NIKKEIDAD

LO QUE CONVERGE EN MÍ

I Taller Memoria e Identidad - Crónica

Ascue • Kanashiro • Kochi • López • Nakazaki
Nako • Oshiro • Yampufé • Yara

APJ | ASOCIACIÓN PERUANO JAPONESA
FONDO EDITORIAL

SERIE «APORTES E IDENTIDAD NIKKEI»

ACCESO LIBRE EN FORMATO DIGITAL

Nikkeidad: lo que converge en mí

I Taller Memoria e Identidad – Crónica

ACCESO LIBRE
EN FORMATO DIGITAL

APJ Asociación Peruano Japonesa
Fondo Editorial

Ascue • Kanashiro • Kochi • López • Nakazaki
Nako • Oshiro • Yampufé • Yara

Nikkeidad: lo que converge en mí

I Taller Memoria e Identidad – Crónica

APJ | Asociación Peruano Japonesa
Fondo Editorial

Nikkeidad: lo que converge en mí

I Taller Memoria e Identidad – Crónica

© De esta edición,
Asociación Peruano Japonesa. Fondo Editorial
Av. Gregorio Escobedo 803, Jesús María, Lima 11, Perú
www.apj.org.pe/editorial
fondoeditorial@apj.org.pe
(511) 518 7450 anexo 1127

Director del Fondo Editorial
Jorge Yamashiro Yamashiro
Cuidado de edición
Jhohana Pujay Huete
Corrección de estilo
Jorge Cornejo Calle
Diagramación
Christian García Flores
Ilustración de portada e interiores
Masaki Gaja

Primera edición: abril de 2025

Hecho el Depósito Legal en la Biblioteca
Nacional del Perú n.º 2025-03938

Prohibida la reproducción parcial o total de esta obra sin previa autorización escrita del Fondo Editorial de la Asociación Peruano Japonesa.

El contenido de los textos, incluyendo cualquier afirmación u opinión expresada en ellos, son de exclusiva responsabilidad de los autores.

PRESENTACIÓN

Desde aquel 3 de abril de 1899, cuando 790 inmigrantes japoneses llegaron al Perú, empezaron a forjarse las historias de una comunidad que hoy cuenta con seis generaciones y más de 200 000 nikkei peruanos. Preservar esas historias, con sus particulares miradas y que pueden abordarse desde diversas perspectivas, motiva a la Asociación Peruano Japonesa (APJ) a proponer proyectos como el «Taller de crónicas nikkei», que en esta ocasión organizó nuestro departamento de Comunicaciones y Marketing; y que fue el origen de este libro con el que inauguramos la sección de publicaciones de acceso libre en formato digital.

En adelante, a través del Taller Memoria e Identidad, como Fondo Editorial de la APJ, continuaremos promoviendo espacios que alienten a los miembros de la comunidad nikkei a rescatar sus memorias familiares, a contarnos sobre sus entrañables personajes y a recorrer —gracias a los testimonios de los mayores— sus episodios de alegrías y triunfos, así como aquellos marcados por las dificultades. Acercarse a la historia de la comunidad nikkei peruana, si bien atañe especialmente a quienes la integran,

ACCESO LIBRE
EN FORMATO DIGITAL
APJ ASOCIACIÓN PERUANO JAPONESA
FONDO EDITORIAL

también es valioso para quien esté dispuesto a aprender de ella y nutrirse de todo aquello que enriquezca su manera de mirar el mundo.

Es por ello que plasmar en un libro los textos que con tanto ahínco trabajaron sus autores, con la guía de Doris Moromisato, renueva nuestro compromiso de contribuir a que nuevas voces se animen a escribir y compartir sus relatos. Esperamos que las historias de vida que recogen estas páginas los motiven, queridos amigos lectores, a interrogarse sobre sus propias historias familiares, que propicien inolvidables conversaciones con sus abuelos, padres y seres más cercanos, y que, en un futuro, ¿por qué no?, den origen a un nuevo libro.

Jorge Yamashiro Yamashiro
Director del Fondo Editorial APJ

ACCESO LIBRE
EN FORMATO DIGITAL
APJ ASOCIACIÓN PERUANO JAPONESA
FONDO EDITORIAL

INTRODUCCIÓN

Crónicas para la memoria nikkei

Las crónicas: herramientas perfectas para la memoria colectiva

La literatura es un atajo en la vida: me convencí de esta premisa cuando acepté el hecho de que, hiciera lo que hiciera, la muerte me alcanzaría sin haber terminado de vivirlo todo. Comprendí, además, que solo a través de la suplantación de otras vidas conseguiría trascender las limitaciones que nos imponen el tiempo, las geografías, las condiciones socioeconómicas y las identidades sexuales y genéricas, incluso haría posible remontar la propia especie humana. Ser otro, sentir como otra, solo sería posible con la permuta de otra voz. Y es que condensar la existencia en un puñado de palabras es casi un acto de magia: lo que hicieron o lo que dejaron de hacer, los ruidos y los silencios, sus vacíos y sus excesos, forman parte de ese paisaje que se construye con elegidas estrategias y lenguajes. Así, la vida de quien se narra es más vida porque aparece en su pasmosa totalidad o en su complicada particularidad.

Entre las literaturas de no ficción, la crónica es una poderosa aliada para compartir memorias colectivas porque

ACCESO LIBRE
EN FORMATO DIGITAL
APJ ASOCIACIÓN PERUANO JAPONESA
FONDO EDITORIAL

su propia naturaleza permite abarcar mucho a través de una sola escritura. Gabriel García Márquez afirmaba: «La crónica es la novela de la realidad. Es un relato en el que hay que respetar estrictamente la realidad. [...] Es para mí el género, la rama del periodismo que más se acerca a la literatura en cuanto a la forma de recolección de información, de la organización y del ojo que analiza»[1]. Esta premisa resultó tan cierta —y tan cruel— que, el día que empecé a escribir crónicas, enmudeció la poesía en mí. La única respuesta que encuentro a este misterioso desplazamiento es que lo colectivo devoró mi individualidad.

Desde mi feliz encuentro con el idioma español y, por ende, la escritura, busqué narrar prioritariamente mi identidad nikkei; con los años, la poesía dejó de servirme para ese propósito. Entre 1996 y 2006 realicé 500 entrevistas a mujeres y hombres japoneses y nikkei de entre 60 y 100 años; cada historia era conmovedora y poseía una gran carga de simbolismos, la realidad de sus vidas superaba toda imaginación y yo terminaba entre lágrimas al final de cada entrevista. Transcribir la oralidad de sus palabras para aterrizarla en el suelo castizo era como despellejar la memoria en carne viva. Archivarlas, mantenerlas en el silencio de los cajones, me pareció un crimen. Fue entonces cuando emprendí, casi como un deber moral, la tarea de narrar la vida de inmigrantes a través de las crónicas.

1. Gabriel García Márquez, «El periodista es hoy en Colombia un corresponsal de guerra», *El Espectador* (1991).

ACCESO LIBRE
EN FORMATO DIGITAL
APJ ASOCIACIÓN PERUANO JAPONESA
FONDO EDITORIAL

En mi formación como cronista tuve dos guías que generosamente me enseñaron el oficio de la escritura periodística: Martha Meier Miró Quesada, del diario *El Comercio*, quien me enseñó a investigar, editar, ser objetiva, dominar el lenguaje visual y buscar la claridad, el ritmo y el mejor ángulo del tema elegido, y Ricardo Mitsuya Higa Uyehara, del diario *Perú Shimpo*, que me tendió la mano y me protegió como un *onīchan*[2] en mi nuevo oficio de cronista. La manera ética y honesta con que ejercían la profesión, la curiosidad y la valentía, la vasta cultura que irradiaban y la gran pasión que depositaban en cada texto ahondaban mi admiración por ambas personas. A Martha y a Mitsuya les debo mi acercamiento al periodismo y mi fe en su poder iluminador y emancipatorio.

Ahora bien, el interés científico sobre la inmigración japonesa al Perú y la construcción de su comunidad nikkei pasó por diferentes etapas: de 1899 a la posguerra (década de 1950), solo se brindaban cifras e informes estadísticos, casi siempre de autorías foráneas; después de ese período, salvo algunas tesis universitarias, la comunidad nikkei produjo, sobre todo, información de tipo institucional a través de informes, folletos, revistas y artículos publicados en sus propios periódicos. Es en las décadas de 1990 y 2000 cuando aparecen numerosas publicaciones, sobre todo de tipo cuantitativo y de carácter histórico y antropológico,

2. *Onīchan* (お兄ちゃん) y *onīsan* (お兄さん) significan «hermano mayor». El uso del sufijo *chan* (ちゃん) expresa un mayor nivel de cercanía.

ACCESO LIBRE
EN FORMATO DIGITAL
APJ ASOCIACIÓN PERUANO JAPONESA
FONDO EDITORIAL

casi todas relacionadas con las conmemoraciones por el centenario de la presencia japonesa en el Perú. Agotado el tema migratorio, surgieron nuevas investigaciones de corte económico, sociológico y psicológico en torno al fenómeno *dekasegi* y la diáspora de hombres y mujeres nikkei a Japón como fuerza laboral.

Resumiendo: todos los intereses han apuntado a aspectos macrocósmicos y nunca se generó un espacio para las iniciativas individuales que narraran sus universos microcósmicos. Este vacío puede llenarse o subsanarse, a mi entender, con las crónicas escritas por sus descendientes nikkei. Para la comunidad peruano-japonesa, que ha cumplido 126 años de construcción de una memoria colectiva, las crónicas calzan perfectamente con los anhelos de sus descendientes en rendir homenaje a sus seres queridos. No existe, para esa noble y valiosa tarea, mejor herramienta que este género periodístico; por ello, debemos seguir promoviéndola en cada nikkei que así lo requiera.

Origen, desarrollo y metodología del taller

Como cronista, he disfrutado del éxito de mi libro *Crónicas de mujeres nikkei*[3]. E igual de gratificante, y quizá aún más, fue el hecho de compartir mi experiencia y conocimientos como escritora con los y las participantes de este taller

3. Doris Moromisato, *Crónicas de mujeres nikkei* (Lima: Fondo Editorial APJ, 2019). La publicación cuenta con una segunda edición publicada en 2020 y una reimpresión publicada en 2023.

ACCESO LIBRE
EN FORMATO DIGITAL
APJ ASOCIACIÓN PERUANO JAPONESA
FONDO EDITORIAL

organizado por la Asociación Peruano Japonesa a través de su departamento de Comunicaciones y Marketing. Así, en septiembre de 2022, iniciamos cuatro clases virtuales, que se complementaron con dos sesiones adicionales y personalizadas con cada alumna y alumno para corregir sus trabajos. Se inscribieron participantes nikkei de Brasil, Chile, Japón y Perú; de este último país, se conectaron desde Lima, Chiclayo y Lambayeque. Durante el proceso, varios y varias declinaron, pero la valiosa persistencia de nueve participantes hizo posible la presente publicación. A ellas y ellos mi gratitud y mi aplauso por la convicción que impusieron en las crónicas que escribieron y que hoy nos comparten.

El taller tuvo dos objetivos: brindar conocimiento sobre la crónica y apoyar en el mejoramiento de la escritura de su propio proyecto. Se les habló del tiempo (cronos), la ficción y la no ficción, los diferentes tipos de crónicas, la importancia de la investigación, la bibliografía y las entrevistas. Se les preguntó por la motivación (¿por qué quieres escribir una crónica?), el contenido (¿qué vas a contar?), la estrategia y la estructura (¿cómo la escribirás?), y se les brindaron herramientas y recursos narrativos, resaltando el asombro de Gabriel García Márquez, la exactitud de Mario Vargas Llosa, la oralidad de João Guimarães Rosa, el desenfado de Clarice Lispector, la ternura de José Mauro de Vasconcelos, la perspectiva de la cotidianidad de Laura Riesco, la ironía de Marguerite Yourcenar, la novedad de Mario Mendoza y la oscura complejidad de Mariana Enríquez.

ACCESO LIBRE
EN FORMATO DIGITAL
APJ ASOCIACIÓN PERUANO JAPONESA
FONDO EDITORIAL

Por supuesto, se les advirtió: la crónica no es catarsis, no es un diario, no es un poema, no es ficción. Se les exigió tener muy presentes la honestidad, el compromiso, el rigor escritural, la solidez teórica, la verosimilitud del relato, la ética y la solvencia, disfrutar el proceso y aplicar la filosofía que les impuse: «Una gota debe contener todo el océano: lo particular debe contener lo general».

Entre las bibliografías de temática nikkei, se les recomendó revisar los siguientes libros: *Hacia un nuevo sol*[4], de Mary Fukumoto, *Estrategias de vida de los inmigrantes asiáticos en el Perú*[5], de Chikako Yamawaki, *Pasado y presente de la comunidad japonesa en el Perú*[6], de Isabelle Lausent-Herrera, *El peón y empresario Nikumatsu Okada y la comunidad japonesa del valle de Chancay (1900-1950)*[7], de Humberto Rodríguez Pastor, *El futuro era el Perú*[8], de Alejandro Sakuda, *Okinawa: Un siglo en el Perú*[9], de Doris Moromisato y Juan Shimabukuro Inami, *Pasajeros de un sueño. Emigrantes latinoamericanos en Japón*[10], de Montse

4. Mary Fukumoto, *Hacia un nuevo sol* (Lima: Asociación Peruano Japonesa del Perú, 1997).
5. Chikako Yamawaki, *Estrategias de vida de los inmigrantes asiáticos en el Perú* (Lima: IEP, 2002).
6. Isabelle Lausent-Herrera, *Pasado y presente de la comunidad japonesa en el Perú* (Lima: IEP Ediciones, 1991).
7. Humberto Rodríguez Pastor, *El peón y empresario Nikumatsu Okada y la comunidad japonesa del valle de Chancay (1900-1950)* (Lima: APJ, 2018).
8. Alejandro Sakuda, *El futuro era el Perú* (Lima: ESICOS, 1999).
9. Doris Moromisato y Juan Shimabukuro, *Okinawa: Un siglo en el Perú* (Lima: Ymagino Publicidad, 2006).
10. Montse Watkins, *Pasajeros de un sueño. Emigrantes latinoamericanos en Japón* (Tokio: Luna Books, 1995).

ACCESO LIBRE
EN FORMATO DIGITAL
APJ ASOCIACIÓN PERUANO JAPONESA
FONDO EDITORIAL

Watkins, *Crónicas de mujeres nikkei*[11], de Doris Moromisato, *Japón no da dos oportunidades*[12], de Augusto Higa Oshiro, *Oía mentar la hacienda San Agustín*[13], de Elizabeth Lino y otras, y *Nikkei*[14], de Diana Okuma.

Las crónicas consagradas

La presente publicación contiene nueve crónicas que giran en torno a la memoria y la identidad nikkei. Como estrategia elegida, dos se concentran en ritos y hábitos heredados de la inmigración japonesa al Perú, tres constituyen homenajes a personalidades japonesas que marcaron sus vidas, dos giran en torno a la comida, otra se apoya en la naturaleza y, finalmente, hay un testimonio de vida.

En la crónica «*Butsudan*: cuidado temporal y amor trascendente», Harumi López Higa reflexiona sobre el poder de las tradiciones y la importancia de mantener viva la memoria de quienes nos precedieron, sumergiéndonos en los ritos del *butsudan* a través de una tersa narrativa que describe el dolor que la invade por la pérdida de su abuela (*obā*). Alrededor de esta especie de mueble, tan común en las familias nikkei, la autora nos comparte su hogar y nos revela una verdad: si bien los *butsudan* solo pueden ser heredados

11. Doris Moromisato, *Crónicas de mujeres nikkei* (Lima: Fondo Editorial APJ, 2020).
12. Augusto Higa, *Japón no da dos oportunidades* (Lima: Animal de Invierno, 2019).
13. Elizabeth Lino y otras, *Oía mentar la hacienda San Agustín* (Bogotá: Convenio Andrés Bello, 2007).
14. Diana Okuma, *Nikkei* (Lima: Fondo Editorial APJ, 2020).

ACCESO LIBRE
EN FORMATO DIGITAL
APJ ASOCIACIÓN PERUANO JAPONESA
FONDO EDITORIAL

por los hombres de generación en generación, ¿por qué son las mujeres las que deben aprender y conservar sus rituales?

Por su parte, Hideki Nakazaki, en su crónica «Yoshio Oyama bajo el sol de Lambayeque», nos entrega un conmovedor homenaje a un hombre cuya vida azarosa lo llevó a nacer en un campo de concentración estadounidense durante la Segunda Guerra Mundial y que retorna finalmente al Perú, pues su padre era un inmigrante japonés. Línea tras línea, atestiguaremos la perseverancia y el espíritu colectivo que este sobreviviente imprimió en su comunidad nikkei de una región norteña del Perú.

Con picardía, con una brillante dedicación a los detalles y, sobre todo, con profundo cariño, María Angélica Yara Nishijira reconstruye la vida de su padre con la crónica «¡Pito, incendio, incendio! Choki Yara, mi héroe imperfecto». Esta semblanza grafica la excelente convivencia entre la comunidad nikkei y la población local, pues su padre, un hombre muy querido en su barrio del Callao y quien terminó llamándose «Víctor» por la similitud con la palabra «pito», fue homenajeado y despedido por sus compañeros bomberos con las sirenas encendidas en su recorrido al camposanto.

«*Kanashī*. La tristeza de Haruko Guima y el despojo de la exhacienda San Agustín», de Roberto Oshiro, es la crónica de la infamia y la injusticia, del abuso y el sufrimiento de

ACCESO LIBRE
EN FORMATO DIGITAL
APJ ASOCIACIÓN PERUANO JAPONESA
FONDO EDITORIAL

las familias nikkei que se enfrentaron a la corrupción del sistema judicial peruano y al maltrato de los grupos de poder. Sin duda, el despojo de estas propiedades es una de las peores afrentas infligidas a la comunidad nikkei en el Perú, solo comparable a los saqueos de 1940 y los atropellos de la Segunda Guerra Mundial con su terrible episodio de los campos de concentración estadounidenses. Con lujo de detalles, Oshiro nos comparte sus investigaciones, así como la admiración por una luchadora nikkei que hasta el fin de sus días peleó por su tierra y el lugar de su memoria.

Luis Kanashiro es uno de los artistas más queridos en la comunidad nikkei. Gracias a su crónica «De viento y fuego. Testimonio de un actor nikkei», conoceremos de cerca una etapa de su vida como actor, recorriendo su trayectoria teatral y la manera en que enfrentó diferentes adversidades raciales, económicas y políticas entre Perú y Japón. Entre conmovedores recuerdos, poemas y canciones, su testimonio de vida nos traslada a diversos paisajes y nos permite conocer la necesaria perseverancia y la pasión para sacar fuerzas y continuar con la función, incluso en los momentos más difíciles.

Yuriko Yampufé Yabe es una joven nikkei de Lambayeque que, con extraordinaria prosa, nos expresa la admiración por su abuelo, Yoshi Yabe, y las costumbres de la cultura japonesa que le transmitió. Su crónica «*Omiyage*: la herencia de un ritual sagrado en mi familia» se trata de una

ACCESO LIBRE
EN FORMATO DIGITAL
APJ ASOCIACIÓN PERUANO JAPONESA
FONDO EDITORIAL

lección aparentemente simple: nunca se debe llegar con las manos vacías a ningún lugar, pero en realidad este precepto encierra gestos de generosidad y tradiciones familiares que acarrean un profundo impacto en la vida comunitaria. Yuriko, nikkei de cuarta generación o *yonsei*, celebra la importancia de mantener vivas estas prácticas culturales y de continuar transmitiéndolas a las futuras generaciones.

Existe una gran verdad: comemos con la memoria, pues la comida es un potente transmisor de cultura. Alrededor de la mesa y en los espacios de la cocina se crean los recuerdos más inolvidables. Harumi Nako Fuentes nos lo demuestra con su crónica «*Gachimayā*: los sabores de mi infancia», que nos transporta a sus días más apreciados, en los que los excesos en los manjares solo constituían una extensión de los afectos familiares. Con su cultivada escritura, ella nos ilustra con gracia y humor sobre el arte de la convivencia en el hogar.

Con «*Okashi*: el dulce sabor de Okinawa en casa del *ojī*», Fanny Ascue Higa nos transporta al corazón de la isla de sus antepasados a través del dulce sabor de los potajes preparados con tanto cariño y tradición por su abuelo (*ojī*). La comida, como bien narra Fanny, es un lazo que une a las familias y casi siempre son las mujeres quienes llevan estas prácticas de generación en generación; sin embargo, en su caso particular es su *ojī* quien, con un toque de humor y ternura, logra mezclar perfectamente los ingredientes y crear recuerdos imborrables en cada receta.

ACCESO LIBRE
EN FORMATO DIGITAL
APJ ASOCIACIÓN PERUANO JAPONESA
FONDO EDITORIAL

La naturaleza se hace presente a través de la crónica de Suzy Meire Kochi: «Los padres siempre reconocen a sus hijos: la lección del *curió*», en la que nos sumerge en la historia de su familia a través del encantador canto de las aves. El episodio del pájaro robado por el amigo de su papá sirve como una potente metáfora de la traición y el arrepentimiento, revelando la fragilidad de la confianza y la fuerza del remordimiento, así como la redención humana. Meire nos invita a reflexionar sobre las complejas emociones que se entrelazan con las tradiciones y los vínculos familiares: al igual que el *curió*, nuestras voces y acciones pueden tener un impacto profundo y duradero.

Estos son los nueve textos que resultaron del Taller de crónicas nikkei, los cuales resaltan por sus conmovedoras historias y la estrategia que emplearon para trabajar la memoria y la identidad nikkei, de las que se sienten portavoces. Con esta publicación nacen nueve cronistas, a quienes felicito y espero que el futuro les depare muchos textos más, porque han conocido el placer de la escritura: el maravilloso atajo para vivir todas las vidas.

Doris Moromisato Miasato[15]

15. Doris Moromisato Miasato (Chambala, 1962) es poeta, narradora, cronista y gestora cultural. Hija de inmigrantes japoneses de Okinawa. En 2006 fue designada embajadora de buena voluntad de Okinawa.

ACCESO LIBRE
EN FORMATO DIGITAL
APJ ASOCIACIÓN PERUANO JAPONESA
FONDO EDITORIAL

Honrar las memorias

ACCESO LIBRE
EN FORMATO DIGITAL

APJ | ASOCIACIÓN PERUANO JAPONESA
FONDO EDITORIAL

Harumi López Higa
(Lima, 1994)

Yonsei uchinānchu, descendiente de Nakagusuku, Naha y Tamagusuku, pueblos ubicados en Okinawa. Es directora de cine y artista visual egresada de la Pontificia Universidad Católica del Perú, con interés en explorar la memoria tanto de manera individual como colectiva. Sus cortometrajes documentales *Mar de primavera* (2019) y *Yonsei* (2021) han obtenido reconocimientos tanto a nivel nacional como internacional y se han proyectado en diversas ciudades del Perú y del mundo. Es socia fundadora de NUNA, Asociación de Directoras de Cine del Perú, miembro de la Asociación Académica Peruano Japonesa (APEJA) e investigadora en el Grupo Presencia Japonesa en el Perú – s. XVII-XX del Instituto Riva-Agüero de la PUCP. Participó en las muestras artísticas «Tercer Salón de Arte Joven Nikkei – Edición Internacional» (2019), «Raíces, memorias, silencios. Tres mujeres nikkei cuentan» (2023) y «Liberdade: lugar de diásporas, ancestralidades y convivencia» (2023-2024). Fue ganadora de la tercera edición de la beca «Premio al mérito», organizada por la Asociación Peruano Japonesa y Kyodai Remittance, y actualmente estudia una maestría en Japón a través de la beca «Proyecto de realización de sueños» de la Nippon Foundation.

ACCESO LIBRE
EN FORMATO DIGITAL
APJ ASOCIACIÓN PERUANO JAPONESA
FONDO EDITORIAL

Butsudan[16]: cuidado temporal y amor trascendente

La casa está llena de personas, pero no te veo. Me dicen «feliz cumpleaños» y, sin embargo, en estos últimos 49 días siento la tristeza más grande que mi corazón de 11 años puede soportar. He querido entrar a tu habitación, pero no me dejan. Quiero apretar tu chompa contra mi pecho para sentir que te abrazo otra vez. Me dicen que no debemos tocar tus cosas. Me dicen que sigues aquí. ¿Por qué te fuiste sin que pudiera despedirme de ti, obā[17]*?*

Mi abuela materna, *obā,* como le decía, era mi mejor amiga. Entre ambas había una diferencia de casi 60 años y aun así era la persona que mejor me comprendía en el mundo entero. Mis recuerdos de infancia están impregnados con el aroma de sus deliciosas comidas y el sonido de su voz relatando historias familiares.

Era invierno del año 2005. Aún recuerdo el día en que mi mamá me dio la noticia. Mi mejor amiga se había ido y el mundo parecía apagarse. Lo más difícil fue decirle a mi *ojī*[18],

16. *Butsudan* (仏壇): altar budista. En los templos, contiene símbolos budistas; y, en los hogares, los *ihai* o tablillas conmemorativas de los parientes difuntos.
17. *Obā* es la forma corta del término *obāsan* (お婆さん), que significa «abuela». El uso de esta forma abreviada es habitual entre los miembros de la familia al referirse de manera cariñosa a su propia abuela, y es usado así especialmente entre los okinawenses. Asimismo, en el término *obāchan* (お婆ちゃん), el sufijo *chan* (ちゃん) expresa un mayor nivel de cercanía.
18. *Ojī* es la forma corta del término *ojīsan* (お爺さん), que significa «abuelo». El uso de esta forma abreviada es habitual entre los miembros de la familia al referirse de manera cariñosa a su propio abuelo, y es usado así especialmente entre los okinawenses. Asimismo, en el término *ojīchan* (お爺ちゃん), el sufijo *chan* (ちゃん) expresa un mayor nivel de cercanía.

ACCESO LIBRE
EN FORMATO DIGITAL
APJ ASOCIACIÓN PERUANO JAPONESA
FONDO EDITORIAL

mi abuelo, su compañero de vida. Solo había visto llorar a mi *ojī* un par de veces, cuando se ponía nostálgico y, en cada una de esas oportunidades, él extendía su mano para que mi *obā* la sostuviera. Aquella fría tarde, él hizo lo mismo, pero esta vez no pudo sentirla.

¿Cómo se supone que deba continuar viviendo ahora que ya no estás, *obā*?

Tomi Higa pertenecía a la primera generación de hijos e hijas de inmigrantes japoneses que nacieron en el Perú. Era la quinta de ocho hermanos, con raíces provenientes de las villas de Tamagusuku y Naha, ubicadas en Okinawa. Ambos formaban parte de la inmigración masiva de japoneses al Perú, la cual se había iniciado unos años atrás, en 1899, y desde 1906 en su gran mayoría provendrían de la prefectura de Okinawa.

Pese a ser muy inteligente, mi *obā* no tuvo la oportunidad de acceder a educación secundaria ni superior. No obstante, encontró en la cocina el espacio en el que podía brillar. No existía receta, dulce o salada, que no fuera capaz de perfeccionar. Su comida era el atractivo principal en la tienda ubicada en Barranco que administró durante décadas junto con su esposo. Al mismo tiempo, se hizo cargo de la crianza de cinco hijos, entre ellos mi mamá, la hija del medio.

ACCESO LIBRE
EN FORMATO DIGITAL
APJ ASOCIACIÓN PERUANO JAPONESA
FONDO EDITORIAL

Los días que siguieron a su fallecimiento yacen en mi mente de manera fragmentada. El recuerdo más presente que tengo es de mi mamá y mi tía desplazándose por toda la casa buscando «la mesita». Así llamaban a la mesita cuadrada, de color blanco, con bordes de madera y una pata de fierro negra, que había estado guardada desde que mi *obā* dejó de trabajar. Era en la superficie de esa mesita donde, años atrás, yo hacía mis tareas mientras acompañaba a mi *obā* en la tienda; y donde, también, tomábamos lonche viendo las telenovelas de las 6 de la tarde en la televisión en blanco y negro.

Había transcurrido mucho tiempo y volvía a ver la mesita, pero ahora tendría un rol muy importante: sería el espacio donde empezaríamos a llevar[19] un *butsudan* familiar en casa. De acuerdo con Beatriz Nagahama, brasileña especialista en espiritualidad de Okinawa, el *butsudan* (*tōtōme* en *uchināguchi*, lengua originaria de Okinawa) es un oratorio para el culto de los ancestros. Esta tradición, de origen budista, ha experimentado diversas adaptaciones desde que fue traída por las primeras migraciones de Japón. En Perú y Brasil, países donde gran parte de la población nikkei profesa el culto católico, el *butsudan* trasciende los ritos religiosos para representar respeto y gratitud hacia los ancestros.

19. Llevar el *butsudan* implica responsabilizarse del cuidado cotidiano del altar y su contenido, así como de cumplir con los rituales que correspondan. Para las familias japonesas y nikkei es una tradición muy importante.

ACCESO LIBRE
EN FORMATO DIGITAL
APJ ASOCIACIÓN PERUANO JAPONESA
FONDO EDITORIAL

La muerte de mi *obā* tomó por sorpresa a la familia, y también la decisión de iniciar un *butsudan*. Tradicionalmente, este es administrado o llevado por el *chōnan*[20]; allí entran a tallar los hijos mayores de cada generación junto con sus esposas. Como mi *ojī* no era el *chōnan*, la familia debía iniciar un nuevo *butsudan* si deseaba tener uno.

Siguiendo este precepto, la persona responsable del *butsudan* debería ser mi tío, el hermano mayor de mi mamá. Sin embargo, a finales de la década de 1980, él emigró a Japón para trabajar como *dekasegi*[21], situación que vivieron cientos de descendientes japoneses debido a la crisis política y económica que experimentaba el Perú durante esos años. Su agitado ritmo de vida laboral y el hecho de vivir solo hacían difícil que pudiera responsabilizarse de esta tradición familiar. Asimismo, el segundo hijo, el último de los cinco hermanos, no se encontraba en condiciones de hacerse responsable del *butsudan*.

Una vez descartados los hombres de la familia, se pasó a considerar a las mujeres, quienes históricamente se han visto impedidas de llevar un *butsudan*. La segunda hija, hermana mayor de mi mamá, está casada con un *chōnan*, por lo que se hace cargo del *butsudan* de su familia política. La siguiente persona en la lista era mi mamá. Fue así como

20. *Chōnan* (長男): hijo primogénito.
21. *Dekasegi* (出稼ぎ): persona que deja su lugar de origen para trabajar, temporalmente, en otra región o país.

ACCESO LIBRE
EN FORMATO DIGITAL
APJ ASOCIACIÓN PERUANO JAPONESA
FONDO EDITORIAL

los hombres de la familia Higa pidieron a mi madre que se hiciera responsable del *butsudan* de manera temporal y hasta que ellos pudiesen asumir esa tarea.

Una vez definida la persona responsable, se acondicionó la mesita y se colocó sobre ella una tela blanca. Al centro, una foto enmarcada de mi *obā*, y dos floreros, uno a cada lado. Frente al marco de la foto, un envase que, como aprendí ese día, se llama *osenko tate*[22], un vaso con agua, un par de tazas con *ochā*[23], la caja de los *osenko* y los fósforos para prenderlos. También recuerdo que había una vela que se mantenía encendida durante todo el día. Al costado de la mesita, se colocó una silla y, encima, una caja con la ropa que mi *obā* usaba a diario.

Mi mamá me dijo que todos los días teníamos que servirle las tres comidas, y que cada siete días nos reuniríamos con la familia hasta la ceremonia del pase o traslado al *butsudan*, que se realiza en el día 49. Según la tradición, el tránsito entre la vida y la muerte tarda 49 días, ya que es el periodo que tarda un cuerpo en descomponerse y, por ende, separarse del alma.

22. *Osenko tate* (お線香立て): portaincienso, vasija que suele ser de cerámica y contiene una capa de ceniza u otro material donde se coloca el *senko* (線香, varilla de incienso). El prefijo honorífico *o* (お) se aplica a algunos sustantivos y verbos para expresarse de un modo más formal.
23. *Ochā* (お茶): té, generalmente té verde.

ACCESO LIBRE
EN FORMATO DIGITAL
APJ ASOCIACIÓN PERUANO JAPONESA
FONDO EDITORIAL

Esas siete reuniones familiares, durante siete semanas seguidas, fueron muy importantes para aprender a vivir con el duelo. El comedor se llenaba del humo del *osenko* y también de anécdotas sobre mi *obā*. Cada semana que pasaba, la ausencia seguía latente, pero los pedacitos de mi alma parecían empezar a recomponerse. Eran las historias graciosas, el compartir sus comidas favoritas, el recordar con cariño, lo que estaba haciendo que poco a poco empezáramos a procesar su partida.

Mi *obā* siempre fue buena planificando, y su último acto de vida no fue la excepción. Se las ingenió para que la misa católica, por sus 35 días de fallecida, coincidiera con el cumpleaños de una de sus hijas, y que la misma ceremonia del pase al *butsudan*, el día 49, coincidiera con la de mi cumpleaños.

Fue en el día de mi cumpleaños, la séptima misa de la séptima semana, que se realizó el rito denominado *mabui wakashi*, el rito en que el alma de mi *obā* dejaba el mundo terrenal. El *yuta*[24] llegó a casa y presidió la ceremonia. A través de palabras en un idioma que yo no entendía, le indicaba al alma de mi *obā* que debía dejar la mesita para pasar al *butsudan*, un altar pequeño de color negro con unas tablillas de madera roja que se encontraba al extremo de la

24. *Yuta* (ゆた): persona a quien se considera dotada de facultades paranormales que le permiten actuar de mediadora en la comunicación con los espíritus de los difuntos. Los *yuta* son parte de los *kaminchu* (神人, gente de dios), personas especializadas en las prácticas mágico-religiosas en Okinawa.

ACCESO LIBRE
EN FORMATO DIGITAL
APJ ASOCIACIÓN PERUANO JAPONESA
FONDO EDITORIAL

sala, sobre una repisa colgada especialmente. A partir de ese día, la casa tenía un espacio permanente de comunicación con mi *obā* para seguir haciéndola parte de nuestra vida.

Han pasado 18 años desde que mi mamá lleva «temporalmente» el *butsudan* de la familia. En este tiempo, he tenido el privilegio de ver a mi mamá ejercer esta labor con amor y ganar agencia al escucharla decir: «yo llevo el *butsudan* de la familia», frase que generaciones atrás hubiera sido considerada una falta de respeto hacia sus hermanos, pese a que sabemos que, en la realidad, las mujeres siempre han sido las encargadas de preservar esta y otras tradiciones ancestrales en las diásporas.

En los últimos años, he descubierto que las mamás de muchas amigas también «llevan» el *butsudan* de la familia. Ruriko Miyashiro, por ejemplo, es la cuarta de cinco hermanos; ella relata que su hermano mayor también está en Japón y por esa razón le encomendaron la labor a ella. Para Ruriko, el *butsudan* es un apoyo tanto emocional como espiritual que, además, forma parte de sus recuerdos de infancia, ya que en su casa había uno.

La partida de la hermana mayor de mi *obā*, la última que quedaba viva, me hizo tomar conciencia sobre la importancia de los ritos presenciales que la pandemia nos arrebató. Espacios como un velatorio nos brindan la posibilidad de abrazarnos y acompañarnos. Al mismo

ACCESO LIBRE
EN FORMATO DIGITAL
APJ ASOCIACIÓN PERUANO JAPONESA
FONDO EDITORIAL

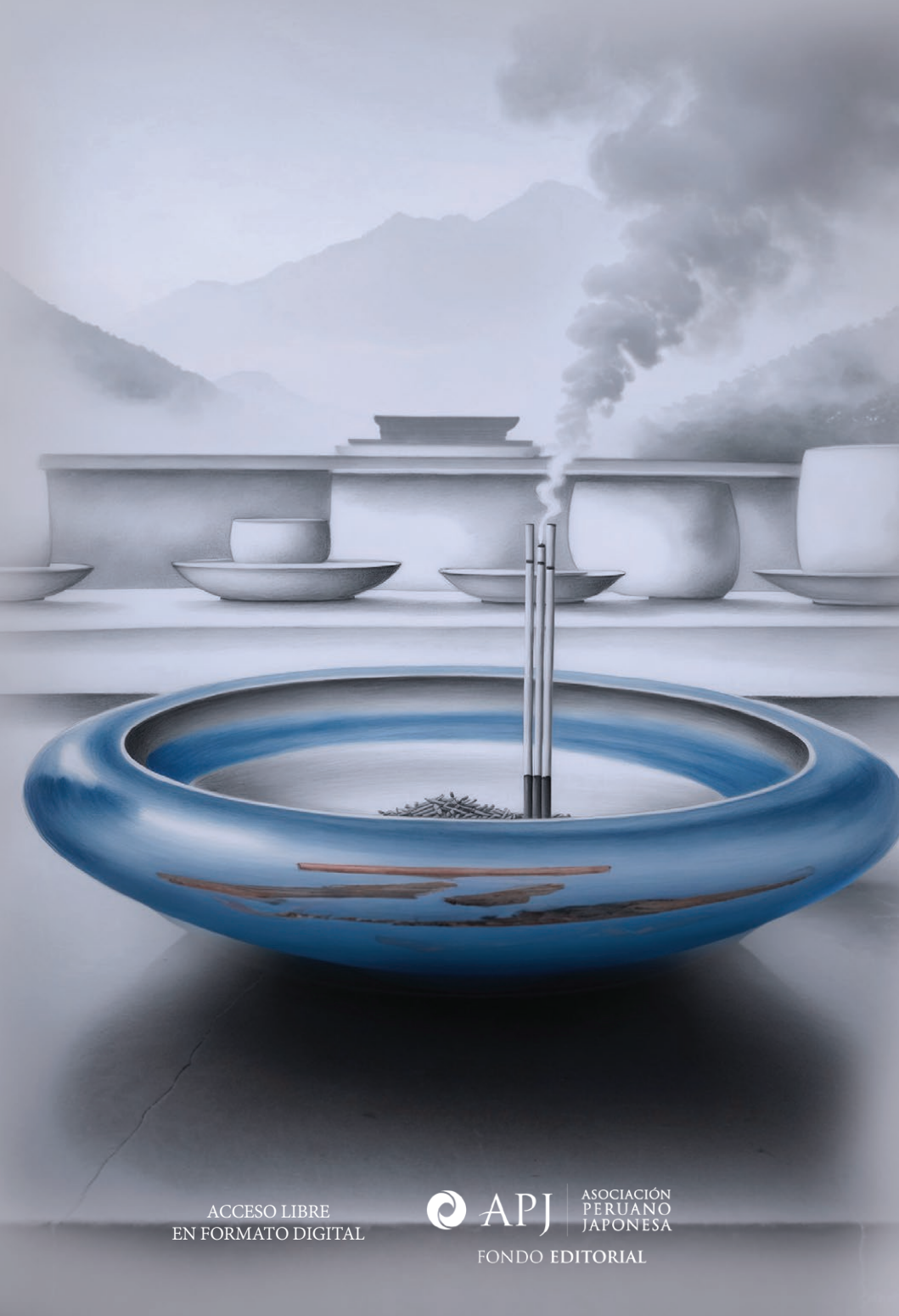
tiempo, los 49 días de transición del alma del ser querido nos ayudan a sanar colectivamente.

Izumi Higa, mi mamá, me dice que para ella el *butsudan* es un «contacto al cielo con su mamá y su papá», y que llevarlo es «un honor». Para mí, el *butsudan* es un refugio en el que puedo compartir mis alegrías y también mis tristezas. Mi *obā* y mi *ojī* no pudieron presenciar sucesos como el nacimiento de mi sobrina o las graduaciones de sus nietos. Sin embargo, poner *osenko* en el *butsudan* cuando recibimos una noticia alegre, para agradecerles, o cuando estamos atravesando una situación desafiante, para pedir su intercesión, es el modo en que el amor que sembraron en nuestra familia sigue trascendiendo.

Luego de compartir y aprender junto con mi mamá a cuidar del *butsudan*, confieso que me encantaría continuar la tradición, pero no sé si se me permita, pues no soy ni hombre ni la nieta mayor y, encima, soy *ainoko*[25]. Creo que, por esa razón, me aferro al *butsudan* en el presente y disfruto de su compañía mientras me sea posible.

25. *Ainoko* (あいのこ): persona de ascendencia mixta. Los progenitores son étnicamente distintos. El término ha dejado de usarse en Japón por estar asociado a un sentimiento discriminatorio. En reemplazo, se usó el término *hāfu* (mitad [ハーフ]); y, actualmente, se prefiere el término *daburu* (doble [ダブル]).

ACCESO LIBRE
EN FORMATO DIGITAL
APJ ASOCIACIÓN PERUANO JAPONESA
FONDO EDITORIAL



ACCESO LIBRE
EN FORMATO DIGITAL

APJ ASOCIACIÓN PERUANO JAPONESA

FONDO EDITORIAL

Hideki Nakazaki
(Lima, 1991)

Cineasta peruano nikkei. Con estudios de dirección de ficción en la Escuela Internacional de Cine y Televisión (EICTV) San Antonio de los Baños. Realizó un diplomado de cine documental en el Observatorio, Escuela de Cine Documental, en Argentina, y participó en la edición 2022 de Berlinale Talents BA. Sus proyectos giran en torno a la identidad, la memoria y la inmigración. Sus cortometrajes *La luz de Masao Nakagawa* y *Entre dos islas* han sido seleccionados en los festivales Mar del Plata International Film Festival, Festival du Court Métrage de Clermont-Ferrand, Festival de Málaga, The Brussels Short Film Festival, Festival Biarritz Amérique Latine, Festival Internacional de Cine Documental de Buenos Aires, Festival de Cine de Lima, Festival de Cortos de Bogotá – Bogoshort, Frontera Sur Festival, entre otros.

ACCESO LIBRE
EN FORMATO DIGITAL
APJ ASOCIACIÓN PERUANO JAPONESA
FONDO EDITORIAL

Yoshio Oyama bajo el sol de Lambayeque

Conocí a Yoshio Oyama en la colonia japonesa de Chiclayo hace aproximadamente 15 años. Era un señor de cabello canoso, de baja estatura, con una tremenda vitalidad y mucho sentido del humor. Llegó al Perú muy joven y había crecido con las primeras generaciones de inmigrantes que construyeron con mucho empeño la comunidad nikkei en Chiclayo. Fue uno de los fundadores de la Sociedad de Auxilios Mutuos, que funcionaba en una casona antigua de la época colonial, con techos altos y un gran pasillo que conectaba al patio de un colegio abandonado. En este lugar estudiaban muchos de los hijos de japoneses que llegaron al Perú, pero, debido a la Segunda Guerra Mundial, fue clausurada por el presidente Manuel Prado. Yo tenía 13 años cuando lo conocí, recién había retornado de Japón.

Este recuerdo me acompañaría durante muchos años, hasta que descubrí el libro *Japoneses bajo el sol de Lambayeque*[26] del sociólogo Luis Rocca. Gracias a este hallazgo, pude conocer y entender un poco más sobre la historia de mi familia y mis antepasados. Fue así como decidí reencontrarme con el señor Oyama y proponerle hacer una película juntos. Sabía perfectamente que me ayudaría porque, a diferencia de otros japoneses, era un hombre locuaz que había conocido perfectamente a mi

26. Luis Rocca Torres, *Japoneses bajo el sol de Lambayeque* (Lima: Universidad Nacional Pedro Ruiz Gallo y Asociación Peruano Japonesa, 1997).

ACCESO LIBRE
EN FORMATO DIGITAL
APJ ASOCIACIÓN PERUANO JAPONESA
FONDO EDITORIAL

abuelo. «Carajo, tu abuelo tenía librería. Buen negocio tenía», exclama en su japonés masticado y se sorprende al enterarse de que soy nieto de Saburō, o José, como le decían. Me cuenta que cada cierto tiempo se reunían en el local de la colonia japonesa de Chiclayo para practicar el *tanomoshi* o junta de dinero, como solían llamarla, y que era una colecta solidaria de ayuda económica que les permitió emprender sus propios negocios.

Me invita a pasar a su ferretería, que tiene por nombre su propio apellido. Esta práctica fue muy común en todos los negocios japoneses de la región, para que el público los identificara fácilmente. Me encuentro con productos ordenados por secciones, por tamaños, divididos por estantes o en pequeñas cajitas de madera. Recorremos un largo pasadizo hasta llegar al jardín de la casa, donde espero un momento mientras don Yoshio acerca unas sillas. Me sorprende el cuidado y dedicación que tiene con las plantas. Percibo el aroma de un *osenko*[27] que proviene de la sala y observo, a lo lejos, un *butsudan*[28] con la fotografía de un japonés, posiblemente el padre del señor Oyama.

En realidad, don Yoshio es peruano, estadounidense y japonés, porque me cuenta que nació en el campo de concentración Crystal City, ubicado en Texas, cuando su

27. *Osenko*: varilla de incienso. (Véase la nota n.º 22).
28. *Butsudan*: altar budista familiar para rendir homenaje a los ancestros. (Véase la nota n.º 16).

ACCESO LIBRE
EN FORMATO DIGITAL
APJ ASOCIACIÓN PERUANO JAPONESA
FONDO EDITORIAL

familia era prisionera durante la Segunda Guerra Mundial. En este lugar vivió hasta los cuatro años. En el libro de Luis Rocca, se menciona que en los campos de concentración convivieron más de 500 niños, en condiciones de guerra y como pequeños prisioneros. Yoshio fue uno de esos niños.

Bajo el radiante sol, sigue contándome sobre su vida. Me habla de su padre, uno de los primeros inmigrantes japoneses que habían llegado al Perú cruzando el océano para desembarcar en Puerto Eten. Era un empresario exitoso que sufrió injustamente las consecuencias de la guerra al ser encarcelado y luego deportado al campo de concentración de Crystal City.

Don Yoshio se interrumpe porque tiene que atender a uno de sus clientes. Me sorprende la fluidez y serenidad con la que cuenta hechos tan dolorosos para él y su familia, sin ningún atisbo de rabia o venganza. A su regreso, trae en sus manos una botella de sake con dos pequeñas copas. Me cuenta que, a muchos de los japoneses, incluido su padre, los privaron de su libertad y se los llevaron en vehículos totalmente cubiertos: «Mi papá fue primero; después, mi mamá; yo, nacido, hasta tres años. Solo hablar "*good morning*", nomás. Mi papá nunca contó cosa de sufrimiento».

Tras culminar la guerra, en 1945, don Yoshio se trasladó junto con su familia a Japón, lugar donde vivió durante 10 años. Creció en Fukuoka, donde desarrolló amistades,

ACCESO LIBRE
EN FORMATO DIGITAL
APJ ASOCIACIÓN PERUANO JAPONESA
FONDO EDITORIAL

con quienes compartió grandes momentos que quedaron grabados en su memoria. Don Yoshio me muestra con mucha emoción las fotos de su estadía en Japón, cuando estudiaba en el *shōgakkō*[29].

Tiempo después, tras una reparación económica, su padre decidió regresar al Perú junto con su familia. Para don Yoshio fue difícil adaptarse a una nueva cultura, un nuevo idioma y un sistema de educación deficiente. «Yo aprendí pura lisura, por eso no aprendí a hablar bien castellano, nunca imaginé que Perú era así», me comenta. Dividía su tiempo en estudiar por el día y trabajar por la noche.

Don Yoshio es un ejemplo de laboriosidad y superación, pero también una fuente valiosa para la historia de la inmigración japonesa y la construcción de las comunidades nikkei del Perú y el mundo. Su vida es un relato que será de vital importancia para entender y aprender de nuestro pasado, y para que algunos sucesos dolorosos no se repitan nunca más.

29. *Shōgakkō* (小学校): escuela primaria.

ACCESO LIBRE
EN FORMATO DIGITAL
APJ ASOCIACIÓN PERUANO JAPONESA
FONDO EDITORIAL

ACCESO LIBRE
EN FORMATO DIGITAL

APJ ASOCIACIÓN PERUANO JAPONESA
FONDO EDITORIAL

María Angélica Yara Nishijira
(Callao, 1945)

Hija de Choki Yara y Kame Nishijira, nació el 9 de junio de 1945 en la calle Paz Soldán n.° 302 del Callao. Sus hermanos fueron Jorge, José Carlos y Carmen, ya fallecidos. Estudió en la Facultad de Letras de la Universidad Nacional Mayor de San Marcos y se trasladó a la Facultad de Derecho. Ejerció como abogada en el Quinto Tribunal Correccional del Poder Judicial. En 1969, contrajo matrimonio con Isaac Higa Nakamura, a quien conoció en la Asociación Universitaria Nisei del Perú. Sus hijos, Mery, Koki y Gabriela, les han dado siete nietos: Mariacé, Andrea, Diego, Luna, Zoe, Luciana y Adriana. Sus pasatiempos son la natación, la lectura y estudiar sobre las religiones del mundo y las constelaciones familiares.

ACCESO LIBRE
EN FORMATO DIGITAL
APJ ASOCIACIÓN PERUANO JAPONESA
FONDO EDITORIAL

«¡Pito, incendio, incendio!». Choki Yara, mi héroe imperfecto

Un hombre al servicio de la comunidad

Papá saltaba del mostrador de la tienda, se quitaba el mandil y trepaba con mucha agilidad al camión de bomberos, vistiéndose en el camino, listo para cumplir su misión. En la noche, lo veía regresar todo sucio, con la cara llena de hollín, agotado pero satisfecho, y nos contaba lo que había sucedido. Había participado, una vez más, en un incendio de grandes proporciones. La Compañía de Bomberos Unión Chalaca N.° 1, fundada en 1861, estaba situada frente a nuestra casatienda, en la esquina de Paz Soldán y Unión, en el Callao. Con los chicos del barrio entrábamos a ese local a jugar y a correr entre las unidades autobombas estacionadas. La compañía era el único lugar del barrio donde había un teléfono y, cuando teníamos alguna emergencia, nos lo prestaban.

Mi padre ingresó a la compañía de bomberos en la década de 1930, y ello se debió a que tenía un espíritu de servicio, además de que vivía frente a esta. Fue tanto el trabajo que realizó mi padre voluntariamente durante muchos años en esta compañía de bomberos que, con toda justicia, fue nombrado comandante vitalicio en 1970.

De «Pito» a Víctor Yara

Choki Yara llegó al Callao en los años veinte y se instaló

ACCESO LIBRE
EN FORMATO DIGITAL
APJ ASOCIACIÓN PERUANO JAPONESA
FONDO EDITORIAL

en el barrio Paz Soldán. Desde siempre, estuvo dispuesto a ayudar a los demás; por eso, la compañía de bomberos lo eligió y le pidió que vigilara la zona. Para desarrollar esa función, le entregaron un silbato que fungía como un arma de defensa ante la delincuencia. Hoy, pienso en cuánto cambió la violencia hasta nuestros días, porque en aquellos años de mi infancia se podía disuadir al delincuente con el solo sonido de un silbato.

En ese entonces, al silbato se le decía «pito». En algunas ocasiones, cuando algún sospechoso rondaba las calles del barrio, mi papá tocaba el pito para advertir al vecindario. Había mucha solidaridad y, por esos gestos, a Choki Yara se lo identificó y se lo reconoció como «Pito Yara». Sucede que él, como todos los inmigrantes japoneses, solo tenía un nombre en japonés, Choki, pero no tenía nombre en castellano; por eso, el día en que lo bautizaron en la religión católica le pusieron Víctor, porque sonaba a su nombre real de pila: «Pito». Fue así como, del barrial nombre de «Pito» Yara, pasó a ser el respetable señor Víctor Yara.

Un nikkei okinawense solidario

Recuerdo que la Compañía Unión Chalaca no tenía ambulancias, solo una camioneta pequeña donde trasladaban a los enfermos a la Asistencia Pública del Callao, que se ubicaba en la avenida Buenos Aires. Muchas veces, y muy de madrugada, tocaban la puerta de la tienda llamando a papá para que donara sangre para algún paisano

ACCESO LIBRE
EN FORMATO DIGITAL
APJ ASOCIACIÓN PERUANO JAPONESA
FONDO EDITORIAL

nikkei que estaba internado en el Hospital Guadalupe. Ese hospital estaba ubicado al final de la avenida Dos de Mayo, pero desapareció años después, convirtiéndose en el actual óvalo Garibaldi.

En esa época, la solidaridad entre la colectividad japonesa era conmovedora. Un día, llegó una familia a pedirle ayuda porque su hijo, que iba en su camioneta, se había desbarrancado y caído al río Rímac. Los bomberos fueron al rescate, peinando toda la zona, pero no lograron encontrarlo. A pesar de que no se pudo ubicar el cuerpo del joven, la familia siempre expresó su agradecimiento por la ayuda recibida.

Una noche, vi salir a papá con dos *ojisanes*[30], costalillo en mano, con una linterna y una botella de pisco. Iban rumbo al Cementerio Baquíjano y Carrillo del Callao, que estaba alejado de nuestra casa. Previamente, habían acordado con el guardián del camposanto para sacar los huesos de un paisano *issei*, o inmigrante japonés, cuyos restos serían llevados a Okinawa en forma de ceniza. ¿Dónde cremaban los huesos?, ¿en qué chacra o descampado? Es un misterio hasta el día de hoy.

Esto sí me parecía una historia de terror, y se me paraban los pelos del susto: ingresar al cementerio, cuidando

30. La autora castellaniza y usa en plural el término japonés *ojisan* (小父さん), que designa a un hombre, señor, tío (este último término es usado nominalmente).

ACCESO LIBRE
EN FORMATO DIGITAL
APJ ASOCIACIÓN PERUANO JAPONESA
FONDO EDITORIAL

que nadie los viera, caminar a oscuras en medio de todos los muertos, ubicar el pabellón y el lugar exacto donde se encontraba el cajón, bajarlo y abrirlo, meter el cuerpo o los huesos en el costalillo, volver a cerrar el cajón para ponerlo en su mismo nicho, y emprender la fuga, previo reconocimiento monetario al guardián por el servicio y la complicidad. Al día siguiente, escuchaba a mi papá contar la gran hazaña realizada, la cual ya era repetitiva, pues la había realizado en varias ocasiones. La verdad, a mí ya me resultaba algo rutinario y hasta normal, que atribuía a su espíritu de preocupación por todos los paisanos okinawenses que recurrían a él en busca de apoyo.

A papá siempre le gustó la música. Tenía muy buena voz y formaba parte del conjunto de *sanshin*[31] que animaba las fiestas en Jardín Perú y en Jardín Áncash. Ambos locales estaban situados muy cerca de la zona llamada «Cinco Esquinas», en los Barrios Altos, y del local de la Asociación Fraternal Okinawense (hoy llamada Asociación Okinawense del Perú), ubicado en el jirón Miró Quesada, muy cerca de la Maternidad de Lima.

Choki Yara: mi papá, mi héroe

Tuve una relación muy cercana con mi papá, pero yo sabía que, a pesar de todas sus virtudes, él también era imperfecto.

31. *Sanshin* (三線): instrumento musical de tres cuerdas, similar al laúd. Desciende del *sanxian* chino, que fue introducido en Okinawa a finales del siglo XIV; y es precursor del *shamisen*. Puede ejecutarse individualmente o como parte de un conjunto musical, acompañando el canto y la danza.

ACCESO LIBRE
EN FORMATO DIGITAL
APJ ASOCIACIÓN PERUANO JAPONESA
FONDO EDITORIAL

Lo que más pena me causaba era cuando le gritaba a mi hermano mayor, quien presentaba ciertas limitaciones y a quien, por eso, él no aceptaba. A pesar de ello, mi hermano siempre cuidó del negocio y ayudó a mis padres hasta el día en que fallecieron.

Yo disfrutaba estar con mi padre y, frecuentemente, lo acompañaba a pescar al Callao; en otras ocasiones, nos íbamos en ómnibus a la playa San Pedro, en la carretera Panamericana Sur. De allí mi amor y mi afición por el mar y los deportes acuáticos.

Siempre fuimos chalacos de pura cepa. Vivíamos en la vecindad, hacíamos vida de barrio. Nos tocó vivir en dos mundos diferentes: la colectividad okinawense y la chalaca. Mi padre nos ayudó a acriollarnos, pero no me ayudó a aprender el idioma japonés. Sin embargo, me encanta el *uchināguchi* (lengua originaria de Okinawa), que siempre escuché en mi casa y aún añoro.

Papá vivió intensamente. Al celebrar la misa por las bodas de oro de su matrimonio con mi mamá Kame, el padre Kato los casó en la religión católica, y esto me llenó de alegría. A los pocos meses, el 13 de diciembre de 1979, Choki falleció de cáncer, y sus restos fueron velados en la compañía de bomberos, que en la actualidad se encuentra en un nuevo local ubicado en la avenida Dos de Mayo. De la compañía fue trasladado en una unidad de bomberos

ACCESO LIBRE
EN FORMATO DIGITAL
APJ ASOCIACIÓN PERUANO JAPONESA
FONDO EDITORIAL

al Cementerio Baquíjano y Carrillo, en medio del ruido intenso de las sirenas que estremecían mi corazón. Grandes honores a quien fue su comandante vitalicio, bombero valiente y corajudo.

Sin embargo, aún hoy, suelo preguntarle: «Choki Yara, ayudaste a muchas personas, pero ¿lograste apagar tus propios incendios?».

ACCESO LIBRE
EN FORMATO DIGITAL
APJ ASOCIACIÓN PERUANO JAPONESA
FONDO EDITORIAL

ACCESO LIBRE
EN FORMATO DIGITAL

APJ ASOCIACIÓN PERUANO JAPONESA
FONDO **EDITORIAL**

Roberto Oshiro Teruya
(Lima, 1963)

Hijo de Manuel (Seijo) y Saturnina (Shizue), nació el 13 de octubre de 1963. Sus abuelos provenían de Okinawa; los paternos fueron Kamado y Ushi; y los maternos fueron Biney y Yoshino. Estudió Ingeniería Electrónica, carrera que no ejerció. Se dedicó al comercio de ropa en el Centro de Lima durante más de 50 años. Actualmente, desarrolla junto con su famila un emprendimiento que brinda comida para los servicios conmemorativos en rituales okinawenses para la veneración de los difuntos. Está casado con Jenny Nakasone Guima y tienen dos hijos: Mayumi Melissa y Akio. Colabora con el sitio web Discover Nikkei y con *Perú Shimpo*.

ACCESO LIBRE
EN FORMATO DIGITAL
APJ ASOCIACIÓN PERUANO JAPONESA
FONDO EDITORIAL

Kanashī[32]. La tristeza de Haruko Guima y el despojo de la exhacienda San Agustín

Nikkei contra nikkei

Era un día cualquiera en la hacienda; había cielo despejado y no se sentía la humedad que inunda Lima, parecía un día perfecto. Dentro del automóvil iba la *obā*[33] Haruko. El sonido de un avión la distrajo; ya estaba acostumbrada a ese sonido, y siempre había pasado desapercibido, pero ese día volteó a verlo. Por fin, llegó a la avenida Dos de Mayo, en el Callao, aunque nunca pensó verse entrando a ese edificio de los años sesenta con un cartel que decía «Poder Judicial». Subió los escasos escalones con la dificultad de sus años, observó los dos leones colocados a cada lado y recordó a los *shisā*[34] de Okinawa.

La Sociedad Agrícola San Agustín había demandado a *obā* Haruko y *ojī*[35] Saburō buscando anular la inscripción registral del título de su propiedad. Ella no entendió nada de lo que decían en la audiencia; lo que sí entendió fue lo que le indicó la abogada de la parte demandante, que se le acercó solo para decirle, con un tono amenazante: «*obā*, es

32. *Kanashī* (悲しい): triste, afligido.
33. *Obā*: abuela. (Véase la nota n.º 17).
34. *Shīsā* (シーサー): seres mitológicos de la cultura okinawense. Su representación es una mezcla entre león y perro. Suelen estar sentados o agazapados y, por lo general, en parejas. Se colocan en las puertas de entrada o sobre el tejado de templos u hogares, y cumplen un papel protector como guardianes contra los malos espíritus.
35. *Ojī*: abuelo. (Véase la nota n.º 18).

ACCESO LIBRE
EN FORMATO DIGITAL
APJ ASOCIACIÓN PERUANO JAPONESA
FONDO EDITORIAL

mejor que acepten que todo está perdido, lo único que están haciendo es alargar todo, solo van a seguir gastando más *okane*[36]». Al llegar a casa, Haruko dijo: «Yo comprende que ese es su *shigoto*[37], pero un *nihonjin*[38] a otro *nihonjin*, cómo hace eso, sabe que ese es *dame*[39]».

Había regresado decepcionada; ella tenía la esperanza de que ese día, que parecía perfecto, surgiría algo bueno, pero fue el más triste después de mucho tiempo. Sabía que se enfrentaban a un grupo poderoso, y la estrategia que había planeado el estudio de abogados, con un apellido tan pomposo como el de los que representaba, y que sonaba a aristocracia republicana, era la de poner al frente a una abogada de la misma ascendencia japonesa: nikkei contra nikkei.

Crónica sobre una infamia

No existe la casualidad. La Asociación Peruano Japonesa me envió un correo electrónico invitándome a inscribirme en un taller virtual de crónicas que dirigía Doris Moromisato. Me armé de valor y participé en la sesión de Zoom, pero con la intención de estar solo como espectador, como esos que asisten y están al fondo del aula, con la cámara apagada, como escondiéndose. Todo estaba bien, como lo había previsto, hasta que Doris mencionó el caso de la hacienda

36. *Okane* (お金): dinero.
37. *Shigoto* (仕事): trabajo, empleo, negocio.
38. *Nihonjin* (日本人): japonés.
39. *Dame* (駄目): que no está bien hacerlo.

ACCESO LIBRE
EN FORMATO DIGITAL
APJ ASOCIACIÓN PERUANO JAPONESA
FONDO EDITORIAL

San Agustín del Callao al referirse al libro *Oía mentar la hacienda San Agustín*[40]. Al escuchar su indignación sobre la injusticia que se produjo con la expropiación de los terrenos a las familias nikkei para realizar la ampliación del aeropuerto Jorge Chávez, se me escarapeló todo el cuerpo, como cuando ves a un fantasma; sentí otra vez ese miedo: eran «los fantasmas del pasado».

Al terminar el primer día de clase, le comenté a mi esposa Jenny sobre lo que había dicho Doris. Su inmediata reacción fue recordar el día en que la *obā* Haruko asistió a uno de los juicios y, a la salida del juzgado, la abogada de la parte contraria, que era otra nikkei, se acercó para conminarla a que desistiera. En mi mente fueron proyectándose imágenes y frases cada vez más intensas, todas ellas de la *obā* Haruko y de sus últimos años de sufrimiento y sacrificio, de trabajo y lucha, por culpa del mencionado juicio. Junto con esto, se agolpaban en mi mente muchos sucesos: la escandalosa noticia, en 2018, sobre Los Cuellos Blancos del Puerto y cómo esta organización criminal utilizó el tráfico de influencias para que las familias propietarias perdieran todos los juicios y se anularan sus títulos de propiedad. También los comentarios de quienes decían que las familias de la exhacienda San Agustín habían recibido mucho *okane*, sin saber que fue menos de la tercera parte y que, a pesar de ser legítimas dueñas, fueron tratadas como invasoras y se les pagó una especie de indemnización.

40. Elizabeth Lino, Kristel Best, María Gonzales y Alejandro Hernández, *Oía mentar la hacienda San Agustín* (Lima: Convenio Andrés Bello, 2007).

ACCESO LIBRE
EN FORMATO DIGITAL
APJ ASOCIACIÓN PERUANO JAPONESA
FONDO EDITORIAL

Se produjo en mí un *flashback*. Volví a sentir rabia, molestia, ira reprimida. Fue entonces cuando decidí escribir la presente crónica. En la segunda clase, al presentar mi proyecto, Doris sintió todos esos sentimientos en mi voz y me lo hizo saber; era verdad, yo quería que todos me escucharan, gritar la injusticia, buscar un reconocimiento para mi suegra —*obā* Haruko— y todas las mujeres de la hacienda San Agustín que siempre fueron el pilar en cada familia y que lucharon hasta el final del despojo.

En nuestra cultura, el papel de la mujer fue fundamental. Las familias nikkei son lo que son gracias a que, en cada una, siempre existió una mujer con el empuje necesario para seguir adelante. Este fue el caso de Haruko Nakasone, quien fue el motor de su familia, pero cuya luz se fue apagando, como la de todas quienes vivieron en ese lugar casi mágico, el cual tuvo que ceder su naturaleza para que unos pájaros metálicos gigantes aterrizaran sobre el cemento.

Una de las tareas del taller era buscar documentos que ayudaran a respaldar la crónica que escribiría. Así, encontré muchas fotos, la mayoría en blanco y negro. Eran la cara agradable de la moneda: cada una representaba un recuerdo alegre, una celebración, una visita de algún familiar o paisano, los paseos. Ver a la familia Nakasone Guima, a sus hijos, que iban creciendo hasta hacerse adultos y comenzaban a casarse, a tener hijos, nietos, bisnietos. Todas las fotos fueron guardadas para que, justamente, décadas

ACCESO LIBRE
EN FORMATO DIGITAL
APJ ASOCIACIÓN PERUANO JAPONESA
FONDO EDITORIAL

después, me ayudaran a recordar a una familia nikkei como cualquiera, con muchos problemas que supieron resolver; si estos no hubieran existido, Haruko no habría dejado ese legado de familia sólida, unida, que hasta el día de hoy afronta los problemas en bloque, aunque la *obā* y el *ojī* ya no estén.

Al recopilar información, escuchar opiniones, rememorar con fotos y noticias, se fue reafirmando mi resentimiento al encontrar que la jueza, quien sentenció contra la propiedad de mis suegros, fue investigada después por su presunta participación en la organización criminal Los Cuellos Blancos del Puerto.

También pude entender que cada uno tuvo su verdad, su opinión y su versión de los hechos. Para los dueños afectados de la Reforma Agraria, las expropiaciones fueron injustas; para quienes trabajaban la tierra, los latifundios generaban desigualdad y se necesitaba una mejor distribución de la riqueza, lo cual era el objetivo de la reforma. Lo que tengo en claro es que una injusticia no se puede resolver cometiendo otra injusticia. Si bien se benefició a las personas que trabajaban la tierra, muchos años después se les quitó el título de propiedad obtenido legalmente. Lo que no se puede justificar es la corrupción para lograr un objetivo y despojar a los más débiles. Bastó que el presidente de aquel entonces, Alberto Fujimori, manifestara el interés de ampliar el aeropuerto Jorge Chávez, mediante la expropiación de las

ACCESO LIBRE
EN FORMATO DIGITAL
APJ ASOCIACIÓN PERUANO JAPONESA
FONDO EDITORIAL

tierras aledañas, para que despertara a los grupos de poder y actuaran a través de la Sociedad Agrícola San Agustín.

Cronología de la injusticia

Con la finalidad de construir mi crónica, y para lograr un mayor entendimiento, me documenté con hechos históricos y datos legales para ofrecer amplia información sobre el contexto y los sucesos ocurridos. Aquí comparto una cronología de los hechos:

AÑO	SUCESO
1942	Conferencia de Río de Janeiro: ruptura de las relaciones diplomáticas entre Perú y Japón.
1943	Debido al antijaponismo, Saburō Nakasone y su esposa Haruko son desalojados de la hacienda Esquivel, en la provincia de Huaral, al norte de Lima.
1945	La pareja Nakasone-Guima se instala en la hacienda San Agustín del Callao, donde vivieron hasta sus últimos días.
1969	El Gobierno de Juan Velasco Alvarado promulga la Ley N.º 17716 de Reforma Agraria, eliminando los latifundios para sustituirlos por minifundios, buscando lograr una distribución equitativa de la tierra. Los yanaconas, que luego fueron trabajadores agrícolas, pasaron a ser adjudicatarios de los terrenos.
1979	El 24 de junio, la Dirección General de Reforma Agraria y Asentamiento Rural del Ministerio de Agricultura celebra un contrato de compra y venta con Saura[41] (Saburō) Nakasone Nakasone y doña Rosa Guima Guima, para adjudicarles los predios afectados con fines de Reforma Agraria por ser pequeños arrendatarios.
1981	El 5 de enero de 1981, se expide el título de propiedad a Saura (Saburō) Nakasone Nakasone, según contrato de compra y venta del predio en «San Agustín», según consta en dicho contrato. Inscrito en Partida N.° 70053968 de Registros Públicos del Callao.

41. Por error, registraron el nombre de Saburō como «Saura».

ACCESO LIBRE
EN FORMATO DIGITAL
APJ ASOCIACIÓN PERUANO JAPONESA
FONDO EDITORIAL

AÑO	SUCESO
1990	Inicio del Gobierno de Alberto Fujimori: se anuncian una serie de privatizaciones, uno de los objetivos es la ampliación del aeropuerto Jorge Chávez.
1997	El 7 de enero de 1997, por D. S. N.º 001/97MTC, las tierras del exfundo San Agustín de Callao fueron declaradas como intangibles para destinarlas a la expansión del Aeropuerto Internacional Jorge Chávez del Callao.
1998	La Sociedad Agrícola San Agustín interpone una demanda contra la sociedad conyugal formada por Saura (Saburō) Nakasone Nakasone y Rosa Guima Guima, el Ministerio de Agricultura y otros, sobre nulidad del asiento registral.
1999	El 30 de noviembre de 1999, la jueza Dra. Dora G. Carhuamaca Sánchez declara fundada la demanda de Sociedad Agrícola San Agustín, pretendiendo declarar nulo el asiento registral de inscripción de dominio a favor de Saura (Saburō) Nakasone Nakasone y Rosa Guima Guima.
2000	El 30 de enero de 2000, fallece Rosa Guima Guima.
2003	El 24 de febrero de 2003, fallece Saura (Saburō) Nakasone Nakasone.
2008	El 24 de julio de 2008, se autoriza al Ministerio de Transportes y Comunicaciones a ejecutar la expropiación de los terrenos de la exhacienda San Agustín. Se permite a los posesionarios presenciar la expropiación como tercero litisconsorte.
2009	El 3 de abril de 2009, se firma una transacción extrajudicial entre Sociedad Agrícola San Agustín S. A. y los herederos de la sociedad conyugal de Saura (Saburō) Nakasone Nakasone y Rosa Guima Guima.
2018	Se difunden grabaciones telefónicas en las que se dejan al descubierto conversaciones de jueces y miembros del Consejo Nacional de la Magistratura (CNM) sobre tráfico de influencias para rebajar penas, pedidos y agradecimientos de favores, y negociaciones de ascensos de funcionarios.

ACCESO LIBRE
EN FORMATO DIGITAL
APJ ASOCIACIÓN PERUANO JAPONESA
FONDO EDITORIAL

Llama la atención el hecho de que los juicios contra los agricultores hayan sido sumarios: en 1998, se hace la demanda y, en 1999, se sentencia, mostrando una rara eficiencia en el Poder Judicial del Callao. Muchos años después, se corroboró que en el Callao había una organización criminal incrustada dentro del Poder Judicial.

Haruko Guima: hija, esposa, una mujer de acción

Rosa Haruko Guima nació el 12 de noviembre de 1920 en la hacienda Jesús del Valle, en Huaral. Sus padres, Shikizen Guima y Kamē Higa, eran oriundos del *aza*[42] Tsuha, en la localidad okinawense de Nakagusuku. Ella era la segunda hija y, al cumplir 15 años, viajó a Okinawa junto con sus padres y hermanos; sin embargo, regresó al Perú ante un pedido de su mamá para que acompañara a su hermana mayor, Victoria, y a su media hermana, Yoshi. Haruko relata:

«Yo estaba en Uchinā[43], pero mi mamá dijo que yo mejor regresara al Perú, después vendrían mis hermanos; pero vino la guerra y ya no pudieron volver al Perú, por eso se fueron a Argentina. Allí tengo tres hermanos y bastantes sobrinos, ya los visité tres veces».

El 26 de mayo de 1938, Haruko regresó al Perú en el *Bokuyo Maru* y, en un matrimonio pactado, unió su vida en 1940 con Saburō Nakasone. Sus inicios como cultivadores de

42. *Aza* (字): unidad rural que consta de entre 30 y 50 o más hogares.
43. Uchinā (沖縄): Okinawa.

ACCESO LIBRE
EN FORMATO DIGITAL
APJ ASOCIACIÓN PERUANO JAPONESA
FONDO EDITORIAL

algodón en la hacienda Esquivel fueron difíciles: trabajaban como peones hasta la una de la tarde y, luego, se dedicaban a una pequeña parcela que les arrendaba la misma hacienda. Allí nacieron sus cuatro hijos: Yasuo, Hiro, Nori y Hide.

Con los sucesos de la Segunda Guerra Mundial, sufrieron los maltratos que experimentaron todas las familias nikkei por parte del Gobierno del Perú. En 1943, fueron arrinconados en un pedazo de terreno, donde sembraron nabo, yuca, col y coliflor; y, con las ganancias que juntaron, migraron a la hacienda San Agustín para buscar mejores opciones. El papá de Saburō, Yoshikame Nakasone, junto con otros paisanos de la misma localidad okinawense o *sonjin*[44] Okinawa Shi, habían decidido probar suerte en esa hacienda; para ello, fueron ayudados por la familia Chinen —sus paisanos o *shimanchu*[45]—, que poseían un terreno de regular extensión y les traspasaron una parte. En ese nuevo hogar nacieron seis hijos más: Minoru, Michu, Hiroshi, Masao, Lucio y Jenny.

En la hacienda San Agustín se instalaron muchas familias japonesas, que convivieron cordialmente con las familias peruanas. Sin embargo, también existía un gran desconocimiento de esta comunidad nikkei, como lo demuestra el testimonio del poblador Alberto Donayre Ávila:

44. *Sonjin* (そんじん): persona de la misma villa, aldeano.
45. *Shimanchu* (しまんちゅ): persona que vive en la isla. Isleño, paisano, compañero de la isla. Término usado especialmente por los residentes de las islas dentro de la prefectura de Okinawa.

ACCESO LIBRE
EN FORMATO DIGITAL
APJ ASOCIACIÓN PERUANO JAPONESA
FONDO EDITORIAL

«En el año 40, el Gobierno descubrió que los japoneses estaban buscando sublevarse. Los que menos de esos japoneses que vinieron como esclavos habían sido mayores, coroneles, capitanes del ejército de Japón, y acá tenían su depósito de armamento. Entonces, en 1940, a la mayoría de los japoneses los mandaron a Estados Unidos porque el Gobierno descubrió que estaban complotando contra los países sudamericanos. El Japón quería hacerse dueño del mundo, y en el Perú se quedaron unos cuantos japoneses que fueron como soplones del Estado».

Décadas después, la historia demostraría que ningún japonés fue espía ni soplón ni nada por el estilo en el Perú.

Kanashī: la *obā* vino a despedirse

Después del Oshogatsu o Año Nuevo, Haruko se sintió mal y se la internó en una clínica; al empeorar su estado, pasó a la unidad de cuidados intensivos. El médico fue muy sincero, tanto que dolió, y nos dijo que su pronóstico era reservado, que su trabajo era salvarle la vida, no importaba cómo ni el estado en que pudiera quedar. Todos, en silencio, lo aceptaron. Por la noche, junto con mi esposa Jenny regresamos a casa cuando, de pronto, recibí una llamada de mi mamá. Su voz se escuchaba temblorosa. La noté rara. Solo me preguntó por mi suegra. Le dije que estaba muy mal, y, como yo estaba conduciendo, me dijo que me llamaría después. Llegamos a casa, sonó el teléfono y nos dieron la noticia: la *obā* Haruko había fallecido 20 minutos antes.

ACCESO LIBRE
EN FORMATO DIGITAL
APJ ASOCIACIÓN PERUANO JAPONESA
FONDO EDITORIAL

Cuando llamé a mi mamá, la sentí tranquila. Le informé sobre Haruko y ella me dijo que ya lo sabía. Mi mamá era muy sensible: a la hora que me había llamado, sintió que tocaban la puerta; tres toques pausados, uno tras otro. Se acercó a preguntar, nadie contestó, pero, en ese mismo momento, sintió algo y pensó en la *obā*. Se dijo a sí misma que Haruko había venido a despedirse, que estaba «recogiendo» sus pasos. Al hacer las cuentas de los tiempos, todo coincidía: justo cuando falleció la *obā*, mi mamá me había llamado preguntando por ella.

Jenny, su única y última hija, confiesa: «Creo que a mi mamá le chocó la sentencia; eso fue el 30 de noviembre de 1999. Pasaron dos meses, y ella fallece el 30 de enero de 2000. Si tú ves las fotos del Año Nuevo, días antes de que falleciera, su mirada ya era distinta, como ida, pareciera ausente».

Esta crónica es para honrar la vida de todas las mujeres nikkei y, sobre todo, la vida ejemplar de Haruko, porque, hasta el final, supo hacer frente al atropello sufrido.

ACCESO LIBRE
EN FORMATO DIGITAL
APJ ASOCIACIÓN PERUANO JAPONESA
FONDO EDITORIAL

ACCESO LIBRE
EN FORMATO DIGITAL

APJ ASOCIACIÓN PERUANO JAPONESA
FONDO EDITORIAL

Honrar la identidad nikkei

ACCESO LIBRE
EN FORMATO DIGITAL

APJ | ASOCIACIÓN PERUANO JAPONESA
FONDO EDITORIAL

Luis Kanashiro Kaneshiro
(Lima, 1955)

Es *nisei,* hijo de inmigrantes de Okinawa. Estudió Psicología en la Universidad Nacional Mayor de San Marcos y, posteriormente, estudió en el Teatro de la Universidad Católica (TUC).

ACCESO LIBRE
EN FORMATO DIGITAL
APJ ASOCIACIÓN PERUANO JAPONESA
FONDO EDITORIAL

¿Puedo ser actor?

Había recibido una llamada de la Fer para darme cuenta, al fin, de que podía hacer mi propia crónica.

La Fer me llamó porque tenía que escribir una ponencia sobre la estética de los montajes del Teatro de la Universidad Católica en la década de 1980. Me preguntó sobre aquel personaje de *El burlador de Sevilla* de Tirso de Molina, y le respondí:

«Cuando tuvimos la primera lectura con todo el elenco, llegó el momento del reparto de personajes. El director, Maxi Santisteban, mencionó mi nombre. Casi me dio una taquicardia: ¿cómo iba a esconder mis rasgos orientales para interpretar al rey de Nápoles y al rey de Sevilla?».

Cierto. No hay actor que se resista a la transformación que se logra con un maquillaje diseñado por un experto, apliques (barba, peluca y panza) y un buen entrenamiento corporal y vocal, para que incluso sus conocidos no lo reconozcan.

Después, le conté sobre mis primeros años en la escuela de teatro: «Me había retirado dos veces de la escuela. Cuando regresé, Coco Guerra, el director, me dijo: "No hay tercera matrícula". Al siguiente año, le dije: "Ya sé que no hay tercera matrícula, así que voy a volver a postular"».

ACCESO LIBRE
EN FORMATO DIGITAL
APJ ASOCIACIÓN PERUANO JAPONESA
FONDO EDITORIAL

Ingresé en 1975. En esos iniciales periodos, tardé o perdí tres años en resolver mi gran duda: ¿el padre de quién o el hijo de quién podría interpretar con mis rasgos originales? Era, en ese entonces, mi trágica etapa existencial.

Yo tuve a los mejores maestros, como Alberto Isola, de quien nunca olvido que me dijo: «Es mejor ser un actor diferente».

Y por ser diferente, con mis rasgos orientales, pude interpretar al entrenador de vóleibol Akira Kato, al embajador de Japón, al general Miyashiro, a Seto Mishima y Mister King en unas teleseries en la televisión chilena, entre otros personajes. Hasta que, en 2022, me llamaron para un «bolo», un pequeño personaje para una telenovela. Para muchos actores, podría ser un personaje más, pero para mí no lo era. Sería el Dr. Francisco Palacios. Pensé en cambiarle el apellido, pero lo dejé así. La producción no dijo nada, mis amigos que lo notaron tampoco mencionaron lo del apellido; solo una señora en la AELU[46] me lo mencionó, pero solo porque ella también era nikkei.

Entonces, recordé mis primeros años en el teatro; mi decisión no solo de vivir para el teatro, sino de elegir la libertad de vivir.

46. AELU son las siglas de Asociación Estadio La Unión.

ACCESO LIBRE
EN FORMATO DIGITAL
APJ ASOCIACIÓN PERUANO JAPONESA
FONDO EDITORIAL

Me mostró una pistola y se fue para siempre

Llegué a Japón el 4 de diciembre de 1989. De Lima, viajé a Tochigi Ken, una prefectura al norte de Tokio. Allí me quedé un año, trabajando como orientador psicológico, gracias a Mercedes Endo, una nikkei peruana que era traductora en una agencia de empleos para latinos llamada Narukawa y quien me recomendó para dar una función de mimo, ya que estaban organizando una fiesta en las vacaciones de invierno. Era la primera semana de enero de 1990 y era mi primera presentación artística en Japón, a la cual asistieron casi 100 peruanos y brasileños, en el centro cultural comunal del pueblo de Mōka. Parece que al dueño de la agencia le gustó mi actuación, pues me ofreció trabajar con funciones de mimo en las fábricas y, como no entendía japonés, tuve que ayudarme con un joven traductor japonés de 35 años que había vivido en Brasil y era el encargado de organizar el evento. También necesitaban un psicólogo para integrar el equipo médico psicológico y, para mi suerte, yo había estudiado Psicología en la Universidad Nacional Mayor de San Marcos.

Así, visitaba las fábricas para reunirme con peruanos y, en ocasiones, también con brasileños. Mi trabajo consistía en ver los asuntos relacionados con su adaptación a la sociedad japonesa. Les ofrecía una función de mimo y les daba una charla breve sobre la inmigración japonesa al Perú: les hacía una comparación entre la experiencia vivida por los primeros inmigrantes japoneses y la reciente

ACCESO LIBRE
EN FORMATO DIGITAL
APJ ASOCIACIÓN PERUANO JAPONESA
FONDO EDITORIAL

inmigración que estábamos protagonizando los latinos en Japón; por ejemplo, les mostraba las esterillas de paja de arroz, el *tatami*[47], que empezábamos a conocer, frescas para el verano y cálidas para el invierno, y les decía que estos tuvieron que ser reemplazados por el suelo de tierra en las haciendas costeras del Perú a principios del siglo XX.

En febrero de 1991, fui a estudiar japonés a la prefectura de Okinawa, la tierra de mis ancestros. En la academia, conocí a Ricardo, un joven peruano de Huaral, delgado y trigueño, aparentemente de unos 25 años, siempre sonriente y amable, quien me invitó un sábado a una peña argentina y me presentó al dueño, un argentino separado de una japonesa, quien cantaba y tocaba su guitarra mientras servía empanadas, vinos y sake. Era un lugar muy pequeño y acogedor, para unas 10 o 15 personas. Casi todo era de madera y tenía adornos y artesanías de Argentina, Perú y otros países latinoamericanos. Al lugar llegó otra peruana, Sanae, de unos 23 años, no tan delgada, alta, de lentes y cabellos largos, conversadora imparable en español, japonés e inglés; nos comentó que empezaría a dar clases de piano a niños. Seguí frecuentando la peña, ya sin Ricardo. Aún no trabajaba, seguía estudiando japonés, y en el lugar me quedaba pasada la medianoche. Yo bebía como si estuviera en los bares limeños de Quilca, donde disfrutaba con artistas, poetas y amigos borrachos, a quienes extrañaba porque

47. *Tatami* (畳): esteras suaves que se utilizan para revestir el suelo de las habitaciones en las casas de estilo tradicional japonés.

ACCESO LIBRE
EN FORMATO DIGITAL
APJ ASOCIACIÓN PERUANO JAPONESA
FONDO EDITORIAL

siempre me mostraban sus novedades: un nuevo poema, un nuevo libro, una nueva película. Ahora, en Okinawa, iba al lugar para encontrarme con Sanae, con quien de inmediato sentí mucha confianza y comodidad, pues podía hablar en español. Fue así como pude compartir con ella lo que, todos esos años, había guardado con mucho celo y desconfianza de los demás. Esa vez, había bebido más que de costumbre, estábamos en un puente, no pasaban ni gente ni autos, solo estábamos los dos, en una atmósfera fresca. Ya han pasado 31 años de esa noche, suficiente tiempo para convertir, con libertad y desenfado, muchos hechos, que creíamos importantes y secretos, en simples anécdotas.

Esa noche, le confesé a Sanae la participación que tuve en el bosque de Letras de San Marcos recitando unos poemas de Edgardo Tello y Javier Heraud, Carmona y César Vallejo. Eran finales de los años ochenta y, como todo actor profesional, me había concentrado una hora antes en la letra y acción de los poemas, así como en relajar y calentar mi cuerpo y mi voz. Cuando me anunciaron, subí al tabladillo y me coloqué delante del micro, el público empezó a lanzar consignas senderistas, mientras yo, concentrado y ciertamente nervioso por la función misma, permanecía nervioso y no reparaba en el entorno.

También le conté a Sanae que, una noche en Lima, Francisco me mostró una pistola y se fue para siempre. Fue la última vez que lo vi. En realidad, no recordaba si se llamaba

ACCESO LIBRE
EN FORMATO DIGITAL
APJ ASOCIACIÓN PERUANO JAPONESA
FONDO EDITORIAL

Francisco. Lo que sí recordaba con claridad era que se había conectado conmigo para una función. Seguramente tenía mi teléfono por alguna de las tantas presentaciones que daba en las aulas y el patio de Letras de San Marcos, las que ofrecía frente a las paredes con afiches llamando a la guerra popular y en las que, al final, pasaba mi sombrero para que los estudiantes colaboraran con algunas monedas, mientras alguien decía en los altoparlantes: «Porque este artista no tiene seguro de salud ni jubilación, como tantos trabajadores del día y de la noche que no tienen origen oriental».

Sanae me escuchaba atentamente. Le relaté que, con Francisco, quedamos en encontrarnos en el Centro de Lima y, mientras caminábamos a tomar el bus a Paramonga, me dijo que todo ya estaba arreglado, que la estadía y el pago de los honorarios los hacía la municipalidad. Nos sentamos juntos en el bus y me advirtió: «Desde ahora, no nos conocemos»; sin embargo, me sentí protegido por su tranquila serenidad mientras viajábamos en silencio. Francisco era delgado, alto, de unos 25 años. Nunca, en ningún momento, me habló de política o de la guerra interna; recuerdo que mencionó a Jorge Basadre con admiración y a algunos poetas. Cuando un hombre me habla de poesía sin ser poeta, lo veo en toda su masculinidad y sensibilidad; Francisco, además, era cariñoso y protector.

Llegué a Paramonga y, efectivamente, todo estaba preparado. Me recibieron y me llevaron a la municipalidad,

ACCESO LIBRE
EN FORMATO DIGITAL
APJ ASOCIACIÓN PERUANO JAPONESA
FONDO EDITORIAL

donde había alguna celebración o brindis por un motivo que desconocía, y me presentaron a las autoridades civiles y militares. En la noche, di la primera función en el auditorio del hospital, para las autoridades e invitados; luego, me llevaron al restaurante de un señor Kanashiro, a quien no llegué a conocer. Esa noche, dormí con Francisco; al despertar, me leyó algunos poemas de Edith Lagos, asesinada en la lucha popular, y recordé las imágenes que aparecieron en los periódicos: una multitud acompañándola en sus últimos momentos camino al cementerio. Ella, para mí, era una mujer poeta y luchadora.

Esa mañana, vi la plaza de Paramonga hermosamente arreglada. Habían colocado luces y un estrado. La plaza era pequeña y no había ningún ruido de automóviles, todo estaba tranquilo. Ya en la noche, durante la función, estaba seguro de que mi voz se escuchaba sin dificultad:

Yo nunca me río
de la muerte.
Simplemente
sucede que
no tengo
miedo
de morir
entre
pájaros y árboles[48].

48. Javier Heraud, «Yo no me río de la muerte» del poemario *El viaje* (1961).

ACCESO LIBRE
EN FORMATO DIGITAL
APJ ASOCIACIÓN PERUANO JAPONESA
FONDO EDITORIAL

Los poemas de Javier Heraud los tenía que decir susurrando, en medio de la plaza, y para más de un centenar de personas; susurrando, porque así lo había planeado o ensayado:

Porque mi patria es hermosa
como una espada en el aire.
Y más grande ahora y aún
más hermosa todavía,
yo hablo y la defiendo
con mi vida[49].

Cuando, de pronto, escuchamos unos disparos a lo lejos. Sentí que la gente creía que era parte de la presentación, porque no se movían; con más fuerza, continuamos hasta el final. Luego, me enteré de que habían disparado a la comisaría. Debo agregar que, antes de empezar la función, Francisco me había dicho: «Todo está arreglado, Rolando se encargará de ti», me enseñó una pistola envuelta en un plástico trasparente y se fue. Nunca más lo vi. Esa noche, dormí en casa de Rolando, sin más conversaciones; él debía despertar temprano y visitar en la cárcel a un amigo, un cantautor acusado de terrorista.

Lo elegirías de nuevo

En el puente Tomari, en Naha, rodeados del viento y la noche,

49. Javier Heraud, «Palabra de guerrillero» de la antología *Javier Heraud: pequeña antología y homenaje* (1970).

ACCESO LIBRE
EN FORMATO DIGITAL
APJ ASOCIACIÓN PERUANO JAPONESA
FONDO EDITORIAL

Sanae me mirada sorprendida y trataba de consolarme; yo lloraba sin freno, completamente desbordado, extrañando a los amigos, celebrando mi vida, festejando mi libertad, doliéndome por mi país, y sintiéndome en el lugar más lejano y seguro para contar todo eso.

Otra noche, Sanae me sorprendió con la noticia de que el profesor Uechi quería conocerme. Le había hablado de mí y habían pactado un intercambio: el sensei me presentaba su trabajo con la música, y yo, algo de mi trabajo escénico.

En una escuela primaria, Sanae traducía la conversación con Uechi sensei, quien era alto, grueso, de unos 50 años, de movimientos rápidos. Era el director del Conservatorio de Música de Naha. Después de escuchar al coro de señoras adultas, les presenté un breve trabajo de mimo y un poema de Vallejo. Fue en ese momento cuando decidió ponerles música a los poemas para una función en un teatro de Naha.

Uechi sensei se encargó de toda la producción. Alquiló el teatro Yan Yan, pequeño y acogedor, para unas cien personas. Era el único que había en la avenida principal de Naha. Junto con Sanae, me llevó a los periódicos. Realizábamos los ensayos en el Conservatorio, donde también funcionaba un centro de educación inicial. Allí, di una función a los niños para que una periodista, que también era actriz, grabara un reportaje para la televisión local.

ACCESO LIBRE
EN FORMATO DIGITAL
APJ ASOCIACIÓN PERUANO JAPONESA
FONDO EDITORIAL

Uechi sensei invitó a Simon *san*[50] para que nos ayudara con el saxo, y a Sanae para que hiciera lo propio con el órgano electrónico. El sensei, quien además de componer la música tocaba el gong, hasta le cambió el nombre a nuestro recital. Entonces, recordé cuando, a inicios de los años ochenta, había estrenado este mismo recital en la Alianza Francesa de Lima, que quedaba en la avenida Wilson, y lo había titulado «Mundos encontrados». A Uechi sensei le pareció mejor ponerle en japonés «Soledad del viento y del fuego, mensaje desde Perú». Y, también, cambió el orden del programa; decidió presentar primero la función de mimo y, en la segunda parte, los poemas de Vallejo. Acepté, porque los poemas en español resultaban más interesantes y escénicamente más elaborados con la presencia de los músicos; además, el maestro era el productor y a mí, como actor, solo me quedaba obedecer y agradecer.

Debo agregar que la función de mimo ya la había presentado en diferentes teatros y plazas del Perú y otros países de Latinoamérica, por lo cual había recibido gratos comentarios, como: «[…] ver salir corriendo a Luis Kanashiro, quien luego de su segunda función, la que duró más de dos horas, es perseguido por un auditorio infantil y juvenil que no quiere dejar ir al mimo que los ha cautivado con la deliciosa historia de "El Chicle"»; o aquel que decía: «[…] la interpretación de los poemas de Vallejo era el

50. *San* (さん): sufijo que va unido al nombre de una persona; es de carácter formal y posee un significado similar al de «señor» o «señora».

ACCESO LIBRE
EN FORMATO DIGITAL
APJ ASOCIACIÓN PERUANO JAPONESA
FONDO EDITORIAL

resultado de una sistematización del entrenamiento de cuerpo y voz del actor, y de algunas clases de taichí, karate, yoga y danza okinawense».

Para sistematizar todo lo aprendido en la escuela de teatro y en otras disciplinas, preparé un recital sobre los poemas de César Vallejo; justamente sobre unas de las funciones de este recital apareció el siguiente comentario en un diario: «Luis Kanashiro ensayó el encuentro entre la palabra poética y la expresión corporal ofreciendo un espectáculo *sui generis* cuyo objetivo era recrear una nueva intensidad asociando al espacio creado por los poemas, una gestualidad que acentuara su carga dramática».

José Torres Bohl, crítico y director cultural del Banco Central de Reserva de aquella época, escribió:

«El teatro experimental que practica Luis Kanashiro, por ejemplo, conlleva este propósito, él trata de utilizar sus raíces ancestrales, pero en el proceso actual en que vive. De esta manera, Kanashiro busca el rescate de sus características propias como *nisei*. Y esto en teatro no puede ser kabuki, sino la problemática de los habitantes de Lima con ciertas particularidades que le dan sus ancestros».

En Okinawa, la crítica fue muy generosa y sentí, en esos momentos, que era la mejor crítica que había recibido: «A nuestros ojos, sin duda alguna, Luis Kanashiro es un

ACCESO LIBRE
EN FORMATO DIGITAL
APJ ASOCIACIÓN PERUANO JAPONESA
FONDO EDITORIAL

joven okinawense […] La noche que Luis remeció nuestros espíritus con el calor de su actuación, desaparecieron las fronteras y solo quedaron sobre las tablas la emoción y los sentimientos».

Al año siguiente, en la conferencia de prensa del concurso de teatro al aire libre, me presentaron como de Okinawa. Salí al frente, como los demás participantes, y mencioné enfáticamente que yo era del Perú (*Peru kara kimashita*). Me expresé sin pensarlo, sin considerar que rectificar a la organización podría crearme alguna antipatía, no pude resistirme; tal vez me sentiría más completo si me presentaban como peruano de origen okinawense, y mi orgullo sería desbordante.

En otra oportunidad, participé en el concurso de teatro al aire libre con Simon *san* y su saxo. Para esto, tuvimos algunos ensayos, porque solo llevaríamos mimo y, esta vez, él crearía la música. Simon *san* era periodista de profesión; antes de casarse, le había prometido a su esposa que nunca se dedicaría a la música de manera profesional, es decir que no cobraría. Cuando lo conocí, tenía una niña de tres años y, dos años después, tendría dos hijos más; era algo grueso, no muy alto, siempre sonriente y amable, muy cordial y serio. Lo recuerdo con su silencio y su mirada comprensiva.

Cuando llegó el momento de la premiación, me llevó del brazo hacia el escenario y, sonriente y feliz, me mostró

ACCESO LIBRE
EN FORMATO DIGITAL
APJ ASOCIACIÓN PERUANO JAPONESA
FONDO EDITORIAL

dos dedos. Entendí que habíamos ocupado el segundo lugar. Cuando recibí el premio, un enorme cheque y un diploma, volvieron a mí las imágenes de mis presentaciones de mimo en las escuelas más pobres de la Selva y la Sierra peruanas, donde los niños se trepaban a las paredes para no pagar su entrada, en caseríos donde solo escuchaba hablar quechua, en las plazas con niños sin zapatos, en la loza deportiva de un pueblo joven. El jurado japonés me dio la oportunidad de comprobar que mi trabajo de mimo peruano era bueno; que mi arte lo había entregado a peruanos que nunca en sus vidas habían visto teatro ni tampoco a un actor; que se lo había ofrecido a la señora que trabajaba en el mercado, al transeúnte sin empleo, al mendigo, y también a gente perfumada y enjoyada (porque tenía que ampararme en la legalidad en una época en la que alegrar al pueblo resultaba ser una actividad clandestina).

Después de estas presentaciones, un productor de audiovisuales se contacta conmigo para conocer mi historia, y con el colegio donde estudiaron mis padres, en Gushikawa *shi*[51], Okinawa, para presentar mi trabajo de mimo. Sentí que estaba presentándome para mis padres cuando eran niños, estudiantes de una escuela primaria, y también sentí algo tal vez trágico para un actor, sentí que se acababa un ciclo, el ciclo paterno. Había creado mis unipersonales para la escena inspirados en él. El recital sobre los poemas de Vallejo se tituló *Despedida recordando un adiós*.

51. *Shi* (市): ciudad.

ACCESO LIBRE
EN FORMATO DIGITAL
APJ ASOCIACIÓN PERUANO JAPONESA
FONDO EDITORIAL

Mi padre duerme. Su semblante augusto
figura un apacible corazón;
está ahora tan dulce…
si hay algo en él de amargo, seré yo[52].

El segundo unipersonal, *Hacia un solo cause*, fue teatrodanza sobre la historia de un inmigrante japonés, su historia y mi identidad nikkei. Y también el cuento que me contaba de niño, *Momotaro san*. Fue el primer actor que vi. Mientras narraba el cuento, cantaba y marchaba, era genial; yo ni sabía lo que era teatro y lo estaba viendo.

Y, efectivamente, la etapa paterna se cerró en aquella escuela de Okinawa, y no he podido crear nada personal.

En septiembre de 1992, me llegó la noticia de que habían encarcelado al líder de Sendero Luminoso, Abimael Guzmán. A Simon *san* le comenté que ahora podría ser más fuerte la guerra interna en el Perú, más agresiva la reacción de sus seguidores. Como nos consta, la mayoría del pueblo había celebrado este suceso como la fiesta del siglo, porque fue una revelación descubrir el verdadero rostro de este asesino. Lo que no aceptaba de las acciones de Sendero fueron las numerosas muertes que ocasionó. Es cierto que congeniaba con su consigna de fraude a las elecciones y, quizás por ello, me invitaban a las funciones de teatro de sus presos y a sus actos culturales, me enviaban por correo sus

52. César Vallejo, «Los pasos lejanos» del poemario *Los heraldos negros* (1919).

ACCESO LIBRE
EN FORMATO DIGITAL
APJ ASOCIACIÓN PERUANO JAPONESA
FONDO EDITORIAL

afiches de la guerra popular. Yo simpatizaba con las últimas cartas de José María Arguedas, que ellos propalaban; sin embargo, sentía miedo porque sabía de artistas, poetas y amigos desaparecidos, encarcelados o muertos cada día. Yo no lo soportaba más y, entonces, decidí huir de esa realidad y del Perú.

Dos meses después de la mencionada histórica captura, decidí hacer mi última presentación en Okinawa y regresar a Lima. Un año atrás, había ofrecido algunas funciones, acompañado de los mimos okinawenses; esta vez era diferente, sentía que la función era de todos.

No es este tu país
Porque conozcas sus linderos
Ni por el idioma común,
Ni por los nombres de los muertos.
Es este tu país,
Porque si tuvieras que hacerlo,
Lo elegirías de nuevo
Para construir aquí
Todos tus sueños[53].

53. Marco Martos, «El Perú» del poemario *Cabellera de Berenice* (1991).

ACCESO LIBRE
EN FORMATO DIGITAL
APJ ASOCIACIÓN PERUANO JAPONESA
FONDO EDITORIAL

ACCESO LIBRE
EN FORMATO DIGITAL

APJ ASOCIACIÓN PERUANO JAPONESA
FONDO EDITORIAL

Honrar sabores, aromas y sonidos

ACCESO LIBRE
EN FORMATO DIGITAL

APJ | ASOCIACIÓN PERUANO JAPONESA
FONDO EDITORIAL

Harumi Nako Fuentes
(Lima, 1970)

Sansei, nieta de inmigrantes okinawenses por el lado paterno. Es comunicadora social con mención en Periodismo por la Universidad de Lima, ha seguido cursos de especialización en imagen y *marketing* y tiene un diplomado de Gestión Cultural por la PUCP. Se inició como corresponsal escolar del colegio La Victoria para *Perú Shimpo*, donde laboró posteriormente. Ha trabajado en instituciones públicas y privadas como analista de prensa, redactora y editora de diversas publicaciones. Desde hace 20 años trabaja en el departamento de Comunicaciones de la Asociación Peruano Japonesa (APJ) y es editora de la revista *Kaikan*.

ACCESO LIBRE
EN FORMATO DIGITAL
APJ ASOCIACIÓN PERUANO JAPONESA
FONDO EDITORIAL

Gachimayā[54]: los sabores de mi infancia

Tengo siete años y mucha hambre. O creo tenerla al ver los platillos que, uno a uno, salen de la cocina de la *obāchan*[55]: *irichā*[56], *jushime*[57], chancho con *shōyu*[58], *mimigā sashimi*[59]…

Tengo esos sabores metidos en la memoria y el paladar. De vez en cuando, esos recuerdos gatillan la nostalgia por encuentros familiares, alrededor de una gran mesa, con el *ojī*[60] bailando *tanchamē*[61] o fumando su cigarrillo Presidente.

Mis abuelos paternos llegaron al Perú el 12 de febrero de 1936 en el barco *Rakuyo Maru*. Mi *obāchan*, Hiro, contaba que al llegar a Lima la asustaron los cerros pelados, grises, áridos, que contrastaban con el verdor de su natal Okinawa.

54. *Gachimayā* (がちまやー): persona a la que le gusta comer, glotón.
55. *Obāchan*: abuela. (Véase la nota n.º 17).
56. *Irichā* (いりちゃー): saltado de nabo seco como base que puede acompañarse de otras verduras y carnes.
57. *Jūshīmē* (じゅーしーめー): plato típico de la cocina casera de Okinawa. Sus ingredientes principales son el arroz cocido con una mayor cantidad de agua de lo habitual, diversas verduras, hongos, salsa de soya y cerdo. Es un plato derivado del *zōsui* (sopa de verduras a base de arroz).
58. *Shōyu* (醤油): salsa de soya. En los hogares okinawenses era habitual pronunciar esta palabra como «soyú».
59. *Mimigā sashimi* (ミミガーさしみ): orejas y rostro de chancho marinados en vinagre.
60. *Ojī*: abuelo. (Véase la nota n.º 18).
61. *Tanchamē* (たんちゃめえ): danza popular que transmite la alegría del trabajo y la fuerza de vivir de la gente en la comunidad pesquera Tancha, en el pueblo de Onna, al norte de Okinawa.

ACCESO LIBRE
EN FORMATO DIGITAL
APJ ASOCIACIÓN PERUANO JAPONESA
FONDO EDITORIAL

Junto con mi *ojīchan*, Horyu, se asentaron en el puerto del Callao, a donde llegaron gracias a las gestiones de un tío que había arribado años antes y que luego se trasladó a Chancay. De inmediato, mis abuelos empezaron a trabajar preparando comida y tuvieron que aprender sobre nuevos ingredientes, nuevas técnicas, nuevos sabores.

Vendían comida, primero, en el Callao; luego, cerca del mercado de La Aurora, en el Centro de Lima. Finalmente, en un restaurante que construyeron en San Martín de Porres, cerca de la avenida Caquetá.

Allí recuerdo las botellas de leche que, luego, se servían humeantes y con su infaltable nata en grandes vasos de vidrio que los parroquianos pedían con café y pan. El piso con aserrín y, al fondo, un urinario cuyo olor, con frecuencia, ahuyentaba mis ganas de entrar a saludar.

Nunca he vuelto a probar un estofado de pollo o un cau cau como el que preparaba mi *obāchan* y que vendía como parte del menú diario, junto con frejoles con seco, aguadito, entre otros platos que no sé cómo aprendió a preparar, como si lo supiera de toda la vida.

En la casa familiar, sin embargo, cuando había alguna reunión —un cumpleaños, un *najikī*[62], una misa (el

62. *Najikī* (なじきい): ceremonia okinawense que suele realizarse el séptimo día del nacimiento de un bebé para decidir su nombre. Habitualmente se coloca en

ACCESO LIBRE
EN FORMATO DIGITAL
APJ ASOCIACIÓN PERUANO JAPONESA
FONDO EDITORIAL

onīchan[63] de toda la prole falleció cuando tenía 4 años), un *tanomoshi*[64]—, reinaban los sabores de Okinawa que mi *obāchan* nunca olvidó.

Cuando yo tenía 7 años, quizás 6 o 10, no lo recuerdo bien, me sorprendían no solo los colores de los alimentos, sino su variedad. Eso sí, antes de comer, los primeros platillos iban al *butsudan*[65] de Yasuo *onīsan*, como decían mis tías, el hermano que nunca conocieron en vida.

Recuerdo la balsamina o *gōyā* (*nigauri*), que me parecía demasiado amarga, las algas *konbu*, el *kamaboko*[66] que ella misma preparaba, las *tempura*[67] de verdura y camote, los sushi que llamábamos «arroz con gutapercha» —nada que ver con la enorme variedad de maki que se encuentra

un papel rojo el nombre del recién nacido, indicando también el nombre del padre, su orden entre los hijos varones (*chōnan* [primer hijo], *jinan* [segundo hijo]...) o mujeres (*chōjo* [primera hija] o *jijō* [segunda hija]...) y su fecha de nacimiento.

63. *Onīchan* (お兄ちゃん) y o*nīsan* (お兄さん) significan «hermano mayor». El sufijo *chan* (ちゃん) expresa un mayor nivel de cercanía.
64. *Tanomoshi* (たのもし): sistema de ayuda financiera mutua basado en la confianza. Los integrantes del *tanomoshi* aportan y reciben por turnos lo recaudado. Esta forma de ayuda originaria de Japón contribuyó en la vida económica de los nikkei.
65. *Butsudan*: altar budista familiar para rendir homenaje a los ancestros. (Véase la nota n.º 16).
66. *Kamaboko* (蒲鉾): pastel de pescado, obtenido al procesarlo.
67. *Tempura* (てんぷら): tipo de fritura rápida típica de la cocina japonesa. Los ingredientes habituales son mariscos y verduras que se cubren con una masa fina antes de freírse.

ACCESO LIBRE
EN FORMATO DIGITAL
APJ ASOCIACIÓN PERUANO JAPONESA
FONDO EDITORIAL

hoy en los restaurantes— y los *okashi*[68] que compraban, especialmente el *mochi*[69] con *anko*[70].

Todo ello acompañado con una tetera de té jazmín, el *ochā*[71] que siempre se mantenía caliente, y que tomábamos en unos hermosos *chawan*[72], los cuales seguramente compraron en alguno de los bazares japoneses que existían en la época.

Otra imagen que viene a mi memoria es aquella en la que me veo rallando un trozo de algo que yo pensaba que era de madera y que olía terrible para mí. Era lo que muchos años después supe que se llamaba *kazuobushi*, una especie de virutas de pescado bonito seco que se echaban en un caldo.

Pero si debo escoger un sabor cuyo recuerdo me haga sonreír y babear a la vez, es el *miso*[73] con chancho (*abura miso*) que mi *obāchan* colocaba en un gran frasco de vidrio sobre la mesa y que comíamos con pan, con arroz o, así, solito, directo al paladar. No duraba ni un día.

68. *Okashi* (お菓子): dulce, golosina.
69. *Mochi* (餅): pastel a base de arroz glutinoso.
70. *Anko* (餡こ): pasta de frejol dulce.
71. *Ochā*: Té. (Véase la nota n.º 23).
72. *Chawan* (茶碗): taza de té.
73. *Miso* (味噌): pasta aromatizante que se usa como condimento, elaborada a base de semillas de soya y sal que se fermentan con el hongo *koji*.

ACCESO LIBRE
EN FORMATO DIGITAL
APJ ASOCIACIÓN PERUANO JAPONESA
FONDO EDITORIAL

Y, en mi *ranking* personal, también están las tempuras dulces que, luego, sabría que se llaman *satā andagī*[74]; unas bolitas de harina que mi *obāchan* freía en aceite caliente en una gran sartén, luego de que la masa reposara con algunos cubos de hielo. Las sacaba, una a una, con unos *ohashi*[75] larguísimos para no quemarse las manos.

Cuando ya no vivía con la *obā*, a veces nos sorprendía trayendo a casa una caja con unas 50 tempuras crocantes. Una delicia. Tampoco duraban ni un día. Esas mismas cajas las llevaba también como *omiyage*[76] cuando visitaba a algún familiar.

Pero mis sabores de niñez tienen también otros protagonistas, como el japchi, la sopa de mondongo o patasca, las habas tostadas o la machka mezclada con azúcar, con la que me atoraba con frecuencia. Cecilia, mi abuela materna, era la encargada de hacernos aprender algo de quechua: «*Cuchiiii*», decía cuando se caía alguna olla, aludiendo a un imaginario chancho que hacía de las suyas en la cocina.

74. *Sātā andagī* (さーたーあんだぎー): bollos de masa dulce fritos, similares a las donas o rosquillas; en el exterior son crujientes y dorados, mientras que en el interior son suaves. Es un dulce originario de Okinawa.
75. *Ohashi* (お箸): palillos usados para comer; se fabrican principalmente de madera, aunque también son comunes los de bambú.
76. *Omiyage* (お土産): presente que entrega quien realiza un viaje a sus familiares, amigos, compañeros de trabajo o estudios. Suele ser algún tipo de alimento en pequeñas porciones, como galletas o caramelos.

ACCESO LIBRE
EN FORMATO DIGITAL
APJ ASOCIACIÓN PERUANO JAPONESA
FONDO EDITORIAL

«¡*Hasamionananaaa*[77], qué *gachimayā*!», solían decir mis tías cuando me veían comer. Y es que, cómo no dejar el plato vacío, pienso ahora, cuando en su preparación se ponían no solo alimentos, sino tradiciones y añoranzas. A todo eso sabían, seguramente, aquellos platos de mi infancia.

77. *Hasamiona* (はさみおな): frase utilizada para indicar énfasis.

ACCESO LIBRE
EN FORMATO DIGITAL

APJ ASOCIACIÓN PERUANO JAPONESA
FONDO EDITORIAL

ACCESO LIBRE
EN FORMATO DIGITAL

APJ ASOCIACIÓN PERUANO JAPONESA
FONDO EDITORIAL

Yuriko Yampufé Yabe
(Chiclayo, 1989)

Yonsei descendiente de Yoshi Yabe, quien llegó al Perú en 1915 proveniente de la prefectura de Fukushima, a bordo del *Anyo Maru*, con rumbo a la hacienda de Tumán, en Lambayeque, Perú. El interés de Yuriko por su herencia cultural, la lectura y la escritura creó un vínculo muy especial con su abuelo, *nisei*, quien ayudó a cultivar en ella el amor y respeto por sus raíces, así como la importancia de los valores, la familia y las tradiciones. En 2011, ganó el tercer puesto en los juegos florales de su ciudad. Y, en 2015, participó en la edición Crónicas Nikkei #4, «La Familia Nikkei: Memorias, Tradiciones, y Valores», del sitio web Discover Nikkei. Es licenciada en Turismo y Hotelería por la Universidad de San Martín de Porres y magíster en Didáctica de Idiomas Extranjeros por la Universidad César Vallejo. Actualmente, es docente de idiomas.

ACCESO LIBRE
EN FORMATO DIGITAL
APJ ASOCIACIÓN PERUANO JAPONESA
FONDO EDITORIAL

Ella se preguntó: ¿Qué regalo le habría llevado don Eduardo Yabe a Dios?

Era sábado, muy de mañana, cuando escucharon sus pisadas fuertes subiendo por la angosta escalera de madera. Agachó la cabeza para entrar al altillo y, con su gruesa voz, apuró un grito: «¡Nos vamos al mercado!».

Antes de que dijera nada, ella ya estaba vistiéndose a toda prisa, contra el reloj. Amarró su cabello frondoso en una cola alta y se puso ropa cómoda, preparándose así para la larga faena. Cuando bajó, lo encontró esperándola con el sombrero ya puesto y bolsa en mano, con el porte erguido y seguro de siempre. Él miró a su hija y le dijo con su impaciencia característica: «¡Ya son las 7:30!».

Y, abriendo la puerta, salió de la casita verde de la calle Francisco Ugaz. Lucero caminó detrás, no sin antes mirar el reloj, que aún no marcaba las 7 a. m. Padre e hija enrumbaron camino al mercado Moshoqueque, el cual, a pesar de encontrarse bastante lejos, era el preferido por don Eduardo. Era el lugar de confianza donde un aficionado a la pesca, como él, podía comprar pescado y productos marinos de vez en cuando.

78. *Omiyage* (お土産): regalo. (Véase la nota n.º 76).

ACCESO LIBRE
EN FORMATO DIGITAL
APJ ASOCIACIÓN PERUANO JAPONESA
FONDO EDITORIAL

Era 1976 y, aunque Lucero era una adolescente de 16 años, aún no lograba resistir el paso de su padre, que era firme pero ligero, lo que terminaba provocándole fatiga y jadeos a pesar de estar acostumbrada a realizar esos recorridos frecuentemente.

Esa mañana, recorrieron como de costumbre las polvorientas calles bajo el poderoso sol norteño, esas calles que poco a poco se habían ido llenando de casitas de colores y que, tras caminar por largo rato, fueron perdiéndose poco a poco detrás de ellos, hasta que finalmente el adobe pintado fue reemplazado por tierra, piedras y mala hierba.

Cuando el bullicio de la gente comenzaba a invadir el ambiente, Lucero sabía que estaban próximos a llegar a su destino. No era la primera vez que iba con su padre al mercado. Ya otras veces, cuando habían planeado realizar alguna visita a una familia conocida, lo había acompañado a comprar algo para obsequiar a los anfitriones. «Nunca se llega con las manos vacías», repetía siempre don Eduardo.

Esta era una de las tantas costumbres que había heredado de su padre, Yoshi Yabe, y que había traído desde Japón junto con las pocas pertenencias que alcanzaron en la pequeña maleta que lo acompañó a cruzar el océano hasta llegar, en 1915, a la lejana hacienda de Tumán, en el departamento de Lambayeque.

ACCESO LIBRE
EN FORMATO DIGITAL
APJ ASOCIACIÓN PERUANO JAPONESA
FONDO EDITORIAL

Don Eduardo había aprendido de su padre que la comida alegraba los corazones. Es así que, cuando se disponía a buscar un obsequio para algún anfitrión, se inclinaba por las frutas, los dulces o algo preparado con sus propias manos, como unos encurtidos agridulces reservados con paciencia en frasquitos transparentes, a base de nabo, zanahoria o rabanitos. Estos últimos eran sus favoritos. O podía preparar cualquier otro platillo, siempre que le resultase especial.

Esa mañana, Lucero y don Eduardo compraron fruta, algunas especias, verduras y también harina, dejando para el final la compra del pescado; eligieron un bonito, una especie de atún blanco muy común en lugares del norte, como Chiclayo, que les agradó por ser grande y carnoso.

Tras realizar todas las compras necesarias, padre e hija regresaron sobre sus pasos y retornaron a casa. Este tipo de actividades compartidas entre ellos se había vuelto muy común, sobre todo desde que las hermanas mayores habían emprendido sus propios caminos y formado sus hogares. En casa, doña Eufemia los esperaba realizando afanosamente las labores del hogar, las cuales había iniciado muy temprano con la finalidad de brindarles suficiente espacio en la pequeña cocina que esperaba por ellos.

Don Eduardo cruzó el pasillo que atravesaba la casa y que unía cada habitación del primer piso. Ingresó a la cocina y dejó a Lucero organizando las compras, para luego ir hasta

ACCESO LIBRE
EN FORMATO DIGITAL
APJ ASOCIACIÓN PERUANO JAPONESA
FONDO EDITORIAL

el patio, donde buscó el mandil, listo para poner manos a la obra. Uno por uno, sacó los ingredientes y utensilios que utilizaría para preparar el *kamaboko*[79], un platillo japonés que le había enseñado su padre cuando era niño y aún no había dejado la ciudad de Chota, en Cajamarca, donde finalmente había decidido asentarse el inmigrante Yoshi Yabe y a la cual consideraba su amada tierra.

Lucero había aprovechado un descuido de su padre para prender la radio. En ese momento, sonaba una canción de Sabú. Cuando, de pronto, lo escuchó decir: «¡Ven y aprende, que esto es importante!». Él quería compartir con ella lo que no tuvo tiempo de compartir con nadie más. Lucero inmediatamente tomó el puesto de ayudante, preparada para asistir a su padre como si de una delicada cirugía se tratase. Sabía que era importante seguir, siempre, paso a paso, las indicaciones de su padre.

El sonido del acero daba inicio al ritual. Con la precisión de un experto artesano, don Eduardo iba desnudando el pescado sobre la tabla que había colocado en la pequeña mesa de madera de la cocina, la cual tenía más años que su hija Lucero. Y así, con destreza y precisión, quizá otorgadas por los años de práctica con su padre o por su profesión de técnico dental, iba dejando al pescado sin nada más que su roja carne fileteada y cortada en trozos.

79. *Kamaboko*: pastel de pescado. (Véase la nota n.º 66).

ACCESO LIBRE
EN FORMATO DIGITAL
APJ ASOCIACIÓN PERUANO JAPONESA
FONDO EDITORIAL

«Alcánzame el tocuyo», le gritaba a Lucero, quien, sin pensarlo dos veces, cumplía la orden al instante, alcanzándole la gruesa tela de algodón. Aquí empezaba lo fuerte. «¡Acércate!, mira cómo se hace», le decía, mientras presionaba bajo el agua la pulpa de pescado envuelta por el lienzo. Lucero observaba en silencio cómo la sangre se mezclaba con el agua y se escurría por la coladera, una y otra vez, hasta que la carne quedaba de un color tan blanco que nadie podría haber sospechado que se trataba de un bonito.

En ese momento, Lucero, con la diligencia que la caracterizaba, sostenía la manga plástica y su padre procedía a rellenarla con la mezcla preparada de pescado, harina y sal. Don Eduardo se aseguraba de no dejar ningún espacio de aire y procedía a cerrarlo, amarrando un blanco trozo de pabilo en el extremo, justo a tiempo para sumergirlo en el agua caliente que ya había empezado a borbotear.

En los 15 minutos que tomaba esperar que el agua hiciera su trabajo, meticulosamente él iba recogiendo lo que había quedado en la mesita de madera sobre la cual había transcurrido la operación. Su voz acompañaba sus movimientos, divagando entre recomendaciones repetitivas y recuerdos desordenados. La escena se repetía hasta que era interrumpida por el movimiento de la manga rellena saliendo a flote, señal de que el *kamaboko* estaba listo para ser retirado. Después sería enfriado, para ser llevado finalmente a su destino.

ACCESO LIBRE
EN FORMATO DIGITAL
APJ ASOCIACIÓN PERUANO JAPONESA
FONDO EDITORIAL

Algunas veces, los cortes rectos y limpios del *kamaboko* eran llevados a la casa de algún vecino; otras tantas, a la casa de algún amigo de la familia, como en esa oportunidad. Sin embargo, las ocasiones favoritas de Lucero eran aquellas cuando, de niña, recorrían en la camioneta de su padre los camino hacia las haciendas, o cuando atravesaban los 32 kilómetros que los distanciaban de Pucalá, llevando el *omiyage* hasta a la casa del abuelo Yoshi, quien lo recibía con las manos abiertas y un corazón agradecido.

Lucero comentó una vez que no podía ni intentar sacar la cuenta de las veces que fue asistente de su padre en ese mágico rito, que no se había detenido ni cuando ella dejó de ser una adolescente y se volvió una joven independiente que tenía intereses más amplios que la cocina de la casa de la calle Ugaz.

Don Eduardo reprodujo sin cesar esta tradición como si de un ritual sagrado se tratase, incluso a pesar de que los años empezaron a calar en su carácter, haciéndolo menos entusiasta sobre las visitas sociales. Y, aunque conservaba la fuerza y su porte erguido, el interés por convivir con personajes ajenos a su hogar había ido desapareciendo. A menos, claro, que se tratase de visitar a sus hijas y nietos. En esos momentos, con la vitalidad que lo caracterizaba, ágilmente llenaba portaviandas con comida, las ataba con un mantel, las metía en una bolsa, cogía su sombrero y se subía a cualquier taxi, con rumbo desconocido para

ACCESO LIBRE
EN FORMATO DIGITAL
APJ ASOCIACIÓN PERUANO JAPONESA
FONDO EDITORIAL

el conductor. Don Eduardo disfrutaba tener el control y sorprender a las personas, por lo que siempre se subía a los taxis sin dar direcciones exactas y solo se dedicaba a brindar indicaciones de cómo ir llegando poco a poco a su destino.

Lucero, siempre que lo recibía en casa, le repetía: «No tienes que traer nada, ¿por qué te esfuerzas tanto?». Y él le repetía las mismas palabras que ella había escuchado desde niña y que, a su vez, su abuelo le había transmitido primero: «Uno nunca puede llegar con las manos vacías».

Y cuando la sombra de la vejez finalmente mermó la fuerza de sus manos, ahora delgadas y cansadas, quitándole la posibilidad de preparar los deliciosos y opíparos platillos, don Eduardo consiguió otras maneras de persistir en lo que siempre había repetido. Compraba chocolates y caramelos, o doblaba pequeños abanicos hechos con papeles llenos de flores y colores elegantes, para realizar aquellas visitas que no podía postergar. Ya, en ese entonces, estas se habían reducido a visitas familiares y visitas al hospital. En más de una ocasión, esa fue su técnica infalible contra el mal genio de las enfermeras, quienes le retribuían el gesto con un mejor servicio y con paciencia extra para sobrellevar el particular temperamento del paciente.

Y ese rito, que parecía ser eterno, finalmente se detuvo cuando las fuerzas y el aliento abandonaron su cuerpo, en marzo de 2020, en el contexto de una pandemia que no le

ACCESO LIBRE
EN FORMATO DIGITAL
APJ ASOCIACIÓN PERUANO JAPONESA
FONDO EDITORIAL

habría permitido dar más paseos o realizar visitas en las que dar regalos.

Sin embargo, para Lucero, mi madre, que lo conocía tal vez mejor que nadie, este rito había sido tan fuerte que, mientras conversaba conmigo, alistando los dulces y el vino para llevar a casa de su hermana, se preguntó en voz alta si su padre habría elegido *kamaboko*, encurtidos o dulces para llevar al cielo cuando Dios lo recibió.

ACCESO LIBRE
EN FORMATO DIGITAL
APJ ASOCIACIÓN PERUANO JAPONESA
FONDO EDITORIAL

ACCESO LIBRE
EN FORMATO DIGITAL

APJ ASOCIACIÓN PERUANO JAPONESA
FONDO **EDITORIAL**

Fanny Ascue Higa
(Callao, 1973)

Es psicóloga. Sus bisabuelos y su abuelo Seihan migraron desde Okinawa y se establecieron en la hacienda San Agustín en el Callao, luego en Lurín, y, finalmente, Seihan se estableció en San Martín de Porres, donde formó su familia. «Fui muy cercana a él, acompañándolo en sus visitas, conociendo cada lugar, objeto, planta y animal que él cuidaba. Soy *sansei* y actualmente mi corazón se encuentra dividido, pues mi familia se encuentra en Perú y en Japón. Mi vínculo con la colectividad nikkei lo motivó mi hermano Manuel: él me llevó al CNES; y, años más tarde, me uní al grupo de música Nomura Ryu Ongaku Kyokai Perú Shibu. Antes, durante y después de mis estudios universitarios, llevé cursos de pastelería. Posteriormente, dicté cursos de repostería y me dediqué a la preparación y venta de tortas y chocolatería».

ACCESO LIBRE
EN FORMATO DIGITAL
APJ ASOCIACIÓN PERUANO JAPONESA
FONDO EDITORIAL

Okashi[80]: el dulce sabor de Okinawa en casa del *ojī*[81]

Mi acercamiento a los dulces japoneses fue cuando uno pequeño y delicioso llegó a mí. Recuerdo que fue un *mochi*[82] con relleno de *anko*[83], tan suave y con el punto exacto de azúcar. Esto coincidió con el fallecimiento de mi *ojī*, un 17 de mayo de 1988, quien nos dejó tempranamente y con un gran vacío en nuestras vidas. Mis padres y hermanos vivíamos con él, y para mí fue la primera vez que sufrí una pérdida tan dolorosa; con él se iban el padre, el abuelo, el jardinero, el técnico, el pintor, el maestro que no sabía cómo explicarte una división matemática con palabras pero que terminaba resolviendo, él mismo, todo el ejercicio. Siendo ya mayor, me di cuenta de la huella que dejó impregnada en mí: muchas de las cosas que hago y que disfruto son, precisamente, porque las vi en él.

Fue así como ese triste suceso me acercó a la culinaria japonesa. Milagros Tsukayama escribió sobre su descubrimiento de los *okashi* o dulces japoneses y cuenta que fue en el Obon[84], una celebración okinawense de tres días en la que las personas que ya fallecieron vienen

80. *Okashi*: dulce, golosina. (Véase la nota n.º 68).
81. *Ojī*: abuelo. (Véase la nota n.º 18).
82. *Mochi*: pastel a base de arroz. (Véase la nota n.° 69).
83. *Anko*: pasta de frejol dulce. (Véase la nota n.º 70).
84. Obon (お盆): festividad de culto a los antepasados que se celebra en agosto en Japón. Esta costumbre de origen budista es parte de la cultura tradicional japonesa y, además, una importante ocasión de interacción social con la comunidad.

ACCESO LIBRE
EN FORMATO DIGITAL
APJ ASOCIACIÓN PERUANO JAPONESA
FONDO EDITORIAL

a visitarnos espiritualmente y nos acompañan en casa. Asimismo, Ricardo Munehide Ganaja menciona que: «El *butsudan* estaba lleno de […] flores, ofrendas, pastelitos y platos típicos okinawenses […] En esa ocasión la casa estaba llena. Como siempre, todas las mujeres de la familia estaban en la cocina preparando *irichā*[85], *fuchifu*[86], *konbu*[87], *kamaboko*[88], chanchito asado, y los hombres comiendo y conversando alegremente al terminar la misa»[89].

Al igual que muchas familias nikkei peruanas o descendientes de japoneses, tratamos de seguir en casa con todo lo acostumbrado con respecto a llevar el *butsudan*, un altar hecho de madera donde se coloca el *ihai*, o tablilla, que tiene escritos en japonés los nombres de los familiares que han fallecido; y, si se desea, también sus fotografías, una vela y *osenko*[90]. En determinadas fechas, se ofrecen alimentos, dulces y bebidas. Sin embargo, todo esto era algo nuevo para mi familia. Recuerdo una misa, creo que era la de los 49 días, en la que se tuvo que hacer un pedido especial de dulces y fuimos a recogerlos de una casa en Santa Catalina; compramos mucho, todo era muy delicioso y también costoso.

85. *Irichā*: saltado de nabo seco como base. (Véase la nota n.º 56).
86. *Fuchifu*: sopa de consistencia espesa y sabor ligero; tiene su origen en la gastronomía china y fue adaptada con ingredientes peruanos.
87. *Konbu*: alga.
88. *Kamaboko*: pastel de pescado. (Véase la nota n.º 66).
89. Ricardo Ganaja Kamisato, *Okinawa, el reino de la cortesía y testimonio de un peruano okinawense* (Lima: Ricardo Ganaja Kamisato, 2008).
90. *Osenko*: incienso. (Véase la nota n.º 22).

ACCESO LIBRE
EN FORMATO DIGITAL
APJ ASOCIACIÓN PERUANO JAPONESA
FONDO EDITORIAL

También recuerdo el Restaurante Dulcería Tsukayama, a donde era obligatorio ir después de hacer las compras en el Mercado Central. Esta casa ofrece dulces y sopas, funciona desde el año 1936 y es propiedad de una familia okinawense; el negocio se encuentra en el Jr. Ucayali 628, Cercado de Lima.

Es necesario mencionar que la cocina okinawense tiene influencia de China y Tailandia, desde donde se importaron algunos elementos de su cocina, como el camote, el *goyā* (vegetal de color verde, piel rugosa y sabor amargo, que crece como la caigua), la *naberā* (especie de calabaza) y la acelga, así como el *awamori* (sake o licor okinawense), la carne de cerdo y productos marinos deshidratados o procesados.

El libro *El arte culinario ryukyuriano*[91] menciona el origen de muchos manjares de Okinawa:

«Solo la familia real y los nobles de Shuri podían consumir los dulces de Ryukyu durante la época monárquica. Estos dulces, raras veces eran consumidos en la vida cotidiana. Eran usados exclusivamente para las ceremonias tradicionales y algunos eventos. Hoy en día, los dulces de Ryukyu son producidos por reposteros profesionales que descienden de los fabricantes de dulces originales del

91. Departamento de Asuntos Culturales y Turismo de la Prefectura de Okinawa, *El arte culinario ryukyuriano* (Naha: Departamento de Asuntos Culturales y Turismo de la Prefectura de Okinawa, 1996).

ACCESO LIBRE
EN FORMATO DIGITAL
APJ ASOCIACIÓN PERUANO JAPONESA
FONDO EDITORIAL

periodo monárquico. La preparación de dulces es aún usada en eventos anuales de Okinawa, pero actualmente está al alcance de todas las personas, durante todo el año. Hay una variedad de 50 clases de dulces en Okinawa, entre los cuales el *chinsukō*[92], [...] el *kunpen*[93] y el *hanaboro*[94] son los más populares».

La verdad es que, en el Perú, son las mujeres nikkei quienes han mantenido la culinaria okinawense. Y fue en una de las clases de cocina que ofrece la Asociación Femenina Okinawense del Perú que, hace algunos años, la *sensei*[95] Mieko Moromisato preparó dulce de *anko*, el cual es parecido al frejol colado, pero lleva frejol rojo y azúcar; también preparó *dorayaki*, una especie de panqueque, entre otras delicias.

Haciendo memoria, recuerdo al chef Ademir Nakamatsu, que, en una clase, enseñó la preparación del *manyū* o dulce hecho a vapor y el *anko*. También, en estos últimos tiempos, he leído los interesantes artículos de

92. *Chinsukō* (ちんすこう): galleta pequeña elaborada habitualmente con manteca de cerdo y harina. Tiene un suave y dulce sabor.
93. *Kunpen* (くんぺん): dulce horneado elaborado a base de harina de trigo, pasta de frejoles y semillas de ajonjolí.
94. *Hanaboro* (花ボーロ): dulce que se elabora con harina, azúcar, huevos y leche. Se hornea al estilo occidental o asiático sudoriental y se caracteriza por ser pequeño, habitualmente de formar redonda, y por su textura ligera y crujiente que se derrite en la boca.
95. *Sensei* (先生): maestro, profesor.

ACCESO LIBRE
EN FORMATO DIGITAL
APJ ASOCIACIÓN PERUANO JAPONESA
FONDO EDITORIAL

Roberto Oshiro sobre *sātā andagī*[96] y *nantu*[97]. La profesora Angélica Sasaki, quien en los años noventa tenía una secuencia en diversos programas matinales de la televisión peruana, titulada «Cocina en microondas», además de comidas, también preparaba dulces. En una clase, en la Asociación Peruano Japonesa, preparó *anko* y *dorayaki*, y, además, explicó la receta del *nantu*:

Ingredientes:
1 kg de camote amarillo sancochado y prensado
1 kg de *mochikō* (harina de arroz glutinoso)
1 y ½ cucharadas de chuño (fécula de papa)
1 y ½ tazas de azúcar blanca
Vainilla al gusto
Colorante rojo
Cocoa
Hojas de choclo como reemplazo de las hojas de kion

Preparación:
Mezclar el *mochikō* con el camote, el azúcar y la vainilla, debe quedar una masa con la textura de una masa para empanadas. Separar en tres porciones: a una porción, echarle el colorante rojo; la otra porción, mezclarla con cocoa; y, la tercera porción, dejarla con el color natural. Se toma una pequeña porción de cada color, se embolilla cada

96. *Sātā andagī*: bollos de masa dulce fritos. (Véase la nota n.º 74).
97. *Nantu* (ナントゥー): postre en base a arroz, similar al *mochi*.

ACCESO LIBRE
EN FORMATO DIGITAL
APJ ASOCIACIÓN PERUANO JAPONESA
FONDO EDITORIAL

una y luego se juntan las tres formando una bolita, sin llegar a mezclarlas, y se coloca en una hoja (si se usa hoja de kion, se debe soasar uno de los lados con el fuego). Se cocina a vapor por 20 minutos aproximadamente, hasta que se vea brillante.

En las misas que se hacían para mi *ojī*, aprendí a preparar *manyū*, un dulce hecho de harina preparada, polvo de hornear, leche, azúcar, mantequilla y claras de huevo. Se mezclan azúcar y mantequilla; se agregan las claras, una por una; luego, la leche; y, finalmente, la harina previamente cernida con el polvo de hornear. Se debe conseguir una masa uniforme, la cual debe reposar por media hora a temperatura ambiente. Se coge una porción, formando una bolita, que se aplana con las manos, se rellena con *anko*, se cierra y se coloca volteada sobre un trozo de papel manteca. Luego, se cuece a vapor por 10 minutos, aproximadamente. Esta receta me la dio «*Obā*», así llamábamos a Haru Kuniyoshi de Toyama, quien en realidad era la *obā* de unos primos. Ella le enseñó a mi mamá todo sobre el *butsudan*, también escribió el nombre de mi *ojī* en el *ihai*. Le enseñó, además, a preparar el *kamaboko* (pastel de pescado), el *konbu*, chancho, camote arrebozado, acompañado de zanahorias, nabo cortado en bastones y tofu frito; estos son los siete tipos de alimentos que se ofrecen en el *butsudan*, de los cuales se deben colocar tres de cada uno en un solo plato.

ACCESO LIBRE
EN FORMATO DIGITAL
APJ ASOCIACIÓN PERUANO JAPONESA
FONDO EDITORIAL

En su libro *Uchinā, los sabores de Okinawa en el Perú*[98], Mitsue Matsuda presenta una receta de *nantu* tradicional que es de color marrón, debe ser porque lleva en su receta *miso* rojo y mantequilla de maní; y, también, el *nantu* nikkei, que es el que conocemos y que lleva camote sancochado y es de tres colores. Matsuda señala: «Dejar una en color natural, otra pintarla con *matcha* (té verde en polvo) hasta obtener un tono verdoso claro, la tercera colorearla con el resultado de machacar tres cerezas marrasquino»[99].

Recuerdo a mi *obā*, quien siempre llevaba *sātā andagī* a los cumpleaños y reuniones que se celebraban. Eran deliciosos, y la vi prepararlos en alguna ocasión, pero, como no era muy cercana a ella, no me animé a ayudarla y menos a pedirle la receta.

Confieso que tenía dudas sobre cómo preparaba mi mamá el arrebozado para las frituras, y ella me respondió: «Un huevo, azúcar, sal, harina sin preparar; y de cuchara en cuchara se va agregando, ni muy espeso ni muy aguado». Cuando le pregunté por las cantidades, me respondió: «Yo no hago con receta, vas probando»; luego, me dijo: «El camote se pasa por harina, se sacude, pasa por la masa y se fríe en regular aceite que no esté muy caliente». Recordé haber comido tempura de camote, a veces recién frito, al punto que hasta vapor salía de mi boca;

98. Asociación Gastronómica Nikkei, *Uchinā, los sabores de Okinawa en el Perú* (Lima: Asociación Gastronómica Nikkei, 2016).
99. Asociación Gastronómica Nikkei, *Uchinā, los sabores de Okinawa en el Perú* (Lima: Asociación Gastronómica Nikkei, 2016), 146.

ACCESO LIBRE
EN FORMATO DIGITAL
APJ ASOCIACIÓN PERUANO JAPONESA
FONDO EDITORIAL

mi mamá los hacía para acompañar algunas comidas, y se convirtieron en los preferidos en los cumpleaños. Ella me dio algunas recomendaciones sobre cómo preparar el chancho, que es su clásico chicharrón; también otras opciones de tempura con coliflor y zanahoria rallada, como las que hacía mi *ojī* y comíamos por las tardes al llegar del colegio.

En los días en que estaba escribiendo la presente crónica, le comenté que iría a buscar información en la biblioteca de la Asociación Okinawense del Perú (AOP) y me encargó que le consiguiera la receta de tempura de bolita (así también se le conoce al *sātā andagī*). Le recordé que yo tenía una receta y que ya la habíamos probado, pero me pidió que se la envíe a mi hermana. Mi mamá se encuentra en Japón y yo, en Lima. Ella me habla por WhatsApp, aunque aún le cuesta manejar la tecnología; por eso, cuando me timbra el teléfono, yo le devuelvo la llamada para evitar que gaste en una llamada internacional, como nos sucedió una vez.

Mientras le comentaba que algunas personas hacen el *sātā andagī* con la mano, apretando la masa y cortando con *ohashi*[100], y que yo lo hacía con cuchara, ella me dijo: «Como tu abuela, que lo hacía con dos cucharas, pero la tía Fuji —hermana de mi *ojī*— lo hacía bolita con las dos manos, redondito». Le pregunté si le ponían pasas y me dijo: «En ese tiempo, la tía lo hacía normal». Finalmente, me dijo: «Acá traen unos de Okinawa que parecen de cocoa porque tiene manchas, yo siempre he comido amarillito».

100. *Ohashi*: palillos. (Véase la nota n.° 75).

ACCESO LIBRE
EN FORMATO DIGITAL
APJ ASOCIACIÓN PERUANO JAPONESA
FONDO EDITORIAL

Cuando éramos niños, mis hermanos y yo nos quedábamos al cuidado de mi *ojīchan*, quien además cocinaba y también hacía los postres, como el queque marmoleado; mi hermano menor y yo, siempre prestos a ayudar en la preparación, nos poníamos a cada lado de él y le pasábamos los ingredientes. Empezábamos cerniendo la harina preparada con el polvo de hornear, un rato mi hermano y otro yo, lo que hacía que se levante una polvareda en la mesa; luego, batíamos las claras a punto de nieve con una pizca de sal y un poco de azúcar, todo a pulso con un tenedor, ya que en ese tiempo no había batidora, botando un poco de clara en la mesa y ensuciándonos las manos. No había receta exacta. Recuerdo que llevaba cuatro huevos que eran de las gallinas que había en el corral de la casa, los que tenían la yema del color del cielo al atardecer, un tono casi anaranjado. La mantequilla se unía con otro poco de azúcar y luego se agregaban las yemas, se ponían la leche, que venía en botella de vidrio, y la esencia de vainilla, para darle el aroma que perfumaba toda la cocina; luego, se incorporaban la harina y, finalmente, las claras batidas, más o menos en ese orden. Nos turnábamos para mezclar con la espátula de goma y aprovechábamos para ensuciarnos los dedos y probar así la masa. En el momento de limpiar el tazón, ya no era necesario lavarlo, la masa era muy rica y, con tanta pasada de dedo, quedaba limpio y casi listo para guardarlo en su lugar. La preparación era colocada en un pequeño molde enmantequillado y enharinado que aún conservo. Tenía tenía asas y tapa, y se colocaba en la hornilla

ACCESO LIBRE
EN FORMATO DIGITAL
APJ ASOCIACIÓN PERUANO JAPONESA
FONDO EDITORIAL

de la cocina con una lata debajo, a fuego lento, en la cocina de dos hornillas que funcionaba con querosene. Y así, con mucha calma, se hacía el queque. Mientras se horneaba, un delicioso aroma recorría la casa, como avisando a todos lo que allí se cocinaba.

Mientras esperábamos, mi *ojī* decía: «Ahora párense aquí —nos señalaba un costado de la cocina— para que la masa que comieron se cocine en su barriga». Al inicio, pensaba: ¿cómo era posible que sucediera eso dentro de mí? Por ello, me alejaba de la cocina, algo preocupada. No podía imaginar que algo así sucediera dentro de mi barriga. Luego me daba cuenta de que eso no era verdad, porque pasaban los minutos y no crecía, ni se cocinaba nada dentro. Finalmente, comprendí que solo era una broma de mi *ojī*.

Cada vez que preparo algún dulce en casa, aún me sigo comiendo las masas y, cuando me acuerdo de esa anécdota, solo sonrío. Ahora que se han cumplido 35 años de la partida de mi *ojī*, igual él sigue presente en cada fecha especial, en las conversaciones. Rara vez lo sueño, pero, cuando eso sucede, no quiero despertar.

Deseo que la tradición de preparar *okashi* y la comida okinawense perdure en cada una de las familias *uchinānchu;* y, si tienen la oportunidad de vivir con su *ojī* u *obā*, es la mejor experiencia de vida que se les puede dar a los nietos. *Nifē dēbiru ojīchan* (muchas gracias, *ojīchan*).

ACCESO LIBRE
EN FORMATO DIGITAL
APJ ASOCIACIÓN PERUANO JAPONESA
FONDO EDITORIAL

ACCESO LIBRE
EN FORMATO DIGITAL

APJ ASOCIACIÓN PERUANO JAPONESA
FONDO EDITORIAL

Suzy Meire Kochi
(São Paulo, 1965)

Llegó al Perú en 1981 y, en 1983, integró la primera promoción de secundaria del Colegio Peruano-Japonés La Victoria. En 1984, ingresó a la Universidad Ricardo Palma, a la carrera de Traducción e Interpretación. Se interesó por el mundo de los poemas y los relatos a los 13 años, gracias a un profesor de portugués del colegio; en un principio, intercambiaba poemas irónicos con una amiga del salón, cada una buscando la forma de burlarse de la otra a través de las rimas. En 1987, gracias al señor Ricardo Higa, empezó a escribir en el periódico *Perú Shimpo* una columna semanal llamada «El rincón de Meire».

ACCESO LIBRE
EN FORMATO DIGITAL
APJ ASOCIACIÓN PERUANO JAPONESA
FONDO EDITORIAL

Los padres siempre reconocen a sus hijos: la lección del *curió*

—¡Ese pajarito que está cantando en esa casa es mío!
—¡Estás loco! ¿Cómo sabes que es tuyo?
—¡Porque conozco su canto!

Esta historia sucedió hace aproximadamente 44 años en una ciudad llamada Sorocaba, ubicada a 87 kilómetros de São Paulo, Brasil.

El señor Paulo era un inmigrante japonés oriundo de Naha, Okinawa, que llegó a Brasil el 15 de diciembre de 1958; tenía 25 años y estaba ilusionado, como todo inmigrante, en hacer fortuna fuera de su tierra. Era el mayor de cinco hermanos: cuatro hombres (uno fallecido) y una mujer.

En 1961, se casó con la *nisei* brasileña Sué, de padres nacidos en Ogimi, Okinawa. Vivieron en São Paulo hasta que, en 1972, decidieron mudarse a Sorocaba, porque el clima frío de São Paulo no era favorable para sus tres hijos, quienes sufrían de asma. En Sorocaba, los acogió su tía materna con su numerosa familia.

El señor Paulo era un comerciante de comida rápida que tenía por afición criar pajaritos. Tenía mucha variedad: canario, *curió*, *pássaro preto* (tordo chaqueño), *pintassilgo* (jilguero peruano), *sabiá de laranjeira* (zorzal colorado),

ACCESO LIBRE
EN FORMATO DIGITAL
APJ ASOCIACIÓN PERUANO JAPONESA
FONDO EDITORIAL

sabiá baiano (tordo acanelado), *sabiá branco* (zorzal de vientre cremoso), etc. En sus momentos libres, se dedicaba a darles de comer, limpiar sus jaulas y deleitarse con su canto. También coleccionaba discos con cantos de pájaros. Su círculo de amigos estaba conformado básicamente por otros señores aficionados a los pájaros. Entre ellos se intercambiaban, vendían y compraban a las pequeñas criaturas.

El señor Paulo tenía un cuarto en la parte posterior de su casa exclusivamente para los pequeños cantantes, más de 30 ejemplares. Todos los días, luego del trabajo, sacaba a algunos del cuarto y los colgaba en el garaje, el patio y cuanto espacio libre había fuera de la casa.

La casa era de dos pisos. En el primer piso estaban el cuarto de trabajo, el jardín y el garaje; en el segundo piso, la sala, los cuartos, la cocina, los baños y, al fondo, el cuarto de los pájaros. También había un perro en la casa: era un pastor alemán cruzado que parecía feroz, pues le gustaba ladrar y asustar a quien pasara delante de la casa, pero era manso con los conocidos.

Resulta que, un día, una jaula con un *curió* desapareció misteriosamente del garaje. En otras palabras, se robaron al ave. Lo que intrigaba a todos era que fue de día y, si el perro no era amistoso con desconocidos, ¿cómo permitió que los ladrones se llevaran al valioso pájaro? Cabe destacar

ACCESO LIBRE
EN FORMATO DIGITAL
APJ ASOCIACIÓN PERUANO JAPONESA
FONDO EDITORIAL

que esta historia ocurrió hace más de 40 años, en una ciudad tranquila del interior y en una época en la que no se acostumbraba poner candado en la reja durante el día. ¿Habrían entrado mientras el perro estaba dormido o se hallaba en el fondo de la casa?

El señor Paulo estaba desconsolado, pues, a pesar de tener más de 30 pájaros, perder a uno de ellos era como perder a un hijo.

Pasó el tiempo y, un día, cuando regresaba del trabajo con su esposa, desde el carro escuchó el canto de un ave que venía de una casa. Entonces, le dijo a su esposa: «¡Ese *curió* es mío, es el que fue robado!».

Después, junto con uno de sus amigos que criaban pájaros, fue a preguntar a la persona (un veterinario) cómo había obtenido el ave; este le dijo que le fue ofrecida por un señor que tenía un negocio de venta y arreglo de lavadoras, lo describió y le dijo su nombre. El señor Paulo se puso pálido, pues ese señor ¡era su amigo!, uno de los tantos que criaban pajaritos.

Los hombres le dijeron al veterinario que el señor Paulo era el dueño del pajarito y que este fue robado de su casa. Luego, fueron a la policía para denunciar el robo. En la comisaría no le creyeron, pero, de todos modos, registraron la ocurrencia.

ACCESO LIBRE
EN FORMATO DIGITAL
APJ ASOCIACIÓN PERUANO JAPONESA
FONDO EDITORIAL

Para entender tanto revuelo por una simple ave, más allá del valor sentimental, hay que saber un poco sobre ella. El *curió* es un ave típica de América del Sur. Tiene apariencia frágil, mide aproximadamente 10 centímetros y no solo entona su canto natural, sino que puede aprender melodías complejas. El precio de un *curió* varía de acuerdo con la calidad de su canto, su «voz» y sus genes, entre otras características, y, si cumple con todas las cualidades requeridas, es muy apreciado y tiene un alto valor comercial. Según la revista *Negócios*, un *curió* campeón en torneos de canto puede costar una fortuna: aproximadamente 150 000 soles.

La esposa del señor Paulo comentó con su vecina, que vivía frente a su casa, sobre lo ocurrido, y justo una de las amigas de la hija de la vecina escuchó y dijo que un día estaba mirando desde la ventana y vio que el «amigo» y su ayudante salían de la casa con la jaula y el *curió* dentro; el ayudante era el que llevaba la jaula. Como eran conocidos del señor Paulo, ella no dio importancia al hecho. Entonces, la esposa le pidió ser testigo en la comisaría, si fuera necesario.

Unos días después, el comisario citó a todos los implicados. El supuesto ladrón negó los hechos e incluso amenazó al señor Paulo y a la señora Sué, diciendo que lo estaban calumniando y que los iba a demandar. Como él provenía de una familia rica y el señor Paulo y su señora eran simples comerciantes, en teoría tenían mucho que perder. En teoría...

ACCESO LIBRE
EN FORMATO DIGITAL
APJ ASOCIACIÓN PERUANO JAPONESA
FONDO EDITORIAL

El comisario le preguntó al señor Paulo cómo sabía que era su pajarito y él le dijo que era por su canto y que los pajaritos, como las personas, tienen cada uno su «voz»; siendo él su dueño, conocía perfectamente a sus aves. Para comprobarlo, dijo que tenía un disco con el canto del papá del *curió*, que era un campeón de canto, y que, desde que el *curió* era pequeño, le ponía el disco para que aprendiera a cantar como su papá. El comisario le dijo que trajera el disco.

El señor Paulo fue hasta su casa para traer el disco, e incluso tuvo que llevar su tocadiscos porque no había uno en la comisaría. En el momento en que puso el disco, efectivamente, el pajarito se puso a cantar igual que su padre.

Aun así, el supuesto ladrón seguía negando los hechos; entonces, la señora Sué le dijo al comisario que llamase al asistente y que le preguntase. El asistente estaba esperando en el auto y, muy nervioso, fue a declarar; al verse acorralado, llorando, confesó el delito.

Al final, el pajarito le fue devuelto a su dueño. La noticia no salió en los periódicos locales porque el ladrón suplicó a los periodistas que no publicasen nada porque sería un escándalo para su familia.

Este final feliz parecería un caso de pura suerte, pero no fue así. La señora Sué era una persona muy religiosa y,

ACCESO LIBRE
EN FORMATO DIGITAL
APJ ASOCIACIÓN PERUANO JAPONESA
FONDO EDITORIAL

mientras esperaba en la comisaría, vio una imagen religiosa y rezó con fervor pidiendo ayuda divina, ya que tenían todo para perder ante una historia tan inverosímil. Como siempre, Dios no los desamparó.

Algún tiempo después, la señora Sué estaba en un grupo de oración de la iglesia y vio al examigo de su esposo, pero, cuando quiso acercarse, este huyó despavorido. Tal vez pensó que iba a recriminarlo o a acusarlo delante de todos, pero la pobre señora solo quería decirle que estaba feliz de verlo en la iglesia y que era bueno que se hubiese corregido.

Yo conozco esta historia porque el señor Paulo, a quien sus amigos brasileños llamaban así porque les era difícil pronunciar su verdadero nombre, Choei, ¡era mi papá!

Ser criador de pájaros, o *passarinheiro* en portugués, le causó muchos disgustos y peleas con mi mamá, pues era caro mantenerlos; pero, por otro lado, por ser *passarinheiro*, mi papá tuvo la oportunidad de conocer al jugador de fútbol Rivelino, quien también era amante de los pájaros y, una vez, fue a Sorocaba, tal vez para ver algún torneo, y mi papá pudo estrecharle la mano.

Mi papá falleció en octubre de 2022, un mes antes de cumplir 89 años. Vivió 41 años en el Perú y le gustaba tanto la tierra de los incas que quería ser enterrado allí; incluso en sus días finales, en los que casi no comía, pedía siempre una Inca Kola.

ACCESO LIBRE
EN FORMATO DIGITAL
APJ ASOCIACIÓN PERUANO JAPONESA
FONDO EDITORIAL

ACCESO LIBRE
EN FORMATO DIGITAL

APJ ASOCIACIÓN PERUANO JAPONESA
FONDO EDITORIAL

ÍNDICE

Presentación 6

Introducción 8

Honrar las memorias 19

Butsudan: *cuidado temporal y amor trascendente*, por Harumi López Higa 21

Yoshio Oyama bajo el sol de Lambayeque, por Hideki Nakazaki 31

«¡Pito, incendio, incendio !». Choki Yara, mi héroe imperfecto, por María Angélica Yara Nishijira 37

Kanashī. *La tristeza de Haruko Guima y el despojo de la exhacienda San Agustín*, por Roberto Oshiro Teruya 45

Honrar la identidad nikkei 57

De viento y fuego. Testimonio de un actor nikkei, por Luis Kanashiro Kaneshiro 59

Honrar sabores, aromas y sonidos 75

Gachimayā: *los sabores de mi infancia*, por Harumi Nako Fuentes 77

Omiyage. *La herencia de un ritual sagrado en mi familia*, por Yuriko Yampufé Yabe 85

Okashi*: el dulce sabor de Okinawa en casa del* ojī, por Fanny Ascue Higa 95

Los padres siempre reconocen a sus hijos: la lección del curió, por Suzy Meire Kochi 107

ACCESO LIBRE
EN FORMATO DIGITAL

APJ ASOCIACIÓN PERUANO JAPONESA
FONDO EDITORIAL

Nikkeidad: lo que converge en mí. I Taller Memoria e Identidad – Crónica es una publicación de acceso libre en su versión digital. Está disponible en: www.apj.org.pe/editorial.

ACCESO LIBRE
EN FORMATO DIGITAL

APJ ASOCIACIÓN PERUANO JAPONESA
FONDO EDITORIAL

A través de sus relatos, los autores nos transportan a experiencias únicas, recuerdos entrañables y reflexiones personales que giran en torno a la memoria e identidad nikkei.

SERIE «APORTES E IDENTIDAD NIKKEI»

La comunidad nikkei es parte de la multiculturalidad del Perú. Conocer sus aportes en diversos ámbitos y reflexionar sobre su identidad es acercarnos a la diversidad que posee nuestro país y que enriquece nuestra historia y cultura.