

نسخ بلاستيك طبق الأصل لوجبات يابانية على واجهات المطاعم





درجت مطاعم عدة في اليابان على أن تعرض في واجهاتها نسخاً بلاستيكية طبق الأصل عن الأطباق التي تقدمها، لكنّ عدداً من الفنانين الذين ينفذون هذه النماذج شديدة الواقعية تركوا هذه المرة لمخيلاتهم إنتاج ما تشتهي من تصاميم يجمعها معرض افتتح أخيراً في طوكيو.

ومن بين 60 عملاً بدأ عرضها هذا الأسبوع في مركز تسوق بالعاصمة اليابانية، مثل «برج بيتزا مائل» يقطر جبناً ذائباً، ولعبة «تتريس» مصنوعة من الدجاج، وقريدس مقلي على أربعة قوائم يجثم على ملفوف مبشور. وثمة تصاميم أخرى أقل غرابة لكنها تظهر مهارة أصحابها ودقتهم، بينها مثلاً زخارف دقيقة تزين لفات من الأعشاب البحرية المجففة تغلف الأرز الأبيض (تُسمى ماكي).

وقال شينيشيرو هساتا (57 عاماً)، أحد المصممين المعروضة أعمالهم: «في العادة، ينبغي أن نتبع تعليمات زبائننا، لكنّ الأمور تختلف هذه المرة، إذ أتيح للفنانين استخدام خيالهم». مضيفاً: «نحن أحرار تماماً في تحديد الشكل الذي سيبدو عليه المنتج النهائي».

وكل الأعمال المعروضة من تصميم موظفين في شركة «إيواساكي» اليابانية الرائدة في مجال النسخ البلاستيكية للأغذية والتي تحتفل هذه السنة بعيدها التسعين.

في مصنع لهذه الشركة يقع في يوكوهاما بالقرب من طوكيو، يأخذ الحرفيون أولاً قوالب تمثل مكونات أطباق حقيقية يعدها الزبائن، أي أصحاب المطاعم، ثم ينفذون مهمة دقيقة تقضي بتزيين العينات بتفاصيل تجعلها تبدو قدر الإمكان واقعية، منها مثلاً قطرات رطوبة على زجاج مثّلج، أو بقع متقنة على حبة فاكهة.

وأوضح مدير المصنع هيراواكي ميازاوا (44 عاماً) أن «صنع المكونات الطازجة أصعب، كالخضّر الطازجة والسمك الطازج، أما المنتجات المطبوخة فأسهل، لأن الألوان أقل تعقيداً».

ولا يقتصر الهدف من النسخ البلاستيكية للأطباق على إثارة الشهية بغية جذب الزبائن، بل هي كذلك تسهّل على الأجانب الطلب في المطاعم إذا كانت قوائم طعامها باللغة اليابانية فقط، إلا أن صناعة الأغذية اليابانية المزيفة تشهد تراجعاً، إذ تعاني منذ عامين خصوصاً تأثير جائحة كوفيد-19 التي قوضت نشاط الحانات والمطاعم وحالت دون توافد السياح الأجانب.

وقال يوتاكا نيشيو (52 عاماً) خلال زيارته المعرض: «أعتقد أن عدد المطاعم التي تعرض أطعمة بلاستيكية يتناقص». «مضيفاً أن «من المثير للاهتمام الحفاظ على ذلك كفن. إنه أمر رائع حقاً».

"حقوق النشر محفوظة" لصحيفة الخليج. © 2024