

نيبونيكاً

نافذة على
اليابان

no.

39

نكاً هونى



• خصائص متميزة •

الاحتفال بالطعام فى اليابان

العام الجديد

• خصائص متميزة •

الاحتفال بالطعام في اليابان

غالبًا ما تتميز الاحتفالات بمراحل الحياة المهمة وتغيّر الفصول في اليابان بوجود أطعمة ملوّنة، تُحضّر من مكونات فاخرة وتُقدّم بطريقة جميلة.

المحتويات

٤ التقويم الموسمي للأطعمة والاحتفالات

٨ متعة مشاركة الأطباق الشهية للاحتفال بلحظات الحياة المميزة

١٠ تجهيز الأماكن للاحتفالات الموسمية

١٣ كيف يجلب الأرز اللون إلى الاحتفالات اليابانية

١٥ رحلة افتراضية عبر اليابان
أطعمة يابانية إقليمية مميزة للاحتفالات١٦ التجوال في اليابان
كاراتسو٢٠ هدايا تذكارية يابانية
حلويات هيغاشي

خلال الأيام الثلاثة الأولى من شهر يناير، تجتمع العائلات للاستمتاع بأوسيتشي-ريوري، وهي مجموعة من الأطباق المباركة التي تشمل تازوكوري، المصنوع من أسماك صغيرة مقلية مع التحريك في صلصة حلوة ومالحة ترمز إلى حصاد وفير، ويطارخ الرنجة التي تمثل التمنيات بازدهار الأجيال القادمة.

كما يُعد زوني (في الصورة الصغيرة أدناه)، وهو حساء يحتوي على الموتشي ومكونات أخرى تُقدّم في مرق دافئ، جزءًا أساسيًا آخر من احتفالات رأس السنة.



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

العدد رقم ٣٩ R-080525

مقدمة من وزارة الخارجية،

اليابان

إنتاج شركة هيبونشا المحدودة

© هيبونشا المحدودة، الناشر

التقويم الموسمي للأطعمة والاحتفالات

تقويم الطهي المرتبط ارتباطاً وثيقاً بالاحتفالات الموسمية



سيتسوبون

في حوالي الثالث من فبراير، يحتفل اليابانيون بتغيير الفصول بإقامة طقوس ماميماكاي التي تتضمن رمي حبوب الفاصوليا لطرد الأرواح الشريرة. ويُحتفل بهذا اليوم أيضاً بتناول لفائف السوشي السمكية إيهوماكي، المحشوة بالمأكولات البحرية ومكونات أخرى. ويُقال إن تناول الطعام في صمت مع التوجه نحو الاتجاه الميمون لذلك العام يضمن عدم ضياع الحظ السعيد.



مومو نو سيكو

في الثالث من مارس، تُعرض دمي هينا نينغبير وتُزين بزينة أزهار الخوخ، تعبيراً عن التمنيات بالصحة والسعادة للفتيات. وتُضفي قائمة الطعام في هذا اليوم مزيداً من البهجة على احتفال يوم الفتيات، حيث تتضمن أطباقاً ريفية زاهية مثل تشيراشي زوشي، وهو طبق من أرز السوشي المتبل والمغطى بمكونات ملونة؛ وهاماغوري نو أوسويمونو، وهو حساء المحار الصافي الذي ترمز فيه الأصداف المزودة إلى الحظ السعيد؛ وساكور موتشي، وهي حلوى لذيذة ملفوفة بأوراق أزهار الكرز.



هانامي

يبلغ الربيع في اليابان ذروته مع تفتح أزهار الكرز في أبريل. ويُقال إن عادة الاستمتاع بالطعام والشراب والتسلية تحت أشجار الكرز المزهرة بين عامة الناس بدأت في القرن الثامن عشر تقريباً، حيث كان الجميع يتشاركون هانامي بينتر - وهي وجبات غداء تُقدم في علب بينتو مليئة بالأرز ومجموعة متنوعة من الأطباق الجانبية.



تانغو نو سيكو

يُقام هذا الحدث، المُخصَّص للدعاء للأولاد أن ينشأوا أصحاء، في الخامس من مايو. وتشمل العروض التقليدية رايات كوينوبوري على شكل سمكة الشبوط، وخوذات كابوتو التي يُعتقد أنها تحمي الأطفال من الأذى. ويُحتفل بهذا اليوم بتناول كعك الأرز كاشيوا موتشي، الملفوف بأوراق البلوط، إذ لا تتساقط أوراق أشجار البلوط القديمة حتى تنبت أوراق جديدة، ما يرمز إلى الدعاء لرخاء الأجيال القادمة، بالإضافة إلى تشيماكي (الأرز الدبق الملفوف بأوراق الخيزران)، الذي يُعتقد منذ القدم أنه يطرد الأرواح الشريرة.



تسوكيمي

يتم الاحتفال بقدوم الخريف بين منتصف سبتمبر وأوائل أكتوبر بزيينة من عشب البامباس وإقامة فعاليات لمشاهدة القمر المكتمل. تُقدم تسوكيمي دانغو، وهي كرات عجينة الأرز على شكل القمر، للآلهة قبل أن تُوزع على العائلة والأصدقاء.

شيتشي غو سان

يُقام مهرجان شيتشي غو سان في ١٥ نوفمبر للاحتفال بمرحلة نمو الأطفال عند بلوغهم سن الثالثة (سان) والخامسة (غو) والسابعة (شيتشي)، والدعاء باستمرار نموهم الصحي. بعد زيارة الضريح الشنتوي، يُعطى الأطفال حلوى تشيتوسه-أمه، التي تعني حرفيًا "حلوى الألف سنة"، وهي حلوى تقليدية ترمز إلى التمنيات بالصحة الجيدة وطول العمر.



ناغوشي نو هاراي

في ٣٠ يونيو، يزور الناس الأضرحة الشنتوية في كيوتو ومناطق أخرى لأداء طقس التطهير الصيفي، حيث يمرون عبر حلقة تشينو، وهي حلقة كبيرة مصنوعة من عشب القش لتنقية أنفسهم من الشوائب التي تراكمت خلال الأشهر الستة الماضية، ويصلون من أجل الصحة والسلامة للنصف الثاني من العام. تُقدَّم في هذا اليوم كعكات مينازوكي البيضاء المثلثة، المصنوعة من دقيق الأرز أو القمح، والمصممة لتشبه قطع الثلج لدرء حرارة الصيف. تُزيّن الكعكات بالفاصوليا الحمراء أزوكي، التي يُعتقد أنها تطرد الأرواح الشريرة والشياطين.





متعة مشاركة الأطباق الشهية للاحتفال بلحظات الحياة المميزة

في هذا الشكل الياباني من الاحتفال، يتم التعبير عن الأمنيات الطيبة من خلال أطعمة خاصة، ويشارك الجميع فرحة الاحتفال بمراحل الحياة المهمة.

الصورة: كوريهارا أوسامو

في اليابان، يجتمع الناس حول المائدة مع العائلة والأصدقاء المقربين للاحتفال بالمرحلة الهامة في الحياة والفصول المتعاقبة. وفي المناسبات السعيدة بشكل خاص - كاحتفالات شيتشي-غو-سان التي تُقام بمناسبة مرور ثلاث وخمس وسبع سنوات على ميلاد الطفل، وحفلات التخرج، وحفلات الزفاف، والاحتفالات بطول العمر - تُقام هذه الولائم الاحتفالية عادةً في أماكن خاصة. بالنسبة للطاهي في هذه الأماكن، يُعدّ تقديم الوجبة الاحتفالية مهمة بالغة الأهمية. يقول كانو تيتسورو، كبير الطهاة في مطعم تقليدي مُصمّم على الطراز الياباني في قاعة احتفالات بطوكيو تستضيف العديد من حفلات الزفاف وغيرها من الولائم الاحتفالية: "إنّ جوهر الوجبة الاحتفالية هو الالتزام بالعادات والتقاليد".

تُعدّ المكونات التي تُعتبر فآلاً حسناً أساسية لهذه الوجبات. سمك الدنيس، الذي يُسمى *تاي* باليابانية، يُشير اسمه إلى كلمة مبارك (*ميديتاي*) التي تعني التهنتة. إضافةً إلى ذلك، يتميز هذا السمك بلونه الأحمر والأبيض، وهما لوانان يُعتبران فآلاً حسناً في اليابان، ولذلك يُحظى بتقدير كبير في التجمعات الاحتفالية.

يرمز أسلوب *أوكاشيرا تسوكي*، حيث تُقدم السمكة كاملةً من الرأس إلى الذيل، إلى "إتمام الأمور من البداية إلى النهاية". ويُعتبر الروبيان رمزاً لطول العمر، إذ تُشبه شواربه الطويلة وظهره المنحني كبار السن. أما طحالب كومبو، ففي اسمها تلاعب لفظي مع كلمة *يورو كوبو* التي تعني الفرحة، فقد استُخدمت منذ القدم للاحتفال بالمناسبات السعيدة والتعبير عن التمنيات بالرخاء العائلي. كما يُنقل المعنى من خلال طريقة التقديم. فأدوات المائدة مزينة بأشكال وأنماط حيوانات ونباتات تُعتبر فآلاً حسناً، ويُبرز اللونان الأحمر والأبيض في التقديم. وتُضفي اللمسات الذهبية أيضاً لمسة من الأناقة الرائعة على بعض الأطباق.

ويضيف كانو: "وبالطبع، نستخدم مكونات موسمية. لأنّ الاستمتاع بخبرات الموسم بحد ذاته يُؤدي إلى مشاركة فرحة التجمع في تلك اللحظة بالذات". اللمسات الاحتفالية المضافة إلى كل طبق هي تعبير صادق عن ضيافة الطاهي. تجسد هذه الأطباق الجمالية اليابانية الدقيقة، مما يضيف على الطعام رسالة موجهة إلى الروح.

١. تونة، اسكالوب، وساشيمي سمك ألفونسينو فاخر، يُقدّم على طبق على شكل طائر الكركي.
٢. طبق من التوفو المصنوع من فول الصويا الأخضر، وخضار الربيع الجيلي *أوروي* (*موستا مونتانا*)، وورق الذهب، يُقدّم في وعاء على شكل زهرة الكرز.
٣. مرق يُقدّم في وعاء مطلي بالورنيش، مزين بنقش طائر الفينيق على الجانب السفلي للغطاء. معجون روبان ممزوج ببياض البيض، مع خضار الربيع الجيلي كوغومي، في مرق *داشي* مُعدّ بعناية من طحالب كومبو ورقائق البونيتو.
٤. طبق مطهو ببطء يتكون من سمك الدنيس المفروم (*تاي* باليابانية)، وبراعم الخيزران، ونبات البتربور، وخضراوات ربيعية أخرى.
٥. لحم بقري مشوي مع صلصة بونزو بنكهة الحمضيات وفجل داكون مبشور.
٦. *دونابه تاكي غوهان* (أرز وخضراوات مطهوة في قدر فخاري) يعلوها سمك الدنيس (*تاي*). يقوم الطاهي بنزع عظام السمك بعناية عند الطاولة ويخلط السمك مع الأرز.



اليسار: غرفة خاصة في مطعم كوتشو-آن، الواقع في حديقة هابو-إن، التي تعد مكاناً احتفالياً يستضيف فعاليات متنوعة. (الصورة: Happeo)

اليمن: الطاهي كانو تيتسورو، رئيس الطهاة في مطعم كوتشو-آن.

تجهيز الأماكن للاحتفالات الموسمية

أدوات المائدة والديكورات التي تحمل أمنيات مباركة ومعانٍ خاصة تضفي حيوية أكبر على الطاولات، مما يجعلها تبدو أكثر احتفالية ويجعل الطعام أكثر لذة.

الصورة: PIXTA



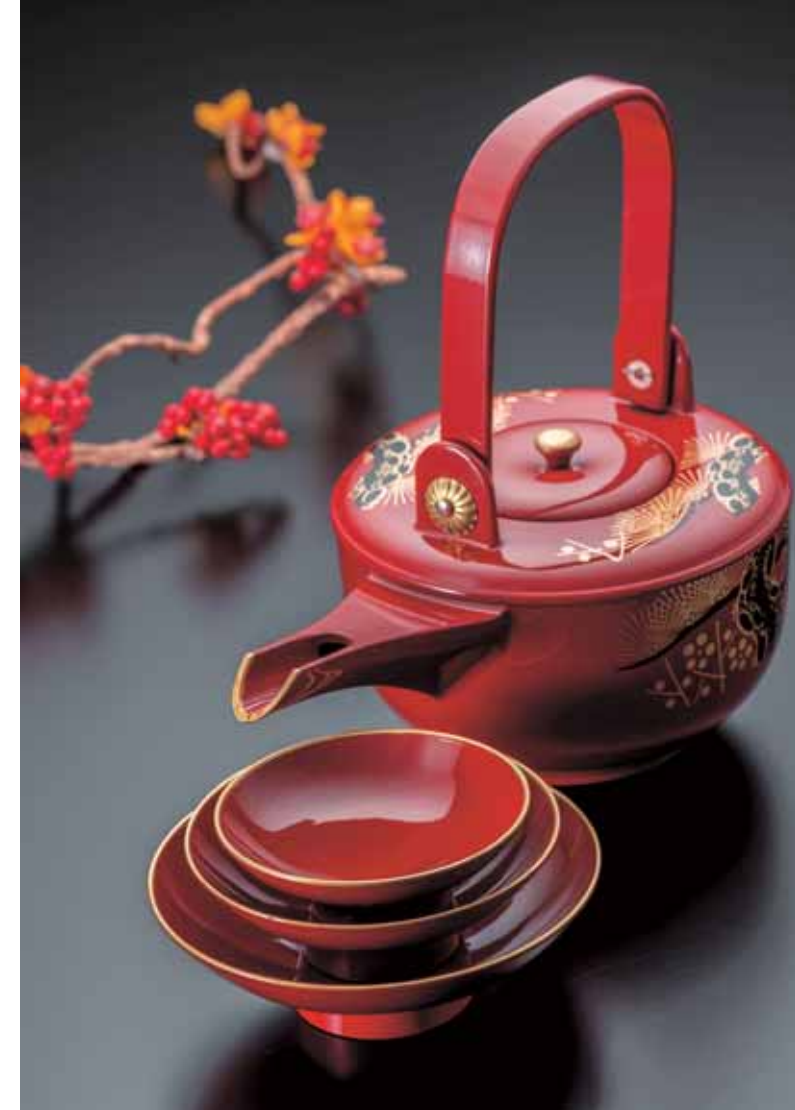
جوباكو

هو وعاء ياباني تقليدي على شكل صندوق قابل للتكديس مع أغطية يُستخدم لتكديس وتقديم الطعام. يرمز تصميمه المكس إلى تراكم الحظ الجيد. يتم استخدامه لحفظ أطباق أوسيتشي الخاصة برأس السنة، وبينتو لمشاهدة زهور الساكورا، والوجبات الخاصة الأخرى. يملأ الجوباكو الجو بروح احتفالية.

(الصورة: خزف فوجينا، تصميم الأعشاب الخريفية بالألوان فوق الطلاء، Colbase)

عيدان الطعام الاحتفالية

تُستخدم عيدان الطعام "ريوكوتشيياشي"، المدببة من كلا الطرفين، في الاحتفالات مثل رأس السنة وحفلات الزفاف. تُصنع هذه العيدان من خشب الصفصاف، الذي يُعتقد أنه يطرد الأرواح الشريرة، وهي مدببة من كلا الطرفين لترمز إلى البشر والآلهة وهم يتناولون الطعام نفسه.



توسوكي

تُستخدم هذه الأواني لتقديم التوسو (ساكي طربي) الذي يُشرب خلال رأس السنة الجديدة للصلاة من أجل طلب الصحة والعمر المديد. تتضمن المجموعة إناء رئيسيًا للساكي (تشوشي) مزوًا بفوهة، ومجموعة (ميتسوغومي ساكازوكي) المكونة من ثلاثة أكواب ساكي بأحجام مختلفة. يتبادل الناس الأنخاب متمنين لبعضهم الصحة والعافية، ويتناولون الساكي بالتناوب من الأكواب الصغيرة والمتوسطة والكبيرة.



الزهور الزخرفية

يتم اختيار الزهور والنباتات التي يُعتقد أنها تجلب الحظ السعيد لتزيين المناسبات الاحتفالية. يضم تنسيق الزهور الخاص بالعام الجديد، والمُصوّر هنا، الصنوبر، الذي يرمز إلى طول العمر، ونبات ناندينيا، المعروف أيضاً باسم الخيزران السماوي، والذي يُقال إنه يطرد النحس.

طبق كبير وطبق صغير

مجموعة متنوعة من الأطباق بألوان زاهية وأشكال فريدة تترك انطباعاً قوياً على الطاولة الاحتفالية. تُستخدم الأطباق الكبيرة، التي تُسمى أوزارا، المزخرفة بنقوش مباركة بألوان حيوية، لتقديم الأسماك الكاملة، الساشيمي، وتشيراشي-زوشي (انظر صفحة ٥). يتم أخذ الحصة من أوزارا ووضعها في أطباق صغيرة فردية تُسمى كوزارا، التي غالباً ما تكون مزخرفة بأشجار الصنوبر، السلاحف، المراوح، وأيقونات مباركة أخرى.

(الصورة: طبق كبير مُزين بأزهار الكرز والنسور من تصميم Colbase: أطباق صغيرة من تصميم تاتشيكييتشي)



أدوات المائدة للوجبات الاحتفالية

الكثير من أدوات المائدة المستخدمة في المهرجانات، الفعاليات الموسمية، والاحتفالات الأخرى مطلية بالورنيش، الذي يرمز إلى الحظ الجيد بفضل متانته. الأدوات المطلية بالورنيش المرسوم عليها هنا تُستخدم في مراسم أوكوزوميه، وهي طقس يُحتفل به بمناسبة مرور ١٠٠ يوم على ولادة الطفل، حيث يتم التظاهر بتقديم أول وجبة للطفل. تشمل المجموعة وعاء الأرز ميثي-وان للأطفال، وعاء الحساء شيرو-وان، وطبق هيرازارا المسطح، وطبق فوكازارا العميق.

ميزوهيكي

حبل للزينة مصنوع من ورق واشي مقوى يتم لفه ليصبح خيطاً ثم يُلَوَّن بالذهب والفضة، يُستخدم لربط الأطراف الاحتفالية أو تغليف الهدايا. ويمكن تشكيله على هيئة طيور الكركي الميمونة لتزيين موائد الاحتفالات.





سيكيهان

لطالما ساد اعتقاد في اليابان أن اللون الأحمر يمتلك القدرة على درء سوء الحظ، ولذلك يُستخدم تقليدياً في الاحتفالات، ولا يزال طيق موتشيفومه المطهوع على البخار مع الفاصوليا الحمراء واللوبياء، التي تمنحه لوناً مائلاً إلى الأحمر، جزءاً لا يتجزأ من الاحتفالات في اليابان حتى اليوم.

أمازاكه

هو مشروب أرز حلو يُصنع من الكومي-كوجي، وهو مزيج من الأرز وعفن الكوجي. يُعد *أمازاكه* من المشروبات الميمونة التي تُقدّم في المهرجانات والمناسبات الخاصة. وعلى الرغم من تسميته ساكي، إلا أنه لا يحتوي على الكحول، ويمكن تقديمه للأطفال أيضاً. يُعرف *أمازاكه* اليوم باسم "المغذي الوريدي القابل للشرب" نظراً لقيمته الغذائية العالية، وهو محبوب لفوائده الصحية والجمالية.

موتشي

موتشي هو طعام ياباني تقليدي، يُصنع عن طريق طهي أرز *الموتشيفومه* بالبخار، وهو نوع من الأرز اللزج شديد التماسك، ثم يُدق باستخدام مدقة خشبية ليصبح أكثر مطاطية. تُشوى أو تُسلق كعكات الموتشي البيضاء النقية وتُؤكل احتفالاً بالعام الجديد.

الأرز الأبيض

تتميز حبات الأرز الأبيض المصقول، التي يتم طهيها بالبخار إلى درجة الكمال لتصبح طرية، بلعانها البراق ورائحتها الحلوة المحمصة التي تشجع على فتح الشهية. يُعرف الأرز الياباني بقوامه المطاطي ونكهاته الغنية التي تملأ الفم بالأومامي. على الرغم من أن الأرز الأبيض أصبح جزءاً من الوجبات اليومية اليوم، إلا أنه كان في الماضي طعاماً فاخراً لا يمكن للناس العاديين الاستمتاع به إلا في المناسبات الخاصة.

كيف يجلب الأرز اللون إلى الاحتفالات اليابانية

يُعد الأرز من المكونات الأساسية في النظام الغذائي الياباني، وقد استمر في دعم أسلوب الحياة هنا منذ زمن بعيد. ساق الأرز، التي تحتوي كل منها على العديد من الحبات، تمثل الازدهار وأصبحت رمزاً للدعاء يعبر عن الوفرة وطول العمر. يتم التعبير عن هذا الشعور في الاحتفالات، حيث يتم تقديم مجموعة من الأطعمة المصنوعة من الأرز تقليدياً في المناسبات الميمونة.

الصورة: PIXTA، Aflo



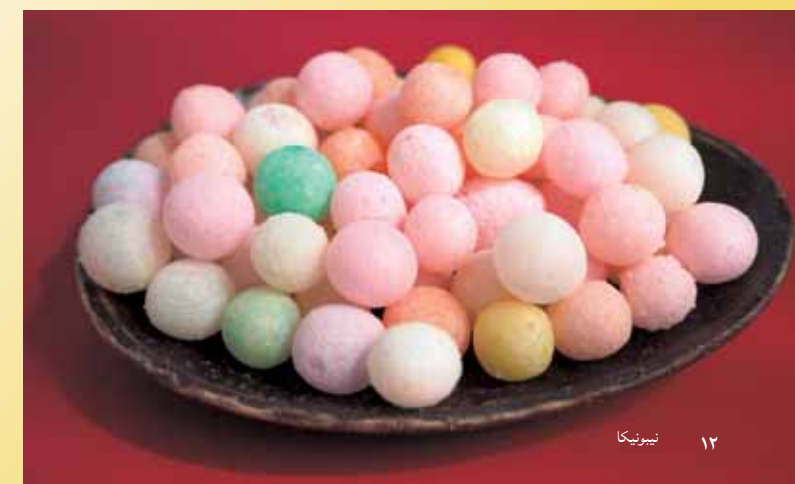
تشيراشيزوشي

يُعد السوشي، وهو أشهر الأطباق اليابانية، من الأطعمة التي تأتي بأشكال متنوعة ويتم تناوله للاحتفال بالمناسبات المهمة. يتميز *تشيراشيزوشي* بوضع تشكيلة ملونة من السمك والخضراوات فوق سوميشي، وهو أرز مُتبّل بالملح والخل. يضيف هذا النوع من السوشي لمسة من الأناقة إلى المناسبات التي تحتفل بمراحل نمو الأطفال، مثل مهرجان مومو نو سيكو (يوم الفتيات) وطقس شيتشي-غو-سان الذي يُقام للأطفال في سن الثالثة والخامسة والسابعة.



أراراه

يُحمّص أرز *الموتشيفومه* أو الموتشي المطحون ناعماً لصنع أراراه، وهي حلويات احتفالية أنيقة مزخرفة بشكل جميل. يُعد *أويري* (في الصورة) أحد أنواع *أراراه*. غالباً ما تُقدّم هذه الحلويات التقليدية من محافظة كاغاوا كهدية للضيوف في حفلات الزفاف.



دانغو

دانغو هي كرات تقليدية تُصنع من دقيق الأرز بعد خلطه بالماء لتشكيل عجينة على هيئة كرات يتم طهيها على البخار. تأتي *سان-شوكو دانغو* (الدانغو ثلاثي الألوان) باللون الأبيض والوردي والأخضر، حيث ترمز إلى مشهد الفصول عندما يذوب الثلج ليحل محله اخضرار النباتات. تُعد هذه الحلوى محبوبة خلال موسم مشاهدة أزهار الربيع، كما تُقدّم للاحتفال بال بدايات الجديدة مثل حفلات التخرج ودخول المدرسة.

موتشيبانا

موتشيبانا (زهور الموتشي) هي زينة يابانية تُستخدم في احتفالات رأس السنة، وهي عبارة عن كعكات أرز مصبوعة باللون الأحمر أو الوردي تُعلّق على أغصان الصفصاف. تُضفي هذه "الزهور" الصغيرة ألواناً زاهية على احتفالات العام الجديد التي تُقام في ذروة فصل الشتاء عندما لا تتفتح الأزهار، وهي ترمز إلى التطلع لظهور براعم الربيع الجديدة وحصاد وفير. وعند انتهاء الاحتفالات، تتم إزالة *الموتشيبانا* من الأغصان، وعادةً ما تُؤكل بعد قليها في الزيت أو شويها.



أطعمة يابانية إقليمية مميزة للاحتفالات



رحلة افتراضية عبر اليابان

ناسو نو هانا-زوشي

يتكون هذا الطبق التقليدي من طبقات من شرائح الباذنجان المخلل المستديرة، وأرز موتشيغومه الدقيق المطهو على البخار، وزهور الأقحوان الصالحة للأكل، والفلل الحار. ألوانه الزاهية من الأصفر والأحمر والبنفسجي تجعله جزءاً أساسياً من احتفالات رأس السنة والمناسبات الاحتفالية. مع كل قسمة، يمتلئ فمك بنكهة الباذنجان المخلل اللاذعة، وحلاوة أرز موتشيغومه الدقيق، وحرارة الفلفل الحار، ورائحة زهور الأقحوان المنعشة. (الصورة: Aflo)



أوشيزوشي

يُصنع الأوشيزوشي، أو السوشي المضغوط، من طبقات الأرز المخلل والمأكولات البحرية في قالب خشبي، ثم تُضغط معاً. ويُنتج في مناطق مختلفة من اليابان. النوع المصنوع في مدينة كانازاوا، بمحافظة إيشيكاوا، يُحضّر بوضعه في قالب خشبي وتركه ليلة كاملة. ويُقدّم هذا النوع من طحالب النوري الزرقاء الداكنة الجميلة، المصبوغه بأصباغ صالحة للأكل، في رأس السنة والاحتفالات والمهرجانات.

(الصورة: موقع وزارة الزراعة والغابات والثروة السمكية)

كاشيوان

يستمد طبق الشوربة هذا اسمه من كلمة *كاشيو*، وهي كلمة يابانية تعني الدجاج. يُسكب مرق *داشي* المُبرد فوق وعاء يحتوي على الدجاج المسلوق، وفطر شيتاكه، وأوراق الأقحوان، وخضراوات أخرى، بالإضافة إلى جلوتين القمح الملون والبيض المسلوق. بفضل مظهره الرائع، يُقدّم طبق *كاشيوان* منذ القدم للضيوف في حفلات الزفاف والجنائز والمناسبات الاحتفالية الأخرى في هذه المنطقة من اليابان.

(الصورة: Hagi Genki no Kai)

سوكوزوشي

نوع من السوشي المضغوط، يُحضّر عن طريق ضغط الأرز المتبل بالخل في صندوق خشبي يُسمى *موروفوتا*، ويُزيّن *سوكوزوشي* ببراعم الخيزران، والمخللات، والخضراوات المطهية ببطء ذات المذاق الحلو والمالح، وسك موتسوغورو المشوي المطلي بالصلصة، وهو نوع من أسماك المودسكير التابعة لعائلة القوبيون، ويُعدّ من أسماك بحر أرياكه المميزة. يُعتبر هذا الطبق المحلي من الأطباق التي توارثتها الأجيال بعناية، ولا يزال حاضرًا بقوة في المهرجانات والاحتفالات.

(الصورة: موقع وزارة الزراعة والغابات والثروة السمكية)

شاكه تشانتشان ياكى

يتميز طبق *تشيّان ياكى* الشهي هذا بسمك السلمون المحلي، والمفوف، والبصل، والفطر، وأنواع أخرى من الخضراوات، تُشوى جميعها بالزبدة وتُضاف إليها نكهة الميسو. نشأت هذه الطريقة في بلدات الصيد، وهي طريقة شائعة منذ القدم لتحضير سمك السلمون الطازج بسرعة. في المهرجانات والتجمعات العائلية، يجتمع الناس حول ألواح *التشيّان ياكى* الحديدية الكبيرة لتناول *شاكه نو تشانتشان ياكى* والدردشة. (الصورة: PIXTA)



إيباراكي

ميتسومه نو بوتاموتشي

حلى محلية تُصنع من أرز موتشيغومه الدقيق وأرز أورتشيغومه الأبيض قصير الحبة، وتقدم في علبه تقليدية مطلية بالورنيش (*جوباكوي*)، ثم تُغطى بمعجون الفاصوليا الحمراء الحلوة ودقيق فول الصويا المحمص. يُقال إن أصل هذه الحلوى يعود إلى عادة تناولها بعد ثلاثة أيام من ولادة الطفل، حيث كانت تُقدم للأمهات الجدد لتغذيتهن بعد الولادة، وقد تُقدم أيضاً للجيران احتفالاً بالولادة. (الصورة: موقع وزارة الزراعة والغابات والثروة السمكية)



آيتشي

أوشيمون

تأتي هذه الحلوى التقليدية بأشكال تُعتبر فناً حسناً، مثل سمك الدنيس وزهر البرقوق. تُصنع عادةً عن طريق مزج دقيق الأرز مع الماء المغلي لتكوين عجينة تُعجن ثم تُشكّل في قوالب خشبية. بعد ذلك، تُطهى على البخار وتلّون. في مهرجان هيناماتسوري للفتيات الذي يقام في شهر مارس، يتم شي *الأوشيمون* وغمسها في صلصة الصويا المخلّلة بالسكر. (الصورة: محافظة آيتشي)



شيزوكا

هذا السوشي المُعبأ في علبه خشبية، عبارة عن أرز مُتبل بالخل، ويحتوي على مكونات متنوعة، منها سمك *السابا* (الماكريل) المسلوق والمُقَتّ، وخضراوات مطهية على نار هادئة كالجزر وفطر شيتاكه، وروبيان *ساكورا*، ومعجون السمك *كامابوكو* المطهو على البخار. بألوانه الزاهية، لطالما كان *سابا نو هاكوزوشي* طبقاً مميزاً يتم الاستمتاع به في المناسبات الاحتفالية.

(الصورة: موقع وزارة الزراعة والغابات والثروة السمكية)



كاكي-ناماسو

ناماسو، وهو طبق يتكون من شرائح رقيقة من الفجل الأبيض والجزر مخلفة قليلاً في الخل، يُؤكل عادةً خلال احتفالات رأس السنة الجديدة. في محافظة نارا، تُضاف إلى الطبق ثمار الكاكي المحلية (البرسيمون). يُمكن تقديم *كاكي-ناماسو* في أوعية مصنوعة من البرسيمون، حيث يُستخرج قلب الثمرة ويُترك القشر سليماً، ليُصبح طبقاً مميزاً يليق ببداية العام الجديد.

(الصورة: PIXTA)

نارا

شيروميسو زوني

لكل منطقة في اليابان نسختها الخاصة من شوربة *أوزوني*، وهي شوربة تقليدية تُقدم في احتفالات رأس السنة. في كيوتو، تُحضّر شوربة *أوزوني* عادةً بمرق الميسو الأبيض. يتميز الميسو الأبيض بمذاقه الحلو اللطيف، وكان يُقدّم في الماضي في مناسبات خاصة مثل مهرجانات البلاط الإمبراطوري. تُقدم شوربة *شيروميسو زوني*، التي تحتوي على كعكات أرز *ماروموتشي* المستديرة، والقلقاس، وجزر كينتوكي نينجين المحلي، في بداية العام. (الصورة: PIXTA)

كيوتو





رحلة إلى مدينة قلعة تاريخية نابضة بالحياة

كاراتسو

مدينة كاراتسو، المباركة بخيرات البحر والتي تتمتع بتاريخ طويل كمركز لتجمع الناس والبضائع، طوّرت مهرجانات نابضة بالحياة لا يزال يتم الاحتفال بها حتى اليوم. ومن خلال القيام بنزهة عبر المدينة سيتكشّف لك شعور مستمر بالإثارة والحيوية.

الصورة: PIXTA، Aflo



١. مهرجان كاراتسو كونتش، وهو مهرجان خريفي يُقام في ضريح كاراتسو الشنتوي في الفترة ما بين ٢ إلى ٤ نوفمبر، يتميز بموكب عربات الهيكياما، وهو مُدرج ضمن قائمة التراث الثقافي غير المادي لليونسكو. (الصورة: جمعية كاراستو السياحية)
٢. تتضمن صناعة عربات الهيكياما تقنية تقليدية تتمثل في وضع أكثر من ١٠٠ طبقة من ورق الواشي على قوالب طينية. من الأعلى: الأسد، سمك الدنيس، التنين الطائر.
٣. تُلَقَّب قلعة كاراتسو بقلعة مايزورو لشكلها الذي يُشبه طائر الكركي وهو يفرد جناحيه نحو البحر.
٤. غابة نيجي نو ماتسوبارا الصنوبرية، وهي منطقة ذات جمال طبيعي خاص في اليابان، تمتد على طول ٤,٥ كيلومتر وعرض ٥٠٠ متر تقريباً، وتكسوها أشجار الصنوبر الأسود. (الصورة: جمعية كاراستو السياحية)
٥. منظر لبحر غينكاكي من مزرعة سوغينوهارا هوبوكوجو.



١١. تُعتبر أدوات كاراتسو الفخارية، التي تتميز بلمس طيني طبيعي تُبرزه طبقة تزييج بسيطة، تحفة فنية للاستخدام اليومي، وتكتسب مع مرور الوقت بريقاً عميقاً وجمالاً مميزاً. (الصورة: جمعية كاراتسو السياحية)

١٢. يواصل ناكازاتو تارويومون الرابع عشر إبداع أعمال ترتقي بالتقنيات التقليدية لخزف كاراتسو إلى مستوى الجمال الفني المعاصر. (الصورة: ستوديو ناكازاتو تارويومون للفخار)

١٣. منزل تاكاتوري السابق، الذي كان يوماً منزل بارون الفحم تاكاتوري كوريوشي.

١٤. بأسلوبه الياباني الحديث النادر للغاية في البناء، يضم مسرح نو في القاعة الكبرى. (الصورة: جمعية كاراتسو السياحية)



٦. خلال مهرجان كاراتسو كونتشي، تُقدم الأطباق التقليدية، التي يتم تحضيرها بهذه الطريقة منذ أجيال، على أطباق كبيرة الحجم لتجمعات كبيرة من الضيوف.

(الصورة: Genyo)



كاراتسو الشهير، وهو نوع من أدوات الشاي ذو شهرة واسعة في عالم *chanoyu*. وقد حظي بتقدير كبير من قبل خبراء مراسم الشاي لبساطته ودفئه. وتُظهر الأواني الفخارية التي تُصنع اليوم في فرن ناكازاتو تارويومون، الذي يصل عمره إلى ٤٣٠ عام، بوضوح كيف توارثت الأجيال هذه التقاليد عبر القرون. في العصر الحديث، ازدهرت كاراتسو كميناء لتصدير الفحم، وجلبت الثروة التي جمعها أصحاب مناجم الفحم ثقافة جديدة إلى المدينة. ويحافظ منزل تاكاتوري السابق، الذي كان يوماً ما منزلاً لأحد أقطاب مناجم الفحم، على هذا الإرث حتى اليوم. ويتميز هذا المنزل بوجود مسرح نو كامل مبنياً في القاعة الكبرى، ما يمنحه طابعاً راقياً وأنيقاً، مع لمسة من الصرامة في آنٍ واحد. انذهب في رحلة إلى كاراتسو وانغمس بهدوء في ثقافة تحتفي بتجمع الناس للمشاركة في الاحتفالات السنوية، والاستمتاع بخيرات البحر الوفيرة، والجمال البسيط والدافئ الذي تجسده الأدوات الفخارية المحلية.

يتضمن الدردشة مع الأصدقاء والعائلة مع إظهار الامتنان لهذه الأطباق اللذيذة والجميلة ومشاركتها وتذوقها. للاستمتاع بمذاق مطبخ كاراتسو على أكمل وجه، لا تفوتوا تجربة حبار منطقة يوبوكو، الواقعة شمال مركز المدينة. يُعدّ *ساشيمي إيكّا*، المُحضّر من حبار طازج تم اصطياده حديثاً، طبقاً فاحراً يتميز بحلاوة فريدة بفضل شفافيته ونضارته. يتم تحضيره فوراً بعد الصيد، ما يجعله تحفة فنية تُبرز حقاً الطعم الحلو للحبار الشفاف. كما يُنصح بتجربة زلابية *إيكّا شوماي*، المصنوعة من معجون الحبار المطهو على البخار والمقدّمة بشكلٍ رائع. توجّهوا جنوب كاراتسو إلى أحد منتجعات الينابيع الساخنة العديدة. في *أوريشينو أونسن* استمتعوا بقوام *أونسن يودوفو* الفريد الذي يذوب في الفم ونكهته الغنية (توفو يُطهى في مياه الينابيع الساخنة). بالطبع، لا تقتصر جاذبية كاراتسو على مطبخها فقط. إنها مهد خزف

وسمك الدنيس والقوارب وغيرها شوارع المدينة. وهذه العربات الضخمة، المزينة بشكل فاخر بالذهب والورنيش، والتي تجرّها حشود غفيرة من الناس، تُعد منظراً مذهلاً بكل المقاييس. وخلال فترة المهرجان، تُقدّم العائلات أطباقاً منزلية تُعرف باسم مطبخ كونتشي. يتم الترحيب بالأقارب والأصدقاء، وحتى بمن انتهوا من جرّ عربات *هيكياما*، في المنازل، حيث تُقدّم أطباق كبيرة من المأكولات البحرية ذات الألوان الزاهية والخضراوات وغيرها من الأطباق الشهية، ليلتف الجميع حول المائدة ويستمتعوا بها. ويُعدّ سمك الهامور كويه نو *سوغاتاني*، الذي يُطبخ ببطء في المرق ويُقدم كاملاً من الرأس إلى الذيل، الطبق الرئيسي في هذه الوليمة. وهو سمك فاخر موطنه هذه المنطقة، يصل طوله إلى متر، مما يجعله طبقاً مميزاً في الولائم الاحتفالية في كاراتسو. ينقل مطبخ كونتشي أجواء المهرجان المليئة بالحماس إلى داخل المنزل، إذ يُعدّ شكلاً من أشكال الاحتفال الذي

تقع كاراتسو في أقصى شمال محافظة ساغا، شمال غرب كيوشو، وتطل على بحر غينكاي. تستغرق الرحلة إليها من فوكوكا حوالي ساعة ونصف، سواء بالقطار من محطة هاكاتا على خط جيه آر أو بالحافلة مباشرة من مطار فوكوكا. ازدهرت المدينة لقرون كبوابة إلى القارة. ومع بناء قلعة كاراتسو في القرن السابع عشر، بدأت المنطقة بالتطور لتصبح مدينة القلعة النابضة بالحياة التي تجعّ بالتجار الذين يترددون عليها باستمرار. كما نشأت غابة الصنوبر الخلابة المعروفة باسم نيجي نو ماتسوبارا في نفس الفترة تقريباً التي شُيّدت فيها القلعة. هذه الغابة التي تمت زراعتها بعناية، والتي زُرعت في الأصل لحماية المنطقة من المد والجزر، تضم اليوم نحو مليون شجرة صنوبر. وتزداد كاراتسو حيويةً خلال مهرجان كاراتسو كونتشي، الذي يُقام في نوفمبر مع حلول فصل الخريف. يُعدّ هذا المهرجان الأكبر في كاراتسو، ويحتفل بموسم حصاد وفير، حيث تجوب عربات *هيكياما* المزينة بأشكال الأسود

خريطة منطقة كاراتسو

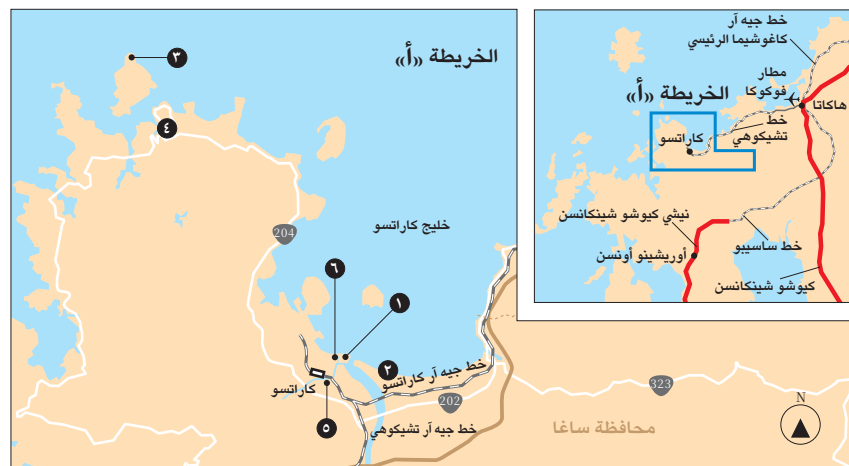
- ١ قلعة كاراتسو
- ٢ نيجي نو ماتسوبارا
- ٣ سوغينوهارا هوبوكوجو
- ٤ يوبوكو
- ٥ ستوديو ناكازاتو تارويومون للأواني الخزفية
- ٦ منزل تاكاتوري السابق

• طريقة الوصول

تبعد كاراتسو حوالي ٩٠ دقيقة بالقطار أو الحافلة المباشرة من مطار فوكوكا.

• للاستعلام اتصل هنا

موقع جمعية كاراتسو السياحية "تايي كاراتسو"
<https://www.karatsu-kankou.jp/en/>



٧. يتميز *كينساي إيكّا*، وهو حبار طرف السيف الذي يعيش في أمواج بحر غينكاي العاتية، بقوامه المقرمش اللذيذ ونكهته الغنية. ٨. *إيكّا شوماي*، وهي عبارة عن زلابية الحبار المطهية على البخار ويُقدم في سلة التبخير من الخيزران. ٩. تشتهر ينابيع *أوريشينو أونسن* بمياهها الغنية بالصوديوم التي تمنح البشرة مظهراً جميلاً. ١٠. *أونسن يودوفو* هو توفو يُسلق في مياه من ينابيع *أوريشينو أونسن* الساخنة الشهيرة. تعمل المياه القلوية الخفيفة على تكسير البروتينات، مما يؤدي إلى ذوبان التوفو.





تذكارية يابانية ٣٠

مثالية للاحتفالات اليابانية حلويات هيفاشي



علبة حلوى هيفاشي تأتي بتصاميم
مباركة مثل أزهار الكرز، والسوسن،
والماء المتدفق.
(صورة: كاغيزن يوشيفوسا)

إلى جانب سمك الدنيس وطيور الزقازق الرمزية المرتبطة بالاحتفالات،
تأتي حلويات الهيفاشي بأشكال حيوانات لطيفة ومتنوعة مثل الأرانب
وكلاب الراكون (تانوكي). (الصورة: كيوكاشو كانشوندو)
اليمن: ملء القوالب الصغيرة بالسكر بشكل متساو ثم إخراجها منها بشكل
نظيف يتطلب مهارة عالية المستوى. (الصورة: كيوكاشو كانشوندو)

والسكاكين، وهي بحد ذاتها أعمال فنية يدوية متقنة. ومع ذلك، فإن مهارة
الحرفي — في مزج المكونات، وإضافة الألوان، وتقدير مستوى الرطوبة،
وضبط طريقة ضغط الخليط داخل القالب وإخراجه — هي التي تُشكّل
في النهاية الأشكال الجميلة لهذه الحلويات.
وفي الوقت الحاضر، تُقدّم الهيفاشي غالبًا كهدايا بسيطة، وتأتي
بتصاميم متنوعة لا تقتصر على رموز الاحتفال مثل سمك الدنيس وطائر
الكركي، فقد تشمل أيضًا عناصر طبيعية ونقوشًا تقليدية. وتعكس
تصاميم الهيفاشي الأمنيات بحسن الحظ والتقدير لتغيّر الفصول على
مدار العام. جَرَّب حلوى الهيفاشي هذه واستمتع بحلاوتها الرقيقة، وتأمل
المعاني التي تحملها هذه القطع الصغيرة.

قبل أن يصبح مُحلّيًا يوميًا كما هو اليوم، كان السكر في اليابان مادة
فاخرة باهظة الثمن وقابلة للتخزين لفترات طويلة، ويُستخدم فقط في
المناسبات الخاصة. تُصنع حلوى هيفاشي من السكر، وهي قطع جميلة
مُشكّلة ومُلوّنة بعناية، وتُقدّم كهدايا.
تُصنع بعض أنواع الهيفاشي من السكر فقط، بينما تُحضّر أنواع
أخرى بخلط السكر مع الأرز أو الفاصوليا أو دقيق القمح أو شراب النشا.
وما تشترك فيه هذه الحلويات هو أنها تُشكّل من خلال ضغط السكر
وتكثيفه داخل قوالب خشبية، بدلًا من خبزها في الفرن.
تعتمد جودة تصميم الهيفاشي إلى حدٍّ كبير على القوالب الخشبية
المستخدمة. تُنحت هذه القوالب من خشب كرز الجبال باستخدام الأزاميل



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

نيبونيكَا
no.39 にほんか
〈アラビア語版〉