



[نادر داودی] [日本人とお茶]

بوی تاریخ، عطرچای

روابط دیپلماتیک ایران و ژاپن نود ساله شد. ما هیچ‌گاه از ژاپنی‌ها خاطره‌ی بدی نداشته‌ایم. حتا وقتی در مصاف‌های ورزشی به آن‌ها باختیم. چنان منصف، جوانمرد و محترمند که کاری جز تحسینشان از ما برنیامده است. ژاپن برای ما مظهر دقت، سخت‌کوشی، علم و تکنولوژی، احترام به سنت‌ها و آداب ملی در عین پیشرفت و زیبایی و ظرافت بوده است. هیچ‌گاه از مناسبات اقتصادی، سیاسی، ورزشی و فرهنگی با آن‌ها آزرده خاطر نشدیم و تاریخ روابط دو کشور آکنده از خاطره‌های خوب و لذت‌بخش است. بین ما و آن‌ها نزدیک به ۸۰۰۰ کیلومتر فاصله است، اما این نود سال اخیر، فاصله‌ها را کوتاه‌تر کرده. نوشیدن چای در ژاپن از سنت و آیین دیرینه و کهنی تبعیت می‌کند که به آن غنا و اعتباری کهنسال بخشیده است. در صفحات آینده به بخشی از این میراث بزرگ «ژاپنی‌ها و چای» که هدیه‌ای به جهان معاصر است، اشاره می‌کنیم.



The Articles from "niponica" published by the Ministry of Foreign Affairs of Japan



© Doabli/a.collectionRF/amanainimages



© a.collectionRF/amanainimages



© TOHRU MINOWA/a.collectionRF/amanainimages
© ICHIRO KATAKAWA/a.collectionRF/amanainimages



© a.collectionRF/amanainimages
© TOHRU TAKEUCHI/a.collectionRF/amanainimages



© C.O.T/a.collectionRF/amanainimages



© TOHRU MINOWA/a.collectionRF/amanainimages



© IDC/a.collectionRF/amanainimages

ت ج و ن ع و ن ج ی

ماچا (Matcha)

چای «ماچا» در زمین‌هایی کشت می‌شود که به مدت ۲۰ روز توسط توری‌های حصیری تنیده‌شده از تابش مستقیم آفتاب پنهان شده‌اند. بعد از آن جوانه‌های چیده‌شده را در معرض بخار قرار می‌دهند تا خشک شوند، سپس بخش سبز برگ‌ها را از گلبرگ جدا می‌کنند تا «تن‌چا» به دست بیاید و بعد تن‌چا را با آسیاب سنگی دستی پودر می‌کنند تا پودر نرم سبزرنگی باقی بماند. چای ماچا چون در محیط نسبتاً تاریک رشد می‌کند، طعم گسی دارد و حاوی تئین زیادی است که به آن طعمی اصیل و قوی می‌دهد. برای درست کردن ماچا، به آن آبی با دمای ۸۰ درجه اضافه کنید و با هم‌زنی به اسم «چاسن» هم بزنید.

هوچیچا (Hojicha)

«هوچیچا» از ترکیب سینچا، «کوکیچا» و چند چای دیگر درست می‌شود. به این ترتیب که آن‌قدر آن‌ها را برشته می‌کنند تا رنگشان عوض شود. این فرایند باعث می‌شود که هوچیچا رایحه‌ای خوش و مخصوص داشته باشد. هوچیچا باید، مانند چای «گنمایچا»، با خیساندن در آب بسیار داغ برای مدت زمانی کوتاه آماده شود. فرایند برشته کردن هوچیچا باعث می‌شود که بیشتر کافئین خود را از دست بدهد و طعمی تازه با اندکی تلخی داشته باشد.

سینچا (Sencha)

«سینچا» پرطرفدارترین چای ژاپنی است که بین ۷۰ تا ۸۰ درصد از محصول چای کشور را شامل می‌شود. این چای در زمین‌هایی که زیر تابش مستقیم نور خورشید هستند کاشته می‌شود. جوانه‌های تازه چیده‌شده بخار داده می‌شوند، سپس آن‌ها را لوله می‌کنند تا خشک شوند. سینچا با رنگ سبز واضح مشخص می‌شود. برای دستیابی به عطر دلپذیر و طعم گس و شیرینش بهتر است آن را در آب داغ با دمای حدوداً ۸۰ درجه دم کنید. انواع مختلفی از سینچا وجود دارد که بسته به محل کشت نام‌گذاری می‌شوند؛ مانند «فوکاموشی» که زمان دم کردن آن ۱ تا ۲ دقیقه است.

گیوکورو (Gyokuro)

چای «گیوکورو» نیز همانند چای ماچا در زمین‌های سرپوشیده رشد می‌کند. بعد از بخار دادن جوانه‌های چای، برگ‌های گیوکورو لوله شده و هم‌زمان آن را خشک می‌کنند. چای گیوکورو به عنوان چایی بسیار لوکس، با طعمی قوی و اصیل شناخته می‌شود. برای کسب بیشترین لذت از مزه‌ی آن، چای را در آبی با دمای نسبتاً پایین (۵۰ تا ۶۰ درجه) بخیسانید. بعد در کاسه‌های کوچک مخصوص چای بریزید و هنگام نوشیدن، مقدار کمی از آن را روی زبان به جلو و عقب ببرید و مزه‌مزه کنید تا طعم واقعی‌اش را دریابید.

نوشیدنی‌های زیادی وجود دارند که چای نامیده می‌شوند. هر نوع چای ویژگی‌های منحصر به فردی از لحاظ روش‌های کشت، فرایند تولید و قسمتی از برگ گیاه که مورد استفاده قرار می‌گیرد دارد. در این مطلب به معرفی انواع چای ژاپنی، خصوصیت‌ها و روش‌های توصیه‌شده‌ی نوشیدن چای به منظور لذت بردن و تشخیص تمایز آن‌ها خواهیم پرداخت.

چای و شیوه‌ی زندگی ژاپنی

برای ژاپنی‌ها یک فنجان چای، حضوری دائمی در زندگی روزمره دارد. بسیاری از آنان می‌گویند که نوشیدن چای برای آرامش یا لذت بردن از یک وعده‌ی غذایی ضروری است. زمانی اعتقاد بر این بود که یک فنجان چای در صبح باعث خوش‌شانسی می‌شود و می‌تواند در طول روز بدشانسی را دور کند. با وجود این که این طرز فکر عامیانه عمده‌ی طرفدارانش را از دست داده، اما چای همچنان جایگاه مهمی در شیوه و روش زندگی روزمره‌ی ژاپنی‌ها دارد.

آرامش با یک فنجان چای

چای همیشه به عنوان نوشیدنی‌ای برای بیدار نگه داشتن افراد، مشهور بوده است. در زمان‌های گذشته آن را «میزاماشیگوسا» یا «گیاهی که بیدار نگه‌تان می‌دارد» می‌نامیدند. این گونه نقل می‌شود که راهبان تحت تمرین «ذن» اغلب چای را برای غلبه بر خواب‌آلودگی می‌نوشیدند. این خاصیت از کافئین موجود در برگ‌های چای حاصل می‌شود. کافئین مغز را فعال می‌کند و باعث می‌شود کسی که چای می‌نوشد، احساس سرزندگی و سرحالی داشته باشد. گفته می‌شود که برگ چای‌هایی که از ماه مه تا ژوئیه برداشت می‌شوند، بالاترین سطح کافئین را دارند.

سوشی و چای

اگر به یک رستوران سوشی بروید، حتماً فنجان بزرگی را که از چای لبریز است، همراه غذا برایتان می‌آورند. این چای در دنیای آشپزی سوشی به «آگاری» معروف است که یعنی چای تازه‌دم. دلیلی که چای

جزئی تفکیک‌ناپذیر از رستوران سوشی شده، وجود «کاتچین» است؛ نوعی پلیفنل که از تکثیر باکتری در رستوران جلوگیری می‌کند و موجب سم‌زدایی می‌شود. به بیان دیگر سرو چای و سوشی مصونیت رستوران از مسمومیت احتمالی را در پی خواهد داشت تا مشتریان با خیالی آسوده از مزه‌ی ماهی تازه لذت ببرند.

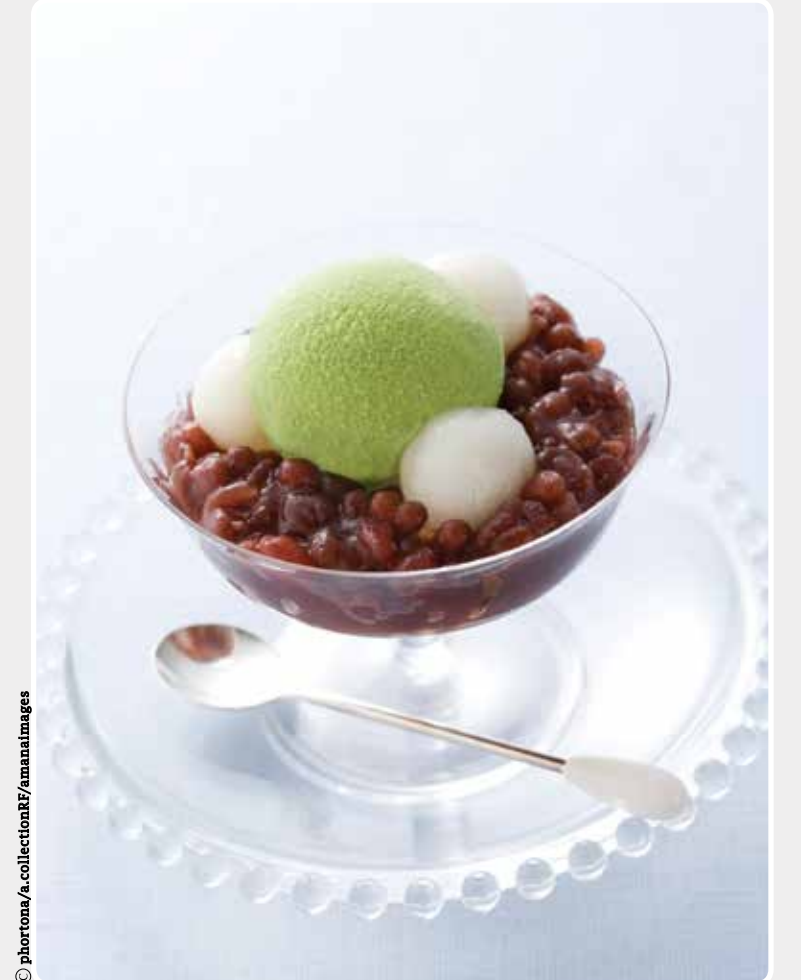
آشپزی با چای

از زمان‌های بسیار دور چای در آشپزی ژاپنی استفاده می‌شده است. از میان غذاهایی که ژاپنی‌ها علاقه‌مند به درست کردن آن با چای هستند «اوجازوکه» است که در واقع از ریختن چای داغ روی برنج، ترشی آلو، ترشی و جلبک دریایی رنده‌شده درست می‌شود. این غذا بسیار سبک است و اغلب سریع هضم می‌شود.

بر اساس منطقه یا قواعد خانوادگی، شیوه‌های متفاوتی برای پخت آن وجود دارد، که شامل اضافه کردن ماهی سالمون نمک‌زده نیز می‌شود. غیر از اوجازوکه غذاهای بسیاری وجود دارد که در آن چای استفاده می‌شود. مثلاً سرآشپزهای ژاپنی ممکن است برای درست کردن «چامشی» کمی نمک و چای به برنج اضافه کنند، یا گاهی به خمیر نودل «چاسوبا» کمی چای ماچا بیفزایند.

فرهنگ غنی چای در ژاپن

فرهنگ غنی چای ژاپن در بسیاری از جنبه‌های اجتماعی نفوذ کرده است؛ مانند فرهنگ آشپزی، که چای ماچا حتا در پخت شیرینی‌های غربی نیز استفاده می‌شود و فرهنگ عمومی «مانگا» که در داستان‌های آن موضوع مراسم سنتی چای را می‌بینیم.



بستنی ماچا

در این بستنی غنی از ماچا به عنوان مزه‌ی پایه استفاده می‌شود. این بستنی در بیشتر کافه‌ها، رستوران‌ها و فروشگاه‌های سراسر ژاپن متداول شده است. ژاپنی‌ها در خانه نیز گاهی با پاشیدن کمی پودر ماچا روی مقداری بستنی وانیلی از این دسر لذت می‌برند.

رولت شیرینی ماچا

حتا شیرینی‌پزهایی که از روش‌های غربی استفاده می‌کنند، از رنگ سبز زیبای ماچا در شیرینی‌های خود بهره می‌گیرند. رولت ماچا که نوعی کیک اسفنجی است، گاهی اوقات با چای ماچا درست می‌شود. البته ماچا نه تنها به محتوای خمیر اضافه می‌شود، بلکه معمولاً در خامه‌ی کیک نیز مورد استفاده است.

یخ دربهشت ماچا

برای ژاپنی‌ها، خرده‌های یخ که روی آن شربت‌های مختلف می‌ریزند دسری است که خاطرات تابستان را به یاد می‌آورد. یخ‌دربهشت ماچا که در آن از اسانس ماچا استفاده می‌شود، یکی از این دسرها است. دسر دیگری که شبیه به آن است «اوجیکینتوکی» است که افزودنی آن فقط دانه‌های لوبیایی «آزوکی» است. این دسر در تمام سال در قنادی‌های ژاپنی تهیه و سرو می‌شود.

ماچا لاته

این لاته‌ی مخصوص با بهره گرفتن از طعم تلخ ماچا و طعم شیرین شیر داغ درست می‌شود. در واقع شیر داغ، جای آب را در فرایند درست کردن چای می‌گیرد. بیشتر کافه‌های زنجیره‌ای و کافه‌های مستقل در ژاپن این لاته را به هر دو صورت داغ و سرد (با یخ) برای مشتریان سرو می‌کنند.



© Amin Khatibi

ایران و ژاپن

[میتسوکو سایتو]

واژه‌ی «چای» برای ایرانیان یادآور چای سیاه است، در صورتی که چایی که ما ژاپنی‌ها به آن خو گرفته‌ایم چای سبز است. ژاپنی‌ها در زندگی روزمره، علاوه بر نوشیدن چای سبز، آن را به پودر «ماچا» تبدیل، و در مراسم «سادو» که برای پذیرایی از میهمانان ترتیب داده می‌شود استفاده می‌کنند. این مراسم در ژاپن بسیار گسترش یافته و به عنوان یکی از رسوم فرهنگ سنتی ژاپن در سراسر دنیا مشهور شده است.

امروزه «ماچا لاته» (چای ژاپنی ماچا که با شیر مخلوط شده) نه تنها در ژاپن، بلکه در سراسر دنیا، نوشیده می‌شود و «ماچا آپس» (بستنی چای ژاپنی ماچا) که متناسب با شیوه‌ی زندگی نوین است در بسیاری از نقاط جهان شناخته شده. ارزش چای سبز ژاپنی در کشورهای مختلف دریافت شده و استفاده از آن گسترش یافته است.

در این شماره از مجله‌ی «قهوه» برای شناخت فرهنگ ژاپن به معرفی ژاپنی‌ها و ارتباط‌های مختلفشان با «چای سبز ژاپنی» پرداخته‌ام. این چای مدتی است که در منوی برخی از کافی‌شاپ‌های به‌روز ایران استفاده می‌شود و خوشحال خواهم شد اگر شما هم به چای ژاپنی علاقه‌مند شوید.

در سال ۱۹۲۹ میلادی نمایندگی ژاپن در ایران تأسیس شد و امسال می‌توانیم نودمین سالگرد برقراری روابط دیپلماتیک ژاپن و ایران را گرامی بداریم. امیدوارم که درک متقابل فرهنگ میان دو کشور ارتقا و روابط دوستانه‌ی دیرینه‌ای که بین دو کشور برقرار است، بیش از پیش گسترش پیدا کند.

سفیر ژاپن در ایران
Mitsugu Saito



90th Anniversary
IRAN-JAPAN

تاریخ روابط ایران و ژاپن

اولین ارتباطها

در زمان‌های قدیم بسیاری از کالاهای تجاری از طریق جاده‌ی ابریشم و از مسیر چین و کره راه خود را به ژاپن که در شرقی‌ترین نقطه‌ی آسیا واقع است باز می‌کردند. در میان این کالاها، گنجینه‌هایی از خاورمیانه و آسیای مرکزی وجود داشت که نشانگر سطح پیشرفت‌های از فناوری و هنر بود.

در گنجینه‌ی «شوسواین» واقع در شهر نارا، جایی که گنج‌هایی از دوره نارا (۷۱۰ تا ۷۹۴ میلادی) نگهداری می‌شود، برخی ابزار شامل ظروف شیشه‌ای را، که به نظر می‌رسد از ایران به ژاپن راه یافته باشد، می‌توان پیدا کرد.

نظریه‌های متفاوتی در خصوص زمانی که اولین ایرانی به ژاپن رسید وجود دارد. بر اساس نوشته‌های مرتبطی که در «نیهون‌شوکی» (وقایع‌نامه‌های ژاپن، کامل شده در سال ۷۲۰ میلادی) و «شوکو نیهونگی» (کامل شده در سال ۷۹۷ میلادی) یافته‌ایم، این احتمال وجود دارد که این اتفاق در دوره‌ی آسوکا یا نارا رخ داده باشد.

در ابتدای دوره‌ی مدرن

در طی دوره‌ی «ادو» (۱۶۰۳ تا ۱۸۶۸ میلادی) ژاپن سیاست خارجی انزواگرایانه‌ی پیشه کرد و روابط خارجی‌اش با دولت‌های خارجی را بسیار محدود نمود. این وضعیت با اصلاحات «میجی» در سال ۱۸۶۸ و تغییرهای دولتی کاملاً عوض شد و ژاپن اقدام به اعزام هیأت‌هایی دیپلماتیک به خارج از کشور نمود. در سال ۱۸۷۸، «تاکه آکی انوموتو» وزیرمختار ژاپن در روسیه، با ناصرالدین شاه قاجار، که در همان زمان مشغول بازدید از روسیه بود، دیدار کرد. چنین به نظر می‌رسد که این اولین برخورد مقام‌های رسمی دو کشور ژاپن به عنوان کشوری مترقی و ایران در عصر جدید بوده باشد. در پی ملاقات وزیر انوموتو و ناصرالدین شاه، پادشاه ایران، دولت وقت ژاپن در سال ۱۸۸۰ میلادی هیأتی را روانه‌ی ایران کرد. در میان اعضای این هیأت، یک دیپلمات ژاپنی به نام «ماساهارو یوشیدا» بعدها شرح حالی تحت عنوان «کایکیو تانکن: پروشا نو تابی» (ماجراجویی در سرزمین اسلامی: سفر به سرزمین پارس) را منتشر ساخت. کتاب مذکور شرح سفر سخت و طاقت‌فرسای هیأت دیپلماتیک از بندر بوشهر به تهران است و همچنین خوشامدگویی گرم و صمیمانه‌ی شاه ایران را توصیف می‌کند.

به دنبال برقراری روابط رسمی دیپلماتیک با ایران، ژاپن در سال ۱۹۲۹ میلادی هیأت دیپلماتیک دیگری را روانه‌ی ایران کرد و در پی آن نمایندگی ژاپن به صورت رسمی در اوت همان سال گشایش یافت. این تاریخ به عنوان تاریخ رسمی آغاز روابط دیپلماتیک بین ایران و ژاپن شناخته می‌شود. یک سال پس از آن نیز کنسولگری ایران در توکیو تأسیس شد.

فضای جدید

بعد از پایان جنگ جهانی دوم، نمایندگی ژاپن در ایران در فوریه‌ی سال ۱۹۵۵ به سفارت ارتقا یافت. اتفاق نمادینی که به روابط ایران و ژاپن تشخص بخشید «واقعه‌ی نیشومارو» بود. در پی ملی اعلام شدن صنعت نفت توسط دکتر محمد مصدق، نخست‌وزیر وقت ایران، و با وجود تلاش‌های ضد ایرانی دولت‌های غربی، نفت ایران به ژاپن صادر شد. این واقعه منجر به حضور یک شرکت نفتی ژاپنی در ایران شد و همین موضوع بعدها دستمایه‌ی ساخت فیلمی پرمخاطب در ژاپن گردید. در همین دوران (سال ۱۹۶۰) امپراتور ژاپن، که در آن زمان مقام ولایتعهدی را عهده‌دار بود، از ایران دیدار نمود. پس از برقراری مجدد روابط دیپلماتیک با ایران، ژاپن حضور پررنگی شامل همکاری‌های اقتصادی در ایران داشته است. این موضوع نشان‌دهنده‌ی دیدگاه ژاپن درباره‌ی اهمیت ارتباط با ایران، به خصوص از نظر امنیت انرژی است. روابط دوستانه میان دو کشور، به‌رغم تغییر ساختاری که در سال ۱۹۷۹ و با انقلاب اسلامی در ایران صورت گرفت، به طور مداوم در حال توسعه و رشد است. در سال ۲۰۱۲ دومین دولت نخست‌وزیر ژاپن، «شینزو آبه» آغاز به کار کرد و سال بعد، در سال ۲۰۱۳ نیز ایران شاهد انتخاب دولت دکتر حسن روحانی به عنوان رئیس‌جمهور بود. تحت مدیریت دولت‌های فعلی، تعامل در سطوح بالا بین دو کشور سرعت گرفته، و ملاقات‌های مداوم بین سران، نخست‌وزیر آبه و رئیس‌جمهور روحانی، که حالا تعداد آن‌ها به عدد هفت رسیده است، گواهی بر این مدعا است.