

Japanin reissu

Ennen Japaniin lähtöäni en tiennyt lähes mitään japanista. Reissu opetti minulle enemmän kuin osasin ikinä odottaa. Olen aina tiennyt japanilaisten ihmisten olevan ystävällisiä sekä lämpimiä ihmisiä mutta se kuinka lämpimiä ja vastaanottavaisia loppupeleissä oltiin, oli jopa hieman hämmentävää.



Mielestäni Japanilaisessa ja Suomalaisessa kulttuurissa on paljon samankaltaisuuksia kuten esimerkiksi suomalaisilla on sauna. Japanilaisilla onsen eli kuumat lähteet.

Suomalaiset nauttivat yksinkertaisesta mutta laadukkaasta (esim. Marimekko) joka on todella suosittu Japanissa.

Myöskin negatiiviset asiat ovat todella paljon samassa suhteessa suomen kanssa. Japanin itsemurha prosentti on maailman korkeimpia

Suomi ei tule hirveästi perässä tästä luvusta mikä on hirveän surullista.

Minun ollessani japanissa, yövyin isäntäperheissä. Minulla oli etukäteen suunniteltu isäntäperheen vaihto heti toukokuun alussa. Majoituksemme järjestyi Kawaguchikon lähialueille Suomi-schoolin kautta. Kyseessä on siis n.5 kilometriä keskustasta metsän keskelle sijaitseva yksityiskoulu joka ihannoit ja jäljittelee suomen opetusjärjestelmää. Olen onnellinen että sain mahdollisuuden yöpyä isäntäperheissä jotka olivat 2 täysin erilaista perhettä toimintatavoiltaan ja aatteiltaan. Ensimmäisessä perheessä näkyi kuinka vuoden 2011 Fukushiman ydinonnettomuus oli sieltä karkuun perheeseen jättänyt jäljen. Joskus saatoinkin kuulla perheen äidin itkävän. Perheen kolmesta lapsesta vanhin oli kuin lapsinero sillä jo 11-vuoden ikäisenä taitoi

englannin paremmin kuin monet 18 vuotiaat suomalaiset. Ensimmäisestä perheestäni ainoastaan tämä lapsinero kävi Suomi-koulua, koulun ollessa paljon kalliimpi kuin julkinen koulu.

Heidän talonsa oli vanha ja he asuivat siinä vuokralla mikä ei ole normaalia aikuisikään päässeelle pariskunnalle japanissa. Talossa oli usein todella kylmä ja jouduimme käyttämään öljy lämmitintä. Huonona puolena koen lämmittimessä sen että se houkutteli kaikki lähialueen ötökät ja muurahaiset sänkyyni viereen. Siinä sitten tottuikin listimään iltaisin hämähäkkejä sänkyynsä vierestä. Ainoana pelottavana ötökkänä pidin n.10 cm pitkää, jolla on hirveän monta jalkaa ja se puree. Tämän ötökän nimeä en vielä tiedä mutta isäntäperheeni äiti oli itsekin hieman säikähtänyt.

Kuitenkin tykkäsin hirveästi perheestä ja vaikkei koko muu perhe puhunut englantia, he yrittivät koko ajan. Vaihdoimme sähköpostiosoitteita ja tiedän että tulen vielä kuulemaan tästä perheestä.



Toukokuussa vaihdoin perhettä ja sain nähdä myös toisenlaista perhe-elämää. Muutin kauemmaksi Kawakuchigo järveltä paikkaan nimeltä Narusawa. Joka aamu autolla kesti noin. 20 minuuttia töihin ja työttömänä oleva host-äitini vei minut joka aamu töihin. Perheessä oli myös 6-vuotias ensimmäistä luokkaa Suomi-koulussa käyvä tyttö joka ei juurikaan puhunut englantia. Perheen isä kävi viikot töissä Tokiossa ja viikonloput hän vietti kotona meidän kanssamme. Perheen äiti ei puhunut hyvää englantia mutta sanoi ainakin ymmärtävänsä paljon. Välillä paloi käämät kun yritin saada jonkun asian sanotuksi ja vastaukseksi tulee vain yesyes eikä mitään minkään suhteen tapahdu. Tästä perheestä huomasin heidän kuuluvan

modernimpaan kastiin. Heillä oli hyvin länsimaalainen talo joka muistutti minua kodista. Heillä oli ruokapöytä ja sängyt joka huoneessa. Myöskin suihkulle oli oma paikkansa eikä pelkästään kylvyille. Nämä kaikki edellä mainitut siis jäivät "puuttumaan" edellisessä isäntäperheessä.

Tämänkin perheen kanssa tiedän tulevani pitämään yhteyttä myös myöhemmin. He jopa suunnittelevat reissuaan suomeen.

Työpaikallani tapasin uskomattomia ihmisiä ja opin sitäkin uskomattomampia asioita.

Työvuorot muodostuivat n.10 hengen työvuoroista ja tilauksesta tehtävistä annoksista joita laitettiin kasaan jokainen työvuoron alku. Japanilaisilla ei keittiössä ollut koskaan palava kiire eikä päällepäin näkyvää stressiä kun taas vertaa suomalaisiin keittiöihin joissa stressi, kiire ja epäonnistuminen näkyy lähes jokaisen naamalta.

Jos joku juttu epäonnistui, jota tapahtui 1 kerta miljoonasta, se ei ollut iso juttu. Japanilaiset keittiössä työskentelevät, ovat niin taitavia ettei virheitä juurikaan pääse tapahtumaan.

Esimerkkinä ottaisin keittiön vanhimman miehen joka opetti meille kaiken ilmakeurimisesta sashimin leikkuuseen. Hän sai jokaisen tehtävän näyttämään helpolta, mutta kun itse meni kokeilemaan ei se ensimmäisillä kerroilla niin ollutkaan. Mutta ihmeekään tuo kun hän oli ollut viimeiset 50 vuotta töissä ravintola-alalla. Vaikka hän ei puhunut sanaakaan englantia, hän silti osoitti kiinnostuksensa meitä harjoittelejoita kohtaan ja yritti opettaa meitä mahdollisimman laadukkaasti ja paljon puhuen japania mitä emme ymmärtäneet yhtään.

Kukaan japanilaisessa keittiössä ei hermostunut ja kaikilla oli hyvä fiilis tehdä töitä.

Hauskimmaksi eroksi suomen ja japanin keittiön välillä koen arvostuksen keittiömestaria kohtaan. Japanissa keittiömestari saattaa käydä paistamassa pari lihanpalaa päivän aikana ja sitten siirtyä toimistoonsa katsomaan youtube-videoita. Hänen lounas- ja päivällistiskinsä tiskataan hänen puolestaan kun taas muut pesevät ne itse. Suomessa keittiömestari on samalla linjalla muiden työntekijöiden kanssa, hän tekee enemmän töitä kuin suurin osa työntekijöistä.

Pääsin leikkomaan jos minkä näköistä kalaa ja uskoisin kehittyneeni siinä hurjasti. Raaka-aineet olivat täysin erilaisia mitä suomessa. Tietysti käytettiin myös esim. Lohta mutta listattuna samanlaiset raaka-aineet kuin suomessa jäävät aika lyhyeksi.

Ehkä vasta tappaessani kilpikonaa, tajusin että nyt mennään eri kastissa kuin suomessa. Kokemuksena tämäkin oli hurja ja opettavainen. En usko että varmaankaan tulee elämän aikana samanlaista haastetta tarjolle. Myöskin mustekala ja kalmari olivat aivan uusi juttu minulle. Etenkin kalmarin käsittely nousi minulle lempihommaksi. Ensin selkäranka pois, sitten silmät ja suu. Maku oli itseasiassa ihan hyvä kunhan ei ajatellut mitä söi.



Pääasiassa japanilainen ruoka on todella maukasta. Äidit tekevät uskomattoman hyvät ruoat. Kävimme syömässä yhdessä parhaimmassa Yamanashin ravintoloista viimeisenä iltanamme. Ruoka oli todella hyvää. Pakko kuitenkin mainita että ei ole hyvän liukuhihna sushin voittanutta. 2 palaa sushia maksaa noin 90 senttiä. Vaihtoehtoja on kymmeniä ellei jopa satoja. Hyvässä paikassa raaka-aineet ovat tuoreita ja maukkaita.



Elämä japanissa on hyvin järjestelmällistä ja vaikka menet Tokioon, ei missään tule edes 6000 asukkaan kylään tottuneella pakokauhu ja ihmiset ahdistaa. Laukustansa ei tarvitse kynsin ja hampain pitää kiinni. Huomasin tietoa etsiessäni että Niina Rantti oli kirjoittanut hyvin Japanin tapakulttuurista terve.fi sivuille, tässä lainaus siitä. "Ehkä silmiinpistävin asia Japanissa on, että kaikki tuntuvat tietävän oman paikkansa. Kaikki asiat hoituvat nopeasti ja jonot pysyvät linjoissaan, ihmiset eivät ryntäile ja jopa kahden miljoonan ihmisen päivittäin käyttämällä Shinjokun asemalla massa liukuu laiturilta toisella täysin vaivattomasti." Tämä on aivan totta ja sai minutkin hämmästelemään. Monet ystävät ja sukulaiset ovat jälkepäin sanoneet että 'eikö sulla ahdistanut siellä' yms. mutta pakko on ollut vastata että ei. Kaikki on hoidettu niin järjestelmällisesti.

Elämäni japanissa oli opettavaista ja ihanaa, en vaihtaisi päivääkään pois. En voisi olla kiitollisempi mahdollisuudesta lähteä työharjoitteluun ulkomaille

Johanna Maikkula

