

Veja como aproveitar Tóquio em três dias

Uma cidade alucinante com opções para todos os gostos

Tóquio é uma bomba de estímulos. Para onde o visitante olhar haverá algo para prestar atenção. Pode ser um neon do distrito de Kabukicho, o caos organizado do cruzamento de Shibuya ou até mesmo o fluxo dos usuários de seu metrô, tão ramificado e funcional que faz paulistanos chorarem com a comparação.

Nos vagões, aliás, vale atentar aos avisos de não atender chamadas telefônicas nem conversar em voz alta, pois o silêncio é um valor bem caro aos japoneses. Assim, segure o ímpeto latino-americano e respeite os pedidos, até porque usar Uber e afins é caríssimo na cidade — um trajeto de cerca de 12 km custou R\$ 220.

A cidade merece uma visita com tempo, mas em três dias é possível visitar templos e conhecer, por valores acessíveis, restaurantes que já figuraram no guia Michelin. Também vale acompanhar no mercadão local, o tradicional leilão de atum, que apesar de começar no final da madrugada é uma atração turística imperdível.

Dia 1

Templo Gotokuji - Viajar ao Japão pela primeira vez significa que você tem de tirar uma foto em um templo budista para provar à sua família que você foi ao Japão. Só que o templo Gotokuji é um pouco diferente, já que é o local dos gatos da sorte. Diz a lenda que um daimiô, um senhor feudal japonês, foi salvo no meio de uma tempestade por um gato que o abrigou ali. Por isso existem os maneki-neko, as estátuas de gatinhos que dão oi, hoje um símbolo de segurança no lar, sorte nos negócios e sinal de que um pedido foi atendido. Há várias estantes no templo para receber as estátuas, que podem ser adquiridas numa lojinha — os preços variam de acordo com o tamanho da peça. É proibido escrever nas imagens, diz o estabelecimento, porque “os gatos são sagrados”. Cafés e lojas no entorno vendem doces e itens de papeleria em forma de gato.

Restaurante Seirinkan - Ir a Tóquio e comer pizza é um sacrilégio, mas o sucesso do Seirinkan, presente na série “Ugly Delicious”, da Netflix, justifica-se. Contrariando os puristas, o chef Susumu Kakinuma serve pizza napolitana com ingredientes japoneses, incluindo a farinha. O preço, assim como a massa, é meio salgado: R\$ 100 por uma redonda pouco maior que uma brotinho, mas fique tranquilo, ela mata a fome facilmente. De fachada discretíssima, o Seirinkan tem três pisos, e a decoração é toda dedicada aos Beatles, sobretudo os Beatles no Japão. Cartazes, fotos, anúncios e recortes de jornais estão nas paredes, enquanto músicas da banda comem solto nos alto-falantes: “Drive My Car”, “Don’t Let Me Down” e “All You Need Is Love” tocam na sequência. Se você ainda acha que comer pizza no Japão é sacrilégio, eles também oferecem drinques.

Cruzamento de Shibuya - É turístico, é obrigatório. Os semáforos do cruzamento fecham na mesma hora, e as cinco faixas de pedestre são liberadas. Moradores e turistas começam então a atravessá-las, num caos organizado. As pessoas param para tirar fotos, correm para fazer vídeos dançando no meio da rua, tomam os espaços fora das faixas. É uma festa, e tudo volta à normalidade assim que os sinais abrem outra vez. Há, no shopping Magnet, por cerca de R\$ 60, um mirante para ver o cruzamento. Chance de reparar também na área em torno do ponto turístico, com telões gigantes de anúncios de estreias de cinema e lançamentos de discos. O cruzamento é um resumo de Tóquio, em que tudo acontece ao mesmo tempo e dá certo.



Johan Sjogren/ Unsplash

Aw1805/ CC BY-SA 4.0



Templo Gotokuji é um pouco diferente, já que é o local dos gatos da sorte

Ícone da capital japonesa, a torre de 333 metros, três a mais do que a Torre Eiffel

Dylan Chan/ Pexels



Shimokitazawa, o bairro descolado de Tóquio

Lojas de luxo na avenida Omotesando - Conhecida como a Champs-Élysées de Tóquio, a avenida concentra grandes grifes de luxo, uma ao lado da outra, como se fosse uma Oscar Freire com muitos esteroides. Ali é possível encontrar marcas como Chanel, Dior, Fendi, Louis Vuitton e Bulgari em prédios de vitrines-conceito. Se a alta-costura não for a sua, há também na região a loja de departamentos Laforet, com opções locais de moda feminina e masculina, além de calçados. Aliás, a marca de tênis Onitsuka Tiger, favorita de muitos descoladinhos de São Paulo, possui duas lojas na área, uma das quais uma flagship com diversos modelos.

Mo-Mo Paradise - O primeiro dia em Tóquio pede um jantar demorado e farto, até para recuperar a energia. O Momo Paradise é especializado em shabu-shabu, em que o cliente escolhe cogumelos, vegetais, bolinhas de frango, guiozas, sobas, noodles e fatias finas de carne para mergulhá-los numa panela com água quente no centro da mesa. O nome, shabu-shabu, vem justamente do som que a comida faz ao ser mergulhada. O restaurante também oferece sukuyaki, outro prato tradicional, e o esquema é o mesmo: tirando as carnes, com quantidade limitada, coma o quanto você quiser e aguentar, incluindo o delicioso sorvete de matcha.

Dia 2

Leilão de atum no mercado Toyosu - Começa às 5h, então a depender de onde você estiver hospedado o ideal é pegar um táxi, já que o metrô abre por volta das 5h. O sacrifício vale a pena, porque o leilão do atum é deslumbrante. Bem cedo, dezenas de pessoas se espremem numa galeria com vidros para acompanhar a venda. Com lanternas, compradores inspecionam a cor das peças e, com ganchos, a textura. De cada atum é extraído um pedaço para que a avaliação seja feita. Após 50 minutos, os sinos tocam, e o leilão começa. Só observar a forma como os japoneses conduzem o pregão já vale a visita. Em banquetas, gesticulam e gritam, enquanto os compradores indicam os lances por meio de gestos com a mão. As peças arrematadas então deslizam no

chão do Mercado Toyosu até os carrinhos que levarão os produtos a quem os comprou. Chegue cedo, pois às 6h10 já não há muito o que ver, e a galeria principal fica lotada. Há uma outra, mais baixa, em que o visitante pode ouvir o som ambiente do leilão e sentir a temperatura do local de venda, mas apenas mediante inscrições, que devem ser feitas no mês anterior à ida. As vagas são definidas por sorteio.

Akihabara - A Disneylândia para quem gosta de cultura pop japonesa, a 25 de Março dos animes. Bonecos, cartas Pokémon, videogames, bichos de pelúcia, mangás e também eletrodomésticos, cabos, carregadores, utensílios de cozinha. Você encontrará praticamente qualquer coisa na região, que tem lojas em sequência, muitas das quais em prédios de muitos, muitos andares. É a prova de que a bolsa do Gato Félix existe. Se seus filhos gostam de One Piece, Godzilla, Studio Ghibli etc., esse é o lugar para comprar lembranças.

Tonkatsu Hasegawa - A fila de es-

pera (não muito longa) formada só por japoneses é um bom sinal. Afinal, se os locais frequentam o Tonkatsu Hasegawa é porque o restaurante, presente no guia Michelin em quatro edições consecutivas, não é uma armadilha do tipo pega-turista. É o oposto. O tonkatsu servido ali, um filé de porco empanado e frito, com uma crosta douradinha e zero oleos, honra a fama que tem, por um valor justo: a opção double pork, acompanhada de repolho, arroz e missoshiru com cogumelos, custa R\$ 85. Além da qualidade do prato, o atendimento é atencioso, e a louça em que a comida é servida, linda. No Japão há um ditado segundo o qual cada grão de arroz é uma gota de suor do agricultor que trabalhou para que aquele alimento chegasse ao seu prato. A frase serve para evitar desperdícios ao valorizar o esforço de quem proporcionou a refeição. Difícil não respeitar esse ditado ao comer no Tonkatsu Hasegawa.

Tokyo Tower - Ícone da capital japonesa, a torre de 333 metros — três a

mais do que a Torre Eiffel — brinda os visitantes com um panorama em 360° de Tóquio, lá do alto. Por R\$ 130 é possível ir aos dois patamares de observação: o principal, a 150 m do chão, e o top, a 250 m. No primeiro, não há limite de tempo e pode ser acessado em qualquer horário, o que não ocorre no andar mais alto. Dica: além de ser mais caro, o top não acrescenta tanto às paisagens que podem ser vistas do deque principal, e o processo para subir de um nível para outro é demorado e com filas. Tente visitar a atração no final da tarde, quando a luz está caindo. Ver Tóquio à noite também é uma boa alternativa, e muita gente aproveita para fazer selfies com a antena toda iluminada a partir das ruas no entorno. Só que aí não vai dar para ver o Monte Fuji, o que é uma pena.

Kakekomi Gyoza - Lembra de “Forrest Gump”, em que Bubba, amigo do protagonista, lista todas as formas de preparar camarão? Agora pense em um lugar que oferece uma infinidade de tipos de guioza: deep fried, lin spicy sauce, honey mustard, caraguê, superhot, estilo coreano, frito, cozido, fervido... E a lista segue... Um outro atrativo desse “guiozódromo” é a região em que está localizado. Kabukicho é uma espécie de bairro da luz vermelha de Tóquio, conhecido pela vida noturna e por neons chamativos e motéis. Cuidado com abordagens convidando para certos bares da área são comuns os relatos de golpes que começam assim. Também não é necessário ficar com medo. Fizeram um convite? Apenas diga “não” e siga em frente.

Dia 3

Mori Art Museum - Caso você não possa ir à Tokyo Tower, o Mori Art Museum vira um combo interessante. Dentro do Roppongi Hills Mori Tower, um complexo que reúne escritórios, apartamentos, hotel, shopping e restaurantes, o museu de arte contemporânea também oferece um mirante, de onde, aliás, é possível ver a Tokyo Tower. Quando a Folha visitou o local, o museu exibiu uma retrospectiva do celebrado arquiteto Sou Fujimoto, com uma montagem que apresentou mais de mil projetos do artista japonês em diversas salas.

Shimokitazawa - O bairro descolado de Tóquio abriga lojas de discos, cabeleireiros, antiquários, escolas de música, bares e muitos brechós. Nem pense em ir cedo à região, pois as lojas só abrem após o meio-dia e trata-se de uma área boêmia. Depois de ver muitas araras com roupas de segunda mão, de tomar um café e de entrar e sair de muitas lojas, volte a faça tudo de novo: flunar é a regra nas ruas de Shimokitazawa.

Soba House Konjiki-Hototogisu - Neste restaurante, o seu celular terá um descanso. Lá é proibido utilizar o aparelho durante a refeição, assim como fazer fotos do ambiente. Tirar uma foto do prato, tudo bem. Papos longos, nem pensar. O negócio é chegar, pedir, comer e ir embora, já que o espaço tem apenas 11 assentos e é comum que uma fila se forme. Uma placa com todas essas, digamos, orientações fica logo na entrada. Se a comida é o que importa, o Konjiki-Hototogisu entrega o que promete. O ramen é delicioso, e o ovo que acompanha o prato é inexplicavelmente bem feito. É um ovo, mas é um outro nível de ovo. Derrete na boca. Tudo é delicado, nada é pesado, e os sabores, intensos. Os funcionários são jovens e passam a impressão de que estão compenetrados do tempo todo. Como a cozinha é aberta, é possível ver um pouco do preparo. O restaurante está no guia Michelin, e seus preços são acessíveis. Um prato sai por R\$ 60. Uma pena que a pressa para liberar o espaço, seguindo as regras, impeça que a comida seja apreciada com mais tempo.

Golden Gai - Passear pelas vielas do Golden Gai e, quem sabe, entrar em um dos seus muitos bares é um desfecho e tanto para os três dias em Tóquio. Na área, no bairro de Shinjuku, centenas de estabelecimentos estão apinhados um ao lado do outro, um em cima do outro, e cada um tem espaço para, se muito, sete ou oito pessoas por vez. A maioria cobra uma entrada, e parte desse valor pode ser convertido num drink. Há de tudo: bar com referências aos Ramones, ao Pink Floyd, à Harley Davidson e outros que só permitem a entrada de membros ou conhecidos do dono. A reportagem da Folha terminou a viagem em um que exibia filmes B numa TV, enquanto música experimental era tocada no talo. Ali, três pessoas tomavam shochu, um destilado japonês, com ginger ale. O proprietário então perguntou: “Como é que vocês descobriram aqui?”