

المطبخ العثماني في اليابان ينافس مأكولات بلاد "السوشي"



الأحد 27 نوفمبر 2016 06:11 م

يقدم التركي "محمد ديكمان"، أشهر مأكولات المطبخ العثماني لزبائنه في المطعم الذي افتتحه في العاصمة اليابانية طوكيو، والذي يرتاده العديد من كبار المسؤولين في بلاد "السوشي" وعلى رأسهم أفراد العائلة الإمبراطورية. وانتقل "ديكمان" الذي بدأ برحلته في إعداد المأكولات الشهية، انطلاقاً من قضاء "إينابولو" بولاية قسطنطينية شمالي تركيا، إلى اليابان، بعد عقد قرانه على زوجته اليابانية في إسطنبول.

نقطة التحول في حياة "ديكمان" بدأت مع فوزه بجائزة مسابقة لإعداد الطعام، بلغت مليون دولار، بعد أن كان يشغل مطعماً في إحدى الأحياء الصغيرة في اليابان على مدى 10 سنوات ماضية.

ومن مبلغ الجائزة افتتح مطعمه الحالي الذي يحمل اسم "بورغاز أضا" في أحد أرقى أحياء طوكيو، حيث يقدم لزبائنه نماذج عديدة من المطبخ العثماني.

أكثر ما يفضله اليابانيون هو "هونكارباغندي-Hünkarbeğendi" (مكونة من الباذنجان واللحم) والمشايي المقلدة من لحم الغنم. يقول ديكمان للأناضول.

وأشار إلى أن مطعمه يقدم مأكولات يعدونها في ضوء المعلومات التي توصل إليها البروفيسور والمؤرخ مصطفى أرغونطاش حول مطبخ البلاط العثماني في القرن الرابع عشر، وأنهم يلجأون أيضاً إلى ما كتبه محمود بن محمود شيرفاني، الذي له مؤلفات في القرن الـ15 ويعرف في التاريخ بأنه "أكبر طبيب عثماني".

ويعرض "ديكمان" في مطعمه الذي زاره الرئيس التركي رجب طيب أردوغان خلال زيارته لطوكيو قبل عدة أعوام، الخدمة لأغنياء العاصمة اليابانية والبعثات الدبلوماسية الأجنبية فيها.

ومن بين رواد المطعم، أيضاً، العائلة الإمبراطورية، ورئيس الوزراء الياباني شينزو آبي.

ولفت "ديكمان" إلى أن زوجته "يوكا" تساعد في أعمال المطعم.

أما ابنته "ماهو" فدرست في قسم الفلسفة بجامعة المضيقي (بوغاز إيجي) في إسطنبول، وعادت إلى اليابان عقب تخرجها.

ويخطط الرجل لفتح فرع ثان خلال الفترة المقبلة، لزيادة شهرة المطبخ العثماني-التركي.

وذكر "ديكمان" أن الطهاة الأتراك درجة متقدمة بين آخرين حول العالم، بحسب ترتيب "انترناشيونال غورما"، وأن مطعمه يأتي في المركز الخامس من بين أفضل 100 في اليابان.

وأضاف: "نقوم بالتعريف عن تركيا في بلد السوشي بنجاح، هذا ليس فخر لي فقط بل فخر للمطبخ التركي".

ونوه بغنى المطبخ التركي، حيث يتوفر فيه أكثر من 200 نوع من الأرز، فضلاً عن 400 نوع من الأطعمة المطبوخة من الباذنجان.