

نيبونيكاً

نافذة على
اليابان

no.

28

にかほに



طوكيو: أجمل تجربة لإشباع الذواقين

خصائص متميزة



نيبونيكاً *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 نيبونيكاً مستمد من كلمة نيبون «Nippon» ومعناها «اليابان» باللغة اليابانية.

خصائص متميزة

طوكيو:

أجمل تجربة لإشباع الذواقين

٤ أطباق يابانية لكل موسم

٦ الطعام الياباني التقليدي عبر العصور

١٠ مهارات متوارثة من عصر إيدو القديم

١٣ تنوع غذائي عجيب من انتاج طوكيو

١٤ تمتع بمذاق طوكيو في يوم واحد

١٨ أوكوبو: ملتحق الأطعمة الأسبوعية:

٢٠ منتجات محلية للاستهلاك المحلي في غينزا

٢٢ ثقافة الخبز الفريدة في طوكيو

٢٤ التجوال في اليابان

وينو

٢٨ هدايا تذكارية يابانية

اكسسوار على شكل أطعمة

كومورو ميتسوهيرو صاحب مطعم «كايسكي كومورو» وهو مطعم فاخر للطعام التقليدي الياباني في حي كاغورازاكا بالعاصمة طوكيو، نراه هنا وهو يعتني بالفطر من نوع «ماتسوناكى». تعبير «كايسكي» يشير إلى نوعين من أساليب الطعام الياباني: النوع البسيط المنبثق من روح حفلات الشاي، والوجبة «الوليمة» التي انتعشت في عصر إيدو (١٦٠٣ - ١٨٦٨)، وقد تلاقى النوعان عبر القرون حتى وصلوا إلى وقتنا الحاضر.

صورة الغلاف: أطباق المشهيات في مطعم كايسكي كومورو رائعة الجمال وتعكس عناية فائقة بالتفاصيل مع استخدام وفرة طازجة من الأطعمة البحرية والخضروات الجبلية.

خصائص متميزة:

طوكيو: أجمل تجربة لإشباع الذواقين

تعتبر طوكيو واحدة من أبرز مدن العالم الممتلئة بأطايب الطعام. جرب ليوم واحد على الأقل أن تستمتع بالتنوع المبهر للأطعمة هنا، ستجد كل شئ من أطباق يابانية جميلة الشكل تقدمها مطاعم فاخرة للطعام التقليدي الياباني إلى أطباق تجدها في مطاعم السوشي العادية.



شرائح ساشيمي نقي من الجمبري والسمكة الصفراء من خليج طوكيو مرتبة هنا على شكل المروحة المستخدمة في الرقصات التقليدية في خلال حفلات تأمل زهور الكرز. يحمل الطبق رسم عشب الأرض وقد تساقطت فوقه زهور الكرز لتكتمل بذلك صورة الربيع وأجوائه.

الربيع

أرز مطبوخ مع فطر «مايتاكي» الذي تم حصاده من جبال توهوكو في موسم حصاد الخريف ومنثور عليه بطارخ سمك السلمون المتبل بصلصة الصويا ونكهة نبات «ميتسوباء».

الخريف



الصيف

سمك الثعالب الذي يكون أكثر دهنًا في موسم الصيف يتم سلقه ثم وضعه بسرعة في ماء مقلج، ويتم تقديم الثعالب في وعاء عميق به حساء من عشب البحر ويخفف بشرية على شكل نجمة عن فاكهة «يوزو» الحمضية الخضراء التي تخلق مع الكعاب النارية المرسومة على الغطاء صورة من سماء ليلي الصيف في اليابان.

يعتبر لحم سرطان الثلوج من أحب أطعمة الشتاء ويتم سلقه ثم إعادته إلى داخل الصدفة قبل تقديمه في طبق جميل على شكل ورقة شجر، ويخفف الطبق بالخيار ونوعين من زهور الكريزانتيم الصالحة للأكل في منظر حيوي جميل.

(جميع الأطباق الأربعة من إعداد مطعم كابسيكي كومورو)

الشتاء



الطعام الياباني التقليدي عبر العصور

بدأ عامة اليابانيين يستمتعون بلذة الطعام وتنوعه منذ عصر إيدو (١٦٠٣ – ١٨٦٨) حيث ظهرت مطاعم متنوعة وأصبح المطبخ الياباني أرقى مما كان عليه من قبل، ومن ذلك الحين نشأ الأساس الذي قامت عليه ثقافة المطبخ المزدهرة كما نراها الآن في طوكيو الحديثة.

مقتطفات من حديث مع هاراد نوبوو. تصوير: أوياما يوهي (ص ٢-٦) الصور: بيكستا



هذا سوق للأسماك مفعم بالنشاط كان يوجد بجوار النهر في حي نيهونباشي في أواخر عصر إيدو. هنا يظهر الناس حاملين سمك الدنيس والأخطبوط وأذن البحر. (أوتاغاوا كونياسو، نيهونباشي أونيشي هانتي زو) («من مقتنيات سوق السمك في نيهونباشي») (صورة جزئية)

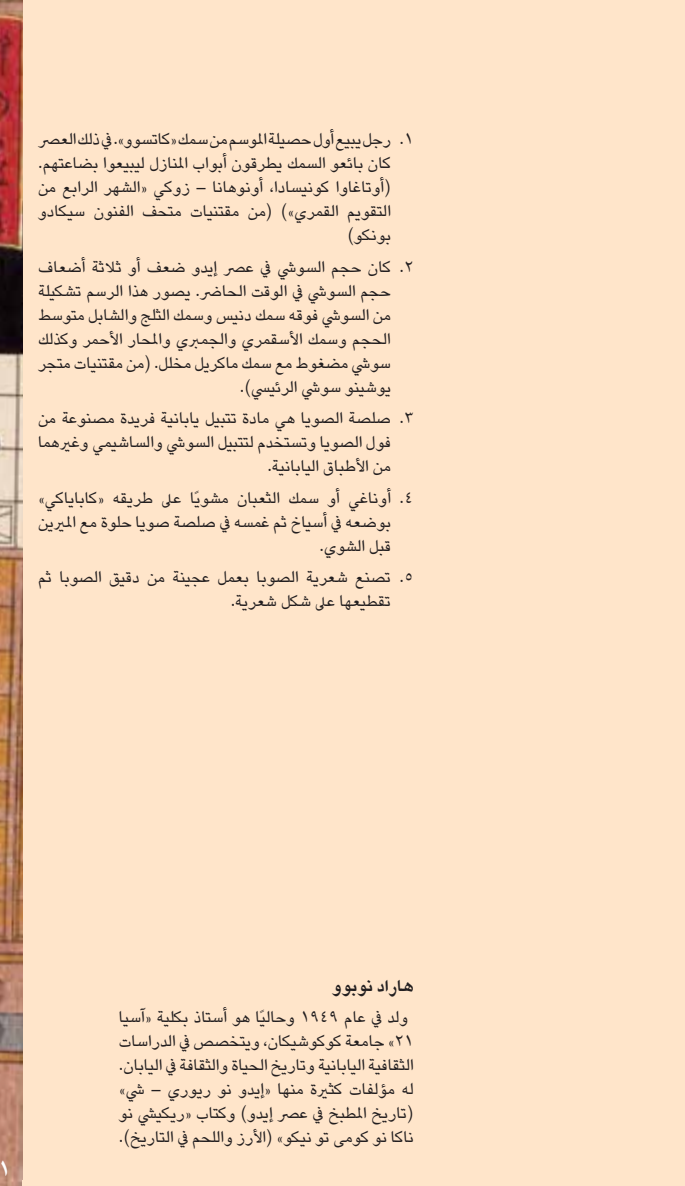


للتخمير وهي إضافة الخل ومادة تثبيل متخمرة إلى الأرز، وأصبح وضع شرائح السمك النيئ فوق هذا الأرز بالخل هو بداية ظهور السوشي على الشكل الذي نعرفه اليوم، ولأن تكنولوجيا التبريد لم تكن معروفة في عصر إيدو لذلك كان الطباخون يعالجون السمك بالخل ويحفظونه في صلصة الصويا وغير ذلك لكي يحافظون على السمك طازجًا وبطعم جيد، كما وجدوا وسائل لإزالة الرائحة الكريهة للسمك باستخدام توابل مثل الواسابي والزنجبيل. ويتناول اليابانيون سمك الثعبان النهري «أوناغي» منذ قديم العصور ولكن طريقة التحضير المسماة «كاباياكي» ترجع لأواخر عصر إيدو وفيها نضع السمكة في مزيج حلو يحتوي على صلصة الصويا والميرين وبعد ذلك نشويها، قبل ذلك الوقت كانت سمكة الثعبان توضع في عصا الشي كاملة ويتم شيها. أما في طريقة كاباياكي فقد أصبح إعداد السمكة في حد ذاته نوعًا من الفن، هنا يتم فتح السمكة تمامًا ثم سلقها على البخار قبل أن توضع في الصلصة الحلوة ثم تشوى بعد ذلك.

الوجبات «كايسيكي» تنعكس الآن في المطاعم والفنادق الفخمة من الطراز الياباني القديم. أدى تدفق المنتجات الإقليمية والتوسع في ثقافة الطعام إلى ظهور الأطعمة الأربعة الأساسية في المطبخ الياباني وهي السوشي والأوناغي والتمبورا والصوبا، «أوناغي» هو سمك الثعبان النهري مشويًا مع صلصة «كاباياكي» الحلوة. «تمبورا» هي خضروات وأطعمة بحرية مقلية بعد تغطيتها بعجينة من الدقيق. «صوبا» هي شعرية مصنوعة من دقيق نبات الصويا. وهناك عامل آخر ساهم في ميلاد هذه الأطعمة وهو الانتشار الكبير للتبيلات المتخمرة مثل صلصة الصويا والخل والميرين وهو خمر حلو من الأرز يستخدم في الطبخ. فعلى سبيل المثال نجد أن الطبق الأصلي الذي اشتق منه السوشي هو طبق اسمه «ناريزوشي» وهو عبارة عن طعام محفوظ من سمك يتم تخميره مع الملح والأرز. وقد توصل اليابانيون في عصر إيدو إلى فكرة لتقليل الزمن الضروري

يفوق عدد سكانها المليون نسمة، واكتظت المدينة بنبلاء المحاربين أو الساموراي والموظفين والتجار القادمين من مناطق بعيدة والعاملين اليوميين وأصبح هناك حاجة شديدة لأماكن تناول الطعام حيث كان أغلب الوافدين رجال قدموا بمفردهم. في البداية أشبعوا جوعهم أمام منصات الطعام المتنقلة التي أصبح لها شعبية كبيرة كمكان لتناول وجبة طعام سريعة، وبعد ذلك تحولت المنصات إلى مطاعم صغيرة وبارات من طراز «إيزاكايا» للطعام والشراب وتدرجياً انتشرت المطاعم في كل شوارع المدينة. وسرعان ما شهدت العاصمة بعد ذلك مطاعم راقية يرتادها أغنياء المدينة وأصبحت تلك المطاعم أماكن للجمع والاحتكاك بين الناس وقراءة أشعار الهايكو وغير ذلك من الفعاليات الثقافية، وفيها يعد الطباخون المهرة وجبات كايسيكي التقليدية بأطباقها المتعددة والتي كانت في صورة أبسط قليلاً من «هونزين-ريوري» أو المآدب الفخمة والطقوس التي يتمتع بها النبلاء في منازلهم، وهذه

ازدهرت الثقافة الفريدة للمطبخ الياباني خلال عصر إيدو وتميزت باستخدام المكونات الطازجة تبعًا لكل موسم والمراعاة الفائقة للتوازن الغذائي مع الاهتمام الشديد بترتيب الطبق وشكله الجمالي، وأدى الاستقرار السياسي والسلام الدائم عبر حكومات الشوغون وهي الحكومات العسكرية لأسرة توكوغاوا إلى تطور كبير وواسع النطاق في تخطيط المدن وتكوين شبكة توزيع واسعة من الطرق البرية والبحرية، ونتيجة لذلك كانت المنتجات الخاصة بكل إقليم في القطر تصل إلى مقر حكومة الشوغون وهي مدينة إيدو (طوكيو حاليًا)، وتشير الشواهد التاريخية إلى أن منطقة نيهونباشي على وجه الخصوص وهي نقطة بداية الطرق الرئيسية وأيضًا محطة وصول الشحنات البحرية في ذلك الوقت قد ازدهرت كمركز لتجارة البضائع المختلفة وامتلات بأسواق السمك المكتظة بالناس على ضفاف الأنهار. وإلى جانب تدفق السلع المتنوعة على مدينة إيدو توافدت عليها أيضًا أعداد ضخمة من البشر وتحولت في النصف الأول من القرن الثامن عشر إلى مدينة كبيرة



سلق السمكة على البخار يساعد على تساقط الدهن الزائد ويعطي اللحم السمكة نعومة وتماسك جميل في نفس الوقت.

وقد اكتسبت التمبورا أيضًا شعبية كبيرة بين العامة في أواخر عصر إيدو أما شعبية الصوبا فقد أصبحت غذاء أساسي بينهم قبل ذلك بفترة قليلة، وشاع تقديمهما في أغلب الأحيان مع حساء لذيذ من عشب البحر وصلصة الصويا والميرين، ومن المعتقد أن هذا الحساء ساهم في انتشارهما.

جزء من العوامل التاريخية لميلاد وانتشار تلك الأطباق الجديدة هو ازدهار ثقافة الطباعة في عصر إيدو، فقبل ذلك كانت المعارف والمعلومات تنتقل شفويًا

أو بكتابة ملاحظات يدوية أو يتم الاحتفاظ بها سرًا، ولكن عصر إيدو عرف الطباعة وتم طبع كتب طبخ عملية كثيرة في أوائل ذلك العصر مما حفظ بطريقة منظمة المعارف والتقنيات الخاصة بالطعام وكان لهذا دور كبير في الإقبال عليها.

ونلاحظ أن أهل مدينة إيدو في ذلك العصر (إيدوكو باليابانية) لم يكونوا وحدهم من استمتعوا بأطياب الطعام اللذيذ ففي عام ١٨٢٤ صدر في أوساكا كتاب إرشادي بعنوان «إيدو كايمونو هيتوري أناي» يقدم المتاجر والمطاعم الشهيرة في مدينة إيدو لمساعدة زوار المدينة من مناطق اليابان المختلفة على التمتع بطعام المدينة اللذيذ.

هناك عادة يابانية تبين بوضوح غرام أهل إيدو بالطعام اللذيذ، هنا نذكر أن اليابانيين بطبيعتهم يتشوقون دائمًا لتذوق الطعم الطازج لأي غذاء في أول موسمه إلا أنه في أواخر عصر إيدو وصلت رغبة الناس المحمومة في شراء سمك البينيت (كاتسوو باليابانية) إلى ذروتها، وهي سمكة يرتبط طعمها اللذيذ ببداية الصيف وقد أدى التنافس على شرائها في بداية كل صيف بالتحديد إلى ارتفاع سعرها حتى حدود فائقة مما خلق ظاهرة اجتماعية انعكست في مثل ياباني شائع يقول «إذا لم تكن غالية الثمن فهي ليست بينيت». ونتيجة لذلك نجد أن حتى الأفراد الذين لا تسمح دخولهم بشراء هذه السمكة الفاخرة كانوا يحرصون

على شرائها بشدة على سبيل الفخر والمباهاة.

إن ثقافة المطبخ والاستمتاع بالطعام قد ازدهرت في عصر إيدو وكان العامة هم أبرز قوتها المحركة وامتدت عبر العصور حتى عصرنا الحالي في طوكيو الحديثة، ولا زالت إلى يومنا هذا بنفس الحيوية ونفس الإثارة التي تبعث على ابتكارات جديدة وأفكار جديدة في كل يوم.



١. تتميز حلوى السكاكر من فن أميزايكو بأشكالها الكثيرة والمتنوعة من أشكال حقيقية مثل البجعة أو النمر أو الأرنب إلى أشكال خيالية مثل الحصان المجنح الشفاف.
٢. طريقة عمل بجعة يابانية. توضع فوق عصا خشبية كتلة كروية ساخنة من حلوى السكاكر ويبدأ الفنان في مدّها بأصابعه ثم يستخدم المقص الياباني لعمل الأجنحة.
٣. لتلوين الحلوى يستخدم الفنان عادةً ألوان الأطعمة.

هناك مهارات عديدة متوارثة منذ عصر إيدو (١٦٠٣ – ١٨٦٨) لا زالت موجودة في طوكيو حتى اليوم.

هذا المقال يقدم لنا طاهيًا شابًا وفنانة حرفية جلب كل منهما في مجاله نسمة هواء منعشة بينما حافظوا على

التقاليد القديمة حية سليمة.

تصوير: ماتسومور تاكاهيرو

مهارات متوارثة من عصر إيدو القديم

- ١- طبق يضم ثلاث أنواع من التمبورا: جمبري وكيسو (نوع من السمك) وكاكيافى. كاكيافى هو تمبورا من مزيج من المواد مثل الجمبري الصغير والخبز والمحار تغمس في عجينة التمبورا شبه السائلة ثم تحمر تحميرًا غزيرًا.
- ٢- مكات من وحدات الجمبري وغيرها يتم تحميرها في اليوم الواحد.
- ٣- يستخدم إناء ضخّم من النحاس لضمان الحفاظ على درجة حرارة عالية.

طباخ التمبورا الذي يحافظ على مذاق عشقه العامة في عصر إيدو

سانسادا هو أقدم مطعم للتمبورا في اليابان وقد تأسس في عام ١٨٣٧ في حي أساكسا القديم بقلب طوكيو، والتمبورا هي طبق ياباني قديم عبارة عن خضروات وفواكه البحر يتم غمسها في عجينة شبه سائلة من الدقيق مع الماء والبيض ثم تحميرها في زيت غزير، وتؤكل التمبورا عادةً مع صلصة غمس خفيفة مكونة من حساء «داشي» زكي النكهة مع صلصة صويا وأمتع ما في التمبورا هو قوامها المقرمش.

يقول الشيف سوزوكي شون وهو مدير مطعم سانسادا أن «التمبورا على طريقة عصر إيدو تتميز بغطاء صلب من العجينة شبه السائلة المحمرة»، والواقع أن التمبورا التي يشتهر بها المطعم لذيدة ومشبعة، تمامًا كتلك التي عشقها العامة في عصر إيدو. تتحكم درجة حرارة الجو ونسبة الرطوبة في قرمشة التمبورا لذلك نجد أن نسبة المواد في العجينة شبه السائلة غير ثابتة لأن الشيف بمهاراته الخاصة يمكنه أن يحدد أفضل نسبة وأفضل سمك للعجينة في يوم معين تبعًا للجو. إلى جانب سعى الشيف سوزوكي للحفاظ على المذاق والنكهة القديمة فهو أيضًا يتطلع لابتكار أنواع جديدة من التمبورا باستخدام مواد جديدة مثل الأفوكادو والجويا وهي نوع من الطعم من الكوسة. إن القدرة على المحافظة على التراث القديم والاستعداد في نفس الوقت لتقبل الجديد والمبتكر هو أحد الأسباب التي تجعل مطعم سانسادا مكانًا لا زال يحبه الناس بعد كل هذه السنين.

كان عمر سوزوكي لا يتجاوز الخامسة عشر عندما بدأ تدريبه في مطعم سانسادا.



فنانة حرفية تقدم عرضًا جميلًا بالسكاكر

تشير أصابع التاريخ إلى الباعة الجائلين في شوارع مدينة إيدو (طوكيو حاليًا) باعتبارهم أصل الفنانين الحرفيين الذين ينحتون الأشكال الجميلة من حلوى السكاكر. هذا الفن الذي يبدأ بكتلة هلامية من السكاكر اللينة يحولها الحرفي إلى أشكال متقنة هو فن تشكيلي جميل لا زال يبهز الكثيرين، والمادة الأساسية هنا هي «ميزوأمى» (معناها سكاكر مائية) هي مادة تحلية تستخدم في اليابان من قديم الزمان ورغم أنها شفافة اللون إلا أنها عندما تنصهر تحت درجة حرارة عالية ويتم تشكيلها مع دفع الهواء فيها فإنها تتحول إلى لون أبيض بلون اللبن ويلمع سطحها كالحرير.

تقول كاتو مايكو أن تلك الحلوى المنحوتة هي جميلة الشكل للغاية ولكن جاذبيتها الحقيقية تكمن في العرض نفسه الذي يستمتع الناس بمشاهدته. بمجرد أن تتصلب الحلوى لا يمكن إعادة تشكيلها لذلك لا يمكن للفنان أن يتوقف ليفكر في خطواته فحركة اليد بكفاءة وسرعة احترافية هي المهارات الحقيقية التي يتطلبها هذا الفن.

وترحب كاتو أيضًا بالابتكار والتجديد العصري في أشكالها المنحوتة من الحلوى من خلال إدخال تصميمات شبابية حيوية وأيضًا وصفات جديدة لتحسين مذاقها، والواقع أن الحلوى اليابانية القديمة ستواصل تطورها من خلال أعمال هذه الفنانة الحرفية.

تصقل كاتو مهاراتها في متجر أميزايكو يوشيهارا وهو أول متجر متخصص في حلوى السكاكر المنحوتة.



تنوع غذائي عجيب من انتاج طوكيو

تتكون طوكيو في مركزها من أحياء تجارية صاحبة تشع حيوية ولكن الواقع أن العاصمة أيضًا تشتهر بإنتاجها المتنوع من المحاصيل الزراعية والبحرية. يبرز هذا التنوع في المنتجات التي تختص بها العاصمة من الخضروات التي يعود تاريخها إلى عصر إيدو (القرن ١٧ - القرن ١٩) حتى الفاكهة التي تنمو في الجزر المتطرفة التابعة لطوكيو والتي تطل على المحيط الهادئ.

الصور: مؤسسة طوكيو للتنمية الزراعة والغابات والثروة السمكية- بيكستا

١٥ الطماطم

(مكان الإنتاج: بلدية أكرونو، بلدية هينو وغيرهما)

حيث أن اليابانيين يأكلون عادةً الطماطم دون طهي لذلك فأغلب الأنواع المزروعة هنا تتميز بقلّة الحموضة وحلاوة الطعم. تشتهر طوكيو كواحدة من الأقاليم المنتجة لماركة طماطم عالية الجودة تتميز بلذّة الطعم وارتفاع مستوى السكر.



٨ ٩ باشون-فروت

(مكان الإنتاج: قرية أوغاساوارا، بلدة هاتشيغو وغيرهما)

تتميز فاكهة الباشون-فروت بطعم حلو حامض يجعلها مناسبة تمامًا لعمل المربى وغير ذلك. أوغاساوارا هي قرية تنعم بجو دافئ طوال العام وتشتهر بأنها واحدة من الأماكن الرئيسية لزراعة الباشون-فروت في اليابان.



١٠ واسابي من أوكتاما

(مكان الإنتاج: بلدة أوكتاما)

الواسابي أو الفجل الحار الياباني هو واحد من أشهر التوابل اليابانية وله مذاق لاذع يجعله أمثل شيء لتتبيل السمك النيء (ساشيمي) والسوشي وشعرية الصوبا وكثير من الأطباق الأخرى. تشتهر منطقة أوكتاما تاريخيًا كأحد المراكز الكبيرة لإنتاج الواسابي وهي منطقة جبلية تتمتع بوفرة كبيرة من المياه الباردة النظيفة.



٢ دايفون من نيريما

(مكان الإنتاج: بلدية نيريما)

دايفون هو فجل عملاق ويستخدم جذره في الاطباق اليابانية التقليدية المطبوخة والمخللة، ويتميز دايفون نيريما بحجم أكبر من الأنواع الأخرى ويصل طول الرأس البيضاء إلى ٨٠ - ١٠٠ سم.



٢ ٣ ميوغا من واسيدا (زنجبيل ياباني)

(مكان الإنتاج : بلدية شينجوكو، بلدية نيريما)

يتميز بقوامه المقرمش ونكهته الطازجة، يستخدم للتتبيل ويستمد اسمه من قرية واسيدا التي تشتهر بإنتاج هذا النوع من الزنجبيل.

صور مهداة من: أوتاكي ميتشييغى



٢ زنجبيل يانكا

(مكان الإنتاج: بلدية أراكاوا)

زنجبيل يانكا هو زنجبيل ورقى بدأت زراعته خلال عصر إيدو، يؤكل عادةً جذره الناعم وساقه مع معجون اليمسو دون طهي. يتميز بنكهة حارة طازجة وهو مقرمش وخالي من الألياف الطويلة وهو من الأطعمة المحبوبة في فصل الصيف.



٥ كوماتسونا

(مكان الإنتاج: بلدية إيدوغاوا)

كوماتسونا هي نوع من الخضروات الورقية الغنية بالعناصر الغذائية مثل الفيتامينات والكاروتين والكالسيوم وتؤكل عادةً مسلوقة أو محمرة في قليل من الزيت. طبقًا لقصة قديمة أن أحد النبلاء الإقطاعيين من عصر إيدو وحكم الشوغون أعجبه مذاق هذه الأوراق عندما قدموها له في قرية كوماتسوغاوا (بلدية إيدوغاوا حاليًا) وأسماها «كوماتسونا» نسبة لاسم المنطقة.



٦ أناغو (ثعبان البحر)

(مكان الإنتاج: خليج طوكيو)

يشبه كثيرًا شكل ثعبان النهر، ويعيش الأناغو في المياه المالحة وإلى الآن يعد خليج اليابان هو المكان الرئيسي لاصطياده. يستخدم الأناغو في المطبخ الياباني المحلي في أطباق التيمبورا والسوشي والأطباق المطبوخة وغيرها.



٧ أصداف أساري

(مكان الإنتاج: ساحل خليج طوكيو)

يبلغ طول صدفة الأساري حوالي ٤ سم وهي غنية بالتورين وهو حامض أميني قادر على تخفيض ضغط الدم المرتفع. في عصر إيدو كان البحث عن الأساري تحت رمال شواطئ خليج طوكيو من أمتع الهوايات التي كان يحشدها عامة الشعب.

١ بلدة أوكتاما

١٠ بلدية أكرونو،
بلدية هينو، الخ

٢ بلدية نيريما

٣ بلدية نيريما

٢ بلدية أراكاوا

٤ بلدية شينجوكو

٧ ساحل خليج طوكيو

٦ خليج طوكيو

٨

جزر أوغاساوارا

٩

جزر إيزو

حقل من «أشيتابا» في جزيرة هاتشيغو-جيما.

تمتّع بمذاق طوكيو في يوم واحد

ماذا تريد أن تأكل في طوكيو؟ تشتهر العاصمة اليابانية بأنها مدينة تفيض بالطعام اللذيذ حيث تواصل تطورها بينما تقدم لزوارها ثقافة الطعام اليابانية الفريدة والمتكاملة بجوانبها المتعددة، ورغم صعوبة تناول كل عناصر هذه الثقافة عبر يوم واحد فلا زال باعترادنا ان بإمكانك أن تتمتع بتذوق «نكهات طوكيو» الرئيسية مع استنشاق عميق للجو الحيوي لأحياء العاصمة ومطاعمها في هذا الوقت القصير. اقرأ هنا هذا الاقتراح الذي يجعلك تتمتع بالعاصمة طوكيو على طريقة أهلها، ومن الفجر حتى منتصف الليل.

تصوير: أوساكا ساتوشي الصور: بيكستا



١. في الصباح ابدأ اليوم في مقهى كلاسيكي وتمتع بوجبة الإفطار واسعة الانتشار يسعها الرخيص جدًا والتي تشمل على القهوة وخبز التوست والبيض والسلطة.

٢. رغم الانتشار الكبير لسلاسل المطاعم الكبيرة فلا زال هناك الكثير من المطاعم الخاصة الصغيرة (٢٠١ مطعم سولاوي).



٥. منصات تناول شعبية الصوبا «على الواقف» هي منظر ياباني شائع في محطات القطار ونواصي الشوارع ومكان ممتاز لتناول الإفطار ولا يستغرق الأمر أكثر من خمس دقائق لالتهام طبق عميق من شعبية الصوبا الطازجة، وهنا أيضًا يمكن تناول شعبية الصوبا بالتعبيرا حيث يوضع فوق الصوبا جيميري (روبيان) مطهي على طريقة التعبيرا لتحصل على طبق شهي سريع ومغذي لإفطارك.

٦. أغلب محلات «الكوبيتشي» المفتوحة ٢٤ ساعة تشتمل على ماكينات أئوماتيكية كاملة لإعداد قهوة لذينة طازجة تقوم بطحن حبوب القهوة بعد أن يسجل الزبون الطلب فيحصل بذلك على قهوة فاخرة جدًا وبسعر رخيص للغاية.



٣. تقدم مطاعم العائلات والمطاعم اليابانية التقليدية من طراز «تشيكو-يا» الإفطار الياباني الكلاسيكي المكون من الأرز الياباني المطهو على البخار مع حساء ميسو وطبق رئيسي وأطباق جانبية.

٤. أونيجيري هو أشبه بأكلة سريعة تؤكل بدون استعمال أدوات المائدة وهي عبارة عن كرات من الأرز تصنع بتشكيل الأرز المطهو على البخار مع حشوه بخضروات مخللة أو غيرها. تتوافر كرات أونيجيري في محلات «الكوبيتشي» المفتوحة ٢٤ ساعة ولكنها تباع أيضًا في محلات خاصة تختار بعناية فائقة نوع الأرز ومواد الحشو ليصنعوا أونيجيري لذيذ له طعم خاص.



١. في الساعة الثالثة عصرًا تمتع في استرخاء بتناول الحلوى اليابانية مع الشاي الأخضر. متع عينيك أولاً بالشكل الرائع لقطعة الحلوى اليابانية من نوع «ناماغاشي» وهي أنواع من الحلوى الطازجة المصنوعة من مواد طبيعية تمامًا في شكل جمالي أنيق، هنا تعكس الحلوى شكل ولون شجرة الكرز المزدهرة، والآن تمتع بالطعم الجميل للحلوى الذي يتناسق تمامًا مع المذاق الحلو المر للشاي الأخضر. (متجر تورايا أكاساكا)



١. في الغذاء جرب تناول طعام غربي «يوشوكو» وهي الأطعمة الغربية المطهية بطريقة ترضي الذوق الياباني. «أوم – رابيس» هو أومليت عبارة عن طبقة رقيقة من البيض المخفوق المقلبي والملفوف حول أرز محمر متبل بصلصة الكاتشب، هذا الطبق من الأطعمة المفضلة لدى اليابانيين من كافة الأعمار.

٢. طبق «ستيك» – دون» عبارة عن أرز فوقه شريحة لحم محمرة في صلصة متبللة بطعم فول الصويا. أكلة ممتازة للغذاء من حيث الحجم وسهولة التناول. (٢٠١ مطعم كوروفوني – تي)

٣. مطاعم السوشي التي تدور فيها أطباق السوشي فوق حزام أمامك تتطور باستمرار بأفكار جديدة. في بعض هذه المطاعم تأتي الأطباق التي يطلبها الزبون على نموذج مصغر من قطار الشينكانسن الياباني. (مطعم كابا – سوشي)



٢، ٣ سمي، هو بسكويت ياباني مصنوع من الأرز الخالي من الجلوتين ويتم مسحه بصلصة الصويا ثم شيه بعد ذلك، وهو أكلة خفيفة يعشقها العامة في اليابان، ولا زال في طوكيو مركز المدينة القديم توجد كثير من محلات سمي المتخصصة وكذلك في المناطق التجارية في أنحاء المدينة. (متجر دايكوكويا)

٤، ٥ تاي ياك، هو نوع من الكيك يشبه في شكله سمكة البلطي (تاي باليابانية) تؤكل ساخنة من الفرن مباشرة وتكون محشوة بمعجون الفاصوليا الحمراء المحلى بالسكر. (متجر نيزو – نو تاي ياك)

٦، ٧ الشوكولاتة بنكهة الماتشا هي من الهدايا المحبوبة جدًا في اليابان. (نسلة كيت – كات – ميني بنكهة تحمل اسم «أوتونا – نو – أماسا، ماتشا، ويعني ذلك «حلاوة للناضجين بطعم الشاي الأخضر)

٦

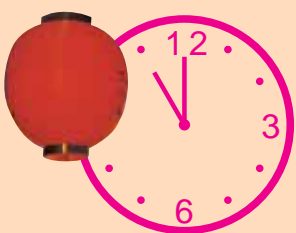
٧



٣. خلف الأحياء الترفيهية والتجارية في قلب طوكيو توجد أزقة وشوارع ضيقة تحتشد ببارات «إيزاكايا» تقدم الأطعمة بأسعار مناسبة. (زقاق ذكريات شينجوكو نيشي-غونشي)

٢. بعد الساعة السابعة مساءً تمتلئ بارات «إيزاكايا» بالموظفين العائدين من العمل.

٣. كوروكي (كرات بطاطس يابانية) (في الأمام لليمين)، مكعبات من سمك التونة (في الأمام اليسار)، دجاج مشوي وأسياخ من كرات اللحم (في الخلف اليسار)، هذه الأكلات اللذيذة الصغيرة بأسعارها المعقولة هي أحد مغريات بارات الإيزاكايا. (٢، ٣ بار فوكورو العام، ميكوني كوجي)



٤. أوردن هو طبق شتوي محبوب يدفئ جدًا في شهور الشتاء وهو طبق بسيط عبارة عن عجائن سمك محمرة وغيرها في حساء ساخن.

٥. ياكيتوري هي قطع صغيرة من الدجاج المشوي في أسياخ من البامبو وتمثل رائحة دخان الشواء الذكية جزء هام من تجربة الاستمتاع بهذا الطبق.

٦. هياياكو هو طبق يطلبه كثير من الزبائن كطبق أول ويصلهم في الحال وهو عبارة عن توفو (جبن من فول الصويا) بارد وعليه تشكيلة من قطع الطعام اللذيذة وقطرات من صلصة الصويا.



١. ساشيمي، هو شرائح رفيعة من السمك النيء الطازج وهو طعام لذيذ حتى إذا تناولته فقط مع قطعة من صلصة الصويا، وهناك طريقة أخرى تستمتع فيها بمذاق الساشيمي وهي أن تضعه فوق الأرز الدافئ وتصب فوقه الشاي الأخضر أو الحساء للحصول على طبق لذيذ يسمى «تشانزوكي».

٢. يظهر هنا طبق «تاي تشازوكي» ذو الشعبية الكبيرة في أحد المطاعم القديمة المحترمة في حي غينزا وهو مطعم معروف بأطباق سمك الثعбан. هذا الطبق يتم إعداده بصب الشاي فوق سمك نيء «ساشيمي» من البلطي الياباني الأحمر المتبل بصلصة ميسو بالسهمسم. (١، ٢ مطعم تشيكويوتي، غينزا)

٣. تشتهر طوكيو بأنها أفضل مكان لتناول حساء شعرية الرامن وتوفر من هذا الحساء أنواع غزيرة من الأطباق الرائعة، على أننا ننصحك بتناول النوع الكلاسيكي أولاً والمعروف باسم «طوكيو رامن» وهو يتميز بمذاق خفيف ولذيذ بطعم صلصة الصويا (في اليسار). وقد بدأت المطاعم في السنوات الأخيرة تقدم أيضًا رامن نباتي لا يحتوي على أي عناصر حيوانية ويمكن أن يتناوله الأشخاص الذين لا يأكلون اللحوم (في الخلف إلى اليمين). (مطعم سورانو إيرو نيبون بشارع طوكيو رامن)

٥. عندما تجد صفاً طويلاً في الانتظار اعلم أن هناك رامن لذيذ.

٦. يتم شراء تذاكر الطعام مقدماً من ماكينة البيع المتواجدة في معظم متاجر الرامن..





طعام ملون من دولة باسمة

أطعمة تايلاندية

أطباق لذیذة مثل الثلج المبشور وعليه شراب حلو من ألوان مختلفة (٧) والحلويات المطهية على البخار ومصنوعة من لبن جوز الهند المزوج مع دقيق الأرز (٨) وعلب الغذاء من الدجاج المطبوخ والأرز بالزعفران (٩) كلها أطعمة لها عشاق لا حصر لهم بغض النظر عن جنسياتهم. (مطعم رونغ روان)



جذب الزبائن بطعام صحي

ونكهات لطيفة

أطعمة فيتنامية

مع ازدياد عدد الطلبة الأجانب الذين يأتون للدراسة في مدارس اللغة اليابانية وكليات التدريب الاحترافي، ازداد أيضًا عدد زوار أو كوبيو من الشباب الفيتنامي. هنا بإمكانهم التمتع بأطباق ومشهيات ممن اعتادوا عليها مثل القهوة باللبن المكثف (٥) وشعرية «فو» المصنوعة من الأرز ولغاتف سبرينج رولز الطازجة (٦). (مطعم فيتنام تشان)



مركز للأطعمة الجديدة

أطعمة كورية

تعد المطاعم الكورية التي تأسست في التسعينات من القرن العشرين هي حجر الأساس لمنطقة أو كوبيو المتعددة الجنسيات اليوم، ولا زالت هذه المطاعم هي أكثر أماكن الأكل شيوعاً في هذه المنطقة. الطعام الكوري المتاح هنا متنوع بصورة مدهشة من أطباق كانت يوماً تؤكل في البلاط الملكي الكوري لأطباق منزلية لذیذة، وفي السنوات الأخيرة رأينا انجاءاً حديثاً نحو ابتكار أفكار جديدة لأطعمة تجذب الشباب اليابانيين على وجه الخصوص من بينها أطباق فريدة حلوة من الثلج المبشور مثل الثلج المبشور المسكر وفوقه قطع الجبن والمانجو (١) كذلك أكلة هوت دوج الجبن الشهيرة (٢) وهي عبارة عن جبن على عصا خشبية مغلفة بقطع بطاطس وعجينة دقيق شبه سائلة ومحمرة في زيت غزير. هذا السوبر ماركت يبيع أكالات في منضعة خاصة تجذب طوابير عريضة أمام المتجر (٣). الدجاج بطعم حلو حادق بنكهة غوتشوجان (٤) يبدو هو أيضاً صاعداً للنجومية. (١، ٤ مطعم هونج تشون تشيون – ٣ سيول إيتشيبيا)

أو كوبيو:

ملتقى الأطعمة الآسيوية:

أو كوبيو هو حي يقع بمحاذاة شارع أو كوبيو – دوري وهو الممر الممتد تحت محطة شين – أو كوبيو على خط جي آر يامانوتي ومحطة أو كوبيو على خط جي آر تشوو – سوبو. هنا وفد كثيرون من أصول كورية وصينية وجنوب شرق آسيا والشرق الأوسط ليعيشوا ويستقروا فتحولت المنطقة على يديهم إلى واحدة من أكثر أحياء طوكيو تنوعاً وتميزاً، إنها مكان رائع لكل من يرغب في الاستمتاع بأي نوع من الأطعمة الآسيوية في مكان شعبي بعيداً عن التكلفة، لقد أصبحت أو كوبيو مقصداً جذاباً للسائحين.

تصوير: أوساكا ساتوشي



سيمفونية من التوابل

أطعمة من نيبال

أدى تزايد عدد المقيمين في أو كوبيو من مواطني نيبال إلى تزايد سريع في عدد المطاعم التي توفر احتياجاتهم. «مومو نيبال» هو واحد من أكثر الأطباق شعبية في نيبال (عبارة عن عجينة محشوة بالدجاج واللحم المفروم والبصل والتوابل). (مطعم مومو)

مختارات ثرية من مختلف أطباق الصين المحلية

أطعمة صينية

أو كوبيو هي مقر لكثير من المطاعم الصينية التي تقدم أطباقاً محلية من «يانبيان» و«هبي» وغيرهما من أقاليم الصين وتجذب الكثيرين من الزبائن المشائين لطعام بلدتهم. هنا تجد أطعمة صينية متنوعة من لحم الخروف المشوي في السيخ المشهور من شمال شرق الصين (١٥) إلى أطباق الاستاكوزا من إقليم هونان (١٦) التي أصبحت الآن موضة كبيرة وأطباق سرطان البحر (١٧) ذات الشعبية الكبيرة في اليابان. (هورايشو)



واحد من أعظم ثلاثة مطابخ في العالم

أطعمة تركية

الكباب التركي هو طبق من شرائح رقيقة السمك من اللحم توضع فوق بعضها وتشوى على النار ثم تقطع رأسياً وتوضع في ساندويتش مع السلطة. هناك منصات كباب كثيرة في أو كوبيو لكن هناك أيضاً مطعم يمكن للزبائن أن يأخذوا منه كباب منزلهم (تيك آوي) (١٣) أو يجلسون فيه ليتناولوا سلسلة من أطباق تركية أصيلة بدايةً من المشهيات مثل «سلطة الحمص» و «التزاتزيكي» تضعهما على قطعة من خبز «بيتا» (١٤). (مطعم هيسار)



هنا تتمتع بالأطعمة الحلال

إسلام يوكوتشو

يوجد في شارع متفرع من شارع أو كوبيو – دوري الرئيسي جزء دولي يشتهر باسم «إسلام يوكوتشو»، هنا يمكن للزوار أن يستمتعوا بجو الإسلام من خلال مطاعم (١٠) ومتاجر تبيع الأطعمة وأيضاً التوابل (١١) ومسجد موجود داخل مبنى وغير ذلك. هذا الدجاج المشوي (١٢) هو من دجاج حلال بنكهة جيدة من التوابل وهو متاح أيضاً لتحمله إلى بيتك (تيك آوي).



منتجات محلية للاستهلاك المحلي في غينزا

تزدحم شوارع غينزا وهو الحي التجاري والترفيهي الأول في طوكيو بمتاجر تباع المنتجات الفاخرة من أرقى الماركات اليابانية والعالمية ولكن في الداخل وعلى أسطح مباني غينزا التي تشغلها الشركات تولدت هنا مبادرات غير عادية نشأت عنها منتجات زراعية خاصة جدًا «مصنوعة في غينزا».

صور مهداة من: مشروع غينزا لنحل العسل

تصوير: كوريهارا أوسامو (ص ٢١)



١- العاملون يجمعون العسل فوق سطح أحد المباني.

٢- النحل يعود إلى الخلايا بعد أن امتص رحيق الأزهار.

٣- رئيس المشروع تاناكا أتسوي.

٤- يباع عسل النحل في المتاجر والمنشآت الأخرى.

©Naoko Yamamoto

جمع العسل في قلب طوكيو: مشروع غينزا لنحل العسل

تأسس مشروع غينزا لنحل العسل عام ٢٠٠٦ بمبادرة من رجال الأعمال وأصحاب المتاجر الموجودة في غينزا تحت عنوان «تحقيق التعايش بين الطبيعة والمدينة»، وبدأ المشروع بإنشاء مجموعات من خلايا النحل فوق أسطح الأبنية التي كان يبلغ ارتفاعها ٥٤ متر وحقق تقدماً ملحوظاً فازداد توسعاً بعد ذلك، واليوم تحول المشروع إلى جهة انتاج واسعة لعسل النحل وحاليًا تعمل مزارع النحل فوق سطح أربعة مباني وتجمع ما يقرب من طن من العسل سنويًا.

ولعل الكثيرين يتساءلون إن كان من الممكن أصلًا تربية النحل في غينزا بهدف الحصول على العسل، الواقع أن غينزا هي مكان ممتاز لتربية النحل فعلى بعد مسافة يمكن أن يطير إليها النحل يوجد القصر الإمبراطوري وحديقة هيبيا وأماكن أخرى كثيرة وفيرة برحيق الزهور والخضرة ومصادر حبوب اللقاح وفوق ذلك لا يتم رش المنطقة بالمبيدات الحشرية، والشتاء في تلك المنطقة ليس شديد البرودة فالواقع أن غينزا بوجه عام تتوفر بها مواصفات ممتازة لتربية النحل. واليوم تتزايد أعداد المتاجر التي تبتكر منتجات جديدة تستخدم العسل مثل الجاتوه ومشروبات الكوكتيل ويستمر التوسع في إنتاج العسل كواحد من المنتجات الزراعية الجديدة التي تتميز بها منطقة غينزا.

خضروات تنمو داخل مبني في الشارع الرئيسي محطة لإنتاج الخضروات بأحدث تقنيات

خلف الألواح الزجاجية على هذا الممر يلمع الخس والجرجير في الناحية الأخرى تحت أضواء الدايدو المشع فهذا المكان هو في الواقع محطة لإنتاج الخضروات وتوجد بداخل «غينزا أوتويا» وهو متجر متخصص للأدوات المكتبية ومستلزمات الرسم والفنون. وقد تأسست هذه المحطة عام ٢٠١٥ عندما تم عمل تجديد شامل للمتجر ليتحول من مجرد محل لبيع الأدوات المكتبية إلى مكان يمكن فيه للزبائن أن يجدوا متعة حقيقية في زيارته.

تستخدم المحطة أنظمة الزراعة الهيدروponية أو الزراعة بدون تربة حيث تزرع الخضروات في محلول غذائي، وحيث أنه لا توجد تربة لذلك لا تتعرض هذه الخضروات للأمراض والأوبئة ويمكن زراعتها بدون استخدام مبيدات حشرية، وفوق ذلك يتم التحكم في درجة حرارة المياه والهواء ونسبة تركيز الأسمدة وعدد ساعات ضوء النهار الذي يوفره الدايدو المشع، وهو تحكم أوتوماتيكي كامل يحافظ عليها جميعاً في أمثل حالة من خلال تكنولوجيا المعلومات مما يعني أيضاً ثبات الجودة العالية لهذه الخضروات فهنا يضمن للزبائن الحصول على حصة دائمة من الخضروات اللذيذة الطازجة.

تحصل المطاعم الموجودة في الدور العلوي على هذه الخضروات وبيعاً أيضاً جزء محدود منها للزبائن وهي تشتهر بكونها «طازجة ولذيذة» ولها شعبية هائلة بين زبائن المتجر حيث تجذب أعداداً متزايدة من المعجبين الذين يزورون المتجر في طريق عودتهم من العمل أو التسوق لمجرد أن يتأملوا الخضروات أثناء نموها.



١- المسؤول الرئيسي موريومتو كاتسوشي يحصد بعض الخس.

٢- الخضروات الطازجة تكون ضمن قائمة طعام المطعم في الطابق الثاني عشر بمجرد حصادها.

٣- يمكن أيضاً للزبائن شراء الخضروات من منصة المشروبات في الدور الأول.





خبز ياكى - صوبا

(من ابتكار شركة ماروجو في حوالي ١٩٥٠)

خبز ياكى - صوبا هو سندوتش يحتوي على ياكى - صوبا وهي شعيرة محمرة مع لحم وخضروات ومتبلّة بصلصة خاصة، وهو خبز من نوع لين. يقال أن ابتكاره جاء من الخبز الذي كان يباع في قلب مدينة طوكيو حيث ظهر « خبز ياكى - صوبا» للمرة الأولى في حوالي ١٩٥٠، أما الخبز نفسه فهو نوع ياباني تم ابتكاره في عام ١٩١٩.



خبز كوروكى

(من ابتكار متجر تشير تشوشيا في عام ١٩٢٧)

كروكي هو الاسم الياباني من الكلمة الفرنسية كروكيت، ويقصد به مزيج من بطاطس مهروسة مع لحم مفروم ويصل مهروس، يتم تغطية هذا المزيج بفتات الخبز المحمص (البقسماط) ثم تحميره في زيت غزير. خبز الكوروكى هو سندوتش يحتوي على الكوروكى.



ثقافة الخبز الفريدة في طوكيو

منذ أن عرفت اليابان ثقافة الخبز في القرن التاسع عشر وهي تبتكر أنواع عديدة من الخبز لا تجدها في أي دولة من بلاد الغرب فقد أصبح الخبز جزء متأصل الجذور في ثقافة الطعام الياباني ولم يتغير شكلياً إلى يومنا هذا ولكن نكهته تتحسن كل يوم، تمتع هنا بخبز طوكيو القديم الأصيل أو الجديد المبتكر.

تصوير: كوريهارا أوسامو



انبان

(من ابتكار متجر غينزا كيمورايا في عام ١٨٧٤)

انبان هو خبز ياباني كلاسيكي محشو بمعجون الفاصوليا الحمراء المحلاة بالسكر. هنا تصنع عجينة الخبز من «ساكاداني» (خميرة مزروعة في مزيج من ملت الأرز والماء) يتميز هذا الخبز بطعم لاذع بعض الشيء ولكن بنكهة حلوة وملمس ناعم.



خبز الكاري

(من ابتكار متجر كاتليا في حوالي عام ١٩٢٠)

خبز الكاري هو خبز مقلي محشو بطعام من الكاري. هنا تغطي عجينة الخبز بفتات الخبز المحمص (البقسماط) ثم تحمر في زيت غزير حتى تتحول إلى اللون الذهبي وتكون مقرمشة من الخارج. هذا الخبز كبير الحجم والكاري بداخله يكون عادة من نوع ياباني معتدل النكهة.



خبز السلحفاة

(من ابتكار متجر غينزا كيمورايا في عام ١٩٥٨)

تنتشر في اليابان إلى يومنا هذا أشكال الخبز المستمدة من شخصيات الكرتون والرسوم المتحركة ولها شعبية كبيرة، لكن الواقع أن الأصل في هذا النوع من الخبز الياباني يعود بنا إلى «خبز السلحفاة». هذا الخبز الذي يحمل شكل الحيوانات له أشكال أخرى كثيرة منها «خبز سرطان البحر» و «خبز الأخطبوط».



خبز المربى

(من ابتكار متجر غينزا كيمورايا في عام ١٩٠٠)

في الوقت الحاضر يصنع خبز المربى عادة من مربى الفراولة ولكن الابتكار الأصلي كان خبز محشو بمربى المشمش. الطعم الحلو للمشمش مع الحموضة في نفس الوقت يتلاءم تمامًا مع مذاق عجينة الخبز.



خبز الفاكهة

(نيهونباشي سمبيكيا - سو هونتن المحدودة)

فواكه طازجة بعصارتها الشهية مثل الفراولة واللبايايا مغطاة بكريمة مخفوقة محلاة قليلاً بالسكر وموضوعة في سندوتش من خبز ياباني لين بعد إزالة قشرة الخبز الحمراء.





وينو هي منطقة في طوكيو تتيح لمن يزورها مجالات كثيرة للمتعة من التسوق إلى تناول الأطعمة اللذيذة والتمتع بالفنون المختلفة، ندعوك هنا لاستكشاف هذا الحي الخاص جدًا حيث تمتزج حياة قلب المدينة الصاخبة مع الهدوء الجميل في المتاحف والمؤسسات الثقافية والفنية.

تصوير: كوريهارا أوسامو، أفلو، بيكستا، شاتر ستوك



٢٠١. إيسينوتو هو متجر قديم محترم يبيع الأغذية المجففة منذ حوالي عام ١٨٦٠ تعرض واجهة المحل تشكيلة متنوعة من بضائعه مثل «كانسويوشي» (ميشور سمك البينيت المدخن المجفف) وهو مادة تنبيل لا غنى عنها في المطبخ الياباني.

٢. متجر نيكى نو كاشي يتوفر فيه أكثر من ٨٠٠٠ نوع من الحلويات والمسلبات في كل وقت.

٤. لا يتوقف سيل الناس الذين يزورون أميوكو وتتهمر عليهم صيحات التجار الحيوية من المحلات على طول الشارع.

٥. يوشيتيكى هو متجر للأطعمة الطازجة في أول أميوكو وبه أكثر أنواع من السلع في هذه المنطقة.

٦. متجر بيع الفواكه المقطعة.

٧. متجر مانساي يجذب الزبائن بتشكيلة من البضائع الجلدية عالية الجودة.



هنا تلمع الثقافة التاريخ وسط صخب المدينة

وينو

التجوال

في اليابان

١٨



استمتع بفن «راكوغو» في مسرح سوزوموتو الترفيهي مثل هذا العرض الذي يقدمه هنا يوميًا الفنان تاتشييانايا إنتارو (في اليمين)



«ميهاشي وينو هونتن» الشهير بطبق «أنميتسو» المكون من جيلي العشب البحري والفلكهة، ومعجون الفاصوليا الحمراء مع شراب محلي بالسكر وهناك أيضًا مقهى «أوساغا» المعروف بالحلوى الشهيرة «دوراياكي» وهي عبارة عن «كيك» محشو بالفاصوليا الحمراء المحلاة بالسكر.

في الساعة السادسة مساءً يقد الجرس في معبد كانبي - جي المجاور ليدل على الوقت كعادته القديمة فهنا لم يتغير صوت الحياة ونبضها في وينو منذ القدم، هنا تتعلم وتستمتع، والواقع أن قضاء يوم واحد في وينو حيث يمتزج عبق التاريخ والثقافة مع ضجيج المدينة الكبيرة سيمنحك ذكرى ثرية وجميلة لن تنساها.



في اليمين: «ميهاشي هونتن» هو مقهى تقليدي ياباني تأسس عام ١٩٤٨ ويشتهر بطبق الحلو «أنميتسو» وهو طبق من جيلي عشب البحر ومعجون الفاصوليا الحمراء وشراب السكر البني وغيرها. يحظى المقهى بشعبية كبيرة لم تتغير منذ بداية نشأته. في اليسار: متجر «أوساغا» هو متجر للحلويات يقبل عليه الزبائن وقد تأسس عام ١٩١٣. احرص هنا على تذوق الحلوى التي يشتهر بها وهي «دوراياكي» المخبوزة في لحظتها.



خريطة منطقة وينو

- ١ حديقة حيوانات وينو
- ٢ متحف طوكيو القومي للطبيعة والعلوم
- ٣ المتحف القومي للفنون الغربية
- ٤ أميوكو
- ٥ مسرح سوزوموتو الترفيهي
- ٦ ميهاشي هونتن
- ٧ أوساغا

• طريقة الوصول

حوالي ٦٠ دقيقة من مطار ناريتا إلى وينو بقطار الإكسبريس المحدود خط «كيبسي»

• للاستعلام:

الدليل الرسمي للسفر في طوكيو

GO TOKYO

<https://www.gotokyo.org/en/index.html>

حديقة حيوانات وينو

<https://www.tokyo-zoo.net/english/index.html>



في اليمين والوسط: تأسس المتحف القومي للفنون الغربية في عام ١٩٥٩ يشتهر بأنه من تصميم المهندس المعماري لوكوربوزييه وتم تسجيله كموقع تراث عالمي في عام ٢٠١٦ © المتحف القومي للفنون الغربية في اليسار: المعرض المبهر للحيوانات المحشوة وهياكل الديناصورات في معرض طوكيو القومي للطبيعة والعلوم. صورة مهداة من: متحف طوكيو القومي للطبيعة والعلوم.

أما الشارع الضيق الواقع تحت المسار العلوي للقطار فهو يكتظ بمتاجر تباع الإكسسوار والأحذية الرياضية والساعات والأدوات المكتبية وفي وسطها تختبئ بعض المتاجر المحبوبة جدًا لدى الجمهور مثل متجر «مانساو» المعروف بتجارة الحقائق والإكسسوارات الجلدية ولا شك أن التجول في هذا المكان بينما تفرق عجلات القطار في الأعلى هو تجربة جديدة ومثيرة.

إذا سرت مسافة قصيرة من أميوكو متجهًا نحو الشمال ومتجاوزًا محطة وينو فسوف تصل إلى المساحات الخضراء الغزيرة التي تحمل اسم «حديقة وينو». تم تأسيس هذا المكان في عام ١٨٧٦ على موقع كان في السابق جزء من الأراضي الواسعة لمعبد كانبي - جي الذي تم تشييده خلال عصر إيدو (القرن ١٧ - القرن ١٩) إن حديقة وينو هي مقر لمؤسسات بحثية علمية ومنشآت ثقافية عديدة وحتى يومنا هذا تلعب دورًا هامًا كقاعدة لدعم الفنون والثقافة في اليابان. صيحات الأطفال في أيام الأجازات وهم يلعبون بحماس في أروقه الحديقة المنسقة أصبحت من المظاهر الثابتة في حديقة وينو منذ إنشاء حديقة حيوانات بداخلها عام ١٨٨٢ باسم «حديقة وينو للحيوان» أما اليوم فقد أصبحت حديقة وينو مصدر لا ينفد من المتعة والمعلومات بما تضمه من سبعة متاحف ومعارض فنية من بينها المتحف القومي للفنون الغربية من تصميم المعماري الفرنسي لوكوربوزييه وهو مسجل في قائمة اليونسكو للتراث العالمي ومتحف طوكيو



في اليمين: بركة شينوبازو بحديقة وينو في الأعلى: باغودا ذو خمس أدوار بمعبد كانبي - جي سابقًا، يتميز بطرازه المعماري من القرن السابع عشر. في اليسار: تضم حديقة حيوانات وينو أكثر من ٣٥٠ نوع من الحيوانات المختلفة ومن بينها الأفيال والباندا العملاقة ذات الشعبية الهائلة. تصوير: جمعية حدائق حيوانات طوكيو





عملية ومسلية اكسسوار على شكل أطعمة

تصوير: أوساكا ساتوشي

في السنوات الأخيرة ظهر استخدام جديد للأطعمة المقلدة على سبيل الموضة وهو استخدامها في الإكسسوار مثل قرط للأذن على شكل سوشي أو سلسلة للتليفون المحمول على شكل طبق رامن، أو شريحة ذاكرة USB على شكل جمبري محمر، أو مسطرة على شكل بيتزا، ورغم صغر حجمها فهي تشبه الأصل كأنها حقيقية مما يجعل هذا النوع من الإكسسوار هدية عملية وأيضًا مسلية تبعث على الابتسام.

هذه الأطعمة المقلدة هي نسخة طبق الأصل من الأطعمة الحقيقية مصنوعة من الراتنج الصناعي ومعروفة في اليابان منذ حوالي ١٩٢٠ وقد تم ابتكارها لعرض الأطباق في فاترينات المطاعم، والسر في شكلها المطابق تمامًا للطعام الحقيقي يرجع في الواقع للأساليب الفنية للحرفيين الذين يصنعون كل قطعة منها بدقة وعناية فائقة، ويتم اختيار القطع من قائمة طعام المطعم ويتطلب صنع القطعة الواحدة عملية معقدة من خطوات عديدة منها عمل القالب من قطعة الطعام الحقيقية والتلوين باليد أو باستخدام فرشاة هوائية وتعرض القطعة للفرن.