

نيبونيكا

نافذة على
اليابان

no.

37

にかほに



• خصائص متميزة •

أوساكا، ملتقى العالم



الأعلى: يقف برج القلعة، محاطاً بخندقه المائي، في وسط حديقة قلعة أوساكا.
(الصورة: صور غيتي)
الغلاف: منظر ليلي عند نهر توسابوري
(الصورة: نيكولاس ووترز)

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

العدد رقم ٣٧ R-061219

جهة النشر: وزارة الخارجية اليابانية
كاسوميغاسيكي ٢-٢٠١،
تشيبورا-كو، طوكيو ١٠٠-٨٩١٩، اليابان
<https://www.mofa.go.jp/>

المحتويات

- ١٦ اليابان اللذيذة: حان وقت الأكل
أوكونوميياكي، وتاكوياكي، وكوشيكاتسو
- ٢٠ التجوال في اليابان
ساكاي
- ٢٤ هدايا تذكارية يابانية
مناشف سينشو

- ٤ مناظر طبيعية من مدينة أوساكا المائية
- ٨ تاريخ أوساكا، مدينة شكلتها اللقاءات
- ١٠ توارث التاريخ الخاص بمدينة تجارية
- ١٢ موطن التواصل على طريقة أوساكا

- ١٤ مدينة تتطور بفضل المعارض

- خصائص متميزة •

أوساكا، ملتقى العالم

أوساكا – حيث يلتقي الماء بالأرض، حيث يأتي الناس والبضائع ويذهبون، وحيث تمتزج الثقافات المختلفة. لقد جذبت أوساكا أنظار العالم، وأصبحت مدينة دولية حقيقية تستضيف كل أشكال التفاعل والتبادل.

مناظر طبيعية من مدينة أوساكا المائية

لقد ازدهرت أوساكا لقرون عديدة كمركز اقتصادي رئيسي. وقد كان خليج أوساكا حافزاً لنموها، وهو ميناء رئيسي للتجارة عبر المحيط، فضلاً عن الممرات المائية التي تجري في جميع أنحاء المدينة، والتي سهلت نقل البضائع. قد تبدو أوساكا اليوم مختلفة عما كانت عليه في الماضي، لكن تضاريسها الفريدة، التي تبرزها الأنهار التي تتدفق عبر قلب المدينة، لا تزال تقدم منظراً طبيعياً حضرياً تتداخل فيه اليابسة مع المياه.



منظر المدينة ليلاً، كما يُرى من خليج أوساكا. تظهر في الخلفية ناطحات السحاب الموجودة في وسط مدينة أوساكا.
الصورة: بكستا

١

نهر دوجيما وتوسابوري

يجري نهر دوجيما وتوسابوري على طول الجانب الشمالي من مركز المدينة. ويجريان بالتوازي مع بعضهما البعض بعد جزيرة ناكانشيما، التي تمتد لمسافة ٣ كيلومترات من الشرق إلى الغرب، ثم يندمجان عند الطرف الغربي لمركز المدينة. كانت منطقة ناكانشيما مركزًا تجاريًا لفترة طويلة، وهي مركز تجاري تصطف على جانبيه ناطحات السحاب التي تلعب دورًا اقتصاديًا رئيسيًا بالإضافة إلى المباني التاريخية. الصورة: كونسورتيوم مدينة أوساكا المائية

الممرات المائية في أوساكا

تحيط الأنهار بمركز المدينة من جميع الجهات الأربع. وقد أطلق على هذه التضاريس غير العادية، التي لا توجد إلا في أماكن قليلة في العالم، اسم معبر الممرات المائية، وأصبحت رمزًا لأوساكا، مدينة المسطحات المائية.

٢

نهر كيزو

على طول الجانب الغربي من مركز المدينة، يقرع نهر كيزو من نهر توسابوري، ويتدفق جنوبًا ليلتقي بنهر دوتونبوري. تقع هذه المنطقة بالقرب من خليج أوساكا، وقد تطورت إلى منطقة صناعية، على الرغم من ظهور المرافق التجارية والشقق السكنية هنا في السنوات الأخيرة. الصورة: كونسورتيوم مدينة أوساكا المائية

٣

نهر هيغاشي-يوكوبوري

إلى الشرق يقع نهر هيغاشي-يوكوبوري، وهو أقدم قناة في أوساكا، تم حفرها منذ حوالي ٤٠٠ عام. اليوم، يعد هذا مكانًا ترفيهيًا شهيرًا حيث يستمتع الزوار بالأنشطة الترفيهية على امتداد النهر، مستفيدين من المساحة المغطاة الواقعة تحت طريق هانشين السريع المرتفع.

الصورة: بيتا هونماشيياشي

٤

حديقة قلعة أوساكا

تقع حديقة قلعة أوساكا على طول نهر أوكاوا الذي يتدفق إلى معبر ممرات المياه. تم بناء برج القلعة المركزي في القرن السادس عشر، ثم أعيد بناؤه في القرن العشرين بعد أن دمره الحريق. الرحلات النهرية حول الخندق الداخلي على متن قوارب غوزابونه، وهي قوارب سياحية ذات طراز تقليدي زهية اللون، تحظى بشعبية كبيرة.

الصورة: بكستا

٥

نهر دوتونبوري

يتدفق نهر دوتونبوري على الجانب الجنوبي من وسط المدينة، وهو عبارة عن قناة تم بناؤها في أوائل القرن السابع عشر. يمر النهر عبر أحياء وسط المدينة المزدهمة مثل منطقة نامبا. وفي السنوات الأخيرة، تم تنظيف المياه وبناء ممشي، مما أدى إلى جذب المزيد والمزيد من الناس الذين يأتون للاستمتاع بلافتات النيون المتألئة إما في رحلة بالقارب النهري أو أثناء التنزه على طول الممشى.

الصورة: شترستوك

تاريخ أوساكا، مدينة شكّلتها اللقاءات

على مدى قرون من الزمان، ازدهرت مدينة أوساكا باعتبارها مركزًا استراتيجيًا يربط بين البحر واليابسة. وقد تشكل تاريخ المدينة بشكل ثابت من خلال تبادل الأشخاص والسلع، فضلاً عن اختلاط الثقافات المختلفة.



لوحة نانيوا تينما ماتسوري للفنان أوتاغاوا ساداهيدي تصور واجهة أوساكا البحرية الصاخبة خلال أحد المهرجانات في فترة إيدو.

(مجموعة مكتبة ناكानوشيما التابعة لمحافظة أوساكا)



على اليمين: Naniwameishozue (مجموعة مكتبة البرلمان الوطني)

في الأعلى على اليسار: معبد شيتينوجي، تم بناؤه في القرن السادس مع بداية دخول البوذية إلى اليابان. (الصورة: بكستا)

في الوسط على اليسار: يقع مبنى دايبيرو هونكان، الذي تم بناؤه خلال فترة "أوساكا العظيمة"، في محيط ناطحات السحاب ولا يزال قائماً حتى يومنا هذا. (الصورة: بكستا)

في الأسفل على اليسار: حشود من الناس مجمعة على ضفاف النهر في حديقة ناكاشيما.

(الصورة: كونسورتيوم مدينة أوساكا المائية)



كانت تشكل العمود الفقري لأوساكا بسبب رداءة جودة المياه وانتشار النقل البري. ومع ذلك، في السبعينيات، اتخذت خطوات لتحسين جودة مياه الأنهار، وفي عام ٢٠٠١، بدأت الجهود لإحياء المدينة باسم "مدينة أوساكا المائية". في السنوات الأخيرة، خلقت المتنزهات والحدائق التي بُنيت على طول الأنهار والجسور المضيئة والأحداث المقامة على ضفاف النهر جوًا حيويًا يستفيد إلى أقصى حد من المواقع المطلّة على الواجهة البحرية للمدينة. تشهد "مدينة أوساكا المائية" إحياءً بقصة جديدة يكتبها الناس الذين يأتون ويذهبون عبر أوساكا اليوم.

شتى المناطق في جميع أنحاء اليابان. لم تربط هذه الطرق إيدو (طوكيو الحالية) فحسب، بل وربطت أيضًا هوكايدو وأماكن أخرى بعيدة بمدينة أوساكا، مما عزز دورها كمركز لوجستي يُعرف باسم "مطبخ الدولة". في العصر الحديث، حققت أوساكا تقدمًا كبيرًا. فمع تطور صناعة النسيج وغيرها من الصناعات المنزلية، توسعت المدينة، ونما عدد سكانها ليتجاوز طوكيو، مما جعل أوساكا أكبر مدينة في اليابان. أصبحت أوساكا الآن مدينة كبرى تضاهي نيويورك ولندن وباريس وغيرها من المدن العالمية الكبرى، وازدهرت بشكل كبير باعتبارها "أوساكا الكبرى". كان هذا وقتًا راجت فيه الثقافة الحضرية الحديثة، لا سيما العمارة الحديثة المزخرفة. ولا تزال العديد من المباني الفخمة التي بُنيت في تلك الفترة تزين أوساكا اليوم، تاركة إرثًا قيمًا يعكس نمو المدينة وتطورها في ذلك الوقت. بدءًا من ثلاثينيات القرن العشرين، تدهورت العديد من المجاري المائية التي

معبد تقوم الدولة ببنائه في اليابان، وهو معبد شيتينوجي. في ذلك الوقت، ومع انخراط أوساكا في النظرة العالمية الجديدة للبوذية وتبنيها لها تدريجيًا، بدأت أسس الثقافة الفريدة للمدينة تتشكل. في وقت لاحق، خلال فترة إيدو (١٦٠٣-١٨٦٨)، اتخذت أوساكا، مدينة الالتقاء، خطوة أخرى كبرى نحو مصيرها. وذلك حين قام تويوتومي هيدويوشي، اللورد الإقطاعي الذي وحد اليابان بالكامل في القرن السادس عشر، ببناء قلعة أوساكا. إلا أن المدينة المحيطة بالقلعة دُمرت خلال الحرب. وردًا على ذلك، جمعت شوغونية إيدو مجموعة من التجار والحرفيين، ونقلتهم إلى أوساكا لبناء مدينة تجارية بنظام من الممرات المائية. وقد اكتسب العدد الكبير من الجسور التي تم بناؤها هنا لقب "جسور نانيوا الثمانمائة وثمانية"، واستمتع الناس بالمناظر الطبيعية على طول ضفاف النهر من خلال ركوب القوارب في الفصول الأربعة كلها. في الوقت نفسه، تم إحراز تقدم في تطوير الطرق البحرية من أوساكا إلى

لقرون من الزمان، كانت أوساكا موطنًا للتبادل المزدهر بين الناس والبضائع. وقد أدى هذا إلى خلق ثقافة جديدة تشكلت من مزيج جريء من الناس والبضائع. تقع المدينة على شاطئ خليج هادئ ويربطها نهر بالمراكز السياسية الهامة مثل كيوتو ونارا، كما تقطعها العديد من الطرق المؤدية إلى الداخل والخارج في جميع الاتجاهات. وباعتبارها مركزًا حيويًا للنقل منذ فترة طويلة، فقد تطورت أوساكا إلى مكان تتجمع فيه مجتمعات متنوعة لإرساء أسس ثقافة جديدة.

لقد كان ميناء نانيواتسو، الذي تأسس في القرن الخامس تقريبًا، بداية تحول أوساكا تاريخياً إلى ملتقى طرق للتبادل. وباعتباره بوابة إلى العالم، كان ميناء نانيواتسو بمثابة نقطة انطلاق للبعثات الدبلوماسية في ذلك الوقت. وقد رحب هذا الميناء التجاري المزدهر بالعديد من الزوار الأجانب ويقال إنه ازدهر كمركز رئيسي للتفاعل العالمي. في محيط ميناء نانيواتسو، تم إنشاء أول

توارث التاريخ الخاص بمدينة تجارية

الصور: كوريهارا أوسامو



١. يقول دوي إنه يريد حماية وتنمية ثقافة الكومبو ونقلها إلى الجيل القادم.
٢. بالإضافة إلى الما-كومبو (الأعشاب البحرية الحقيقية) عالية الجودة المنتجة في هوكايدو، يبيع متجر كومبو دوي أيضًا منتجات أصلية مثل جوباي داشي، والتي يمكن استخدامها لصنع مرق كومبو الأصلي عن طريق تخفيف التركيز ببساطة في الماء الساخن.
٣. دوي يساعد في حصاد عشبة الكومبو. (الصورة: كومبو دوي)
٤. المكونات المطهية في مرق الكومبو لها نكهة لذيذة وطيبة. (الصورة: بكستا)
٥. يقع متجر كومبو دوي في كاراهوري شوتينغاي، وهو شارع تسوق في أوساكا يمتاز بكونه يضم العديد من المتاجر التاريخية.

جلب ثقافة كومبو الخاصة بمدينة أوساكا إلى المستقبل

الكومبو عالي الجودة الذي تمت رعايته بشكل جيد حتى نضج. يزور دوي هوكايدو، حيث يتم حصاد الكومبو، لدعم المنتجين هناك. ويأسف على انخفاض إنتاج الكومبو في السنوات الأخيرة بسبب نقص العاملين الشباب، والاحتباس الحراري، وقلة الاهتمام بهذه الطحالب الصالحة للأكل مع تغير عادات الأكل في اليابان. ويضيف: "لكن بمجرد أن تتذوق الشيء الحقيقي، ستدرك أنه يجب علينا الحفاظ على ثقافة الكومبو". يتميز مرق الكومبو المحضر بعناية بمذاق حلو وراقي بالإضافة إلى مذاق أومامي الطبيعي الذي يتغلغل في الجسم والروح. "يعتبر مرق الكومبو داشي جوهر ثقافة أوساكا الذي نفخر بمشاركته مع العالم. وقبل كل شيء، نريد أن يعرف الجميع مدى لذته".

خلال فترة إيدو (١٦٠٣-١٨٦٨)، كانت أوساكا مركزًا مزدهراً للتوزيع والتجارة تماماً مثل إيدو (طوكيو الحالية). وقد لعبت السفن المتجهة شمالاً (كيتمانايه بونيه) دوراً رئيسياً في تطوير المنطقة. جلبت السفن القادمة من إيزو في الشمال (هوكايدو الحالية) التخصصات والمنتجات من جميع أنحاء اليابان إلى أوساكا عبر الموانئ المطلة على بحر اليابان وبحر سيتو الداخلي. أحد المنتجات التي كان يتم شحنها في ذلك الوقت هو عشب البحر الصالح للأكل والذي يطلق عليه كومبو، ويستخدم لصنع مرق الداشي الذي يشكل أساس الكثير من المأكولات اليابانية. وصلت عشبة الكومبو عالية الجودة إلى أوساكا، حيث أضاف الماء المحلي اليسر مزيداً من نكهة الأومامي إلى مرق الداشي. لقد قامت ثقافة الكومبو التي تركز على الداشي بتشكيل موائد الطعام في أوساكا، من المطاعم الراقية إلى منازل عامة الناس.

"كومبو دوي" هو متجر متخصص في الكومبو تأسس عام ١٩٠٣. وبنظرة ثابتة، يختار دوي جونيتشي، صاحب المتجر من الجيل الرابع،

لطالما كانت أوساكا مدينة تجارية تشتهر بثقافة كومبو (أعشاب البحر المستخدمة في الطهي) والدواء، والتي توارثتها الأجيال الحالية.



١. تقول الباحثة في مجال الأدوية يوشيكوا أليس إنها تشعر برضا عميق عندما تعلم أن الدواء الذي شاركت في الأبحاث الخاصة به يتم استخدامه لعلاج المرضى.
٢. الميزان الصيدلاني الأصلي (أعلاه) وأوزان الميزان (أدناه) المستخدمة لقياس كميات الأدوية. ولا يزال وزن الميزان مستخدماً حتى اليوم كرمز للشركة.
٣. لافتة ورقية للإعلان عن مسكن للألم وخافض للحرارة في القرن التاسع عشر. من مجموعة شيونو غيسابورو جونيور، ثاني رئيس لشركة شيونوغي المحدودة لتجارة الأدوية بالجملة.

التعامل مع تطوير الأدوية الجديدة بإحساس من الفخر بـ "مدينة الدواء"

عملنا يؤثر على صحة الناس، لذا لا يمكننا أن نسمح لأنفسنا بالرضا عن أنفسنا". كان شعار الشركة هو "السعي إلى الدقة في تقديم الأدوية الآمنة" منذ إنشائها. تحمل يوشيكوا في قلبها الفخر الذي توارثته عن تجار الأدوية في أوساكا في الماضي، الذين كانوا يقدرون الثقة والموثوقية فوق كل شيء.

تقول يوشيكوا إنها شعرت برغبة قوية في المساعدة في مكافحة مثل هذه الأمراض في مواجهة جائحة فيروسية عالمية. وتقول: "أمل أن نتمكن من تطوير عقار جديد من شأنه أن يعزز جهاز المناعة في الجسم. وبهذه الطريقة، قد نتمكن من مساعدة الأشخاص الذين يعانون من هذه الأعراض والآثار المترتبة على الأمراض". وتتحدث يوشيكوا بحرارة وصدق عن أحلامها.

على مقربة من أوميدا في قلب أوساكا، تقع منطقة دوشوماتشي، التي تصطف على جانبيها المباني المكتبية، والتي كانت تعج بالنشاط منذ القرن السابع عشر تقريباً، عندما كانت متاجر الأدوية بالجملة تصطف على جانبي الشوارع. في وقت من الأوقات، كانت دوشوماتشي مسؤولة وحدها عن مراقبة الجودة وتسعير الأدوية في اليابان، وبالتالي كانت تُعرف بأنها ملتقى كل الأدوية اليابانية. ولأن العديد من شركات الأدوية لا تزال متمركزة هناك، فإن المنطقة لا تزال تُعرف باسم "مدينة الدواء".

تأسست شركة شيونوغي المحدودة في عام ١٨٧٨، وهي واحدة من شركات الأدوية هذه. وبفضل تقنيات اكتشاف الأدوية المتقدمة التي تمتلكها، انطلقت من دوشوماتشي إلى العالمية. تشارك يوشيكوا أليس، الباحثة في مركز شيونوغي للأبحاث الدوائية، في اكتشاف الأدوية لعلاج الالتهابات الفيروسية. وهي مسؤولة عن إجراء الأبحاث للتأكد من فعالية الدواء، والتي تبدأ في مرحلة مبكرة من التطوير وتستمر حتى قبل إطلاقه في السوق مباشرة. تقول: "إن



ممارسة ألعاب الطاولة في النادي التقليدي

في الماضي، كانت منطقة وسط مدينة أوساكا موطناً للعديد من كايشو (النوادي أو "أماكن الالتقاء") حيث كان يجتمع عشاق ألعاب الطاولة التقليدية مثل غو وشوغي. ومع نجاح أستاذ الشوغي الأسطوري ساكاتا سانكيوشي (١٨٧٠-١٩٤٦)، الذي أطلق على نفسه لقب كانساي ميجين (ميجين هو اللقب الأكثر شهرة في لعبة الشوغي الاحترافية)، كانت نوادي الشوغي المحلية تعج بالطاقة والحماس لبعض الوقت. في السنوات الأخيرة، تضائل عدد النوادي بشكل كبير، لكن نادي أوساكا، وهو مؤسسة مخصصة للأعضاء فقط، لا يزال يجذب أشخاصاً متشابهين في التفكير يلعبون الشوغي بشغف لا يتزعزع. رجال الأعمال الذين كانوا نشطين في منطقة الأعمال في المدينة يتنافسون الآن ضد بعضهم البعض في لعبة الشوغي.

في الوسط على اليمين: يجتمع عشاق لعبة الشوغي معاً للاستمتاع بمعركة لعبة الطاولة. (الصورة: نادي أوساكا)

في الأسفل على اليمين: التصميم المعماري لنادي أوساكا يعكس العصر المجيد لتطور المدينة إلى مدينة كبرى متفوقة على طوكيو.



موطن التواصل على طريقة أوساكا

باعتبارها مدينة تزدهر بالتبادل والتفاعل، تضم أوساكا العديد من الأماكن الخاصة حيث يحب الناس التجمع للضحك والتحدث والاستمتاع بالهوايات.

الصورة: كوريهارا أوسامو، بكستا

مكان للمناقشة يجعل المشاركة سهلة

يُعقد هايبر إينغاوا في ناكاتسو، وهي منطقة تقع شمال أوميدا في قلب أوساكا ولا تزال تحتفظ بأجواء وسط المدينة، وهو حدث حواري أقيم أكثر من ٣٠٠ مرة منذ عام ٢٠١٩. يشير مصطلح إينغاوا إلى مساحة تشبه الشرفة في المنازل اليابانية التقليدية، وتتمثل وظيفتها في ربط الخارج بالداخل. وقد تمت تسمية الحدث على اسم هذه المساحة للتعبير عن فكرة مفادها أن الأشخاص من الخارج يجب ألا يترددوا مطلقاً في المجيء. تتراوح الموضوعات من القضايا الاقتصادية المحلية إلى الموسيقى، ويمكن للزوار المرور متى أرادوا والتفاعل مع المشاركين الآخرين. إنه مكان خاص بجمع الناس معاً.

في الوسط على اليمين: المكان هو مساحة مفتوحة في منطقة شبه تحت الأرض من المبنى. في الأسفل على اليمين: يناقش المشاركون التنمية الحضرية في أوساكا. (الصورة: هايبر إينغاوا)



مشاهدة واري، وهو نوع من الأداء الكوميدي الذي أصبح شكلاً تقليدياً من أشكال الترفيه

تتماشى لهجة أوساكا مع الكوميديا والفكاهة. وذلك لأن جذور واري المميزة لأوساكا، فن الكوميديا، يمكن إرجاعها إلى راكوغو، وهو شكل من أشكال سرد القصص الكوميدية يُعتقد أنه نشأ في القرن السابع عشر. راكوغو هو فن سرد القصص حيث يروي الممثل الكوميدي قصة مضحكة، بينما يلعب عدة أدوار في وقت واحد مستخدماً لغة الجسد فقط للتمييز بينها. في القاعة الترفيهية تينما تينجين هانجيوتي، يتم تقديم كاميجاتا راكوغو، وهو شكل من أشكال سرد القصص الكوميدية تُستخدم فيه لهجة أوساكا الخفيفة والذكية كل يوم. تكون القاعة دائماً مليئة بالأشخاص المتحمسين للاستمتاع بفن سرد القصص في موطن الواري.

في الأعلى على اليسار: يجذب الجمهور إلى لهجة أوساكا الخفيفة. في الوسط على اليسار: في الليل، يضيء ١٥٠٠ فانوس المنطقة.



مساحات استرخاء تجعلك ترغب في البقاء لفترة أطول

تضم محافظة أوساكا أكبر عدد من المقاهي في اليابان. تاريخياً، يُعزى ذلك إلى إدخال حبوب البن عبر ميناء كوبه التجاري القريب، ولكن من المعتاد أيضاً في أوساكا أن تجد المقاهي المستقلة أكثر شعبية من السلاسل. بفضل قائمته الواسعة، يجذب مقهى صن شاين عدداً كبيراً من العملاء المنتظمين الذين لا يأتون للاستمتاع باستراحة القهوة فحسب، بل وأيضاً لتناول الإفطار والغداء. إن الراحة التي توفرها مقاهي مثل هذا تجعل من السهل الاسترسال في المحادثة أو الشعور بالألفة مع أشخاص لم تقابلهم من قبل. لقد أصبحت المقاهي مكاناً شعبياً يتردد عليه السكان المحليون الذين يرغبون في الدردشة في أجواء مريحة.

في الأعلى على اليسار: إن الألوان الداخلية الهادئة والإضاءة الناعمة تخلق جوّاً مريحاً. في الوسط على اليسار: تصميم المقهى ذو الطراز القديم يحظى بشعبية كبيرة حتى بين الشباب. في الأسفل على اليسار: الفطائر الرقيقة والناعمة المخبوزة يدوياً تعتبر عنصراً شائعاً في قائمة المقهى.



على اليمين: "مشهد تفصيلي من المعرض الصناعي الوطني الخامس" (مجموعة متاحف مدينة أماغاساكي للتاريخ)

أعلى يمين الصفحة المقابلة: كان معرض أوساكا العالمي الذي استمر ١٨٣ يومًا هو أول معرض إكسبو دولي يُقام في آسيا، وشاركت فيه ٧٧ دولة. ويوضح الجناح التذكاري لمعرض إكسبو ٧٠ في منتزه إكسبو التذكاري الحماس الذي كان سائدًا في ذلك الوقت. الدخول العام متاح إلى برج الشمس، الذي صممه أوكاموتو تارو، عن طريق الحجز المسبق (اليمين). (الصورة: حكومة محافظة أوساكا)

أعلى يسار الصفحة المقابلة: مدينة إكسبو، مدينة متعددة الأغراض موجودة في المنتزه التذكاري لمعرض إكسبو ٧٠ (الصورة: بكستا)



مدينة تتطور بفضل المعارض

استضافت أوساكا مجموعة متنوعة من المعارض واسعة النطاق منذ القرن التاسع عشر، كل منها يهدف إلى تطوير الصناعة والثقافة في المدينة.

منطقة أوساكا المزدهرة تنمو في موقع المعارض

شينسيكاي هو حي صاحب في جنوب أوساكا يمتلئ الآن بحشود من الناس كل يوم، وقد بدأ تاريخه في عام ١٩٠٣ مع إقامة المعرض الصناعي الوطني الخامس. في محاولة للترويج للصناعة، عرض المعرض أحدث التقنيات من اليابان والخارج مثل برج مراقبة مزود بمصعد، وهو مشهد لم يكن عادياً في ذلك الوقت، وعروض إضاءة مسائية. وقد جذبت هذه العروض الكثير من الاهتمام لدرجة أن عدد زوار المعرض وصل إلى أكثر من ٤,٥ مليون زائر. وعندما أغلق المعرض، تم استخدام الموقع لبناء منتزه تينوجي الموجود اليوم، بالإضافة إلى لونا بارك، وهو منتزه ترفيهي يضم معلم أوساكا الشهير، برج تسوتينكاكو.

وعلى الرغم من إغلاق لونا بارك بعد عشر سنوات فقط، إلا أن المنطقة تطورت منذ ذلك الحين لتتحول إلى منطقة ترفيهية تصطف على جانبيها أماكن متنوعة. ولا تزال نفس الأجواء المفعمة بالحيوية التي سادت المنطقة خلال ذلك المعرض الأولى حية اليوم.

نشأة رمز المدينة وتوسيع شبكة النقل

في عام ١٩٢٥، استضافت أوساكا معرض أوساكا التذكاري الكبير لإحياء ذكرى توسع حدود مدينتها، وفي عام ١٩٤٨، استضافت معرض إعادة الإعمار الكبير للاحتفال بتعافيها من الحرب العالمية الثانية. ومع ذلك، كانت استضافتها

لأول معرض دولي لليابان، إكسبو ٧٠، ذات تأثير قوي وخاص على أوساكا. تحت شعار "التقدم والانسجام للبشرية"، أقيم هذا المعرض الدولي في تلال سينري، على بعد حوالي ١٣ كيلومتراً شمال وسط مدينة أوساكا. زار أكثر من ٦٤ مليون شخص أجنحة المعرض المختلفة. بعد انتهاء معرض أوساكا في عام ١٩٧٠، تم تطوير موقعه الشاسع ليصبح متنزهاً تذكاريًا للمعرض. وظل برج الشمس، الذي تم بناؤه كأحد أجنحة تيمة المعرض، كما هو. بالإضافة إلى ذلك، تم بناء المتحف الوطني للإثنولوجيا، الذي يعرض الفولكلور والأنثروبولوجيا الثقافية من اليابان وجميع أنحاء العالم. وفي الآونة الأخيرة، تم بناء مجمع كبير من المجمعات التفاعلية ومركز تسوق هنا، وتكتسب المنطقة شعبية مرة أخرى. مع استضافة المدينة لهذه المعارض الضخمة، توسعت شبكة النقل. ومن الأمثلة على ذلك خط سكة حديد كيتا-أوساكا كيوكو الذي تم إنشاؤه حديثاً. ويومًا بعد يوم، كان الخط الحديدي ينقل زوار المعرض من وسط أوساكا إلى موقع المعرض في تلال سينري. ومنذ المعرض، ظل القطار جزءًا لا يتجزأ من الحياة اليومية للأشخاص الذين يعيشون في المنطقة السكنية الكبيرة في بلدة سينري الجديدة.



على اليمين: بطاقة بريدية تُظهر لونا بارك وبرج تسوتينكاكو الأصلي. دُمر البرج الأصلي بسبب حريق أثناء الحرب. (مجموعة متاحف البطاقات البريدية)

على اليسار: شوارع شينسيكاي عند سفح برج تسوتينكاكو. أعيد بناء البرج في عام ١٩٥٦ ليصبح على ما هو عليه اليوم. (الصورة: بكستا)

أسفل يمين الصفحة المقابلة: بعد خط سكة حديد كيتا-أوساكا كيوكو ضروريًا للأشخاص الذين يعيشون في بلدة سينري الجديدة في حياتهم اليومية (الصورة: بكستا)

أسفل يسار الصفحة المقابلة: رسم توضيحي للفنان يظهر مدينة يوميشيما المكتملة، مكان معرض إكسبو ٢٠٢٥ في أوساكا، كانساي، اليابان (الصورة: جمعية اليابان لمعرض إكسبو العالمي ٢٠٢٥)



أشهى المأكولات السريعة على طراز أوساكا والتي تجمع
الناس معًا

أوكونوميياكي، وتاكويياكي، وكوشيكاتسو

الصور: كوريهارا أوسامو

في الصفحة المقابلة: يتم طهي أوكونوميياكي (في
الأمم)، ونيغياكي (في الوسط)، وإيكايياكي (على
اليسار) على صينية الشواء أمام رواد المطعم مباشرة.
على اليسار: يتم خلط الخليط والمكونات الأخرى
ووضعها على صينية الشواء، متخذة شكلًا دائريًا
يشبه الفطيرة (على اليمين) ويتم طهيها بعناية قبل
وضع الصلصة والمكونات الأخرى في الأعلى (اليسار).
في الأسفل: يعمل مطعم أجيونويا في هذا المجال منذ أكثر
من ٥٠ عامًا. هنا، تقدم منطقة الكاونتر دائمًا مشهراً
حيوياً مع العملاء الدائمين الذين يستمتعون بالحديث
مع صاحبة المطعم سورايا ما كاتسوكو.



من نفورهم من عدم الجدوى والإهدار في استهلاك الطعام، فإنهم يهتمون قبل
كل شيء بأن يكون الطعام تحضيره سهلاً وسريعاً. ما الذي قد يلي كل هذه
المطالب؟ عناصر "الوجبات السريعة"، على طريقة أوساكا.

أوكونوميياكي:

أفضل ما يمكن تذوقه طازجاً من الشواية



يتم تحضير طبق أوكونوميياكي بإضافة مكونات مثل اللحوم أو المأكولات
البحرية إلى عجينة مصنوعة من دقيق القمح ومرق الداشي مع كميات وفيرة
من الكرنب المبشور وشوي الخليط على هيئة أشكال مسطحة تشبه الفطائر،
ويتم تناوله مع صلصة حلوة مملحة. وعلى الرغم من وجود بعض الشكوك،

بالإضافة إلى كونها مركز توزيع رئيسي تمر عبره الأطعمة من جميع أنحاء
العالم، كانت أوساكا ذات يوم مركزاً مزدهراً للإنتاج أيضاً، حيث تطل على مياه
خليج أوساكا الذي يحتوي على كميات وفيرة من المأكولات البحرية ويحدها
سهل كاواتشي بحصاده الزراعي الوفير. ومع تطور المدينة إلى مركز اقتصادي
رئيسي، ازدهرت ثقافة الطهي بها من خلال المطاعم حيث كان التجار يجتمعون
ويتواصلون اجتماعياً. كما ساهم في ذلك انتشار حفلات الشاي. ومع ترسيخ
أوساكا لمكانتها كـ "عاصمة للطهي"، كان الطعام الذي يجذب الجميع، مثل
التاكويياكي والأوكونوميياكي، هو الذي أعطى أوساكا الشهرة العالمية التي تتمتع
بها اليوم.

يميل سكان أوساكا بقوة إلى تقدير الترشيد الاقتصادي. فبالنسبة لهم، إلى
جانب كونه شهياً، يجب أن يكون الطعام بأسعار معقولة أيضاً. على الرغم



في الأعلى على اليمين: يتم وضع أسياخ الكوشيكاتسو في وعاء من الزيت ثم تُقلّى حتى يتحول لونها إلى اللون الذهبي.
في الأعلى على الوسط: يمكن الاستمتاع بمجموعة متنوعة من الأكلات، بما في ذلك بيض السمك، والتفاح، والروبيان.
في الأعلى على اليسار: قم بغمس سيخك في الصلصة الموجودة على الطاولة واستمتع.
في الأسفل على اليمين: يتم تقديم أسياخ الكوشيكاتسو المقلية أمام الزبائن الجالسين على المنضدة.
في الأسفل على اليسار: واجهة مطعم كوشيكاتسو الأصلي المميز.
(التعاون: كوشيكاتسو داروما)



في الأعلى على اليمين: يتم سكب الخليط في صينية شواء خاصة تحتوي على صفوف من التجويفات الدائرية ويتم قلبه بشكل متكرر أثناء طهيها ليصبح كرات تاكويياكي.

في الأسفل على اليمين: يكتمل الطبق بالمكونات الإضافية بما في ذلك الصلصة اللذيذة والمايونيز.

على اليسار: إن تناول التاكويياكي أثناء المشي في الشارع يضيف عليه نكهة خاصة بشكل مميز.

التعاون: تاكوييا دوتونبوري كوكورو

عادةً في أكشاك الطعام، حيث يقف الزبائن بالقرب من أي شخص آخر موجود، مع وجود مساحة صغيرة بينهم. وقد أدى هذا إلى أحد آداب السلوك التي تمنع إعادة غمس السيخ بعد وضعه في الغم لتجنب تلوث الصلصة المشتركة. وفي حين تقدم بعض المطاعم المتخصصة في طبق الكوشيكاتسو مؤخرًا أماكن للجلوس على الطاولات، إلا أن هذا الطبق سترغب في تذوقه مع الاستمتاع بالوقوف في طابور أمام المنضدة. تذكر أن تظهر اهتمامك بالزبائن الجالسين بجوارك، وأن تغمس أسنانك في بعض أسياخ الكوشيكاتسو المقلية الطازجة بينما تستمتع بالمحادثات الودية، وستشعر حقًا وكأنك في منزلك في أوساكا.

إن الوجبات السريعة وسهلة التحضير في أوساكا، والتي تكون شهية وتُقدم بأسعار معقولة، تعمل على التقريب بين الأشخاص الذين يلتقون بعضهم البعض لأول مرة. تذوق هذه الأطباق المفضلة بنفسك - أوكونوميياكي وتاكويياكي وكوشيكاتسو - لتستمتع بشكل أكبر بسحر أوساكا وشوارعها الصاخبة على نحو مكثف.

كوشيكاتسو: أسياخ شهية يمكنك تناولها جنبًا إلى جنب مع رواد المطعم المجاورين



لن تكتمل قائمة أشهى أطباق الوجبات السريعة في أوساكا بدون طبق الكوشيكاتسو. يتكون هذا الطبق من قطع صغيرة الحجم من مكونات مختلفة يتم غمسها في أسياخ ثم تغطيتها بعجينة دقيق القمح وبانكو (فتات الخبز الياباني) ثم تُقلّى. وبخلاف اللحوم والمأكولات البحرية والخضروات، يمكن العثور على مجموعة متنوعة من الأطباق، بما في ذلك الجبن والبيض. يمكنك تناول طبق الكوشيكاتسو مقلية طازجة، مع غمس الأسياخ في حاويات على سطح الطاولة مملوءة بالصلصة اللذيذة.

يُقال إنه عندما تم تقديم طبق الكوشيكاتسو لأول مرة، كان يتم تناوله

في فمك.



تاكويياكي: أطعمة لذيذة يمكنك تناولها على امتداد الشارع

تُصنع كرات التاكويياكي من نفس نوع عجينة دقيق القمح المستخدمة في أوكونوميياكي وتُطهى على شكل كرات مستديرة مع قطع من الأخطبوط، وهي مثال كلاسيكي آخر على الوجبات السريعة في أوساكا. لا يزال بإمكان الزوار اليوم رؤية الأطعمة المشوية اللذيذة في واجهات المتاجر، في مناطق التسوق، تمامًا كما كان الحال في العصر الذي ظهر فيه التاكويياكي لأول مرة. استمتع بالمنظر الأسر للطهاة المهرة وهم يشوون الكرات بإتقان بينما تجذب الروائح الزكية، ولن تتمكن من مقاومة تذوق بعضها بنفسك. تُعتبر رؤية المشاة وهم ينفخون في الكرات صغيرة الحجم لتبريدها قليلًا قبل حشو خدودهم بها مشهدًا مشهورًا في شوارع أوساكا.

فإن إحدى النظريات السائدة هي أنه تم بيعه لأول مرة في أكشاك الشوارع في منطقة كانساي في وقت قريب من الحرب العالمية الثانية. وهو شائع في الطهي المنزلي، حيث يتم صنعه من المكونات المفضلة المتوفرة، وكذلك في العديد من المطاعم الخاصة الموجودة في المدينة والتي تخصص في هذا الطبق. يعد طبق أوكونوميياكي من الأطعمة التي يتناولها سكان أوساكا بانتظام في حياتهم اليومية.

إذا كنت ترغب في تذوق النكهة الأصلية لهذا الطبق في موطنه الأصلي، فقم بزيارة أحد مطاعم أوكونوميياكي حيث يمكن الاستمتاع بالطبق ساخناً من الشواية، مطبوخًا أمامك مباشرة. تشمل الاختلافات في الطبق التي يمكن تذوقها أيضًا النيغياكي، الذي يحتوي على كميات وفيرة من البصل الأخضر بدلاً من الكرنب، والإيكايكي، المصنوع من الحبار الذي يتم ضغطه بين صينيتي الشواء مع العجين ثم شواؤه. للحصول على تجربة أصيلة، اجتمع حول الشواية مع مجموعة من رفاق الطعام المرحين ودع الصلصة اللذيذة الغنية بالنكهة تذوب



التجوال

في اليابان

٢٧

مدينة تجارية مفتوحة
على العالم

ساكاي

ازدهرت ساكاي كمركز للتجارة مع العالم الخارجي، وأصبحت مدينة تتمتع بالحكم الذاتي في القرن السادس عشر. ولا تزال المدينة حتى اليوم تتمتع بهذه الثقافة الغنية وروح المبادرة.

الصور: كوريهارا أوسامو (أفلو، بكستا)



١. تقع منارة ساكاي القديمة في ميناء ساكاي القديمة.

٢. يُعتقد أن ضريح هوتشيغاي يمتلك قوة على مواقع البوصلة، ويؤوره الأشخاص الذين يرغبون في سفر آمن والانتقال الناجح إلى أماكن جديدة.

٣. يعد دابسينريو كوفون (قبة الإمبراطور نينتوكو) أحد أبرز تلال الدفن في مجموعة مقابر موزو. (الصورة: مدينة ساكاي)

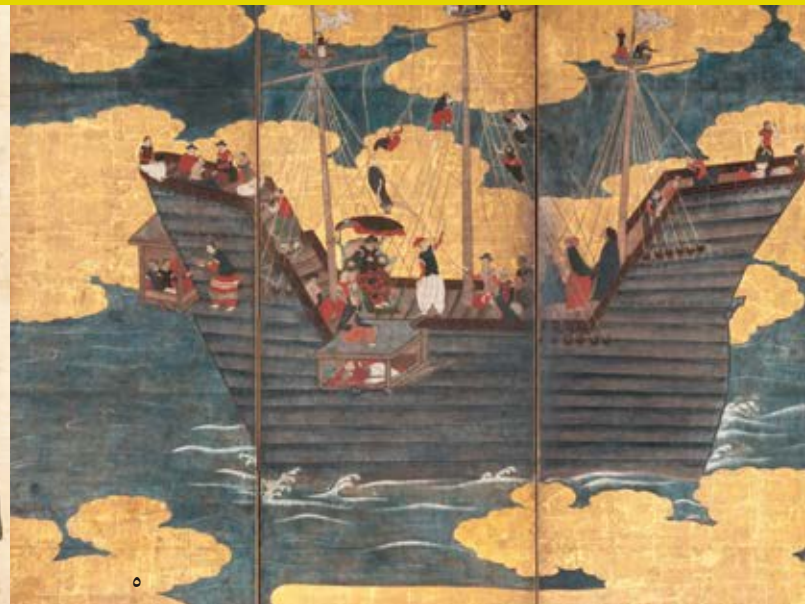
٤. يتم ارتداء تميمية ضريح هوتشيغاي للرحلات الآمنة من قبل الأشخاص الذين يحبون السفر.

إلى الجنوب من ساكاي تقع مقابر موزو، وهي موقع تراث عالمي يتألف من ٤٤ تلة دفن بُنيت بين أواخر القرن الرابع وأوائل القرن السادس. أحد هذه المقابر، دابسينريو كوفون (قبة الإمبراطور نينتوكو) بطول ٤٨٦ مترًا، هي أحد أكبر المقابر في العالم. كانت هذه المنطقة مركزًا استراتيجيًا للنقل على الطريق إلى العاصمة في الشرق، حيث كان يسافر العديد من المبعوثين من الدول الأجنبية. كان المنظر المهيّب لتلال الدفن هذه بمثابة استعراض لقوة الدولة.

في حوالي القرن الخامس عشر، أصبحت ساكاي ميناءً تجاريًا للسفن القادمة من الصين، مع وصول السفن البرتغالية والإسبانية أيضًا في القرن السادس عشر. تطورت المدينة إلى مركز دولي يعج بالزوار من البلدان الأجنبية. حكم التجار الذين صنعوا ثرواتهم من التجارة المدينة، وازدهرت ساكاي كمدينة ذاتية

تقع مدينة ساكاي على بعد حوالي ٣٠ دقيقة بالقطار من محطة شين أوساكا، وهي ثاني أكبر مدينة من حيث عدد السكان في محافظة أوساكا بعد مدينة أوساكا نفسها. تعد ساكاي واحدة من المدن الصناعية الرائدة في منطقة كينكي، حيث تصطف المصانع الحديثة على طول منطقة الواجهة البحرية، وتفتخر بتاريخ طويل من الثقافة الغنية التي نمت من خلال التجارة الخارجية. يأتي اسم ساكاي، الذي يعني "الحدود" باللغة اليابانية، من موقعها عبر الحدود بين سيتسو وإيزومي، وهما مقاطعتان إداريتان سابقتان في المنطقة. يقع ضريح هوتشيغاي على الحدود التي تفصل بين هاتين المقاطعتين، بالإضافة إلى مقاطعة ثالثة، كاواتشي، ويُجل باعتباره مكانًا مقدسًا لا ينتمي إلى أي من هذه المقاطعات ولا يحده أي اتجاه.





١٠. سين نو ريكيو، معلم طقوس الشاي الذي وضع الأساس لمراسم الشاي تشانويو في اليابان.
١١. بارفيه الماتشا يقدم في متجر الشاي "بيت الشاي تسوبويتشي" الذي افتتح منذ أكثر من ١٧٥ عامًا.
١٢. كوجيمايا، وهو محل حلويات ياباني تاريخي تأسس خلال فترة إيدو (١٦٠٣-١٨٦٨). حلوى كيشي موتشي التي يقدمها المحل مغطاة بطبقة سخية من بذور الخشخاش العطرية، مما يوفر حلاوة راقية واهتمامًا باللمس.

٥. شاشة نانبان بيوبو القابلة للطي تصور الأجواء الصاخبة في مركز التبادل الدولي هذا.
(الصورة: متحف مدينة ساكاي)

٦. عودة للزمن إلى القرن السادس عشر في ساكاي بواسطة تقنية الواقع الافتراضي في ساكاي بلازا لريكيو وأكيكو.
(الصورة: بلازا ريكيو وأكيكو في ساكاي)



٧. يتم إنتاج أدوات المائدة ساكاي على يد أساتذة صناعة الحديد في المدينة الذين يحرصون على استمرارية هذه التقنيات المشهورة عالميًا. (الصورة: مكتب ساكاي للأفلام)
٨. طواف اليابان، سباق دراجات طريق حماسي
٩. من إنتاج شركة شيمانو، التي يقع مقرها الرئيسي في ساكاي. تتمتع الشركة بحصة الأسد في سوق معدات الدراجات الرياضية وأنظمة الفرامل.
(الصور: شركة مبيعات شيمانو)

تقع المدينة على طول المحيط الذي يربطها ببقية العالم، وقد تطورت إلى ما هي عليه اليوم من خلال الترحيب بالعديد من الثقافات المختلفة. جرب بنفسك روح المغامرة غير العادية التي تتمتع بها ساكاي.

جميع أنحاء العالم. كما اكتسبت ساكاي شهرة في السنوات الأخيرة باعتبارها المدينة المضيفة لسباق الدراجات الهوائية الدولي طواف اليابان. كما جلب تطور التجارة معه ازدهار الثقافة أيضًا. كان سين نو ريكيو، معلم طقوس الشاي الذي وضع الأساس لمراسم الشاي الياباني المشهورة عالميًا، شخصية نشطة في ساكاي في القرن السادس عشر. انتشرت ثقافة مراسم شاي تشانويو من خلال تأثيره، ولا تزال المدينة مليئة بالعديد من المتاجر التاريخية التي تباع الحلويات المقدمة في مراسم الشاي الياباني. ساكاي مكان جميل للتحول في الشوارع وتذوق الحلويات الخاصة التي تشتهر بها المدينة.

خريطة منطقة ساكاي

١. منارة ساكاي القديمة
٢. ضريح هوتشيغاي
٣. دايسينريو كوفون (قبة الإمبراطور نينتوكو)
٤. ساكاي بلازا لريكيو وأكيكو
٥. كوجيمايا
٦. بيت الشاي تسوبويتشي

• طريقة الوصول

يستغرق الوصول من محطة شين أوساكا إلى محطة ساكاي حوالي ٣٠ دقيقة عبر مترو أوساكا خط ميدوسوجي أو خط نانكاي.

• للاستعلام اتصل هنا

الموقع الرسمي لمكتب السياحة والمؤتمرات في ساكاي
<https://www.sakai-tcb.or.jp/en/>





تذكارية يابانية ٢٨

تُنسج بالطريقة التقليدية،
ناعمة ورقيقة

مناشف سينشو



٤



٣



٢

١. مناشف سينشو الناعمة عالية الامتصاص (الصورة: رابطة صناعة المناشف في أوساكا)
٢. المنشفة المصنوعة من طبقات الشاش خفيفة الوزن وناعمة ولطيفة على بشرة الطفل. (الصورة: شركة شينتو المحدودة لصناعة المناشف)
٣. تقنية النسيج المفتوح سوكاشي-أوري للتعبير عن الألوان الفاتحة (الصورة: شركة كوسوغيزن المحدودة)
٤. نسيج الوبر المحصور بين طبقتين من الشاش ينتج مناشف سميكة وخفيفة وناعمة. (الصورة: شركة شينتو المحدودة لصناعة المناشف)

تطورت مناشف سينشو في السنوات الأخيرة، حيث قدمت تصميمات ومواد ووظائف جديدة وفريدة من نوعها. ومن الأمثلة على ذلك تقنية النسيج المفتوح سوكاشي-أوري، والتي تمنح نمط الألياف الملونة المثنية بين الألياف البيضاء مظهرًا باهتًا قليلًا. وهناك نوع آخر من الأقمشة الشاشية المتعددة الطبقات، والتي تنتج منشفة خفيفة الوزن وسريعة الجفاف. تصبح الحياة اليومية أكثر إشراقًا وألوانًا عندما يكون لديك مجموعة متنوعة من المناشف الجميلة المفيدة. مثالية للاستخدام اليومي ولإعطائها كهدايا، تأكد من اختيار منشفة سينشو وأن تجرب بنفسك مدى روعة ملمسها.

بدأ إنتاج المناشف اليابانية في عام ١٨٨٧ في منطقة سينشو في جنوب أوساكا. أصبحت المناشف المصنوعة في هذه المنطقة تُعرف باسم "مناشف سينشو". هذه المناشف عالية الجودة وسهلة الاستخدام تمثل اليوم حوالي ٤٠٪ من سوق المناشف في اليابان، وهي تحظى بشعبية كبيرة. تقنية النسيج التقليدية أتوزاراشي هي ما يمنح مناشف سينشو جودتها العالية. تعمل عملية الغسيل والتبييض على إزالة النشا والزيت من ألياف القطن، وتخضع مناشف سينشو لهذه العملية بعد نسجها. تُستخدم مياه جبال إيزومي النظيفة لإزالة الشوائب بعناية لإنتاج مناشف ناعمة ورقيقة ذات قدرة امتصاص ممتازة يوفرها القطن.



وزارة الخارجية اليابانية
كاسوميغاساكي 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/>

نيبونيكاسا
no.37 にほにか
〈アラビア語版〉