

كوغوما.. مقهى في صيدلية.. ماذا تعرف عنه؟»





الشارقة: عائشة خمبول الظهوري

تعد «مقاهي كومينكا» مكاناً شهيراً في اليابان في القرن الحادي والعشرين، إذ غالباً ما تُهدم المنازل التي يعود تاريخها لعقود من الزمن بمجرد فقدان أصحابها، وعلى الرغم من كونها تاريخية، إلا أن هذه المنازل الخاصة مبنية بشكل تقليدي على الخشب دون تصميمات مقاومة للكوارث، وفي بعض الأحيان تُجدد هذه المباني القديمة أو ما يطلق عليها «كومينكا» باللغة اليابانية، لكي تضفي حياة جديدة عليها كمقاه مضيئة بشكل دافئ، ويعد «كوغوما» أحد مقاهي «كومينكا» ويقع في قلب شارع تسوق صغير الحجم يسمى هاتو نو ماتشي أو «بلدة الحمام».

تم بناء صيدلية «كوغوما» عام 1927، بعد أن نجت من تفجيرات طوكيو خلال الحرب العالمية الثانية. وتم إغلاقها في أوائل الثمانينات وظلت شاغرة للعقود التالية، وعندما أنت الممثلة المسرحية أكيكو ياماناكا وزوجها ماسايا إلى منطقة موكوجيما بحثاً عن مبنى قديم لتشغيل مقهى فيه، كانت الصيدلية السابقة عبارة عن متجر للتحف لمدة عامين.

بعد قليل من المفاوضات، سُمح لياماناكا بتجديد المبنى وتحويله إلى مقهى، ليحل محل متجر التحف في عام 2006، وعلى الرغم من أن الحي لم يرحب بهم في البداية، معتقداً أن المقهى لن يستمر طويلاً، إلا أنه أصبح أكثر دفئاً، ويحتفظ جزء كبير من التصميم الداخلي القديم للمقهى بالتصميم الأصلي للصيدلية، حيث يستخدم رفوف الصيدلية كجدران لمعرض تعرض فيه الأعمال المحلية لفن الفخار، وطاولاته عبارة عن مكاتب وكراسي مُعاد استخدامها من المدارس الابتدائية المحلية، ولا تزال كتابات الأطفال العشوائية محفورة عليها، كما أنها رحلة حنين إلى الماضي بالنسبة للعديد من الزوار اليابانيين، وكذلك هي تجربة نادرة بالنسبة للسياح الأجانب.

في البداية، كان المقهى يقدم الشاي الصيني فقط، لكن قائمته توسعت على مر السنين استجابة للطلبات المحلية، إذ تشتهر منطقة «كوغوما» على وجه الخصوص بحلول أنميتسو-داما الأصلية، وهي عبارة عن هلام أجار ممتع للعين يحتوي على مكونات أنميتسو، وهي حلوى تقليدية تتكون عادةً من معجون الفاصوليا الحمراء والفواكه مثل الكرز.

والبرتقال والخوخ.

"حقوق النشر محفوظة" لصحيفة الخليج. © 2024.