

نيبونيكاً

نافذة على

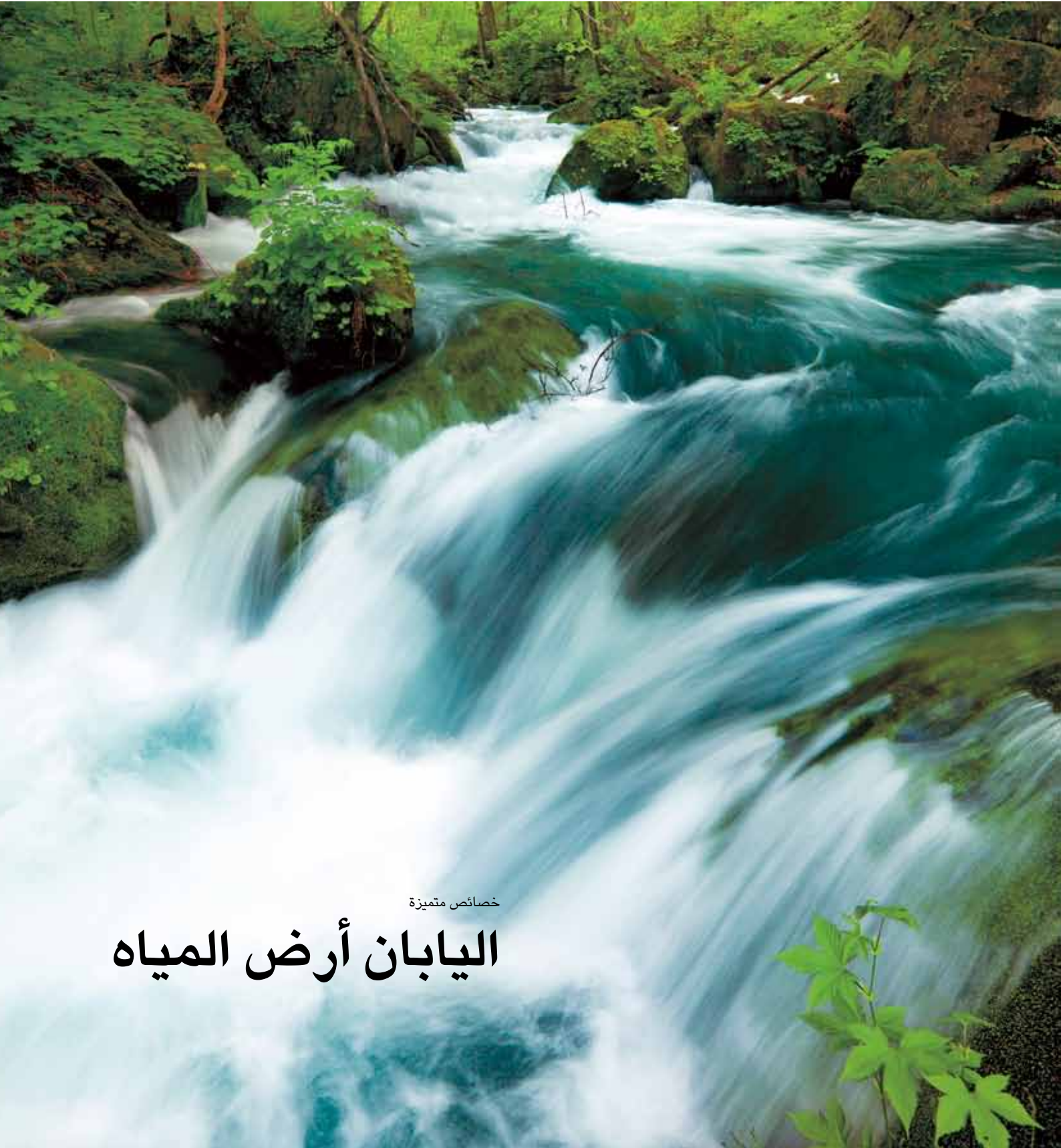
اليابان

2015

no.

15

にかほに



خصائص متميزة

اليابان أرض المياه

المحتويات



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

اليابان أرض المياه

٤ مدن مباركة بوفرة من المياه

١٢ المياه: ثروة طبيعية متاحة بوفرة في اليابان

١٥ حماية المدينة من الفيضانات

١٦ قوة الماء السحرية

١٨ تزواج بين الماء والتكنولوجيا

٢٢ اليابان اللذيذة: حان وقت الأكل مرق داشي

٢٤ التجوال في اليابان نهر نيدودو في كوتشي

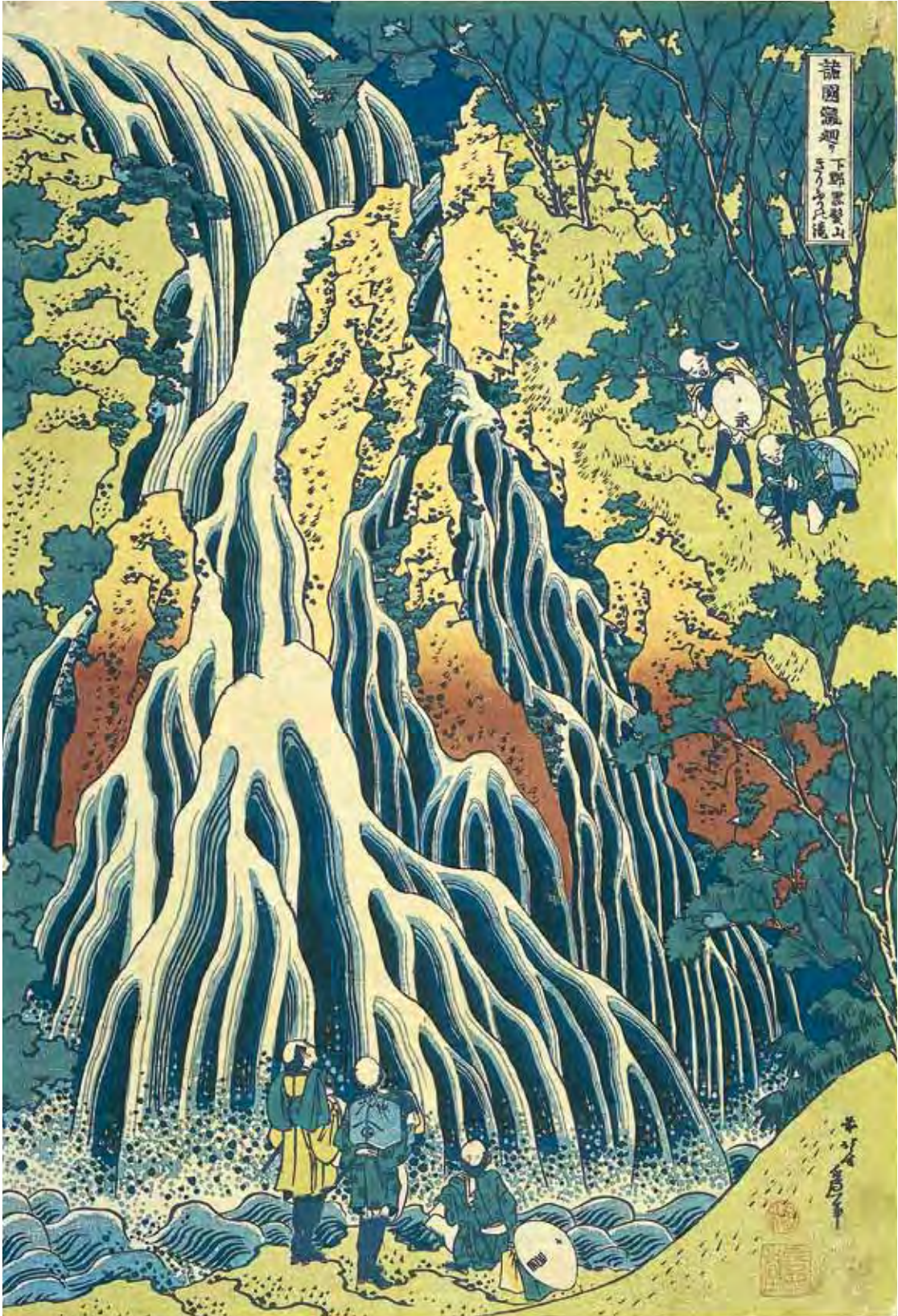
٢٨ هدايا تذكارية يابانية تصميم الأمواج يزخرف طاولتك على العشاء

العدد رقم ١٥
٢٠ مارس ٢٠١٥

جهة الإصدار: وزارة الخارجية اليابانية
كاسمي غاسكي ٢-٢٠١، جيوداكو، طوكيو

١٠٠-٨٩١٩، اليابان
<http://www.mofa.go.jp/>

صورة الغلاف: نهر أويراسي بمحافظة أوموري. تحظى هذه المنطقة بإعجاب كبير بفضل مسطحاتها المائية الديدة، في الأعلى: هذه القطرات الثلجية المتدلية من السقوف هي عمل فني رائع من صنع الطبيعة في جبال تشيتشييو بمحافظة سايتاما، هنا يصل طولها أحياناً إلى عشرة أمتار تقريباً. (الصورتان من إهداء أفلو)



خصائص متميزة

اليابان أرض المياه

هناك في اليابان علاقة عميقة بين المواطنين ومصادر المياه الوفيرة في البلاد مما خلق ثقافة طبيعية تنعكس في استخدام الناس للمياه بحكمة كبيرة بل وأيضًا استعمالها بطرق فريدة من نوع جديد.

مطبوعة من فن الأوكيوثي أو الطبع من رسوم خشبية للفنان كاتسوشيكا هوكوساي بعنوان «شوكوكو تاكيميغوري شيموتسوكي كوروكامي-ياما كيريفوري نوتاكي» أي «شلالات كيروفوري بجبل كوروكامي في شيموتسوكي». هذه المطبوعة هي واحدة من سلسلة الفنان تحمل عنوان «جولة بين الشلالات عبر أقاليم مختلفة». هذا الفنان لديه أسلوب مبهٍر في معالجة الصخور والمياه. (من مقتنيات متحف الفنون بمحافظة شيماني)

مدن مباركة بوفرة من المياه

المياه هي نعمة يجب أن نحميها ونستخدمها بعناية لأننا نحتاج إليها في كل يوم من حياتنا. في الصفحات التالية نقدم مكانين يتميزان بغزارة المياه في كل منهما منذ قرون طويلة وبفضلها يتمتعان بالحيوية والازدهار.

(١) وفرة كبيرة من المياه تخلق ثقافة مميزة في عاصمة قديمة: كيوتو

تقع مدينة كيوتو في حوض ينعم بنهرين كبيرين هما كامو-غاوا في الشرق وكاتسورا-غاوا في الغرب وهي مدينة تحميها جبال منخفضة من ثلاثة جوانب، ويشكل النهران تصميمًا كالمروحة يجعل المياه تتسرب تحت التربة فتوفر مخزونًا ضخماً من المياه الجوفية، وقد أضفى هذا على كيوتو صفة المدينة الجالسة فوق وعاء مائي ضخم، وبهذا استمرت كيوتو عاصمة للبلاد لفترة تزيد عن ألف سنة دون انقطاع بداية من أواخر القرن الثامن رغم أن صيفها شديد الحرارة وشتائها بالغ البرودة، والفضل الأول في ذلك هو هذا المصدر المائي العظيم.

وينساب نهر كامو-غاوا أساسًا في مجرى مستقيم من الشمال حتى الجنوب وقد كان في الماضي عرضة للفيضانات على ضفتيه مما كان يحدث مشاكل جمة

هنا نرى زهور الكرز الباكبة في أوج ازدهارها وأشجار خضراء بواقر أوراقها وقد انعكست صورتها في بركة كبيرة بحديقة معبد هيان (تصوير: ناكاتا أكيرا)





الهضاب العالية فلا تمر عبرها الرياح الباردة بينما تتوفر فيها المياه بكثرة يكون لهذه المشاهد جاذبية خاصة وانفراد تتميز به تلك المدينة.

وقد انتقلت عاصمة البلاد من كيوتو إلى طوكيو في أواخر القرن التاسع عشر ومع ذلك فقد استمرت كيوتو في التطور وذلك أيضًا كان بفضل المياه، ولتشجيع النمو السكاني في المدينة تم تنفيذ مشروع ضخم لجلب المياه إليها عبر قناة من بحيرة بيوا في محافظة شيغا المجاورة، وقد أدى ذلك إلى تحسين البنية التحتية المرتبطة بالمياه وبناء أول محطة هيدروليكية في اليابان فجلبت معها الإضاءة الكهربائية والتطور العصري للعاصمة القديمة.

إن كيوتو هي مدينة استخدمت المياه لتغذي ثقافتها وتقاليدها التي تمتد لآلاف السنين فأصبحت اليوم واحدة من أكثر المدن التاريخية حيوية في العالم كله.

مياه تجري عبر تاريخ ثقافي

في الأسفل: نهر ميتاراشي-غاوا الذي يتدفق عبر الأراضي التابعة لمعبد كاميجامو جينجا الشنتوي. تستخدم مياه هذا النهر في طقوس التطهير.

- ١) هذا البئر يقع في أرض معبد ناشيونوكي وقد بلغ من نقاء مياهه أن تم وضعها ضمن قائمة المياه النقية في كيوتو. تحظى مياه هذا البئر بتقدير كبير من جانب المتخصصين في حفل الشاي.
- ٢) في القرون القديمة كان الأفراد من الطبقة الأرستقراطية يستمتعون بالجلوس بجوار جدول مائي وتأليف قصيدة من شعر «واكا» في لعبة تحدي يلزم عليهم خلالها الانتهاء من القصيدة قبل أن يمر أمامهم كوب طائي على المياه. هذه اللعبة المسماة «كيوكوسوي نوان» يعاد الآن إحياؤها في حديقة معبد جونان-غو.
- ٣) يتم نقل ذنوب الفرد أو أعماله الطائفة على أشكال من الورق أو «هيتوغاتا» ثم إلقاؤها بعد ذلك في النهر. هذه هي أحد طقوس المعبد وتعتمد أساسًا على القدرة الغامضة للمياه، والصورة من معبد كيغوني.
- ٤) أحد المعالم البارزة لمهرجان آوي نراها عندما تسعى نساء مرتديات ملابس عصر هيان لتطهير أنفسهن يشطف أيديهن في البرك الموجودة على أرضي معبد كاميجامو جينجا الشنتوي وشيموغامو. يقام المهرجان في هذين المعبدتين منذ القرن الثامن تقريبًا.

(تصوير: ناكاتا أكيرا)

وكان سكان مدينة كيوتو لا يجدون أي صعوبة في الحصول على ماء كافٍ للشرب حتى في تلك العصور القديمة فلم يكن عليهم إلا أن يحفروا آباراً لعدة أمتار في أي مكان تقريباً فيصبح لديهم ماء نقي رقيق، وعندما وصل إلى اليابان رهبان من الصين وجلبوا إليها مذهب زن البوذي جلبوا معهم أيضًا طرق عمل أطعمة خالية من اللحوم مثل «توفو» المصنوع من فول الصويا و«يوبا» وهي الطبقة الرقيقة التي تتكون على سطح لبن الصويا المغلي و«فو» وهو جلوتين الفمخ المجفف، وسرعان ما تحولت تلك الأطعمة إلى مكونات أساسية تلعب دورًا هامًا في المطبخ الياباني وقد كان لمياه كيوتو دوراً كبيراً أيضًا في حدوث ذلك.

ويرجع سر النقاء الدائم الذي نراه في المياه هنا إلى أن مياه الآبار في هذه المدينة لا يتغير مذاقها ولا درجة حرارتها طوال العام إلا قليلًا جدًا وقد خلقت مياه الآبار فرصًا كثيرة للمؤسسات التجارية القديمة كي ترفع من سمعتها، ولازالت تلك المؤسسات ترعى آبارها بعناية كبيرة للمحافظة على صيت المنتجات التي اشتهرت بها مثل الشاي وشراب الساكي. وقد ساهمت مياه كيوتو النقية في ابتكار حفل الشاي الياباني أو «سادو» وكذلك فن تنسيق الزهور أو «إيكيبانا»، والمياه أيضًا هي من حافظت على طراوة وجمال حدائق المعابد وساعدت على نمو الصناعات التقليدية في كيوتو مثل الخزف والنسيج.

ولا تزال شوارع كيوتو تزخر بمظاهر من العادات القديمة التي نشأت من خلال الاستفادة من المياه، فلكي يخفف الناس من حرارة الصيف نجد مقاعد خشبية طويلة تسمى «يوكا» متناثرة قرب الأنهار الجارية ليستمتع الناس بالجلوس عليها وتناول الأسماك المصطادة من النهر ونجد عمال المحلات وغيرهم ينثرون المياه على أرصفة الطريق ليخفف عن المارة حرارة الجو الشديدة، وتسمى تلك العادة «أوتشي-ميزو» وهي تخفف الحرارة في الحيز الضيق أمام كل متجر فتتولد نسمة تخرج الهواء الدافئ من داخل المنزل العائلي الطويل أو «ماتشيا» الملحق بالمتجر، والواقع أنه في مدينة منخفضة مثل كيوتو التي تحيطها عمليًا



مياه لراحتنا في الحياة اليومية

في اليمين: يتم نثر المياه أمام المتاجر والمساكن لترطيب الجو. هذه عادة تقليدية قديمة في فصل الصيف وتسمى أوتشي-ميزو. (بالتعاون مع : مسكن هاتاكى تصوير: ناتوري كازوهيسا)

في الأسفل: هنا يستمتع الناس بالأكل على المنصات المرتفعة والمشي والاسترخاء على ضفة النهر مع حلول أيام الصيف على امتداد نهر كامو-غاوا. (تصوير: تيرادا شينسوكى، وأفلو)



نوعية ممتازة تحقق المذاق الرائع

أقصى اليسار: يضيف السمك المصطاد من النهر سحرًا خاصًا للطعام الذي يقدمونه على الطاولات المخصصة عند أعالي نهر كامو-غاوا. هنا نرى سمك «أيو» المشوي قابلاً على «أمواج» مرسومة بالملح. (بالتعاون مع: هيرويا)

في الأعلى يمينًا: فو ملون مصنوع من الماء وجلوتين القمح.

في الأسفل يسارًا: تتميز المياه الآتية من الينابيع الجوفية في كيوتو بوفرةها وامتياز نوعيتها وهما صفتان كان لهما الفضل في ابتكار حفل الشاي الياباني. (تصوير: ناتوري كازوهيسا)





أقصى اليمين: تتساقط المياه من أحد العيون الجوفية على الحوض الخشبي. الجزء العلوي من الحوض يكون جاهزًا دائمًا لتنجدة العطشان أما الجزء السفلي منه فيستخدم لغسل الخضروات وترطيبها، إنها طريقة عبقرية لتوفير المياه.

لأعلى، في الوسط: سر على هذا المشى وستجد أن مجرد لحة منك نحو المياه الجارية بين الصخور المرتبة بعناية فوق النهر سوف يزيل أي توتر قد تشعر به ويمسحك نسمة راحة وإنعاش في حرارة الصيف.

في الأعلى يسارًا: يقل سنويًا في اليابان عدد الأطفال الذين يلعبون في الأنهار ولكن هنا في حي غوجو-هاتشيمان لازال الأطفال يمارسون تلك العادة الصيفية القديمة.

في اليمين: التعامل مع المياه والاستمتاع بها هو أمر شائع في أجزاء كثيرة من غوجو-هاتشيمان.

(تصوير: ناتوري كازوهيسا)



مدن مباركة بوفرة من المياه

(٢) الماء مصدر للحياة الطيبة: غوجو هاتشيمان

وهي آبار نجد بعضها في منازل سكنية وبعضها الآخر عامًا للجميع، وقد وفرت هذه الآبار عبر عقود طويلة المياه اللازمة للحياة اليومية ولإطفاء الحرائق كلما لزم الأمر، والواقع أن استخدام المياه بحكمة كبيرة وبدون إسراف قد ساعد على توفير حياة طيبة لسكان الحي بينما ساهمت خبرتهم الكبيرة في تحقيق توافق عميق مع المياه لازال موجودًا حتى اليوم.

تجري عبر حي هاتشيمان في مدينة غوجو ثلاثة أنهار هي « ناغارا-غاوا » و « يوشيدا-غاوا » و « كودارا-غاوا »، ويوجد هذا الحي في محافظة غيفو ويشتهر باسم غوجو-هاتشيمان ويقع عمليًا في مركز اليابان تقريبًا. هنا تنطلق وفرة غزيرة من المياه من عيون طبيعية في حوالي ١٠٧ موقع وبفضل وجود تلك العيون نشأت هنا مدينة قديمة منذ حوالي ٤٠٠ سنة، وتستفيد الآبار هنا من المياه الجوفية

المياه: ثروة طبيعية متاحة بوفرة في اليابان

الواقع أن الحياة في اليابان منذ القدم كانت سهلة دائمًا عندما يتعلق الأمر بالماء، فما عليك سوى أن تفتح صنوبر المياه ليندفع أمامك كمًا وفيرًا من مياه جيدة شفافة وقد اعتاد اليابانيون على ذلك ولا يفكرون في الأمر كثيرًا ولكن الواقع أن تحقيق ذلك الأمر يتطلب الكثير من الجهد والعرق.

(الصورة: مهداة من حكومة طوكيو المركزية (مكتب الأشغال المائية، صفحة ١٣ ومكتب الإنشاءات صفحة ١٥)، و متحف طوكيو التاريخي للأعمال المائية (صفحة ١٤))



اجلس في مقهى عام أو أي مطعم في اليابان وستجد على مائدتك في الحال كوبًا من الماء دون حتى أن تطلبه، وفي كل مكان تجد خزان مياه الشرب، بكل تأكيد في المكاتب الحكومية والمكتبات وأيضًا في المتاجر الكبرى والمستشفيات، اشرب كما تشاء فكله مجانيًا! في الحدائق العامة عندما يتعب الأطفال من اللعب يضعون وجوههم تحت صنوبر المياه وابتلعون الماء بوفرة، وفي كل مدن اليابان الصغيرة منها والكبيرة لن تجد صعوبة في العثور على مياه تشربها وفي اغلب الأحيان لن تضطر لدفع أي نقود.

كل فرد هنا يعلم أن الماء متوفر في كل وقت وفي كل مكان، ماء جيد دائمًا يمكنك أن تشربه في أمان و مثل هذه الظروف تساهم في تحقيق حياة رغبة في هذا البلد.

في أعلى الصفحة: في اليابان يمكن شرب مياه الصنوبر بأمان تام. (صورة مهداة من أفلو)

في الأسفل: زجاجات مياه مملوءة مباشرة من المركز الحكومي لتموين المياه وجاهزة للطرح في الأسواق.

مذاق طيب بفضل تكنولوجيا متقدمة

السؤال هو كيف أمكن تحقيق كل هذا؟ والإجابة هي: بفضل نظام جيد لتوفير المياه يعد واحد من أفضل الأنظمة في العالم كله من ناحية الكم والكيف أيضًا، فمثلًا في العاصمة طوكيو يوجد حوالي ٢٧٠٠٠ كيلو متر من خطوط المياه تحت الأرض وهو طول يكفي لتغطية ثلثي الكرة الأرضية تقريبًا.

يقول أحد المسؤولين في مكتب الأشغال المائية التابع لحكومة طوكيو المركزية: «ليس معنى ذلك أن الظروف التي تواجه طوكيو تجعل من السهل معالجة وتوفير مياه آمنة ورائعة للشرب بل يحتاج الأمر للعناية بمصادر المياه الأصلية بإدارة مساحات كبيرة من الغابات والعناية بها، كذلك الاهتمام من ناحية أخرى بصيانة وتشغيل شبكات المياه وهو أمر يحتاج لقدر هائل من العمل الشاق والمتابعة الجيدة لأدق التفاصيل».

ويحتاج العدد السكاني الضخم في طوكيو لكمية هائلة من المياه بينما نجد أن الأنهار التي توفر تلك المياه لا تحتفظ بنقاؤها الأصلي لذلك نجد أن محطات تنقية المياه القادمة من نهر «توني» لا تستخدم فقط أساليب المعالجة العادية وإنما تستخدم أيضًا أنظمة شديدة التطور تستعمل الأوزون والفحم المعالج

بيولوجيًا لتحليل المواد غير النظيفة والكريهة الرائحة وإزالتها تمامًا. وقد حصلنا على نتائج رائعة حيث أنه في استطلاع للرأي بين سكان طوكيو حول مياه الشرب التي يفضلونها وجدنا أن نصف السكان تقريبًا يرون أن مياه الصنوبر لها مذاق أفضل من المياه المعدنية المعبأة التي تباع في الأسواق.

وتعتمد نوعية المياه إلى حد كبير على أحوال أنابيب التوزيع لذلك يحرص بشدة مكتب الأشغال المائية على صيانة الأنابيب القديمة بأخرى جديدة على فترات محددة والتأكد في منتصف الليل من عدم وجود أي تسريبات في جميع أنحاء العاصمة. يقوم المختصون بوضع طرف جهاز يشبه الستيتوسكوب على سطح الأرض ثم ينصتون لأي صوت يدل على وجود تسريب للمياه، وقد ساعدت هذه الطريقة على ضمان معدل تسريب شديد الانخفاض (حوالي ٢٪ خلال الأعوام القليلة الماضية) وهذا المعدل هو واحد من أقل معدلات تسرب المياه في العالم كله. (ليس غريبًا أن يصل معدل التسرب أحيانًا في المدن الكبرى وحتى في البلاد المتقدمة إلى أرقام تتراوح بين ١٠٪ و ٢٠٪).

تستخدم حكومة العاصمة مادة الأوزون لمعالجة المياه.

في اليمين: مولد الأوزون.

في الأسفل يمينًا: حوض توصيل الأوزون، فالأوزون هو عامل أكسدة قادر على تفتيت المواد العضوية.



في منتصف الليالي ينصت هؤلاء العمال لصوت أنابيب المياه تحت الأرض بالاستعانة بأجهزة خاصة لكشف أي تسرب يحدث فيها.

حماية المدينة من الفيضانات خزان المياه المندفعة من نهر كاندا-غاوا أسفل الطريق الدائري رقم ٧.



منظر داخلي لخزان المياه المندفعة. يمكن للخزان أن يستوعب ٥٤٠ ألف طن من مياه الفيضان.

المياه المندفعة لحل تلك المشكلة. اليوم عندما يزداد ارتفاع النهر يتم تصفية المياه وتخزينها مؤقتًا في الخزان. وقد بدأ المهندسون في سحب المياه من النهر إلى جزء من الخزان منذ عام ١٩٩٧، ومنذ ذلك التاريخ تكرر السحب ستة وثلاثين مرة حتى الآن مما قلل كثيرًا من فيضان النهر عند أسفله.

وقد تم إنشاء أنظمة خزانات مماثلة في أنحاء عديدة من اليابان وإن كانت منظومة طوكيو هي الأولى والأكثر إبهازًا، وقد سجلت اليابان مؤخرًا زيادة مطردة في السيول والأمطار وهذا يعني أن خزانات المياه المندفعة سوف تلعب في المستقبل القريب دورًا أقوى وأشد أهمية في إنقاذ سكان اليابان من الفيضانات.



لوحة التحكم المركزية في مبنى زنبوكجي للتموين المائي بمحافظة طوكيو. يتم هنا فحص المياه المسحوبة من ثلاثة أنهار والتحكم في جميع العمليات من هذا المكان.



قبل إنشاء الخزان كان نهر كاندا يفيض على جانبيه كما في هذه الصورة التي تم التقاطها في شهر سبتمبر من عام ١٩٨٢. (إهداء: أفلو، وصحيفة ماينيتشي)

يدور الطريق الدائري رقم ٧ حول أحياء طوكيو البالغ عددها ٢٣ حي، وتحت جزء من الطريق مباشرة يوجد على عمق أربعين مترًا من خطوط مترو الأنفاق شيئًا يبدو مثل نفق ضخم نسي الناس أمره. يمتد هذا «النفق» من الشمال إلى الجنوب مسافة ٤,٥ كيلو متر ويحمل اسم «خزان المياه المندفعة من نهر كاندا-غاوا أسفل الطريق الدائري رقم ٧».

وقد اعتاد اليابانيون على إطلاق اسم «كاندا جوسوي» على مدينة إيدو، ولا شك أن المواطنين في وقتنا الحاضر يعشقون هذا النهر رغم أن كثيرًا من سكان المناطق المنخفضة يتعرضون للفيضان عندما يرتفع النهر على صفتيه من حين لآخر، وقد جاءت فكرة بناء خزان

توصيل المياه عبر شبكة من الأنابيب بداية من عام ١٥٩٠

تعود منظومة تموين المياه في طوكيو إلى تاريخ قديم عندما تم في عام ١٥٩٠ تأسيس مشروع يحمل اسم «كويشي-كاوا جوسوي» (تموين المياه من نهر كويشي-كاوا) وهو مشروع كان يستخدم تقنية متطورة بالنسبة لذلك العصر حيث كانت المياه تصل عبر أنابيب خشبية وحجرية إلى صهاريج، بل وكانت المياه تجري أيضًا نحو أماكن مرتفعة بفضل نظام للضخ، وتم إنشاء أنابيب في أحواض الأنهار وشبكة من أنابيب المياه عبر أنحاء المدينة بكاملها (كانت تسمى إيدو حينئذ).

وكانت الصهاريج منتشرة في أماكن كثيرة لكي يحصل المواطنون بأنفسهم على مياه الشرب والتنظيف، ويمكن أن نعتبر تلك الصهاريج مثل صنبور المياه في وقتنا الحاضر فالسكان في عصر إيدو كانوا يأخذون منها كل ما يحتاجونه من الماء في أي وقت يريدون وهذا كله حدث منذ ٤٠٠ سنة كاملة. اليوم طبقًا أصبح وجود الماء في متناول اليد دائمًا هو أمرًا عاديًا في حياتنا اليومية وأول شيء نفعله في الصباح هو أن نلتقط كوبًا ونفتح صنبور المياه لنملأه ونشرب منه وآخر شيء نفعله في المساء هو الغطس في حوض مملؤ بالماء، والواقع أننا لو أردنا أن نصف الحياة في اليابان فيمكننا أن نقول «حياة تمتلئ بمياه غزيرة من نوعية ممتازة».



مطبوعة من القرن التاسع عشر من فن الطبع من قطع خشبية أو أوكيوشي. تصور المطبوعة منظرًا بالقرب من قناة تموين للمياه بمدينة إيدو (طوكيو حاليًا). اسم المطبوعة هو «ميشو إيدو هياكي: سيكغوتشي جوسوي-باتا باشو-آن تسوياكاياما» (دير باشو على تل الكاميليا بجوار القناة في سيكغوتشي) من سلسلة مجموعة مطبوعات بعنوان «مائة منظر شهير من مدينة إيدو» للفنان أوتاغاوا هيروشيغي. (صورة من: أفلو)



بقايا صهرج من مدينة إيدو القديمة، يوضع حوالي ثلثي الصهرج أسفل الأرض وتمر المياه عبر أنابيب لتستقر في النهاية في صهاريج جاهزة للاستعمال.

هذه قناة حجرية تحت أرضية كانت في الماضي جزء من «كاندا جوسوي» وهي شبكة لتموين المياه من ابتكار وتنفيذ شركة كويشي-كاوا جوسوي (شركة تموين المياه من نهر كويشي-كاوا)، وقد تم نقل القناة إلى موقعها الحالي هنا وإعادة إنشائها.

هذه أنبوبة خشبية كانت تستخدم لتزويد سكان إيدو بالمياه. الأنبوبة مصنوعة من خشب ثقيل لمنع تسرب المياه.



قوة الماء السحرية

جميع الخبراء في الصفحات التالية يظهرون عشقًا للمياه ومعرفة كبيرة بها سواء من يستخدمها في صنع ثلج مبشور مغطى بشراب سكري لذيذ أو في عمل جبن أبيض طازج من فول الصويا «توفو» أو لإمتاع السائحين بمغامرة نهريّة مثيرة في قارب تجديف.

تصوير: ناتوري كازوهيسا

أفضل كوب من الثلج المبشور مصنوعًا من مياه العيون

بجوار نهر آرا-كاوا الذي يجري بين جبال تشيتشيبيو في محافظة سايتاما الغربية نجد هذا المتجر مكنونًا في وادي منحدر تحيطه مناظر مائية خلابة، ويتخصص المتجر في بيع الثلج المبشور المغطى بشراب سكري ويسمى باليابانية «كاكيغوري» ويحمل المتجر اسم «اسامي ريزو». يستخرج الماء المستخدم في صنع الثلج هنا من عيون نقية ويأتي الناس إلى المتجر من مسافات بعيدة قد تصل إلى مائة كيلو متر من العاصمة طوكيو ليقفوا في طابور طويل من أجل أن يتذوقوا هذا الكوب اللذيذ.

هناك بركة طبيعية يتجمد مائها في الشتاء وفي شهر نوفمبر يتم تنظيف سطح البركة وفي ديسمبر يتم تحويل المياه إلى البركة من جدول في الجبل يستخدمه المتجر منذ عام ١٩٣٠، وعندما يتجمد الماء في البركة ويكون سمكه ١٥ سنتيمترًا على الأقل يتم تقطيع الثلج إلى كتل ويتم تخزينها في ثلاجة لاستخدامها في صنع كاكيجوري حتى شهر سبتمبر.

يقول أسامي تتسوي مالك المتجر الذي ورثه عن جده الخامس: «نحن نقلب الماء حتى لا يتجمد لفترة معينة لذلك عندما يتجمد بالفعل يكون الثلج شفاف



كتلة ثلج من مياه تم تجميدها في ظروف طبيعية. القطع كبيرة وتستغرق بعض الوقت حتى تذوب لأنها تجمدت بصورة بطيئة.

وخالي من أي شوائب، ولكن هذا العمل ليس سهلًا على الإطلاق فالماء قد لا يتجمد لو أضفنا كمية أكثر مما يجب، وقد يؤدي سقوط الأمطار إلى قدوم البكتيريا من مياه الجدول ويصبح علينا أن نوقف تدفق الماء إلى البركة، لكل هذا علينا أن نتابع باستمرار أحوال المياه المثلجة وظروف الجو بحيث نضبط العملية دائمًا لضمان الحصول على ثلج ممتاز من أجل الاستهلاك الآدمي». هذا ويتابع أسامي بدقة حالة المياه بحثًا عن أي تغيير يحدث في نوعيتها.

ويقول أسامي: «المشروعات السكنية وملعب الجولف وغير ذلك من الأعمال الإنشائية تغير البيئة المحلية مما يحدث ضررًا لنوعية المياه. عندما كنت طفلًا كانت الجداول المائية مليئة بصراطين النهر (الكابوريا) أما الآن فلم نعد نراها كثيرًا».

وتحتوي مياه العيون المتجمدة على معادن طبيعية

وعندما يقوم أسامي ببشر الثلج لصنع كاكيجوري فإن

الثلج المبشور يكون ناعمًا مثل رقائق الجليد ويذوب

في الفم بنعومة كبيرة، والواقع أن الكاكيجوري الذي

يقدمه أسامي هو أفضل الأنواع على الإطلاق وهو

يصنعه بعناية كبيرة من البداية حتى النهاية مستفيدًا

من أجمل ما منحتة لنا الطبيعة، ويأمل الناس الذين

يستمتعون بمذاقه أن يحفظ لهم المستقبل هذا الطعم

الرائع الذي توفره شفافية المياه ونقاؤها.

مهارة التجديف تصنع المعجزات في منحدر الأنهار

كانت أشجار الأرز في الماضي هي جزء من صناعة يحترفها السكان في قرية كيتايااما بمحافظة واكاياما، ففي تلك الأيام كان الناس يقطعون الأشجار بطول أربعة أمتار ويربطونها معًا ليصنعون طوافة ثم يتوجهون بها نحو منحدر النهر في رحلة تستغرق يومين أو ثلاثة حتى يصلوا إلى مصب النهر على بعد ١٥٠ كيلومتر تقريبًا. هذه المهارة في التحرك بالطوافة لازالت موجودة حتى اليوم ويسمى الأفراد الذين يقودون الطوافة «إيكاداشي». والواقع أن نهر كيتايااما ينساب بسرعة كبيرة عبر مجرى ضيق نحو المنحدرات النهرية وغير ذلك من الأماكن الخطرة، ويتطلب كل ذلك مهارة كبيرة في التجديف من رجال جاهزين دائمًا لتحريك المجداف بسرعة على جانبي الطوافة.

وقد انتهى عصر نقل جذوع الأشجار بهذه الطريقة في فترة الستينيات من القرن العشرين ولكن الطوافات عاودت سيرها نحو منحدر النهر منذ خمسة وثلاثين عامًا خلال أشهر الصيف وإن كان ذلك بغرض مختلف هو إمتاع السائحين.

في الشتاء ينشغل الرجال بالعمل في الغابات ولكن هناك ثلاثة عشر رجلًا لازالوا يقودون الطوافات ويتراوح عمرهم بين الثالثة والعشرين والستين عامًا. تحدثنا إلى واحد منهم هو «ياماموتو ماسايوكي» وهو يقوم بهذا العمل منذ ستة عشر عامًا ويقول عن عمله: «كل يوم يحمل معه نوعًا جديدًا من التحدي لإن جريان النهر يتوقف على آخر الظروف الجوية وهذا هو أصعب جزء بالنسبة لنا، وهناك أيضًا مشكلة الرياح، فالقوية منها يمكن أن تدفعنا نحو إحدى الصخور لذلك يكون علينا أن نستخدم أقصى مهارتنا في استخدام المجداف». ويقول ياماموتو بفخر كبير أن رجال الطوافات في كيتايااما هم الوحيدون في اليابان الذين يمكنهم إدارة الطوافة بزاوية قائمة ٩٠ درجة عبر تيار سريع، إنها خبرة كبيرة ومهارة شديدة تظهر واضحة عندما يستخدمون قوة التيار لصالحهم فيمنحون لركابهم إثارة مبهرة وهم يحملونهم في طوافاتهم بأمان تام داخل أعماق الجبل.

«توفو» مصنوعة من مياه جبل مقدس

في محافظة كاناغاوا يرتفع جبل أوياما لمسافة ١٢٥٢ متر بين أقطار غزيرة أو ضباب معتم، ومنذ أزمان قديمة آمن سكان المنطقة بأن جبل أوياما هو مسكن الآلهة التي تتحكم في زراعة الأرز وفي توفير الكثير من النعم الأخرى في الهضاب والبحار، ولا يزال طريق الحجاج يعج بحوالي أربعين فندق ياباني صغير لخدمة المسافرين القادمين للمعابد البوذية والشتوتوية الموجودة في هذا الجبل. وعلى هذا الطريق في أعلاه يوجد متجر عريق يسمى كونيدي توفو-تن يتولى تموين الفنادق بالجبن المصنوع من فول الصويا أو «توفو» والذي يدخل في كثير من الأطباق النباتية المسماة «شوجين ريوري». (تؤكل أطباق شوجين ريوري في الاحتفالات البوذية).

ويجلب المتجر المياه اللازمة لعمل التوفو من عين مائية تغذي النهر المجاور له، وتقع العين في أعالي النهر على بعد كيلومتر واحد تقريبًا وهي لا تتعرض لمياه الأمطار لذلك تتمتع بدرجة حرارة ثابتة بين اثني عشر وثلاثة عشر درجة مئوية. والواقع أن قدرًا كبيرًا من وزن التوفو يأتي من المياه المستخدمة في صنعها لذلك يعتمد مذاقها إلى حد كبير على نوعية تلك المياه، هذا وتتمتع التوفو المصنوعة في هذا الجبل المقدس بقوام



هنا يقود ياماموتو ماسايوكي الطريق وهو ممسك بالمجداف بحرفية كبيرة عبر تيار الماء السريع. (صورة مهداة من قرية كيتايااما)



هنا يعرض كاتو تاكايوشي بفخر كبير قطعة توفو من صنع متجره. عندما يكون التوفو طازجًا ومملوء بالماء يقطعه بسكين قديم من النحاس الأصفر يستخدمها المتجر منذ أكثر من قرن (في الأعلى يمينًا).



حريري يمتعك كثيرًا عندما تنزلق قطعة التوفو بنعومة كبيرة داخل فمك.

كاتو تاكايوشي هو مالك المتجر من الجيل الرابع لأسرة يمتد تاريخها إلى عام ١٨٨٢. يقول كاتو: «لو أقمنا سدًا يحجز المياه في الأعلى لأثر ذلك على الطعم الجيد للتوفو فنحن نستخدم فقط الماء الجاري ولا يمكن أن نحصل على هذا المذاق وهذه النوعية بأي طريقة أخرى أو من أي مصدر آخر، ولو حدث أن انكسرت أنبوبة في أي مكان فإننا نذهب إليه في الحال ونصلحها حتى لو كنا في منتصف الليل».

تزاوج بين الماء والتكنولوجيا

تتمتع اليابان بثروة كبيرة من المصادر المائية وهي نعمة يقدرها اليابانيون حق التقدير، وقد توصل المبتكرون اليابانيون في وقتنا الحاضر إلى أفكار مائية جديدة تحفظ هذه المصادر وترفع مستوى الحياة في الوقت نفسه.

صورة مهداة من: شركة توتو المحدودة، شركة باناسونيك، شركة توشيبا لخدمات ومنتجات الحياة اليومية، مكتب الأشغال المائية ببلدية فوكوكا، شركة بولي-غلو سوشيل بيزنس المحدودة، معمل هاشيموتو بجامعة طوكيو، شركة دريم كرياتيڤتي المحدودة.

تكنولوجيا لتوفير المياه من ابتكار اليابان

تقع اليابان في مكان من العالم يتميز عمومًا بأمطاره الغزيرة ولكنها تعاني في أحيان كثيرة من فترات جفاف وغير ذلك من المشاكل المتعلقة بالجو، وحلًا لهذه المشاكل تسعى مصانع الأجهزة المنزلية وكذلك المسؤولون في المدن إلى إيجاد وسائل جديدة لتوفير المياه.

دش الاستحمام: خلط الماء بالهواء

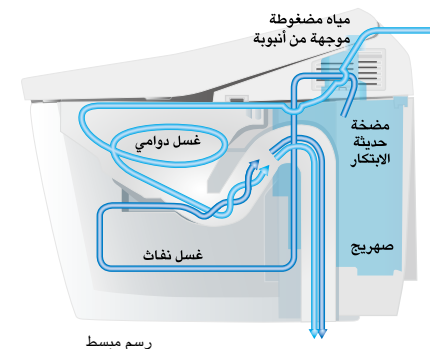
يصدر عن دش الاستحمام الموفر للمياه كمية مياه أقل من الدش العادي والعادة أن يؤدي هذا إلى خروج الماء من الدش تحت ضغط كبير فيكون وقعه على الجسم قويًا وغير مريح، فما هو الحل؟ الحل موجود في منتج ابتكرته شركة توتو وهو خلط الهواء مع المياه مما يقلل كمية المياه المستخدمة بنسبة تزيد عن ٢٥% وفي نفس الوقت يتمتع بحمام فعال وماء مريح ناعم.



سلاسل مراحيض توتو

المرحاض: أكفأ شدة سيفون في العالم

تواصل مصانع المراحيض البحث عن طرق أفضل وأكفأ لتصريف مياه المرايض (عند شد السيفون) باستخدام أقل كمية ممكنة من المياه. نظام التصريف بالإعصار المائي يحدث دوامة تدفع كل ما يوجد في وعاء المرايض نحو المركز وبعدها يتولى تنظيف المرايض نظام غسل نافوري يجمع بين طريقتين لدفع المياه تضمنان غسل المرايض بعناية كبيرة، ويصل استهلاك المياه في بعض الموديلات إلى ٣,٨ لتر فقط في الدفعة الواحدة وهذا أقل استهلاك مائي لأي مرحاض في العالم كله.



رسم مبسط

غسالات الملابس:

الآلة تحدد كمية المياه

أصبحت القاعدة المعتادة الآن لغسالات الملابس أن تستهلك كمية قليلة من المياه ولكن موديلات توشيبا من طراز البرميل تحقق أكثر من ذلك فهي تحتوي على جهاز حساس يحدد كمية الملابس وأيضًا حجم القذارة المطلوب إزالتها فعندما تكون كمية الملابس كبيرة ولكن القذارة قليلة تستخدم الغسالة مياه أقل، وهكذا نجدها تغسل بكفاءة مع التوفير في كمية الماء المستخدم.



غسالات الأطباق:

غسل كامل بمياه أقل

هناك اعتقاد عام بين الناس بأن الماكينات بوجه عام تستهلك ماء أكثر عند غسل أي شيء مما يستهلكه الغسل اليدوي ولكن بعض الماكينات قلبت هذا الاعتقاد رأسًا على عقب وأفضل دليل على ذلك هو غسالة الأطباق، فكثر من الناس يتركون صنبور المياه مفتوحًا طوال الوقت بينما يغسلون ويشطفون الأطباق فيستهلكون بذلك حوالي ٨٤ لتر من الماء لغسل أطباق عائلة من ستة أفراد، ولكن بعض غسالات الأطباق الجديدة تستخدم أساسًا كمية مياه أقل من ذلك وعلاوة على هذا قلديها وظيفة تدوير للمياه مما يجعل الكمية المستهلكة سواء للغسل أو الشطف أقل ما يمكن، وهكذا نجد مثلاً أن أحدث موديلات باناسونيك من غسالات الأطباق تجعل الأطباق نظيفة لامعة بعد استخدام ١١ لتر فقط من الماء لغسل أطباق نفس العائلة المكونة من ستة أفراد.



المدن:

سكان فوكوكا يتعاونون على توفير المياه

في عام ١٩٧٨ تعرضت مدينة فوكوكا لنوبة جفاف أرغمتها على التقشف في تزويد سكانها بالمياه لمدة ٢٨٧ يومًا كاملًا وقد نبعت من هذه التجربة رغبة قوية في تحويل فوكوكا إلى مدينة نموذجية موفرة للمياه، ويسعى المواطنون مع الحكومة المحلية لتحقيق هذا الهدف. يقوم مركز إدارة المياه التابع للبلدية بمراقبة الكمية المستهلكة منه طوال ٢٤ ساعة يوميًا لضمان كفاءة المياه التي توفرها لكل مكان في المدينة، وتتبع البلدية أيضًا برنامجًا محددًا لمنع تسرب المياه ويشمل ذلك استبدال الأنابيب وعمل فحوصات للتأكد من عدم حدوث تشريبات، والواقع أن لو كل مواطن قلل المياه التي يستهلكها بمقدار ١٠ لتر يوميًا لثم بعد عام واحد توفير كمية مياه تعادل الكمية الموجودة في خزان عادي مقام خلف أحد السدود. من هذا المنطلق أطلق سكان المدينة حملة «خزان المواطنين» لتخلق مصدر اضافي آخر من المياه الطبيعية.



سكان فوكوكا خلال حفل دعاية وتوعية بمكتب المياه.

الحفز الضوئي: مصدر نظيف للطاقة يبدل الزراعة بدون تربة



هنا في اليمين نرى صفوفًا من نبات الطماطم ناميًا فوق مياه تمت معالجتها باستخدام نظام تدوير للمياه من ابتكار معمل هاشيموتو بجامعة طوكيو، وفي اليسار تظهر صفوف الطماطم المزروعة أيضًا بدون تربة ولكن بالأسلوب التقليدي، هنا يظهر الفارق الكبير في المحصول بين الطريقتين.

في صوامع الزراعة بدون تربة تنمو النباتات في أماكن مقللة دون استخدام التربة، وبدلاً مع ذلك تقبع الجذور في مياه تحتوي على مزيج من المواد الغذائية المعدنية والأسمدة، ونظرًا لأن النباتات في مأمن من تقلبات الجو والحشرات المزعجة فهناك شعور عام بين المزارعين بأن جني محصول ثابت دائمًا هو أمرًا مضمونًا.

ولكن أثناء نمو النبات تتسلل من الجذور مادة عضوية إلى المحلول الغذائي فتعوق نمو النبات ويحتاج الأمر لفلترية المياه بهدف إزالة المادة العضوية ثم إعادة المياه للنبات بعد فلترتها، أما الآن فقد تم ابتكار طريقة جديدة تحلل المادة العضوية كيميائيًا باستخدام أكسيد التيتانيوم نظرًا لتأثيره كحافز ضوئي في وجود الضوء، هذه العملية تزيل المادة العضوية بكل سهولة دون الحاجة لنظام فلترية يستهلك كمية كبيرة من الكهرباء، وقد ذكرت تقارير خبراء الابتكار أنه بفضل هذا النظام أمكن زيادة محصول الطماطم بنسبة ٣٠٪ تقريبًا وتقليل كمية المحلول الغذائي الذي يحتاجه النبات، هذا ويمكن استخدام المحلول كاملاً بمواده الغذائية وأسمدته مرة بعد مرة بدلاً من تصريفه بعد كل مرة.

نحن أمام نظام أكثر إنتاجًا للمحاصيل وأقل إضرارًا بالبيئة وقريبًا سوف يحدث هذا النظام تغييرًا كبيرًا في مجال الزراعة بدون تربة الذي يزداد حاليًا نموه في اليابان يوميًا بعد يوم.

سمكة بحرية في منتجع جبلي!

تقع محافظة توتشيغي في شمال طوكيو ولا تضم أي ساحل على البحر ورغم ذلك ففيها أسماك بحرية تسبح في أحواض. اسم السمكة هو «تورا-فوغو» وهو أحد أنواع السمكة المنتفخة أما المكان فهو ناكاجاوا-ماتشي وهي بلدة صغيرة قابعة داخل الجبل والسؤال هو: لماذا في هذا المكان بالتحديد؟ تكمن الإجابة في أن هذه المدينة بها عيون مياه دافئة تتدفق فائرة على سطح الأرض وتبلغ درجة حرارة المياه عشرين درجة مئوية تقريبًا أي أقل من أغلب العيون الساخنة بوجه عام، وهي لا تحتوي على كبريت أو أي معادن أخرى كريهة الرائحة، وفوق ذلك فنسبة محتوى الملح فيها تبلغ من ٠,٩٪ إلى ١,٢٪ وهذه تقريبًا هي نفس النسبة التي نجدها في سوائل أجسام الكائنات الحية، وقد عمدت إحدى الشركات المحلية إلى الاستفادة من تلك المزايا ونجحت في تربية أسماك من نوع «تورا-فوغو» وهي سمكة باهظة الثمن هنا في اليابان.

والوطن الطبيعي لسمكة «تورا-فوغو» هو مياه البحر التي تحتوي على نسبة ملح قدرها ٣,٥٪ تقريبًا وفيها يتحتم على السمكة أن تقلل كثافة الملح إلى حوالي ٠,٩٪ وهي تفعل ذلك خلال امتصاصها للماء عبر الخياشيم، وحيث أن ٠,٩٪ هي نفس نسبة الملح تقريبًا في مياه عيون المنتجع لذلك فلا تحتاج السمكة لضبط المحتوى الملحي للماء مما يوفر طاقتها، وعلاوة على ذلك فلديها في أحواض المنتجع ميزة المواد الغذائية الوفيرة وهذا يفسر سر نمو أسماك المنتجع بأحجام أكبر من مثيلاتها التي تنمو في البحار.

وقد تم إنشاء أحواض تربية أسماك «تورا-فوغو» في ناكاجاوا عام ٢٠٠٩ بعد إجراء الاختبارات اللازمة وكان عدد الأسماك في البداية ١١٥٠ سمكة وبحلول عام ٢٠١٤ بلغ الإنتاج السنوي للأحواض ٤٠٠٠ سمكة جاهزة للطرح في الأسواق. لقد عانت هذه البلدة الصغيرة من انكماش عدد سكانها ولكنها أصبحت الآن مستعدة لتطوير وسيلة سياحية جديدة لجذب الزوار.



نوغوتشي كاتسوكي هو رئيس شركة أحواض الزراعة السمكية «دريم كرياتيفتي». هنا يقوم نوغوتشي بفحص حالة الأسماك في الأحواض.

في الركن السفلي الأيسر: إحدى أسماك «تورا-فوغو» التي تنمو بنجاح في مياه المنتجع. (تصوير: إيتو تشيهارو)

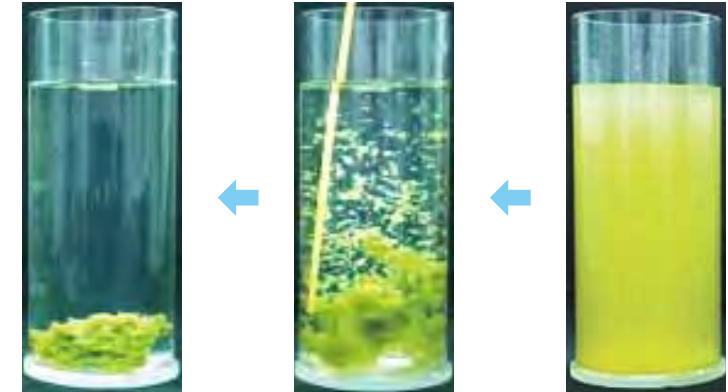
في اليمين: ماء نظيف آمن للشرب في بنجلاديش توفره مجانًا شركة بولي-غلو سوشال بيزنس باستخدام تكنولوجيا التنظيف المبكرة.

في الأسفل: يتمتع المجتمع المحلي هنا بمياه نظيفة وما عليهم إلا أن يضعوا مادة في المياه تجعل الشوائب المعلقة تتكتل معًا وتهبط في القاع.

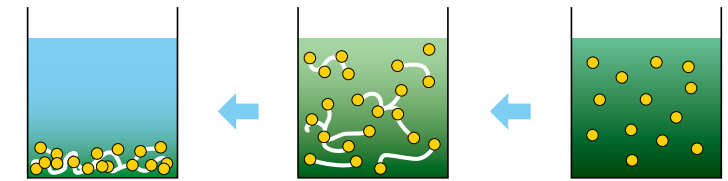


تنظيف المياه عصريًا بطعام تقليدي

هناك حوالي ١,٨ مليون طفل سنويًا يموتون نتيجة عدم توفر المياه النظيفة والآن تساهم التكنولوجيا اليابانية في خفض هذا الرقم ولو قليلًا من خلال توفير ماء نظيف ورخيص في بعض الدول الأخرى، والغريب أن التكنيك الذي تستخدمه اليابان لتحقيق ذلك يتضمن استخدام طعام ياباني اسمه «ناتو» وهو عبارة عن فول صويا متخمّر يحتوي على حامض البوليغلوتاميك وهو حامض لديه خاصية تجميع الأشياء، فهو مادة لزجة تجعل الجزيئات تتكتل مع بعضها وقد جعل ذلك خبراء الابتكار يبحثون إمكانية استخدام خاصية التجميع الموجودة في «الناتو» لتنظيف المياه. عندما توضع هذه المادة في خزان



للحصول على مياه نظيفة ضع فقط المادة التجميعية في الماء ثم قم بتقليبه. سوف تتجمع الشوائب المعلقة في كتل ثقيلة تهبط إلى القاع ويصبح الماء نظيفًا للاستعمال.



تسقط الكتل نحو القاع ويصبح الماء نظيفًا من فوقها.

المادة التجميعية تجعل الذرات تتكتل مع بعضها.

ذرات الشوائب منتشرة عبر المياه.



مرق داشي:

لا يمكن تصور الطعام الياباني بدونَه

تصوير: إيتو تشيهارو بالتعاون مع: مطعم واكيتوكو-ياما



يتم بشر سمك البينيت المجفف أو كاتسو-بوشي بسكين حاد مركب فوق علبة مصممة خصيصًا لهذا الغرض. حرك السمكة المجففة للأمام والخلف فوق السكين فيسقط مبشور السمكة في درج سفلي بالعلبة ويكون جاهزًا للاستعمال.

لفترة أطول مما يجب، هذا ويمكن في بعض الحالات استخدام نفس المادة أو المواد لصنع مراحل مختلفة من المرق وتسمى المرحلة الأولى «إيتشي-بان داشي» أو مرق أولي وفيه تكون النكهة قوية وتخلو من أي مذاق جانبي وهذا المرق ممتاز لعمل سويمونو أما المرحلة الثانية وتسمى «ني-بان داشي» أو مرق ثاني وهذا يناسب الأطباق المطبوخة.

نوزاكي هيروميتسو هو الطباخ التنفيذي بمطعم واكيتوكو-ياما وهو مطعم درجة أولي في طوكيو يتخصص في الأطباق اليابانية التقليدية. يقول نوزاكي: «أحد الصفات المميزة للطعام الياباني التقليدي هو النكهة الخفيفة بحيث تحافظ على الطعم الحقيقي للمواد المكونة للطبق، فمثلاً في الحساء الشفاف أو سويمونو يتم إسقاط مبشور سمك البينيت في الماء بعد بشره مباشرة وإلا حصلنا على طعم أقل جمالاً، وفي الأطباق المطبوخة نضع مرق داشي خفيف لإبراز طعم المواد المطبوخة، وأهم شيء هو تحقيق نوع من التوازن بحيث لا يكون المرق ضعيفاً جداً وفي نفس الوقت يجب ألا يكون قوياً بدرجة تجعل مذاقه يطغي على الطعم الأصلي للمواد المطبوخة.»

إن النكهة التي تفوح من وعاء الطبخ عند إعداد مرق داشي تعكس الطعم المميز للمطبخ الياباني أو «واشوكو»، والواقع أن تضاريس اليابان تجعل مائها من النوع اليسر ومرق داشي المصنوع من هذا الماء لا يلفت إليه الأنظار ومع ذلك فمن الصعب تحقيق تلك الخفة اللذيذة في طعم الأطباق اليابانية التقليدية بدون هذا المرق.

أقصى اليمين: مواد يشيع استخدامها لعمل مرق داشي. من أعلى اليسار في اتجاه عقرب الساعة: سمك بينيت مجفف، سردين صغير مجفف، عشب كومبو.

في اليمين: هنا يفحص نوزاكي هيروميتسو المرق باختبار مذاقه. نوزاكي هو الطاهي التنفيذي بمطعم واكيتوكو-ياما.

الصفحة التالية: أغلب المياه في اليابان من النوع اليسر ولا شك أن الماء المستخدم في عمل هذا المرق لا يختلف عن ذلك. هنا يمثل الوعاء الكبير بمرق داشي الذي ويبرز بوضوح في طعمه نكهة المواد التي تدخل في إعداده.

المستخدم في الأطعمة الغربية أو حساء «تانغ» المعروف في المطبخ الصيني. والواقع أن لا أحد يعرف ما هي المواد التي استخدمها اليابانيون في إعداد مرق داشي لأول مرة ولا نعرف أيضاً متى بدأنا في استخدام هذا المرق، ولكننا نعلم أن كتاباً للطبخ من القرن الخامس عشر تقريباً ذكر كل من عشب البحر كومبو وسمك البينيت المجفف ويبدو أن الجمع بين الاثنين أصبح أمراً شائعاً بحلول النصف الثاني من القرن السابع عشر.

وتعتمد طريقة عمل مرق داشي على المواد المستخدمة في إعداده حيث يتم إضافة مبشور السمك كاتسو-بوشي إلى الماء بعد أن يبدأ في الغليان ثم يزال بعد بضع دقائق، أما عشب البحر كومبو وسمك البينيت نيبوشي (سمك سردين صغير مجفف) وكذلك فطر شيتاكي المجفف فيتم بوجه عام نقع كل منها في ماء بارد أولاً وبعد ذلك وبناء على نوع الوجبة التي نعددها يمكننا الاختيار بين وضع الماء على النار والمادة بداخله لتتضج معه أو إزالتها قبل تسخين الماء. وبعض الصفات تقتضي ترك المادة في الماء البارد لمدة دقائق قليلة بينما نجد وصفات أخرى تلزم ترك المادة في الماء طوال الليل، ويرجع هذا التنوع في طرق الإعداد إلى أن الماء في اليابان هو ماء يسر وهذا يعني انطلاق المواد الغذائية والنكهة والطعم بشكل أسهل خلاله مما لو كان ماء عسراً. وهناك نقطة أخرى، لو حدث أن طهوت هذه المواد فيجب أن يكون ذلك لفترة قصيرة جداً فالطهارة اليابانيون لا يحبذون أبداً أن يكون مرق داشي سميكاً أو معتماً وهذا ما يحدث نتيجة طهي المواد

أصبح «واشوكو» أو الطعام التقليدي الياباني يجذب الأنظار بشدة الآن بعد أن وضعته هيئة اليونسكو على قائمتها التمثيلية من الإرث الثقافي الإنساني، وفي قلب واشوكو يكمن «داشي». و«داشي» هو مرق نحصل عليه بنقع أحد أنواع محددة من الأطعمة المجففة في كمية من الماء لتنتقل نكهتها ويكون هذا هو المرق الأساسي لعمل حساء شفاف (سويمونو) أو حساء ميسو (ميسو-شيرو)، وأي وجبة يابانية تقليدية لابد أن تشتمل على واحد من الاثنين. بعد إعداد مرق داشي تضاف أطعمة أخرى للمرق وتطهى معه ثم تتبل بصلصة الصويا أو الملح في حالة حساء سويمونو أو يضاف إليها الميسو المصنوع من فول الصويا لنحصل على حساء ميسو، هذا وتبدأ الأطباق المطبوخة أيضاً بمرق داشي ثم يضاف إليه الخضروات وربما أيضاً الدجاج أو اللحم أما التوابل فتضاف بوجه عام بعد انتهاء الطهي.

أما عن المرق نفسه فأشهر المواد التي تستخدم في عمله عادة هي «كومبو» وهو نوع من الأعشاب البحرية و«كاتسو-بوشي» وهو مبشور سمك بينيت مجفف بالتسخين، ويحتوي كومبو على حامض الغلوتاميك بينما يحتوي كاتسو-بوشي على حامض الأينوسينيك والجمع بينهما يمنح للمرق كثافة ونكهة أقوى. وهناك أيضاً مواد أخرى تستخدم عادة لإعداد مرق داشي ومن بينها «نيبوشي» وهي صغار سمك السردين المجفف و«شيتاكي» وهو نوع من الفطر المجفف. وحيث أن مرق داشي لا يدخل في إعداده سوى أطعمة مجففة ولا تستخدم فيه أي دهون لذلك فهو يختلف عن الحساء الأساسي





في الأعلى يمينًا: هذه الوديان التي تحيطها جدران شديدة الانحدار في أعالي نهر نيودو هي المكان الأمثل للاستمتاع بأوراق الخريف الملونة.

في الأعلى يسارًا: تتألق أزهار الأزاليا في الربيع في تباين جميل مع مياه النهر الزرقاء.

في الأسفل يسارًا: تاناكا ساتورو هو مرشد على قارب ياكاتا-بونى وهو هنا يعرض المناظر أمام السائحين ويعطيهم معلومات مفصلة عن الكائنات الحية المرتبطة بالنهر.



في الأعلى: طائر الرفراف هو ساكن آخر على هذا النهر ونراه هنا بريشه الملون الجميل.

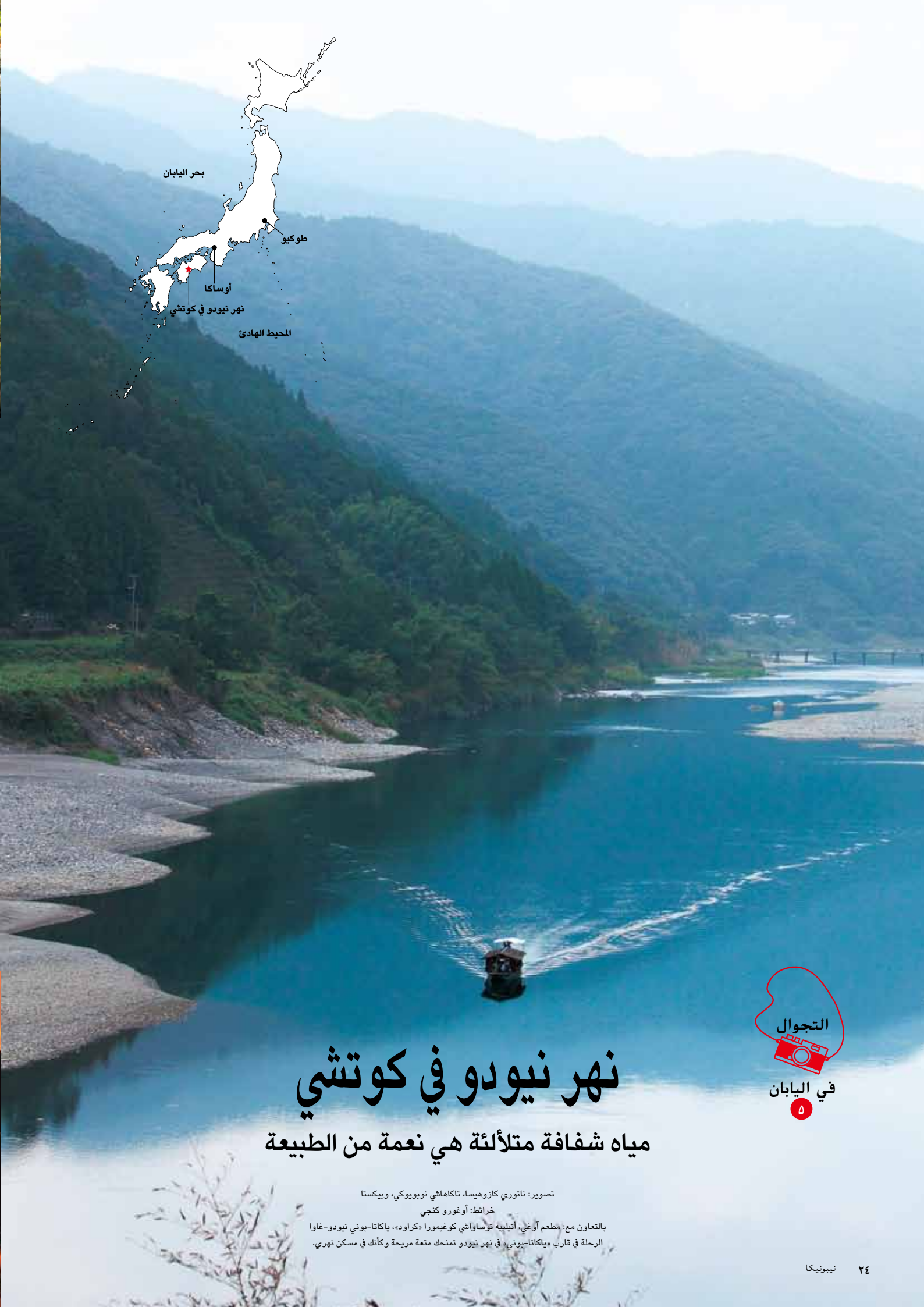
في الصورة السفلى: قطيع من أسماك السلمون المرقط، لاحظ الشفافية الشديدة لمياه النهر.

في اليمين: نهر نيودو عند الغروب.

جبل إيشيزوتشي بمحافظة إيهيمى هو موطن نهر نيودو ومن هناك يجري النهر بهدوء متعرجًا بين الجبال الممتدة من الشرق للغرب مثل العمود الفقري عبر منتصف جزيرة شيكوكو. يستوعب النهر المياه عبر مساحة قدرها ١٥٦٠ كيلو متر مربع في محافظة كوتشي ويحري طوال ١٢٤ كيلو متر حتى يفرغ مياهه في المحيط الهادئ.

وتتميز مياه النهر بشفافية كاملة على طول هذه المسافة والواقع أن تلك الشفافية الكبيرة تعتبر نوعًا من المعجزات، وينهمر النهر ببطء بين الغابات والطبقات الصخرية القديمة فتتعرض مياهه للفلترّة وتزداد نقاوته شيئًا فشيئًا حتى يكتسب درجة غامضة من اللون الأزرق، وقد حقق هذا النهر في بعض السنوات المرتبة الأولى في قائمة جودة المياه بين الأنهار اليابانية.

وقد أظهر السكان المقيمون عند حوض النهر تقديرهم الدائم لهذا النهر ومياهه ولازالوا يستمتعون إلى اليوم بكل مزاياه، ولا شك يا عزيزي القارئ أنك أيضًا ستقع في هواه لو رأيت أي جزء من مجراه الممتد لأكثر من مائة كيلو متر. ابدأ مغامرتك النهرية بطريقة سهلة ومثيرة بركوب قارب «ياكاتا-بونى»، يعبر تاناكا ساتورو وهو أحد المرشدين هنا عن رغبته القوية في أن يعرف الناس معلومات كثيرة عن النهر الذي عشقه منذ الطفولة وقد أسس شركة خاصة للرحلات بقارب ياكاتا-بونى وهو يأخذ السائحين لمدة ٥٠ دقيقة في رحلة هادئة فوق قارب فاخر عبر عالم طبيعي غامض بمناظره الخلابة من زهور الأزاليا في الربيع إلى أوراق الشجر الملونة على المنحدرات الجبلية في الخريف. هذا ولو حالفاك الحظ فقد يقع نظرك على طائر الرفراف المعروف هنا بأنه جوهرة المياه البالغة الشفافية.



بحر اليابان

طوكيو

أوساكا

نهر نيودو في كوتشي

المحيط الهادئ

نهر نيودو في كوتشي

مياه شفافة متلألئة هي نعمة من الطبيعة

تصوير: ناتوري كازوهيسا، تاكاهاشي نوبويوكي، وبيكستا

خرائط: أوغورو كنجي

بالتعاون مع: مطعم آوغى، أتيليه توساواشي كوغيمورا «كراود»، ياكاتا-بونى نيودو-غاوا الرحلة في قارب «ياكاتا-بونى» في نهر نيودو تمنحك متعة مريحة وكأنك في مسكن نهري.



في اليسار: أفضل طريقة لعمل الإربيان (الجمبري)
هي الطريقة البسيطة بسلقه ثم رشه بالملح ليطلق
نكهته اللذيذة.



يرجع تاريخ صناعة الورق الياباني «واشي» على
ضفاف نهر نيبود لأكثر من ألف سنة حتى الآن.
في أتيلبيه توسا واشي كويمورا كراود يمكنك أن
تجرب بنفسك صنع هذا الورق. تعتبر البطاقات
البريدية (في اليمين لأسفل) والمراوح المسطحة
«أوتشوا» (في اليسار) هدايا تذكارية جميلة
لهذه الرحلة.

أزرق لكن شفاف: هذا هو الوصف الأمثل لنهر نينودو. هنا عندما لا تسقط الأمطار تكون المياه شفافة لدرجة يمكن معها رؤية قاع النهر.



جزيرة شيكوکو

خريطة منطقة نهر نيودو

• كيفية الوصول

بالبطائرة حتى مطار كوتشي ريوما، إما من مطار هانيدا (في طوكيو) أو مطار أوساكا الدولي. ثم استقل الباص من مطار ريوما حتى محطة جي آر كوتشي (حوالي ٣٠ دقيقة) ومن هناك استقل القطار خط جي آر دوسان حتى محطة اينو (حوالي ٢٠ دقيقة).

• للمزيد من المعلومات

مطعم آوغي

(من داخل اليابان ٠٤٣٥-٨٩٧-٨)

توسا واشي كوغيمورا «كراود» (أتيليه الورق الياباني)

ياكاتا-بوني نيودو- غاوا للرحلات النهرية

موقع الكتروني باللغة اليابانية: <http://yakata-niyodo.com/>



في اليمن: زجاجات مياه الشرب الغازية المصنوعة من مياه نهر
نيودو هي أيضًا هدية تذكارية طيبة من هذه الرحلة.

في الأعلى: تشكيلة من الآيس كريم بأنواع يتخصصون في صنعها في نينودو وكوتشي، هنا نوع مصنوع من الشاي الأخضر «سن-تشا» وآخر من الملح المجفف في الشمس وثالث من فاكهة النارج «يوزو».



هناك كثير من الكائنات الحية تعيش في هذا النهر أو على ضفافه فهنا ترى طائر مالك الحزين بلونه الرمادي وهو يبحث عن الطعام وترى الأسماك تتقافز على سطح النهر في مشهد مأوف، أما البشر فيسعون لاصطياد السلمون الياباني المرقط والإريبان (الجمبري) وسراطين البحر اليابانية (الكاوري) وطحين السمك، وأهمها جميعاً بلا شك هو السلمون المرقط، ولو أنك جئت إلى هنا في موسم السماح بصيده بين شهر يونيو وأكتوبر فلابد أن ترى الناس وهم يصطادونه. وتقدم المطاعم الواقعة على ضفة النهر أسماكاً طازجة من السمك المرقط خلال موسم اصطياده وقد تشتهى أنت أيضاً لتذوق الطعم الطبيعي اللذيذ لتلك السمكة.

هنا يوفر نهر نيدو مغامرات أخرى بدئية من صنع الطبيعة فقد نشأت على طول النهر صناعة عريقة يمتد تاريخها لأكثر من ألف سنة وهي صناعة الورق الياباني «توسا واشي» وقد لعب النهر دورًا هامًا وكبيرًا طوال تلك السنوات حيث تحتاج صناعة هذا الورق بالطريقة البدوية التقليدية إلى كميات غزيرة من المياه. في البداية يتم نقع المادة الخام من لحاء الأشجار والشجيرات الصغيرة في الماء لإزالة الشوائب ثم يتم بعد ذلك تسخين اللحاء لنحصل على الألياف وخلال تلك الخطوة أيضًا نحتاج لمياه كثيرة لإزالة الشوائب من جديد، بعد ذلك يتم خلط مادة سمكية مطاطية بمزيد من المياه ثم تضاف إليها الألياف، وفي النهاية تبدأ عملية



هدايا
تذكارية يابانية ٦



تصميم الأمواج يزخرف طاولتك على العشاء

تصوير: هوريغوتشي هيراكي



هنا تمتد الأمواج الهادئة في جميع الاتجاهات بلا نهاية لتخلق إحساسًا بالسعادة والحظ الجميل مع الأمل في استمراره دائمًا، والواقع أن هذا هو التصميم المفضل لدى اليابانيين حيث يعيشون في جزر تحيطها البحار من كل مكان. إنه تصميم تراه في الكيمونو الذي ترتديه النساء في الاحتفالات وفي مناشف اليد التي نستخدمها يوميًا ولكنه أصبح اليوم أكثر شيوعًا وشعبية في أدوات المائدة. لو وجدت على مائدتك مكانًا لهذه الأدوات الصغيرة فسوف تشعر بالبهجة والحيوية التي تبعثها الأمواج على طاولة العشاء.

هذا التصميم من أشباه الدوائر المتلاحمة في ترتيب متعاقب هو رمز للأمواج، وهو تصميم متأصل في تاريخ الفن الياباني وقد أصبح معروفًا للناس في أنحاء كثيرة من العالم. يحمل هذا الشكل اسم «سي-غاي-ها» «أمواج المحيط الزرقاء» وهو اسم مشتق من مسرحية موسيقية قديمة من طراز «غاغاكو» تحمل نفس الاسم. يرتدي الراقصون ملابس تحمل هذا التصميم في حفلات الرقص العامة وحتى حفلات الموسيقى الرسمية في البلاط الإمبراطوري.