

niponica

Descobrimo o
Japão

にほにか

nº 37



• Destaque •

Osaka, cidade onde o mundo se encontra



• Destaque •

Osaka, cidade onde o mundo se encontra

Cidade em que água encontra terra, no vaivém de pessoas e mercadorias, onde se mesclam culturas diversas. Sob os olhares do mundo, Osaka se transformou em uma cidade autenticamente internacional, palco de todos os tipos de interação e intercâmbio.

contents

- 04 Paisagens da Aqua Metropolis Osaka
- 08 História de Osaka, cidade moldada por intercâmbios
- 10 Metrópole com legado mercantil
- 12 Locais que nutrem a comunicação no estilo Osaka
- 14 Cidade que evolui como sede de exposições
- 16 Sabor do Oriente *Okonomiyaki, takoyaki e kushikatsu*
- 20 Andando pelas ruas Sakai
- 24 Artigos de souvenir *Toalhas Senshu*

Acima: Cercada pelo fosso do castelo, a torre se impõe ao centro do Parque do Castelo de Osaka (foto: Getty Images)
Capa: Vista noturna desde o Rio Tosabori (foto: Nicolas Wauters)

Publicada em japonês e sete outros idiomas (árabe, chinês, espanhol, francês, inglês, português e russo), *niponica* apresenta ao mundo o povo e a cultura do Japão atual. O nome da revista vem de "Nippon", palavra japonesa que significa Japão.

nº37 R-061219

Publicação: Ministério dos Negócios Estrangeiros do Japão 2-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo 100-8919, Japão
<https://www.mofa.go.jp>

Paisagens da Aqua Metropolis Osaka

Osaka prospera há séculos como grande centro econômico. O seu crescimento foi impelido pela Baía de Osaka, com seu importante porto oceânico de comércio, assim como pelas vias fluviais que, cruzando a cidade, facilitaram o transporte de mercadorias. Hoje Osaka pode parecer diferente em comparação com tempos passados, mas a sua singular topografia, realçada por rios que atravessam o centro da cidade, ainda representa uma paisagem urbana de terra e água entrelaçadas.



Vista noturna desde a Baía de Osaka. Os arranha-céus ao fundo ficam no centro da cidade
Foto: PIXTA

1
Rios Dojima e
Tosabori

Os rios Dojima e Tosabori fluem ao longo do lado norte do centro da cidade. Correndo paralelamente entre si até além da Ilha Nakanoshima, que se estende por uns 3 quilômetros de leste a oeste, os rios se unem na extremidade oeste do centro. Há muito tempo um distrito comercial, a área de Nakanoshima é pontilhada de arranha-céus, que desempenham papel econômico essencial, e prédios históricos. (Foto: Aqua Metropolis Osaka Consortium)

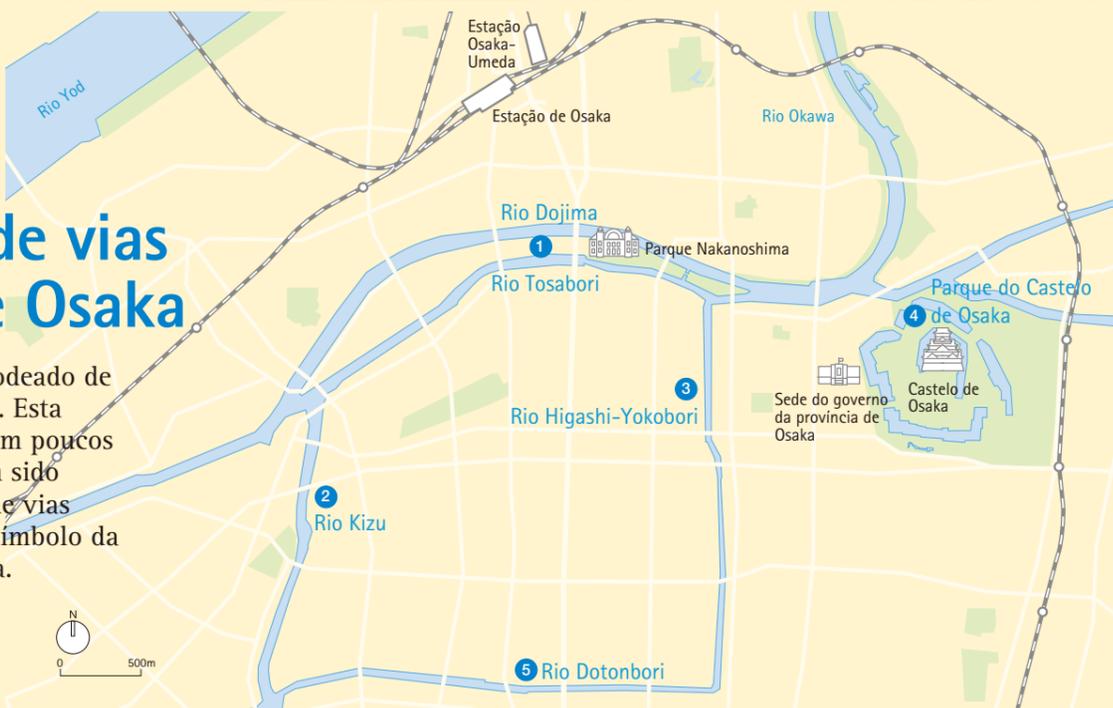


3
Rio Higashi-
Yokobori

A leste está a mais antiga via fluvial de Osaka, o Rio Higashi-Yokobori, que foi canalizado há cerca de 400 anos. Hoje, é uma popular área de entretenimento, onde o público desfruta atividades de lazer ao longo do curso d'água, tirando proveito do vão coberto debaixo da elevada da Via Expressa Hanshin. (Foto: BHONMACHIBASHI)

**Corredor de vias
fluviais de Osaka**

O centro da cidade é rodeado de rios pelos quatro lados. Esta topografia rara, vista em poucos lugares do mundo, tem sido chamada de corredor de vias fluviais e se tornou o símbolo da Aqua Metropolis Osaka.



4
Parque do
Castelo de
Osaka

Ao longo do Rio Okawa, que desemboca no corredor de vias fluviais, encontra-se o Parque do Castelo de Osaka. Construída originalmente no século 16, a sua torre central foi reconstruída no século 20 por ter sido destruída em incêndio. Passeios pelo fosso interior em barcos tradicionais de turismo gozabune são muito apreciados. (Foto: PIXTA)

2
Rio Kizu

Ao longo do lado oeste do centro da cidade, o Rio Kizu separa-se do Rio Tosabori e flui na direção sul até desembocar no Rio Dotonbori. Consolidada como zona industrial, esta área próxima da Baía de Osaka também passou a ter estabelecimentos comerciais e edifícios residenciais nos últimos anos. (Foto: Aqua Metropolis Osaka Consortium)



5
Rio Dotonbori

No lado sul do centro da cidade está o canal do Rio Dotonbori, construído no início do século 17. Suas águas passam por várias partes movimentadas do centro, como a área de Namba. Nos últimos anos, foram limpas e foi construído um calçadão, atraindo público crescente. Os frequentadores apreciam a visão dos grandes luminosos, tanto em barcos de turismo como em caminhadas pelo calçadão. (Foto: Shutterstock)

História de Osaka, cidade moldada por intercâmbios

Há séculos, Osaka prospera como uma ligação estratégica entre o mar e a terra. A história da cidade tem sido moldada resolutamente pelo intercâmbio de pessoas e mercadorias, assim como pela mistura de culturas diferentes.



Esq.: Naniwameishozue Zako-bauoichinozu (acervo da Biblioteca do Parlamento Nacional)
Alto, à dir.: Templo Shitennoji, construído no século 6º, quando o budismo chegou ao Japão (foto: PIXTA)
Centro, à dir.: Mercado de arranha-céus, o Edifício Daibiru Honkan, que foi construído no período da "Grandiosa Osaka", impõe-se na paisagem urbana atual (foto: PIXTA)
Embaixo, à dir.: O público tira proveito da área à margem do rio no Parque Nakanoshima (foto: Aqua Metropolis Osaka Consortium)



A obra *Naniwa Tenma Matsuri*, de Utagawa Sadahide, retrata a Osaka à beira-mar em uma concorrida festa popular da Era Edo (Acervo da Biblioteca Provincial de Osaka - Nakanoshima)

Osaka tem sido há séculos palco de um próspero intercâmbio de pessoas e mercadorias, o que veio a formar uma nova cultura, moldada pela arrojada mistura dos dois elementos. Localizada às margens de uma baía serena e conectada por um rio a centros políticos de grande importância, como Kyoto e Nara, a cidade é, além disso, entrecruzada por inúmeros caminhos que conduzem para dentro ou para fora, em todas as direções. Como crítico centro de transporte de longa existência, Osaka transformou-se em um lugar para o qual várias comunidades convergem com o fim de conceber conjuntamente os fundamentos de uma nova cultura.

A história de Osaka como ponto de convergência de intercâmbios teve início com o Porto Naniwatsu, estabelecido ao redor do século 5º. Como via de acesso ao mundo, o porto servia de local de partida para missões diplomáticas de então. Dando as boas-vindas a um grande número de visitantes estrangeiros, o florescente porto mercantil teria prosperado como centro de

interação global. Foi nas imediações do Porto de Naniwatsu que se ergueria o Shitennoji — primeiro templo construído pelo Estado no Japão. Quando Osaka entrou em contato com a nova visão de mundo do budismo e gradualmente a abraçou, começavam a tomar forma os fundamentos da cultura singular da cidade.

Muito depois, na Era Edo (1603 – 1868), aquela Osaka, a cidade da interação, daria mais um importante passo na direção do seu destino. Toyotomi Hideyoshi, o senhor feudal que unificara finalmente o Japão no século 16, havia construído o Castelo de Osaka. Contudo, a cidade em torno da fortificação fora destruída na guerra. Em resposta, o xogunato Edo reuniu um grupo de comerciantes e artesãos e os deslocou até Osaka para a construção de uma cidade mercantil dotada de um sistema de vias fluviais. O grande número de pontes construídas na cidade deu origem à expressão “as 808 Pontes de Naniwa”, e as pessoas desfrutavam a paisagem ao longo das margens em passeios de

barco nas quatro estações. Ao mesmo tempo, progresso foi feito no estabelecimento de rotas marítimas para interligar Osaka e diversas regiões do Japão. As rotas não só conectavam Osaka com Edo (atual Tóquio), mas também com Hokkaido e outras áreas distantes, aprimorando o seu papel de centro logístico considerado “a despensa” do país.

Na era moderna, Osaka fez avanços significativos. Com o desenvolvimento de atividades têxteis e de outras formas de indústria artesanal, a cidade se expandiu e a população local cresceu a ponto de ultrapassar a de Tóquio. Tendo se tornado a maior cidade do Japão, Osaka já era uma metrópole do nível de Nova York, Londres, Paris ou outras imensas áreas urbanas do mundo, prosperando extraordinariamente como a “Grandiosa Osaka”. Era a época em que estava em voga a cultura urbana moderna, em particular a arquitetura pomposa da modernidade. Muitos dos opulentos prédios de então ainda adornam a Osaka de hoje, em valioso legado que reflete o crescimento e o

desenvolvimento da cidade no período.

A partir da década de 1930, muitas das vias fluviais que formavam a espinha dorsal de Osaka haviam se deteriorado por causa da precária qualidade da água e da preponderância de modalidades terrestres de transporte. Na década de 1970, porém, medidas foram tomadas para melhorar a qualidade da água dos rios. E, em 2001, esforços foram lançados para reavivar a cidade como Aqua Metropolis Osaka. Nos últimos anos, calçadões e parques construídos ao longo de rios, assim como a iluminação de pontes e a realização de eventos à margem de cursos d’água, criam uma atmosfera estimulante que exalta as características destas áreas da cidade. Aqua Metropolis Osaka revivifica-se com nova narrativa escrita pelas multidões que circulam pela Osaka da atualidade.



Metrópole com legado mercantil

Osaka tem sido há muito tempo uma cidade mercantil, com uma cultura de *konbu* (alga comestível) e produção farmacêutica que foi herdada pela geração atual.

Fotos: Kurihara Osamu



1. Doi diz que pretende proteger e promover a cultura de *konbu*, para passá-la à próxima geração
2. Além da variedade de alta qualidade *ma-konbu* (alga verdadeira), produzida em Hokkaido, a loja Konbu Doi também comercializa diversos produtos próprios, como o concentrado Jubai Dashi, com o qual se prepara um autêntico caldo de *konbu* por simples diluição em água quente.
3. Doi auxilia na coleta de *konbu* (foto: Konbu Doi)
4. Ingredientes cozidos em caldo de *konbu* têm ótimo sabor e um aroma suave (foto: PIXTA)
5. A Konbu Doi fica na rua comercial Karahori Shotengai, de Osaka, onde há muitas lojas com longa história

Projetando para o futuro a cultura de *konbu* de Osaka

Na Era Edo (1603 – 1868), Osaka era um centro de distribuição e comércio tão próspero quanto Edo (atual Tóquio). Tiveram papel fundamental no desenvolvimento da região os navios com destino ao Norte (*kitamae-bune*). Provenientes de Ezo, na região norte (atual Hokkaido), as embarcações transportavam até Osaka mercadorias e produtos típicos de várias partes do país com escalas em portos situados na costa do Mar do Japão e o Mar Interior de Seto.

Uma das mercadorias transportadas era a alga comestível *konbu*, utilizada no preparo do caldo *dashi*, componente básico de inúmeros pratos da cozinha japonesa. De alta qualidade, a alga *konbu* era desembarcada em Osaka, onde a água branda local realçaria o sabor *umami* do caldo *dashi*. A cultura de consumo do caldo preparado especialmente com a alga deu forma às mesas de refeições de Osaka, tanto em restaurantes de alta classe como em moradias comuns.

A Konbu Doi é uma casa especializada em *konbu* que foi

estabelecida em 1903. Com olhar discernidor, Doi Junichi, proprietário de quarta geração do estabelecimento, seleciona alga de alta qualidade que foi cuidadosamente sazoadada. Para tanto, desloca-se pessoalmente até Hokkaido, onde o *konbu* é colhido, em suporte a produtores locais. Ele considera lamentável que a produção esteja em declínio nos últimos anos por falta de trabalhadores jovens, pelo aquecimento global e por conta do desinteresse crescente pela alga comestível à medida que se alteram os hábitos de alimentação no Japão. “Mas uma vez que experimente o sabor autêntico da coisa, a pessoa percebe a necessidade de preservar esta cultura”, ressalta o comerciante. Preparado com esmero, o caldo de *konbu* tem um sabor agradável, refinado, com um *umami* natural que penetra no corpo e na alma. “É a essência da cultura de Osaka, que temos orgulho de compartilhar com todos. Acima de tudo, queremos que o mundo inteiro saiba o quanto é delicioso.”



1. A pesquisadora farmacêutica Yoshikawa Alice diz sentir imensa satisfação ao saber do uso em tratamento de algum medicamento que ela tenha contribuído para desenvolver
2. Balança de boticário (em cima) e contrapesos (embaixo) originais empregados na pesagem de remédios. A figura do contrapeso é ainda hoje o símbolo da empresa
3. Peça publicitária de analgésico e antitérmico no século 19 (do acervo de Shiono Gisaburo Jr., que foi o segundo presidente da distribuidora de medicamentos Shionogi & Co., Ltd.)

Produção farmacêutica com a distinção do título de “o bairro dos remédios”

Não distante de Umeda, no coração de Osaka, o bairro Doshomachi, que hoje concentra prédios comerciais, tem sido uma área muito movimentada desde em torno do século 17, quando suas ruas eram ladeadas de atacadistas de medicamentos. Em determinada época, recaía exclusivamente sobre Doshomachi a responsabilidade de controlar a qualidade e fixar os preços dos remédios no Japão, o que lhe valeu a fama de ponto de convergência de todos os medicamentos no país. Como atualmente um grande número de companhias farmacêuticas tem sua sede ali, a área continua a ser conhecida como “o bairro dos remédios”.

Um destes laboratórios é o Shionogi & Co., Ltd., fundado em 1878. Com avançadas técnicas de produção farmacêutica, projetou-se de Doshomachi para o mercado global. Yoshikawa Alice, pesquisadora do Centro de Pesquisa Farmacêutica Shionogi, dedica-se à descoberta de remédios para o tratamento de infecções virais. Ela está encarregada de pesquisa

que visa verificar a eficácia de medicamentos. Iniciado no estágio inicial de desenvolvimento, o processo prossegue até imediatamente antes do lançamento dos produtos no mercado. “Como é um trabalho que afeta a saúde das pessoas, não nos permitimos ser complacentes”, enfatiza. Desde o início, o lema da empresa tem sido “a busca de precisão na produção de medicamentos seguros”. Yoshikawa mantém vivo o orgulho dos comerciantes de remédios de Osaka do passado, que valorizavam, acima de tudo, a credibilidade e a confiabilidade.

Quanto à pandemia de vírus global, Yoshikawa diz ter sentido um forte desejo de colaborar no combate a doenças do gênero. “Espero que possamos desenvolver um medicamento capaz de aprimorar o sistema imunológico do organismo. Talvez seja possível, assim, ajudar pessoas que apresentem os sintomas e sofram os efeitos colaterais das doenças”, explica Yoshikawa ao falar calorosa e sinceramente dos seus sonhos.

Locais que nutrem a comunicação no estilo Osaka

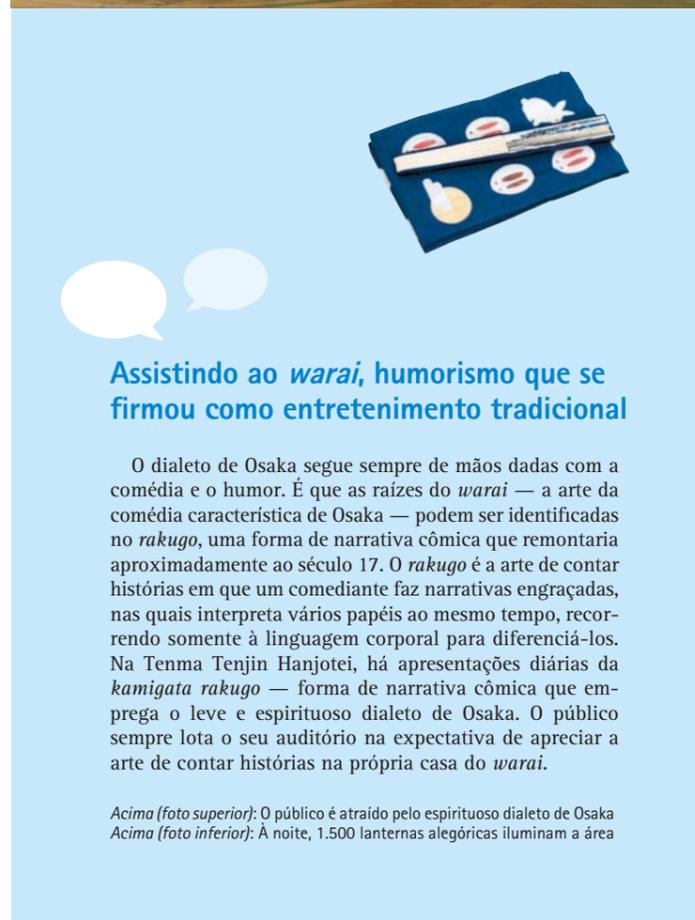
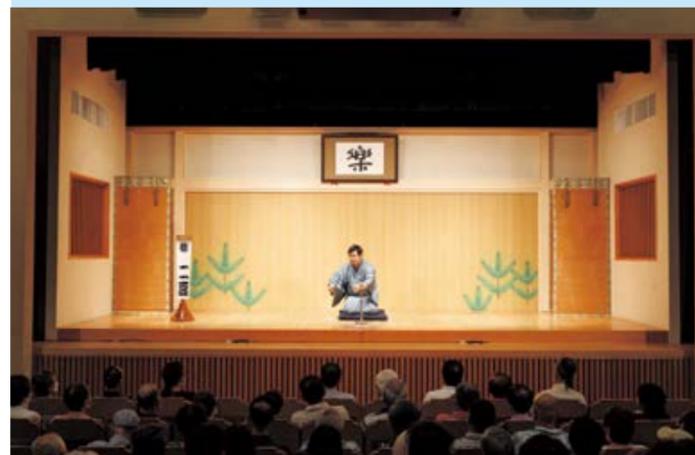
Como cidade que prospera em interação e convívio, Osaka tem inúmeros locais especiais onde as pessoas apreciam se reunir para rir, conversar e compartilhar interesses comuns.

Fotos: Kurihara Osamu, PIXTA

Fórum de discussões fácil de participar

O Hyper Engawa é um evento de conversa que já foi realizado mais de 300 vezes desde 2019, sempre em Nakatsu — área ao norte de Umeda, no coração de Osaka, que ainda retém uma atmosfera de cidade baixa. O termo “engawa” designa o espaço em forma de varanda que interliga o exterior e o interior em moradias japonesas tradicionais. A denominação foi dada ao evento para expressar a ideia de que os transeuntes são bem-vindos a participar. Tópicos variam de assuntos econômicos locais a música. Qualquer um é livre para participar e interagir com os demais presentes. É um lugar especial que aproxima as pessoas.

Abaixo (foto superior): É realizado em espaço aberto no semissubsolo de um edifício
Abaixo (foto inferior): Participantes discutem o desenvolvimento urbano de Osaka (fotos: Hyper Engawa)



Assistindo ao warai, humorismo que se firmou como entretenimento tradicional

O dialeto de Osaka segue sempre de mãos dadas com a comédia e o humor. É que as raízes do warai — a arte da comédia característica de Osaka — podem ser identificadas no rakugo, uma forma de narrativa cômica que remontaria aproximadamente ao século 17. O rakugo é a arte de contar histórias em que um comediante faz narrativas engraçadas, nas quais interpreta vários papéis ao mesmo tempo, recorrendo somente à linguagem corporal para diferenciá-los. Na Tenma Tenjin Hanjotei, há apresentações diárias da kamigata rakugo — forma de narrativa cômica que emprega o leve e espirituoso dialeto de Osaka. O público sempre lota o seu auditório na expectativa de apreciar a arte de contar histórias na própria casa do warai.

Acima (foto superior): O público é atraído pelo espirituoso dialeto de Osaka
Acima (foto inferior): A noite, 1.500 lanternas alegóricas iluminam a área



Jogos de tabuleiro em clube tradicional

No passado, havia na região central de Osaka inúmeros clubes kaisho — literalmente “locais de encontro” —, onde se reuniam aficionados de tradicionais jogos de tabuleiro, como o go e o shogi. Os clubes de shogi locais estiveram repletos de energia e entusiasmo por algum tempo com o sucesso do legendário mestre do shogi Sakata Sankichi (1870 – 1946), que atribuiu a si próprio o título de Meijin de Kansai — Meijin é o mais prestigiado título do shogi profissional e Kansai é a região centro-sul da Ilha de Honshu, a maior do Japão. Em anos recentes, o número de clubes diminuiu muito, mas o Osaka Club, estabelecimento exclusivo para sócios, ainda atrai pessoas de interesses afins que jogam shogi com paixão inabalável. Enfrentam-se agora no shogi executivos que antes eram atuantes no distrito comercial da cidade.

Abaixo (foto superior): Entusiastas do shogi reúnem-se para desfrutar embates de jogos de tabuleiro (foto: Osaka Club)
Abaixo (foto inferior): A arquitetura do Osaka Club reflete o glorioso período de transformação da cidade em metrópole superior a Tóquio



Espaços relaxantes onde dá vontade de ficar mais tempo

A província de Osaka tem o maior número de cafés do Japão. Historicamente, atribuiu-se a grande quantidade à introdução de grãos de café pelo porto mercantil de Kobe, cidade próxima. Deve-se também, no entanto, à típica preferência de Osaka por estabelecimentos independentes, em vez de redes de cafeterias. Com extenso cardápio, o Café Sunshine atrai um grande número de fregueses regulares que frequentam o estabelecimento não apenas para desfrutar a bebida nas horas livres, mas também para a refeição matinal e o almoço. A atmosfera aconchegante das casas do gênero faz com que seja fácil se perder em longas conversas ou se abrir para pessoas nunca vistas antes. As cafeterias se tornaram um popular local de encontro para quem quer conversar em ambiente relaxante.

Acima (foto superior): Os tons suavizantes do interior e a meia-luz criam uma atmosfera relaxante
Acima (foto central): O visual retrô do café faz sucesso até mesmo entre jovens
Acima (foto inferior): Macias e fofas, as panquecas assadas à mão são um dos itens mais pedidos do cardápio



Esq.: "Panorama da 5ª Exibição da Indústria Nacional" (acervo do Museu Municipal de História de Amagasaki)
No alto da pág. seguinte, à esq.: A Exposição Mundial de 1970 em Osaka, Japão, que durou 183 dias, foi a primeira do gênero realizada na Ásia, com a participação de 77 países. O Pavilhão da Expo 70, destaque da mostra, no Parque Comemorativo da Expo, ilustra o entusiasmo de então. É necessário solicitar com antecedência acesso à área da Torre do Sol, que foi projetada por Okamoto Taro (esq.) (Foto: Governo da província de Osaka)
No alto da pág. seguinte, à dir.: Expository, complexo de atrações interativas multiplex dentro do Parque Comemorativo da Expo 70 (foto: PIXTA)



Cidade que evolui como sede de exposições

Desde o século 19, Osaka tem sido sede de uma variedade de grandes exposições, cada uma servindo para o progresso das atividades econômicas e da cultura da cidade.

Área florescente de Osaka cresceu com as mostras

Começou em 1903, com a 5ª Exibição da Indústria Nacional, a história da Shinsekai, movimentada área da região sul de Osaka que vive repleta de frequentadores. Para promover a indústria, a exposição exibiu as mais recentes tecnologias do Japão e do exterior, apresentando uma torre de observação equipada com elevador — algo incomum para a época — e shows de iluminação à noite. As atrações despertaram tanto interesse que o total estimado de visitantes passou de 4,5 milhões. Após o encerramento da mostra, o local foi usado para a construção do atual Tennoji Park, assim como do Luna Park, parque de diversões onde ficava

a Torre Tsutenkaku, renomado marco de Osaka. Embora o Luna Park tenha fechado apenas dez anos depois, a região se transformou desde então em uma área de entretenimento com inúmeros estabelecimentos de diversão. Permanece viva nos dias de hoje a mesma atmosfera vibrante que predominava na área por ocasião da primeira exposição local.

Nascimento de símbolo da cidade e expansão da rede de transporte

Em 1925, em celebração à expansão do seu perímetro urbano, a cidade foi sede da Exposição Comemorativa da Grandiosa Osaka; e, em 1948, da Grande Exibição de

Reconstrução, que celebrou a recuperação após a 2ª Guerra Mundial. Particularmente forte, porém, foi o impacto resultante de Osaka ter sido sede da primeira exposição internacional do Japão, Exposição Mundial de 1970.

Com o tema "Progresso e Harmonia para a Humanidade", a mostra internacional foi realizada nas Colinas Senri, cerca de 13 quilômetros ao norte do centro da cidade de Osaka. Mais de 64 milhões de pessoas visitaram os diversos pavilhões da exposição. Após o encerramento da Exposição Mundial de 1970 em Osaka o amplo local foi transformado no Parque Comemorativo da Expo 70. Construída como um dos pavilhões temáticos da exposição, a Torre do Sol foi mantida intacta. Além disso, foi construído no parque o Museu Nacional de Etnologia, que exhibe folclore e antropologia cultural do Japão e de várias partes do mundo. Mais recentemente também foram construídos ali um grande complexo de atrações interativas multiplex e um shopping center, que vêm renovando a popularidade da área.

Com a realização das grandes exposições, a rede de transporte da cidade foi ampliada. Um exemplo foi a criação da Companhia Ferroviária Kita-Osaka Kyuko. Dia após dia,

os trens da empresa transportaram o público do centro de Osaka ao local da Expo, nas Colinas Senri. Encerrada a mostra, as composições continuaram a ser parte integrante da vida diária dos moradores da grande área residencial de Senri New Town.

Construindo uma cidade para o futuro — Expo 2025 Osaka, Kansai, Japão

Agora, com a aproximação da Expo 2025 Osaka, Kansai, Japão, largas vias públicas são construídas na região da mostra; linhas de metrô são ampliadas; novas estações de metrô, abertas; e grandes estações são reformadas. O local da Expo 2025 será a ilha artificial Yumeshima, na Baía de Osaka. A escolha do local visa valorizar a área à beira-mar, evocando Osaka como Cidade das Águas do Japão.

Como sede de grandes exposições, Osaka está em constante evolução. A Expo 2025 fará da cidade um lugar ainda mais atraente tanto para a população local como para o público visitante.



Esq.: Em cartão-postal, o Luna Park e a Torre Tsutenkaku original, que seria destruída por fogo na guerra (acervo do Museu do Cartão-Postal)
Dir.: Ruas da Shinsekai, tendo ao centro a Torre Tsutenkaku, reerguida em 1956 (foto: PIXTA)
Embaixo na pág. seguinte, à esq.: Os trens da Companhia Ferroviária Kita-Osaka Kyuko são essenciais na vida diária dos moradores da Senri New Town (foto: PIXTA)
Embaixo na pág. seguinte, à dir.: Concepção artística da ilha artificial Yumeshima, onde será realizada a Expo 2025 Osaka, Kansai, Japão (foto: Associação Japonesa da Exposição Mundial de 2025)



Refeições ligeiras ao estilo Osaka que aproximam as pessoas

Okonomiyaki, takoyaki e kushikatsu

Fotos: Kurihara Osamu



Pág. anterior: O Okonomiyaki (à frente), o negiyaki (no meio) e o ikayaki (à dir.) são preparados na chapa, diante do cliente. À dir.: A massa e os demais ingredientes são misturados e dispostos na chapa, em forma arredondada, como uma panqueca (esq.). Uma vez preparado o quitute cuidadosamente, é a vez do molho e de outras coberturas (dir.)
Abaixo: No Ajinoya, que funciona há mais de 50 anos, a área do balcão está sempre animada, com clientes regulares que conversam com a proprietária, Sorayama Katsuko.



Além de importante entreposto de alimentos de todas as procedências, Osaka já foi um próspero centro de produção, por ser banhada pelas águas da Baía de Osaka, com abundantes frutos do mar, e por estar situada na divisa da Planície de Kawachi, com suas colheitas agrícolas. À medida que a cidade se transformava em grande centro econômico, a sua cultura culinária viria a florescer com a difusão de casas de pasto onde negociantes se congregavam e socializavam. Outro fator de destaque foi a ascensão da cerimônia do chá. Com a consolidação do status de Osaka como “capital da culinária”, a tendência era de que pratos preferidos pelo cidadão comum, como *takoyaki* e *okonomiyaki*, viessem a lhe valer a reputação mundial desfrutada na atualidade.

A população de Osaka é fortemente inclinada a valorizar o racionalismo econômico. Além de ser apetitosa, a comida também precisa ter preço acessível. Quem é tão avesso à inutilidade e ao desperdício aprecia acima de tudo a conveniência imediata. E o que poderia satisfazer todas estas exigências? Refeições ligeiras no estilo Osaka.



Okonomiyaki — mais saboroso quando recém-tirado da chapa

Servido com molho agridoce, o *okonomiyaki* é um aglomerado de vários elementos, como carne ou frutos do mar, massa de farinha de trigo com caldo *dashi* e uma generosa quantidade de repolho picado. A mistura é frita, então, na chapa para compor porções achatadas, em forma



No alto: A massa é disposta em uma chapa especial, com várias fileiras de fôrmas redondas, e virada repetidas vezes no preparo dos bolinhos do *takoyaki*.
Acima: Molho e maionese, entre outras coberturas, completam o prato.
À dir.: Os bolinhos do *takoyaki* adquirem sabor especial ao ser consumidos enquanto se anda ao ar livre.
Cortesia: Takoya Dotonbori KUKURU



Esq.: Espetinhos de *kushikatsu* são mergulhados em óleo na fritadeira até que o panado adquira cor.
Acima: Diversas variações são apreciadas, como ovo de codorna, salsicha ou camarão-gigante.
Dir.: O molho à mesa realça o sabor dos petiscos.
Embaixo, à esq.: Clientes no balcão recebem espetinhos de *kushikatsu* recém-fritos à sua frente.
Abaixo, à dir.: Fachada de restaurante de *kushikatsu* distintamente original.
(Cortesia: Kushikatsu Daruma)



de panqueca. Uma teoria predominante, não totalmente comprovada, diz que inicialmente a iguaria era vendida em barraquinhas de rua na Região de Kansai por volta do período da 2ª Guerra Mundial. Feita com ingredientes favoritos que estejam à mão, é muito apreciada no lar e em numerosas lanchonetes ou casas comerciais da cidade especializadas no prato. O *okonomiyaki* é uma iguaria de frequente consumo no dia a dia de Osaka.

Quem deseja degustar o sabor autêntico na própria origem deve se dirigir a uma lanchonete de *okonomiyaki*, onde, preparado diante do freguês, o prato pode ser consumido ainda quente, recém-tirado chapa. Entre as variações da iguaria disponíveis estão o *negiyaki*, com amplas quantidades de cebolinha, em vez de repolho, e o *ikayaki*, em que lula misturada na massa é cozida entre chapas. A experiência mais autêntica é reunir-se ao redor da chapa com companheiros de refeição e deixar derreter na boca o molho ricamente condimentado.

 **Takoyaki — delícia para curtir na rua**

O *takoyaki* é mais um exemplo de refeição ligeira típica de Osaka. Contendo grossos pedaços de polvo, é preparado em forma de bolinho, com o mesmo tipo de massa de farinha de trigo do *okonomiyaki*. Hoje em dia, turistas ainda podem ver os apetitosos bolinhos à venda diante de lojas em distritos comerciais, do mesmo modo que prevalecia quando do surgimento inicial dos *takoyaki*. Diante da cativante cena de mãos experientes preparando os bolinhos à perfeição, com seu atraente aroma no ar, é difícil resistir à tentação de provar. Como a iguaria é ideal para degustar caminhando, veem-se com frequência nas ruas de Osaka pedestres que sopram os bolinhos do tamanho certo para abocanhar, recém-saídos da chapa, antes de encher as bochechas ao levá-los à boca.

 **Kushikatsu — espetinhos com petiscos para comer ombro a ombro no balcão**

Nenhuma lista de refeições ligeiras de Osaka estaria completa sem o *kushikatsu*. Trata-se de nacos de vários petiscos do tamanho certo para levar à boca que são recobertos com massa de farinha de trigo e farinha de rosca, dispostos em espetinhos e fritos por imersão em óleo. Além de carne, peixe, frutos do mar e legumes, amplas variações são encontradas, incluindo queijo e ovos. Come-se o *kushikatsu* recém-frito, passando os espetinhos no molho de um recipiente.

Inicialmente o *kushikatsu* era apreciado em barraquinhas lotadas de fregueses, todos em pé, com pouco espaço entre si. Surgiu, assim, a etiqueta de não passar mais de uma vez os espetinhos no molho compartilhado para evitar contaminação. Embora ultimamente alguns restaurantes

de *kushikatsu* sirvam o prato à mesa, o modo preferido é saboreá-lo, mais à vontade, no balcão. Tendo-se a devida consideração por fregueses sentados próximos, é agradável deliciar-se com os espetinhos fritos enquanto se leva um bate-papo para sentir-se verdadeiramente em casa em Osaka.

Rápidas, de preço acessível e apetitosas, as convenientes refeições ligeiras de Osaka têm o poder de aproximar pessoas desconhecidas. O *okonomiyaki*, o *takoyaki* e o *kushikatsu* proporcionam a oportunidade de pleno convívio com o charme de Osaka e de suas ruas movimentadas.



Andando

pelas ruas

27

Cidade mercantil aberta para o mundo



Sakai

Tendo prosperado como centro de comércio com o mundo exterior, Sakai se tornou uma cidade autônoma no século 16. A rica cultura e o espírito empreendedor continuam a caracterizar a cidade na atualidade.

Fotos: Kurihara Osamu, Aflo, PIXTA



1. Antigo Farol de Sakai, no antigo porto de Sakai
2. O Santuário Hochigai, ao qual se atribuem poderes sobre os pontos cardeais, é frequentado por fiéis que fazem votos de segurança em viagens e êxito em mudanças de moradia
3. O Túmulo do Imperador Nintoku (Daisenryō Kofun) é um dos mais notáveis sepulcros das Tumbas de Mozu (foto: Prefeitura de Sakai)
4. O amuleto do Santuário Hochigai para viagens seguras é usado por pessoas que adoram viajar



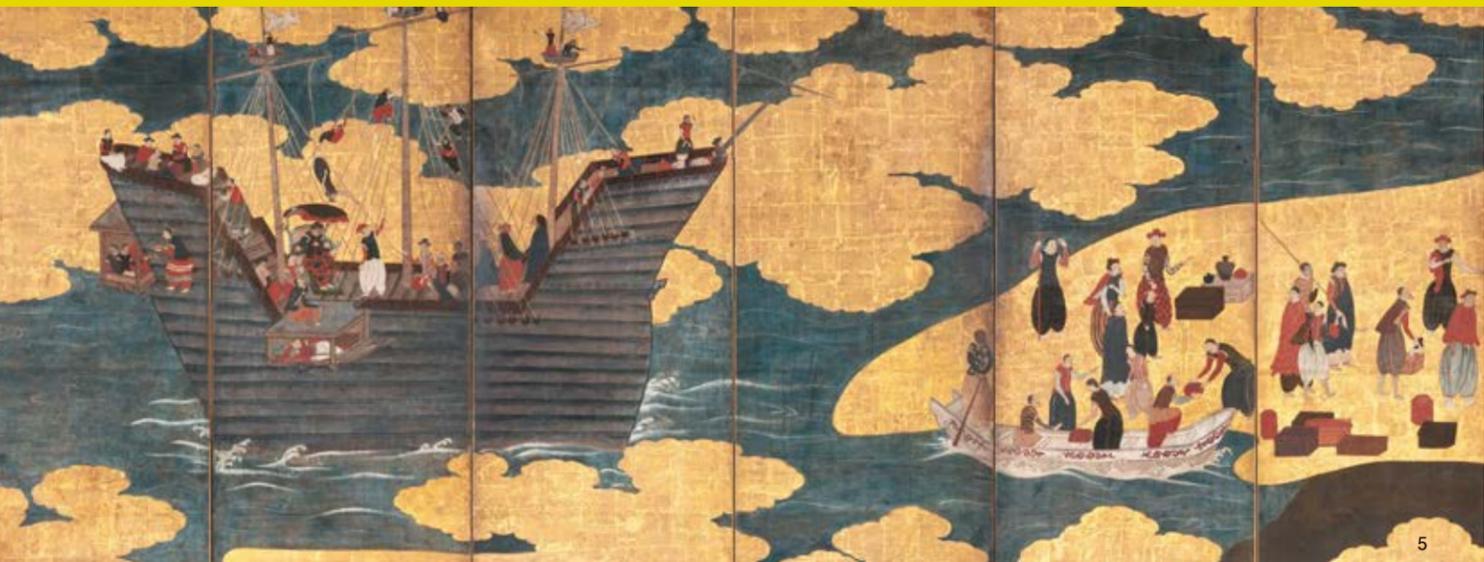
Distante cerca de 30 minutos de trem da Estação Shin-Osaka, Sakai é a segunda cidade mais populosa da província de Osaka, ficando atrás somente da própria capital. Como uma das principais cidades industriais na Região de Kinki, com avançadas unidades fabris que dominam a paisagem à beira-mar, Sakai ostenta uma longa história de riqueza cultural fomentada pelo comércio exterior.

O nome Sakai ("limite", em japonês) deriva da localização da cidade, na divisa de Settsu e Izumi — duas antigas províncias administrativas da região.

O Santuário Hochigai, por estar situado neste limite,

assim como na divisa de Kawachi, é venerado como espaço sagrado desvinculado de qualquer das três antigas províncias e sem ponto cardinal fixo.

Ao sul de Sakai estão as Tumbas de Mozu, declaradas Patrimônio Histórico da Humanidade, que consistem em 44 sepulcros construídos entre o final do século 4º e o início do século 6º. Um deles é o Túmulo do Imperador Nintoku (Daisenryō Kofun), com 486 metros de comprimento — um dos maiores monumentos fúnebres do mundo. Esta região foi um estratégico centro de transporte na estrada que levava à capital situada a leste, que era percorrida por



5

5. O biombo Nanban Byobu retrata a intensa movimentação neste centro de intercâmbio internacional (foto: Museu Municipal de Sakai)
6. Viagem no tempo à Sakai do século 16 em instalação de realidade virtual da Sakai Plaza of Rikyu and Akiko (foto: Sakai Plaza of Rikyu and Akiko)



6



7

muitos emissários de países estrangeiros. A majestosa visão das tumbas teria servido de expressiva demonstração de poder do Estado-nação.

Por volta do século 15, Sakai se tornou um porto mercantil para navios da China. Embarcações portuguesas e espanholas também chegariam no século 16. A cidade se transformou em um movimentado centro internacional repleto de visitantes de terras estrangeiras. Negociantes que faziam fortuna no comércio governavam a cidade, e Sakai prosperou como cidade autônoma, cheia de vitalidade e espírito livre. Este passado fica evidente em pinturas e diversas gravuras da época. O centro turístico-cultural Sakai Plaza of Rikyu and Akiko apresenta a história e a cultura da cidade por meio de uma experiência em realidade virtual



9

7. A cutelaria Sakai é produzida por habilidosos ferreiros da cidade que preservam técnicas mundialmente conceituadas (foto: Sakai Film Office)
8. Tour do Japão — disputada corrida de ciclismo de estrada
9. Produtos da empresa Shimano, com matriz em Sakai. A fabricante detém a maior fatia do mercado de câmbio e sistema de freio de bicicletas esportivas (fotos: SHIMANO SALES CORPORATION)



8



10

10. Sen no Rikyu — mestre que lançou as bases da cerimônia do chá *chanoyu*, do Japão (foto: Museu Municipal de Sakai)



11



12



13

11. Parfait de chá verde em pó (*matcha*) servido na loja Tea Tsuboichi, que tem mais de 175 anos de história
12, 13. Kojimaya, histórica confeitaria japonesa estabelecida na Era Edo (1603 – 1868). Com refinada doçura e interessante consistência, o *keshi mochi*, servido na loja, traz uma generosa cobertura de aromáticas sementes de papoula

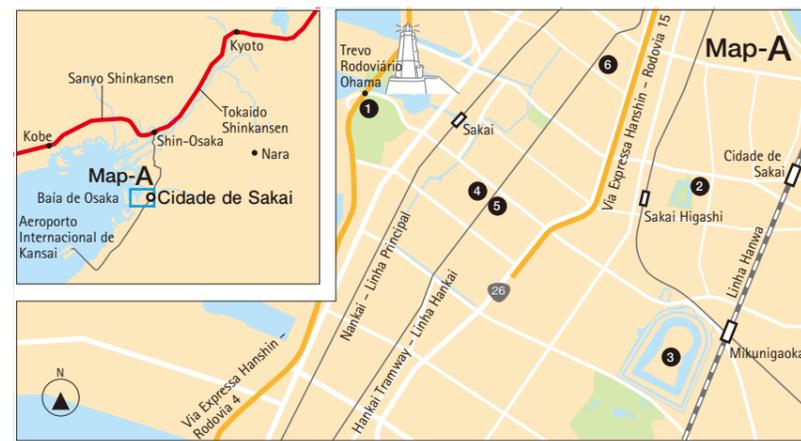
que possibilita aos turistas visualizar a cidade e o cotidiano do modo como teria sido vivenciado naquela época.

O comércio exterior também levaria à fabricação de mosquetes na cidade, com um número crescente de artesãos qualificados na produção e no beneficiamento do ferro. Transmitidas aos dias atuais, as técnicas são vistas na produção da cutelaria Sakai — facas de cozinha de alta qualidade apreciadas por grandes chefs. Além disso, técnicas de metalurgia têm sido utilizadas em novas atividades, como na fabricação de peças de bicicleta altamente conceituadas pelo mundo afora. Sakai também tem ganhado renome nos últimos anos como sede da corrida internacional de ciclismo de estrada Tour do Japão.

A expansão do comércio traria igualmente consigo um

florescimento da cultura. Sen no Rikyu, o mestre que lançou as bases da cerimônia do chá, de classe mundial, do Japão, também era uma figura atuante na Sakai do século 16. A cultura da cerimônia do chá *chanoyu* difundiu-se por influência dele, e a cidade ainda é pontilhada de inúmeras lojas históricas que vendem doces servidos na cerimônia do chá do Japão. Sakai é um belo lugar para passeios pelas ruas, aproveitando para provar doces especiais pelos quais a cidade é conhecida.

Banhada por águas do oceano que a interligam com o resto do mundo, a cidade conquistou o desenvolvimento atual por acolher inúmeras culturas distintas. Vale a pena conhecer, de primeira mão, o extraordinário espírito empreendedor de Sakai.



Mapa da Região de Sakai

- 1 Antigo Farol de Sakai
- 2 Santuário Hochigai
- 3 Túmulo do Imperador Nintoku (Daisenryō Kofun)
- 4 Sakai Plaza of Rikyu and Akiko
- 5 Kojimaya
- 6 Casa de chá Tea Tsuboichi

•Acesso
Viagem de 30 minutos entre a Estação Shin-Osaka e a Estação de Sakai pela Linha Midosuji, da Osaka Metro, ou pela Linha Nankai.

•Informações
Site oficial do Centro de Convenções e Turismo de Sakai
<https://www.sakai-tcb.or.jp/en/>



De confecção tradicional,
macias e felpudas

Toalhas Senshu



1



2



3



4

1. Toalhas Senshu, macias e absorventes (foto: Associação das Fabricantes de Toalhas de Osaka)
2. Feita de camadas de gaze, a toalha é leve, macia e suave à pele do bebê (foto: Shinto Towel Co., Ltd.)
3. Técnica de fibras soltas para suavização das cores *sukashi-ori* (foto: Kosugizen Co., Ltd.)
4. A tecelagem em trama de pelo, entre duas camadas de gaze, produz toalhas espessas que são, ao mesmo tempo, leves e macias (foto: Shinto Towel Co., Ltd.)

A fabricação de toalhas no Japão foi iniciada em 1887 em Senshu — área da região sul de Osaka que viria a dar nome aos artigos produzidos localmente. As toalhas de alta qualidade, de grande procura, para uso cotidiano, correspondem hoje a cerca de 40% do mercado no Japão.

A alta qualidade das toalhas Senshu é atribuída ao seu tradicional processo pós-tecelagem (*atozarashi*). Goma e óleos das fibras de algodão são removidos em processo de lavagem e branqueamento a que são submetidas as toalhas após a tecelagem. Água límpida das montanhas Izumi é usada na cuidadosa remoção de impurezas para a produção de toalhas macias, felpudas, com o excelente poder absorvente do algodão.

Nos últimos anos, as toalhas Senshu seguem evoluindo, com novos e exclusivos designs, materiais e finalidades. Um exemplo é a técnica *sukashi-ori*, de tecelagem com aberturas, que proporciona uma aparência de suavização discreta à padronagem de fibras coloridas comprimidas entre fibras brancas. Outro exemplo é o tecido gaze em camadas, que produz uma toalha leve, de rápida secagem. O dia a dia é simplesmente mais alegre e divertido quando temos à disposição uma variedade de toalhas belas e úteis.

Ideais para uso cotidiano ou como presente, as toalhas Senshu são, sem dúvida, uma experiência inigualável de conforto no lar.

