

اليابان

العدد الثاني ٢٠١٨ - ٢٠١٨
بصدرها مركز الإعلام والثقافة، سفارة اليابان في جمهورية مصر العربية

Information Bulletin JAPAN - 2018 2nd/ No.308
Issued by Information and Culture Center, Embassy of Japan in Egypt

عدد خاص: أوموتيناشي ليس مجرد ضيافة!

特集:
「おもてなし」は
ただのホスピタリティ
じゃない!?



"الضيافة اليابانية" وطقوس تقديم الشاي الياباني

يقال إن حس الضيافة عند اليابانيين، نابع من حس وطقوس "تقديم الشاي الياباني" وهو جزء من الموروث الثقافي الياباني منذ القدم. سألت الأستاذ طارق، صاحب أكثر من ٣٠ عامًا من الخبرة في طقوس تقديم الشاي عن ثقافة الضيافة اليابانية وعلاقتها بالشاي الياباني.



مقابلة مع
الأستاذ طارق السيد

نائب رئيس مؤسسة أوراسينكي تانوكاي- مصر

سبب البدء في دراسة "طقوس تقديم الشاي"

بعد التخرج من قسم اللغة اليابانية بجامعة القاهرة في عام ١٩٨٤، تلقيت منحة دراسية من الحكومة المصرية وحصلت على فرصة لدراسة الثقافة اليابانية في اليابان. في البداية أردت أن أدرس الفنون التقليدية اليابانية (المسرح) مثل موسيقى "النو" أو فن "الكابوكي"، لكن مثل هذه الفنون التقليدية، غالبًا ما تكون متوارثة في عائلات بعينها. كذلك لم يكن هناك مدارس لتدريس تلك الفنون التقليدية اليابانية في ذلك الوقت. ومع ذلك، أردت تعلم الثقافة اليابانية التقليدية، فبحثت في مجالات عدة. وعلمت حينئذ أن هناك دورات دراسية في مدرسة أوراسينكي المتخصصة بكيوتو يدرس فيها اليابانيون والأجانب معًا. حتى ذلك الحين، لم يذهب أي أحد من الشرق الأوسط وإفريقيا إلى "أوراسينكي" لتلقي الدراسة، وكنت أنا أول عربي مسلم يدرس هناك. كانت هذه المنحة الدراسية في ذلك الوقت لمدة عام واحد فقط. ولكنها لم تكن كافية، لذلك أكملت دراستي في "أوراسينكي" لمدة عامين.

دروس في "طقوس تقديم الشاي الياباني"

معظم الدروس تتعلق بالشاي الياباني. على سبيل المثال، بداية ومرحلة تطور الأدوات المتنوعة للشاي الياباني، وكيفية اختيار الأدوات وتنسيقها حسب كل فصل من فصول السنة الأربعة. بالإضافة إلى ذلك، نتعرف على تاريخ اليابان وتاريخ مدينة كيوتو وتاريخ الشاي الياباني. كما ندرس أيضًا البوذية وتعاليم الزن وغيرها، نظرًا لأن طقوس تقديم الشاي الياباني بدأت في الأساس في المعابد البوذية ومعابد الشنتو. وندرس كذلك العلاقة بين الشاي والزهور وأيضًا إعداد وترتيبات حفل تقديم الشاي.

"حس الضيافة" في طقوس تقديم الشاي الياباني

يتم التعامل مع طقس تقديم الشاي الياباني على أنه لقاء لا يتمنى سوى مرة واحدة في العمر وقد لا يتكرر. لذلك يتصرف خلاله الضيف والمضيف بعناية وحرص متبادل. من أشهر من قام بطقوس تقديم الشاي هو: "سين نو ريكيو"، ويلخص تعاليم "الضيافة" الخاصة بطقوس الشاي الياباني فيما يطلق عليه تعاليم "الريكيو" السبعة.



تعاليم "ريكيو" السبعة لحسن الضيافة

١. يجب أن تكون درجة حرارة وكمية الشاي مناسبة حتى يتمكن الضيف من احتساؤها بسهولة.
 ٢. في مرحلة الإعداد، يجب وضع الفحم بكمية وطريقة مناسبة للحفاظ على درجة غليان الماء حتى النهاية.
 - المعنى: يجب الحفاظ على درجة حرارة ثابتة للماء الساخن من البداية حتى انتهاء طقوس تقديم الشاي. لذلك يجب التفكير في كيفية وضع الفحم بكمية وطريقة ملائمة. حيث إنه لا يمكن لمس الفحم وإضافته أو تعديل وضعه بمجرد دخول الضيوف ووضع القدر فوق الفحم.
 - لذلك يجب التفكير مسبقًا في وضع الفحم من البداية والتأكد من الحفاظ على درجة حرارة الماء حتى النهاية.
 ٣. يجب أن تكون الزهور مماثلة لزهو الحقل والطبيعة
 - المعنى: بالنسبة لفن تنسيق الزهور "الإيكيبانا"، هناك أنواع معينة من الزهور البراقة يجب أن تستخدم ويتم تنسيقها داخل المزهريات للتعبير عن لوحة جمالية عامة. لكن في المقابل الزهور التي تزين بها غرفة الشاي، يجب أن تكون كمثيلتها في الطبيعة تمامًا كما لو كانت "تزهو في الحقل"، وكان هذه الغرفة جزء مصغر من الحقل.
 ٤. غرفة الشاي، لا بد أن تكون رطبة في فصل الصيف ودافئة في فصل الشتاء. بمعنى مراعاة اختلاف درجات الحرارة خلال فصول السنة لخلق بيئة مريحة.
 ٥. الشعور الجيد بعامل الوقت، والانتها في الوقت المحدد.
 ٦. الاستعداد المسبق للأشياء الغير متوقعة، كتجهيز مظلات المطر حتى في حالة عدم هطول المطر، والاستعداد التام لإرضاء الجميع.
 ٧. الاهتمام بجميع الحضور بدرجة متساوية حتى يشعر الجميع بالرضا.
- في القواعد السبع السابقة يعلمنا "ريكيو" أهمية أن يستقبل المضيف ضيوفه بالترحاب والتفكير في إرضائهم والإعداد لذلك مسبقًا حتى يخوضوا تجربة ممتعة ومريحة وتترك انطباع جيد لديهم.
- أثناء حفل تقديم الشاي الياباني، يقوم المضيف بالإعداد الجيد والدقيق قبل استقبال ضيوفه. أما الضيوف، فيستشعرون هذا الجهد وتلك المشاعر الطيبة للمضيف ويتصرفون بطريقة تليق بالمكان ويظهرون الامتنان والتقدير تجاه المضيف.
- بعبارة أخرى، يجمع طقس تقديم الشاي الياباني بين الضيف والمضيف بحيث ينتاب الجميع شعور واحد وهو الإحساس بالسكينة والاسترخاء داخل المكان. وهو ما يطلق عليه "التواصل والاندماج بين الضيف والمضيف"، وهو من أساسيات كرم الضيافة في طقوس تقديم الشاي الياباني. فالمضيف والضيف يتبادلان التفكير في بعضهم

البعض من أجل قضاء وقت ممتع في راحة واسترخاء. في الثقافة العربية أيضًا، تعني كلمة "ضيافة"، استضافة شخص ما وإعداد الطعام والشاي له.

في الدول العربية، عندما توطد علاقتك بشخص ما، فإليك تدعوه للشاي قائلًا "تعالى نشرب شاي"، "أفضل اشرب شاي"، وهو موروث من الثقافة العربية القديمة "قعدة عرب"، التي تتمثل في مجالسة الأصدقاء في مكان ما لعمل الشاي واحتساؤه وهي نفس فكرة غرفة الشاي اليابانية.

في حفل الشاي الياباني، يتم إعداد غرفة شاي جميلة للضيوف ويتم اختيار أفضل أدوات تقديم الشاي وتجهيز الحلوى والأطباق الشهية. في مصر والثقافة العربية أيضًا، عند دعوة شخص ما للضيافة، نختار أجمل أدوات وآنية الشاي. لذلك، أعتقد أن طقس تقديم الشاي وغرفة الشاي اليابانية لديها نفس مبادئ وأساسيات الضيافة مثلها مثل العربية.



أوموتيناشي: ليس مجرد ضيافة

「おもてなし」はただのホスピタリティじゃない

مقارنة بين الشاي الياباني والقهوة المصرية:

شرب الشاي في فنجان واحد
يضفي السلام على الجميع؟

هناك نقطة أخرى يتشارك فيها الاثنين. ففي مصر، كانت جدتنا فيما مضى تستخدم "السبرتاية" لعمل القهوة.

ونظرًا لأن النار ليست قوية، فقد يستغرق صنع القهوة ٢٠ دقيقة تقريبًا. ولكن بفضل غلي القهوة تدريجيًا على نار هادئة، يصبح مذاق القهوة قوي ولذيذ. يبدو ذلك متشابهًا مع الشاي الياباني الأخضر الغامق. ففي حالة الشاي، هناك شاي خفيف وشاي غامق. والسمة الأساسية للشاي الياباني الغامق هي: "فنجان شاي واحد للجميع". يقوم الضيوف بالتناوب على شرب فنجان شاي واحد يتقاسمونه فيما بينهم. ويقال إن فنجان واحد من الشاي يتشارك فيه الجميع كغزل يصنع السلام. أو "السلام من خلال فنجان واحد من الشاي". من خلال تقاسم نفس الفنجان، يصبح الجميع على قلب رجل واحد ويؤدي ذلك إلى الإحساس بالسلام والطمأنينة.

غرفة الشاي في مصر أيضًا

بالنسبة للمصريين الذين يدرسون الشاي، اعتقد أن التحدي الأول والتجربة الفريدة ستكون الجلوس في وضع القرفصاء. ثم يأتي بعد ذلك طعم الشاي الياباني. في الأونة الأخيرة، ازداد عدد المصريين الذين يحتسون الشاي بدون سكر. ومع ذلك فمذاق "الماتشا" غير مألوف لمن يشربونه لأول مرة. ولكن بالتدريج سيصبح طعمه معتاد بعد تجربته لعدة مرات. كذلك، اعتقد أن الأمر يستغرق بعض الوقت للتعود على سلوك وأداب التعامل داخل غرفة الشاي، حيث يسود الصمت طيلة الوقت ولا يتحدث المضيف ولا الضيوف كثيرًا. فهناك آداب لجميع الحركات من طريقة المشي والجلوس بشكل صحيح. هذه النقطة ليست مألوفة للثقافة المصرية، إلا أنه مع التكرار لعدة مرات يعتادوا عليها. بل أن كثيرًا من المصريين قالوا بأنهم يشعرون بالسكينة عند دخول غرفة الشاي.

حسن الضيافة و"هدوء القلب"

بالنسبة لمن يشربون الشاي الياباني للمرة الأولى في حفل الشاي، فهم لا يدركون كيفية تناول فنجان الشاي أو كيفية احتسانه. حتى مع الشرح مقدمًا، فلن يستوعبوا الأمر إلا عند دخول غرفة الشاي بأنفسهم. عند دخول غرفة الشاي، ومن خلال التعرف على طبيعة عمل المضيف وطبيعة الأجواء داخل غرفة الشاي وحس الضيافة، سيتمكنون من معرفة كيف عليهم أن يتصرفوا بشكل طبيعي. كما اعتقد أنهم سيدركون آداب وطقوس الشاي الياباني بشكل طبيعي عندما يشعرون بالتقدير والامتنان تجاه اهتمام المضيف بهم، وأيضًا من خلال استخدام أدوات وأنية الشاي التي قام باختيارها خصيصًا من أجلهم.

عندما أقدم طقوس تقديم الشاي الياباني للمصريين، أقوم دائمًا بشرح ذلك من خلال ربطه بالثقافة الإسلامية والمسيحية. على سبيل المثال، هناك كلمة "واكي سيجاكو"، تعني الانسجام والاحترام في أجواء من السكينة والهدوء بين المضيف والضيوف.

وهي تشير إلى أربعة قواعد يجب الحفاظ عليها عند دخول غرفة الشاي: "السلام" و"الاحترام" و"النظافة" و"السكينة أو الهدوء". هذا هو نفسه ما يحدث عند دخول المسجد أو الكنيسة. هذا لا يعني مطلقًا أن غرفة الشاي عبارة عن مبنى ديني، إنما هي مكان تشعر فيه بالسكينة والطمأنينة تمامًا مثلما تشعر داخل المسجد أو الكنيسة. لذلك عند تعليم طقوس الشاي الياباني للمصريين دائمًا أخبرهم بأن يستشعروا السكينة والهدوء عند دخول غرفة الشاي، كما لو أنهم داخل المسجد أو الكنيسة.

أتمنى أن تنتشر طقوس تقديم الشاي الياباني أكثر
في مصر وكذلك في الشرق الأوسط وإفريقيا

منذ عودتي إلى مصر بعد دراسة طقوس تقديم الشاي الياباني وحتى الآن، تم تأسيس عدة أقسام للغة اليابانية، ولكن لا يوجد أساتذة متخصصون في الثقافة اليابانية وبالأخص في طقوس تقديم الشاي الياباني وتنسيق الزهور "الإيكيبانا".

في قسم اللغة اليابانية يتم تدريس لمحة عامة عن الثقافة اليابانية، لكنه لا يوجد حتى الآن دورات متخصصة في تدريس طقوس تقديم الشاي الياباني وتنسيق الزهور "الإيكيبانا" وفن الخط الياباني "شودوا". بعد الدراسة لمدة عامين تقريبًا في اليابان وعودتي لمصر، حاولت كثيرًا أن أدرس الثقافة اليابانية، ولكن لم يكن لدي أي فرصة لتحقيق ذلك. وفي نفس الوقت، كان هناك عدد متزايد من السائحين اليابانيين القادمين لزيارة مصر. وكان عدد متحدثي اللغة اليابانية قليل ولم يكن هناك أي فرصة لتدريس طقوس الشاي الياباني، لذلك عملت كمرشد سياحي لليابانيين. بفضل ذلك تقابلت مع عدد كبير جدًا من اليابانيين، حيث أبدى جميعهم إعجابهم وانبهارهم عندما كنت أقوم بتقديم نفسي على أنني مدرس لطقوس تقديم الشاي الياباني وأني تعلمت في كيوتو. على الرغم من أنه لم تتح لي فرصة التدريس، إلا أنه كان لدي فرصة لعمل عرض للتعريف بطقوس تقديم الشاي الياباني.

فعند عودتي من اليابان في عام ١٩٨٨، بعد الانتهاء من الدراسة في "أوراسينكي"، كان هناك نشاط ملحوظ في علاقات التعاون بين مصر واليابان. ومع افتتاح دار الأوبرا المصرية، تمكنت من عمل عرض تقديمي أثناء حفل افتتاح دار الأوبرا المصرية. في ذلك الوقت، حضر خصيصًا إلى القاهرة بهذه المناسبة ٣٠ شخص من "أوراسينكي" الياباني وعلى رأسهم أستاذ طقوس الشاي الياباني السيد "جيوتو". بالإضافة إلى ذلك، وعند إنشاء صالة فنون الدفاع عن النفس لتعليم

الجودو والكاراتيه داخل نادي الزهور بمدينة نصر، أقيم حفل كبير للتعريف بطقوس تقديم الشاي الياباني بمناسبة الافتتاح وتمكنت من عمل عرض تقديمي عن طقوس الشاي الياباني.

بعد ذلك، قمت بتدريس طقوس تقديم الشاي الياباني بمفردي بمنطقة المعادي بالقاهرة. ومنذ خمس سنوات، تعاونت مع "أوراسينكي" بدعم من مؤسسة اليابان وتمكنت من تأسيس قاعدة لتعليم طقوس تقديم الشاي الياباني ليس فقط لليابانيين ولكن أيضًا

للمصريين داخل مؤسسة اليابان. ومنذ ذلك الحين، أقوم بالتدريس بشكل رسمي كمدرس.

بعد ذلك، تمكنا من إقامة حفل تقديم الشاي الياباني في احتفالات رأس السنة الجديدة ويسمى "هاتسوجاما" بمعنى تقديم الشاي الياباني لأول مرة في ذلك العام، في منزل السفير الياباني بالقاهرة وحديقة طوكيو بحلوان. ليس فقط من خلال شبكة العلاقات الخاصة بي، ولكن أيضًا من خلال التعاون مع السفارة اليابانية بالقاهرة ومؤسسة اليابان، تمكنا من تقديم طقوس الشاي الياباني إلى المصريين على نطاق أوسع. اعتقد أن فرصة فهم المزيد من المصريين لثقافة الشاي الياباني قد اتسعت، حيث إننا نقوم بدعوة طلاب أقسام اللغة اليابانية في جميع الجامعات وأيضًا مسؤولي الحكومة المصرية والعاملين في مجال الإعلام ونقدم لهم عروض التعريف بثقافة الشاي الياباني، وليس فقط طلاب دورات تعليم طقوس الشاي الياباني في مؤسسة اليابان.

أما على السياق السياحي، فقد تراجعت أعداد السائحين اليابانيين الوافدين إلى مصر منذ عام ٢٠١١. لكن في العام الماضي، ومع استئناف مصر للطيران رحلاتها المباشرة إلى مطار ناريتا، أخذت أعداد السائحين في الزيادة تدريجيًا. لذا أود أن أقيم حفل تقديم طقوس الشاي الياباني بالتعاون مع شركات السياحة المحلية أمام أهرامات الجيزة وأبو الهول. أقامت "أوراسينكي" حفل تقديم الشاي حتى الآن في الأمم المتحدة وفي كاتدرائيات أوروبا، لكن لم يتم عقد مثل هذه الحفلات بعد هنا في منطقة الشرق الأوسط وإفريقيا. ولقد أيدت "أوراسينكي" أيضًا هذه الفكرة، لذلك أود تحقيق ذلك في المستقبل. اعتقد أن طريقة المصريين في ضيافة الضيوف والترحيب بهم بمودة ودفء تشبه كثيرًا حس الضيافة في طقوس تقديم الشاي الياباني. لذا أود أن أقوم بتعريف الشعب المصري بحسن الضيافة اليابانية والاهتمام بكل لقاء مع الضيوف على أنه "لقاء لمرة واحدة في العمر" من خلال التعريف بطقوس تقديم الشاي الياباني في المستقبل أيضًا.



سعيد بتجربتي في اليابان وحسن ضيافة شعبها

الحديث عن حسن الضيافة في اليابان لا يكفي عدة سطور في المجلة ولكنه يحتاج لكتابة كتب. لأن الشعب الياباني يقدر ويحترم كل شيء وحسن الضيافة والاستقبال لديهم في كل شيء كالمطاعم والشوارع والأماكن العامة والخاصة بجانب احترامهم الشديد والتزامهم الكامل في كل أمور الحياة. وأيضًا عندما يدركون أنك مصري يبذلون سعادتهم وإعجابهم الشديد بمصر وشعبها الطيب والحضارة الفرعونية العظيمة.

وقام "غريب" بتوثيق بعض المواقف والتجارب التي حدثت له وشاهدها في اليابان وأراد مشاركتها مع قراء المجلة، ولخصها في خمسة نقاط:

- كنت أعتقد أنني سأواجه الكثير من الصعوبات بما أنني لا أتحدث اليابانية إطلاقًا، وتخيلت حالتي في التنقل بالمترو أو الشارع أو التعامل بالمطاعم. ولكن في الحقيقة الناس في اليابان لديهم طريقة جميلة في مساعدة الآخرين، وهذا حدث معي شخصيًا في التنقل من مكان لمكان آخر. وقتها احتجت أن أذهب إلى المحطة أو أي مكان به محطة باص، وكنت لا أعلم أين يقف الباص المتجه للمدينة التي



محمد غريب – فنان مصري وراقص تنورة وفلكلور شعبي

اختص الفنان العالمي محمد غريب راقص فن الفلكلور الشعبي المصري مجلة اليابان للحديث عن تجربته الرائعة في بلاد الساموراي خلال رحلة عمله لفترة قصيرة أحيًا خلالها عدة حفلات ناجحة وقدم عروضًا مبهرًا للجمهور الياباني.

وعبر "غريب" عن سعادته باليابان وتعامله مع الشعب الياباني قائلًا:

الحاضر لا ينصرف ويفضل الانتظار حتى أخرج لهم ويقدموا التحية لي مع إعطائي ورود المحبة. ومنهم من يقوم بدعوتك للمطاعم ومنهم من يعرض عليك توصيلك لمجرد حبهم للفن المصري مما يعبر عن حسن ضيافتهم.

- قررت بعد المواقف السابقة ومواقف أخرى التبرع بقيمة أموال أحد العروض التي قمت بها لسكان المدن التي عانت من الفيضانات والسيول، وهذا أقل شيء ممكن أقدمه لشعب قام باحتضاني وشعرت معهم أنني في بلدي الثانية.

- أوجه كل الشكر والتقدير للسفارة المصرية باليابان وكل المسؤولين على حسن ضيافتهم وحبهم ومساعدتهم لي خلال زيارتي لليابان.

وأخيرًا، شكرًا لشعب اليابان على حسن الضيافة والاستقبال وأدين لكم بكل الحب والاحترام والمواقف العظيمة التي لن أنساها وستظلون دائمًا بقلبي.

أقصدها. وكانت الساعة الثانية مساءً تقريبًا، وهذا وقت الغداء الطبيعي في اليابان والراحة من العمل. فقابلت عامل بالمحطة وقف ليساعدني خاصة بعد علمه أنني أجنبي ولا أتحدث اليابانية فأصر أن يبقى معي حتى موعد وصول الباص الساعة الثانية وخمسة وأربعين دقيقة رافضًا أن يذهب للغداء ويأخذ وقت الراحة لمجرد أنه أراد مساعدتي.

- أيضًا في المترو أقابل أشخاص معهم لوح مكتوب عليها "Can I help you" لأن الشعب الياباني يقدر أن كل الأجانب في اليابان قليلًا منهم من يعرف اللغة، وهذه مبادرة جميلة جدًا من شعب يقدر الضيوف وحسن ضيافة الشعوب الأخرى.

- وعند انتهائي من العروض الراقصة التي أقوم بها من رقص التنورة والفلكلور المصري، تلقيت إشادة وعبارات مدح وانبهار من الجمهور الياباني بالفن المصري الذي أقدمه. لدرجة أن الجمهور



أوموتيناشي: ليس مجرد ضيافة

「おもてなし」はただのホスピタリティじゃない

تجربتي مع كرم الضيافة في اليابان

الأم في العائلة المضييفة تمامًا كالأم المصرية

الطالب يوسف معز



قامت صديقة يابانية بدعوتي أنا وصديق لي لزيارة عائلتها في "جونما". في البداية، أخذونا إلى مطعم "شابو شابو" خيالي وعلى قدر كبير من الروعة في كل

شيء، من حيث المكان وكرم الضيافة والخدمة والطعام، وأراهن أنه غالي جدًا. كانت العائلة عظيمة، وتبادلنا أحاديث شيقة عن اليابان ومصر والثقافات والبلاد. وفي الحقيقة، لم أشعر أنهم من ثقافة مختلفة. أما الأم في العائلة التي استضافتنا فقد كانت مثل أي أم مصرية، ودأبت على سؤالنا ماذا نريد أن نشرب، لقد أعدت مشروبات وعصائر وكل شيء. إنها تستحق الحب والتقدير. وبعد ذلك أحضرت لنا فاكهة وأيس كريم بالتلج المجروش ثم جهزت عشاء مكون من "السوبا" و"التمبور". وغادرتنا منزلهم ونحن ننقل مفاجأة كبيرة، فقد أهدتنا "أومياجي" من "جونما" ومظروفًا يحتوي على نقود للمواصلات، حيث إن كلانا يسكن على بعد ما يقرب من ساعتين من "جونما"، ونحن نصر على عدم أخذ هذه النقود حيث إننا أتينا لأننا نريد أن نأكل. ولكن كان رفضنا بلا طائل. وقد كان ذلك مفاجأة كبيرة لنا لأنها كررت القول إنكما بثلثا جهداً كبيراً للمجيء لزيارتنا ورؤيتنا ونحن نشكركما على ذلك، وأن هذا أقل ما نستطيع تقديمه.



دعيتي أستاذتي إلى الغذاء وأعدت لي لحماً حلالاً

الطالبة حبيبة أحمد



لقد خضت تجربة الضيافة اليابانية عدة مرات في اليابان وذلك خلال فترة ابتعائتي لمدة سنة في جامعة أوساكا شوين للبنات وصادفتني الكثير من المواقف التي تدل على كرم اليابانيين وحسن ضيافتهم مع أن أسلوب الضيافة قد يختلف قليلاً عن أسلوب ضيافة المصريين والعرب. فقد دعيتي أستاذتي الجامعية إلى الغذاء في أحد الأيام وكان من المفترض أن تأتي معي زميلتي الأجنبية لنفس المنزل، لكنها كانت تعمل عملاً جزئياً وستأتي قبل المغرب. لكنني ذهبت إلى تلك الأستاذة في حوالي وقت الظهيرة وقد أخذتني في جولة في المدينة لمشاهدة معالمها فقد كانت أستاذتي تعيش في كيوتو وهي مشهورة بمعالمها السياحية. المهم بعد جولة قصيرة، اصطحبتي إلى منزلها وقالت لي لا شك أنك جائعة، قلت لها لا بأس سانتظر حتى تأتي زميلتي ونتناول الغذاء مغاً. لكنها لم تستمع لقولي وصنعت لي أومليت الأرز الياباني المشهور لأنها علمت أنني لم أتناوله من قبل. استخدمت التونة في صنعه لأنني لا أستطيع تناول اللحم العادي وكانت تقدم لي الشاي الياباني وتعرض علي المزيد باستمرار. ثم بعد مجيء زميلتي، قامت بأخذنا إلى السوبر ماركت وقالت لنا اختاروا ما تشاؤون من الفاكهة أو من الحلوى على حسابي. بل أنها طلبت من الإنترنت لحم ضأن حلال



من أجلي لكي نقوم بشوائه على العشاء وكان هذا بالنسبة لي شيئاً رائعاً. بل إنها أخبرتني أنها طلبت اللحم لأول مرة وعندما وصل لم يكن مرسومًا عليه علامة الحلال، فطلبته مرة أخرى من موقع آخر ليصل وعليه علامة الحلال لكي تتأكد أنني سأكل لحماً حلالاً.



مع الأسرة في عطلة الأبون

الطالبة فدوى الخليجي



السلام عليكم، اسمي فدوى جنت لليابان بهدف الدراسة منذ عامين ونصف. أدرس الآن علم أصول التربية في محافظة أوساكا المعروفة بطيبة أهلها وطبايعهم القريية من المصريين. منذ اللحظة التي وطأت فيها قدمي أرض اليابان وأنا أستشعر كرم الضيافة الياباني في كل التفاصيل البسيطة. الابتسامة العريضة على وجه البائعة في محل التذكارات. الانحناء الطويلة التي استقباني بها سائق الباص. العبارات البسيطة التي يرحب بها عمال المحال التجارية بزيارتهم مثل: "أهلاً وسهلاً" وأيضاً: "أسعدتنا زيارتكم" وأيضاً: "في انتظاركم مرة أخرى". قد أكون اعتدت سماع هذه العبارات بحكم معيشتي في اليابان، لكنني لا أنسى أبداً وقعها على أذني أول مرة ومدى انبهارني بها. ولا أعلم إن كان كل ما سبق يعده اليابانيون من كرم الضيافة "أوموتيناشي" أم لا، فهي أشياء يهتم بها

كل مقدمي الخدمة في اليابان. عندما تدخل أحد المطاعم اليابانية بعد يوم عمل طويل فتهرع إليك النادلة بكوب الماء أو الشاي الأخضر المثلج وفوطة مبللة "أوشيوري" لمسح يديك، فقد يعد هذا التصرف من خدمة العملاء. لكن عندما تقول لك النادلة "أوشيوجوتو أوتسوكاري ساما ديس"، بمعنى أعطاك العافية على ما بذلتك من جهد في عملك، فهنا يتجلى كرم الضيافة الياباني.

دعيتي الأسرة المضييفة لقضاء ليلة رأس السنة في بيت الجد والجدة في محافظة نارا للعامين متتاليين. وكانوا يخصصون لي غرفة وحدي عكس جميع الأحفاد الذين كانوا يتكلمون في باقي الغرف من أجل أن أحصل على الخصوصية والراحة. كنت أستحم في المساء كما يفعل اليابانيون وأعود إلى غرفتي لأجد الجدة قد قامت بإعداد الفوتون "الفرش الياباني" لي. قد يعد هذا شيئاً طبيعياً ولكن ما كان فوق الطبيعي هو تلك الورقة اليابانية التقليدية "واشي" التي تركتها لي بجانب الوسادة وقد كتبت فيها "أتمنى لك نوماً هنيئاً" بخط جميل واضح تسهل قراءته. كانت هذه إحدى اللحظات التي استشعرت فيها كرم الضيافة اليابانية ولا أظن أنني سأنسها ما حبيت. كذلك حرص اليابانيين الشديد على دعوتي لقضاء جميع المناسبات معهم حتى لا أشعر بالوحدة بعيداً عن أسرتي في مصر وتوفير مكان للصلاة والطعام الحلال عند دعوتي إلى بيوتهم من الأشياء التي تعجبني بشدة وتجعلني استشعر مدى تقانيهم في إرضاء الضيف.

إن من عاش في اليابان، سيعرف حتماً أن لحظات اللقاء والوداع والمناسبات السعيدة وغيرها، كلها لها قيمتها الخاصة التي تضفيها عليها اللمسات اليابانية البسيطة التي تعكس الروح اليابانية المحبة لإكرام الضيف.



ربما حدث تغير في توقعات زائري المتاحف. حيث لم تعد متاحف أماكن لمشاهدة الآثار بشكلٍ سلبي، بل أماكن للحصول على خبرات سياحية إيجابية ونشطة. يمكن للمتاحف أن تستخدم المعارضات لإعادة إنتاج الماضي في الوقت الحاضر، حيث يمكن أن تصبح مكاناً "لعرض حقائق من خلال عروض مسرحية". يمكن للسائحين الاستمتاع بتجارب حقيقية عن الماضي، كما لو كان بإمكانهم إحياء الماضي وإعادته إلى الحاضر. مثل هذه التجارب يمكن أن تحقق زيادة في أعداد السائحين وعودتهم للزيارة لأكثر من مرة (وهذا يعني زيادة الأرباح) من خلال زيادة الإعجاب والرضا عن هذه التجارب، التي سيشعرون بحماس شديد لمشاركتها مع أصدقائهم وأسرتهم من خلال وسائل التواصل الاجتماعي.

عرض حقائق من خلال عروض مسرحية

سؤال: نرجو أن تحدثنا أكثر عن فكرة "عرض حقائق من خلال عروض مسرحية".

الدكتور هارا: تم تقديم مثال جيد في مقطع فيديو بعنوان "نيكو إيدو مورا، أرض العجائب" وهو موقع سياحي ياباني يمنحك فرصة تجربة أسلوب الحياة اليابانية في القرن السابع عشر في عصر الساموراي. ويظهر مقطع الفيديو أن مؤدي عروض اختراق الضاحية التي تسمى "الباركور" في وقتنا الحالي، يجد نفسه فجأة في عصر الساموراي ويقوم حراس الساموراي بمطاردته في أنحاء القرية ولكنه ينجح بمهارة في الهروب منهم من خلال قفزات النينجا البهلوانية التي تشبه مهارات "الباركور". وفي الطريق يقوم طفل ياباني صغير بإعطائه مجسمًا ورقيًا لطائر الكركي، ثم يواصل

تصحيح وضع المتاحف

سؤال: دكتور هارا، تم توجيه دعوة لكم لتقديم عرض تقديمي في ورشة العمل عن تسويق وترويج المتحف المصري الكبير (GEM) وهضبة الجيزة. ما هي نصيحتك للمتحف المصري الكبير (GEM)؟

الدكتور هارا: في الماضي، كانت السفن تُستخدم في نقل الأفراد وشحن المنتجات من بلد إلى آخر. ومن هنا جاءت كلمة (shipping) بمعنى شحن. ولكن عندما ظهرت الطائرات وبدأت في توفير نقل يتميز بالسرعة والسهولة، خرجت السفن من صناعة نقل الأفراد. ولذلك بدأت شركات الشحن بالسفن في استخدام سفنها في السياحة. فعلى سبيل المثال، قامت هذه الشركات بوضع برامج لرحلات بحرية فاخرة حيث يقضي السائحون أربعة أو خمسة أيام على متن سفينة سياحية بهدف الاستمتاع والاسترخاء وخوض التجارب. ويمكنكم هنا أن تلاحظوا كيف قامت صناعة الشحن "بتغيير وضع" أعمالها من صناعة النقل إلى صناعة الضيافة وإتاحة خوض التجارب. وعلى مدار التاريخ، اعتاد الناس أن تأخذ المتاحف شكل المتلقي، حيث يأتي الناس لزيارتها. فمتاحف الفنون اعتادت أن تكون أماكن يقوم أمناء المتاحف فيها بتجميع الأعمال الفنية النفيسة وحفظها للأجيال القادمة، مع عرض جزء منها للجمهور. في حين أن المتاحف التاريخية هي أماكن يتم فيها تجميع القطع الأثرية بتوجيه من المؤرخين (علماء الآثار) من أجل الحفاظ عليها للأجيال القادمة، مع عرض جزء منها للجمهور. والسؤال هو هل هذه المتاحف بحاجة إلى تصحيح وضع؟

أوموتيناشي: ليس مجرد ضيافة

「おもてなし」はただのホスピタリティじゃない

اليابان

لقاء مع خبير إدارة الضيافة الدكتور تادايوكي هارا

قامت هيئة تنشيط السياحة المصرية بتوجيه دعوة إلى الدكتور هارا لتقديم عرض تقديمي خلال ورشة عمل عن "تسويق وترويج المتحف المصري الكبير (GEM) وهضبة الجيزة لتنشيط السياحة المصرية". وأقامت وزارة السياحة المصرية هذه الورشة بالتعاون مع هيئة تنشيط السياحة المصرية ووزارة الآثار المصرية وسفارة اليابان بالقاهرة في يوم ٢٦ يوليو عام ٢٠١٨. وكان لفريق عمل مجلة "اليابان" فرصة لإجراء لقاء مع الدكتور تادايوكي هارا (Tadayuki Hara@ucf.edu).



قوة صناعة السياحة

سؤال من فريق مجلة "اليابان": الدكتور هارا، تحاول حكومتنا مصر واليابان بدورهما أن تحققا زيادة في عدد السائحين الأجانب. هل يمكنك أن نخبرنا عن السبب؟

الدكتور هارا: السياحة على قدر كبير من الأهمية كمصدر هام للحصول على العملات الأجنبية. وفي حالة اليابان، تعتبر السياحة إحدى أكثر مجالات "ايبينوميكس" نجاحًا. وخلال السنوات الثلاث الماضية، قامت اليابان بتخفيف اشتراطات الحصول على تأشيرات الدخول، وتعزيز نظام السوق الحرة، وتحسين إجراءات الهجرة وتوسيع شبكات الطيران. وعندئذ زاد عدد السائحين الأجانب من ٨ مليون سائح (في عام ٢٠١٢) إلى ١٩ مليون سائح (في عام ٢٠١٥). وزاد معدل إنفاق السائحين الأجانب من ١٨ مليار دولار أمريكي إلى ٣٥ مليار دولار أمريكي. وتستهدف اليابان في الوقت الحالي تحقيق ٨٠ مليار دولار في عام ٢٠٢٠ و ١٥٠ مليار دولار في عام ٢٠٣٠. هل تعرفون ما الذي يمكن أن تفعله ٨٠ مليار دولار و ١٥٠ مليار دولار؟ في عام ٢٠١٥، بلغ إجمالي الصادرات اليابانية ٧٥٠ مليار دولار، وإجمالي الواردات ٧٨٠ مليار دولار. ٨٠ مليار دولار هو ما يعادل إجمالي واردات اليابان من النفط الخام الذي هو في الحقيقة أهم وارداتها. وأهم صادرات اليابان هي السيارات بقيمة ١٢٠ مليار دولار. ولذلك تهدف اليابان إلى تطوير السياحة كإحدى الصناعات

غير نمطك الذهني: من النمط الذي يركز على المبيعات إلى النمط الذي يركز على التسويق

كيف يمكن أن نزيد من أعداد السياحة الأجنبية؟ هل هناك أية وسيلة فعالة لتحقيق زيادة المبيعات والتسويق؟

الدكتور هارا: ما يمكن قوله هو أنه من الضروري أن نستمع إلى احتياجات الضيوف. والخطأ الشائع هو أن تعتقد أنه "إذا قمت بعمل (منتجات سياحية جيدة) فإنهم (السائحون) سيأتون". كان المفهوم التقليدي في المبيعات هو أن تحاول تحقيق أكبر قدر من الربح من خلال أكبر عدد من الزائرين. ولكن المفهوم الحالي هو أن تقوم بتجاوز هذا العمل من خلال إرضاء الزائرين. ففي عصر الإنترنت، يقوم الضيوف عادة بالبحث ويتعرفون بالفعل على ما يرغبون في رؤيته في المواقع السياحية في بلدك قبل مجيئهم بالفعل. وإذا لم تستمع إلى آراء هؤلاء الضيوف، فقد تقدم لهم ما لا يرغبون في رؤيته. لا يمكن أن نستمر في النجاح إذا لم نغير طريقة التفكير من النمط الذي يركز على المبيعات إلى النمط الذي يركز على التسويق. وبهذا الشكل فإن نسبة المسافرين الأفراد ومن يسعون للحصول على معلومات بطريقتهم الخاصة سوف تأخذ في الزيادة.



والمواقف الطيبة التي يمر بها الأطفال تبقى عالقة في أذهانهم للأبد. ولذلك فالطفل الذي يزور ديزني لاند ويمر بتجربة ترفيهية ممتعة، سيستمر في التردد على ديزني لاند حتى بعد أن يكبر (بل يمكن أن يصطحب أطفاله لزيارتها أيضاً). فإذا حدث أن تمتع طفل بتجربة زيارته لمصر من خلال الأنشطة التي تشمل كرم الضيافة التفاعلية، مثل مشاهدة توت عنخ أمون على قيد الحياة وهو يتحدث إليه بمودة في متحف، فإنه حتماً سيعود لزيارة مصر بعد أن يكبر، وربما مع أبنائه أو حتى أحفاده. إن تاريخ مصر يستحق مثل هذا التقدير على المستوى العالمي، لأنه تراث عالمي لا خلاف عليه ومعترف به من كل البشرية.

وفي النهاية، لا يتطلب الأمر أن ننفق الكثير من الأموال من أجل تنشيط السياحة. يمكننا جذب ملايين السائحين بأقل القليل من الجهد والتكاليف، إذا قمنا لهم كرم الضيافة واستمتع السائحون بتجربتهم. سيلتقط هؤلاء بعض الصور أو مقاطع الفيديو وسيقومون في الحال بمشاركتها عبر وسائل التواصل الاجتماعي، ومن الممكن أن يشاهدها ملايين الناس في ثواني قليلة بتكلفة بسيطة من الجانب المصري. وسيتأثر هؤلاء الملايين وسيدارون بالتفكير في زيارة مصر في عطلة قادمة. ولذلك عليكم التأكد من توفير اتصال مجاني بخدمة الواي فاي. وهنا ومن خلال تقديم عمل بسيط من أعمال كرم الضيافة أو التجارب الممتعة، يمكن للسائحين الذين شعروا بالرضا أن يقوموا بتنشيط السياحة في مصر بدون إنفاق قرش واحد. فالأرباح لا تتحقق فقط بزيادة الأسعار، بل بخلق تجارب تنطبع في الذاكرة وبذلك سيحكي السائحون لأصدقائهم عنها وسيعودون إلى مصر مرة أخرى. إن الثقافة والتاريخ من العوامل الهامة للغاية لجذب السائحين من أنحاء العالم، وأنتم تقدمون تجارب فريدة من خلال كرم الضيافة لجعل الزائرين راضون.

أنتم بحاجة إلى إطار عمل متماسك للسياحة كصناعة لجذب ما ينفعه السائحون ومن شعروا بالرضا على الثقافة والآثار والتاريخ والرضا عن تجربة المتحف المصري الكبير (GEM) وهضبة الجيزة، لأن ذلك يعني التدفق النقدي لتوليد الإيرادات بالعملة الأجنبية وتوفير الوظائف ورفع الضرائب وخدمة الديون والاحتياطي اللازم للإحلال والتجديد وأحلام الشباب في حياة أفضل. والذي سيكون مفتاح تغيير الوضع إلى الأفضل هو المتحف المصري الكبير (GEM) وهضبة الجيزة، جنباً إلى جنب مع مطار سفنكس. ونحن سعداء ونفتخر بأننا نشاهد ونقف وراء مثل هذه النجاحات في مصر.

الدكتور تادايوكي هارا

استاذ مشارك وكبير باحثين وزميل بمعهد ديك بوب للدراسات السياحية. سبق أن قام بالتدريس بكلية إدارة الفنون بجامعة كورنيل. قضى ١٩ عامًا يعمل في مجال الخدمات المصرفية للاستثمارات العنصرية للشركات الكبرى والخدمات الأجنبية. لاقى في القاهرة لمدة عامين في أوائل الثمانينات، حيث كان يعمل في سفارة اليابان بمصر كممثل إداري.



"حسن الضيافة اليابانية" في مدينة "نارا"



~"خلق مجتمع يعيش فيه الجميع بسعادة" كانت هذه هي كلمة السر في ابتكار مفهوم جديد للضيافة في "أرض تفتقر إلى الضيافة". أود تعريفكم على تحديات جديدة بهدف تنشيط المنطقة وليس فقط من أجل إرضاء العملاء~

الجهود للحصول على العملاء، أو السعي لتحسين مستوى الخدمة لإرضاء عملائهم.

وكما تدلل هذه المقولة، فإن مدينة "نارا" هي في الأصل نموذج لأرض غير "مضيافة" للزائرين.

ولكن في الأونة الأخيرة، ومع تصاعد استراتيجية تشجيع السياحة الوافدة إلى اليابان التي اتخذتها اليابان كلها، ازدادت أعداد السائحين الأجانب الوافدين إلى مدينة "نارا" أيضاً. واستجابة لذلك، تعالت أصوات المعنيين بمجال السياحة ومن يطالبون بالتخلي عن مصطلح "قانون تجارة تمثال بوذا"، ورفع الوعي بحس الضيافة لدى سكان المدينة. وفيما يلي سأعرض عليكم الجهود المبكرة لبعض الشركات الصغيرة والمتوسطة، والتي ترمز إلى الاتجاهات الحديثة في السياحة بمدينة "نارا" في الأونة الأخيرة.



أستاذ/ ميتسو أو كاواجوتشي أستاذ بكلية الآداب جامعة تيزوكا ياما

"الضيافة" هو مصطلح شائع يعرفه جميع اليابانيين، ولكن من الصعب وصفه عند السؤال عن معناه الدقيق بشكل مفاجئ، كما أن هناك أيضاً تفسيرات مختلفة بين من يعملون في صناعة الضيافة.

"نارا" هي مدينة تاريخية وثقافية تمثل اليابان مثلها مثل مدينة كيوتو، وهي أيضاً مدينة سياحية لا طالما استقبلت العديد من السائحين منذ زمن بعيد.

لذلك، فمن الممكن أن يكون مقبولاً تناول موضوع "الضيافة في اليابان" على أرض "نارا"، كأمر طبيعي جداً، ولكن الحديث عنه على أرض الواقع ليس بهذه البساطة. فمنذ القدم كان هناك مصطلح غير لائق متعارف عليه في "نارا" يسمى "قانون تجارة تمثال بوذا"، ويستخدم بمعنى التجارة بوجود تمثال بوذا. أي أن مجرد وجود تمثال بوذا العظيم في معبد "تودايجي" في حد ذاته كفيل بجذب الكثير من زائري المكان. وبالتالي ليس على التجار المحليين بذل المزيد من

هرابه. وفي النهاية يستيقظ ويدرك أنه كان حلم ولكنه في النهاية يجد مجسم طائر الكركي في جيبه. بالطبع لا يمكن القيام بقفزات "الباركور" في هذه القرية، ولكن بعد مشاهدة هذا الفيديو تجد نفسك تفكر فيما كانت عليه الحياة في القرن السابع عشر في اليابان وبرغبة في زيارة أرض عجائب إيدو متجولاً فجوة ٤٠٠ عام بين الماضي والحاضر من خلال الإنستغرام والفيديو في القرن الحادي والعشرين وتشاهد عرضاً مسرحياً لهؤلاء بسيوفهم في القرن السابع عشر.

ويمكن أن تقوم المتاحف بتطوير منتجات أو تجارب سياحية وترفيهية. على سبيل المثال، يمكنكم ابتكار أو إعادة ابتكار أحداث نشطة خلال العصور الفرعونية في مصر القديمة، مثل الحياة اليومية للملوك والملكات والموظفين وغيرهم، وهم يتناولون الطعام في قرية من القرى مع عملة الناس. وفي المساء، يمكنكم تقديم وجبة العشاء بالوصفات القديمة مصحوبة ببعض الطقوس أو العروض الخاصة بذلك العصر من خلال إعادة صنع الآلات الموسيقية لذلك العصر والعزف عليها. وستكونون بحاجة إلى توجيهات صادقة من علماء الآثار في كل ما سبق ذكره.



عودة جاسون بول بائزمن (Jason Paul Goes Back in Time, Red Bull, 2017/09/14 <https://www.youtube.com/watch?v=hpTEzp-6CkM>)

خلق ذكريات رائعة مع دعم المجتمع المحلي

سؤال: هل لديكم نصائح أخرى للمتحف المصري الكبير (GEM) وهضبة الجيزة؟

الدكتور هارا: يجب أن تقوم المتاحف بتطوير إيجاد دعم واحترام من المجتمع المحلي تجاه من لهم صلة بتاريخ مصر الرائع للغاية. يجب أن يتم العمل مع علماء الآثار والبحث عن قصص مؤثرة يمكن أن يتم عرضها والتواصل معها، تماشياً مثل نماذج المتاحف ذات الموضوعات المحددة المقامة بالفعل. كما يجب تشجيع بعض الابتكارات الإبداعية المبنية على حقائق. للقصص هي جوهر النجاح والقائمون على المتاحف ذات الموضوعات المحددة يدركون ذلك جيداً. والسؤال هو كيف نستطيع إثارة اهتمام زائري مصر في الحاضر والمستقبل من خلال قصص مؤثرة تجعلهم يشعرون بالتشوق للشديد لخوض هذه التجربة.

إن ذكريات الطفولة لها تأثير قوي على الإنسان. فالذكريات الجميلة

أوموتيناشي: ليس مجرد ضيافة

「おもてなし」はただのホスピタリティじゃない

"حسن الضيافة اليابانية" في مدينة "نارا"



بالمستشفى، كانت دائماً تفتح المجالات المتخصصة في الأطباق والمطاعم وتتابعها مع الأطفال المقيمين معها في نفس الحجرة وتقول: "عندما أشقى فلنذهب إلى هذه المطاعم لنأكل". عندئذ قرر السيد أوميموري أن يضيف جواً من السعادة على هؤلاء الأطفال حتى ولو لفترة قصيرة، وأقام سراً حفلاً لعمل نوع من السوشي يلف بسهولة باليد يسمى "تيماكى سوشي" داخل حجرة المستشفى حيث شارك الأطفال في عمل السوشي بأنفسهم وشعروا بسعادة غامرة. ومن خلال هذه التجربة أدرك السيد "أوميموري"، أن عملية تناول الطعام التي ينظر إليها الأصحاء على أنها شيء عادي وبديهي، كانت بالنسبة لهؤلاء الأطفال الذين هم على وشك الموت بمثابة "أمل للغد" و"محفز على الحياة".

ومن هنا أدرك السيد أوميموري أن "المهمة" أو "الرسالة" التي يجب أن تقوم بها شركته هي: "خلق مجتمع يعيش فيه الجميع بسعادة، بغض النظر عن الجنسية أو الجنس البشري أو النوع أو الإعاقة أو حتى المرض".

وبالطبع كان مشروع تجربة إعداد السوشي ما هو إلا فكرة ولدت من رحم ذلك الاعتقاد بتلك "الرسالة" أو "المهمة". وحتى بعد نجاح مشروع تجربة إعداد السوشي ووضعه على المسار الصحيح، لم تكفي شركة أوميموري بذلك فحسب، بل خاضت تحديات عديدة في مشروعات جديدة خاصة بصناعة "الضيافة". كان أحد تلك التحديات

شركة "أوميموري" المحدودة هي شركة تصنيع وتوزيع السوشي مقرها الرئيسي في مدينة "نارا". كان عمل الشركة في الأساس هو تحضير وبيع وجبات السوشي السريعة والجاهزة (السفري)، ولكن بعد نجاح مشروع تجربة إعداد السوشي أو ما يسمى "مدرسة السوشي" عام ٢٠١٣، حققت الشركة نمواً ملحوظاً. حيث وصل عدد المشاركين في هذا المشروع إلى ما يقرب من ٣٠٠ ألف شخص في غضون ٥ سنوات فقط، ٩٥٪ منهم من الأجانب.

ويرجع السبب الرئيسي لنجاح تجربة إعداد السوشي، بالإضافة إلى كونها فكرة مبتكرة (تجربة فريدة)، هو أن الشركة استطاعت أن تتعرف على رغبات السائحين الذين يأتون لزيارة مدينة "نارا" وتلبيتها (حيث إن عدد السائحين من رحلات اليوم الواحد مرتفع جداً، وهم بحاجة إلى تناول وجبة الغذاء). ومواكبة التغيير في السياحة الوافدة في السنوات الأخيرة (حيث تحولت رغبات السائحين من الحاجة إلى المنتجات المادية إلى الحاجة إلى الخدمات) وبناء علاقات ثقة قوية مع وكالات السفر الأجنبية. والأسلوب الفريد الذي استحدثته الشركة من خلال دمج عناصر الترفيه في عملية البيع وتنمية الكوادر والموارد البشرية لتنفيذ هذا الأسلوب، وهو ما أحدث فارق كبير بينها وبين الشركات الأخرى في نفس المجال وغيرها من العوامل المختلفة.

وعلى الرغم من أن مشروع تجربة إعداد السوشي قد أدى إلى مكاسب اقتصادية كبيرة، إلا أن الريح لم يكن بالطبع هو الهدف الأساسي للمشروع من البداية. يعود بنا الحديث هنا إلى عام ٢٠٠٩، حينما سقطت الابنة الرابعة لمدير الشركة السيد "أوميموري ياسويوكي"، طريحة الفراش بسبب مرض سرطان الدم (اللوكيميا)، ودخلت بعدها المستشفى لفترة طويلة. وخلال الفترة الصعبة التي أمضتها



هو التركيز على الطعام الحلال والحصول على الشهادة الخاصة به من خلال مراجعة المؤسسات المختصة بذلك، لتلبية طلب السائحين المسلمين الذين تزايدت أعدادهم بشكل مضطرب في السنوات الأخيرة حتى يتمكنوا من الاستمتاع بثقافة الطعام والشراب اليابانية. في الآونة الأخيرة، بدأت الشركة مشروعاً جديداً يسمى "السياحة الخضراء" لإحياء المناطق الجبلية والمناطق التي تعاني ندرة في السكان، حيث تخطط الشركة لإنشاء قواعد سياحية تمنحك فرصة تجربة ما يطلق عليه "الإقامة في مزرعة".

هذا المشروع لا يقتصر فقط على أنه مشروع "ضيافة" يلبي رغبات محبي سياحة الطبيعة، بل إنه يهدف أيضاً إلى خلق فرص عمل جديدة للسكان المحليين في تلك المناطق وإيجاد آلية لتطوير الاقتصاد الخاص بها. وتستند تلك المشاريع المتتالية أيضاً إلى الاعتقاد في فكرة "المهمة" المذكورة أعلاه. ومن المتوقع أن يكون لها قيمة مضافة أخرى إلى جانب "الضيافة". من السهل إدراك مفهوم "الضيافة" الخاص بشركة "أوميموري" المحدودة من خلال فكرة "مهمة"

الشركة" أو "رسالة الشركة" المذكورة أعلاه. ولكن يمكن أيضاً توضيح هذا المفهوم من خلال فكرة "الاهتمام بالآخرين ومحاولة تحقيق السعادة للجميع"، وهو ما ينعكس أيضاً في كرم "الضيافة" التي يتم تقديمها للعديد من عملاء الشركة من خلال أنشطة المبيعات اليومية.

على الرغم من أن ما قمنا بسرده بالأعلى ما هو إلا مجرد حالة فردية لشركة واحدة، إلا أنه بالنظر إلى التقويم الإيجابي المتزايد الذي حصلت عليه الشركة من المجتمع متمثلاً في اهتمام وسائل الإعلام والعديد من الجوائز السياحية التي نالتها تلك الشركة، يمكننا أن ندرك أن فلسفة "الضيافة" الخاصة بها من الممكن أن تنتشر على نطاق واسع في المستقبل. ويتطلع الجميع إلى التطورات التي ستحدث في المستقبل، فمن المتوقع أن تُحدث الجهود التي بذلتها شركة "أوميموري" المحدودة تغييراً كبيراً يشبه الإصعاص لمفهوم الضيافة في مدينة "نارا" التي كانت يوماً ما تُعد "أرضاً تفتقر إلى الضيافة". أتوقع أن يكون الغد أفضل.

معلومات عن الشركة

الفرع الرئيسي لشركة "أوميموري" (Umemori Honten Co.,Ltd)

<http://www.umemori.co.jp>

ميتسو أو كاواجوتشي

ميتسو أو كاواجوتشي

ولد في نارا في عام ١٩٧٣

المنصب الحالي: أستاذ بكلية الآداب، جامعة تيزوكا

الدرجة العلمية: دكتوراه (علم الاجتماع) جامعة دوشيشا، كلية الآداب



سؤال من فريق مجلة "اليابان"

ما هو الطبق المفضل في مطعم "ماكينو"، الذي يمكنكم ترشيحه للضيوف؟ وما الذي تحرصون عليه عادة عند تقديم المأكولات اليابانية في مصر؟ وما هي أكثر التعليقات تداولاً بين العملاء سواء المصريين أو الأجانب؟

(ماكينو) أكثر الأطباق المفضلة التي نوصي بها في مطعم "ماكينو" هي السوشي والساشيمي. لأننا نتمنى بشدة أن يستمتع الضيوف بأنواع الأسماك التي نقدمها طازجة. وفي الأونة الأخيرة، ازدادت شعبية وجبات "الأوناجي" أو ثعبان البحر أيضاً. في الماضي، كانت قائمة الطعام في مطعم "ماكينو" تضم وجبة "أوناجيو" فقط، حيث كنا نقدم ثعبان البحر مع الأرز الياباني في طبق على شكل صندوق، لكننا أصبحنا الآن نقدم أيضاً وجبة "هيتسوماشي" التي تستخدم أيضاً ثعبان البحر وهي من الأكلات الشهيرة في مدينة ناجويا. أتمنى أن يستمتع الضيوف بتشكيلة متنوعة من الأطباق اليابانية.

عند تقديم المأكولات اليابانية هنا في مصر، بالطبع الطهي والمأكولات هي الأساس، ولكننا نهتم أيضاً بتهيئة الجو العام للمكان، ونحرص دائماً على أن يستشعر الضيوف أجواء اليابان سواء من المصريين أو الأجانب أو حتى اليابانيين ونجتهد في أن يقضوا أوقاتاً ممتعة مع استمتاعهم بالمأكولات اليابانية. ونشعر بسعادة غامرة عند رؤية الضيوف وهم يغادرون المطعم وعلى وجههم ابتسامة الرضا عن المكان.

الكثير من اليابانيين يأتون لزيارة مصر من اليابان ودول أجنبية أخرى ومنهم من خطط من البداية لزيارة مطعم "ماكينو" ووضعه ضمن جدول الرحلة، تماماً مثلما يحرصون على مشاهدة معالم المدينة. ونحن نشعر بالفخر والامتنان تجاه ذلك.

الكثير من المصريين والأجانب يستمتعون بتناول وجبات السوشي والساشيمي في مطعم "ماكينو" معقنين بأن مذاق الطعام هو "المذاق الأصلي

للسوشي والساشيمي كما هو في اليابان". والكثير منهم أيضاً يتوقع أن يتناول السوشي بالطعم الذي اعتاد عليه ويعرفه. وفي هذه الحالة يتألمون بشدة بأن السوشي لم يعد طعماً ياباني مقصوداً على اليابان، وأن هناك تغيرات عديدة قد طرأت عليه.

مطعم ماكينو

هيلتون كايرو زمالك ريزننس، ٢١ شارع محمد مظهر، الزمالك

سؤال من فريق مجلة "اليابان"

هل هناك تربيئات معينة تهتمون بها لإرضاء العملاء، من كيفية استقبال العملاء أو كيفية تهيئة الجو العام للمطعم، مثل طريقة إعداد طاولات الطعام أو وضع عيدان الطعام "هاشي" وغيرها؟

(ماكينو) فيما يتعلق بتهيئة الجو العام للمطعم، نركز على أن يشعر الضيوف من اليابانيين أثناء تناولهم للطعام وكأنهم في أحد المطاعم بعد عودتهم لليابان. أما بالنسبة للضيوف الأجانب، نهتم بأن يشعروا وكأنهم ذهبوا في رحلة إلى اليابان. وعلى هذا الأساس، نركز على أن يستمتع الضيوف بأجواء اليابان. بالنسبة لإعداد الطاولات، فيتم وضع عيدان الطعام "هاشي" إلى الجهة اليسرى أمام الضيف، أما الطبق الصغير الخاص بصوص الصويا فيوضع على الجانب الأيمن (تماماً كما هو الحال في وضع الشوكة والسكين، فتكون السكين على الجانب الأيمن والشوكة على الجانب الأيسر). ويعتبر وضع حساء الميسو إلى جهة اليمين والأرز جهة اليسار كما نكرت منذ قليل، هو نوع من تهيئة الأجواء اليابانية.



بالإضافة إلى ذلك، قد تكون الغرفة الخاصة التي يوفرها مطعم "ماكينو" من الأشياء التي تتميز بها الثقافة اليابانية. حيث يقوم الضيف بخلع حذاءه عند دخول الغرفة. كما توجد الغرفة اليابانية التقليدية (توكونوما)، وهناك نوعين من المقاعد، الأول المقاعد المعتادة والثاني هو الجلوس في وضع القرفصاء، وهذا أيضاً شكل من أشكال الاستمتاع بتجربة الثقافة اليابانية.



وبعض الضيوف يقولون بما إننا جئنا إلى مطعم "ماكينو" الياباني، لذلك نريد تجربة تناول الطعام باستخدام عيدان الطعام "هاشي". ولذلك وفرنا لهم حلية من البلاستيك ولها طرفين يدخل فيهما عيدان الطعام "هاشي" بحيث يستطيع مثل هؤلاء الضيوف الإمساك بها بسهولة والاستمتاع بوجبتهم.



اليابان

أوموتيناشي: ليس مجرد ضيافة

「おもてなし」はただのホスピタリティじゃない



الضيافة اليابانية في مصر "مطعم ماكينو"



سؤال من فريق مجلة "اليابان"

ما هو مفهوم "الضيافة" بالنسبة لكم في مطعم "ماكينو"؟ وما هي أكثر الأشياء التي تأخذونها في الاعتبار عند التعامل مع الضيوف؟ وما هي الطريقة المثلى بالنسبة لكم لكي يقضي الضيوف أوقات ممتعة؟

(ماكينو) بالبحث عن معنى مفهوم "الضيافة" أو "أوموتيناشي" باللغة اليابانية، وجدنا له أكثر من معنى، (١) الكلمة مكونة من مقطعين، "motenashi" بمعنى "كرم الضيافة"، يسبقها حرف "O" الذي يدخل على بعض الكلمات في اليابانية تعبيراً عن التقدير والاحترام. (٢) يتحقق "كرم الضيافة" من خلال تقديم بعض الأشياء. (٣) التوافق بين الظاهر والباطن، بمعنى أن يكون هناك توافق بين المشاعر الحقيقية وتعبيرات الوجه للعاملين بالمطعم.

واعتقد أن معنى مفهوم "الضيافة" بالنسبة لنا في مطعم "ماكينو" هو المعنى الثالث، أي (٣) التوافق بين الظاهر والباطن. بمعنى أننا في مطعم "ماكينو" نرحب بالضيوف بمشاعر "يتوافق فيها الظاهر مع الباطن والإحساس الداخلي مع تعبيرات الوجه". ما نحرص عليه دائماً خاصة فيما يتعلق بخدمة العملاء، هو الاهتمام بهم بشكل كامل حتى يشعروا بالرضا ويستمتعوا بقضاء وقت ممتع. أما فيما يتعلق بالوجبات المقدمة، وحيث أن الأسماك النينة تستخدم بكثرة في تجهيز الأكلات اليابانية، فنحن نحرص دائماً على أن تكون تلك الأسماك طازجة وحفظها بشكل صحي وأمن.

سؤال من فريق مجلة "اليابان"

ما هو نوع التدريب الذي تقدمونه للعاملين بمطعم "ماكينو" حتى يتمكنوا من حسن "الضيافة" للعملاء؟

(ماكينو) هناك صعوبة كبيرة في تعليم المصريين العاملين في المطعم مفهوم خدمة العملاء على الطريقة اليابانية، لاختلاف ذلك المفهوم في الثقافة المصرية واليابانية. هناك شعار معمول به في مطاعم الوجبات السريعة في اليابان يقول بأن: "الابتسامة لا تكلف شيء". أول ما نقوم به من "كرم الضيافة" في مطعم "ماكينو" هو أن نستقبل ضيوفنا بابتسامة عريضة ونرحب بهم قائلين: "أهلاً وسهلاً بكم".

تستخدم كلمة "أهلاً وسهلاً بكم" بشكل طبيعي في المطاعم والمقاهي في اليابان، وهي أول كلمة ترحيب نستقبل بها عملائنا. وعند مغادرة المطعم، نتوجه إليهم بالشكر على تشریفهم لنا بالحضور إلى مطعم "ماكينو" وتمضية وقت طيب عندنا قائلين: "شكراً جزيلاً لكم". ونحن نحرص دائماً على تعليم هاتين النقطتين للعاملين الجدد بالمطعم.

كما نقوم بتدريب العاملين في المطعم على إعداد الطاولات بوضع طبق الأرز على الجانب الأيسر للضيف وحساء الميسو على الجانب الأيمن في حالة اختيار الضيف لوجبات الأطباق المحددة و"شوكانو بينتو" أو علب الطعام الجاهزة التي تتميز بها اليابان.



بالتفكير في احتمالية تعرضه لحادث أو خطر ما أثناء جلوسه في بهو الفندق، ما لبث أن ظهر هذا السائح برفقة أحد المصريين.

قال المصري ببساطة: "كان يبدو وكأنه في مأزق، لذلك حرصت على اصطحابه إلى الفندق".

بالرغم من أنه كان مأزاً بالمصادفة، إلا أنه تعاطف مع هذا السائح عندما بدى عليه أنه ضل طريقه ولا يعرف طريق عودته. غير وجهته وحرص على مرافقة هذا السائح حتى يصل إلى بهو الفندق المقيم به رغم بعد المسافة.

من هذا الموقف تكونت لدي معرفة عن أصول الضيافة المصرية وأدركت أن المصريين لا يستطيعون رؤية شخص في مأزق دون أن يفكروا في مد يد العون له. وهذه الثقافة منبثقة من تعاليم الإسلام التي تحت على "مساعدة الضيوف والمسافرين وحسن ضيافتهم".



حادثة الأقصر: وجهها لوجه مع النقيض

أما أكثر تجربة مؤلمة بالنسبة لي، فكانت حادثة الأقصر في شهر نوفمبر عام ١٩٩٧، عندما راح عدد من السائحين اليابانيين ضحية العمل الإرهابي الذي قامت به الجماعات الإرهابية المتطرفة.

عندما توجهت أسر الضحايا إلى الهرم قبل مغادرة القاهرة، التف الباعة الجائلين بمن هم مشغولون في المعتاد بكسب الرزق حول أسر الضحايا في محاولة لمواساتهم قائلين: "تقبلوا أسفنا وحزننا الشديد، نود أن تغفروا لنا ما حدث". ثم قاموا بتقديم بعض الهدايا التذكارية من بضائعهم مثل البردي والمنسوجات وغيرها إلى أسر الضحايا. كذلك عندما وصلنا إلى مطار القاهرة، توافد العديد من المصريين إلى مكان عائلات الضحايا وقاموا بتقديم واجب العزاء لهم مرددين: "نود أن تغفروا لنا ما حدث".

لقد كانت تجربة قاسية، ولكنها كانت اللحظة التي قررت فيها أن أمضي ما تبقى لي من عمر مع المصريين لأنهم تمكنوا من مواجهة النقيض بالنقيض احتراماً منهم لقيمة الإنسانية.

أود أن يرى ويتعرف الكثير من اليابانيين على هذه الحفاوة والدفء والمشاعر القياضة التي تحظى بها مصر.

السيد/ ماساميتشي ناكاتو
شركة باهي للسياحة
<http://www.bahi-tyo.co.jp>



مصر، البلد التي تمتلك إكسير الحياة

اسمي ناكاتو، أعمل منذ شهر سبتمبر ١٩٨٣، ولمدة ٣٥ عامًا بشركة باهي للسياحة. عملي اليومي يتمثل في الاستجابة لطلبات العملاء من الأفراد أو وكالات وشركات السياحة اليابانية لحجز الفنادق والبواخر السياحية وحجز الحافلات والمرشدين السياحيين، وغير ذلك من الخدمات السياحية. سبب قدومي إلى مصر هو حديث أحد أصدقائي المقربين من المقيمين في مصر أثناء عودته إلى اليابان في إجازة بحماس شديد عن مصر قائلًا: "الرمال الجافة وأشعة الشمس الدافئة، هما إكسير الحياة". حركت تلك الكلمات في نفسي الشعور بالرغبة في زيارة مصر ولو لمرة واحدة.

المصريون وفكرة مساعدة الضيوف والمسافرين وحسن ضيافتهم

عندما جئت إلى القاهرة للمرة الأولى عام ١٩٨٣، حاولت أن أتعرف على مصر. في ذلك الوقت، لم يكن هناك سوى بعض الكتب القليلة. لذلك اعتدت على الذهاب إلى الأماكن السياحية بنفسي وجمع المعلومات عنها. عندما كنت أتجول لدراسة منطقة باب زويلة بخان الخليلي، قابلت شابًا في سن العشرينات، توجه إلي بالحديث قائلًا: "بيدو وكأنك تود التعرف على تاريخ هذا المكان، دعني أساعدك في هذا الأمر". وبالفعل ذهب معي إلى مسجد صغير وصعدنا مكان عالي من بين المساكن المحيطة وشرح لي تاريخ تلك المنطقة الإسلامية بالتفصيل. عندما حاولت أن أعطيه مبلغ قليل من النقود مكافأة له على مشاركتي هذا الوقت، تغيرت ملامح وجهه فجأة وأصبحت أكثر صرامة وصاح في قائلًا: "لم أفعل ذلك من أجل المال"، وأصر بشدة على عدم قبول المكافأة.



تكرر معي نفس الموقف عدة مرات في أماكن متفرقة في مدينة القاهرة. وأدركت حينها لأول مرة أن "هذه هي طريقة المصريين في الترحيب وحسن ضيافة الأجانب".

أما الحدث الذي لا ينسى بالنسبة لي كان في مدينة أسوان، عندما ضل أحد الزبائن طريقه في السوق التجاري أثناء وقت الجولة الحرة بالمدينة.

عندما انتبهت لذلك مشرفة المجموعة السياحية، قمت معها بالبحث عنه في كل مكان، لكن دون جدوى ولم تتمكن من العثور عليه. وبينما كنت مشغولة

أوموتيناشي: ليس مجرد ضيافة

「おもてなし」はただのホスピタリティじゃない

اليابان

كيف يرى اليابانيون كرم الضيافة المصري

السيدة/ هيروكو تسوتشي ياما
(هدى الزحلاوي)
شركة إيجانت فويج للسياحة
hodaale@pop.thewayout.net



سبب حضوري إلى مصر

جئت إلى مصر للمرة الأولى عام ١٩٨٨، منذ ٣٠ عامًا.

كنت قد تزوجت من زميلي المصري أثناء دراستي في جامعة فيينا.

ثم عدنا إلى اليابان من أجل العمل، وأقمنا هناك حوالي ١٠ سنوات، حيث أنجبت أولادي.

أثناء تلك الفترة، اصطحبت أولادي مرتين في زيارة إلى مصر. وكان ذلك سببًا في اتخاذي قرار بالعيش فيها للأبد. أعتقد أن ما أحسست به في مصر من الشعور بالراحة والطمأنينة المغمم بعظمة التاريخ لا يمكن الشعور به في أي بلد آخر.

حسن الضيافة المصرية: قداماء المصريين وأسماء البحر الأحمر

في بدايات إقامتي بمصر، كنت أدير مزرعة في منطقة الدلتا بجانب عملي في مجال السياحة. وهنا أود الحديث عن كرم الضيافة المصرية والتي لها ارتباط وثيق بصناعة السياحة. فكرم الضيافة ودرجة الشعور بالرضا عنه، يختلف باختلاف الطبيعة والتاريخ والثقافة في هذا البلد، وليس فقط بالتفاعل بين الأشخاص وبعضهم البعض.

أعتقد أن مصر بهذا، لديها كرم لا تستطيع دولة أخرى أن تباريها فيه. حيث أن مصر تمتلك أقدم آثار في العالم وخرج منها ملوك الفرعون. كما أن لديها نهر النيل ودائمًا ما قيل بأن مصر هبة النيل. بالإضافة إلى البحر الأحمر الذي تتميز مياهه بدرجة عالية من الصفاء. إلى جانب الجو اللطيف والمناخ الذي ينهل العيش به.

فإذا ما شعرت بالإرهاق، يكفي فقط أن تنتظر إلى نهر النيل للخالد لينتابك شعور بالراحة والطمأنينة. بل إنني على يقين أنك ستصبح مغمم بالقوة والطلاقة إذا كنت محاط بالآثار المصرية القديمة.



الضيافة اليابانية تبدأ بالتفكير في الآخر

ستصبح مصر أفضل دولة في العالم في الضيافة، إذا ما أحسن كل فرد من أفراد الشعب ضيافة روادها من السائحين، إلى جانب الحفاظ على الآثار والطبيعة المتميزة التي تتمتع بها.

حسن الضيافة في اليابان يبدأ بالتفكير في الآخر، فما هو جيد لك ليس بالضرورة أن يكون مناسبًا للآخر.

لذلك إذا ما اكتسب المصريون ثقافة التفكير في الآخر ووضع أنفسهم مكان الآخر والتفكير في الأمور وإعطاء الآخر الأولوية، فإنني على يقين من أن مستوى حسن الضيافة في مصر سيرتفع، وستصبح الأفضل عالميًا.



كرم الضيافة المصرية في خان الخليلى

قهوة الفيشاوي

سوق خان الخليلى هو أحد أشهر الأسواق الشعبية والسياحية في العالم وأشهر أسواق القاهرة السياحية على الإطلاق. ويقع في حي الحسين على مقربة من مسجد الإمام الحسين وسط مجموعة كبيرة من المساجد والأثار الإسلامية والمحلات والبازارات السياحية والمتاجر الشعبية ومحلات العطور والبطارية. ويقصده المصريون قبل الأجانب بقصد التسوق وأيضاً بغرض قضاء أوقات ممتعة وسط عبق التاريخ ومعاشاة أجواء فريدة لا تتوفر سوى في هذا المكان الزاخر بذكرات عصور وأزمنة متعددة. يعود تاريخه إلى العصر المملوكي حيث أنشأه الأمير المملوكي جركس الخليلى قبل ٦٠٠ عام على أنقاض المقابر الفاطمية وتسمى بخان الخليلى نسبة إلى مؤسسه. ومن أهم ما يميز سوق خان الخليلى بخلاف العديد من المحلات والبازارات المتنوعة التي يتوفر بها كل ما يحتاجه السائحون من هدايا تذكارية وفعونية ومنتجات نحاسية وفضية وجلايلب وغير ها، هو المقاهى الشعبية ذات التاريخ العريق والموقع الفريد وسط هذه الأجواء المفعمة بعبق التاريخ. ويقصد إلى هذه المقاهى العديد من الزائرين سواء من المصريين والعرب أو الأجانب للاستمتاع بتجربة فريدة لا تتوفر في غيرها من المقاهى الأخرى. وذلك لما تتمتع به من شهرة عارمة حيث كان يتردد عليها في الماضي القريب العديد من المشاهير أو الشخصيات التي أصبح لها شهرة وتأثير كبير في المجتمع المصري والعربي على حد سواء، أمثال الأديب الكبير نجيب محفوظ الحاصل على جائزة نوبل. ومن المعروف أنه كان يتردد على المكان ويقضى به أوقات طويلة أثناء كتابة روايته التي نالت أعجاب الجميع وحظيت بشهرة واسعة داخل وخارج مصر والوطن العربي. وتميزت روايته بسرد التفاصيل النقية للأحياء الشعبية المصرية وما يدور في أروقتها من تفاصيل الحياة اليومية في فترات زمنية محددة، كما حملت إحدى روايته اسم هذا المكان وهي رواية "خان الخليلى". ومن أشهر هذه المقاهى على الإطلاق هو مقهى الفيشاوي الذي يقع في قلب خان الخليلى ويحظى بشهرة كبيرة بين النخبة المصرية نظراً لتاريخه الطويل الذي يعود لحوالي ٣٠٠ عام، حيث يقال إنه يعمل منذ عام ١٧١٠م. وعندما يأتي المساء يبدأ رواد المكان في التجمع حول طاولات خشبية مطعمة بالحاج

والصنف وتقدم لهم المشروبات الساخنة التي يشتهر بها المقهى مثل السحلب والقرقة وغيرها وفي مقمتها الشاي مع التنوع في أبيض شاي أزرق داكن يأتي في صواني نحاسية كبيرة ويصب في أكواب مزخرفة. ويوجد داخل المقهى أكثر من غرفة، أشهرها غرفة "البسفور" وهي مبطنه بالخشب المطعم بالأبنوس، ومليئة بالتحف والكتب العربي المكسو بالجلد ويقال إنها كانت مخصصة للملوك والأمراء. وأيضاً غرفة "التحفة" وهي مزينة بالصنف والخشب المطعم بالحاج والأرابيسك. وأخيراً غرفة "القافية" حيث اعتاد أن يتبارى بداخلها في كل خميس مجموعة من الشعراء في القافية والشعر. ويضم مقهى الفيشاوي مجموعة من التحف النادرة مثل الثريات والمشربيات والمرايا الضخمة التي يشتهر بها المقهى. ومن أهم ما يميز مقهى الفيشاوي أيضاً هو الجلوس في الهواء الطلق على حافة العمر الطويل الذي يؤدي إلى البازارات لتناول الشاي مع التنوع والاستماع إلى كوكب الشرق "أم كلثوم" وتنفذ المكان الذي يعج بالزائرين والباحثين والسائحين في مشهد لا يمكن تكراره في أي مكان آخر. ولو سحنت الفرصة لجدران المكان وأذن لها أن تتكلم، لا باحت بأسرار وأحداث تاريخية وشخصيات كبيرة ترددت عليها وتاملت هذه الجدران خلال فترات تاريخية مختلفة. حيث كان المكان شاهد عصر على مجموعة متنوعة من الأحداث التاريخية والشخصيات من مشاهير ذلك العصر. ومن رواد المقهى الأديب الكبير نجيب محفوظ ويوسف إدريس والفنان عبد الحليم حافظ وغيرهم من الفنانين والمشاهير والسياسيين. ومن بين ما يميز المكان أيضاً هو النوعية الفريدة من الخدمة والضيافة والترحاب التي يستقبل بها العاملين بالمقهى ضيوفهم وهم يرتدون ثياب تعود إلى الزمن الماضي، عبارة عن طربوش أحمر وسروال أسود فضفاض وقميص أبيض ومن فوقه صديري أسود مزخرف بالخياطة الذهبية وهم يرددون كلمات قديمة ترمز إلى أسماء وأنواع المشروبات المقدمة في المقهى وترسم على وجوههم ابتسامة ترحاب تجعلك تشعر وكأنك من رواد المكان من فترة طويلة مما يشعر الضيوف بالطمأنينة ويزيل عنهم الحرج أثناء التحدث مع العاملين وطلب المشروبات.

إذا ذكرنا كرم الضيافة المصري يقفز إلى الذهن مقهى الفيشاوي. ولذلك نود أن نعرفكم بمقهى الفيشاوي في مصر كمثال لكرم الضيافة المصري الأصيل. قام فريق مجلة "اليابان" بإجراء لقاء صحفي مع الأستاذ سامح جمال مدير المقهى، عن تاريخ مقهى الفيشاوي وأكثر خصائص كرم الضيافة تميزاً.

ما يزيد عن ٣٠٠ عام من الخدمة

تاريخ مقهى الفيشاوي

يعمل مقهى الفيشاوي منذ عام ١٧١٠، والملك الحالي هو الأستاذ أكرم الفيشاوي وهو سابع حفيد للفيشاوي المالك الأول.

من هم زبائن مقهى الفيشاوي عادة؟

يأتي إلينا كل أنواع الزبائن وبصفة رئيسية العائلات. ونستقبل كل الجنسيات وأكثر ضيوفنا من الإسبان. بينما الزبائن اليابانيون قليلون للغاية.

ما الذي يستمتع به الناس في الفيشاوي؟ وما الذي يريدهون من المجيء إلى المقهى؟

الناس تحب الفيشاوي لأنه مكان سياحي قديم في خان الخليلى، وهو مشهور جداً بكونه الموقع المفضل للشعراء والكتاب المعروفين، حيث أيدعوا أعمالهم فيه. وعلى سبيل المثال، كتب نجيب محفوظ رائعته "الثلاثية" في المقهى. كما يحب الزبائن المجيء هنا للاستمتاع بأفضل ما تقدمه وهو الشاي بالتنوع.

سعادة الزبائن هي المفتاح الجيد لكرم الضيافة

ما هي الخصائص الرئيسية لكرم الضيافة في الفيشاوي؟

نقدم للزبائن كل ما يرغبون فيه. مثلاً، نحن نرحب بالضيوف الذين يريدون العزف على العود أو على الطبول في مقاهنا. كما نرحب بالضيوف الذين يفضلون الزحام. ولا نجعل الزبائن يشكون من أي

شيء، فأهم شيء بالنسبة لنا هو أن نساعد ضيوفنا. ونحن نحاول تقديم أفضل خدمة لدينا ونهتم غاية الاهتمام بالنظافة وبصورتنا العامة وبطريقة مخاطبة زبائننا.

ونتعامل بنفس المعاملة مع كل الجنسيات فهم سواء بالنسبة إلينا المصريون مثل الأجانب.

موقع للاستمتاع بكرم الضيافة المصري

ما هو كرم الضيافة المصري وهل هناك فروق بين مصر والبلاد العربية الأخرى في ذلك؟

المصريون مشهورون بالطيبة وبأنهم يتسمون في وجه ضيوفهم ويعاملونهم معاملة جيدة. والزوار من البلاد الأجنبية يشعرون بالسعادة البالغة لمجيئهم إلى مصر. ولا يستغني السائح عن زيارة الفيشاوي، بل إنهم يكونون خصيصاً لزيارة مقهى الفيشاوي والبعض منهم يأتي إلينا مباشرة من المطار.

ما الذي تحبه في عملك؟

التعامل مع أناس جدد كل يوم.

نبذة عن الأستاذ سامح جمال مدير مقهى الفيشاوي

يعمل بمقهى الفيشاوي منذ ١٣ عاماً، وأخبرنا أنه سعيد جداً بالعمل في الفيشاوي وأن والده أيضاً اعتاد أن يعمل هنا. وبلا شك استمتع فريق العمل بمجلة "اليابان" بالجو الودي والترحيب الحار الذي قدمه طقم العمل في الفيشاوي.

الموقع: خان الخليلى خلف مسجد الحسين



اليوم الثقافي الياباني بجامعة أسوان

في يوم الأربعاء ٩ إبريل نظمت جامعة أسوان اليوم الثقافي الياباني للعام الثالث على التوالي بحضور الدكتور أحمد غلاب رئيس الجامعة وممثلين عن السفارة اليابانية ومؤسسة اليابان ومنظمة الجايكا والدكتورة إحسان عبد القدوس عميد كلية الأسن ووكلاء الكلية وطلاب الكلية. وكان يوماً حافلاً نال إعجاب الحضور وساهم في زيادة معرفتهم بالثقافة واللغة اليابانية. واشتمل برنامج اليوم على عدة فقرات أهمها قيام الطلاب بغناء أغنية يابانية وعمل استعراض راقص، وتم عرض فيلم ياباني بعنوان "٥ سم/ ثانية" ومسابقة معلومات عامة عن اليابان كما استمتع الحضور بتجربة الزي الياباني التقليدي وكتابة بعض الكلمات باللغة اليابانية وعمل أشكال بالورق الملون باستخدام فن الأوريكامي والتعرف على الألعاب اليابانية التقليدية.



معالي السفير محمود كارم والسيدة حرمه يتسلمان وسام الشمس المشرقة

السفير كاجاوا ومعالي السفير محمود كارم والسيدة حرمه بعد أن قدم لسيادته وسام الشمس المشرقة، الطبقة الثانية، نجم ذهبي وفضي نيابة عن إمبراطور اليابان لمساهماته في تعزيز العلاقات الثقافية والاقتصادية والسياسية بين مصر واليابان. وذلك أثناء احتفال السفارة بهذه المناسبة بحضور لفيف من الدبلوماسيين والإعلاميين والشخصيات العامة في مصر واليابان.



سفارة اليابان تشارك في مهرجان الأم بالقرية الفرعونية

شاركت اليابان في "مهرجان الأم"، والذي نظمته القرية الفرعونية بالجيزة يوم الأحد الماضي ٢٢ يوليو ٢٠١٨. ومن خلال جناحها بالمهرجان، قدمت اليابان، ممثلة في مركز الإعلام والثقافة التابع للسفارة، جوانب مختلفة للثقافة اليابانية، شملت ألعاب يابانية تقليدية، عرائس ومصنوعات تقليدية يابانية، بالإضافة إلى معروضات من فن قص وتشكيل الورق الياباني الشهير "أوريكامي". كما ضم الجناح مطبوعات ومنشورات عن التعليم الياباني والفعاليات التي تنظمها السفارة وغيرها من المعروضات التي تجسد الثقافة اليابانية.



طاهي السفير الياباني يحصل على جائزة طهاة السفراء المتميزين

تم منح طاهي السفير الياباني بالقاهرة - السيد إيجي هاجيموتو - جائزة وزير الخارجية لطهاة السفراء المتميزين للسنة المالية ٢٠١٨. شكرًا لك أستاذ هاجيموتو على اجتهادك وتفانيك في العمل وأيضًا الترويج للمطبخ الياباني في مصر!



سفارة اليابان تنظم ورشة عمل لتنشيط السياحة المصرية

نظمت سفارة اليابان بالقاهرة ورشة عمل عن التسويق والترويج للمتحف المصري الكبير GEM وهضبة الأهرام لتنشيط السياحة المصرية، وذلك بالتعاون مع وزارة السياحة وهيئة تنشيط السياحة ووزارة الآثار المصرية. وعقدت ورشة العمل يوم ٢٦ يوليو ٢٠١٨ بفندق كونراد القاهرة، وشارك فيها ما يقرب من ١٠٠ شخص، وبحضور السيد أحمد يوسف، رئيس هيئة تنشيط السياحة والبروفيسور تادايوكي هارا، الأستاذ المشارك وزميل البحوث في كل من معهد الدراسات السياحية وكلية روزين لإدارة الضيافة، بجامعة سنترال فلوريدا والسيد تاكيهيرا كاجاوا، سفير اليابان لدى مصر والدكتور طارق توفيق، المدير العام لمشروع المتحف المصري الكبير بالإضافة إلى لفيف من المسؤولين والخبراء المصريين واليابانيين.



مؤتمر دولي بعنوان "مائة وخمسون عام علي إصلاحات مييجي 1868"

نظم مركز الدراسات اليابانية بجامعة القاهرة بالتعاون مع سفارة اليابان بالقاهرة ومؤسسة اليابان مكتب القاهرة والجمعية اليابانية لتطوير العلوم وجامعة كرومييه اليابانية، مؤتمر دولي بعنوان "مائة وخمسون عام علي إصلاحات مييجي ١٨٦٨ - كيف نستفيد من التجربة اليابانية".

وعلي مدار يومي المؤتمر (٢٢ - ٢٣ سبتمبر الماضي)، تناول المؤتمر الذي شارك فيه لفيف من الباحثين المصريين والعرب واليابانيين والسفراء والمسؤولين، مختلف الجوانب المتعلقة بتجربة مييجي الإصلاحية، بما فيها الجوانب الثقافية والتعليمية والثورة الصناعية والعلاقات الدولية في اليابان وغيرها من الموضوعات التي غطت تلك الحقبة الهامة من تاريخ اليابان.



نقد الكتب

سلسلة "جن الحافي"

「はだしのゲン」

المترجم

أ.د. ماهر الشربيني

أستاذ بقسم اللغة اليابانية، كلية الآداب، جامعة القاهرة

دار النشر: سنابل للكتاب

مترجم
كايزرو جامعة日本語日本文学教授
マールビル・エルシリービーニ博士



"جن الحافي" عنوان سلسلة كتب مصورة (مانجا) وهي مصورة لأن الصور مهمة لتوضيح الأحداث، وليست قصص أطفال، بل هي قصة مكتوبة ومصورة للجميع. وتحكي عن الأضرار التي سببها انفجار القنبلة الذرية على هيروشيما. وعدد أجزاء السلسلة عشرة أجزاء. والمؤلف هو "ناكازاوا كيجي"، "NAKAZAWA KEIJI". ياباني الجنسية وولد في وسط مدينة هيروشيما عام ١٩٣٩، وتوفي عام ٢٠١٢، أي عاش ٧٣ عامًا. وعمل رسامًا ومؤلف قصص مصورة (مانجا) منذ عام ١٩٦٣ إلى عام ٢٠٠٩. والموضوعات الرئيسية التي يرسم ويكتب عنها موضوعات الحرب والسلام والقنبلة الذرية. حصل المؤلف على عدة جوائز منها على سبيل المثال جائزة مؤسسة تانيموتو (tanimoto) اليابانية للسلام في عام ٢٠٠٢، والجائزة الكبرى للمهرجان الفرنسي الدولي "انجولام" في عام ٢٠٠٤. وأسرته تتكون من خمسة أفراد، أخت وأخوين أكبر منه وأخ وأخت أصغر. وكان أبوه أيضًا رسام مانجا. ووقت تفجير القنبلة الذرية على مدينة هيروشيما كان في الصف الأول الابتدائي، وقد قُتل أبيه وأخته الكبرى وأخيه الأصغر لحظة التفجير، وأخته الصغرى وأمه بعد ذلك. وقد أحب منذ صغره رسام المانجا العظيم "تيزوكا أوسامو" (tezuka osamu)، الذي ولد عام ١٩٢٨ ومات عام ١٩٨٩. وبدأ رسم المانجا من المرحلة الإعدادية، ثم بعد ذلك عمل في مطبعة إعلانات، ثم في التحرير في دار نشر في طوكيو. وكان يرسم ويكتب بعض الأحيان عن القنبلة الذرية. ولكن هذا جعل البعض يخشى التعامل معه، فتوقف عن الرسم والكتابة عن القنبلة الذرية. ثم أن والده كان قد سُجن بسبب معارضته للحرب، مما جعله مترددًا في الرسم والكتابة عن القنبلة الذرية. ولكن موت أمه في عام ١٩٦٦، كان نقطة تحول كبيرة في حياته. حيث أنه عندما شاهد رفاتها لم يجد العظام، لأنها تفتت بسبب أمراض القنبلة الذرية. فقرر أنه لن يهرب من الرسم والكتابة عن آثار القنبلة الذرية وقرر المواجهة. قرر أن يكتب عما سببه تفجير القنبلة الذرية من فظائع وتعريف الناس بذلك مهما حدث له من مشكلات. فكتب عدة أعمال عن فظائع القنبلة الذرية وأهمها جن الحافي. كما أنه عمل منتجًا وأنتج أفلام كرتون وعمل في التمثيل والإخراج. وفي عام ٢٠٠١، أصيب بمرض السكر وعانى من اعتلال الشبكية وإعتام عدسة العين. وفي عام

عدسة العين. وفي عام ٢٠٠٨، أصيب بمرض سرطان الرئة والتهابات رئوية والقلب. حيث كان يتوقف عن الكتابة ويدخل المستشفى ثم يعود إلى الكتابة مرة أخرى. وأغلب الأمراض التي أصيب بها ترجع إلى إشعاعات القنبلة الذرية التي تعرض لها في طفولته. وقبل أن يموت اعتبر العشرة أجزاء التي تتكون منها سلسلة "جن الحافي" فصل أول، ووضع خطة لكتابة فصل ثاني ولكنه مات قبل أن يحقق ذلك.

سلسلة جن الحافي: هي أشهر قصص المانجا على مستوى اليابان وربما العالم كله. فقد بيع منها أكثر من عشرة ملايين نسخة. وطُبعت مئات المرات، وموجودة في جميع مكتبات اليابان. وليس هناك ياباني لم يقرأها أو على الأقل لا يعرفها، وترجمت إلى أكثر من ٢٢ لغة أجنبية. وتحولت إلى أفلام وأفلام كرتون ومسلسلات ومسرحيات ومقطوعات موسيقية. وهي المرجع الأساسي لمعرفة ما أحدثته القنبلة الذرية على هيروشيما، وبيان الخطورة الشديدة لاستخدام الذرة كسلاح. ورسوماتها على مستوى فلتق من المهنية والتعبير، وكذلك أسلوبها الكتابي على مستوى رائع. حيث التعبير بجمل قصيرة يسهل فهمها ومع ذلك تحمل معاني عميقة. وتحدث عن الأضرار التي سببها



أول تفجير لقنبلة ذرية في العالم، وذلك على مدينة هيروشيما اليابانية في ١٩٤٥/٨/٦. وهي أحداث واقعية حدثت للمؤلف وأسرته ويطل القصة "جن" وأسرته، يمثلون المؤلف وأسرته. و"جن" باللغة الإنجليزية (gen)، وباللغة اليابانية (ゲン)، ومعناها "الأصل". وإذا استخدمناها كاسم علم فهي تقابل اسم "أصيل" في اللغة العربية. وأما "الحافي" فتعني عاري القدمين، ويقصد بها المؤلف أنه يتحدى القنبلة الذرية التي سقطت على الأرض أن تقضي عليه. فهو يسير على الأرض حافيًا كي يقول للقنبلة الذرية: "الأرض باقية، بدليل أنني أسير عليها بقدمي العاريتين كي أتحد معها ضدك، وسأكافح كي أعيش، وأتأكد أن تقضي عليّ أو على الأرض، أنا والأرض سنعيش ونغلب عليك".

ويتخذ المؤلف سنابل القمح كرمز للكفاح ضد القنبلة وكأنه في حرب ضدها. فيتحداها أن تقهره، ويجتهد في أن يقهرها. لأن القمح في اليابان يتعرض لهطول ثلوج وإلى صقيع قد يقضي عليه ولكن بالضغط عليه بالأقدام تلتصق جذوره في الأرض. وبالتالي يصله الغذاء ويكبر وترتفع أعواده تدريجيًا مستقيمة إلى أعلى. وكأنه يقول أن تحمل الضغط مثل القمح سوف يجعل من يتحمل يقوى ويستقيم ويكبر وينتصر في النهاية. وكأنه يصف طريق الفوز على القنبلة بطريقة تحمل سنابل القمح للضغط، ويظل القمح رمزًا للكفاح منذ بداية السلسلة إلى نهايتها.

"ظهور الصغير جن" عنوان العدد الأول وهو مقدمة، حيث يحكي وضع الشعب الياباني قبل تفجير القنبلة الذرية على هيروشيما، من فقر وإرهاق بسبب العمل كل في مكان عمله إلى جانب العمل لصالح الجيش. والاعتقاد بأن النصر قادم، والرغبة في المشاركة في الحرب ضد أعداء اليابان. وظهور والد "جن" الذي يعارض الحرب، ومدى صعوبة عيش أسرة "جن" بسبب فكر الأب المعارض للحرب. ثم تفجير القنبلة وبداية الكارثة بقتل الأب والأخت الكبرى والأخ الأصغر

لـ "جن".

"نوس على القمح بالأقدام" عنوان العدد الثاني، حيث يصف الدمار الذي حدث وكما أعداد الموتى وطريقة موتهم والإصابات والجروح. كما يصف تشتت الأطفال وهجرة أهل مدينة هيروشيما إلى الريف المجاور، وكيف استقبلهم سكان الريف.

"ظهور البراعم" عنوان العدد الثالث، حيث يصف الأمراض التي أصابت البعض وكيف تعامل المجتمع مع هؤلاء المرضى وما شعر به المرضى تجاه المجتمع. وكذلك يصف حال الأطفال المشردين الجائعين وماذا يفعلون كي يحصلوا على طعام.

والسؤال المهم هو: "ما أهمية ترجمتها إلى اللغة العربية بعد مرور كل هذه الأعوام". والجواب: ولماذا تأخرنا في ترجمتها حيث أصبحنا اللغة رقم ٢٣ في ترجمتها. ولماذا تُرجمت إلى ٢٢ لغة أجنبية أخرى قبلنا. وهل المشكلة في اللغات التي أسرعت بلادها إلى ترجمتها أم البلاد التي تأخرت في ترجمتها. ولماذا قرأها عشرات الملايين ولم يقرأها العرب بعد، ولماذا طُبعت مئات المرات. ومع ذلك فإن قنبلة هيروشيما دمرت مدينة كاملة وقتلت حوالي ربع مليون شخص وتركت أمراضًا مازالت موجودة إلى الآن ولا أحد يعلم كيفية علاجها ولا متى تنتهي. ولأنه يوجد الآن أكثر من ١٦ ألف سلاح ذري في العالم وبعضها في منطقة الشرق الأوسط. ولأن قوة دمار القنبلة الذرية الحالية تعادل قوة دمار قنبلة هيروشيما ١٥ مرة، ولوجود ٥ دول تمتلك قنابل هيدروجينية. وقوة تدمير القنبلة الهيدروجينية تعادل ٣٣٠٠ مرة قوة تدمير قنبلة هيروشيما. ولأن الجماعات الإرهابية تبحث عن أسلحة دمار شامل، مثل القنابل الذرية والأسلحة الكيميائية ولو عثرت على واحدة ستستخدمها كما تستخدم حزامًا ناسفًا، مما سيؤدي إلى دمار دول كاملة. إذا هذه السلسلة تحذير من مخاطر الأسلحة الذرية وباقي أسلحة الدمار الشامل، والدعوة إلى السلام. وإلى اللقاء قريبًا جدًا مع بقية الأعداد واحدًا تلو الآخر.



وقت للتصوير

ピクチャー タイム



فريدة لسانة (٤) جذا أسامة (٨)



زيد عيسى (١٠) بسمة عيسى (١١) أحمد هاني (١٠) حبيبة هاني (٩) إيد هاني (١٢) مريم الأزهرى (١٣) كنزي الأزهرى (١١) حبيبة إسلام (١٠) عبد الرحمن إسلام (١٢)



ماتس محمد (٣) جبريل محمد (٦) رنا محمد (١١) تقي إيهاب (١١) رقي إيهاب (١٤) سندس إبراهيم (١٣) عبد الرحمن إبراهيم (١١) سجي إبراهيم (٩)



يوسف مصطفى (٨) جودي مصطفى (١١)

كلمة المحرر كوجي كانيكو

مدير مركز الإعلام والثقافة
سفارة اليابان بمصر

كثيرًا ما قابلت العديد من الأصدقاء في مصر والوطن العربي، كانوا يمدحون كرم الضيافة اليابانية. وفي هذا العدد الخاص عن الضيافة اليابانية نقدم العديد من المقالات والحكايات عن الضيافة اليابانية والتي نرجو أن تحوز رضاكم. كما أنني لمست كرم الضيافة المصرية في كل مكان أذهب إليه. ويسعدنا دائمًا تلقي رسائلكم ومقترحاتكم التي هي باستمرار موضع تقدير منا.