ទំព័រទី១៖ **ទស្សនាវដ្ដី "និប៉ុនិកា" លេខ២៨**

ទីក្រុងតូក្យូ៖ បទពិសោធន៍ចុងនៅលំដាប់កំពូល

ទំព័រទី២៖ **មាតិកា**

និប៉ុនិកា ត្រូវបានបោះពុម្ពជាភាសាជប៉ុន និងប្រាំមួយភាសាផ្សេងទៀត រួមមានភាសាអារ៉ាប់ ចិន អង់គ្លេស បារាំង រុស្ស៊ី និងអេស្ប៉ាញ ដើម្បីណែនាំទៅកាន់ពិភពលោកអំពីប្រជាជន និងវប្បធម៌ជប៉ុនសព្វថ្ងៃនេះ។

ចំណងជើងទស្សនាវដ្ដី និប៉ុនិកា មានប្រភពមកពីពាក្យ " និប៉ុន" ពាក្យជប៉ុន ដែលមានន័យថា ប្រទេសជប៉ុន។

ទស្សនាវដ្ដីលេខនេះ និយាយអំពី "**ទីក្រុងតូក្យូ៖ បទពិសោធន៍ចុងនៅលំដាប់កំពូល**"

- អាហារជប៉ុនប្រចាំរដូវនីមួយៗ
- អាហារប្រពៃណីជប៉ុនរាប់សតវត្សរ៍
- មរតកជំនាញពីសម័យអេដូបុរាណ
- ផលិតផលចម្រុះជាច្រើនគួរឲ្យទស្សនានៅទីក្រុងតូក្យូ
- ក្រេបរសជាតិក្នុងទីក្រុងតូក្យូពេញមួយថ្ងៃ
- អូគឺបុះ ផ្លូវបំបែកនៃម្ហូបអាហារអាស៊ី
- ផលិតផលក្នុងស្រុកសម្រាប់ការប្រើប្រាស់ក្នុងស្រុកនៅហ្គីនហ្សា
- វប្បធម៌មិនធំប៉ុងតែមួយគត់របស់ទីក្រុងតូក្យូ
- ដើរកំសាន្តប្រទេសជប៉ុន ៖ អ៊ុអិណុ
- វត្ថុអនុស្សាវរីយ៍របស់ជប៉ុន៖ វត្ថុ ឬ គ្រឿងអលង្ការដែលចម្លងពីអាហារ

បោះពុម្ពដោយក្រសួងការបរទេសនៃប្រទេសជប៉ុន

២-២-១ កាស៊ឹមិហ្គាសិគិ សង្កាត់ជិយ៉ូដា ទីក្រុងតូក្យូ ១០០-៨៩១៩ ប្រទេសជប៉ុន

គេហទំព័រផ្លូវការរបស់ក្រសួង https://www.mofa.go.jp/

គេហទំព័រដែលផ្ដល់ព័ត៌មានអំពីជប៉ុន https://web-japan.org/

កុមឺរ៉ុ មិត្សឺហ៊ិរ៉ុ (Komuro Mitsuhiro) ជាម្ចាស់ភោជនីយដ្ឋានកៃសិគិ កុមឺរ៉ុ (Kaiseki Komuro) ដែលជាភោជនីយដ្ឋានប្រពៃណីលំដាប់ខ្ពស់នៅ កាហ្គឺរ៉ាហ្សាកា (Kagurazaka) ទីក្រុងតូក្យូ ដែលម្ហូបចំបងធ្វើពីផ្សិតម៉ាត្សឹតាកិ (Matsutake)។ ពាក្យកៃសេគិ (Kaiseki) សំដៅលើប្រភេទម្ហូបជប៉ុនពីរប្រភេទ គឺប្រភេទថ្លៃថ្នូរសាមញ្ញដែលកើតចេញពីស្មារតីនៃពិធីឆុងតែ និងប្រភេទពិធីជប់លៀងអាហារដែលមានដើមកំណើតនៅសម័យអេដូ (១៦០៣-១៨៦៨)។ ប្រភេទទាំងពីរបានរួមបញ្ចូលគ្នា ហើយបានឆ្លងកាត់រហូតមកដល់សម័យទំនើប។

ក្របទស្សនាវដ្តី៖ អាហារដែលបម្រើជូននៅកៃសិគិ កុមឺរ៉ុ (Kaiseki Komuro) ត្រូវបានរៀបចំយ៉ាងល្អិតល្អន់ដោយយកចិត្តទុកដាក់ ហើយប្រើគ្រឿងសមុទ្រស្រស់ៗ និងបន្លែភ្នំ។

<u>ទំព័រទី៣</u>

ទស្សនាវដ្តីលេខនេះ និយាយអំពី“**ទីក្រុងតូក្យូ៖ បទពិសោធន៍ចុងនៅលំដាប់កំពូល**”

ទីក្រុងតូក្យូ គឺជាទីក្រុងដែលមានម្ហូបអាហាររសជាតិឆ្ងាញ់ឈានមុខគេមួយនៅលើពិភពលោក។ ចំណាយពេលយ៉ាងហោចណាស់ក៏មួយថ្ងៃដែរ! ដើម្បីទទួលបានបទពិសោធន៍ និងរីករាយជាមួយឈុតអាហារចម្រុះគ្នា ដែលមិនគួរឱ្យជឿ។ អ្នកអាចរកឃើញអ្វីៗគ្រប់យ៉ាងពីម្ហូបជប៉ុនដ៏ប្រណិតដែលបានបម្រើនៅភោជនីយដ្ឋានប្រពៃណីបុរាណរហូតដល់ស៊ូស៊ិវិលជុំ(Kaiten Sushi)។

<u>ទំព័រទី៤</u>៖

អាហារជប៉ុនប្រចាំរដូវនីមួយៗ

និទាឃរដូវ ឬ រដូវផ្ការីក

ត្រីស៊ិម៉ាអាជិ(Shimaaji) និងបង្គាស្រស់(សាស៊ិមិ(Sashimi))ដែលចាប់បាននៅឈូងសមុទ្រតូក្យូ ត្រូវបានរៀបចំជារាងផ្លិតបត់ដែលប្រើក្នុងរបាំប្រពៃណីអំឡុងពេលមើលផ្កាសាគូរ៉ារីក ហើយប្រើចានដែលមានការរចនាម៉ូដស្មៅ និងពោរពេញទៅដោយរូបផ្កាសាគូរ៉ា ដែលជួយបង្កើនបរិយាកាសនិទាឃរដូវ។

សិសិររដូវ ឬ រដូវស្លឹកឈើជ្រុះ

បាយចម្អិនជាមួយផ្សិតម៉ាអ៊ិតាកិ (Maitake) ដកនៅលើភ្នំតុហុគឺ (Tohoku) ក្នុងរដូវប្រមូលផលនៅរដូវស្លឹកឈើជ្រុះ ដាំលាយជាមួយពងត្រីសាម៉ុន(អ៊ិគឺរ៉ា(Ikura)) ហើយច្របល់ជាមួយទឹកស៊ីអ៊ីវ និងទឹកឃ្មុំជប៉ុនដ៏ក្រអូបឈ្ងុយ។

ទំព័រទី៥៖

រដូវក្តៅ

ត្រីហាម៉ុ(Hamo) ឬ ត្រី Conger pike ដែលមានខ្លាញ់ច្រើន និងមានរសជាតិឆ្ងាញ់នៅរដូវក្តៅ ត្រូវអាំងឆ្អិនហើយដាក់ត្រាំក្នុងទឹកត្រជាក់ដូចទឹកកកភ្លាមៗ។ នៅពេលទទួលទាន ដួសដាក់ក្នុងចានគោម លាយជាមួយនឹងទឹកជាស៊ិ (ទឹកស៊ុបដែលមានរសជាតិហើយស្រាប់) និងរចនាដោយសំបកក្រូចយឺហ្ស៊ឺ (Yuzu) ជារូបរាងផ្កាយដាក់ពីលើសាច់ត្រីនោះ ហើយគម្របចានម្ហូបនេះផ្ទារមកមានរូបកាំជ្រួចដែលបង្ហាញពីទិដ្ឋភាពមេឃពេលរាត្រីនៅរដូវក្តៅ។

រដូវរងា

សាច់ក្តាមព្រិលដែលជាទីគាប់ចិត្តនារដូវរងារ ត្រូវបានចំហុយ ហើយដាក់ក្នុងស្នូកវិញ។ ការរៀបចំប្រកបដោយភាពច្នៃប្រឌិត ដោយប្រើចានរាងស្លឹកឈើ ដែលត្រូវគ្នាជាមួយនឹងការតុបតែងយ៉ាងរស់រវើកនៃបន្លែផ្លែត្រសក់ និងផ្កាពីរប្រភេទដែលអាចបរិភោគបាន។

(ម្ហូបទាំងបួនមុខដែលបង្ហាញនេះ ត្រូវបានរៀបចំដោយភោជនីយដ្ឋានកៃសិគិ កុមឺរ៉ុ (Kaiseki Komuro))

ទំព័រទី៦៖

អាហារប្រពៃណីជប៉ុនរាប់សតវត្សរ៍

នៅប្រទេសជប៉ុន សម័យអេដុ (១៦០៣-១៨៦៨) ប្រជាជនសាមញ្ញបានចាប់ផ្តើមបង្កើតរសជាតិម្ហូបឆ្ងាញ់នៅតាមភោជនីយដ្ឋានផ្សេងៗគ្នា ហើយម្ហូបជប៉ុនក៏កាន់តែមានភាពប្រសើរឡើង។ នេះគឺជាពេលវេលា ដែលមូលដ្ឋានគ្រឹះនៃវប្បធម៌ម្ហូបអាហាររីកលូតលាស់នៅទីក្រុងតូក្យូ រហូតមកដល់ពេលបច្ចុប្បន្ននេះ។

(បានមកពីកិច្ចសន្ទនាជាមួយ ហ៉ារ៉ាដា ណុប៊ឺអុ (Harada Nobuo) រូបថតដោយ អុយ៉ាម៉ា យ៉ូហេ (Oyama Yuhei) (រូបលេខ២-៦) រូបថត PIXTA)

លក្ខណៈពិសេសនៃការប្រើប្រាស់គ្រឿងផ្សំស្រស់តាមរដូវកាល គុណភាពអាហារូបត្ថម្ភដ៏លេចធ្លោ ការយកចិត្តទុកដាក់លម្អិតចំពោះការរៀបចំ និងការបង្ហាញម្ហូបអាហារវប្បធម៌ទាំងនេះ បានធ្វើឲ្យម្ហូបអាហារពិសេសរបស់ជប៉ុនរីកដុះដាលនៅសម័យអេដុ។ ការបន្តនូវស្ថិរភាពនយោបាយ និងសន្តិភាពនៅក្រោមការដឹកនាំរបស់ លោកតុគឺហ្គាវ៉ា ស្យ៉ូហ្គុណាតិ (Tokugawa Shogunate) (រដ្ឋាភិបាលមេដឹកនាំយោធាមកពីគ្រួសារតុគឺហ្គាវ៉ា (Tokugawa)) បានជួយដល់ការអភិវឌ្ឍផែនការទីក្រុងទ្រង់ទ្រាយធំ និងបណ្តាញចែកចាយតាមផ្លូវគោក និងផ្លូវសមុទ្រ។

ជាលទ្ធផល ផលិតផលពិសេសៗ មកពីទូទាំងប្រទេសជប៉ុន ត្រូវបានប្រមែប្រមូលមកនៅតំបន់ស្យ៉ូហ្គឹណាតិ (Shogunate) ទីក្រុងអេដុ (ទីក្រុងតូក្យូបច្ចុប្បន្ន)។ ភស្តុតាងប្រវត្តិសាស្ត្របានបង្ហាញថាតំបន់នីហុនបាស៊ី (Nihonbashi) ជាពិសេសជាចំណុចចាប់ផ្តើមនៃផ្លូវសំខាន់ៗក៏ដូចជាកន្លែងចូលចតសម្រាប់ទំនិញដឹកតាមសមុទ្របានរីកលូតលាស់ជាមជ្ឈមណ្ឌលពាណិជ្ជកម្មសម្រាប់ការធ្វើជំនួញផលិតផលផ្សេងៗ ដោយរួមទាំង ផ្សារត្រីនៅមាត់ទន្លេដែលមានមនុស្សម្នាយ៉ាងមមាញឹក។

បន្ថែមពីលើលំហូរទំនិញ ទីក្រុងអេដុក៏រីករាយនឹងការហូរចូលនៃមនុស្សយ៉ាងច្រើន ហើយនៅដើមពាក់កណ្តាលសតវត្សរ៍ទី១៨ វាបានក្លាយជាទីក្រុងធំដែលមានប្រជាជនជាងមួយលាននាក់។ វាពោរពេញទៅដោយអ្នកចម្បាំងសាមូរ៉ៃ មន្ត្រីរាជការ អ្នកជំនួញដែលនៅឆ្ងាយពីផ្ទះ និងកម្មករប្រចាំថ្ងៃ ដែលធ្វើឲ្យតម្រូវការកន្លែងទទួលទានអាហារបានកើនឡើងជាលំដាប់ ព្រោះភាគច្រើននៃមនុស្សទាំងនេះគឺជាបុរសនៅលីវ។ នៅពេលដែលពួកគេឃ្លានទីកន្លែងជាទីពេញចិត្តរបស់ពួកគេ គឺជាតូបអាហារចល័តដែលទទួលបានការពេញនិយម ជាកន្លែងដែលអតិថិជនអាចរីករាយជាមួយអាហារដែលបានរៀបចំយ៉ាងឆាប់រហ័ស។ ក្រោយមក តូបចល័តទាំងនេះបានផ្លាស់ប្តូរទៅជាភោជនីយដ្ឋានខ្នាតតូច និងតៀមស្រា(Izakaya) ហើយបន្តិចម្តងៗ ភោជនីយដ្ឋានផ្សេងៗបានលេចឡើងនៅតាមដងផ្លូវក្នុងទីក្រុងអេដុ។

មិនយូរប៉ុន្មាននៅរាជធានី យើងបានឃើញការលេចចេញនូវភោជនីយដ្ឋានប្រណីតៗសម្រាប់បម្រើដល់ប្រជាជនក្នុងទីក្រុងយ៉ាងសំបូរបែប ហើយភោជនីយដ្ឋានទាំងនេះមិនយូរប៉ុន្មានបានក្លាយជាកន្លែងប្រមូលផ្តុំសម្រាប់អន្តរកម្មវប្បធម៌រៀបចំការជួបជុំអ្នកនិពន្ធកំណាព្យហៃគូ(Haiku) និងព្រឹត្តិការណ៍វប្បធម៌ផ្សេងទៀត។

<u>ទំព័រទី៧៖</u>

(អក្សរក្រោមរូបភាព)៖ ផ្សារត្រីនៅមាត់ទន្លេដែលមានភាពអ៊ូអរនៅនីហុនបាស៊ីនៅចុងសម័យអេដុ។ បង្ហាញពីទិដ្ឋភាពមនុស្សម្នា វែក និងលីសែង ត្រីសមុទ្រ ត្រីម៉ឹក និងខ្យងសមុទ្រ។ (Utagawa Kuniyasu, Nihon-bashi Uoichi Hanei Zu) ("ភាពរុងរឿងនៃទីផ្សារត្រីនៅនីហុន-បាស៊ី") (រូបភាពមួយផ្នែក)

មេចុងភៅជំនាញរបស់ពួកគេបានរៀបចំអាហារប្រភេទកៃសិគិ (kaiseki) នៃពិធីជប់លៀង (អាហារពេលល្ងាចច្រើនមុខបែបប្រពៃណី) ដែលជាអាហារសម្រន់មានលក្ខណៈសាមញ្ញ ដើម្បីកំដរអ្នកចម្បាំងសាមូរ៉ៃ។ ប្រពៃណីអាហារបែបកៃសិគិ នេះត្រូវបានបន្តឃើញនៅក្នុងភោជនីយដ្ឋាន និងផ្ទះសំណាក់បែបប្រពៃណីជប៉ុនដ៏ប្រណិតនាពេលបច្ចុប្បន្ននេះ។ ការហូរចូលនៃផលិតផលពិសេសៗ និងការរីកសាយវប្បធម៌នៃការទទួលទានអាហារក្រៅផ្ទះបាននាំឱ្យមានការលេចចេញនូវអាហារសំខាន់ទាំងបួននៃម្ហូបជប៉ុនទំនើបមាន៖ ស៊ូស៊ី(Sushi), អ៊ុណាហ្គិ(Unagi) (អន្ទង់ទឹកសាប) អាំងជាមួយទឹកជ្រលក់កាបាយ៉ាគី(Kabayaki)រសជាតិផ្អែម, តេមពឺរ៉ា(Tempura) (បន្លែ និងអាហារសមុទ្រជ្រលក់ម្សៅ ហើយបំពង) និង សូបា (Soba) (ប្រភេទមីដែលធ្វើចេញពីម្សៅសូបា)។

កត្តាមួយទៀតដែលរួមចំណែកដល់ការកកើតនៃអាហារទាំងនេះ គឺការរីករាលដាលនៃគ្រឿងផ្អាប់ ដូចជាទឹកស៊ីអ៊ីវ ទឹកខ្មេះ និងទឹកមីរីន(Mirin)(ស្រាអង្ករផ្អែមសម្រាប់ចម្អិនអាហារ)។

ឧទាហរណ៍ស៊ូស៊ី ត្រូវបានហៅថា ណារ៉ិហ្ស៊ឺស៊ិ (Narezushi) ជាប្រភេទអាហារដែលដាក់ត្រីលើបាយផ្អាប់ និងអំបិល។ ដើម្បីកាត់បន្ថយពេលវេលាធ្វើម្ហូប ប្រជាជនសម័យអេដូ បានបង្កើតគំនិតបន្ថែមទឹកខ្មេះដែលជាគ្រឿងទេសមានជាតិផ្អាប់ទៅក្នុងបាយ។ ការដាក់សាច់ត្រីឆៅស្រស់លើបាយទឹកខ្មេះ គឺជាការចាប់ផ្តើមនៃស៊ូស៊ី ដូចដែលយើងបានស្គាល់ពេលបច្ចុប្បន្ន។ ដោយសារនៅសម័យអេដូមិនទាន់មានទូរទឹកកក មេចុងភៅស៊ូស៊ីបានរិះរកវិធីសាស្រ្តដូចជាដាក់ត្រីលាយជាមួយទឹកខ្មេះ ត្រីជ្រលក់ក្នុងទឹកស៊ីអ៊ីវ និងវិធីផ្សេងៗទៀត ដើម្បីរក្សាភាពស្រស់ និងរសជាតិរបស់ត្រី។ ពួកគេក៏បានរកវិធីបំបាត់ក្លិនឆ្អាបរបស់ត្រី ដោយប្រើគ្រឿងទេសដូចជាវ៉ាសាប៊ី(wasabi) និងខ្ញី។

អ៊ុណាហ្គិ (អន្ទង់) ត្រូវបានគេប្រើជាអាហារតាំងពីសម័យបុរាណ ប៉ុន្តែវិធីធ្វើកាបាយ៉ាគី គឺអន្ទង់ត្រូវបានជ្រលក់ក្នុងទឹកជ្រលក់ផ្អែម ដែលមានគ្រឿងផ្សំចម្បង គឺសណ្តែកសៀង និងទឹកមីរិន មានចាប់ពីចុងសម័យអេដុមក។ ដំបូងអន្ទង់ត្រូវបានគេព្រលាត់ ហើយអាំងទាំងមូល។

<u>ទំព័រទី៨៖</u>

រូបភាពលេខ១៖ គំនូរបុរសម្នាក់ដែលលក់ត្រីខាត់ស៊ឹអុ(Katsuo)ក្នុងរដូវកាលដំបូង។ នៅពេលនោះ ឈ្មួញតែងតែដើរលក់ត្រីពីផ្ទះមួយទៅផ្ទះមួយ (Utagawa Kunisada, Unohana-zuki ("ខែទី៤ ក្នុងប្រតិទិនចន្ទគតិ") (កម្មសិទ្ធិរបស់សារមន្ទីរសិល្បៈសិអ៊ិកាដុ ប៊ុនកុ(Seikado Bunko))

រូបភាពលេខ២៖ ស៊ូស៊ីនៅសម័យអេដុមានទំហំធំជាងសម័យបច្ចុប្បន្នពីរទៅបីដង។ គំនូរនេះពណ៌នាអំពីស៊ូស៊ីដែលដាក់ជាមួយត្រីតៃ(Tai), ត្រីស៊ិរ៉ាអ៊ុអុ (Shirauo), ត្រីកុហាដា(Kohada), ត្រីអាជិ(Aji), បង្គា, និងខ្យង ព្រមទាំងស៊ូស៊ីជាមួយត្រីសាបា(Saba)។ (កម្មសិទ្ធិរបស់ភោជនីយដ្ឋានស៊ូស៊ីយ៉ុស៊ិណុ)

រូបភាពលេខ៣៖ ទឹកស៊ីអ៊ីវ គឺជាគ្រឿងទេសពិសេសរបស់ជនជាតិជប៉ុនដែលផលិតពីសណ្តែកសៀង។ វាត្រូវបានគេប្រើជាមួយ ស៊ូស៊ី សាស៊ីមី និងមុខម្ហូបផ្សេងទៀត។

រូបភាពលេខ៤៖ អ៊ុណាហ្គិ (អន្ទង់) ធ្វើបែបកាបាយ៉ាគី ដោយវះជាបន្ទះរួចជ្រលក់ជាមួយទឹកស៊ីអ៊ីវ ដែលមានជាតិសណ្តែកសៀង និងទឹកមីរីន បន្ទាប់មកដាក់វាអាំង។

រូបភាពលេខ៥៖ មីសូបា ត្រូវបានធ្វើឡើងពីម្សៅសូបា(គ្រាប់ផ្លែរុក្ខជាតិម្យ៉ាងឈ្មោះសូបា) ហើយធ្វើវាជាបន្ទះម្សៅរួចកាត់ជាសរសៃមី។

សាស្ត្រាចារ្យ ហារ៉ាដា ណុប៊ឺអុ (Harada Nobuo)

កើតនៅឆ្នាំ១៩៤៩ ជាសាស្ត្រាចារ្យនៅមហាវិទ្យាល័យសិក្សាអាស៊ីសតវត្សរ៍ទី២១ នៃសាកលវិទ្យាល័យកុគឺស៊ិកាន (Kokushikan) ឯកទេសលើការសិក្សាវប្បធម៌ជប៉ុន និងប្រវត្តិនៃជីវិត និងវប្បធម៌ជប៉ុន។ ជាអ្នកនិពន្ធសៀវភៅជាច្រើនដូចជា Edo no ryori-shi ("ប្រវត្តិម្ហូបអាហារអេដុ") និង Rekishi no naka no kome to niku ("អង្ករ និងសាច់ក្នុងប្រវត្តិសាស្ត្រ")

ទោះយ៉ាងណាក៏ដោយជាមួយនឹងវិធីធ្វើកាបាយ៉ាគី ការរៀបចំបានក្លាយជាសិល្បៈមួយ - ដែលអន្ទង់ត្រូវបានគេវះជាបន្ទះ រួចចំហុយ បន្ទាប់មកជ្រលក់ក្នុងទឹកជ្រលក់ផ្អែម រួចដាក់អាំង។ ការចំហុយជួយកំចាត់ជាតិខ្លាញ់ដែលមិនត្រូវការទាំងអស់នោះ ហើយផ្តល់មកនូវសាច់ទន់រលោងឆ្ងាញ់។

តេមពឺរ៉ា ក៏ទទួលបានប្រជាប្រិយភាព នៅចុងសម័យអេដុ ហើយមុននេះបន្តិច មីសូបាក៏បានក្លាយជាអាហារសំខាន់ក្នុងចំណោមប្រជាជនសាមញ្ញផងដែរ។ អាហារនេះ ភាគច្រើនត្រូវបានគេផ្តល់ជូនជាមួយទឹកជ្រលក់ដ៏ឈ្ងុយឆ្ងាញ់ដែលធ្វើពីទឹកដាស៊ិ ទឹកស៊ីអ៊ីវ និងទឹកមីរីន ហើយវាត្រូវបានគេជឿជាក់ថា ទឹកជ្រលក់នោះ បានរួមចំណែកដល់ការរីកសាយភាយនៃអាហារទាំងនេះ។

ផ្នែកមួយនៃប្រវត្តិសាស្ត្រចំពោះកំណើត និងការរីកសាយភាយ នៃប្រភេទអាហារថ្មីទាំងនេះ គឺជាវប្បធម៌ផ្ចិតចេញមកយ៉ាងរីកចម្រើននៃសម័យអេដុ។ ចំណេះដឹង និងព័ត៌មានដែលមានរហូតមកដល់ពេលនេះ ត្រូវបានផ្ទេរដោយផ្ទាល់មាត់ ឬ តាមរយៈការសរសេរដោយដៃ ឬ បើមិនដូច្នោះទេ ត្រូវបានគេរក្សាទុកជាការសម្ងាត់ ប៉ុន្តែឥឡូវនេះអាចត្រូវបានបោះពុម្ពចេញហើយ។ នៅដើមសម័យអេដុ សៀវភៅមុខម្ហូបជាក់ស្តែងត្រូវបានបោះពុម្ព និងធ្វើការកត់ត្រាជាលក្ខណៈប្រព័ន្ធចំណេះដឹង និងបច្ចេកទេសក្នុងការរៀបចំអាហារទាំងនោះ ដូច្នេះវាបានរួមចំណែកដល់ប្រជាប្រិយភាពរបស់អាហារទាំងនេះផងដែរ។

វាមិនមែនតែអិដុកកុ (Edokko) (អ្នកដែលកើត និងធំឡើងនៅទីក្រុងអេដុ)ប៉ុណ្ណោះទេ ដែលចូលចិត្តអាហារឆ្ងាញ់ៗក្នុងតំបន់នេះ។

<u>ទំព័រទី៩៖</u>

នៅឆ្នាំ១៨២៤ អេដុ កៃម៉ុណុ ហ៊ិតុរិ អានណៃ (Edo Kaimono Hitori Annai) ជាសៀវភៅណែនាំហាង និងភោជនីយដ្ឋានល្បីៗនៅសម័យអេដុ ត្រូវបានបោះពុម្ពផ្សាយនៅទីក្រុងអូសាកា ដើម្បីជួយដល់ភ្ញៀវទេសចរមកពីតំបន់ផ្សេងៗ នៃប្រទេសជប៉ុន ឱ្យបានរីករាយនឹងម្ហូបអាហារសម័យអេដុ។

មានវត្ថុមួយ មិនអាចបំភ្លេចបាន ដែលបង្ហាញពីចំណង់ចំណូលចិត្តម្ហូបអាហាររបស់ប្រជាជនសម័យអេដុ។ ទម្លាប់របស់ជនជាតិជប៉ុន គឺចូលចិត្តចង់បានផលិតផលតាមរដូវដំបូងៗ ប៉ុន្តែនៅចុងសម័យអេដុ ការឡើងថ្លៃនៃត្រីខាត្សឹអុ (ត្រីTuna skipjack) ដែលមានរសជាតិឆ្ងាញ់នៅដើមរដូវក្តៅ បានឈានដល់សមាមាត្រថ្លៃ ហាក់ឡើងយ៉ាងខ្ពស់ ដែលបណ្តាលឱ្យមានបាតុភូតសង្គមនាំគ្នានិយាយថា"ប្រសិនបើវាមិនថ្លៃទេនោះវាមិនមែនជាត្រីខាត្សឹអុទេ" ។ ជាលទ្ធផល សូម្បីតែមនុស្សដែលមិនមានប្រាក់ចំណូលដើម្បីទិញរបស់ប្រណីតបែបនេះក៏ចូលចិត្តបង្អួត និងធ្វើតាមនិន្នាការនៃការទិញត្រីខាត្សឹអុដែរ។ វប្បធម៌ម្ហូបអាហារដែលរីកដុះដាលនៅសម័យអេដុ ដែលមានប្រជាជនសាមញ្ញជាកម្លាំងចលករកណ្តាល បានពង្រីកយុគសម័យ ដល់សម័យទំនើបទីក្រុងតូក្យូ ហើយវានៅតែមានភាពរស់រវើក និងគួរឱ្យរំភើបក្នុងការបំផុសគំនិតច្នៃប្រឌិតថ្មីៗ និងភាពប៉ិនប្រសប់ ជារៀងរាល់ថ្ងៃ។

<u>ទំព័រទី១០៖</u>

មរតកជំនាញពីសម័យអេដុបុរាណ

រូបភាពលេខ១៖ ចានអាហារមួយដែលមានតេមពឺរ៉ា៣ប្រភេទ គឺបង្គា ននងបារាំង(Kizu) និង កាគិអាហ្គិ (Kakiage)។ កាគិអាហ្គិ ធ្វើឡើងដោយលាយម្សៅជាមួយបង្គាតូចៗ មឹក និងល្ងៀស។

រូបភាពលេខ២៖ បង្គាជាច្រើនរយក្បាល ត្រូវបានបំពងក្នុងមួយថ្ងៃនៅសានសាដា (Sansada) ដោយមិននិយាយពីគ្រឿងបំពងដែលឆ្ងាញ់ជាច្រើនផ្សេងទៀត។

រូបភាពលេខ៣៖ ឆ្នាំងខ្ទះសម្រាប់បំពងដ៏ធំដែលអាចរក្សាកម្តៅបានល្អ។

មេចុងភៅតេមពឺរ៉ា ដែលរក្សាបានរសជាតិអ្នកអេដូចូលចិត្ត

សានសាដា គឺជាភោជនីយដ្ឋានតេមពឺរ៉ា ចំណាស់បំផុតរបស់ជប៉ុនត្រូវបានបង្កើតឡើងក្នុងឆ្នាំ១៨៣៧ នៅតំបន់អាគឺសា(Asakusa) ដែលជាទីប្រជុំជនចាស់របស់ទីក្រុងតូក្យូ។ តេមពឺរ៉ា គឺជាម្ហូបបែបប្រពៃណីរបស់ជនជាតិជប៉ុន ដែលមានគ្រឿងសមុទ្រ និងបន្លែ ត្រូវបានស្រោបដោយម្សៅស៊ុត និងទឹក បន្ទាប់មកចៀនបំពង។ ជាធម្មតាវាត្រូវបានទទួលទានជាមួយទឹកជ្រលក់រាវ ដែលធ្វើពីទឹកដាស៊ិ(dashi)ក្លិនប្រហើរ លាយទឹកស៊ីអ៊ីវជាដើម ហើយគេរីករាយនឹងភាពស្រួយស្រោករបស់តេមពឺរ៉ា។

អ្នកគ្រប់គ្រងសានសាដា និងជាមេចុងភៅ លោក ស៊ឺហ្សុឹគិ ស្ស៊ុន (Suzuki Shun) បានពន្យល់ថា "តេមពឺរ៉ាបែបអេដុ មានសំបកក្រាស់"។ តេមពឺរ៉ាដែលទទួលបានការគាំទ្រ និងពេញចិត្តពីអ្នកអេដុ គឺមាននៅភោជនីយដ្ឋានសានសាដា។ សំណើម និងសីតុណ្ហភាព ទាក់ទង និងការបំពងតេមពឺរ៉ា ដូច្នេះសមាមាត្រនៃគ្រឿងផ្សំនៅក្នុងម្សៅវាមិនត្រូវបានកំណត់ជាក់លាក់ទេ។ វាអាស្រ័យលើជំនាញរបស់មេចុងភៅដើម្បីរៀបចំ ម្សៅបំពងតេមពឺរ៉ា ឲ្យមានកម្រាស់ត្រូវនឹងលក្ខខណ្ឌនៃថ្ងៃនីមួយៗ។

បន្ថែមពីលើការរក្សារសជាតិប្រពៃណីបុរាណ លោកស៊ីហ្សុីគិ ក៏មានបំណងអភិវឌ្ឍន៍តេមពឹរ៉ា ដោយប្រើគ្រឿងផ្សំថ្មីៗដូចជាបន្លែមបន្លែម្រះ និងផ្លែប៊ឺរ។ សមត្ថភាពក្នុងការថែរក្សារសជាតិប្រពៃណី ព្រមជាមួយការច្នៃប្រឌិតថ្មី គឺជាហេតុផលមួយក្នុងចំណោមហេតុផលជាច្រើន ដែលនាំឲ្យសានសាដា នៅតែជាកន្លែងទទួលទានអាហារដ៏ពេញនិយមរហូតមកដល់បច្ចុប្បន្ននេះ។

លោកស៊ីហ្សុីគិចាប់ផ្តើមបម្រើការនៅក្នុងភោជនីយដ្ឋានសានសាដា តាំងពីអាយុ១៥ឆ្នាំ

<u>ទំព័រទី១១៖</u>

ជំនាញផ្សេងៗដែលជាមរតកពីសម័យអេដូ (1603-1868) នៅតែមានក្នុងសម័យទំនើបទីក្រុងតូក្យូ។ អត្ថបទនេះបង្ហាញជូននូវមេចុងភៅវ័យក្មេងម្នាក់ និងសិប្បករម្នាក់ដែលយកដង្ហើមខ្យល់ស្រស់ថ្លា មកបញ្ចូលក្នុងជំនាញរបស់ខ្លួនដើម្បីថែរក្សាទំនៀមទម្លាប់ឲ្យនៅរស់រានមានជីវិត។

រូបភាពលេខ១៖ សិប្បកម្មស្ករគ្រាប់អាម៉ិហ្សៃគុ(Amezaiku) បង្ហាញខ្លួនដ៏សម្បូរបែប - កើតចេញពីរូបរាងវត្ថុ ឬសត្វមានពិត ដូចជា សត្វក្រៀល ខ្លា ឬ ទន្សាយ រហូតដល់វត្ថុដែលកើតចេញពីការស្រមើស្រមៃដូចជាសេះដុះស្លាបពណ៌ថ្លា (Pegasus)។

រូបភាពលេខ២៖ ដំណើរការនៃការធ្វើរូបសត្វក្រៀល។ ដុំស្ករគ្រាប់ដែលទន់ដោតនៅលើឈើចង្កាក់។ សិប្បករធ្វើរាងស្ករគ្រាប់នោះដោយដៃរបស់គាត់ ហើយប្រើកន្ត្រៃជប៉ុនបង្កើតជាស្លាបសត្វនោះ។

រូបភាពលេខ៣៖ ដើម្បីដាក់ពណ៌ស្ករគ្រាប់ ភាគច្រើនសិប្បករប្រើពណ៌អាហារ។

សិប្បករធ្វើស្ករគ្រាប់ ដោយនាំមកជាមួយនូវការសម្តែងដ៏ស្រស់ស្អាត

កំណត់ត្រាប្រវត្តិសាស្ត្របានបង្ហាញពីអ្នកលក់ស្ករគ្រាប់នៅតាមដងផ្លូវនៃទីក្រុងអេដុបុរាណ (ទីក្រុងតូក្យូបច្ចុប្បន្ន) ក្លាយជាបុព្វការីរបស់សិប្បករធ្វើស្ករគ្រាប់ជប៉ុន។ វាចាប់ផ្តើមជាមួយនឹងដុំស្ករគ្រាប់ទន់ ដែលបង្កើតជាសិល្បៈមានលក្ខណៈស្រស់ស្អាត ទាក់ទាញដល់មនុស្សជាច្រើនរហូតមកដល់សព្វថ្ងៃនេះ។ គ្រឿងផ្សំសំខាន់គឺ មិហ្សឺអាម៉ិ (Mizuame) (មានអត្ថន័យតាមព្យញ្ជនអក្សរគឺ "ទឹកស្ករគ្រាប់") គឺជាជាតិផ្អែមដែលត្រូវបានប្រើនៅប្រទេសជប៉ុនតាំងពីបុរាណកាលមក។ ទោះបីជាវាមានពណ៌ថ្លាក៏ដោយ នៅពេលវារលាយនៅសីតុណ្ហភាពខ្ពស់ ហើយច្របាច់វានៅពេលផ្លុំខ្យល់ចូលលាយគ្នា មិហ្សឺអាម៉ិ ប្រែទៅជាមានពណ៌សទឹកដោះគោ និងភ្លឺរលោង។

យោងទៅតាម អ្នកស្រី កាតុ ម៉ៃកុ (Kato Maiko) មានប្រសាសន៍ថា ស្ករគ្រាប់ឆ្លាក់ពិតជាស្រស់ស្អាតខ្លាំងណាស់ ប៉ុន្តែភាពទាក់ទាញពិតនៃទម្រង់សិល្បៈនេះ គឺការសម្តែងជូនអ្នកគ្រប់គ្នាបានទស្សនា និងរីករាយ។ ស្ករគ្រាប់ដែលបានរលាយហើយទៅជាត្រជាក់វិញ វានឹងរឹងក្នុងរយៈពេលប្រហែលបីនាទី។ ក្នុងរយៈពេលដ៏ខ្លីនេះសិប្បករប្រើ

កន្ត្រៃ និងចុងម្រាមដៃរបស់គាត់ដើម្បីទាញបត់ ហើយដាក់គ្រឿងផ្សំផ្សេងៗឲ្យលឿន។ នៅពេលដែលស្ករគ្រាប់រឹង វាមិនអាចកាច់ពត់ជារាងបានទេ ដូច្នេះសិប្បករមិនអាចបញ្ឈប់ដំណើរការពេលកំពុងធ្វើនោះបានទេ។ ចលនាធ្វើដោយមិនខ្ជះខ្ជាយពេលវេលា វាពិតជាជំនាញដ៏ប៉ិនប្រសប់របស់សិប្បករនេះ។

អ្នកស្រី កាតុ ក៏មានឆន្ទៈក្នុងការទទួលយកវិធីសាស្ត្រទំនើប និងមិនអល់ឯកចំពោះការបង្កើតរូបចម្លាក់ស្ករគ្រាប់ដោយបញ្ចូលការរចនាម៉ូដបែបប្រជាប្រិយ(pop-style)យ៉ាងរស់រវើក និងការធ្វើឲ្យរូបមន្តកាន់តែប្រសើរឡើង។ តាមរយៈការងាររបស់អ្នកស្រី បង្អែមប្រពៃណីជប៉ុនទាំងនេះនឹងបន្តរីកចម្រើន។

អ្នកស្រី កាតុ ដុសខាត់ជំនាញរបស់គាត់នៅ អាម៉ិហ្សៃគឹ យ៉ូស៊ិហារ៉ា (Amezaiku Yoshihara) ដែលជាហាងឯកទេសដំបូងបង្អស់របស់ជប៉ុននៃស្ករគ្រាប់ចម្លាក់។

<u>ទំព័រទី១២៖</u>

ផលិតផលចម្រុះជាច្រើនគួរឲ្យទស្សនានៅទីក្រុងតូក្យូ

បេះដូងនៃរាជធានីជាក់ស្តែងគឺជាការប្រជុំនៅតំបន់អាជីវកម្ម ប៉ុន្តែរាជធានីតូក្យូក៏ល្បីល្បាញផងដែរនូវផលិតផលកសិកម្ម និងសមុទ្រជាច្រើនប្រភេទ។ អត្ថបទនេះនឹងបង្ហាញពីជម្រើសនៃផលិតផលចម្រុះពិសេសរបស់ទីក្រុងតូក្យូ, ចាប់ពីបន្លែប្រពៃណីដែលមានតាំងពីសម័យអេដុ (សតវត្សរ៍ទី១៧ - ១៩) រហូតដល់ផ្លែឈើដែលដាំដុះនៅលើកោះដែលនៅឆ្ងាយ នៅមហាសមុទ្រប៉ាស៊ីហ្វិកខាងត្បូងនៃទីក្រុងតូក្យូ។

រូបថត: មូលនិធិអភិវឌ្ឍន៍ទីក្រុងតូក្យូសម្រាប់កសិកម្ម រុក្ខាប្រមាញ់ និងនេសាទ PIXTA

១. អុគឹតាម៉ា វ៉ាសាប៊ិ (Okutama Wasabi) (ផលិតផលប្រចាំតំបន់៖ ទីក្រុងអុគឹតាម៉ា(Okutama))

វ៉ាសាប៊ិ (រុក្ខជាតិម៉ើមជប៉ុន) គឺជាគ្រឿងទេសដែលល្បីបំផុតមួយរបស់ប្រទេសជប៉ុន។ រសជាតិឈ្ងុលប្លែករបស់វាបានក្លាយទៅជាគ្រឿងទេសដ៏ល្អឥតខ្ចោះសម្រាប់សាស៊ិមី និងស៊ូស៊ី ព្រមទាំងមីសូបា និងអាហារជាច្រើនទៀត។ តំបន់ភ្នំមួយដែលសំបូរដោយប្រភពទឹកត្រជាក់ស្អាតដ៏ច្រើនគឺ អុគឹតាម៉ា(Okutama) ត្រូវបានគេស្គាល់ថាជាតំបន់ដាំដុះវ៉ាសាប៊ិដ៏ធំ។

១០. ប៉េងប៉ោះ (ផលិតផលប្រចាំតំបន់៖ ទីក្រុងអាគិរីណុ (Akiruno), ទីក្រុងហ៊ិណុ (Hino) ជាដើម)

ចាប់តាំងពីប្រជាជនជប៉ុនមានទំនោរទទួលទានប៉េងប៉ោះឆៅមក ពូជប៉េងប៉ោះដែលដាំដុះនៅប្រទេសជប៉ុនត្រូវបានសម្គាល់ដោយជាតិអាស៊ីតទាប និងរសជាតិផ្អែម។ ទីក្រុងតូក្យូ ត្រូវបានគេស្គាល់ថា ជាតំបន់មួយក្នុងចំណោមតំបន់ផលិតប៉េងប៉ោះឃីហោដែលមានគុណភាពខ្ពស់ មានជាតិស្ករច្រើន និងរសជាតិដ៏សែនឆ្ងាញ់។

៩. អាស៊ិតាបា (Ashitaba) (ផលិតផលប្រចាំតំបន់៖ ទីក្រុងហ៊ិជិចុ (Hichijo), ភូមិមិយ៉ាកិ (Miyake) ជាដើម)

អាស៊ិតាបា គឺជាបន្លែដែលត្រូវបានដាំដុះភាគច្រើននៅលើកោះនៅឆ្ងាយពីទីក្រុងតូក្យូ នៅមហាសមុទ្រប៉ាស៊ីហ្វិក។ វាសំបូរទៅដោយវីតាមីន ការ៉ូទីន ជាតិដែក និងសារធាតុចិញ្ចឹមផ្សេងទៀត ដែលធ្វើឱ្យវាក្លាយជារុក្ខជាតិឱសថដ៏មានប្រជាប្រិយភាព។

៨ និង៩. ផ្លែក្រូចទ្រើង (ផលិតផលប្រចាំតំបន់៖ ភូមិអុហ្គាសាវ៉ាវ៉ា (Ogasawara), ទីក្រុងហាជិចុ (Hachijo) ជាដើម)

ផ្លែក្រូចទ្រើង ត្រូវបានសម្គាល់ដោយរសជាតិផ្អែម-ជូរ ដែលធ្វើឱ្យវាក្លាយជាគ្រឿងផ្សំដ៏ល្អឥតខ្ចោះសម្រាប់ធ្វើដំណាប់ និងគ្រឿងផ្សំរសជាតិផ្សេងទៀត។ ដោយសារអាកាសធាតុអំណោយផលក្តៅពេញមួយឆ្នាំ ធ្វើឲ្យភូមិអុហ្គាសាវ៉ាវ៉ាមានភាពល្បីល្បាញជាកន្លែងដាំដុះផ្លែក្រូចទ្រើងដ៏សំខាន់មួយរបស់ជប៉ុន។

<u>ទំព័រទី១៣៖</u>

២. ណេរិម៉ា ដៃកុន (Nerima Daikon) (ផលិតផលប្រចាំតំបន់៖ ទីក្រុងណារិម៉ា (Nerima))

ដៃកុន (ឆៃថាវជប៉ុន) គឺជាបន្លែមើម ដែលត្រូវបានគេប្រើយ៉ាងទូលំទូលាយនៅក្នុងអាហារបែបប្រពៃណីជប៉ុនដូចជាធ្វើស៊ុបរម្ងាស់ និងជ្រក់។ ណេរិម៉ា ដៃកុន មានទំហំធំជាងពូជដទៃទៀត ហើយមើមវាមានពណ៌សប្រវែងរហូតដល់ ៨០-១០០ ស.ម។

២ និង ៤ . វ៉ាសិដា ម្យ៉ូហ្គា (Waseda Myoga) (ប្រភេទខ្ញីជប៉ុនម្យ៉ាងច្រើនទទួលទានដូចបន្លែ)
(ផលិតផលប្រចាំតំបន់៖ ទីក្រុងស៊ីនជឹគឹ (Shinjuku), ទីក្រុងណេរិម៉ា (Nerima))

វាមានភាពល្បីល្បាញដោយសារភាពស្រួយស្រោក ស្រស់ និងក្លិនប្រហើរ។ វាគឺជាគ្រឿងទេសបន្លែ ដែលត្រូវបានគេដាក់ឈ្មោះតាមឈ្មោះភូមិវ៉ាសិដា ដែលត្រូវបានគេស្គាល់ថាជាភូមិផលិតម្យ៉ូហ្គា(Myoga)។

៣. ខ្ញីយ៉ាណាកា(Yanaka Ginger) (ផលិតផលប្រចាំតំបន់៖ ទីក្រុងអារ៉ាកាវ៉ា (Arakawa))

ខ្ញីយ៉ាណាកា គឺជាខ្ញីស្លឹកមួយដែលត្រូវបានដាំដុះលើកដំបូងក្នុងសម័យអេដុ។ មើម និងដើមខ្ញីរបស់វាត្រូវបានបរិភោគនៅជាមួយនឹងទឹកស៊ុបមិសុ(Miso)។ វាមានភាពល្បីល្បាញដោយសារ ក្លិនស្រស់ហិល និងសរសៃស្រួយមិនស្វិតរឹង ហើយខ្ញីយ៉ាណាកាពេញនិយមបំផុតនៅរដូវក្តៅ។

៥. កុម៉ាត្ស៊ុណា (Komatsuna) (ស្ពៃចង្កឹះជប៉ុន) (ផលិតផលប្រចាំតំបន់៖ ទីក្រុងអេដុហ្គាវ៉ា (Edogawa))

កូម៉ាត្ស៊ុណា គឺជាបន្លែស្លឹកដែលសំបូរទៅដោយសារធាតុចិញ្ចឹមផ្សេងៗ ដូចជា វីតាមីន ការ៉ូទីន និងកាល់ស្យូម។ ជាធម្មតាវាត្រូវបានយកមកស្ងោរ ឬ ឆា។ យោងតាមរឿងមួយដំណាលថា ស្ដេចក្រាញ់នៅសម័យអេដុ បានពេញចិត្តនឹងរសជាតិនៃបន្លែស្លឹកដែលដាំនៅភូមិកុម៉ាត្ស៊ូហ្គាវ៉ា(Komatsugawa) (បច្ចុប្បន្នគឺទីក្រុងអេដុហ្គាវ៉ា) ទើបដាក់ឈ្មោះបន្លែថា "កុម៉ាត្ស៊ុណា (Komatsuna)" តាមឈ្មោះភូមិនោះ។

៦. អាណាហ្គុ (Anago) (អន្ទង់ទឹកប្រៃ) (ផលិតផលប្រចាំតំបន់៖ ឈូងសមុទ្រតូក្យូ)

វាមានរូបរាងស្រដៀងនឹងអ៊ុណាហ្គិ (Unagi) (អន្ទង់ទឹកសាប)។ អាណាហ្គុ គឺជាអន្ទង់ទឹកប្រៃ ហើយរហូតមកដល់សព្វថ្ងៃនេះឈូងសមុទ្រតូក្យូនៅតែជាកន្លែងនេសាទដ៏សំខាន់។ អាណាហ្គុ ត្រូវបានយកមកធ្វើជាមុខម្ហូបក្នុងតំបន់មានដូចជា តេមពឺរ៉ា ស៊ុបរម្ងាស់ ស៊ូស៊ី និងអាហារជាច្រើនទៀត។

៧. អាសារិ (Asari) (លៀសសមុទ្រ) (ផលិតផលប្រចាំតំបន់៖ ឆ្នេរសមុទ្រនៃឈូងសមុទ្រតូក្យូ)

អាសារិ មានទំហំប្រហែល ៤ស.ម សំបូរទៅដោយជាតិទូរីន(Taurine) ដែលជាអាស៊ីតអាមីណូជួយបន្ថយសម្ពាធឈាមខ្ពស់។ ការជីករកលៀសសមុទ្រនេះ ធ្វើឡើងនៅលើច្រាំងនៃឈូងសមុទ្រតូក្យូ គឺជារឿងដ៏ពេញនិយមបំផុតមួយសម្រាប់ប្រជាជនកាលពីសម័យអេដុ។

<u>ទំព័រទី១៨៖</u>

គ្រែបរសជាតិក្នុងទីក្រុងតូក្យូពេញមួយថ្ងៃ

តើលោកអ្នកចង់ទទួលទានអ្វីនៅតូក្យូ? រាជធានីនៃប្រទេសជប៉ុនមានឈ្មោះល្បីល្បាញ ថាជាទីក្រុងដែលមានចុងភៅកំពូលៗ ដែលបន្តផ្តល់ជូននូវការរួមបញ្ចូលនៃសមាហរណកម្មពហុវប្បធម៌នៃម្ហូបអាហារពិសេសប្លែករបស់ជប៉ុន។ ទោះបីជាពិបាកក្នុងការបង្ហាញគ្រប់រូបភាព នៃវប្បធម៌មួយនេះក្នុងពេលតែមួយថ្ងៃក៏ដោយ យើងខ្ញុំជឿជាក់ថា លោកអ្នកអាចរីករាយនឹង«រសជាតិសំខាន់នៃទីក្រុងតូក្យូ» រួមគ្នាជាមួយនឹងបរិយាកាសនៃទីក្រុងនេះ និងភោជនីយដ្ឋាននានាក្នុងកំឡុងពេលដ៏ខ្លីនេះ។

១. ពេលព្រឹក ចាប់ផ្តើមនៅហាងកាហ្វេបែបបុរាណមួយ ហើយរីករាយទទួលទានឈុតអាហារពេលព្រឹកដ៏ឆ្ងាញ់ និងសមរម្យ ដែលក្នុងនោះមាន កាហ្វេ នំប៉័ង ស៊ុត និងសាលាដ។

២. ទោះបីជាមានហាងសាខាច្រើនក៏ដោយ ហាងកាហ្វេជាឯកជនក៏មានច្រើនណាស់ដែរ។ (ហាងសូឡេ (Soleil) រូបភាព១ និង២)

៣. ភោជនីយដ្ឋានគ្រួសារ និងអាហារដ្ឋានបែបប្រពៃណីតេស្យ៉ូគឺយ៉ា (teishokuya) មានផ្តល់ជូននូវឈុតអាហារពេលព្រឹកបែបប្រពៃណីជប៉ុន ដែលរួមមានបាយ ម្ហូប និងស៊ុបមីសុ។

៤. អូនិហ្គិរិ (Onigiri) គឺជាប្រភេទអាហាររហ័ស ដែលទទួលទានដោយមិនចាំបាច់រៀបចំ គឺជាបាយពូតដែលចម្អិនដោយការសង្កត់ថ្នមៗ ពូតជាដុំបាយជាមួយជ្រក់បន្លែ និងគ្រឿងផ្សំផ្សេងៗទៀត។ ហាងលក់ទំនិញនានា មានលក់អូនិហ្គិរិជាច្រើនប្រភេទ ប៉ុន្តែហាងឯកទេសខ្លះ លក់អូនិហ្គិរិដោយជ្រើសរើសអង្ករ និងគ្រឿងផ្សំយ៉ាងយកចិត្តទុកដាក់ ដើម្បីបង្កើតអូនិហ្គិរិដ៏ពិសេសរបស់គេ។

៥.ហាងលក់មីសូបាដោយឈរទទួលទាន ដែលពេញនិយមតាមដងផ្លូវ និងស្ថានីយរថភ្លើង ក៏ល្អពិសេសសម្រាប់ការទទួលទានអាហារពេលព្រឹកផងដែរ។ វាចំណាយពេលតិចជាង៥នាទីប៉ុណ្ណោះ ដើម្បីស្រស់ស្រូបមីសូបាដែលធ្វើភ្លាមៗ។ មីសូបាតេមពឺរ៉ា គឺជាស៊ុបមីសូបាដាក់ជាមួយបង្គាបំពងស្រួយនៅពីលើយ៉ាងរហ័សទាន់ចិត្ត និងសម្បូរដោយសារធាតុចិញ្ចឹម។

៦. ហាងលក់ទំនិញភាគច្រើន គឺមានម៉ាស៊ីនឆុងកាហ្វេស្វ័យប្រវត្តិ ដែលឆុងដោយដាក់គ្រាប់កាហ្វេកិនថ្មីៗបន្ទាប់ពីអតិថិជនកុម្ម៉ង់ ដែលអាចឲ្យលោកអ្នករីករាយនឹងរសជាតិកាហ្វេដ៏មានគុណភាពជាមួយតម្លៃសមរម្យ។

<u>ទំព័រទី១៥៖</u>

(ផ្នែកខាងលើ) ១. ពេលថ្ងៃ៖ សាកល្បងអាហារយ៉ុស្យ៉ូគឺ(yoshoku) ដែលជាអាហារបែបលោកខាងលិច (បញ្ចឹមប្រទេស) ដោយរៀបចំតម្រូវរសជាតិជប៉ុន។ អូមឺរ៉ាយសឺ(Omu-raisu) គឺជាបាយឆាលាយជាមួយទឹកប៉េងប៉ោះ ដែលមានពងមាន់ចៀនអូមឺឡែតមូលជុំវិញបាយឆានោះ ហើយវាជាអាហារពេញនិយមសម្រាប់ប្រជាជនជប៉ុនគ្រប់វ័យ។

២. ស៊ឺតិគិដុន(sute-ki-don) គឺជាបាយចានគោមមួយដែលមានសាច់គោស្តេកនៅផ្នែកខាងលើ ស្រូបជាមួយទឹកជ្រលក់រសជាតិជិត គឺជាអាហារថ្ងៃត្រង់ដ៏ឥតខ្ចោះ ទាំងការទទួលទាន និងបរិមាណ (ហាងគឺរ៉ូហ្វឺណិតេ (KUROFUNE-TEI) រូបភាព១ និង២)

៣. ភោជនីយដ្ឋានស៊ូស៊ីវិលជុំ(Kaiten-sushi) នៅតែបន្តរីកលូតលាស់ ហើយហាងខ្លះ មានក្នុងតួរថភ្លើងស៊ីនកាន់សេន(shinkanse bullet) ដោយផ្តល់ជូនអតិថិជនតាមការកម្មង់ដល់កន្លែងអង្គុយតែម្តង។ (ហាងកាប់ប៉ាស៊ូស៊ី (KAPPA SUSHI))

(ផ្នែកខាងក្រោម) ១. ម៉ោងពរសៀល សម្រាកទទួលទានអាហារសម្រន់នំជប៉ុន និងតែបៃតង។ ក្រោយពីក្រឡេកមើលនំណាម៉ាហ្គាស៊ិ(namagashi) នំធ្វើពីគ្រឿងផ្សំបែបធម្មជាតិ ដែលឆ្លុះបញ្ចាំងពីរូបរាង និងពណ៌នៃដើមផ្កាសាគូរ៉ារីកនៅលើភ្នំក្នុងនិទាឃរដូវ ដោយរីករាយទទួលទាននំ ដែលមានរសជាតិផ្អែម ហើយវាត្រូវគ្នាឥតខ្ចោះនឹងរសជាតិល្វីងតិចៗនៃតែបៃតង។ (ហាងតុរ៉ាយ៉ា អាកាសាកា (Toraya Akasaka Store))

២&៣. នំសេនបេ(Senbei) ធ្វើពីម្សៅអង្ករខ្សាយ ដោយទាញវាជាដុំតំប៉ែតៗ រួចលាបទឹកស៊ីអ៊ីវ ហើយដាក់អាំង វាគឺជាអាហារសម្រន់ដែលប្រជាជនជប៉ុនចូលចិត្តណាស់។ ហាងលក់នំសេនបេឯកទេសជាច្រើន បានប្រមូលផ្តុំគ្នានៅក្នុងក្រុងចាស់បុរាណនៃទីក្រុងតូក្យូ និងនៅតំបន់ហាងលក់ទំនិញនានាជុំវិញទីក្រុង។ (ហាងដៃកុគឺយ៉ា (Daikokuya))

៤&៥. តៃយ៉ាគិ(Taiyaki) ឬនំពុម្ព ដែលមានរូបរាងដូចត្រីតៃ(Tai) អាចទទួលទានភ្លាមៗ បន្ទាប់ពីចម្អិនហើយនៅក្តៅៗតែម្តង។ នំនេះមានស្នូលផ្អែមគឺជាស្នូលសណ្តែកក្រហម។ (ហាងណិហ្ស៊ុណុ តៃយ៉ាគិ (Nezu-no Taiyaki))

៦&៧. នំសូកូឡារសជាតិតែបៃតង គឺជានំពេញនិយមសម្រាប់ជាអំណោយអនុស្សាវរីយ៍ ហើយនំម៉ាកណេស្លេឃីតខាត់ មីនី (Nestle Kitkat Mini) ហៅបែបជប៉ុនថា "អុតុណា ណុ អាមាសា, ម៉ាតចា(otona-no-amasa, matcha)" មានន័យថា "ភាពផ្អែមរបស់យុវវ័យ, តែបៃតង"។

<u>ទំព័រទី១៦៖</u>

១. សាស៊ិមិ(Sashimi) ឬចំណិតស្តើងៗនៃសាច់ត្រីស្រស់ គឺជាអាហារដ៏ឆ្ងាញ់ សូម្បីតែនៅពេលទទួលទានជាមួយនឹងទឹកស៊ីអ៊ីវក៏ដោយ។ របៀបមួយទៀតនៃការទទួលទានសាស៊ីមិ គឺគ្រាន់តែរៀបចំដាក់វាលើបាយ ចាក់ទឹកតែ ឬទឹកស៊ុបចូល ជាការស្រេច ដែលភាសាជប៉ុនហៅថា ឆាហ្ស៊ឺកិ (Chazuke)។

២. បង្ហាញនៅទីនេះគឺជា តែឆាហ្ស៊ឺកិ ដ៏ពេញនិយម មាននៅភោជនីយដ្ឋានដ៏ចំណាស់មួយនៅហ្គីនហ្សា(Ginza) ដែលល្បីល្បាញនូវមុខម្ហូបធ្វើពីអន្ទង់។ គេរៀបចំដោយចាក់ទឹកតែលើសាច់ត្រីក្រហមស្រស់ និងមានលាយជាមួយទឹកស៊ុបមីសុលូ។ (ហាងឆិគឺយ៉ុតេ,ហ្គិនហ្សា (Chikuyotei, Ginza))

៣,៤. កន្លែងនេះត្រូវបានស្គាល់ថាជាកន្លែងដ៏ល្អ ដើម្បីទទួលទានមីរ៉ាម៉ែន(Ramen) ហើយទីក្រុងតូក្យូ មានច្រើនកន្លែងដែលផ្តល់នូវទឹកស៊ុបមីដ៏សម្បូរបែប។ ដំបូង យើងខ្ញុំសូមណែនាំការទទួលទានមីបែបបុរាណគឺ

«មីរ៉ាម៉ែនតូក្យូ» ដែលមានរសជាតិស្រាល លាយជាមួយទឹកស៊ីអ៊ីវ និងទឹកទឹកស៊ុបមីសុ (រូបភាពទី៣ ចានមីខាងឆ្វេង)។ ប៉ុន្មានឆ្នាំនេះ មានភោជនីយដ្ឋានជាច្រើន ដែលលក់មីរ៉ាម៉ែនបន្លែ ដែលមិនមានផ្សំជាមួយសាច់ទាល់តែសោះ ដូច្នេះអាចផ្តល់ជូនជាពិសេសសម្រាប់លោកអ្នកដែលមិនទទួលទានសាច់ (រូបភាពទី៣ ចានមីខាងស្តាំនៅក្រោយ)។ (ហាងសូរ៉ាណុអ៊ិរ៉ុ នីបប៉ុន នៅផ្លូវរ៉ាមែនតូក្យូ (SORANOIRO NIPPON @Tokyo Ramen Street))

៥. ទីកន្លែងណាដែលមានមនុស្សតម្រង់ជួរវែង កន្លែងនោះហើយដែលមានមីរ៉ាមែនឆ្ងាញ់។

៦. ហាងលក់មីរ៉ាមែនភាគច្រើន គឺតម្រូវឲ្យបង់លុយជាមុន ដើម្បីបានកន្ទុយសំបុត្រនៅបញ្ជរស្វ័យប្រវត្តិ។

<u>ទំព័រទី១៧៖</u>

១. តំបន់លាក់ខ្លួននៃការកំសាន្ត និងការដើរទិញឥវ៉ាន់ផ្សេងៗ នៅកណ្តាលទីក្រុងតូក្យូ គឺច្រកផ្លូវជាច្រើនដែលអមដោយ ហាងស្រា ជាភាសាជប៉ុនហៅថា អ៊ីហ្សាកាយ៉ា(izakaya) ដែលមានអាហារសម្រន់នានាក្នុងតម្លៃសមរម្យផងដែរ។ (ច្រកផ្លូវ ស៊ីនជឹគឹ និស៊ិ ហ្គុឈិ អុម៉ុអិជិ យ៉ុកុចូ (Shinjuku Nishi-guchi Memories Alley))

២. ម៉ោងជាង៧ល្ងាច មានមនុស្សច្រើនកុះករចេញពីធ្វើការ មកអ៊ីហ្សាកាយ៉ា។

៣. កុរុកកិ(Korokke) (អាហារបំពងម្យ៉ាងរបស់ជប៉ុន) (រូបខាងស្តាំផ្នែកខាងមុខ) ត្រីធូណាជាដុំៗ (រូបខាងឆ្វេងផ្នែកខាងមុខ) ប្រហិតសាច់មាន់អាំងចង្កាក់ (រូបខាងឆ្វេងផ្នែកខាងក្រោយ)។ ទាំងនេះ និងអាហារសម្រន់ផ្សេងៗទៀតមានតម្លៃសមរម្យ គឺជាភាពទាក់ទាញមួយនៃហាងអ៊ីហ្សាកាយ៉ា។ (រូប២, ៣ ហាងស្រាហ្វឺគឺរ៉ុ មិគឹនិ កុជិ (Public Bar Fukuro, Mikuni Koji))

៤. អូដេន(Oden) គឺជាអាហារពេញនិយមនារដូវរងា ដោយសារវាធ្វើឲ្យកក់ក្តៅក្នុងខែរងា។ វាគឺម្ហូបសាមញ្ញខ្លាំងណាស់ ដោយគ្រាន់តែមានប្រហិតចង្កាក់ និងគ្រឿងផ្សំផ្សេងៗទៀតក្នុងទឹកស៊ុប។

៥. យ៉ាគិតូរិ(Yakitori) គឺជាអាហារដ៏ពេញនិយមនៃចង្កាក់សាច់មាន់ដុំៗដោតជាមួយឬស្សីច្រៀក ហើយអាំង។ ក្លិនឈ្ងុយនៃសាច់មាន់ចង្កាក់អាំង ក៏ជាបទពិសោធន៍មួយដ៏រីករាយ។

៦. ហ៊ិយ៉ាយ៉ាក់កុ(Hiyayakko) គឺជាអាហារដែលភ្ញៀវភាគច្រើនកម្ម៉ង់ដំបូងគេ ព្រោះវាលឿន។ វា គឺដុំតៅហ៊ូត្រជាក់ដោយបន្ថែមនូវខ្ញី និងស្លឹកខ្ទឹមនៅពីលើ ហើយស្រោចទឹកស៊ីអ៊ីវបន្តិច។

ទំព័រទី១៨៖

បណ្តុំនៃទំនោរថ្មី

អាហារបែបកូរ៉េ៖ នៅអំឡុងទស្សវត្សរ៍ឆ្នាំ១៩៩០ បានកកើតនូវ នៃអាហាចម្រុះជាតិសាសន៍ អុគឹបុ រហូតដល់សព្វថ្ងៃនេះ គឺដំបូងដោយសារភោជនីយដ្ឋានកូរ៉េ។ ហើយឥឡូវ ភោជនីយដ្ឋានកូរ៉េ ក៏មានច្រើនជាងគេនៅក្នុងតំបន់នេះដែរ។ អាហារកូរ៉េមាននៅទីនេះ គឺសម្បូរបែបខ្លាំងណាស់ វាមានគ្រប់ប្រភេទតែម្តង ចាប់ពីអាហារបែបព្រះបរមរាជវាំង រហូតដល់ម្ហូបសាមញ្ញតាមផ្ទះ។ ប៉ុន្មានឆ្នាំមកនេះ ក៏មានទំនោរអាហារសម្រន់ថ្មីពេញនិយមសម្រាប់ក្មេងស្រីជំទង់ជប៉ុនគឺ បង្អែមទឹកកកឈូស មានដូចជា ទឹកកកឈូសលាយជាមួយទឹកស្ករ បន្ថែមចំណិតស្វាយផ្អែម និងឈីសពីលើ(រូបទី១) សាច់ក្រកលាយជាមួយឈីសដ៏ពេញនិយម ដែលមានឈីសរុំជុំវិញដំឡូងកង់ លាយជាមួយប័រ ហើយបំពង់ឲ្យស្រួយ (រូបទី២)។ ផ្សារទំនើបនេះ មានលក់អាហារទាំងនេះ នៅបញ្ជរពិសេសមួយ ដែលទាក់ទាញអតិថិជនតម្រង់ជួរទិញយ៉ាងវែងនៅពីមុខហាង (រូបទី៣)។ ហ្គូឈីចាំង(Gochujang) ឬមាន់បំពងរសជាតិផ្អែមហិរ ក៏ហាក់ដូចជាពេញនិយមខ្លាំងណាស់ដែរ(រូបទី៤) ។ (រូបទី១,ទី៤ ភោជនីយដ្ឋានហុងជូនជេអុន (Hong Chun Cheon) និងរូបទី៣ ហាងសេអ៊ូលអ៊ិឈិបា (Seoul Ichiba))

អូគឹបុះ ផ្លូវបំបែកនៃម្ហូបអាហារអាស៊ី

អ៊ីស្លាម យ៉ុកុចូ (Islam Yokocho))៖ កន្លែងដែលអាចរីករាយទទួលទានអាហារបែបហាឡាល

ចុះក្រោមនៃច្រកផ្លូវតូច ពីផ្លូវធំអូគឹបុដូរិ(Okubo-dori) មានហាងបែបចម្រុះជាតិសាសន៍ ដែលត្រូវបានស្គាល់ថា "អ៊ីស្លាម យ៉ុកុឆុ"។ នៅទីនេះ ភ្ញៀវអាចទទួលបាននូវបរិយាកាសបែបអ៊ីស្លាម ជាមួយនឹងហាងនានាតាមដងផ្លូវ (រូបលេខ១០) ហាងលក់អាហារ និងគ្រឿងទេស (រូបលេខ១១) ផ្ទះបែបមូសក៏ដែលមាននៅក្នុងអាគារ និងមានអ្វីផ្សេងទៀត។ មាន់អាំង(រូបលេខ១២) ដែលចម្អិនដោយសាច់មាន់ហាឡាល លាយជាមួយគ្រឿង។ លោកអ្នកក៏អាចកម្ម៉ង់ខ្ចប់បានដែរ។

អាហារបែបតួកគី៖ អាហារមួយក្នុងចំណោមអាហារសំខាន់៣របស់ពិភពលោក

ខេប៉ាប់តួកគី(Turkish kebab) គឺជាអាហារដែលមានចំណិតស្តើងៗនៃសាច់អាំងបន្តុបគ្នាលើភ្លើង បន្ទាប់មកកាត់សាច់អាំងនោះជាលក្ខណៈបញ្ឈរ ហើយទទួលទានជាមួយសាលាដ និងនំប៉័ង។ មានតូបរទេះលក់ម្ហូបអាហារខេប៉ាប់ជាច្រើននៅអូគឹបុ។ មិនត្រឹមតែប៉ុណ្ណោះទេ មានភោជនីយដ្ឋានដែលភ្ញៀវអាចទិញខ្ចប់ខេប៉ាប់ និងទទួលទានក្នុងហាងបាន(រូបលេខ១៣) ប៉ុន្តែអាហាររសជាតិដើមតួកគីចាប់ផ្តើមពីអាហារសម្រន់ ហៅថាហាំមឹស (hummus) និងហ្សាហ្សិគិ(tzatziki) ជាមួយនឹងនំប៉័ងភិតា(pita) (រូបលេខ១៤)។ (ហាងហ៊ីសារ (HiSAR))

ទំព័រទី១៩៖

អាហារបែបវៀតណាម៖ ទាក់ទាញអតិថិជនជាមួយម្ហូបបែបសុខភាព និងរសជាតិស្រទន់

នៅខណៈពេលដែលចំនួនសិស្សនិស្សិតបរទេសចូលរៀនសាលាភាសាជប៉ុន និងមហាវិទ្យាល័យជំនាញវិជ្ជាជីវៈ បានកើនឡើង ចំនួនសិស្សនិស្សិតវៀតណាមមកកាន់តំបន់អុគឹបុក៏កើនឡើងផងដែរ។ ភ្ញៀវមកកាន់ទីនេះ អាចរីករាយនឹងម្ហូបអាហារ ភេសជ្ជៈ ដូចជាកាហ្វេជាមួយទឹកដោះគោខាប់(រូបលេខ៥) គុយទាវហ្វឺ និងនំគួងបន្លែស្រស់(រូបលេខ៦)។ (ហាងវៀតណាមចាន់ (Vietnam chan))

អាហារបែបថៃ៖ អាហារចម្រុះពណ៌ នៃជាតិសាសន៍ពោរពេញដោយស្នាមញញឹម

អាហារជាច្រើនដូចជា ទឹកកកឈូសលាយជាមួយនឹងទឹកស៊ីរ៉ូចម្រុះពណ៌(រូបលេខ៧) បង្អែមធ្វើពីខ្ទិះដូងលាយជាមួយម្សៅអង្ករ(រូបលេខ៨) និងប្រអប់អាហារដែលមានមាន់ដុត បាយចំហុយ(រូបលេខ៨) ដែលទាំងនេះគឺជាទីពេញចិត្តរបស់អតិថិជនជាច្រើនគ្រប់ជាតិសាសន៍។ (ហាងរុងរឺន (Rung Ruen))

អូគឹបុ គឺជាតំបន់ ដែលមានផ្លូវអូគឹបុដូរិ គ្រប់គ្រង់ដោយស្ថានីយរថភ្លើងស៊ីនអូគឹបុ(Shin-Okubo) ខ្សែរថភ្លើងយ៉ាម៉ាណុតិ(JR Yamanote) និងស្ថានីយរថភ្លើងអូគឹបុ ខ្សែរថភ្លើងជូអូសូប៊ឺ(JR Chuo-Sobu)។ ប្រជាជនកូរ៉េ ចិន អាស៊ីអាគ្នេយ៍ មជ្ឈឹមបូព៌ាជាច្រើនមករស់នៅទីនេះ បង្កើតបានជាអត្តសញ្ញាណពិសេសនានា និងបានធ្វើឲ្យទីនេះក្លាយជាតំបន់មួយចម្រុះជាតិសាសន៍របស់ទីក្រុងតូក្យូ។ វាគឺជាទីកន្លែងដ៏អស្ចារ្យមួយដែលលោកអ្នកអាចរីករាយជាមួយម្ហូបអាហារអាស៊ីគ្រប់ប្រភេទ ហើយអូគឹបុក៏ក្លាយជាទិសដៅដ៏ទាក់ទាញមួយនៃភ្ញៀវទេសចរមកពីគ្រប់ទិសទី។ រូបថតដោយ៖ អូសាកា សាតូស៊ិ (Osaka Satoshi)

អាហារបែបចិន៖ រីករាយនឹងម្ហូបអាហារនៃតំបន់នានា

អូគឹបុ គឺជាកន្លែងប្រជុំដោយភោជនីយដ្ឋានចិននានាដែលបម្រើអាហារក្នុងស្រុកមកពីតំបន់យ៉ាន់បៀន(Yanbian) តំបន់ហិបេ(Hebei) និងតំបន់ដទៃទៀតក្នុងប្រទេសចិន។ ហាងទាំងនេះទាក់ទាញអតិថិជនចិនជាច្រើន មកទទួលទានរសជាតិក្នុងស្រុក។ នៅទីនេះ លោកអ្នកអាចទទួលទាននូវម្ហូបអាហារបែបចិនច្រើនប្រភេទដូចជា សាច់ចៀមអាំងដោតចង្កាក់ដែលជាអាហារបែបភាគឥសាន្តនៃប្រទេសចិន(រូបលេខ១៥) ត្រីបង្កងមកពីខេត្តហ៊ូណាន(Hunan)(រូបលេខ១៦) ដែលថ្មីៗនេះបានក្លាយជាអាហារសម្រាប់គ្រប់ស្រទាប់វណ្ណៈ និងក្តាមចិន(រូបលេខ១៧) ដែលពេញនិយមបំផុតនៅប្រទេសជប៉ុន។ (ហាងហូរ៉ៃស្យ៊ូ (Horaishu))

អាហារបែបនេប៉ាល់៖ អត្តសញ្ញាណនៃគ្រឿងទេស

ដោយចំនួនជនជាតិនេប៉ាល់កាន់តែច្រើនរស់នៅតំបន់អុគឹបុ ហាងអាហារលក់ម្ហូបនេប៉ាល់នានាក៏កើនឡើងផងដែរ ដើម្បីបំពេញតម្រូវការអតិថិជន។ ណិប៉ាលិម៉ូម៉ូ(Nepali Momo) ឬនំប៉ាវស្នូលសាច់ម៉ាន់ចិញ្ច្រាំ លាយជាមួយខ្ទឹមបារាំង និងគ្រឿងផ្សំផ្សេងទៀត គឺជាអាហារដ៏ពេញនិយមបំផុតក្នុងប្រទេសនេប៉ាល់។ (ហាងម៉ុម៉ុ Momo)

<u>ទំព័រទី២០៖</u>

ផលិតផលក្នុងស្រុកសម្រាប់ប្រើប្រាស់ក្នុងស្រុកនៅហ្គីនហ្សា

ដងវិថីហ្គីនហ្សា(Ginza) ជាតំបន់ប្រមូលផ្តុំការដើរទិញអីវ៉ាន់ និងកំសាន្តនានារបស់ប្រទេសជប៉ុន ដោយមានហាងប្រពៃណី និងហាងម៉ាកប្រណិតជាច្រើនរបស់ជប៉ុន និងសកលលោក។ មិនថានៅក្នុង និងនៅលើដំបូលអគារការិយាល័យ ហ្គីនហ្សា ការផ្តួចផ្តើចអស្ចារ្យជាច្រើន បានបង្កើតនូវផលិតផលកសិកម្មជាពិសេសដោយសម្គាល់ថា «ផលិតនៅហ្គីនហ្សា»។

រូបថតបានមកពី គម្រោងទឹកឃ្មុំហ្គីនហ្សា (Ginza Honey Bee) អ្នកថតរូប៖ គឺរិហារ៉ា អូសាមឺ (Kurihara) Osamu (រូបទំព័រលេខ២១)

គម្រោងទឹកឃ្មុំហ្គីនហ្សា (Ginza Honey Bee)៖ ការប្រមូលទឹកឃ្មុំនៅទីក្រុងតូក្យូ

គម្រោងទឹកឃ្មុំហ្គីនហ្សា ត្រូវបានបង្កើតឡើងនៅឆ្នាំ២០០៦ ដោយអ្នកជំនួញ និងម្ចាស់ហាងជាច្រើននៅហ្គីនហ្សាក្រោមប្រធានបទ «ការបង្កើតរួមគ្នារវាងធម្មជាតិ និងទីក្រុង»។ ការផ្តួចផ្តើម ដោយចាប់ផ្តើមការរៀបចំសម្បុកឃ្មុំតែ៤ទៅ៥សម្បុកប៉ុណ្ណោះ នៅលើដំបូលអគារដែលមានកម្ពស់៤៥ម៉ែត្រ ហើយត្រូវបានពង្រីកទំហំវិសាលភាពជាបន្តបន្ទាប់។ ថ្ងៃនេះ គម្រោងបានរីកលូតលាស់ ហើយក្លាយជាអ្នកផ្គត់ផ្គង់ទឹកឃ្មុំខ្នាតធំ។ គម្រោងនេះ ប្រតិបត្តិការលើសម្បុកឃ្មុំជាច្រើន លើដំបូលអគារចំនួន៤ និងប្រមូលទិន្នផលទឹកឃ្មុំបានប្រហែល១តោនក្នុងមួយឆ្នាំៗ។

ច្បាស់ណាស់ថាប្រហែលជាមានមនុស្សមិនតិចទេដែលឆ្ងល់ថា តើអាចចិញ្ចឹមឃ្មុំដើម្បីយកទឹកឃ្មុំនៅហ្គីនហ្សាបានដែរឬយ៉ាងណា។ ជាការពិត ហ្គីនហ្សា គឺជាតំបន់ដ៏ល្អឥតខ្ចោះសម្រាប់ការចិញ្ចឹមឃ្មុំ។ ព្រះបរមរាជវាំង សួនច្បារហ៊ិប៊ិយ៉ា(Hibiya) និងតំបន់ជាច្រើនទៀត ដែលពោរពេញទៅដោយការដាំដុះរុក្ខជាតិបន្លែនានាដែលមានទឹកដម និងលម្អងផ្កា គឺជាវិសាលភាពនៃការហោះហើរក្រេបយកសារជាតិទាំងនោះរបស់សត្វឃ្មុំ។ លើសពីនេះ តំបន់ទាំងនេះ ពុំមានការបំពុលដោយថ្នាំសម្លាប់សត្វល្អិត ហើយនៅរដូវរងាទៀតសោត ក៏ពុំសូវត្រជាក់ខ្លាំងដែរ។ និយាយរួមទៅ ហ្គីនហ្សា ផ្តល់នូវលក្ខន្តិកៈដ៏ល្អឥតខ្ចោះសម្រាប់ការផលិតទឹកឃ្មុំ។

រូបលេខ២១. បុគ្គលិកប្រមូលទឹកឃ្មុំនៅលើដំបូលអាគារ។

រូបលេខ២. ឃុំត្រលប់ទៅសម្បុករបស់ពួកវាវិញ បន្ទាប់ពីបានក្រេបទឹកដមផ្កាហើយ។

រូបលេខ៣. ប្រធានគម្រោង លោក តាណាកា អាត្សឹអុ (Tanaka Atsuo)

រូបលេខ៤. ទឹកឃ្មុំត្រូវបានលក់នៅតាមហាងលក់ទំនិញ និងគ្រឹះស្ថានផ្សេងៗ។

<u>ទំព័រទី២១៖</u>

បន្លែដាំដុះក្នុងអគារមួយលើផ្លូវសំខាន់នៃរោងចក្រផលិតបន្លែប្រកបដោយសិល្បៈ

ការបណ្ដុះសាលាដស្រួយ និងសាលាដរ៉ូកែតដោយពន្លឺអិលអ៊ីឌី (LED) លូតលាស់យ៉ាងស្រស់បំព្រងក្នុងទូរកញ្ចក់ជាជួរតាមច្រកផ្លូវដើរ។ កន្លែងនេះ គឺពិតណាស់ជារោងចក្រផលិតបន្លែដែលមានទីតាំងនៅហ្គីនហ្សា អ៊ិតុយ៉ា (Ginza Itoya) ដែលជាអគារ និងហាងផ្គត់ផ្គង់បន្លែពិសេសប្រកបដោយសិល្បៈ។ រោងចក្រនេះ ត្រូវបានបង្កើតឡើងនៅឆ្នាំ២០១៥ គឺនៅពេល ដែលហាងនេះត្រូវបានកែច្នៃសាជាថ្មី ឲ្យក្លាយទៅជាកន្លែងដែលអតិថិជនអាចរីករាយស្វែងយល់ដោយពិតប្រាកដជាជាងការដើរទិញតែទំនិញ។

រោងចក្រនេះ ប្រើប្រាស់ប្រព័ន្ធការដាំដុះដោយហាយដ្រូផូនិក(Hydroponic) ដើម្បីឲ្យបន្លែអាចលូតលាស់បានលើទឹក។ ដោយសារតែបន្លែទាំងនេះ មិនត្រូវបានដាំដុះលើដី ដូច្នេះវាមិនរងផលប៉ះពាល់ដោយសត្វល្អិតចង្រៃ និងជំងឺបង្កផ្សេងៗនោះទេ ហើយថែមទាំងមិនចាំបាច់ប្រើថ្នាំសម្លាប់សត្វល្អិតថែមទៀតផង។ លើសពីនេះ បរិមាណទឹក សម្ពាធខ្យល់ ការដាក់ជី និងចំនួនម៉ោងនៃពន្លឺសិប្បនិម្មិតLED គឺអាចគ្រប់គ្រងបានដោយស្វ័យប្រវត្តិក្នុងកម្រិតដ៏ប្រសើរបំផុតដោយប្រើប្រាស់បច្ចេកវិទ្យាព័ត៌មានវិទ្យា។ ទាំងអស់នេះ ក៏មានន័យថា បន្លែរក្សាបានគុណភាពខ្ពស់ផងដែរ។ អតិថិជនជាច្រើន អាចពឹងផ្អែកលើការផ្គត់ផ្គង់បន្លែមានរសជាតិឆ្ងាញ់ស្រស់ល្អ។

បន្លែដាំដុះនៅទីនេះ ត្រូវផ្គត់ផ្គង់ទៅកាន់ភោជនីយដ្ឋាននៅជាន់ខាងលើ ព្រមទាំងមានចំនួនកំណត់ដែលអាចទិញបាននៅទីតាំងផ្ទាល់ផងដែរ។ បន្លែទាំងនេះត្រូវបានគេទទួលស្គាល់ថា មានរសជាតិឆ្ងាញ់ និងស្រស់ល្អ ក្នុងចំណោមអតិថិជនជាច្រើន ហើយវាក៏កំពុងទាក់ទាញអតិថិជនផ្សេងទៀតជាច្រើន ដែលមានអ្នកខ្លះគ្រាន់តែមកកាន់ហាងដើម្បីចង់មើលពីការលូតលាស់របស់បន្លែនៅពេលពួកគេចេញពីធ្វើការទៅផ្ទះ ឬ ខណៈពេលពួកគេកំពុងដើរទិញទំនិញផ្សេងទៀត។

រូបលេខ១. មន្ត្រីចុងភៅ លោកម៉ូរីម៉ូតុ កាត្សឹស៊ិ (Morimoto Katsushi) ប្រមូលផលសាលាដស្រួយមួយចំនួន។

រូបលេខ២. បន្លែដែលបានជ្រើសរើសស្រស់ៗ មាននៅលើបញ្ជីមុខម្ហូប(មីនុយ) របស់ភោជនីយដ្ឋាននៅជាន់ទី១២។

រូបលេខ៣. អតិថិជនក៏អាចទិញបន្លែនៅបញ្ជរភេសជ្ជៈនៅជាន់ទី១ផងដែរ។

<u>ទំព័រទី២២៖</u>

វប្បធម៌នំប៉័ងតែមួយគត់របស់ទីក្រុងតូក្យូ

ចាប់តាំងពីវប្បធម៌នំប៉័ងបានរីកសាយភាយក្នុងប្រទេសជប៉ុន នាអំឡុងសតវត្សរ៍ទី១៩ ទីក្រុងតូក្យូ គឺជាកន្លែងកំណើតនៃប្រភេទនំប៉័ងប្លែកៗជាច្រើនប្រភេទ ដែលគ្មាននៅប្រទេសដទៃទៀត ក្នុងប៉ែកបច្ចឹមប្រទេស។ នំប៉័ងបានចាក់ឬសគល់យ៉ាងជ្រៅក្នុងវប្បធម៌អាហារជប៉ុន និងបន្សល់ទុកដល់សព្វថ្ងៃ ហើយពុំមានការផ្លាស់ប្តូររូបរាង ក៏ប៉ុន្តែបើនិយាយពីរសជាតិវិញ គឺអភិវឌ្ឍជាលំដាប់។ រីករាយជាមួយនឹងរសជាតិដើមនៃនំប៉័ងនៅតូក្យូ និងនំប៉័ងម៉ាកថ្មីៗ។

រូបថតដោយ៖ គឺរិហារ៉ា អុសាមឺ (Kurihara Osamu)

នំប៉័ងស្នូលសណ្តែកក្រហម (អានប៉ាន (Anpan))

(មានវត្តមានក្នុងឆ្នាំ១៨៧៤ ដោយហាងហ្គីនហ្សា គិមឹរ៉ាយ៉ា (Ginza Kimuraya))

អានប៉ាន គឺជានំប៉័ងប្រពៃណីជប៉ុន មានស្នូលផ្អែមសណ្តែកក្រហម។ ផ្សំពីសាកាដាណិ (sakadane) (មេតំបែពីអង្ករកិនជាមួយនឹងទឹក) នាំឲ្យម្សៅនំប៉័ងមានរសជាតិជូរផ្អែម និងសាច់នំទន់ល្មើយ។

នំសាន់វិចផ្លែឈើ

(ក្រុមហ៊ុននិហុនបាស៊ិ សេមប៊ិគិយ៉ា សុហុនតេន (Nihonbashi Sembikiya-Sohonten))

ផ្លែឈើស្រស់សម្បូរដោយជាតិទឹក ដូចជាផ្លែស្ត្របឺរី និងផ្លែល្ហុង ត្រូវបានធ្វើជាស្នូលក្នុងនំសាន់វិចពីរបន្ទះដែលលាបទៅដោយគ្រីមផ្អែមគួរជាទីឆ្ងាញ់ពិសារ។

នំប៉័ងដំណាប់ផ្លែឈើ

(មានវត្តមាននៅឆ្នាំ១៩០០ ដោយហាងហ្គីនហ្សា គិមឹរ៉ាយ៉ា (Ginza Kimuraya))

សព្វថ្ងៃ នំប៉័ងដំណាប់ផ្លែឈើ ជាញឹកញាប់ធ្វើពីដំណាប់ផ្លែស្ត្របឺរី ប៉ុន្តែកាលដើមឡើយគេនិយមប្រើដំណាប់ផ្លែអានហ្ស៊ឺ (Anzu) ស្រដៀងផ្លែគាមប៊ូយ។ ដំណាប់ផ្លែអានហ្ស៊ឺដែលមានរសជាតិជូរអែមនោះគឺត្រូវគ្នាខ្លាំងណាស់នឹងនំប៉័ង។

ទំព័រទី២៣៖

នំប៉័ងកុរុកកិ (Korokke bread)

(មានវត្តមាននៅឆ្នាំ១៩២៧ដោយហាងចូស៊ិយ៉ា (Choshiya))

កុរុកកិ គឺពាក្យជាភាសាជប៉ុនសំដៅដល់អាហារបែបបំពងម្យ៉ាងដែល ផ្សំពីសាច់ចិញ្ច្រាំ ជាមួយខ្ទឹមបារាំង ដំឡូងកិន រួចប្រឡាក់នឹងកំទេចនំប៉័ង ហើយបំពងឲ្យក្រៀម។ នំប៉័ងកុរុកកិ គឺផ្សំពីនំប៉័ងវះជា២ចម្រៀក ហើយសៀតកុរុកកិបំពងនោះចូលដូចនំប៉័ងសាច់។

នំប៉័ងយ៉ាគិសូបា (Yakisoba bread)

(មានវត្តមាននៅទសវត្សរ៍ឆ្នាំ១៩៥០ដោយហាងម៉ារឹជឹ (MARUJU))

នំប៉័ងយ៉ាគិសូបា មានរាងដូចនំប៉័ងសាច់ ដែលសៀតជាមួយយ៉ាគិសូបា (yakisoba) ជាភាសាជប៉ុន មានន័យថា មីឆាជាមួយសាច់ និងបន្លែ និងទឹកជ្រលក់ពិសេស ហើយទទួលទានជាចំណិតកាត់ជាកង់ៗ។ វាត្រូវបានគេនិយាយតៗគ្នាថា នំប៉័ងនេះមានប្រភពពីការលក់នំប៉័ងនៅទីប្រជុំជននៃទីក្រុងតូក្យូ ជាទីតាំងលក់នំប៉័ងយ៉ាគិសូបាដំបូងនៅទសវត្សរ៍ឆ្នាំ១៩៥០។ នំប៉័ងរាងទ្រវែង ក៏ជាប្រភេទនំប៉័ងដើមរបស់ជប៉ុន បង្កើតនៅឆ្នាំ១៩១៩ផងដែរ។

នំប៉័ងរូបអណ្តើក

(មានវត្តមាននៅឆ្នាំ១៩៥៨ដោយហាងហ្គីនហ្សា គិមឹរ៉ាយ៉ា (Ginza Kimuraya))

ខណៈពេលដែលនំប៉័ងមានរូបរាងដូចទៅនឹងតួអង្គក្នុងសៀវភៅម៉ាងហ្គា(Manga) ឬ ភាពយន្តអានិមេ(Anime) គឺនៅតែមានប្រជាប្រិយភាពខ្លាំងនៅប្រទេសជប៉ុនរហូតទល់សព្វថ្ងៃនេះ ហើយដើមកំណើតនៃនំបុរាណជប៉ុននេះគឺមានលំនាំពីនំប៉័ងរូបអណ្តើក។ នំប៉័ងរូបសត្វជាច្រើនទៀតក៏មានវត្តមានផងដែរ ដូចជា នំប៉័ងរូបក្តាម និងនំប៉័ងរូបមឹក។

នំប៉័ងការី

(មានវត្តមាននៅទសវត្សរ៍ឆ្នាំ១៩២០ដោយហាងកាតុឡេអា (Cattlea))

នំប៉័ងការី គឺជាអាហារបំពងមួយប្រភេទធ្វើពីម្សៅនំប៉័ងស្នូលការី។ ការី ត្រូវបានខ្ចប់ដោយម្សៅនំប៉័ង និងប្រឡាក់ជាមួយកំទេចនំប៉័ង ហើយបំពងរហូតដល់ឡើងពណ៌ត្នោតមាស និងសម្បកនំឡើងស្រួយ ដែលធ្វើឲ្យរសជាតិការីប្រែជាស្រាលងាយទទួលទាន។

<u>ទំព័រទី២៤៖</u> **ដើរកំសាន្តប្រទេសជប៉ុន ⑱**

អ៊ុអិណុ៖ កន្លែងប្រវត្តិសាស្រ្ត និងវប្បធម៌ដែលរីកសាយភាយ និងជាទីក្រុងធំនាំមកនូវភាពអ៊ូអរ

<u>ទំព័រទី២៥៖</u>

អ៊ុអិណុ(Ueno) ជាតំបន់មួយដែលផ្តល់នូវការកំសាន្តជាច្រើនដល់ភ្ញៀវមកទស្សនា រាប់តាំងពីការដើរទិញអីវ៉ាន់ រហូតដល់អាហារឆ្ងាញ់ៗ និងសិល្បៈកំសាន្តនានា។ មកទស្សនានូវកន្លែងពិសេសនេះ ជាទីប្រជុំជនប្រមូលផ្តុំដោយមនុស្សច្រើនកុះករ និងអមទៅដោយសិល្បៈ និងវប្បធម៌ស្រគត់ស្រគំ។

រូបភាពដោយ៖ គឺរិហារ៉ា អុសាមឺ (Kurihara Osamu), AFLO, PIXTA, shutter stock

រូបលេខ១, ២. អ៊ីសិអុតុ (Iseoto) គឺជាហាងចំណាស់មានលក់អាហារក្រៀម ដែលបានបង្កើតឡើងនៅទសវត្សរ៍ឆ្នាំ១៨៦០។ ខាងមុខហាងមានផលិតផលជាច្រើនប្រភេទដូចជាកាត្សឹអុប៊ឹស៊ិ (katsuobushi) ជាត្រីឆ្អើរ ដែលជាគ្រឿងផ្សំមុខអាហារជប៉ុនមិនអាចខ្វះបាន។

រូបលេខ៣. នីគីណូកាស៊ី (Niki no Kashi) ផ្តល់ជូនបង្អែម និងនំ ជាង ៨.០០០ ប្រភេទគ្រប់ពេលវេលា។

រូបលេខ៤. នៅអាម៉ិយ៉ុកុ (Ameyoko) មិនដែលអត់មានមនុស្សដើរទៅមកទេ។ យើងតែងតែឮ សំឡេងអាជីវករហៅភ្ញៀវយ៉ាងទន់ភ្លន់នៅតាមដងផ្លូវ។

រូបលេខ៥. យ៉ុស៊ិអ៊ិកិ (Yoshiike) គឺជាហាងលក់អាហារស្រស់មួយនៅជិតអាម៉ិយ៉ុកុ ដែលមានជម្រើសធំជាងគេនៅក្នុងតំបន់។

រូបលេខ៦. មានលក់ចង្កាក់ផ្លែឈើស្រស់។

រូបលេខ៧. ហាងម៉ាន់សូហ៍ (MANSOH) បានទាក់ទាញអតិថិជនជាមួយនឹងជម្រើសផលិតផលស្បែកដែលមានគុណភាពខ្ពស់។

<u>ទំព័រទី២៦៖</u>

អ៊ុអិណុ(Ueno) ស្ថិតនៅលើខ្សែរថភ្លើងយ៉ាម៉ាណុតិ (JR Yamanote) បើពីស្ថានីយរថភ្លើងតូក្យូមក ចំណាយពេលតែ១០នាទីប៉ុណ្ណោះ។ វាគឺជាតំបន់ដើរទិញអីវ៉ាន់ដ៏មមាញឹក និងល្បីខ្លាំងនៅប្រទេសជប៉ុន។ អាម៉ិយ៉ុកុ(Ameyoko) ដែលនៅក្បែរសួនច្បារអ៊ុអិណុ គឺជាមជ្ឈមណ្ឌលប្រមូលផ្តុំសិល្បៈ និងវប្បធម៌។ កន្លែងទាំងពីនេះគឺខុសគ្នាខ្លាំង ក៏

ប៉ុន្តែមានមុខងារដែលមិនអាចបំបែកចេញពីគ្នាបានទេនៃតំបន់អ៊ុអិណុ ដែលបានដើរតួយ៉ាងសំខាន់ប្រៀបដូចដែកឆក់តាំងពីអតីតកាល និងរហូតមកដល់បច្ចុប្បន្ន។

អាម៉ិយ៉ុកុ បានចាប់ផ្តើមដំណើរការជាផ្សារគ្មានដំបូលបន្ទាប់ពីសង្គ្រាមលោកលើកទី២។ សព្វថ្ងៃនេះ មានតូបលក់ផលិតផលជាដូរដូចជាម្ហូបអាហារស្រស់ ទំនិញប្រចាំថ្ងៃ សំលៀកបំពាក់ និងគ្រឿងសម្ភារៈប្រើប្រាស់នានា ហើយក៏មានភោជនីយដ្ឋានផងដែរ។ មានប្រហែល៤០០តូប នៅផ្នែកកណ្តាលអាម៉ិយ៉ុកុ និងផ្នែកផ្សេងទៀតសរុបទាំងអស់ក្នុងតំបន់នោះគឺមាន១២០០តូប។

វិធីដែលគួរឲ្យចាប់អារម្មណ៍ជាងគេ ដើម្បីដឹងពីអាម៉ិយ៉ុកុ គឺដើរទៅតាមចំណង់ចំណូលចិត្តរបស់លោកអ្នក។ ផ្លូវសំខាន់របស់ផ្សារមានជាជួរ អមដោយហាងបែបចាស់បុរាណ ដូចជានិគិណុកាស៊ិ(Niki no Kashi) ដែលមានលក់នំផ្អែម និងបង្អែមបែបជប៉ុន និងបរទេសជាង៨០០០មុខ ហើយហាងអ៊ិសិអុតុ (Iseoto) ត្រូវបានស្គាល់ថាជាហាងលក់ដែលមានគុណភាពល្អដាច់គេ នូវកាត្សឺអុប៊ឹស៊ិ ជាត្រីឆ្អើរ ដែលជាគ្រឿងផ្សំមុខម្ហូបស៊ុបមិនអាចខ្វះបាន។ នៅក្បែរនោះ មានហាងយ៉ុស៊ិអិកិ (Yoshiike) ជាហាងលក់ម្ហូបអាហារស្រស់ ដែលជាទិសដៅដ៏ពេញនិយមសម្រាប់ចុងភៅជំនាញ និងអ្នកចូលចិត្តទទួលទានម្ហូបអាហារ។ ភ្ញៀវមកទស្សនា រីករាយនឹងថាមពល និងបរិយាកាសស្រស់បំព្រង លាយឡំនឹងសម្រែកអាជីវករលក់ទំនិញ និងម្ហូបអាហារ។

ផ្លូវបំបែកឡើងទៅផ្លូវសំខាន់នៃផ្សារមានហាងលក់ផលិតផលថែរក្សាសម្ផស្ស ស្បែកជើង នាឡិកា និងរបស់របរប្រើប្រាស់ជាច្រើនទៀត។ វាក៏មានហាងលាក់ខ្លួនដោយសម្ភារៈប្រណិតផងដែរ ដូចជាហាងលក់ផលិតផលស្បែកម៉ាកម៉ានសូហ៍(MANSOH) ត្រូវបានស្គាល់ថាជាម៉ាកល្បីលើផលិតផលកាបូបស្បែក និងផលិតផលប្រើប្រាស់ផ្សេងៗទៀតដែលធ្វើពីស្បែក។ ការដើរទិញទំនិញនៅហាងទាំងនេះ ខណៈពេលមានសំឡេងរថភ្លើងបន្លឺឡើងពីខាងលើ ជាបទពិសោធន៍ដ៏គួរឲ្យរំភើបមួយ។

ការដើររយៈចម្ងាយខ្លីពីអាម៉ិយ៉ុកុ ឆ្ពោះទៅប៉ែកខាងជើង កាត់តាមស្ថានីយរថភ្លើងអ៊ុអិណុ នឹងទៅដល់សួនច្បារដ៏ខៀវស្រងាត់ គឺសួនច្បារអ៊ុអិណុ។ សួនច្បារនេះត្រូវបានកសាងនៅឆ្នាំ១៨៧៦ ដែលដំបូងគឺជាផ្នែកមួយនៃទីធ្លាវត្តកាណិអ៊ិជិ(Kaneiji) កសាងនៅកំឡុងសម័យអេដុ (ចាប់ពីសតវត្សរ៍ទី១៧-១៩) ហើយសួនច្បារនេះ គឺជាទីកន្លែងនៃការស្រាវជ្រាវបែបវិទ្យាសាស្ត្រ និងវប្បធម៌ដ៏សម្បូរបែប និងរហូតមកទល់សព្វថ្ងៃនេះ វាមានមុខងារជាមូលដ្ឋាននៃការផ្សព្វផ្សាយសិល្បៈ និងវប្បធម៌ក្នុងប្រទេសជប៉ុន។

ទិដ្ឋភាពក្មេងៗរត់លេងយ៉ាងរីករាយនៅទីធ្លាសួនច្បារនេះ នៅថ្ងៃឈប់សម្រាក ត្រូវបានឃើញជារឿយៗចាប់តាំងពីឆ្នាំ១៨៨២ ហើយនៅឆ្នាំដដែលនោះសួនសត្វអ៊ុអិណុក៏ចាប់ផ្តើមមានវត្តមានផងដែរ។ វាមានទាំងសារមន្ទីរ និងវិចិត្រសាលចំនួន៧កន្លែង រួមមានទាំងសារមន្ទីរជាតិសិល្បៈលោកខាងលិច ដែលរចនាដោយស្ថាបត្យករបារាំងល្បី គឺលោកឡឺកូប៊ូហ្ស៊ៀ (Le Corbusier) ហើយត្រូវបានចុះក្នុងបញ្ជីបេតិកភណ្ឌពិភពលោករបស់អង្គការយូណេស្កូ

នៃសារមន្ទីរជាតិនៃធម្មជាតិ និងវិទ្យាសាស្ត្រ នៅទីក្រុងតូក្យូ ដែលមានប្រជាប្រិយភាពខ្លាំងលើពិព័រណ៍គ្រោងឆ្អឹងដាយណូស័រ សួនច្បារអ៊ុអិណុ គឺជាប្រភពបំបាត់អស់ភាពហត់នឿយ ដោយសារមានការកំសាន្ត និងព័ត៌មានជាច្រើនទាំងនេះ។

(រូបភាពខាងលើ)៖

រូបកណ្តាល និងឆ្វេង គឺជាសារមន្ទីរជាតិសិល្បៈលោកខាងលិច ដែលបង្កើតឡើងក្នុងឆ្នាំ ១៩៥៩ ហើយរចនាដោយស្ថាបត្យករដ៏ល្បី គឺលោកឡឺកូប៊ូហ្ស៊ី (Le Corbusier)។ វាត្រូវបានចុះបញ្ជីជាបេតិកភណ្ឌពិភពលោកក្នុងឆ្នាំ២០១៦។ ©សារមន្ទីរជាតិសិល្បៈលោកខាងលិច

រូបស្តាំ គឺការតាំងពិព័រណ៍គួរឱ្យទាក់ទាញនៃគ្រោងឆ្អឹងសត្វ និងគ្រោងឆ្អឹងដាយណូស័រ នៅសារមន្ទីរជាតិនៃធម្មជាតិ និងវិទ្យាសាស្ត្រ នៅទីក្រុងតូក្យូ។

រូបថតដោយ សារមន្ទីរជាតិនៃធម្មជាតិ និងវិទ្យាសាស្ត្រ នៅទីក្រុងតូក្យូ

(រូបភាពខាងក្រោម៖)

រូបឆ្វេង គឺជាស្រះស៊ិណុបាហ្ស៊ឺ(Shinobazu)ដែលមានទីតាំងនៅសួនច្បារអ៊ុអិណុ។

រូបកណ្តាល គឺជាវត្តប្រាំជាន់នៃអតីតប្រាសាទកាណិអ៊ិជិ (Kanei-ji)មានលក្ខណៈជាស្ថាបត្យកម្មប្រពៃណី នៅសតវត្សរ៍ទី១៧។

រូបស្តាំ គឺជាសួនសត្វអ៊ុអិណុដែលជាជម្រកសត្វជាង៣៥០ប្រភេទផ្សេងៗគ្នា រួមទាំងផេនដាយក្ស និងសត្វដំរីដ៏ពេញនិយម។

រូបថតដោយ សង្គមសួនសត្វតូក្យូ (Tokyo Zoological Park Society)

<u>ទំព័រទី២៧៖</u>

អ្នកស្រុកនៅទីនេះហៅសួនច្បារអ៊ុអិណុនេះថា «ភ្នំ» ជាកន្លែងទស្សនាផ្កាសាគូរ៉ារីកនៅនិទាឃរដូវ ចំណែកនៅរដូវក្តៅវិញ ប្រជាជនមកទីនេះដើម្បីរីករាយទស្សនាទិដ្ឋភាពដ៏សែនស្រស់ស្អាតនៃសម្រស់ផ្កាឈូកក្រពុំរីកនៅបឹងស៊ិណុបាហ្ស៊ឹ (Shinobazu)។ អ្នកទេសចរដែលមានបំណងរីករាយនឹងប្រពៃណីជប៉ុនតាមរដូវកាល និងបន្តស្វែងយល់ពីវប្បធម៌ជប៉ុន គួរទៅទស្សនារោងល្ខោនស៊ីហ្ស៊ឺម៉ូតុ (Suzumoto) ដើម្បីរីករាយនឹងរសជាតិសិល្បៈរ៉ាគឺហ្គុ (Rakugo) ការនិទានរឿងកំប្លែងបែបបុរាណ។ នេះគឺជាសិល្បៈបុរាណតែមួយគត់របស់ជប៉ុន ដែលអ្នកនិទានរឿងប្រើប្រាស់វិធីសាស្ត្រ ការរៀបរាប់ដោយលើកដាក់សំឡេង និងកាយវិការដើម្បីបង្ហាញពីពិភពរឿងកំប្លែង ហើយ

ដើរតួគ្រប់តួអង្គទាំងអស់ ដើម្បីបើកបេះដូងទស្សនិកជន។ ចំពោះភ្ញៀវដែលចូលចិត្តរសជាតិផ្អែមៗ ច្បាស់ជាត្រូវទៅហាងមិហាស៊ិ អ៊ុអិណុ ហុនតេន (Mihashi Ueno Honten) ដែលមានបង្អែមប្រចាំហាងគឺ អានមិត្ស៊ឺ(anmitsu) ជាបង្អែមផ្សំពីចាហ៊ួយ ផ្លែឈើ សណ្តែកក្រហម និងទឹកស្ករ ហើយហាងអ៊ុសាហ្គិយ៉ា (Usagiya) ជាហាងដែលល្បីទូទាំងប្រទេសជប៉ុន ដែលមានលក់នំដូរ៉ាយ៉ាគិ(dorayaki) ជានំជេនខេកស្នូលសណ្តែកក្រហម។

នៅវេលាម៉ោង៦ល្ងាច ជួងតែងបន្លឺឡើងនៅវត្តកាណិអ៊ិជិ។ សំឡេង និងបរិយាកាសនៅអ៊ុអិណុ នៅតែរក្សាដូចដើម មិនប្រែប្រួលទាល់តែសោះ។ ការសិក្សា ការស្វែងយល់ និងរីករាយព្រមគ្នា។ មួយថ្ងៃដែលបានចំណាយពេលនៅអ៊ុអិណុ ជាកន្លែងប្រមូលផ្តុំដោយប្រវត្តិសាស្ត្រ វប្បធម៌ លាយឡំនឹងភាពអ៊ូអរនៃទីក្រុង ច្បាស់ជាបង្កើតការចងចាំដ៏ល្អចម្រុះពណ៌។

រូបឆ្វេង៖ ហាងមិហាស៊ិ ហុនតេន (Mihashi Honten) គឺជាហាងកាហ្វេបែបប្រពៃណីជប៉ុនដែលបានបង្កើតឡើងក្នុងឆ្នាំ១៩៤៨។ បង្អែមប្រចាំហាង គឺ អាមិត្ស៊ឺ (anmitsu) បង្អែមផ្សំពីចាហួយ សណ្តែកក្រហម ទឹកស្ករខ្មៅ និងគ្រឿងផ្សំផ្សេងៗទៀត ដែលពេញនិយមហើយនៅតែមិនផ្លាស់ប្តូរតាំងថ្ងៃដំបូងនៃហាងកាហ្វេ។

រូបស្តាំ៖ ហាងអ៊ុសាហ្គិយ៉ា (Usagiya)គឺជាហាងបង្អែមជនជាតិជប៉ុនដ៏ពេញនិយមមួយ ដែលបានបង្កើតឡើងនៅឆ្នាំ១៩១៣។ សូមប្រាកដថា លោកអ្នកបានសាកល្បងនំដូរ៉ាយ៉ាគី (doraeyaki) ដ៏ល្បីដែលធ្វើថ្មីៗនៅហាងនេះ។

ផែនទីតំបន់អ៊ុអិណុ

១. សួនសត្វអ៊ុអិណុ
២. សារមន្ទីរជាតិ នៃធម្មជាតិ និងវិទ្យាសាស្ត្រ នៅទីក្រុងតូក្យូ
៣. សារមន្ទីរជាតិសិល្បៈលោកខាងលិច
៤. អាម៉ិយ៉ុកុ
៥. រោងល្ខោនស៊ីហ្ស៊ីម៉ុតុ
៦. ហាងមិហាស៊ិ ហុនតេន
៧. ហាងអ៊ុសាហ្គិយ៉ា

- ការធ្វើដំណើរ

ប្រហែល ៦០ នាទីដោយខ្សែរថភ្លើងរហ័សកេសេ(Keisei Line Limited Express) ពីអាកាសយានដ្ឋានណារីតាទៅអ៊ុអិណុ។

- ទំនាក់ទំនងព័ត៌មាន

មគ្គុទេសទេសចរណ៍តូក្យូផ្លូវការ GO TOKYO (https://www.gotokyo.org/en/index.html)
សួនសត្វអ៊ុអិណុ(https://www.tokyo-zoo.net/english/index.html)

ទំព័រទី២៨៖ **វត្ថុអនុស្សាវរីយ៍របស់ជប៉ុន ⑲**

ការប្រើប្រាស់ និងភាពរីករាយ៖ វត្ថុ ឬ គ្រឿងអលង្ការដែលចម្លងពីអាហារ

រូបថតដោយ៖ អូសាកា សាតុស៊ិ (Osaka Satoshi)

វត្ថុដែលចម្លងពីអាហារ ដំបូងឡើយបង្កើតសម្រាប់ការដាក់តាំងតំណាងម្ហូបនៅតាមបង្អួចកញ្ចក់ភោជនីយដ្ឋាននានា ដោយមានវត្តមានក្នុងជីវភាពរស់ប្រចាំថ្ងៃដែលធ្វើពីជ័រតំណាងឲ្យមុខម្ហូបអាហារមានចាប់តាំងពីទសវត្សរ៍ឆ្នាំ១៩២០។ អាថិកំបាំងរូបរាងវត្ថុជ័រទាំងនោះ គឺនៅតែជាអាថ៌កំបាំងក្នុងបច្ចេកវិទ្យារបស់សិល្បករ ដែលបានប្រិតប្រៀងធ្វើគ្រឿងសិប្បកម្មនីមួយៗនោះឡើង។ អាហារដែលត្រូវចម្លងត្រូវបានជ្រើសរើសពីបញ្ជីមុខម្ហូប ហើយវាត្រូវការដំណើរការស្មុគស្មាញដែលមានជំហានជាច្រើនដើម្បីបំពេញឲ្យម្ហូបតែមួយ - ឧទាហរណ៍ការបង្កើតពុម្ព ពីអាហារពិត ការគូរដោយដៃ ឬ ដោយប្រើជក់ខ្យល់ និងដុតនៅក្នុងម៉ាស៊ីនដុតនំ (oven)។

ក្នុងរយៈពេលប៉ុន្មានឆ្នាំចុងក្រោយនេះ ក្រៅពីការប្រើប្រាស់វត្ថុដើមបែបធម្មតាៗ ការធ្វើគ្រឿងអលង្ការដោយចម្លងពីអាហារបានក្លាយជាការពេញនិយមនៃស្វាយផ្ទាល់ខ្លួន - យូអេសប៊ី (USB)មានរាងដូចបង្គាបំពង ក្រវិលស៊ូស៊ីជើងទម្រទូរស័ព្ទដៃរូបរាងមីរ៉ាមែន(ramen) បន្ទាត់រូបរាងភីហ្សា(pizza) និងមានច្រើនទៀត។ ទោះបីជាមានរូបរាងតូចៗមែន តែដូចទៅនឹងរបស់ពិតខ្លាំងណាស់។ អំណោយវត្ថុអនុស្សាវរីយ៍ ដូចជាគ្រឿងអលង្ការដែលចម្លងពីអាហារបែបនេះ វាបានទាំងការប្រើប្រាស់ និងរីករាយ ហើយវាប្រាកដណាស់នឹងនាំមកនូវស្នាមញញឹម។

ទស្សនាវដ្ដី "និប៉ុនិកា" លេខ២៨
បោះពុម្ពផ្សាយដោយក្រសួងការបរទេសជប៉ុន
២-២-១ កាស៊ឺមិហ្គាសិគិ សង្កាត់ជិយ៉ូដា ទីក្រុងតូក្យូ ១០០-៨៩១៩ ប្រទេសជប៉ុន
គេហទំព័រផ្លូវការរបស់ក្រសួង https://www.mofa.go.jp/
គេហទំព័រដែលផ្ដល់ព័ត៌មានអំពីជប៉ុន https://web-japan.org/