

Novaĵoj Tamtamas

Internacia Gazeto de Esperanto Jokohama (Hama-Rondo)

エスペラントよこはまのエスペラント文会報



Novjara sankta ŝnuro
ornamas la pordon de
Esperanto-Muzeo.
(Aranĝita de s-ro
Namba Fumiharu.)

55a Zamenhof-Festo en Urbo Maĉida

Sibayama Zyun'iti

En la 13a de decembro 2025 okazis la 55a Zamenhof-Festo de Esperanto-Ligo de Kanagaŭa, en urbo Maĉida — fakte la urbo estas ekster la Gubernio Kanagaŭa, sed en apuda Gubernio Tokio; sed multaj el tieanoj loĝas en Gubernio Kanagaŭa.

Tial ni ĉi-jare alvokis kunan Feston, kaj Maĉida-anoj akceptis komunan okazigon kaj preparis la lokon, nome komunuman halon nomatan Serigaya-Kaikan.

La Feston ĉeestis 22 personoj: 7 el Maĉida, 12 el Jokohamo, 1 el Odaŭara, kaj 2 el aliaj lokoj.

Post «La Espero» kaj sinprezento, okazis 3 prelegoj, vendado de Esperantaj libroj, 2 prelegoj, kaj la festo estis finita per «La Tagiĝo».

PRELEGOJ

S-ino Doi Ĉieko (foto en p.2) prelegis pri: Vojaĝo al piedsignoj de Verda Majo.

Ĉefa enhavo: Ŝi kaj s-ro Doi havis 6-tagan vojaĝon al Ĉinio en oktobro 2025, kun la celo viziti urbojn, kie Verda Majo, japanino loĝinta en Ĉinio kaj agis kontraŭmilite al japana militado en Ĉinion en la tempo de Japana-Ĉina Milito/Dua Mondomilito.

S-ro Sibayama Zyun'iti prelegis japanlingve pri «Vikipedio kaj Esperanto».

Ĉefa enhavo: Li havas sperton redakti vikipediajn artikolojn, precipe Esperanto-rilatajn artikolojn en la japanlingva vikipedio, kaj japan-rilatajn artikolojn en Esperanto-lingva vikipedio.

S-ro Namba Fumiharu prelegis pri la vojaĝo al sveda urbo Ytterby.



Ĉefa enhavo: Antaŭ ol ĉeesti la 2025-an UK en Ĉeĥio, li, eksa kemia inĝeniero, vizitis svedan urbeton, de kies minejo oni trovis multajn rarajn elementojn, kiel iterbio, itrio (kies

nomoj devenas de la loknomo), ktp.

S-ro Iwaya Micuru prelegis pri la 2025-a UK en Ĉeĥio.

Ĉefa enhavo : Li kaj lia edzino partoprenis en la UK, kaj ankaŭ vizitis ĉirkaŭajn urbojn.

S-ro Suzuki Keiichiro prelegis pri la 2025-a IJK en Indonezio.

Ĉefa enhavo: Li, kvankam ne junulo, partoprenis IJK en la suda lando, kaj spertis multajn aferojn kortuŝajn.

LIBROVENDO

Japana Esperanto-Instituto komisiis vendon de entute 49 ekzempleroj, el kiuj 13 estis venditaj.

S-ro Huzimaki Ken'iti vendis libron «Fabeloj kaj Eseoj de Sumii Sue», kiu estis la frukto de lia traduko de japana literaturistino Sumii Sue.

La 137-a Legokunsido

En la 5a de decembro okazis la 137-a Legokunsido por "Louis Braille" de KOZAWA Mami. Partoprenis 5 personoj.

Facila kaj interesa: "Louis Braille" verkita de KOZAWA Mami

Mizro Iwaya

Tiu ĉi libro estas iusence epokfara. Unue pro tio, ke ĝi estis verkita de ne "profesia" verkisto, sed fare de ordinara popolano-esperantisto. Due malgraŭ tio, la aŭtoro havas specialan, niĉan sperton, kiu ebligis al ŝi verki unikan libron.

Mi ĝis nun malnete sciis la vivon de Louis Braille, iniciatinto de la brajla sistemo por blinduloj, sed nun post la legado mi pli klare kaptis lian vivon. Li blindiĝis en sia infaneco, kaj post tio li ekhavis "novan" vivon, ĉar lia sperto estis iom alia ol najbaraj aliaj amikoj. Oni diras ke li parkere memoris ĉion, kion diris la instruisto en la lernejo. Supozeble jes, ĉar li ne havis adekvatan rimedon por registri la diraĵon krom parkera memorado, ĉar tiam ne ekzistis "brajla" sistemo en la mondo. Mi aŭdis ke japana blinda pianisto Tuĵii Nobujuki memoras ĉion aŭditan, kaj poste povas pianoludi la saman melodion. Supozeble jes, ĉar li ne havas alian

metodon por ludi la melodion. Se temas pri Louis Braille, li havis malfacilon en sia ĉiutaga vivo kaj komencis disvolvi punktan metodon por registri vortojn sen vido. Li tre fervore okupis sin en tio, ĉar tio estis lia vivdependa necesajo.

Nun temas pri la aŭtoro KOZAWA Mami. Ankaŭ ŝi estas blinda. Tial biografio de Louis Braille estis speciale interesa al ŝi, mi kredas, kaj ŝi fervore legis lian biografion. Poste ŝi lernis Esperanton. Do estas natura fluo ke ŝi komencis verki la biografion de Braille en Esperanto. Ŝia stilo estas simpla kaj facila. Oni havos nenian stumblon en ĝia legado. Samtempe ŝia esperanta frazo estas tre ĝusta kaj ekzakta. Supozeble iu veterano helpis ŝin kaj reviziis ŝian manuskripton. Tio estas tute bonvena. Ekzakta stilo estas tre preferinda en Esperanto, ĉar troveblas multaj dubindaj stiloj en ĝi. Oni povas facile legi ŝian libron kaj plene ĝui ĝian esperantan frazon.

Resume mi rekomendas tiun libron al ĉiuj esperantistoj ĉar vi povas ĝui la enhavon kaj samtempe lerni bonan stilon de Esperanto.

Biografio el esperantujo — “Louis Braille” de Kozawa Mami Sibayama Zyun’iti

Temas pri maldika (24-paĝa) biografio pri Louis Braille [Luj Braj], inventinto de brajlo, nome 6-punkta kodo-sistemo por blinduloj, de li inventita, kaj iom da klarigo pri tiu sistemo. La plej karakteriza afero estas, ke ĝi estis originale verkita de aŭtorino, mem blinda, utiligante brajlon. En la japana ekzistas sufiĉe multaj biografioj pri li, ŝajne ankaŭ en brajlo, sed mankis al esperantujo tia, mi supozas. Mi admiras la kuraĝon de la aŭtorino, kiu en la 7a jaro de Esperanto-lernado, verkis tiun ĉi broŝuron — laŭ ŝi, mem verki estis pli facile ol traduki. Supozeble jes, tamen ĝis nun en esperantujo japana, laŭ mia scio, ne aperis tia klopodo mem verki biografion en Esperanto, krom pri L.L. Zamenhof (pri li estas bildolibro).

Per tiu ĉi libro, mi eksciis, ke estis antaŭiranto, s-ro Barbier, kiu inventis 12-punktan sistemon, sed ne akceptis 6-punktan sistemon proponitan de Braille. El hodiaŭa informadika vidpunkto, 12-punkta sistemo kapablas distingi 4096 aĵojn, sed Barbier ŝajne ne intencis distingi ‘literojn’ per ĝi, sed pli

komplikajn sonsistemojn de la franca, kio estis tre malfacila. La genio de Braille estis distingi per 6 punktoj, nome maksimume 64 aĵojn, kaj ke tiu aĵo estas ‘litero’, nome en la franca, 25 alfabetojn kaj kelkajn interpunkciojn.

Nu, genio estas la kodo-sistemo, sed mi dezirus scii pli pri la fizika sistemo, kiel fari punktojn en kiaspecan paperon. Mi supozas, ke sen solvo de tiu subsistemo, brajlo ne povus esti praktike uzata. Hodiaŭ en la epoko de elektroniko estas diversaj iloj, sed en la mezo de la 19a jarcento, kiel? Mi ŝatus esti pli informita pri ĉi tio en la libro.

Preskaŭ post jarcento, rusa blindulo Vasilj Eroŝenko venis en Japanion kaj verkis novelojn, aŭ dikte aŭ pere de brajlo, mi supozas. Hodiaŭ, brajlo estas jam bazo de la sistemo por blinduloj, kaj mi dankas la aŭtorinon por tiu ĉi biografia verko.

Nu, ĉi tiu libro naskiĝis dank’ al la fervoreco de brajl-uzanto, sed el la movada vidpunkto, indas stimuli verkadon de malgrandaj biografioj de granduloj en Esperanta originalo, por riĉigi esperantlingvan eldonadon.

eseo

Moda kuirarto “Malatang” en Ĉina Kvartalo Jokohama

Namba Fumiharu

Kvankam interrilato inter Japanio kaj Ĉinio pli malfaciliĝas, tio preskaŭ ne rilatas al stomakoj gastronomiaj de japanaj homoj. Ankaŭ hodiaŭ, en la fama Ĉina Kvartalo en Jokohamo dum semajnfino multegaj homoj kolektiĝas, serĉas bongustajn restoraciojn, kaj eĉ viciĝas por gustumi unikajn ĉinajn kuiradojn.

Nuntempe por junaj generaciuloj en Japanio modiĝas ĉina spica supo “Malatang” (麻辣烫). En granda bovlo de spica supo, multaj diversaj manĝmaterialoj enhavas. Legomoj, viandoj, fiŝoj, nudeloj, ktp. ktp... Pri la nomo 麻辣烫, *ma* (麻) signifas “akra gusto de Siĉuan-pipro”, *la* (辣) signifas “spica el kapsiko”, kaj fina *tang* (烫, 湯) estas supo. Fakte, la supo havas ambaŭ tiujn du

spicojn kunigite.

Ankaŭ en Jokohamo, precipe en la Ĉina Kvartalo, lastatempe kelkaj manĝejoj de Malatang aperis kaj multaj homoj viciĝas. Lastatempe, mi provis la manĝadon viciĝinte inter multaj junuloj, en fama manĝejo Yangguofu (楊國福) kiu situas tuj proksime de centra pordego *Zenrinmon* de la Ĉina Kvartalo.

Unue oni prenas grandan platan bovlon kaj tenajlon, kaj ĉe granda vitrino de manĝmaterialoj oni prenas legomojn, viandojn, nudelojn, kaj aliajn diversajn aĵojn laŭvole en la grandan bovlon. Jen la materialoj pretiĝas, kaj ĉe la giĉeto oni pagas kotizon, kiu decidiĝas per la pezo de materialoj, kaj mendas tipon de la supo

kaj gradon de la spiceco (En Yangguofu, la kotizo estas 400 enoj por 100 gramoj). Atenton por troa prenado! Se vi prenas materialojn tro multe, la kotizo ankaŭ tro multiĝos, kaj vi ne povos manĝi ĉion.

Post la pago kaj mendo, mi atendis ĉe la tablo. Mia bovlo de materialoj estis sendata al kuirejo, kuiristo ricevas la materialojn, kaj kuiras la bovlon de Malatang por mi. Baldaŭ, post kelkaj minutoj mia Malatang venis. La supo estis vere ruĝa pro la kapsiko, kaj miaj viandoj, legomoj, nudeloj ktp. estis en la supo sufiĉe kuirite. Estis ege spica sed bongusta supo, kaj ĉiuj materialoj kun la supo estis tute ekzotikaj kaj bongustaj.

Nun, la manĝejoj de Malatang vere multiĝas en urboj tra Japanio. Se vi trovos en via urbo, ĉu vi provu tiujn spicajn modajn kuiraĵojn? Eĉ se vi ne akceptas spicajn manĝaĵojn, oni bone preparas

kaj rekomendas senspican supon anstataŭ “Mala” spica supo, ekzemple tomatan supon.



spica supo Malatang, kun riznudeloj (米线).



preni manĝmaterialojn laŭvole

eĥo el Aŭstralio

Koran dankon pro la sendado de tiu numero de Novaĵoj Tamtamas.

Mi kunsentas kun Mizro Iwaya ke tiuj malgrandaj birdoj kiuj vivas ĉirkaŭ ni meritas nian atenton. Aparteni al grupo de birdobservantoj estas fonto de diversaj plezuroj: konatiĝi kun la birdoj, interŝanĝi kun aliaj homoj pri ŝatata temo kaj promeni en la naturo en diversaj sezonoj. Mi bedaŭras ke Mizro menciis ke nun ne plu eblas tion fari tiom ofte.

Amike, Franciska Toubale

sezonvorto januara

Nanakusa (sep-herba) rizkaĉo 七草がゆ

Ĝi estas rizkaĉo en kiu oni enmetas la sep printempajn herbojn, konatajn per la kanto:

“seri, nazuna, gogjō, hakobera, hotoke-no-za, suzuna, suzushiro”,

kiujn preskaŭ ĉiuj povas parkere reciti.

Oni diras, ke se oni manĝas ĝin la 7-an de januaro, ĝi forpelas malbonajn influojn kaj alportas bonan sanon sen malsanoj, same kiel longan vivon kaj riĉecon. Krome, ŝajnas ke oni manĝadis ĝin ankaŭ por ripozigi la stomakon laciĝintan pro novjaraj manĝaĵoj kaj por kompensi la mankon de legomoj dum la vintra sezono.

Okita Kazumi

