

**“Os doces e a amizade agradam a toda a gente
...também entre Portugal e o Japão”**

Sr. Kazuhiro FUJIMURA,
Ministro da Embaixada do Japão
**“Palestra na Escola de Línguas – Japonês –
da Universidade Júnior 2014 – Universidade do Porto”**
9 de Julho de 2014 - PORTO

Boa tarde.

(Saudações)

Em primeiro lugar gostaria de agradecer ao Prof. Dr. Gonçalo Vilas-Boas, à Dra. Filomena Mesquita, à professora Sakamoto e à professora Higuchi por me terem convidado para falar sobre os doces do Japão. Gostaria igualmente de agradecer pela organização deste evento e a todos os presentes.

(Introdução)

Eu vim de Tóquio para Lisboa em Abril de 2012. Antes disso, tinha visitado Portugal pela primeira vez, como turista, no meio da década de 80, mas desde essa altura não tive oportunidade de cá voltar. Portanto, para mim, esta foi uma primeira visita a Portugal passados quase 30 anos. Neste país, muitas coisas bonitas continuam inalteradas mas, ao mesmo tempo, houve muitas mudanças também. Uma das maiores surpresas foi encontrar restaurantes japoneses aqui e acolá. Aparentemente a comida japonesa tornou-se moda em Portugal!

É muito bom para mim ver restaurantes japoneses, não só em Lisboa, mas também no Porto e noutras cidades de Portugal. Claro que alguns são autênticos e outros nem tanto. Mas, de qualquer forma, acho que o povo português gosta muito da comida japonesa.

A gastronomia Japonesa é deliciosa e saudável, reconhecida internacionalmente, o que muito nos orgulha. A este respeito, estamos felizes que a UNESCO tenha incluído "*Washoku*---Culturas Alimentares

Tradicionais dos Japoneses" na sua lista de Património Cultural Intangível, em Dezembro passado. Estamos contentes que a UNESCO tenha dado esse estatuto também à cozinha portuguesa - como parte da dieta Mediterrânica.

Entre uma grande variedade de comidas japonesas, o sushi e a tempura são também já bem conhecidos em Portugal. Mas hoje não vou falar sobre esses pratos, mas sim sobre os doces no Japão.

[video 1]

(Breve história dos doces no Japão)

Tal como o povo português, os japoneses gostam muito de doces. Os doces japoneses têm uma longa história. Em Quioto, pode-se visitar o santuário Yoshida, que foi construído em meados do século VII [sétimo] e considerado um lugar sagrado, onde é adorado um Deus responsável por doces. De acordo com alguns investigadores, os doces começaram por ser feitos com nozes e frutas nos tempos primitivos. No século VI, o Japão importou, da península coreana, o budismo e os doces relacionados com esta religião. Nos períodos de *Nara* e *Heian* do século VIII até ao século XII, pinhões, castanhas, diospiros, bolachas de arroz, foram usados como doces para as cerimónias especiais.

Durante o período *Kamakura* do século XII ao século XIV, o Japão começou a importar açúcar da China. Neste período as pessoas começaram a apreciar a forma mais original de doces japoneses.

A partir daí os doces japoneses desenvolveram a sua história juntamente com o chá verde, que também veio da China para o Japão: durante o período *Muromachi* do século XIV ao século XVI, onde a cerimónia do chá se tornou parte da cultura japonesa e as pessoas apreciavam os doces como algo indispensável na cerimónia do chá.

No século XVI, há cerca de 470 anos atrás, o primeiro português chegou ao Japão. Esse contacto levou a uma revolução, não só nos campos de batalha para os Samurai com espingardas importadas, mas também no campo dos

doces para o povo japonês, com vários doces portugueses como os confeitos. No período de *Edo* do século XVII ao século XIX, os chamados doces Namban foram difundidos no Japão.

A Restauração *Meiji* ocorrida em 1868, marcou o início da modernização no Japão, ao estilo europeu, quando as pessoas conheceram os doces europeus, tais como doces, biscoitos, bolos e chocolates. Um grande evento chamado "A Exposição Nacional de Doces" começou em 1911 e esta exposição tem sido realizada a fim de transmitir a história e a cultura dos doces japoneses para as gerações mais jovens e para impulsionar a indústria dos doces em todo o país. No ano passado, Hiroshima foi a anfitriã da 26ª exposição, mostrando muitos tipos de doces para mais de 800.000 visitantes. Entre eles, pudemos ver um "Castella" proveniente do pão-de-ló, algo que DEVE fazer parte do menu de doces japoneses.

(O mercado de doces no Japão)

Agora deixem-me passar para o mercado de doces no Japão.

De acordo com uma pesquisa realizada pelo governo do Japão sobre os gastos por agregado familiar em 2013, uma família japonesa gastou, em média, 710.000 ienes (cerca de 5.100 euros (#)) em alimentação e, destes, gastou cerca de 50.000 ienes (cerca de 360 euros) em doces, num ano. Isto significa que os doces representam mais de 7% do consumo anual alimentar de uma família japonesa. Estes números têm crescido gradualmente desde há várias décadas.

Uma pesquisa diferente mostra que os doces de estilo europeu representavam 62%, enquanto os doces tradicionais japoneses representavam 38% do mercado japonês em 2010. Então, pode-se dizer que o povo japonês gosta bastante quer de doces de estilo europeu quer dos doces tradicionais japoneses. É verdade que têm ocorrido vários fenómenos de popularidade nos doces de estilo europeu nos últimos anos no meu país. Os japoneses, amantes de doces, estiveram presos a moda dos *Baum Kuchen* e Rusk da Alemanha, dos *Macarron* da França e dos *Swiss Roll*. Este *Swiss Roll*, que é chamado: "bolo de rolo" no Japão, tem ganho um grande mercado. Um dos produtos com maior sucesso nos últimos anos é o *Premium Roll Cake*, vendido numa loja de conveniência.

A sua alta qualidade com creme de leite fresco tem sido altamente apreciada pelos consumidores japoneses.

Curiosamente, as vendas de doces de estilo europeu estão intimamente associadas a algumas datas cristãs no Japão. Por exemplo, o 14 de Fevereiro é o Dia dos Namorados / São Valentim. No Japão, diz-se que somente neste dia as raparigas podem declarar o seu amor aos rapazes dando-lhes um chocolate como presente. Assim, as vendas de chocolate aumentam drasticamente à medida que o dia de São Valentim se aproxima. Também o Natal é considerado como um dia especial pelo povo japonês: comemos bolos de estilo europeu, com as nossas famílias ou namorados, na véspera de Natal. Desta forma, as vendas de bolos aumentam antes de 24 de Dezembro. Estes dois exemplos mostram como, também no Japão, as datas festivas ou religiosas se tornam oportunidade de negócio, mas ao mesmo tempo são uma boa desculpa para as pessoas desfrutarem dos doces sem se preocuparem ou pensarem no peso ou nas dietas.

(Doces portugueses no Japão)

Como referi, Portugal tem tido também um impacto sobre os doces japoneses. No Japão, apreciamos bastante “Kompeito” que vem de confeito e Castella que provém do pão-de-ló, que tem a sua origem nos doces portugueses. Mas estes não são os únicos. Um pastel de nata, conhecido no Japão como “torta de ovo”, tem-se tornado popular, sobretudo entre os jovens. Tem estado à venda nas lojas de conveniência em todo o país. Em Tóquio, podemos agora encontrar um maior número de lojas de comida portuguesa: não só restaurantes mas também lojas de doces. Por exemplo, abriu uma loja de doces portugueses e a sua especialidade é o pastel de nata. Também existe uma outra loja especializada em pão-de-ló. Ambas estão localizadas em áreas de grande prestígio em Tóquio. A propósito, podem também perguntar sobre o preço: quanto custam estes doces portugueses no Japão? Em Tóquio, um pastel de nata custa mais do que um euro e uma fatia de pão-de-ló cerca de 3 euros.

(Visita do Sr. Primeiro-Ministro Abe a Portugal)

Este tem sido um exemplo de intercâmbio entre Portugal e o Japão. Eu acredito que esse intercâmbio bilateral vai muito para além dos doces e irá desenvolver-se muito mais futuramente. Há apenas dois meses o Primeiro-Ministro do Japão, Senhor Shinzo Abe, visitou Portugal. Esta foi a primeira visita de um Primeiro-Ministro Japonês a este país. O Senhor Abe teve uma reunião com o Presidente da República, Professor Cavaco Silva e com o Senhor Primeiro-Ministro Passos Coelho, em Lisboa. Além disso, visitou a Torre de Belém e Mosteiro dos Jerónimos, em Lisboa, bem como o Cabo da Roca, Sintra e Évora. O Primeiro-Ministro Abe ficou profundamente impressionado com Portugal. Neste sentido, a Embaixada do Japão vai trabalhar mais para promover as relações de amizade entre Portugal e o Japão, de acordo com os vários acordos alcançados durante a sua estada no país.

(Alguns eventos)

Acabamos de celebrar a "Festa do Japão em Lisboa", a 21 de Junho, que se realiza anualmente desde 2011. Têm havido diversos artistas, performances e apresentações da cultura tradicional japonesa como tambores, música e danças, assim como novos aspectos da cultura Pop do Japão, como Cos-Plays, entre outros. Muitos stands apresentaram e venderam produtos e comida japonesa. Caso estejam interessados em conhecer um pouco mais, no próximo ano, venham a Lisboa visitar a "Festa do Japão", ao longo do rio Tejo.

Também efectuámos uma tarde Cultural Japonesa aqui no Porto, recentemente, com música, dança e tambores, ... que os estudantes da Universidade Japonesa APU nos apresentaram, e em que muitas pessoas participaram!

Este ano, também vai haver o segundo concurso de oratória em japonês, aqui no Porto, a 2 de Novembro. Se estão a aprender japonês, por favor, venham e tentem no palco! Também haverá uma exposição de caligrafia japonesa no Museu Gulbenkian, em Lisboa, patente de Outubro até ao final do ano. Se estiverem interessados em artes japonesas, venham ver a beleza da caligrafia tradicional japonesa.

Finalmente, vou mostrar o 2º vídeo sobre o Paraíso dos Doces no Japão de hoje.

[video 2]

Muito obrigado pela vossa atenção. É tudo!

FIM

(#) 1 euro = 140 ienes japoneses

(##) Fuji-Keizai Group