

نيبونيكا

نافذة على

اليابان

2014

no.

12

# にかほに



خصائص متميزة

جانب آخر من اليابان: الحلوى والمسليات



冬

الشتاء



秋

الخريف



夏

الصيف



春

الربيع

خصائص متميزة

## جانب آخر من اليابان: الحلوى والمسلّيات

تتميز الحلوى اليابانية الأصلية «واجاشي» بخفة نكهتها وتكون عادة مرتبطة بالموسم الجاري من السنة، وكما يبدو من العرض على الأرفف في متاجر كثيرة فإن الحلوى اليابانية لها أشكال كثيرة ومذاق متنوع وهي تلعب دوراً هاماً في ثقافة العطاء في اليابان، وستدهش أيضاً من منظر تغليف هذه الحلوى فهو جميل جداً، إنها حلوى من أنواع كثيرة جداً وطعم رائع وشكل خارجي في غاية الجمال وفوق ذلك فهي مثيرة للفضول إلى حد كبير. في هذا العدد نرحب بك في أرض عجائب الحلوى والمسلّيات.

الصورة العليا: وريقات متراسة من زهرة الكرز، أوراق خضراء نضرة من شجرة القيقب، حشرات في بستان تسمع أصواتها تحت قمر الحصاد، جليد نائم فوق ورقة مقدسة، إنها حلوى واجاشي مصممة لأجل الاحتفال بموسم العام (جميعها من صنع أكاساكا شيونو).  
صورة الغلاف: كعكات «تاي-ياكي» مصنوعة من دقيق القمح وعجينة بيض، ويتم حشو العجينة بمعجون الفول «أن» وتشكيلها في قالب على شكل سمكة ثم خبزها (كوتاي-ياكي، من شركة توريندو المحدودة).  
تصوير: تاكيوتشي أكيو

نيبونيكّا *niponica* هي مجلة يتم نشرها باللغة اليابانية وست لغات أخرى (العربية والصينية والإنجليزية والفرنسية والروسية والأسبانية) وتهدف إلى تعريف العالم بالشعب الياباني وثقافة اليابان العصرية، وعنوان المجلة نيبونيكّا مستمد من كلمة نيبون «Nippon» ومعناها «اليابان» باللغة اليابانية.

خصائص متميزة

## جانب آخر من اليابان: الحلوى والمسلّيات

- |    |   |    |  |
|----|---|----|--|
| ٤  | اليابان عاشقة الحلوى                                | ٢٠ | متاجر الكونييني:<br>جنة الحلوى والمسلّيات                |
| ١٠ | الحلوى اليابانية:<br>لذيذة ومسلية وجميلة الشكل      | ٢٣ | اصنع بنفسك وتذوق بلسانك:<br>تمتع بتجربة الحلوى اليابانية |
| ١٤ | الحلوى وثقافة العطاء                                | ٢٤ | التجوال في اليابان<br>أساكوسا وموكوجيما                  |
| ١٦ | الجمال والتقاليد في حلوى<br>اليابان اللذيذة المغلفة |    | التجوال وتناول الحلوى في طوكيو القديمة                   |
| ١٨ | من التقليدي القديم إلى عالم<br>الحلوى الجديدة       | ٢٨ | هدايا تذكارية يابانية<br>الشاي الأخضر                    |

نيبونيكّا  
にほにか  
no. 12

المحتويات



العدد رقم ١٢  
١٤ آذار ٢٠١٤

جهة الإصدار: وزارة الخارجية اليابانية  
كاسمي غاسكي ٢-١٠، جيوداكو، طوكيو ١٠٠-٨٩١٩، اليابان  
<http://www.mofa.go.jp/>



# اليابان عاشقة الحلوى

## الحلوى اليابانية والحلوى الغربية، ما الفرق بينهما؟

**كوروكاوا:** في اليابان تصنف الحلوى إلى نوعين: يابانية وغربية، وتستخدم الحلوى اليابانية التقليدية (واجاشي) مواداً يابانية فريدة مثل فول «أدزوكي» وعجينة الأرز «موتشي» بينما تستخدم لعمل الحلوى الغربية مواد جاءت إلى اليابان أصلاً من الغرب، فقد أغلقت اليابان نفسها عن العالم الخارجي في القرن السابع عشر ولكنها عندما فتحت أبوابها ثانية على العالم في أواخر القرن التاسع عشر تدفقت عليها عناصر الثقافة الغربية، ومن هنا كانت خلفية هذا التصنيف.

**أوكي:** نعم، فعلى سبيل المثال في حلوى واجاشي تستخدم أنواع كثيرة من السكر وبطرق مختلفة، وتبدأ الحلوى الغربية من دقيق القمح بينما يبدأ واجاشي من الأرز.

**كوروكاوا:** أنا أرى واجاشي كنوعية فريدة وحدها لأنها لا تستخدم إلا مواد نباتية ولا تستعمل إطلاقاً دهوناً حيوانية أو منتجات البان أو جيلاتين حيواني.

**أوكي:** هناك خاصية أخرى تميز حلوى واجاشي وهي أنها مطهوة على البخار. وبالنسبة للفظائر الفرنسية بالكريمة فهي عبارة عن غلاف خارجي لين محشو بكريمة الكستردة، اعتقد أنها في ذلك تشبه إلى حد ما الحلوى اليابانية «موناكا»<sup>١</sup> و «منجو»<sup>٢</sup> و«دايفوكو»<sup>٣</sup> وكلها عبارة عن غلاف خارجي لين كالعجينة وحشو من حلوى «أن»<sup>٤</sup>، أما الحلوى الفرنسية «مارون جلاسيه» فنجد أنها كستناء مغلف بشراب حلو وهي مصنوعة بطريقة

تشبه إلى حد ما حلوى «أن» من فول «أدزوكي».

**كوروكاوا:** حلوى واجاشي تتخصص في فن جذب الحواس الخمس. الحاسة الأولى طبعاً هي التذوق والثانية هي النظر لذلك تجدها جميلة ومغرية الشكل، والثالثة تجدها في الرائحة التي نلاحظ أنها أخف من الحلوى الغربية ولكنها تبرز نكهة شاي «ماتشا» الذي نتناوله مع تلك الحلوى خلال حفلات الشاي (إذن حلوى واجاشي لا يجب أن يكون لها نكهة قوية)، والحاسة الرابعة هي اللمس، يجب أن تكون حلوى واجاشي متماسكة بحيث يمكن تقسيمها لعدة قطع، ولدنة إلى حد ما حتى يمكن مضغها في الفم.

أما الحاسة الخامسة أو السمع فهي شيء إضافي يفصل حلوى واجاشي عن الحلوى الغربية حيث يمكن للأولى أن تحدث استجابة خيالية عند سماع أسمائها التي نربطها دائماً بأحد المناظر الطبيعية أو أحد مواسم العام، ومن أمثلة ذلك منظر أشجار الكرز عندما تتفتح أزهارها.

**أوكي:** حلوى واجاشي أيضاً لها ميزة رائعة ومدهشة تلفت أنظار العالم وهي أن روائحها وألوانها خفيفة لا تبرز حقيقتها وتميل الألوان للهدوء مع تنسيق للألوان بحرفية فنية عالية. وعلى العكس من ذلك نجد أغلب الحلوى الفرنسية ذات ألوان تعبر عن مذاقها الداخلي، وعموماً أنا أرى أن حلوى واجاشي أفضل من ناحية امتاع حواس الإنسان.

### المواد اليابانية تفتح أفاقاً جديدة

**كوروكاوا:** منذ عشر سنوات شرعنا في فتح متاجر تقدم حلوى مختلطة، بمعنى حلوى

حوار بين

## السيد كوروكاوا ميتسوهيرو والسيد أوكي ساداهارو

إن إعجاب اليابانيين بتنوع المواسم وتقديرهم للجمال الذي تراه العين واستمتاعهم بمذاق أطايب الطبيعة كل على حدة هو ما ساهم في صنع تلك الثقافة الرائعة للحلوى في اليابان. هنا يقوم باستكشاف الحلوى التقليدية والعصرية في اليابان كل من «كوروكاوا ميتسوهيرو» وهو صاحب متجر للحلوى اليابانية يرجع تاريخه لأكثر من ٤٨٠ عاماً، والشيف «أوكي ساداهارو» وهو طباخ للحلوى اليابانية مشهور في باريس بابتكاراته المختلفة.

تصوير: ناتوري كازوهيسا بالتعاون مع: شركة حلويات تورايا المحدودة ومتجر الحلوى a-sweets house inc.

واجاشي تحتوي على عناصر غربية، على سبيل المثال مزيج من أن و شيكولاتة في كعكة نسميها «فندان أدزوكي وكاكاو». مثال آخر هو تطويع الطهارة عندنا لمعجون أن بحيث يستخدموه كأنه مربى عادية، أنا واثق أننا سنرى المزيد من هذا التمازج الآن حيث بدأت حلوى واجاشي والحلوى الغربية تتبادل العناصر المستخدمة في صنعها.

**أوكي:** أحد زبائني في باريس قال لي أنه يريد حلوى بطعم الشاي الأخضر فصنعت له «إكلار» بمسحوق الشاي الأخضر وكانت هذه هي الدفعة التي بدأت بعدها في استخدام عناصر يابانية، والآن سأضيف السمس السمسم الأسود وفاكهة نارنج يوزو والشاي الأخضر المحمص و«واسابي» الشبيه بالخردل إلى بعض الحلوى التي أصنعها مثل حلوى «الماكارون» الفرنسية وحلوى الشيكولاتة فأنا أحب مفاجأة الناس في فرنسا وأحب أن أحمل حاسة التذوق عندهم نحو اتجاهات جديدة.

لعلك تتذكر ياسيد كوركواوا عندما أتيت إلى باريس وبعد أن قدمت لك حلوى الماكارون بنكهة مسحوق الشاي الأخضر، تحدثنا عن السر في أن هذا المسحوق لا يستخدم أبداً في صنع حلوى واجاشي. ما قلته لي بدا لي منطقياً، وهو أن السبب قد يرجع لأن واجاشي في الأصل هي حلوى مصنوعة لتتناولها مع شاي ماتشا المصنوع من مسحوق الشاي الأخضر خلال حفلات الشاي التقليدية.

**كوروكاوا:** نعم، لكن في وقتنا الحاضر أعتقد أنه لا مانع أن تحتوي الحلوى اليابانية على مسحوق الشاي الأخضر فقد أصبح موجوداً الآن في الحلوى في بلاد أخرى، ونفس الشيء بالنسبة للزنجبيل

والواسابي، فهناك احتمال كبير أن يتم استخدام معجون «ميسو»<sup>٥</sup> أيضاً في وقت قريب. وقد يأتي يوم يرى فيه الطباخون الفرنسيون حلوى أن وكأنها حلوى فرنسية.

منذ فترة أراد شيف الحلوى العالمي بيير هرميه أن يطوف بمصنعنا ليرى كيفية صنع حلوى أن وقد كان مجيئه مفاجأة جميلة لعمالنا الذين تشرفوا بهذه الزيارة واستقبلوه بترحاب كبير، أتمنى أن يؤدي هذا المزج بين الحلوى اليابانية والغربية إلى توسيع عالم الحلوى عموماً.

**أوكي:** الآن أنا استخدم في كل عام حوالي ٥٠٠ كيلوجرام من فول أدزوكي وهذه قفزة كبيرة من ٢٥ كيلوجرام فقط كنت استخدمها من قبل سنوياً. في كعكة الكريسماس استخدم عادة فول أدزوكي ومسحوق الشاي الأخضر وحلوى البرالين، وطباخو الحلوى الفرنسيون الذين يأتون إلى اليابان يقولون لي أنهم يحبون جداً فول أدزوكي.

## هل يمكن يوماً أن يصبح جيلي يوكان في شهرة الشيكولاتة؟

**كوروكاوا:** مر ثلاثة وثلاثون عاماً على افتتاح محلنا للحلوى اليابانية في باريس عام ١٩٨٠.

إن جيلي يوكان يمثل جزءاً هاماً من منتجاتنا في اليابان وقد ظل لدينا أمل دائم في أن يحبه أيضاً أهل باريس، والواقع أنه بالفعل يكتسب الآن عدداً لا بأس به من المعجبين، ويأتي «يوكان» على شكل كتلة سمكية مستطيلة داكنة اللون ولا يوحى مظهره بأي طعم معين، وعموماً لقد بدأنا في خلطه بعناصر غربية مثل التوت الأسود والنعناع والكمثرى والتفاح المطهو كما أننا نضيف لهذا



أوكي ساداهارو

شيف حلويات في متجر ساداهارو أوكي للحلوى في باريس حصل على جائزة «أفضل شيف حلويات في فرنسا» وجائزة «عمدة المدن الفرنسية» عن ابتكاراته من الحلوى الغربية المشتعلة عل عناصر يابانية تقليدية. يقيم في باريس ويملك ١١ متجراً من بينهم متاجر في طوكيو وتايوان.



شاي ماتشا أخضر، سمس أسود، توت العليق، شاي أخضر محمص، حلوى مكارون بالشيكولاتة. تلك هي بعض الحلوى الجديدة التي ابتكرها الشيف أوكي ساداهارو من بين أنواع كثيرة وذلك بأن جمع بين عناصر من الحلوى اليابانية والغربية.



كوروكاوا ميتسوهيرو

المالك السابع عشر لمتجر تورايا للحلوى الذي يعود عهده إلى ما يزيد عن ٤٨٠ سنة، وهو يحمل نفس التقليد القديم بينما يصنع ابتكارات جديدة في مقهى تورايا ومتاجر أخرى. وهو رئيس الجمعية اليابانية لحلوى واجاشي.



جيلي يوكان تقليدي محل بالسكر البني (في الأعلى) و «يوكان» مع الكمثرى على الطراز الغربي (في الأسفل)، إنهما مجرد مثالين فقط لأسلوب متجر «تورايا» في الدفع بابتكارات جديدة الواحدة تلو الأخرى مع الحفاظ في نفس الوقت على الطرق التقليدية القديمة في صنع الحلوى.



من اليمين: أوكي يضع اللمسات الأخيرة على جاتوه شاي ماتشا الأخضر الذي يحمل اسم بامبو.

الأسفل: هذه الحلوى من طراز إكلار لها طعم ثري وفيها لعب بالألوان يرتبط بالعناصر المكونة لها، من أعلى لأسفل: تارت فاكهة، فانيليا، شيكولاتة بالجوز.



حاسة التذوق لدينا أيضاً نفس الأسلوب، وبوجه عام فإن سقف التوقعات عند اليابانيين عالي جداً فيما يتعلق بالرقعة الفنية. ونلاحظ أيضاً في الطعام الياباني وفن صناعة الحلوى واجاشي مراعاة الرقعة بوجه عام بينما يميل الطعام والحلوى الغربية لما هو أقوى، ولكن في رأيي أن الطهارة الذين يتعلمون من اليابان يجب أن يحرصوا على بساطة العناصر في أطباقهم ليحققوا الرقعة الفنية.

**كوروكاوا:** هناك نصيحة كان لها تأثير هائل علي شخصياً وقد تلقيتها يوماً من شخص ينتمي إلى أفضل الحرفيين في فرنسا (MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE) والنصيحة هي: يجب أن نكون مستعدين لشرح أساليبنا في الصنع،

فاليوكان إلى حد ما يشبه البلح الذي يعتبر طعام مفضل في دول الشرق الأوسط لذلك فالحتمل أن يحبه الناس هناك أيضاً. ومع ذلك لو فكرنا جيداً نجد أن الناس اعترضوا على مرارة الشيكولاتة عندما وصلت إلى أسبانيا في القرن السادس عشر ولكن بعد أن أضيف إليها السكر أصبحت حلوى يعشقها العالم كله، إن أملي هو أن أساهم في وضع اليوكان على طريق مشابه لطريق الشيكولاتة.

## أوقفوا إخفاء أساليب الصنع ودعوا الحلوى اليابانية تكتسح العالم

**أوكي:** إن أصابع اليابانيين ماهرة جداً وتسعى دائماً نحو ما هو راقى ودقيق، انظروا مثلاً إلى أشكال «الأوريجامي» وعصا الطعام، وتتخذ

اليوكان المعدل بعض اللون اللطيف ونقطعه إلى قطع صغيرة.

**أوكي:** الواقع أن اليوكان ليس مفضلاً عندي أنا الآخر وإذا أردت أن تجذب الأوروبيين لمذاق اليوكان فقد تحتاج لعمل تغيرات أكثر من ذلك، حاول أن تغير ملمسه واستخدم كتلة متماسكة من معجون الفول وابتعد عن جيلاتين الأعشاب البحرية وأعطه لمسة المارون جلاسيه.

إن اليوكان يحمل في النهاية مذاق السكر أكثر من مذاق فول أذوكي كما أن الغربيين لم يعتادوا بوجه عام على مذاق العشب البحري.

**كوروكاوا:** أنت محق في أن أغلب الفرنسيين لم ينجذبوا بعد إلى اليوكان ولكن الآسيويين أكثر إيجابية منهم نحو هذه الحلوى، فالناس في الصين وكوريا الجنوبية وجنوب شرق آسيا ينسجمون تماماً مع مذاق فول أذوكي المدمس وهو العنصر الأساسي في حلوى اليوكان، وبالنسبة للملمس

الأشكال المستطيلة والألوان الحيوية هي ما يميز هذه الكعكات من صنع الشيف أوكي ساداهار وفي الأمام «بامبو»، جاتوه بمسحوق شاي ماتشا الأخضر من أجل مذاق إضافي جديد.



أنواع من بونبون شيكولاتة تذكرنا بلوحة فنان الماكياج. الألوان هنا تدل على الطعم نفسه: شاي ماتشا أخضر، سمس أسود، فاكهة نارنج يوزو و واسابي.





توزاكورا (زهو الكرز عن بعد) من صنع متجر تورايا للحلوى ويذكرنا الاسم بأشجار كرز مزدهرة فوق جبل بعيد. طريقة عملها: امزج معجون الفول مع دقيق أرز منخول وماء وسكر واعجن الخليط ثم لف العجينة حول مزيج من معجون الفول وبعد ذلك ضع فوقها معجون فول مصفى وملون.



تيوري - زاكورا غير مخبوز ويتم تشكيله في قالب خشبي يوحي الاسم برغبة قوية في نزع زهرة من شجر الكرز لتحملها إلى بيتك طوية في يدك تباع هذه الحلوى مع حلوى «توزاكورا» وفقط في فترة ازدهار أشجار الكرز.

الطبق، يجب أن نخبر شعوب العالم الأخرى بالمزيد عن النقاط الجيدة في اليابان وعندما يزوروننا ثم يعودون لبلادهم يكون الأمل كبير في أن يحملوا الرسالة للآخرين، والمفروض على اليابانيين من جيلنا أن نبذل جهداً أكبر لنظهر للعالم أساليبنا الجيدة في صناعة الحلوى ونعلمها لهم.

فنحن اليابانيون نميل إلى توريث أساليبنا في السر إلى من يأتي بعدنا ولكن الحقيقة هي أن اليابان يمكنها أن تشق طريقها في العالم بصورة أكثر كفاءة من خلال الانفتاح عليه.

**أوكي:** فعلا، الناس في الدول الأخرى يميلون نحو الصراحة ولا يخفون ما يعملونه.

**كوروكاوا:** في عام ٢٠٢٠ سوف تقام الألعاب الأولمبية في اليابان، سيكون من الجيد أن ننفذ ما اقترحته ونقدم لزوار الألعاب حلوى يابانية جديدة لكسر الحواجز التي تفصل بين الحلوى الغربية وحلوى واجاشي وحينئذ سنرى هذا المزيج في اليابان منتشراً في متاجر حلوى الواجاشي ومحلات الحلوى الغربية وحتى متاجر الكومييني. سيكون شيئاً عظيماً أن يتمكن الناس من البلاد الأخرى من تذوق تلك الحلوى ويراها كمثل حقيقي للحلوى اليابانية، سيد أوكي دعنا نحول هذا الحلم إلى حقيقة.

**أوكي:** المطاعم ذات ثلاثة نجوم في فرنسا فيها أفراد من خمس أو ست دول أو أكثر يعملون في المطبخ أما في اليابان فأفضل مطاعم السوشي لا تجد فيها أي فرد غير ياباني يلمس مكونات

- \* ١ موناكا: تصنع بإدخال حلوى «أن» بين قطعتين رقيقتين من عجينة موتشي المخبوزة.
- \* ٢ منجو: تصنع بجمع دقيق القمح أو الأرز لعمل غلاف رقيق وإدخال حلوى أن داخله ثم طهيها على البخار.
- \* ٣ دافوكو: كعكة لينة من أرز موتشي محشوة بحلوى أن.
- \* ٤ حلوى أن: فول (أدزوكي عادة) يتم تدميسه في شراب حلو ثم هرسه، ويمكن استعمال الفول العادي أو القرع أو الكستناء بدلاً من فول أدزوكي.
- \* ٥ ميسو: مادة تتبيل مصنوعة بطهي فول الصويا على البخار ومزجه بأرز لدن وملح ثم ترك المزيج ليتخمّر.
- \* ٦ يوكان: حلوى مصنوعة بتحويل مزيج من حلوى أن إلى كتلة طويلة تشبه الجيلي. هناك نوع يتم صنعه بمزج حلوى أن مع دقيق القمح أو نبات الأوروت ثم طهي المزيج على البخار، أما النوع الثاني فيصنع بسلق مزيج من حلوى أن وجيلاتين العشب البحري.
- \* ٧ بلح: فاكهة يطرحها نخيل البلح.

معجون أن يمكن استخدامه بطرق جديدة مثل وضعه على قطعة من التوست كالمربى أو إضافته للقهوة لتحليتها.



بونبون فندان من فول أدزوكي وكاكاو مخبوز في مقهى تورايا. مذاق ثري ومرطب من حلوى تتضاف فيه الشيكولاتة إلى معجون الفول «أن».

الصفحة المقابلة وحلوى مصنوعة على الطريقة القديمة عندما كان متجر تورايا للحلوى يمد البلاط الملكي بحلوى كهذه في عام ١٨١٢. الكتاب المصور المبين لأسفل والذي يعود لتلك الأيام هو الذي أوحى بإعادة إحياء تلك الحلوى. الأشكال والألوان والتنسيق والمذاق تبرز كلها السعي الحديث نحو الرقي الفني الرفيع. (تصوير تاناكي فوميو)



## الحلوى اليابانية:

# لذيذة ومسلية وجميلة الشكل

هناك أنواع هائلة من الحلوى، من تقليدية قديمة تمثل مناطق مختلفة من اليابان إلى مسليات حلوة يعشقها الأطفال. إنها حلوى يابانية تمتع الفم وتسرع العين وتدغدغ الحواس.

تصوير: تاكاهاشي هيتومي، تاناى فوميو

كرات دانجو مصنوعة من دقيق الأرز ونبات حبق الراعي ومكسوة بمعجون الفول الأحمر. (كوسا دانجو، من صنع تشيموتو)

المفروض في الحلوى أن تشعر بالمتعة في تناولها ولعل هذا هو السبب في أننا نجدها دائماً على أشكال كثيرة في كل أنحاء العالم وكلها تسرع النظر، ورغم ذلك فهناك احتمال كبير أن تكون أعداد الحلوى الجميلة في اليابان أكبر من أي مكان آخر نظراً لأن الحلوى اليابانية تجذب العين بوسائل لا حصر لها. والمطبخ الياباني يحترم أهمية الشكل الجميل عند التقديم فهنا نجد مكونات الطبق يتم تقطيعها في أشكال فنية جميلة والطعام منسق في الأطباق بأمثل طريقة للاستمتاع بجمال الطعم وجمال الأطباق والأكواف.

والواقع أننا نجد هنا الإهتمام والحرص الشديد على أن تكون المنضدة بكاملها في غاية الجمال، ولا شك أن هذه الروح تنعكس على الحلوى أيضاً. هناك الحلوى الجافة أو الحلوى غير المخبوزة التي تبدو كأعمال فنية تذكرنا بالنباتات أو



دمية محافظة كوماموتو هي عبارة عن دب اسمه كوما- مون. بداخل هذا الغلاف الذي يحمل صورة الدب الجميل نجد قطعاً صغيرة من الشيكولاتة (كوما تعني دب باليابانية). (ايكيناري دانجو، من صنع شركة تيرو-تشوكو المحدودة)



هذا البسكويت على شكل حيوان كوالا يخفي بداخله شيئاً لذيذاً هو الشيكولاتة. (كوالا-نو-مارتش، من صنع شركة لوتي المحدودة)



حلوى من السكر تذكرنا بزهور الوستارية. (تودانجو، من صنع كيومي موتشي سوهونكي)



شيكولاتة من وحي كبسولة الفضاء. (أبولو، من صنع شركة ميجي المحدودة)



بونبون أو سكاكر بطعم الفراولة وبداخلها بونبون بطعم اللين. (ايتشيجو ميلوكو، من صنع شركة حلويات ساكوما المحدودة)



بسكوطة على شكل زهرة مصنوعة من دقيق القمح ودقيق الحنطة السوداء وتتميز بنكهة بسيطة.



مونাকা جميلة على شكل أعمال فنية شعبية. (كاجا هاتشيمان أوكياجاري مونাকা، من صنع كانازاوا أوراتا)



وحدات بسكويت صغيرة على شكل مخلوقات بحرية. (أوتوتو، من صنع شركة موريناجا المحدودة)



أهذا يرغم بامبو جديد يبرز من الأرض؟ لا، إنه بسكويت بغطاء من الشيكولاتة. (تاكينوتونوساتو، من صنع شركة ميجي المحدودة)



أبيض وأحمر وكله زخرفة، جاتوه «شورت كيك» هو المفضل لدى الجميع في اليابان.



حلوى على شكل عيش الغراب، الجزء العلوي مصنوع من الشيكولاتة والجزء السفلي من البسكويت. (كينوكو-نو-ياما، من صنع شركة ميجي المحدودة)



من أجل لأسفل: بونبون أو سكاكر «كونينيتو» يتم صنعها عن طريق بلورة السكر حول عمود، من شرائح البونبون، حلوى «أوكوشي» مصنوعة من الأرز وحبوب أخرى تتلاصق معاً بحلوى البونبون. بونبون «كيرى-أمي» مقطوع من صف طويل على شكل عصا وأياً كان المكان الذي تقطعها منه ستظهر لك نفس الصورة أو نفس حرف الكتابة اليابانية. (كينتارو أمي، كايون إيتو أمي، سوبهيلو كوتوبوكي أمي، من صنع كينتارو-أمي هونتن)



حلوى مصنوعة من دقيق الفول الأحمر على شكل وجه الثعلب، هذه هي حلوى تقليدية من محافظة ياماغاتا. (كيتسوني من، من صنع أوميزو كاشي-تن)



غلاف موناكا مصنوع على شكل مطارق صغيرة وشكل البالات المصنوعة من قش الأرز. في الداخل توجد حلوى من السكر على أشكال مختلفة منها شكل سمكة الأسبور (سمكة للمناسبات الاحتفالية) وأشكال جميلة أخرى من الفخار. هذه الحلوى لها قيمة كبيرة في أعياد العام الجديد حيث يقال أنها تجلب الحظ السعيد. (فوتوكو سمبي، من صنع حلويات موروئي-يا)



وأما بسكويت «سمبي» المصنوع من الأرز فيتم عجنه وترقيقه ثم يشوى على النار، وأجمل شيء عندما يكون على شكل أحد معالم الطبيعة الجميلة أو على شكل منتج خاص معروف في جزء محدد من اليابان. أنظر في الصفحات التالية لعلك تجد بسكويت سمبي الجميل على شكل جبل فوجي وهو جبل موجود ضمن قائمة مواقع التراث الطبيعي العالمي.

ومن الحلوى اليابانية أيضاً هناك البونبون أو السكاكر بألوانها الزاهية، والواقع أن تلك الحلوى هنا في اليابان تتيح للعين لحظات متعة فائقة، ولعل أبرزها هو النوع المكون من طبقات كثيرة متعددة الألوان ومرصوصة فوق

في الطريق، وحتى الآن نجد أفراداً يأكلونها باستمتاع وهم سائرين على الطريق. أما حلوى موناكا التي نجدها على هيئة أشكال كثيرة جداً فهي عبارة عن معجون من الفول محصوراً بين غلافين رقيقين من بسكويت مشوي مصنوع من عجينة الأرز (موتشي) وهي حلوى موجودة في كل أنحاء اليابان. وفي مدينة كانازاوا بمحافظة إيشيكاوا نجد أن حلوى موناكا هي الحلوى التقليدية في المناسبات الاحتفالية لكنهم هناك يضعون في داخلها قطعة سكر أو شكل صغير من الخزف بدلاً من معجون الفول وذلك على سبيل التسلية بمحاولة اكتشاف ما بداخلها، وقد يرى البعض أن ما بداخلها هو بشرى بالمستقبل خلال احتفالات العام الجديد.



بسكويت الأرز سمبي على شكل جبل فوجي خلال المواسم الأربعة، بمسحوق الشاي الأخضر ماتشا (الربيع)، بالفلل الأسود (الصيف)، بالفلل الأحمر (الخريف)، بالسكر (الشتاء) وتحمل كلها النكهة الواضحة لصلصة الصويا. (تشكيلات فوجي-سان، من صنع سن-يا)

بشعبية قوية وخاصة كنوع من الهدايا البسيطة. وهناك حلويات بأشكال مسلية تشبه المخلوقات البحرية، «عيش الغراب» بجزء علوي مصنوع من الشيكولاتة، حلوى مزخرفة بحواشي وأهداب، أشكال خيالية ومتحولة تزخر بالحياة في شكل حلوى وتحيا معها الروح التي تحركها فتمتع الصغار والكبار على السواء.

بعضها على شكل عصا، هنا لو قطعت العصا عند أي طبقة ستري دائماً نفس الصورة أو نفس حرف الكتابة، ويسمى هذا النوع من الحلوى «كيري-أمي» وهي تباع في اليابان منذ القرن الثامن عشر من أجل امتاع الأطفال في الاحتفالات والمهرجانات، وهي تخطف القلوب حتى اليوم بشكلها الذي لا يمكن أن تجده الآن في عصر إنتاج الحلوى على نطاق صناعي ضخم. وهذه الحلوى ما زالت تتمتع



## الحلوى وثقافة العطاء

الأفراح والجنازات والمناسبات الاحتفالية هي جميعاً أوقات لتقديم الهدايا، وفي اليابان هناك أوقات أخرى أيضاً مثل الأحداث المرتبطة بتغير مواسم السنة، والهدايا التذكارية التي يحضرها الشخص عقب عودته من رحلة، والهدايا المعبرة عن العرفان أو الاعتذار أو التحية، أو عند الرجاء طلباً لخدمة معينة أو حتى لشكر شخص ما أهداك شيئاً فترد له الهدية بهدية، والواقع أن الحلوى تعتبر دائماً ومنذ فترة طويلة هدية راقية للتعبير عن التقدير نحو الآخرين في المناسبات التي تمر بحياتنا.

تعليق: كانزاكي نوريتاكي      تصوير: تاكاهاشي هيتومي

### كل شيء يعود إلى مشاركة كعكات الأرز موتشي

لو عدنا إلى الزمن الماضي لنبحث عن أصل عادة إهداء الحلوى نجد الخيط يتوقف عند كعكات الأرز موتشي. هذه كعكات تصنع بدق الأرز المسلوق من النوع اللدن وكانت تمثل عنصراً أساسياً في مهرجانات الاحتفال بالحصاد الوفير، وكانت أيضاً شائعة الاستعمال كقرابين في الجنازات ومناسبات ذكرى وفاة الأجداد، وبعد أن تنتهي المراسم الرسمية يتم توزيع كعكات موتشي على كافة الحاضرين ليتناولوها معاً وكان هذا الأمر يلعب دوراً كبيراً في تقوية العلاقات بين كل الحاضرين.

وحتى اليوم ما زالت كعكات موتشي المحشوة بمعجون الفول المحلى بالسكر تؤكل خلال احتفالات «هيجان» البوذية في فترة تحول الموسم إلى الربيع أو الخريف (تسمى تلك الكعكات «بوتا-موتشي» أو «أوهاجي») وعندما يزور الناس قبور عائلاتهم ويقدمون الطعام لأرواح الموتى. هذه العادة أيضاً تحولت إلى مناسبة أخرى لتناول موتشي في جماعة، وفي القرى الزراعية بالذات يبذل الناس الكثير من الوقت والجهد لعمل كميات وفيرة من بوتا-موتشي المصنوع يدوياً وتقديمه للأقارب والجيران والآخرين ممن تربطه بهم بعض الصلات الاجتماعية.

والواقع أن تلك العادة يندر أن نجدها الآن رغم أنها كانت شائعة منذ عشرين أو ثلاثين عاماً فقط إلى حد أنها انعكست في أقوال عديدة ترتبط بالوقت مثل «هيجان نو بوتا-موتشي إيتاري كيتاري» («بوتا-موتشي» يدور ذهاباً وإياباً خلال احتفالات هيجان).

### الحلوى هي أفضل هدية على الإطلاق

الحلوى لن تكون حلوى بدون سكر وقد وصل السكر إلى اليابان من الصين في أوائل القرن الثامن وظن الناس أنه يشتمل على خصائص طبية أيضاً مما جعله من السلع القيمة. وقد كان الأفراد من الطبقات الراقية يرسلون السكر كهدية في حد ذاته. وقد تم في بداية العصر الحديث استيراد كميات كبيرة من السكر عبر التجارة مع هولندا ولو أن الكميات المستوردة لم تكن بالقدر الكافي ليتحول السكر إلى مادة شائعة في المطبخ الياباني، والواقع

أن السكر ظل لسنوات طويلة شيئاً لا يتناوله أغلب اليابانيين إلا في أحلامهم. وقد بدأ إنتاج السكر في اليابان في القرن السابع عشر في بداية عصر إيدو (١٦٠٣ - ١٨٦٧) تقريباً في وقت ساد فيه السلام والرخاء عبر أنحاء اليابان، وهو أيضاً وقت شاع فيه

شرب الشاي بصورة أكبر من ذي قبل، ومع الشاي جاءت كعكات موتشي والحلوى المخبوزة فتوالى ظهور أنواعها الواحد تلو الآخر وما زلنا اليوم نجد كثيراً منها بين أنواع الحلوى اليابانية التقليدية. في تلك الأيام القديمة كان النبلاء الإقطاعيون أو



علبة حلويات مغلقة بورق أبيض ومزينة في الركن العلوي الأيمن بزخرفة ملونة «نوشي» ومربوطة بخيوط رفيعة حمراء وبيضاء على شكل فراشة «ميزوهيكي» تعبر عن أمنية المانح بعودة الأفراح للشخص المهدى اليه ويطلق عليها ربطة عودة الأفراح «كايشي موسوبي».



حلويات المنجو اليابانية تعطي دلائل ورسائل من خلال حروف الكتابة «كانجي» المرسومة عليها. القطعة الأمامية تعنى التهانى (كونوبوكي). والقطعة الخلفية تدل على المنطقة السياحية والعلامة الخاصة بمنتجع الحمام الساخن، 𐄧𐄧𐄧.

«دايميو» يأتون إلى مدينة إيدو العاصمة السياسية ويتجمعون في قاعة استقبال ضخمة في قلعة إيدو للمشاركة في حفل «كاجو» الذي كان الشوجون شخصياً (الحاكم العسكري) يوزع فيه كميات كبيرة من الحلوى.

ويرجع أصل هذا الاحتفال إلى زمن قديم كان فيه البلاط الإمبراطوري والعامة من الطبقات الدنيا يقدمون الحلوى للآلهة في يوم ١٦ يونيو أملاً في طرد الحظ السيئ، لكن العادة تحولت في عصر الحكام العسكريين (الشوجون) إلى مناسبة تؤكل فيها الأشياء المتعة مثل الحلوى عندما يقدم النبلاء الإقطاعيون يمين الولاء للحاكم العسكري.

وسرعان بعد ذلك ما تحول النبلاء الإقطاعيون نحو إقامة الحفلات بأنفسهم والتنافس على تقديم هدايا التحية والسلام، وأصبحت الحلوى مقبولة

#### كانزاكي نوريتاكي

كانزاكي هو خبير في الفولكلور الشعبي وهو مدير معهد ثقافة السفر وأستاذ زائر بجامعة طوكيو الزراعية، وهو أيضاً خبير متخصص من بين أعضاء مجلس الشؤون الثقافية. من بين مؤلفاته نجد كتاب: «الهدايا التذكارية: العطاء والسفر في الثقافة اليابانية» وكتاب «الإتيكيت في الثقافة اليابانية».

الحلويات الأرقى من ذلك كانت لا تزال بعيدة عن متناول الأفراد العاديين نظراً لغلاء أسعارها، وسرعان ما بدأ الإقبال على شراء حلوى منجو (كعكات من دقيق الأرز محشوة بمعجون الفول الحلو) وعليها زخرفة مطبوعة عبارة عن صورة أو حرف من حروف الكتابة اليابانية، إن حلوى منجو بشكلها البيضاوي والرمز المطبوع على سطحها اللامع أحدثت جواً فريداً جداً جعلها تستمر حتى عصرنا الحالي حيث يمكن استخدامها كرسالة لاستحضار ذكرى خاصة أو للإعلان عن شيء ما، ولعل اليابان هي الدولة الوحيدة التي لديها كل هذا الكم المتنوع من الحلوى المزخرفة بالصور وحروف الكتابة.

### التغليف للتعبير عن العاطفة خلف الهدية

عندما ترسل الحلوى كهدية رسمية فإن الإتيكيت يلزمك أن تكون مغلقة بطريقة تشير إلى سبب تقديمها سواء كان للتهنئة أو المواساة ويكون ذلك باختيار ورق مقوى عليه زخرفة تسمى «نوشي» كنوع من الإضافة الجمالية، ويتم ربط الغلاف بخيط يسمى «ميزوهيكي». وقد نشأت فكرة الزخرفة «نوشي» من عادة تقديم شريط من أذن البحر المجفف في المناسبات الدينية، أما ميزوهيكي فهو عبارة عن خيوط رفيعة مصنوعة من ورق ياباني ملون.

وهكذا نرى أن التغليف الرسمي لهدية من الحلوى هو أكثر من مجرد غلاف للحماية بل أيضاً يعبر عن عواطف صاحب الهدية، والواقع أن فن العطاء الذي تطور في اليابان يحمل في طياته حساسية رقيقة يمكن أن نعتبرها جزء لا يتجزأ من الثقافة اليابانية.

### مشاركة ذكريات الرحلة

في تلك الأيام القديمة ظهرت عادة السفر للحج وبصفة خاصة إلى معابد «كونبيرا» و «إيسي» وكان الحجاج يعودون من الرحلة بهدايا تذكارية، وكانت أفضل هدية هي حلوى «هي-جاشي» (حلوى جافة صلبة من السكر) و «شوجا-تو» (عصير زنجبيل يطهى في شراب حلو إلى أن يتصلب) وذلك لأن



# الجمال والتقاليد في حلوى اليابان اللذيذة المغلفة

تصوير: كاواكامي ناؤومي

## مواد طبيعية للتغليف

كانت أوراق النبات وسيقان البامبو تستخدم تقليدياً لحفظ الطعام أما الآن فهي تحمل وعداً بطعام لذيذ وبسيط موجود بداخلها.

سيقان البامبو توفر غلافاً قوياً لكعكات الأرز موتشي الموجودة في الداخل بينما يضيف السكر البني حلاوة خفيفة ولذيذة. أما مكبرات «الكاشيو» فتمنح الحلوى قرمشة ممتعة. (يا كومو موتشي، من صنع تشيموتو)



يتم عصر نارنج يوزو (فاكهة حمضية) ويضاف العصير إلى جيلاتين عشب البحر ثم يوضع في قشرة النارنج ليتماسك بداخلها. هذه حلوى ذات نكهة مغرية في فصل الشتاء. (يو-كوجوري، من صنع موراساكي-نو-واكون)



جيلي «ميزو-يوكان» مصنوع بمزج معجون الفول مع السكر وجيلاتين عشب البحر ثم تبريده ليتماسك. تم بإخراجه من أنبوبة البامبو واستمتع بحلاوته المنعشة. (تشيكورو، من صنع بونو-تشو سوروجا-يا)



مزيج من جيلاتين حلو من عشب البحر وفول بنكهة ميسو في أغلفة عبارة عن أصداف بحرية، هذه حلوى مناسبة لفصل الصيف ولذيذة منعشة، وتسرع العين أيضاً بمنظرها في سلة البامبو على ورقة من شجر السرو. (هامازوتو، من صنع كامى-يا نوريكاتسو)



أوراق نباتات، بامبو، قشور فواكه، علب خشبية، ورق ياباني، هذه المواد الطبيعية وأمثالها تحولت إلى أغلفة يابانية تقليدية تمتع العين وتوحي بأن الموجود بداخلها هو حلوى شهية المذاق.

## سلال وخزف وورق ياباني، أعمال فنية في صورة أغلفة

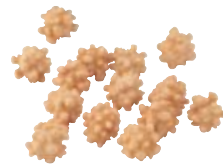
الجمال الفني لهذه الأغلفة يجعلك ترغب في الاحتفاظ بها طويلاً بعد تناول ما بداخلها.

علبة صغيرة مكونة من أدراج ومغطاة بورق ياباني بهيج يسمى «تشيو-جامي» وكل درج يحتوي على حلوى مختلفة من السكر زاهية اللون. (تشيو تانسو، من صنع شيويوشي كان)



هذه العلبة الخشبية مليئة بكرات بونبون (سكاكر) بخمسة ألوان مختلفة، وهي عبارة عن دقيق أرز ممزوج بالعلس ومشكل على هيئة كرات يتم طهيها ثم تغليتها بتراب من خمسة ألوان وخمس نكهات مختلفة هي: مشمش «أومي»، فاكهة نارنج يوزو، زنجبيل، سمسم، قرفة. (تاما أوريهيمي، من صنع ماتسو-يا توبوتشي)

مع كل مرة لهذا الإناء الفخاري على شكل قرع تخرج قطع لذيذة من حلوى كونبيتو (حلوى مستديرة من السكر بنقطة بارزة على سطحها). (فوريداشي، من صنع موراساكي-نو-واكون)



ضع في فمك قطع السكر «واسانيونتو» ذات السطح المحبب وستجدها تذوب بسرعة فيه، هذه الحلوى تباع مغلفة بورق ياباني ناعم. البقعة الصغيرة قرمزية اللون تمثل فتاة جيشا راقصة «مايكو». (أو-تشوما، من صنع كاجيزن يوشيفوسا)



علبة من الورق عليها رسم لأوراق كثيرة من شجر الصنوبر والشيبويه بالإبر وتحتوي في داخلها على حلوى مخبوزة مصنوعة من نشا من نبات الأوروت «كوزو» المعجون مع عصير نارنج يوزو تشير تدل فروع وإبر الصنوبر على وجود مناسبة سعيدة. (يوزو-نو-كوزويكي، من صنع موراساكي-نو-واكون)



حلوى موناكا على شكل أجراس صغيرة مرتبة بنظام في علبة صغيرة من البامبو المجدول. الغشاء المحمص المصنوع من الأرز اللدن براحتته الجيدة يخلق طعماً لذيذاً مع الحشو من معجون الفول الحلو. (سوزو-نو-موناكا، من صنع سوزوكاكي)



حلوى من السكر ناعمة اللمس على شكل نباتات تمثل الموسم الجاري، ويتغير التصميم على غطاء العلبة الورقية تبعاً للموسم. الحلوى المبنية في هذه الصورة تباع في الخريف. (هان-ناما-جاشي، من صنع ناجاتو)





عملية صنع حلوى ياتسوهاشي محشوة بالفول ومن النوع اللين.

هذه واجهة المتجر الرئيسي لشركة حلويات شهيرة تأسست منذ أكثر من ٣٢٠ سنة.



هناك علاقة بين ياتسوهاشي كنجيو وحلوى ياتسوهاشي، وقد كان الرجل أستاذاً في عزف آلة موسيقية تسمى كوتو (في الصورة السفلى يميناً) وطبقاً للتقاليد المتبعة شرع صناع الحلويات في عمل هذا النوع من الحلوى على شكل آلة كوتو تكريماً لمساهماته في عالم الموسيقى بعزف هذه الآلة.

مصنوعة من دقيق الأرز والسكر والقرفة ويتم خبز العجينة في الفرن، وتباع هذه الحلوى المسماة «ياتسوهاشي» باعتبارها تذكّار يمثل مدينة كيوتو التي تعتبر واحدة من أفضل المناطق السياحية في العالم.

هناك أساطير كثيرة حول أفضل حلوى ياتسوهاشي ولكن أكثرها منطقية هي التي تحكي عن راهب أعمى البصر من القرن السابع عشر اسمه ياتسوهاشي كينجيرو وكان يؤلف موسيقى على آلة تسمى «كوتو» وهي آلة وترية قديمة، وكان يعزف عليها بأسلوب «سوكيكوكو»، وهذه الحلوى تحفظ ذكرى هذا الراهب بشكلها الذي يشبه السطح المنحني لآلة الكوتو.

وبعد مرور عدة قرون وبالتحديد في بدايات القرن العشرين ظهر ياتسوهاشي كأول نوع من الحلوى يتم بيعها على رصيف القطار في إحدى المحطات اليابانية وهي محطة شيتشيجو (محطة كيوتو حالياً)، وقد أحدث ذلك ضجة كبيرة وسرعان ما تحولت حلوى ياتسوهاشي إلى تذكّار مفضل من مدينة كيوتو.

## سمعة القديم تقود إلى التجديد

تعتبر حلوى ياتسوهاشي بين هواة البحث عن الهدايا التذكارية من أحب الحلويات المخبوزة وقد احتلت هذه المكانة عبر تاريخ طويل، لكن هناك أيضاً صنف آخر منها من نوع لين وله أيضاً تاريخ محترم ولو أنه كان قاصراً على أهالي المدينة ولعل هذا يرجع إلى صعوبة حفظه. هذا الصنف يسمى ناما ياتسوهاشي (لين وغير مخبوز) وقد ظهر هذا النوع عقب اقتراح صدر خلال حفل للشاي في عام ١٩٦٠ وأدى الاقتراح إلى ظهور نوع جديد على يد مشاهير صناع حلوى ياتسوهاشي، وهذا النوع عبارة عن ياتسوهاشي لينة وملفوفة حول معجون الفول الأحمر وقد اكتسبت تلك الحلوى المثلثة بمعجون الفول الحلو في داخلها شهرة كبيرة في وقت قصير وأصبح لها دور ضخم في قطاع الحلوى التذكارية بمدينة كيوتو.

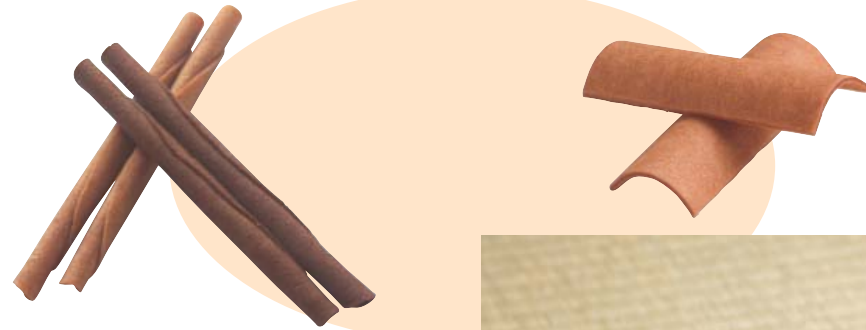
وقد بدأت الشركات في وقت لاحق تنتج أعداداً كبيرة ومبتكرة من الحلويات المشتقة منها فنجد ياتسوهاشي لينة ذات مذاق متنوع وبأنواع مختلفة من معجون الفول، وياتسوهاشي مخبوزة ومنثور عليها السكر أو الشيكولاتة، وكل هذا أدى إلى إقبال كبير عليها في المحلات العامة ومتاجر الهدايا بأنحاء مدينة كيوتو.

أقضم هذه البسكوكة الهشة ذات الشكل المستطيل والحواف المستديرة وستشعر في الحال بحلاوة منعشة وجمال نكهة القرفة.



حلوى ياتسوهاشي لينة محشوة بمعجون الفول، في اليمين: نوع «هيجيري» بنكهة القرفة. في اليسار: نوع «هيجيري ماتشا» بطعم مسحوق الشاي الأخضر.

دقيق أرز وسكر وقرفة (نيكي)، هذا هو ما نحتاجه أساساً لصنع حلوى ياتسوهاشي على الطريقة التقليدية، ورغم أن مدينة كيوتو- وهي أشهر مدينة سياحية في اليابان- معروفة بالحلوى اليابانية التقليدية إلا أننا نجد صناع الحلوى ياتسوهاشي يبتكرون منها أيضاً نكهات وأشكال تتطور مع الزمن في انطلاقة نحو اكتشاف كل جديد في الطعم اللذيذ.



«كانيل» (عجينة ياتسوهاشي رقيقة السمك ملفوفة حول عصا قبل خبزها، وكانيل معناها قرقة باللغة الفرنسية).

أشكال كثيرة بمذاق متنوع ولكنها جميعاً حلوى ياتسوهاشي محشوة بالفول ومن النوع اللين. من أعلى لأسفل: هيجيري كوروجوما (بنور المسمم الأسود)، هيجيري شوكولا، وهيجيري إيتشيجو (فراولة).



ياتسوهاشي مهشم بنكهة النيكى ومغمسة بالشوكولا البيضاء وتسمى (نستلة كيت كات ميني شوجوين ياتسوهاشي) (من صنع شركة نستلة فرع اليابانية المحدودة)



أحدث الابتكارات من ياتسوهاشي اللينة: جميلة وملونة شكل هذا المتجر الذي تباع فيه تلك الحلوى (في اليمين) يشبه متاجر الحلوى الأفرنجية. (اسم المتجر: نيكينيكي)



## تجربة طرق صنع جديدة من أجل مائة سنة قادمة

ووسط كل هذا ننظر إلى شركة ياتسوهاشي التي ابتكرت تلك الحلوى وأحدثت تلك الضجة منذ البداية فتجد أنها حافظت على شعبيتها من خلال ابتكار المزيد من التنوع مع المحافظة على الطعم الأساسي لتلك الحلوى. وقد شملت ابتكاراتهم من ماركة ياتسوهاشي نوعاً ليناً على هيئة ورود (وبألوان زاهية أيضاً) وأنواع بنكهات جديدة مثل الكراميل، وقد بدأت الشركة في توجيه اهتمامها نحو الشباب وخاصة شباب كيوتو ممن لم يعتادوا كثيراً على تناول ياتسوهاشي، وتحاول الشركة تجربة طرق عمل جديدة متنوعة لصنع حلوى ياتسوهاشي جديدة ترضي مذاق الناس لمائة سنة قادمة وأكثر. إن كيوتو تقف على أساس متين من تقاليد تعود لقرون طويلة وهذا يمنحها ثقة تدفعها للنظر للأمام وتكسيها روح المغامرة، والواقع أن هذا جزء من ثقافة كيوتو عموماً وثقافتها في مجال الحلويات لا تختلف عن ذلك.





الشيكلاتة والبونبون (الساكار) مرصوفة بنظام على الأرفف، هنا نجد السلع الجديدة المحبوبة موضوعة على الأرفف بكافة المستويات بينما نجد السلع التي تحتوي على جوائز للأطفال موجودة على الأرفف السفلى وتلك هي القاعدة الأساسية لعرض الحلوى في متاجر الكومبيني.

## تشكيلة هائلة من الحلوى العادية وحتى أعجب العجائب

متاجر مفتوحة دائماً ومستعدة دوماً وموجودة في كل مكان حتى في المناطق السكنية وبدون أي متاجر مجاورة لها، إنها جزء أساسي في الحياة اليابانية. والحلوى والمسلات في اليابان موجودة في كل مكان ولكن ما نراه في متاجر الكومبيني فاق الجميع حيث تشغل فيها الحلوى ما يقرب من نصف أرفف متجر بحجم عادي.

وتنقسم الحلوى والمسلات المعروضة إلى ثلاث درجات، منتجات منتظمة، ومنتجات خاصة محدودة، ومنتجات جديدة. وتشمل المنتجات المنتظمة أكياس بطاطس الشيبس والشيكلاته وغيرها من الأشياء التي يعرفها الجميع وتتمتع بشعبية كبيرة عبر أجيال طويلة، أما المنتجات الخاصة المحدودة فهي منتجات تباع فقط لمدة محدودة أو في مناطق معينة دون غيرها، وكثير من تلك المنتجات ترتبط بموسم السنة أو تعكس مذاقاً محلياً من خلال طبق متخصص.



متاجر الكومبيني:

# جنة الحلوى والمسلات

يصعب جداً أن نتصور الحياة في اليابان بدون متاجر الكومبيني، إنها متاجر تفتح ٢٤ ساعة ليلاً ونهاراً وتجدها تقريباً في كل مكان، وفيها تشكيلة كبيرة من المأكولات بمذاق رائع من بينها عالم عجيب من الحلوى والمسلات.

تصوير: ناتوري كازوهيسا بالتعاون مع: شركة مينني ستوب المحدودة وشركة لوسونز المحدودة.



متاجر الكومبيني: هي جزء من الحياة اليومية في اليابان وتباع فيها تشكيلات كبيرة من الحلوى والمسلات من السلع المنتظمة مثل البطاطس شيبس إلى الجاتوه الذي تجده عادة في المخازن المتخصصة.



حلوى الكومبيني هي المكتسبة في الوقت الحالي فلا عجب إذن أن يكون مذاقها رائعاً ولا ينقصها أي شيء.



- ١- «برميام رول كيك» كان له الفضل الأساسي في إطلاق صيغة حلوى الكومبيني، (لوسون)
- ٢- «أنكوييا دورا-ياكي» هي حلوى لينة مثل الجاتوه وبداخلها معجون الفول. (لوسون)
- ٣- «كريم شيراتاما زنزاي كوري» هي حلوى عبارة عن كرات دانجو مثجلة مغطاة بمعجون الفول. (ميني ستوب)
- ٤- «أنكوييا أو-هاجي» هي كعكات من الأرز (موتشي) مغطاة بمعجون الفول. (لوسون)
- ٥- «ديلكس بارفي» من جاتوه الجبن الطازج. (ميني ستوب)

\* بعض السلع المصورة هنا قد تكون اختفت نهائياً من الأسواق.

# اصنع بنفسك وتذوق بلسانك: تمتع بتجربة الحلوى اليابانية

أضف هذا البند لجدول رحلتك في اليابان: صنع بعض الحلوى والمسليات اليابانية. يمكنك أن تجرب ذلك بنفسك لو زرت بعض المحلات العريقة والأماكن المعروفة التي تتيح لك هذه التجربة.

## جرب صنع الحلوى اليابانية يدوياً

قد يكون من الصعب عليك أن تصنع واجاشي (حلويات على الطريقة اليابانية) دون أن تتلقى بعض الإرشادات ولحسن الحظ أن مدينة كيوتو بها متاجر كثيرة محترمة وعريقة القدم ولها ثقافتها الخاصة في صنع حلوى واجاشي، وهناك إقبال متزايد من الناس وبالذات الشابات على تجربة هذا الفن التقليدي القديم.

تصوير: تاكاهاشي هيتومي بالتعاون مع: كانشوندو

اصنع كرة صغيرة من معجون الفول ثم قم بتغطيتها بنوع آخر من معجون الفول المهروس المصفى والملون، والواقع أن صنع الأشكال الجميلة التي نراها هنا ليس هيناً.



هذه حلوى واجاشي جميلة ومغرية يذكرنا شكلها بالطبيعة في موسم الخريف مثل ورقة شجرة حمراء اللون أو ثمرة كاكي، والآن أصبحت جاهزة للأكل.



كانشوندو هو متجر لحلوى واجاشي في كيوتو ترجع جذوره إلى حوالي ١٥٠ سنة مضت، وهو يعقد دروساً حول صنع الحلوى التقليدية بصفة يومية تقريباً. يمكنك بسهولة الانضمام لأحد الفصول بأن تحجز مقدماً، وتوجد إرشادات العمل مكتوبة بالإنجليزية والكورية والصينية.

للمزيد من المعلومات يرجى الاتصال بمتجر كانشوندو: <http://www.kanshundo.co.jp/museum/make/annai.htm>

## عجائب الحلوى والمسليات تنتظر من يكتشفها تحت محطة طوكيو

يأتي إلى مدينة طوكيو أعداد ضخمة من الناس من كافة أنحاء اليابان ومن كل العالم ومحطة طوكيو هي مدخلهم إلى المدينة. وأسفل المحطة توجد «طوكيو أوكاشي لاند» أو أرض الحلوى اليابانية، وهي عبارة عن مجمع من المحلات المستخدمة كصالات عرض لكبار منتجي الحلويات، تعال هنا لتتذوق الحلوى الطازجة من يد صانعيها وتشترى أنواعاً لا تجدها في مكان آخر. هنا تجد المسليات التي يعشقها اليابانيون على كل شكل وصورة وكلها أشياء ممتعة.

بالتعاون مع: شركة تطوير محطة طوكيو، المحدودة

متجر آخر تحت محطة طوكيو هو «كالي» الذي تديره شركة كالي، جرب هنا أن تأكل بطاطس شيبس مرفوعة من المقلدة مباشرة. بونبون (سكاكر) هاي-تسو له ملمس يشبه اللادن (اللبان) ويقوم متجر موريناجا من حين لآخر بعرض لكيفية تشكيل البونبون وعمل أشكال ممتعة منه بالتمديد والضغط.



يحمل متجر مصنع حلويات إيزاكي جليكو اسم مطبخ جليكو-يا وهو اسم مناسب جداً فالمتجر به مطبخ خاص وبيع حلوى مصنوعة لتوها، وأحد الأنواع الموجودة بصفة دائمة هو لوز مغطى بالشيكولاتة يتم تحويله لشيء رائع بفضل رشه بمسحوق الكاكاو. (الصورة في الأعلى يساراً).



للمزيد من المعلومات يرجى الاتصال بطوكيو أوكاشي لاند: <http://www.tokyoeki-1bangai.co.jp/street/okashi>



# أساكوسا وموكوجيما

التجوال وتناول الحلوى في طوكيو القديمة

تصوير: إيتو تشيهارو خريطة: أوجورو كنجي

التجوال

في اليابان

٣

السير لمدة ١٠ دقائق من محطة أوشيماجي يحملك إلى جسر جيكن-ياشي فوق نهر كيتا-جيكن-جاوا وهو يمثل بقعة ممتازة يمكنك منها مشاهدة صورة برج سكاي تري العكوسة في النهر (ساكاسا باللغة اليابانية).



في الأعلى يساراً: هذا جيلي يوكان تفوح منه بقوة رائحة البطاطا. (من صنع شركة فوناوا هونتن، المحدودة) في اليمين: تأتي الكعكات الأسفنجية «نينجيو-ياكي» في أشكال مثل المعبد البرجي أو طيور الحمام وغير ذلك. (من صنع كيورا-يا هونتن)



١. سوق ناكاميسي المزدهم دائماً بالناس، هنا يوجد حوالي ٩٠ متجر على الصفيين، ويقتصر المشي على المشاة دون السيارات.
٢. يزرن الصباح المتدلي تحت بوابة كاميناري-مون ٧٠٠ كيلوجرام ويبلغ ارتفاعه ٣,٩ متراً وقطره ٣,٢ متراً.
٣. القاعة الرئيسية في معبد سنسو-جي مخصصة للإله كانزيون-بوساتسو وهو بوذا الرحمة والتعاطف.
٤. عمود البخور الموجودة أمام القاعة الرئيسية هي نقطة جذب دائمة للزوار، وطبقاً للتقاليد القديمة فإنك لو دفعت الدخان نحو أي جزء مصاب أو مؤلم من جسدك فإنه يتماثل للشفاء.

وتشتهر الحلوى التقليدية في طوكيو بأنها بسيطة ومتواضعة ولكنها مشبعة. وأبرز معالم حي أساكسا على الإطلاق هو بوابة كاميناري-مون التي تحرس معبد سنسو-جي، عبر البوابة فتجد نفسك في سوق ناكاميسي وهو ممشى طويل تصطف على جانبيه محلات كثيرة ويؤدي في نهايته إلى المعبد. هذا السوق يحتفظ بالناس منذ عصر إيدو فهو واحد من أقدم المناطق التجارية في اليابان، هنا تجد مشغولات يدوية وهدايا تذكارية للبيع إلى جانب أنواع كثيرة من الحلوى والمسلات التي تخصص السوق في عملها، ومن بينها «إيمو-يوكان» وهي حلوى بسيطة

«طوكيو سكاي تري» هو حالياً أطول برج من نوعه في العالم ويقف منتصباً بين منطقتي أساكوسا وموكوجيما وهما من أفضل البقع السياحية في طوكيو، وقد ازدادت شعبية المنطقتين بدرجة لم تحدث من قبل منذ افتتاح البرج في شهر مايو عام ٢٠١٢، وتقع المنطقتان على ضفتين متقابلتين من نهر سوميدا. وتتيح لك المنطقة تجربة الأطعمة التي كان يأكلها عامة الشعب الذين حددوا بثقافتهم معالم عصر إيدو القديم (١٦٠٣-١٨٦٧)، كان هذا في زمن تركزت فيه الحياة السياسية في اليابان حول المدينة الكبيرة التي تحمل الآن اسم طوكيو، هذا



حافلة مائية تحمل السياح عبر نهر سوميدا حتى خليج طوكيو الذي يبعد ٤٠ دقيقة.



من شجرة الكرز)، وكرات دانجو الملونة وهي أمثلة بسيطة للحلوى الممتعة التي تباع هنا في متاجر عريقة ذات تاريخ طويل. وإذا سرت أكثر فسوف تصل إلى معبد كاميدو تتجبن وهناك يمكنك أن تجرب «كوزو-موتشي» (كعك مطهي على البخار مصنوع من القمح المتخمر) وهي حلوى شبه شفافة من قطع صغيرة لها مذاق منعش وملمس لين يجعلك تستمتع بقضيمها. وبعد هذه التجربة الممتعة في مدينة الحلوى بطوكيو قد ترغب في العودة إلى النهر وركوب الحافلة المائية من أكاساكا إلى خليج طوكيو وهي رحلة ممتعة تستغرق ٤٠ دقيقة وفيها تمر الحافلة المائية تحت جسور عديدة.

حلوى «كاميناري-أوكوشي»، ستعجبك كثيراً قرمشة البسكويت وطعمه الحلو اللذيذ، وهو عبارة عن أرز مطهي على البخار يتم تحميصه ثم لصق حبات الأرز معاً بشراب حلو مكثف من البونبون. خذ إحدى العلب المصممة خصيصاً لهذه الحلوى وضعها فيها فتحصل على هدية تذكارية من هذا المكان، إنها فكرة رائعة. بعد أن تنتهي من مغامرتك مع الحلويات تجذب زحام سوق ناكاميسي واتجه بدلاً من ذلك نحو نهر سوميدا حيث يسيطر برج سكاي تري على السماء من فوقك. وعلى الجانب الآخر من النهر يقع حي موكوجيما وفيه ينتظر لك العديد من الحلوى الشهيرة الأخرى. «ساكورا موتشي» (كعكة أرز حلوة ملفوفة في ورقة

أقصى اليمين: تجربة عملية في صنع حلوى كاميناري-أوكوشي بشركة توكي-وادو كاميناري-أوكوشي هونيوالمحدودة، وقد نشأت الشركة منذ ٢٥٠ سنة. طريقة العمل: امزج الشراب النشوي مع السكر وأضف الفول السوداني ثم اترك المزيج على نار هادئة. قم بطهي الأرز على البخار وجففه ثم اهرسه وقم بتحميمه. بعد ذلك أضف الأرز إلى الشراب المتروك على النار ثم ضع المزيج النهائي في قالب. اقطع الحلوى إلى قطع مناسبة للأكل وقدمها. في الوسط والأسفل: صور تبين المواد المستخدمة في عمل كاميناري-أوكوشي والشكل النهائي للحلوى.



مصنوعة من معجون بطاطا مجمد ومطهو على البخار و «نينجيو-ياكي» وهي كعكات أسفنجية على أشكال متنوعة كالمعبد البرجي بأدواره الخمسة وطيور الحمام التي نراها قرب المعبد، وكذلك «بسكويت سمبي» وهو مصنوع من دقيق الأرز ومخبوز مع إضافة قليل من صلصة الصويا إليه لإعطائه نكهة لذيذة. بعد أن تسير عبر السوق ستجد نظرك منجذباً نحو المعبد البرجي إلى يسارك قبل أن تدخل المنطقة الداخلية للمعبد الرئيسي، وترى أمامك مباشرة المبنى الذي يتعبد فيه الناس ويدعون الرب في صلاة سريعة، ولعلك بعد ذلك ترغب في السير نحو منصة الحلوى الموجودة خلف المعبد البرجي وهي تشتهر ببيع



هنا في متجر إيتشييان-يا يصنع الطهلاء المحترفون بسكويت سمبي القرمش ويقدمونه للزبائن من الشواية مباشرة.



#### كيفية الوصول

من مطار ناريتا الدولي، استقل قطار ناريتا سكاي أكسس اكسبريس (حوالي ساعة) ثم حافلة ليموزين (حوالي ١٢٠ دقيقة).

#### للمزيد من المعلومات

الموقع الإلكتروني للسياحة في أساكوسا (بحوالي ٨٠ لغة منها العربية والصينية والإنجليزية والفرنسية والألمانية والكورية والروسية والأسبانية). <http://asakusa-kankou.com/> موقع سوميدا كانكو (بالإنجليزية والصينية والكورية) <http://visit-sumida.jp/>

- |                      |                           |
|----------------------|---------------------------|
| ١ طوكيو سكاي تري     | ٨ كاميناري جوروجورو تشايا |
| ٢ جسر جيكن-هاشي      | ٩ تشوميجي ساكورا موتشي    |
| ٣ بوابة كاميناري-مون | ١٠ كوتوتوي دانجو          |
| ٤ سوق ناكاميسي       | ١١ فوناباشي-يا            |
| ٥ إيتشييان-يا        | ١٢ مرفأ أساكوسا           |
| ٦ فوناوا             | ١٣ سويجو-باسو             |
| ٧ كيمورا-يا هونتن    | ١٤ (للحافلة المائية)      |
| ٨ معبد سينسو-جي      |                           |



الجو في هذا المطعم مريح جداً وكعكات كوزو-موتشي لها مذاق تنفرد به عما عداها، وهو مذاق ازداد تميزه بإضافة رشات من دقيق فول الصويا المحمص ودبس السكر الأسود. (من صنع فونا باشي-يا كاميدو تتجبن-مانه هونتن)



في اليمين: عندما وصلت حلوى تشومي جي ساكورا-موتشي إلى اليابان للمرة الأولى تم تجميع أوراق شجر الكرز الموجود على ضفتي نهر سوميدا في حي أساكوسا، وبعد غسل الأوراق جيداً تم تخليلها في الملح ثم وضعها حول كعكات الأرز الملونة المحشوة بمعجون الفول.

في الأعلى: تأتي كرات كوتوتوي دانجو المغطاة بمعجون الفول في ثلاثة أنواع مختلفة من النكهات: فول أذنوكي الأحمر، فاصوليا بيضاء، ميسو بني اللون







## الشاي الأخضر

تصوير: إيتو تشيهارو بالتعاون مع: شركة ووجاشي- ميتشا، المحدودة

ليبرد حتى تصل درجة حرارته إلى حوالي ٨٠ درجة مئوية ثم اسكبه فوق الشاي، هذه الطريقة تبرز النكهة والمذاق اللذيذ أكثر وأكثر. الكوب الأول يتفوق في النكهة والكوب الثاني يتفوق في الطعم، أما الثالث وما يليه فيفتح أوراق الشاي فيزداد طعمها قوة، وهذا التغير الطفيف في طعم الشاي كوبا وراء كوب يزيد من استمتاعنا به. هناك أيضاً طريقة أخرى: ضع أوراق الشاي في الماء في إناء أو زجاجة كبيرة (الصورة في الخلف يساراً)، الشاي المثلج المصنوع بهذه الطريقة ينعش الروح في أيام الصيف الحارة. ويتوفر أيضاً شاي أخضر في أكياس سهلة الاستعمال مما يجعلها هدية تذكارية مثالية من اليابان.

في اليابان يعتبر الشاي الأخضر جزءاً من الحياة اليومية، وقد بلغ من شيوع تناول الحلوى مع الشاي في اليابان أن هناك تعبير ياباني معروف هو «أوتشا-أوكي» (معناه الحرفي تناول الشاي) وهذا التعبير يشمل معنى «إبراز نكهة الشاي بقطعة من الحلوى» فالمذاق اللاذع للمتعة للشاي يتلاءم تماماً مع أكلة بالسكر أو الملح وهذا أيضاً يمنح الفم شعوراً بالانتعاش. ضع أوراق من الشاي الأخضر في إبريق الشاي واسكب فوقه كمية كافية من الماء الساخن بمقدار كوب واحد، بعد ذلك عاود سكب نفس الكمية من الماء الساخن من أجل كل شخص تقدم إليه الشاي. هذا هو الشكل الأساسي لتقديم الشاي: اغل الماء ثم اتركه

نيبونيك

وزارة الخارجية اليابانية  
كاسوميغاسيكي ٢-١، تشيودا-كو، طوكيو ١٠٠-٨٩١٩، اليابان  
(الموقع الرسمي للوزارة) <http://www.mofa.go.jp/>  
(موقع يقدم معلومات عن اليابان) <http://web-japan.org/>

2014 no.12

にほんか  
(アラビア語版)