

São Paulo F.C.

Rumo à Terra do Sol Nascente

東洋

Japão

Claro que quem identifica o Japão pelo sushi, por ter dobrado um origami ou por ter assistido Pokemón na TV não chega a ter uma idéia correta de como é o Japão nos dias de hoje.

O brasileiro que for ao Japão agora inicialmente terá a impressão que foi a um outro planeta pois não será fácil compreender a lógica e os hábitos dos nipônicos, e ainda mais que a comunicação não é tão fácil, pois a maioria deles não fala inglês. Para o turista brasileiro sem dúvida será uma grande surpresa almoçar em restaurantes que não possuem garçons ou atendentes.

Aliás, nesses restaurantes não se têm nada além de máquinas automáticas. O cliente faminto vai de máquina em máquina, criando o seu próprio cardápio completo, com sucos, refrigerantes, sopas, sorvetes, etc., que vão direto a mesa e dali para o lixo, que separa copos, pratos e talheres.

Alguns locais que merecem destaque para visita são: Hiroshima, uma das cidades bombardeadas pelos EUA em 1945, Kyoto, conhecida como a cidade das gueixas e dos templos budistas, e Okinawa, onde existem mais de 600 pessoas com idade acima dos 100 anos, tornando-a a cidade com maior expectativa de vida no mundo.



Informações do País

Nome oficial: Nippon

Capital: Tokyo

Língua oficial: Japonês

Moeda: Yen (¥) R\$ 1,00 = ¥ 40,35

Área: 377.746 km

Arquipélago: 4 grandes ilhas (Honshu, Kyushu, Shikoku Hokkaido) e 6.848 pequenas ilhas.

Densidade demográfica: 339,8 pessoas por km (1999)

Sistema de Governo: Democrático Parlamentarista

Primeiro Ministro: Junichiro Koizumi

Distritos administrativos: 47 Províncias

População: 127,435 milhões (outubro de 2002)

Fontes:

* Geographical Survey Institute, Ministry of Construction, Hydrographic Department, Maritime Safety Agency

* National Institute of Population and Social Security Research

* Statistics and Information Department, Minister's Secretariat, Ministry of Health and Welfare

* Japan Institute for Social and Economic Affairs



Tóquio

Na importante metrópole do Japão vivem mais de doze milhões de pessoas. A cidade tem vida noturna agitada, ótima gastronomia, shoppings centers, museus e muitos outros atrativos.

Estádio

O Estádio Nacional, localizado no centro de Tóquio, tem capacidade para 55 mil torcedores. O Estádio, prestes a celebrar seu cinquentenário, já foi sede dos Jogos Olímpicos de 1964, dos Jogos Asiáticos de 1958 e do Campeonato de atletismo de 1971.



Yokohama

Com uma população de 3,4 milhões de habitantes, a cidade é um dos centros empresariais e comerciais mais importantes do país. Seus atrativos são os museus e a diversidade gastronômica.

Estádio

O Estádio Internacional de Yokohama há 6 km ao norte do centro da cidade e com capacidade para 72.730 pessoas, é o maior estádio de futebol do Japão. Foi palco da final da Copa do Mundo de 2002 e será também do Campeonato Mundial Interclubes.

Cumprimentos

O aperto de mãos não é comum entre os japoneses. Ao invés disso usa-se muito reverências com a inclinação do corpo ou cabeça. Entretanto, devido à influência ocidental, muitos japoneses ao cumprimentarem ou serem apresentados a estrangeiros, costumam apertar as mãos, mas sem perder o velho costume de curvarem seus corpos.

Dentro da casa

Ao entrar, tire os calçados na entrada. Caso haja, calce os chinelos próprios para o uso interno da casa, mas nos quartos de tatami, devem tirar estes chinelos.

Banheiro

No banheiro com vaso sanitário japonês, agache-se sobre o vaso para fazer as necessidades. Jogue apenas os papéis higiênicos no vaso. Para evitar entupimento, não jogue outros produtos.



Coberta acolchoada

A roupa de cama japonesa chamada Futon é colocado sobre o tatami. Em hotéis estilo Ryokan, o uso de camas não existe. Aliás, nestes hotéis, procura-se preservar a tradição japonesa e em muitos casos os únicos sinais de modernidade permitidos são a luz elétrica, televisão e telefone. O restante procura ficar o mais próximo possível do original.

Imposto

Nas lojas japonesas, o valor dos produtos, nas prateleiras, é mostrado sem o acréscimo do imposto de renda, que só é cobrado no caixa, porém o valor é pequeno, apenas 3%.

Ruídos

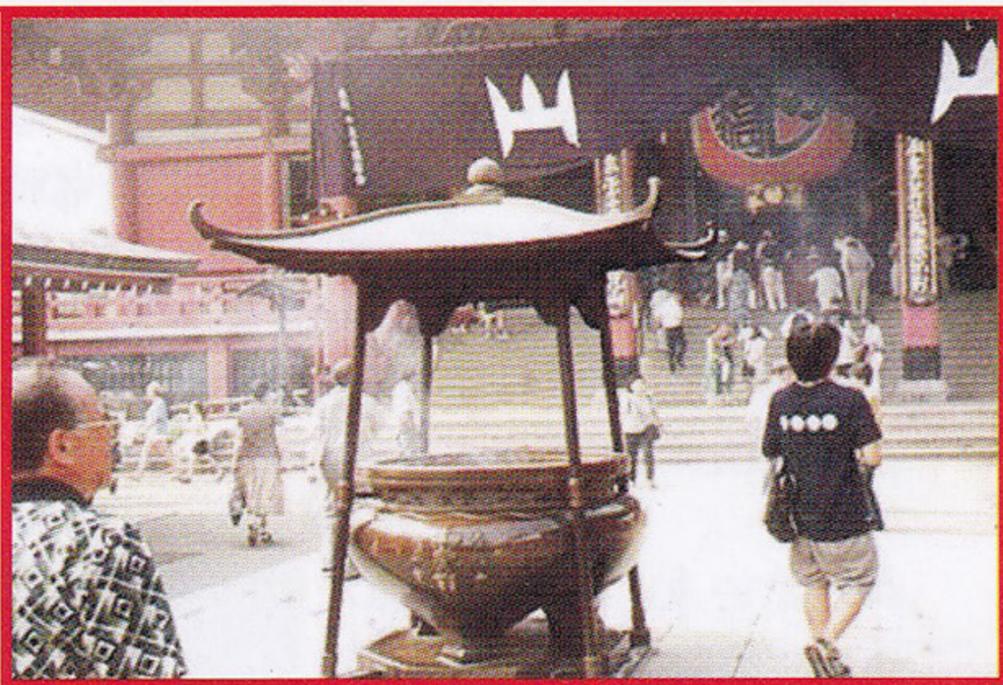
Para não causar incômodos ou para não receber alertas sobre ruídos, tome os devidos cuidados para não falar em voz alta de manhã ou às altas horas da noite. Também, não deixe a televisão ou o rádio com som alto.

Lazer

Nos locais de lazer e de turismo, o lixo, a princípio, deve ser levado de volta para o hotel. Também, é proibido jogar lixo nas

Cotidianos

ruas ou nos parques. Comer caminhando ou nos transportes públicos não é considerado de boa conduta. Conversar em voz alta ou assoar o nariz na presença das pessoas é vista como falta de discrição.



Gorjetas

No Japão não há costume de dar gorjetas nos restaurantes ou hotéis. Muitas vezes a taxa de serviço está inclusa no valor cobrado.

Cartões de visita

No Japão, a troca de cartões de visita (meishi) no primeiro encontro de negócios entre duas pessoas é praticamente obrigatório. O próprio impresso serve para esclarecer o cargo e a posição hierárquica da pessoa. Um detalhe ao qual os brasileiros às vezes não dão atenção: o meishi deve ser entregue com as duas mãos e quem o recebe deve fazer o mesmo. Ele não deve ser dobrado ou usado para anotações, mas conservado à vista durante todo o encontro.

Celulares

Nos últimos tempos, o uso do telefone celular vem causando polêmica entre os passageiros de trens. Os mais conservadores defendem o silêncio sagrado nos vagões, considerado uma espécie de extensão de sua sala de estar. Os contestadores não querem perder tempo se podem ficar ligados com o mundo, mesmo que seja pela Internet ou para jogar games enquanto viajam.

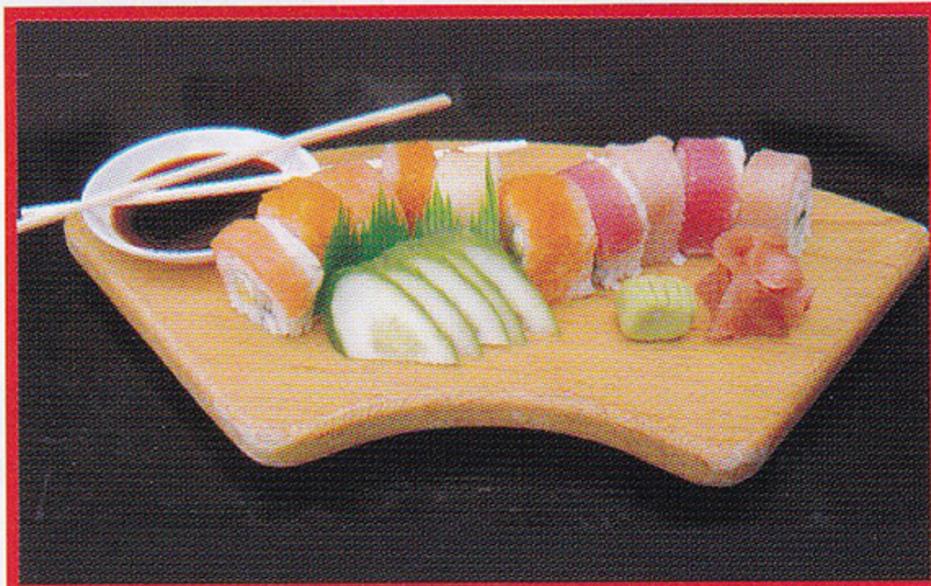


Gastronomia

A culinária tradicional japonesa consiste em pratos preparados de arroz, sopa de misso (pasta de soja), peixe ou carne acompanhados de tsukemono (picles). Os temperos mais comuns na cozinha japonesa são o shoyu (molho de soja), o wasabi (raiz forte), o misso (pasta de soja), o karashi (mostarda), mirin e sakê (bebida alcoólica a base de arroz) e dashi (caldo de peixe ou carne).

A carne foi introduzida no Japão no século XIX, até então não fazia parte da dieta tradicional japonesa. Foram criados novos pratos utilizando carne bovina, suína e de frango. Atualmente, o

yakitori (espetinhos de frango grelhado) são muito populares, assim como o sukiyaki que consiste em finas fatias de carne preparadas junto com verduras e tofu (queijo de soja).



Apesar do macarrão ser originário da China, tornou-se muito popular no Japão. Existem vários tipos de macarrão, e dentre as variedades mais consumidas estão o soba (macarrão de trigo sarraceno), o udon e somen (macarrão de trigo). O ramen,

um dos pratos mais populares no Japão, é preparado com caldo e servido com vegetais e fatias de carne, também é possível preparar o famoso yakissoba (macarrão frito) com o mesmo tipo de macarrão. O **sushi**,

bolinhos de arroz envoltos em peixe cru, e o sashimi são muito apreciados em todo o mundo, inclusive no Brasil.

Etiqueta japonesa à mesa

Um dos itens considerados mais importantes dentro da etiqueta japonesa à mesa é a utilização correta do hashi (palitinhos).

No Japão é comum cada membro da família possuir o seu próprio hashi, e nas refeições. Segundo a etiqueta japonesa, não se deve separar os palitinhos que, normalmente, tem



Local

uma das suas pontas grudadas, não no sentido vertical, mas sim de lado.

O hashioki é um objeto pequeno que serve como descanso para palitinhos. Caso não haja um hashioki disponível na mesa é possível confeccionar um usando o próprio envelope do waribashi.

Veja algumas situações a serem evitadas:

1. Sonae Bashi - Descansar o hashi verticalmente na tigela cheia de arroz, pois no Japão costuma-se cravar os hashi na tigela de arroz para deixar no altar em oferenda aos mortos.

2. Watashi Bashi - Descansar o hashi horizontalmente em cima da tigela de arroz ou de qualquer outra tigela.

Para descansar o hashi durante a refeição, utilize o hashioki ou coloque somente a ponta do hashi na borda de alguma tigela pequena.

3. Sashi Bashi - Pegar a comida espetando o hashi. Pegue a comida segurando-a firmemente entre os palitinhos.

4. Hiroi Bashi - Passar a comida de um hashi para outro. De acordo com a tradição japonesa, em um funeral, após o corpo ter sido cremado, os parentes recolhem e passam para os outros os ossos do ente querido de hashi em hashi.





Diretoria de Comunicações
São Paulo Futebol Clube - 2005

DIGITALIZAÇÃO, TRATAMENTO, EDIÇÃO E MONTAGEM
MICHAEL SERRA

ARQUIVO HISTÓRICO DO
SÃO PAULO FUTEBOL CLUBE
2023



ONDE A MOEDA CAI DE PÉ