

niponica

Descobrimos o
Japão

にほにか

nº 39



• Destaque •

Festa para os olhos e o paladar

• Destaque •

Festa para os olhos e o paladar

No Japão, a celebração de momentos importantes e a mudança das estações são em geral enaltecidas com comida de várias cores, preparada com refinados ingredientes e excepcional estética

contents

- 04 Comida e celebrações nas estações
- 08 Grande ocasiões merecem pratos especiais
- 10 Rigor nos detalhes
- 12 Arroz em cores de celebração
- 14 Jornada virtual
Iguarias tipicamente regionais
- 16 Andando pelas ruas
Karatsu
- 20 Artigos de souvenir
Confeitos *higashi*

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.

nº39 R-080525

Publicação do Ministério dos Negócios Estrangeiros do Japão
Produção de Heibonsha Limited
© Heibonsha Ltd., Publishers



Nos três primeiros dias do novo ano, familiares confraternizam em torno da *osechi-ryori*, uma seleção de diferentes iguarias consideradas de bom augúrio, como o *tazukuri* — peixe miúdo, frito em molho agri-doce, que simboliza colheita abundante — ou ovas de arenque, que representam votos de prosperidade para as novas gerações. Outro prato essencial nas celebrações de Ano-Novo é o *zoni* — sopa de mochi com vários ingredientes servida quente (*foto abaixo*).

Ano-Novo



Comida e celebrações nas estações

Calendário gourmet com sabores sazonais

Fotos: PIXTA, Aflo



Setsubun

Por volta de 3 de fevereiro, os japoneses celebram a mudança de estações com a cerimônia *mamemaki*, em que grãos de soja são espalhados para afugentar maus espíritos. Também se assinala o dia comendo enrolados de sushi longos *ehomaki*, recheados de peixe, frutos do mar ou outros ingredientes. Afirma-se que comer em silêncio, voltado para o ponto cardeal auspicioso do ano, garante a manutenção da boa sorte



Hanami

A primavera atinge o seu auge no Japão com a chegada das flores de cerejeira em abril. Dizem que o costume popular de desfrutar comes e bebes, em divertido piquenique sob frondosas cerejeiras em flor, teria surgido ao redor do século 18, com o compartilhamento recíproco de lanches de *hanami* — marmitinhas *bento* cheias de arroz e uma variedade de quitutes



Momo no Sekku

Em 3 de março, bonecas *hina-ningyo* e flores de pessegueiro adornam os ambientes, com votos de crescimento saudável e felicidade para as meninas. Os pratos à mesa contribuem para o clima festivo do Dia das Meninas: *chirashi-zushi* — arroz de sushi condimentado com cobertura de ingredientes em cores primaveris —; *hamaguri no osuimono* — sopa de mariscos de caldo transparente, em que conchas unidas simbolizam boa sorte —; e *sakura mochi* — uma delícia enrolada com folhas de cerejeira



Tango no Sekku

É celebrado em 5 de maio, com votos de que os meninos cresçam saudáveis. Tradicionalmente são hasteadas em mastros grandes flâmulas no formato de carpa e exibidos elmos samurais, representando proteção para as crianças. Neste dia, são servidos bolinhos de arroz *kashiwa mochi* envoltos em folhas de carvalho — por não perder folhas até o surgimento de novas, o carvalho simboliza votos de prosperidade a descendentes — e arroz glutinoso envolto em folhas de bambu (*chimaki*) — há muito tempo considerado capaz de afugentar maus espíritos

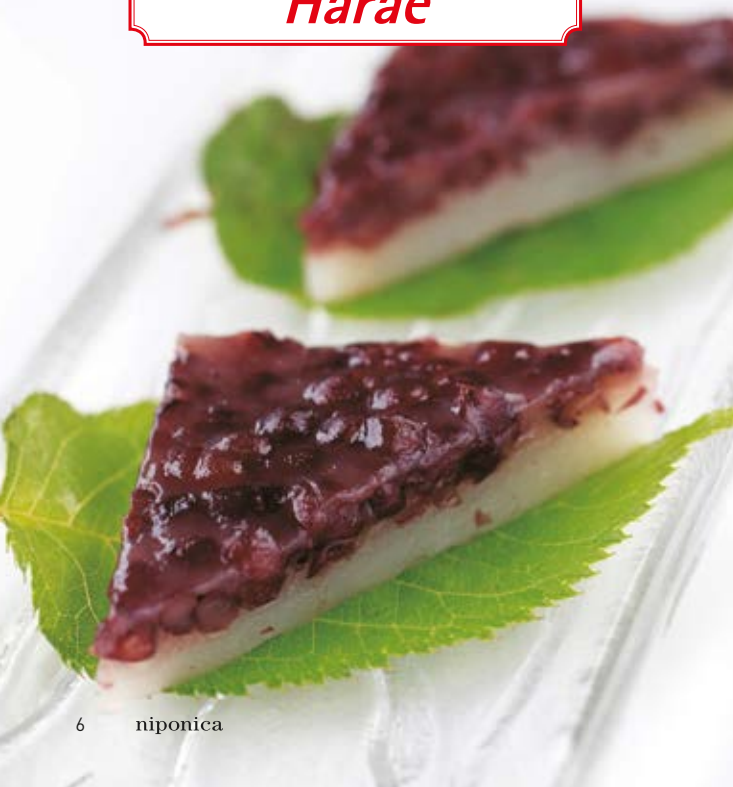


Tsukimi



De meados de setembro ao início de outubro as pessoas decoram a casa com eulálias e admiram a lua cheia para celebrar a chegada do outono. Bolinhos feitos à semelhança da Lua (*tsukimi dango*) são dispostos como oferta às divindades antes do seu compartilhamento entre familiares e amigos

Nagoshi no Harae



Em 30 de junho, o público vai a santuários em Kyoto ou outras áreas para o ritual de purificação de verão. Passa então pelo *chinowa* — um grande anel de capim-sapê — para remoção de impurezas acumuladas nos últimos seis meses, com votos de saúde e segurança no semestre seguinte. No mesmo dia, tortas de farinha de arroz ou de trigo *minazuki* brancas são servidas em formato triangular para lembrar lascas de gelo, como modo de aliviar a sensação de calor do verão. A cobertura é de feijões-azuki, que teriam o poder de afugentar maus espíritos e demônios

Shichi Go San

O *Shichi Go San*, em 15 de novembro, celebra as importantes etapas em que as crianças completam 3 (*san*), 5 (*go*) e 7 (*shichi*) anos de idade, com votos de contínuo crescimento saudável. Seguindo-se a uma ida ao santuário, as crianças recebem *chitose-ame* (literalmente 'bala de mil anos') — guloseima tradicional que simboliza aspirações de boa saúde e longevidade





Grande ocasiões merecem pratos especiais

No modo japonês de celebrar, as melhores aspirações são expressas por pratos especiais ao compartilhar a alegria dos mais importantes momentos da vida

Fotos: Kurihara Osamu

No Japão, as pessoas se reúnem à mesa com parentes e amigos próximos para assinalar marcos importante da vida e a transição das quatro estações. O local dos comes e bebe é, em geral, especial em ocasiões particularmente festivas — por exemplo, comemorações de *Shichi Go San*, que marcam o terceiro, o quinto e o sétimo anos da vida da criança; formaturas; casamentos; celebrações de longevidade.

Para o chef responsável, a apresentação dos pratos de celebração é tarefa muito importante. “Em refeições de celebração, é essencial aderir aos costumes tradicionais”, assegura Kano Tetsuro, principal chef de um restaurante tradicional situado no jardim japonês de um estabelecimento cerimonial de Tóquio que é palco de inúmeros casamentos e diversos banquetes comemorativos.

Ingredientes promissores são vitais nestas refeições. Pargo — *tai*, em japonês — enseja um trocadilho com a palavra *medetai* (auspicioso), que significa “parabéns”. Além disso, por ser vermelho e branco — cores da sorte no Japão —, o peixe é altamente valorizado em encontros de celebração. O estilo *okashiratsuki*, em que o peixe é servido inteiro, da cabeça à

cauda, evoca a ideia de “completar as coisas do princípio ao fim”. Camarões são considerados símbolos de longevidade porque os seus longos bigodes e o dorso curvo se assemelham aos de idosos. Há muito tempo a alga *kombu* tem sido consumida em ocasiões de júbilo e para pedir prosperidade familiar — a palavra japonesa permite fazer trocadilho com o termo *yorokobu* (“alegrar-se”).

Significados também são expressos pelo modo de apresentação dos alimentos. Os utensílios de mesa exibem formas e padronagens de animais e plantas de sorte, com ênfase ao vermelho e branco na apresentação dos pratos. Detalhes em ouro acrescentam a alguns pratos um toque de elegância deslumbrante.

Kano destaca: “E, é claro, usamos ingredientes de cada estação. Afinal, saborear as dádivas da estação estimula o compartilhamento da alegria de se reunir naquele exato momento.”

Toques festivos presentes em cada prato são uma singela expressão de hospitalidade do chef. Trata-se de pratos que incorporam a delicada estética japonesa, atribuindo à alimentação uma valiosa mensagem para o espírito.



1. Atum, vieira-do-japão e *sashimi* de alfonsim em prato no formato de grou
2. Recipiente em formato de flor de cerejeira, com *tofu* feito de grãos verdes de soja, planta montesa de primavera *urui* (*Hosta montana*) e ouro em folha
3. Caldo servido em tigela envernizada com figura de fênix no interior da tampa. Pasta de camarão misturada com clara de ovo acompanha planta montesa de primavera *kogomi* em caldo *dashi* cuidadosamente extraído de alga *kombu* e flocos de bonito
4. Picadinho de pargo — *tai*, em japonês —, brotos de bambu, ruibarbo-do-pântano e várias plantas de primavera, em arranjo de ingredientes cozidos um a um
5. Rosbife com molho cítrico *ponzu* e nabo *daikon* ralado
6. Pargo (*tai*) com arroz e legumes cozidos em panela de barro — *donabe taki gohan*. O chef desossa cuidadosamente o peixe à mesa e o mistura com o arroz



Foto maior: Sala exclusiva no Kochu-an, restaurante do Happeen Garden — estabelecimento cerimonial em que se realiza uma variedade de recepções (foto: Happeen)
Foto menor: Kano Tetsuro, principal chef do Kochu-an



Rigor nos detalhes

Utensílios de mesa e ornamentação imbuídos de votos encorajadores e de significados especiais dão à mesa um ar particularmente festivo e vibrante, a ponto de realçar o sabor da comida

Fotos: PIXTA



Jubako

Marmitinhas encaixáveis, com tampa, são usadas tradicionalmente no Japão para acondicionar e servir comida. Sobrepostas, simbolizam acumulação de boa sorte. Com comida *osechi*, de Ano-Novo, na contemplação de flores de cerejeira ou em outras refeições especiais, as *jubako* deixam o ambiente repleto de espírito festivo (foto: Fujina Ware, padronagem de gramíneas de outono em esmalte vitrificado — Colbase)

Pauzinhos de celebração

Os pauzinhos de dois lados (*ryokuchibashi*) são usados em ocasiões festivas, como de Ano-Novo e casamento. Feitos de salgueiro — madeira que promete afugentar maus espíritos — estes pauzinhos são afilados nas extremidades para simbolizar o compartilhamento da refeição entre seres humanos e divindades



Ozara e kozara

Uma variedade de pratos em cores vibrantes e formas singulares produz um notável efeito na mesa festiva. Pratos grandes, chamados *ozara*, com padronagens positivas, em cores vivas, são usados para servir peixes inteiros, *sashimi* e *chirashi-zushi* (ver a pág. 5). Porções retiradas dos *ozara* são servidas em pequenos pratos individuais, chamados *kozara*, que em geral têm o formato de pinheiro, tartaruga, leque e outras figuras de bom augúrio (fotos: *ozara* [prato grande], com flores de cerejeira e águia — Colbase; *kozara* [pratos pequenos] — Tachikichi)



Utensílios para banquetes

Muito dos utensílios de mesa para festejos, eventos sazonais e outras celebrações são objetos de laca, que por sua durabilidade simboliza sorte. O conjunto de utensílios laqueados acima é usado no ritual *Okuizome* — celebrado no 100º dia a contar do nascimento da criança com a simulação da sua primeira refeição. Compõe-se de tigela de arroz *meshi-wan*, tigela de sopa *shiru-wan*, prato raso *hirazara* e prato fundo *fukazara*

Mizuhiki

Cordão ornamental dourado e prateado feito com rígido papel *washi* para fechar envelopes cerimoniais ou amarrar presentes. Enlaçado na forma de promissores grous, serve para decorar a mesa em celebrações

Tosoki

Recipientes usados, no Ano-Novo, para servir *toso* (saquê medicinal), com votos de boa saúde e longevidade. O aparelho inclui um bule de saquê *choshi*, com bico, e um conjunto de três xícaras de saquê de vários tamanhos (*mit-sugumi sakazuki*). As pessoas brindam à saúde, passando entre si, as tigelas pequena, média e grande, e bebendo em rodízio



Flores ornamentais

Flores e plantas com presságio de sorte são escolhidas como ornamentação em celebrações. Este arranjo floral de Ano-Novo reúne pinheiro — símbolo de longevidade — e planta-misteriosa, também chamada bambu-celeste, tida como capaz de manter afastado o infortúnio





✦ Arroz branco

Cozido no ponto certo, o arroz polido tem um brilho e um aroma doce, perfumado, que aguça o apetite. A textura macia e o rico sabor *umami*, que se espalha na boca, são características do arroz japonês. Embora seja hoje consumido diariamente, o cereal já foi uma iguaria infrequente, que as pessoas comuns só desfrutavam em ocasiões especiais



✦ Mochi

O alimento japonês tradicional *mochi* é feito por cozimento a vapor de *mochigome* — arroz glutinoso de consistência particularmente pegajosa. Com um pilão de madeira, sova-se, então, a massa resultante para torná-la ainda mais resistente ao mastigar. Bolos de arroz *mochi* brancos puros são grelhados ou fervidos, antes de ir à mesa na celebração de Ano-Novo



✦ Amazake

Bebida doce de arroz feita de *komekaji* — mistura de arroz e bolor *kaji* —, a auspiciosa *amazake* é servida em festejos ou eventos especiais. Embora denominada saquê, é uma bebida sem teor alcoólico, que também pode ser servida para crianças. Conhecida atualmente como “soro intravenoso para beber” por seu elevado valor nutricional, a *amazake* é apreciada por benefícios à saúde e à beleza

✦ Sekihan

No Japão, o vermelho tem sido usado há muito tempo em ocasiões festivas por se acreditar que tenha o poder de afastar o mal. Ainda hoje indispensável em celebrações no país, o *sekihan* é uma mistura, cozida a vapor, de *mochigome* com feijão-azuqui ou feijão-fradinho que adquire um tênue matiz avermelhado



Arroz em cores de celebração

Alimento essencial do Japão, o arroz tem sido há muito tempo o meio básico de sustento no país. Cada planta repleta de grãos do cereal significa prosperidade, assim como votos de abundância e longevidade — percepção que é expressa em celebrações. Uma grande variedade de iguarias que são feitas de arroz é servida tradicionalmente em ocasiões especiais

Fotos: PIXTA



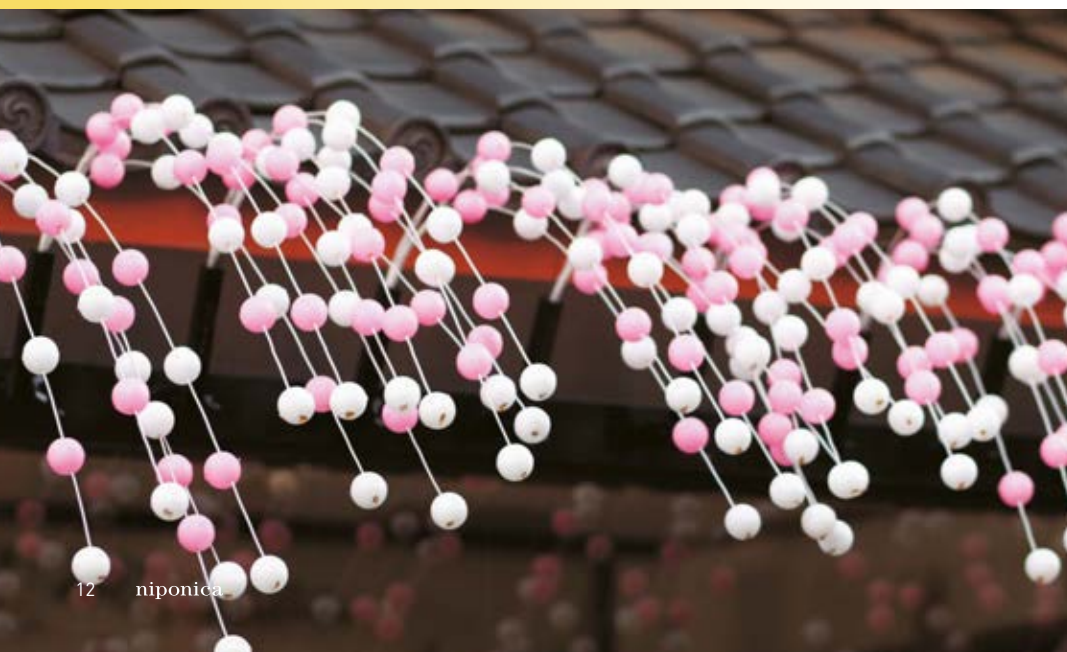
✦ Chirashizushi

Mais difundido de todos os pratos japoneses, o sushi existe em uma variedade de formas e é servido em celebração a importantes ocasiões. O *chirashizushi* contém peixes, frutos do mar e legumes coloridos, que são espalhados sobre *sumeshi* — arroz condimentado, com sal e vinagre. Nesta forma, o sushi acrescenta um toque de elegância a ocasiões que celebram diversos marcos importantes de crianças, como o Dia das Meninas (Momo no Sekku) e o rito do *Shichi Go San*, de passagem de 3, 5 e 7 anos de vida



✦ Arare

Assados com *mochigome* ou *mochi* esmagado, os doces *arare* são servidos como guloseimas festivas em várias cores. Tradicionais na província de Kagawa, os *oiri* (foto) são um tipo de *arare* que costuma ser oferecido como lembrancinha de casamento



✦ Mochibana

Em ornamentação de Ano-Novo no Japão, flores de *mochi* (*mochibana*) são bolos de arroz tingidos de vermelho ou rosa em ramos de salgueiro. Estas “flores” minúsculas dão cor a celebrações de Ano-Novo realizadas no rigor do inverno, quando flores reais ainda não desabrocharam, e simbolizam a expectativa de brotos na primavera e colheita abundante. Encerradas as celebrações, o *mochibana*, removido dos galhos, é em geral frito em óleo ou grelhado

✦ Dango

Doce tradicional feito com a mistura de farinha de arroz e água para formar bolinhos que são cozidos a vapor. O branco, o rosa e o verde dos bolinhos em três cores (*san-shoku dango*) representam a mudança de estação, em que o derretimento da neve dá lugar à luxuriante vegetação. É muito apreciado em piqueniques de contemplação de flores na primavera ou no início de novos períodos da vida, como na comemoração de formatura ou admissão escolar





Jornada virtual

Iguarias tipicamente regionais

Desde a antiguidade, pratos típicos de determinada região do Japão são preparados para diversas ocasiões especiais, como marcos importantes da vida ou eventos anuais. Com ingredientes do dia a dia e criatividade culinária, expressam felicitações que refletem a cultura local na forma e no paladar. Aqui, pratos festivos, de várias regiões do Japão, que assumem um significado especial quando as pessoas se reúnem para compartilhá-los

Ishikawa

Oshizushi

Em várias partes do Japão, o *oshizushi* — sushi prensado — é feito com camadas de arroz vinagrado e peixe ou frutos do mar que são prensadas em uma fôrma de madeira. Deixa-se descansar por uma noite na fôrma a variedade preparada em Kanazawa, cidade da província de Ishikawa. A bela alga *nori*, tingida de azul-marinho com pigmentos comestíveis, é servida no dia de Ano-Novo e em outras celebrações ou festejos (foto: site do Ministério de Agricultura, Silvicultura e Pesca)



Yamaguchi

Kashiwan

O prefixo “*kashiwa*”, no nome desta sopa, sugere “frango”, em japonês. Caldo *dashi* frio é vertido sobre uma tigela com frango cozido, cogumelo *shiitake*, ramagens de crisântemo e outras plantas, além de glúten de trigo com corante e ovo cozido. De ótima aparência, o *kashiwan* tem sido servido há muito tempo em casamentos, funerais ou outras ocasiões cerimoniais nesta parte do Japão (foto: Hagi Genki no Kai)



Saga

Sukozushi

Este estilo de sushi prensado é preparado com a colocação de arroz vinagrado em uma fôrma de madeira *morafuta*. Sobre o arroz vão brotos de bambu, picles, legumes agridoces cozidos em fogo brando e, uma vez que tudo seja glaceado na grelha, o peixe *mutusugoro* — saltador-do-lodo da família dos gobiídeos que é um produto típico do Mar de Ariake. Valorizado há muitas gerações, o prato local ainda é considerado indispensável em festejos e celebrações (foto: site do Ministério de Agricultura, Silvicultura e Pesca)



Akita

Nasu no hana-zushi

Este prato tradicional combina fatias redondas de berinjela em conserva com arroz glutinoso (*mochigome*) cozido, flores comestíveis de crisântemo e pimenta-malagueta. O colorido vibrante amarelo-vermelho-roxo o torna parte essencial de celebrações de Ano-Novo ou outras ocasiões festivas. Cada porção que se leva à boca vem repleta do gosto forte da berinjela em conserva, do rico sabor do *mochigome*, do toque picante da pimenta e do aroma refrescante das flores de crisântemo (foto: Aflo)



Kyoto

Shiromiso zoni

Cada região do Japão tem a sua própria variante de *ozoni* — sopa tradicional servida em celebrações de Ano-Novo. Em Kyoto, a sopa é preparada, em geral, com um caldo de missô branco. De suave sabor adocicado, o missô branco foi, no passado, ingrediente de pratos que eram servidos em dias especiais, como festejos da corte imperial. No início do ano, é servida uma tigela de *shiromiso zoni*, com bolinhos redondos de arroz *marumochi*, com bolinhos redondos de arroz *marumochi*, taro e cenouras locais *kintoki ninjin* (foto: PIXTA)



Nara

Kaki-namasu

Namasu, que combina finas fatias de nabo *daikon* com cenoura ligeiramente conservada em vinagre, costuma figurar em comemorações de Ano-Novo. Na província de Nara, o fruto do caquizeiro produzido localmente é acrescentado à iguaria. A variante *kaki-namasu* pode ser servida com caqui sem miolo, compondo um ‘potinho’ bastante festivo para celebrar a chegada do ano (foto: PIXTA)



Hokkaido

Sake chanchan yaki

Substancioso *teppanyaki* que combina salmão de origem local, repolho, cebola, cogumelos e diversos legumes, tudo grelhado na chapa com manteiga e complementado com missô. Originário de vilas de pescadores, tem sido há muito tempo um dos modos favoritos de preparar rapidamente salmão fresco. Em festas ou encontros familiares, vizinhos e parentes se reúnem em torno de grandes chapas *teppanyaki* para compartilhar *sake no chanchan yaki* e socializar (foto: PIXTA)



Ibaraki

Mitsume no botamochi

Doce local, em tradicional caixa laqueada (*jubako*), com camadas de arroz glutinoso *mochigome* e arroz não glutinoso *uruchigome*, de grão curto, recobertas de pasta de feijão vermelho adocicada e farinha de soja tostada. A sua origem teria sido um prato servido à mãe três dias após o parto, de modo a lhe proporcionar a nutrição necessária para criar o bebê. Pode também ser distribuído a vizinhos como celebração do nascimento (foto: site do Ministério de Agricultura, Silvicultura e Pesca)



Aichi

Oshimon

Doce tradicional em vários formatos auspiciosos, como de pargo e de flor de ameixeira. Normalmente feito com farinha de arroz e água fervente em uma massa que é sovada e moldada em fôrmas de madeira. Os doces são, então, cozidos a vapor e pintados com corantes. Para o Dia das Meninas (Hinamatsuri), em março, os *oshimon* são grelhados e mergulhados em molho de soja adocicado com açúcar (foto: Governo da Província de Aichi)



Shizuoka

Saba no hakozushi

No recipiente de madeira, este sushi em caixa contém, sobre arroz vinagrado, uma variedade de ingredientes, como cavala (*saba*) cozida e desfiada, vários legumes refogados — como cenoura e cogumelo *shiitake* —, camarão *sakura* e pasta de peixe cozida a vapor (*kamaboko*). De cores vivas, o *saba no hakozushi* tem sido há muito tempo uma delícia favorita em ocasiões festivas (foto: site do Ministério de Agricultura, Silvicultura e Pesca)



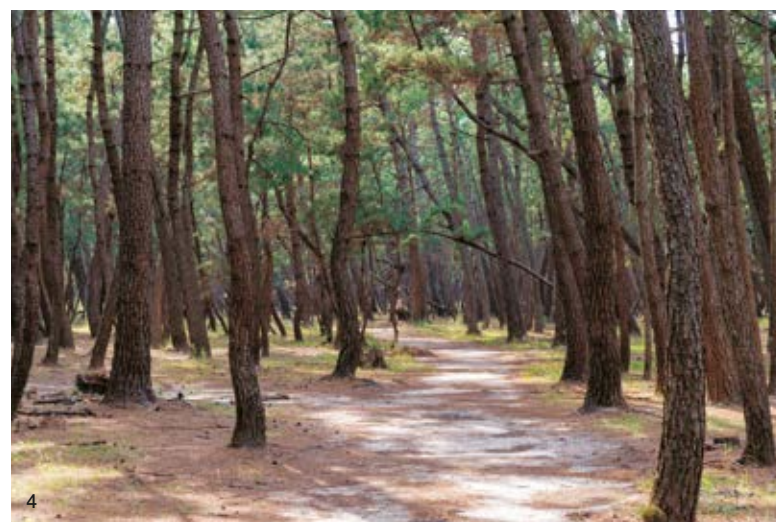
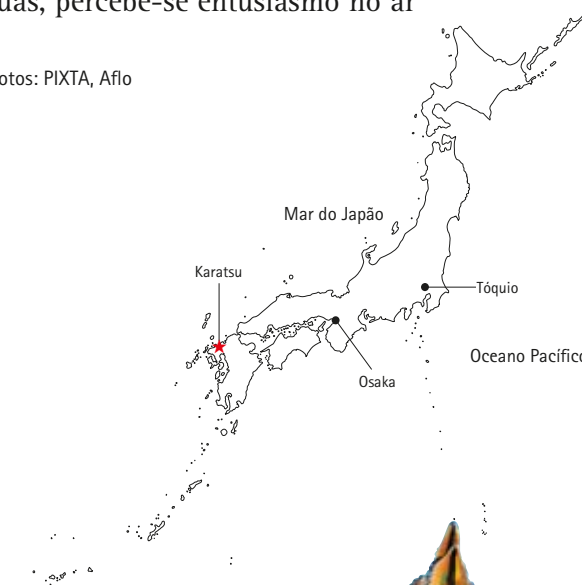


Animada
cidade-castelo

Karatsu

Cidade abençoada pelas graças do mar e por uma longa história de comércio e intercâmbio, Karatsu tem uma ardorosa tradição de festas populares que se perpetua na atualidade. Ao andar pelas ruas, percebe-se entusiasmo no ar

Fotos: PIXTA, Aflo



1. Declarado Patrimônio Cultural Intangível pela Unesco, a festa de outono Karatsu Kunchi, que o Santuário de Karatsu realiza de 2 a 4 de novembro, tem o seu ponto alto no desfile de alegorias *hikiyama* (foto: Karatsu Tourism Association)
2. A confecção das figuras alegóricas *hikiyama* emprega a técnica tradicional de aplicação, em moldes de argila, de mais de cem camadas de papel *washi*. De cima para baixo: leão, pargo, dragão voador
3. Por sua silhueta, que lembra um grou abrindo as asas em direção ao mar, o Castelo de Karatsu é apelidado de Castelo do Grou Dançante (*Maizuru-jo*)
4. Declarado Área de Grande Beleza Cênica do Japão, o pinheiral Niji no Matsubara, está repleto de pés de pinheiro-preto-do-japão em sua extensão aproximada de 4,5 quilômetros, com largura de 500 metros (foto: Karatsu Tourism Association)
5. Mar de Genkai visto da propriedade rural Suginohara Hobokujo



6. Na festa Karatsu Kunchi, especialidades tradicionais apreciadas há gerações são servidas em grandes travessas para inúmeros convidados (foto: Genyo)

11. Com textura de argila natural realçada por simples aplicação de esmalte, a louça Karatsu é apreciada para uso cotidiano e adquire com o tempo uma pátina intensa e enorpada (foto: Karatsu Tourism Association)
12. Nakazato Tarouemon XIV cria continuamente peças que atribuem uma estética contemporânea a técnicas tradicionais do artesanato Karatsu (foto: Ateliê de Cerâmica Nakazato Tarouemon)
13. Antiga Residência de Takatori, que pertenceu ao magnata do carvão Takatori Koreyoshi
14. Com arquitetura japonesa moderna extremamente rara, tem um palco do teatro nô em seu salão (foto: Karatsu Tourism Association)



Localizada de frente para o Mar de Genkai, na extremidade norte da província de Saga, no noroeste de Kyushu, a cidade de Karatsu fica a uma hora e meia de viagem de Fukuoka, seja de trem desde a Estação JR Hakata, seja de ônibus direto desde o Aeroporto de Fukuoka. Durante séculos, a cidade floresceu como via de acesso ao continente. Em torno da época de construção do Castelo de Karatsu, no século 17, a área começou a se desenvolver como movimentada cidade-castelo, com o ir e vir de uma profusão de mercadores. O pitoresco pinheiral Niji no Matsubara também nasceu por volta da época da construção do castelo. O bosque cultivado com primor, originalmente para servir de resguardo contra marés, abriga hoje cerca de 1 milhão de pés de pinheiro.

Karatsu fica especialmente animada nos festejos Karatsu Kunchi, que se realizam em novembro — ainda no auge do outono. A festa, que é a maior da cidade, celebra colheitas abundantes,

com desfile pelas ruas de figuras alegóricas *hikiyama*, em forma de leão, pargo, barco ou outras criações. É verdadeiramente um espetáculo observar as enormes alegorias, adornadas profusamente de ouro em folha e laca, que são puxadas por grandes blocos de foliões.

No período dos festejos, são servidos em família pratos caseiros integrantes da cozinha Kunchi. Parentes, amigos ou quem mais tenha acabado de puxar as alegorias *hikiyama* pelas ruas são recebidos nas casas, onde ficam dispostas à mesa grandes travessas repletas de coloridos peixes ou frutos do mar, legumes e outras especialidades, para deleite geral. A estrela do banquete é a garoupa ensopada (*kue no sugatani*), servida inteira. Nativo da região, o peixe nobre pode ter comprimento de até 1 metro, tornando-o um dos símbolos das comemorações tradicionais de Karatsu. Enquanto conversam, amigos e familiares apreciam, compartilham e saboreiam belos e saborosos pratos. A cozinha

Kunchi é, por si mesma, uma forma de celebração que leva a animação da festa popular para dentro de casa.

Para apreciar inteiramente a culinária local, não deixe de experimentar a lula do distrito de Yobuko, situado ao norte do centro de cidade. O *Ika Sashimi*, feito de lula fresca, é um prato requintado, com *umami* realçado pela transparência e pelo frescor do molusco. Preparado logo após a captura da lula, é uma obra-prima gastronômica que mostra autenticamente a doçura da sua carne translúcida. Também são imperdíveis os dumplings *ika shumai* — feitos de pasta de lula cozida a vapor e servidos em apresentação impecável. Aventure-se ao sul de Karatsu, até uma das muitas estações de águas termais da área. Na Ureshino Onsen, desfrute a singular textura, de derreter na boca, e o rico sabor do *tofu* cozido em águas termais (*onsen yudofu*).

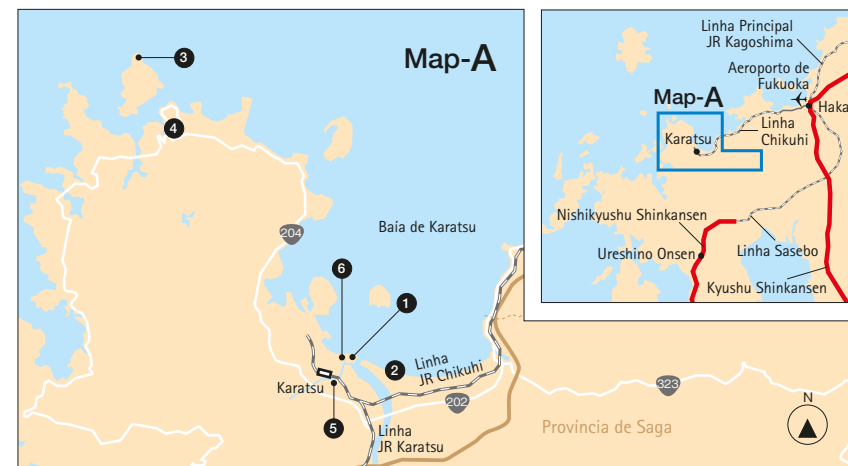
A cidade de Karatsu não se limita à gastronomia. É o lugar de nascimento da celebrada louça Karatsu — utensílios renomados

no universo da cerimônia do chá (*chanoyu*), que mestres da arte apreciam desde a antiguidade por sua simplicidade e calidez. A cerâmica produzida hoje na olaria Nakazato Tarouemon, com 430 anos de história, é uma mostra notável da tradição preservada ao longo dos séculos. Na era moderna, Karatsu floresceu como porto de exportação de carvão, e a riqueza acumulada pelos donos de minas de extração proporcionou cultura renovada à cidade. A Antiga Residência de Takatori, que pertenceu a um magnata de minas de carvão, preserva este legado na atualidade. Tendo, em seu salão, um palco completo do teatro nô, a residência exala um ar sofisticado e elegante, com certo toque de austeridade.

A viagem a Karatsu proporciona uma serena imersão em uma cultura que celebra a congregação de pessoas em torno de festividades anuais, de pródigos sabores do mar e da simples e cálida estética incorporada à cerâmica local.



7. A lula-de-ponta-de-espada (*kensaki ika*), que habita as ondas revoltas do Mar de Genkai, oferece um rico aroma e uma agradável crocância ao mastigar
8. Dumplings de lula *ika shumai*, que são cozidos a vapor e servidos em vaporizador de bambu
9. A estação termal Ureshino Onsen é renomada por suas águas ricas em sódio, que embelezam a pele (foto: Ureshino Onsen Ryokan Shiiba Sanso)
10. *Onsen yudofu* é *tofu* cozido nas afamadas águas termais da Ureshino Onsen. A ligeira alcalinidade das águas decompõe as proteínas, dando cremosidade ao *tofu*



Karatsu e arredores

- 1 Castelo de Karatsu
- 2 Niji no Matsubara
- 3 Suginojima Hobokujo
- 4 Yobuko
- 5 Ateliê de Cerâmica Nakazato Tarouemon
- 6 Antiga Residência de Takatori

•Acesso
Karatsu fica a aproximadamente 90 minutos de trem ou ônibus direto desde o Aeroporto de Fukuoka

•Informações
Site Tabi Karatsu, da Associação de Turismo de Karatsu
<https://www.karatsu-kankou.jp/en/>



Perfeitos para
presentear

Confeitos *higashi*



Além do pargo e da ave tarambola como motivos de celebração, confeitos *higashi* vêm em diversas formas encantadoras de animais, como coelho e quaxinin *tanuki* (fotos: Kyokasho Kanshundo)

Esq.: Exigem grande habilidade a compactação de açúcar com uniformidade nas pequenas fôrmas e a sua posterior remoção integral (foto: Kyokasho Kanshundo)



A caixa de confeitos *higashi* contém diversas figuras promissoras, como de flor de cerejeira, iris ou água corrente (foto: Kagizen Yoshifusa)

Antes de se tornar o atual adoçante do dia a dia, o açúcar era uma dispendiosa substância não perecível de luxo no Japão, reservada exclusivamente para ocasiões especiais. *Higashi* são confeitos de açúcar coloridos, em belos formatos, que são ofertados de presente.

Alguns *higashi* são feitos só de açúcar, enquanto outros são uma mistura do adoçante com farinha de arroz, feijão ou trigo, ou de açúcar com xarope de amido. Uma característica comum é que não são assados no forno e sim moldados, por compressão, em fôrmas de madeira.

A qualidade da moldagem dos confeitos *higashi* é determinada em grande parte pelas fôrmas de madeira utilizadas. Esculpidas com talhadeira e cinzel em madeira de cerejeira silvestre, são verdadeiras

obras-primas de arte manual. No entanto, o que determina a beleza dos doces, no fim das contas, são as técnicas do confeitoiro — a mistura de ingredientes, a escolha da cor, a avaliação dos níveis de umidade e o ajuste da maneira como a mistura é colocada e retirada da fôrma.

Em geral presenteados de maneira informal, os confeitos têm hoje uma grande variedade de formatos, não apenas de símbolos de celebração, como os de pargo ou grou. Na atualidade é possível observar também desenhos naturais e padronagens tradicionais. As figuras representadas simbolizam votos de boa sorte e apreciação das quatro estações do ano. Experimente um *higashi* e reflita sobre os significados contidos nos pequenos confeitos ao saborear a sua suave doçura.

