba, majd rágyújtott. Csakhogy az őrhely tatamija egy helyen kiégett. Ezt egy ellenőr felfedezte és jelentette Matsudairának, aki óriási haragra gerjedt, és kiadta a parancsot, hogy az őrt végezzék ki. Nem sokkal később gondolt egyet, felkért egy Emosaku 右衛門作 nevű embert, aki ügyesen tudott festeni, hogy készítsen olyan falképeket, amelyeken a dohány-

⁸² 秀忠公の御治世、諸國にて煙草を作るまじき由を仰付けられ、勿論、呑む事は堅く禁ぜられける時分、御城の湯飲場へ、御番衆寄合ひ、煙草を呑み居けるに、土井大土井大炊頭利勝脚老中なり不圖不圖、通り合されければ、各仰天して、銘に煙草の道具を取隠せしを、利勝見られ、御番衆へ對ひ、其御襖を立てられよと、挨拶あつて着座し、今各の給べられし物を、所望致し度旨申されければ、皆迷惑し出し兼ねるを、再三乞はれける故に、止む事を得ず出しければ、大炊頭取りて、自分も一服呑み、存寄らざる珍味を給はり、忝しといひ座を立たれけるが、立歸り、今日の事は、手前も各も同前の事なり。重ねては必ず御無用と申されければ、列席の輩大に汗顔して、其後は湯飲場にて煙草呑む事は、必至と相止みけるとぞ。(Kurokawa 1915: 332–333).

⁸³ 伊豆守の家中に於ても、番所にてたばこを呑むことを堅く禁じたが、或日蔵番の者が窃に鮑殻に火を入れて来てたばこを呑み、番所の畳を少し土焦しあことがある。伊豆守は目付けの訴に依つて之を知り、大に怒つ直ちに其者を斬罪に申付けたが、其後ち思案して、吉利支丹の目明し右衛門作と云ふ油絵を上手に書く者に命じて、火を盗みたばこを呑んで畳を焼いた所と、其者の刑に處せられて居る所とを板に描かせて、之を邸内の人通りの多い所に立て置き、之を諸人の見せしめとした。處が其刑罰の有様が如何にも眞に逼つて、觀る者をして悚然たらしめたので、其後ち禁を犯す者が跡を絶つに至つたと云ふことである。(Hozumi 1916: 52–54).

zás miatt megperzselődött tatamik és kivégzettek látszódnak. Ezeket a képeket a rezidencián belül jól látható helyekre rakatta, hogy minél többen lássák. Állítólag ennek hatására a szabálysértők eltűntek.

Amikor kiadták a dohányzást tiltó rendeleteket, egyúttal megpróbálták elkobozni a *kiseru* 煙管⁸⁴ pipákat is. Sok esetben az ilyen pipák a szórakoztató hölgyek tulajdonában voltak, hogy a vendégeik számára kedveskedjenek velük. A különféle fametszeteken is láthatók ilyen örömhölgyek pipával a kezükben, amely egyfajta szórakoztatási formának számított.⁸⁵

Érdekességként megemlítendő, hogy az Edo-korban felismerték a dohányzás káros hatásait, így akik intenzíven dohányoztak, azokkal nagyobb mennyiségű misolevest 味噌汁 etettek. Ma már tudjuk, hogy ennek háttérében a miso 味噌 nikotinmegkötő hatása áll.⁸⁶

Záró gondolatok

Az Edo-kor békés időszaka lehetőséget adott a gazdasági és technológiai fejlődés mellett a szórakozás különféle formáinak kibontakozására. Az egykor csak rituális feladatokat ellátó szaké kinötte magát ebből a szerepkörből, és élvezeti cikként vált a japán kultúra fontos részévé. Hasonlóképpen a tea is, amely gyógyító és egészségmegőrző hatásán felül komoly művészeti szintre emelkedett, s az elkészítését és fogyasztását övező rendszer napjainkban világméretű népszerűségnek örvend. Ugyanakkor a dohányzással kapcsolatosan a mai orvosi ismereteink alapján nem tudunk túl sok pozitívumot felhozni, ha csak nem azt, hogy elterjedése a társadalom néhány rétegének átalakulása mellett egyes képző- és iparművészeti területekre is hatással volt. Az Edo-korban a könyvnyomtatás gyors fejlődésének köszönhetően megjelentek a városi réteg körében igen népszerű könnyed nyelvezetű és hétköznapi témákat feldolgozó, szórakoztató irodalmi műfajok, amelyek szereplői gyakran valamely szenvedély rabjai. Ezeknek a helyzeteknek a néhol groteszk és tragikomikus hangvételű leírásai arról a tanúskodnak, hogy a korszak embere miként is vélekedhetett az élvezeti cikkek hatásairól.

„A szaké, a tea és a dohány az ember három barátja” – állítja Saida (1947: 93).

Ez az állítás akár békés, akár háborús időszakról is legyen szó, úgy gondolom, megállja a helyét. Az élvezeti cikkek szinte elengedhetetlen részei az emberi

⁸⁴ A *kiseru* kifejezés egyes feltételezések szerint a khmer *khsier* szóból ered, jelentése *cső*. A japán hosszú, karcsú nyakú pipákat nevezik így (KJE 1998: 648).

⁸⁵ Hori 1996: 158.

⁸⁶ Hori 1996: 158–159.

létnek, végigkísérték és végig is fogják kísérni az emberiséget, ahogyan már a kezdeteknél is jelen voltak.

RÖVIDÍTÉSEK

- BK 1998. Inoue Muneo 井上宗雄, Nakamura Yukihiko 中村幸弘 1998. *Benesse Kogojiten* ベネッセ古語辞典 [Benesse klasszikus japán szótár]. Tōkyo: Benesse Corporation.
- KJE 1998. Shinmura Izuru 新村出 1998. *Kōjien* 広辞苑 [Szavak tágas kertje] 5. kiadás Tōkyo: Iwanami Shoten.
- NKI 2002. Satō Yūzō 佐藤祐造 [et al.] 2002. *Nyūmonkanpōigaku* 入門漢方医学 [Bevezetés a tradicionális orvoslásba]. Tōkyo: Nihon Tōyōigakkai.
- ÖK 2000. Akatsuka Kiyoshi 赤塚忠 [et al.] 2000. *Kanwajiten* 漢和辞典 5. kiadás [Kínai karakterszótár]. Tōkyo: Ōbunsa.
- YJK *Yōjōkun* 養生訓 [Az ételtáplálás intelmei]

ELSŐDLEGES FORRÁSOK

- Ehara Ayako 江原絢子, Ishikawa Naoko 石川直子, Higashiyotsuyanagi Shōko 東四柳祥子 2009. *Nihon Shokumotsushi* 日本食物史 [Japán ételek története]. Tōkyo: Yoshikawa Kōbunkan.
- Myōan Eisai 明庵栄西 [s.a.] *Kissayōjōki* 喫茶養生記 [Értekezés az ételtápláló teaivásról]. Kyōto: Zeniyasōshirō.
- Hori Kazuhisa 堀和久 1996. *Edofūryū Igakubanashi* 江戸風流医学ばなし [Orvosi történetek Edo-ból]. Tōkyo: Kōdansha.
- Hozumi Nobushige 穂積陳重 1916. *Hōsōyawa* 法窓夜話 [Egy éjszakai beszélgetés jogi esetekről]. Tōkyo: Yūhikaku, 52–54.
- Kaibara Ekiken 貝原益軒 1813. *Yōjōkun* 養生訓 [Az ételtáplálás intelmei]. Naniwa: Iwaikotobuki Rakuzōhan.
- Kaibara Ekiken 貝原益軒, Itō Tomonobu 伊藤友信 (ed.) 1910. *Yōjōkun* 養生訓 [Az ételtáplálás intelmei]. Tōkyo: Ryūbunkan.
- Kurokawa Mamichi 黒川真道 (ed.) 1915. *Shin Azumakagami* 新東鑑 [Új Azumakagami]. Tōkyo: Kokushikenkyūkai, 332–333.

HIVATKOZOTT SZAKIRODALOM

- Akatsuka Kiyoshi 赤塚忠 [et al.] 2000. *Kanwajiten* 漢和辞典 5. kiadás [Kínai karakterszótár]. Tōkyo: Ōbunsa.
- Higuchi Tatsuya 樋口達也 2012. ”Hiroshimaken ni okeru Meiji-ki no shuzōgyō – Miura Senzaburō no gyōseki to Saijyō no shuzōgyōhatten no kei” 広島県における明治期の酒造業 – 三浦仙三郎の業績と西条の酒造業発展の経緯 [Hiroshima prefektúra Meiji-kori szakégyártása – Miura Senzaburō tevékenysége és a Saijyō-i szakégyártás fellendülésének folyamata]” In: *Kokuritsu Daigaku Hōjin Shinshū Daigaku Kyōikugakubu Shizenchirigakukenkyūshitsu – 2010 nendo Chirigakuyagai Jisshū Hōkokusho III. Hiroshima* 国立大学

- 法人信州大学 教育学部自然地理学研究室 『2010年度地理学野外実習報告書Ⅲ 広島』
Matsumoto: Kokuritsu Daigaku Hōjin Shinshū Daigaku Kyōikugakubu Shizenchirigakukenyūshitsu, 48–58.
- Inoue Muneo 井上宗雄, Nakamura Yukihiko 中村幸弘 1998. *Benesse Kogojiten* ベネッセ古語辞典 [Benesse klasszikus japán szótár]. Tōkyo: Benesse Corporation.
- Kawaguchi Kenji 川口謙二 1990. *Nihonshu no folklore* 日本酒のフォークロア [A japán szaké folklórja]. Tōkyo: Sanichisobō.
- Matsukubo Shuin 松久保秀胤 2009. *Jōmon nazo no tobira wo hiraku* 縄文謎の扉を開く [Feltárni a Jōmon rejtélyét]. Tōkyo: Fuzambō International.
- Matsudaira Naritsune 松平齊恒 (ed.) [s.a.]. *Engishiki kōi* 延喜式考異 [Engi-éra végrehajtási szabályainak szövegei]. 7 /40 Tōkyo: Okadaya Kashichi.
- Saida Takashi 斎田喬食 1947. *Tabemono no rekishi* 食べものの歴史 [Az ételek története]. Tōkyo: Keibunkan.
- Sakuyama Mosaburō 榎山茂三郎 1925. *Nichijyōseikatsujyōshiki no kagaku* 日常生活常識の科学 [Mindennapi életünk tudománya]. Tōkyo: Seishōdō.
- Satō Yūzō 佐藤祐造 [et al.] 2002. *Nyūmonkanpōigaku* 入門漢方医学 [Bevezetés a tradicionális orvoslásba]. Tōkyo: Nihon Tōyōigakkai.
- Shinmura Izuru 新村出 1998. *Kōjien* 広辞苑 [Szavak tágas kertje] 5. kiadás. Tōkyo: Iwanami Shoten.
- Ōta Yasuhiro 太田泰弘 2008. *Nihon Shokubunka Toshomokuroku. Edo-Kindai*. 日本食文化図書目録江戸~近代 [Japán táplálkozástudományi írások katalógusa. Edo-kor és újkor]. Tōkyo: Nichigai.
- Toneri Shin'nō 舎人親王 [et al.] 1599. *Nihonshoki Jindai* 日本書紀神代 [Japán Krónikája, Istenek kora]. [s.l.].
- Yamada Sōhen 山田宗徧 1982. *Sōhenryū* 宗徧流 [Sōhen-irányzat]. Tōkyo: Shufunotomosa.
- Yokoi Tokifuyu 横井時冬 [s.a.] „Nihon Shōgyōrekishi 日本商業歴史 [Japán kereskedelmének története].” In: Dai Nihon Jitsugyō Gakkai 大日本実業学会 (ed.) *Dai Nihon Jitsugyō Gakkai Shōka Dainiki Kōgi* 大日本実業学会商科第2期講義. Tōkyo: Dai Nihon Jitsugyō Gakkai, 48–49.