

Kaikan

N.º 129 / ISSN 1995-1086

APJ | ASOCIACIÓN
PERUANO
JAPONESA

Usagi doshi

Un 2023 con nuevos retos





PANDEMIAS: LECCIONES APRENDIDAS Y NUEVOS DESAFÍOS

Del 20 al 22 de abril, 2023

MODALIDAD: PRESENCIAL Y/O VIRTUAL
TEATRO PERUANO JAPONÉS Y AUDITORIOS DEL CENTRO CULTURAL PERUANO JAPONÉS

CURSO PRECONGRESO (19 de abril)

GASTROENTEROLOGÍA: Curso *hands-on* de Endoscopia Terapéutica
MEDICINA INTENSIVA: Imagenología en UCI

PONENCIAS • SIMPOSIOS

- Más de 100 ponencias
- Más de 20 especialidades y subespecialidades
- Simposios estelares
- Stands de empresas de la industria farmacéutica

INFORMES

Teléfono 204-2100, anexos 3159, 3097
e-mail: cid@apj.org.pe
<https://www.policlinicoperuanojapones.org/curso2023>

VALOR ACADÉMICO

En trámite

PROFESORES INVITADOS

	Dr. Rogelio Ribes Oftalmología		Dr. Javier Casiraghi Oftalmología
	Dr. Marcelo Alcántara Medicina intensiva		Dr. Marcelo Gaspar Odontología
	Dr. Alfonso Martínez Medicina intensiva		Dr. Seiichiro Abe Gastroenterología
	Dr. Ivo Ferreira Ríos Oftalmología		Dr. Marwin Gutiérrez Reumatología
	Dra. Ximena Mira Oftalmología		

Escanea el código QR para mayor información.



ORGANIZAN:



ASOCIACIÓN
PERUANO
JAPONESA



CLÍNICA
CENTENARIO
PERUANO
JAPONESA



POLICLÍNICO
PERUANO
JAPONÉS

Un año para renovar nuestro ikigai

Estimados amigos:

Hemos iniciado el 2023, Año del Conejo o Usagi doshi, con la convicción y compromiso de seguir trabajando y aportando al desarrollo de nuestro país desde nuestras actividades institucionales y servicios que brindamos, como parte de nuestra razón de ser, de nuestro ikigai.



Si el 2022 fue un año de reactivación y de retornar poco a poco a las actividades presenciales luego de haber transitado dos años difíciles por la pandemia de la COVID-19, esperamos que este 2023 sea para la Asociación Peruano Japonesa un año de nuevos retos.

Ya desde el año pasado, la APJ se embarcó en el desarrollo de un plan cultural 2022-2026 que será una brújula para estar aún más presentes en la promoción de la cultura. Asimismo, desarrollamos acciones de proyección social y voluntariado que, estamos seguros, continuarán y se potenciarán.

Este año es además especial, ya que el Perú y Japón conmemoran 150 años de relaciones bilaterales. Nuestra institución espera contribuir con el afianzamiento de estos lazos y ser un puente de entendimiento y amistad entre ambos países.

He tenido el inmenso honor de estar al frente de la APJ y, desde marzo, el nuevo consejo directivo continuará con la labor de fortalecer nuestra institución y nuestra comunidad nikkei.

Akemashite omedetoo gozaimasu

Andrés Miyashiro Tokashiki

Presidente de la Asociación Peruano Japonesa

[8] **INSTITUCIONAL**
Convenio con RENIEC

[12] **COMUNIDAD**
Shizuko Yamashiro:
de Okinawa a Ica

[16] **CONVERSATORIO**
Otras formas de
ser nikkei

[22] **PERSONAJE**
Hideki Nakazaki:
La voz de una generación

[25] **PERSONAJE**
Hiromi Shimabukuro:
licencia para crear

Kaikan

Directora de Comunicaciones y Marketing
Romy Higashi Gallo

Editora
Harumi Nako Fuentes

Coeditores
Enrique Higa Sakuda (redacción)
Luis Hidalgo Sánchez (diseño)

Redacción
Mya Sánchez Penedo

ISSN 1995-1086
Depósito legal: 98-3235.



2023: Año del Conejo.
Adorno cerámico de Seiza.
(Foto: Daniel Gallegos)

KAIKAN INFORMATIVO
N.º 129 ENERO 2023

Revista de la Asociación Peruano Japonesa editada por el Departamento de Comunicaciones y Marketing.
E-mail: kaikan@apj.org.pe.

ASOCIACIÓN PERUANO JAPONESA

Dirección: Centro Cultural Peruano Japonés,
Av. Gregorio Escobedo 803,
Residencial San Felipe, Jesús María, Lima 11 – Perú.
Teléfonos: (511) 518-7450, 518-7500.
E-mail: info@apj.org.pe.
Web: www.apj.org.pe

   : Asociación Peruano Japonesa

2023



Año
del
Conejo
de
Agua

T

anto en las culturas occidentales como en las orientales, el inicio del nuevo año representa evolución, dinamismo y el comienzo de nuevos ciclos. Pese a que las fechas iniciales y finales son distintas, pues el zodiaco oriental se rige por los movimientos lunares, la relevancia cultural del año nuevo es determinante debido a la tradición detrás de esta festividad y el simbolismo que trae consigo.

Este 22 de enero le damos la bienvenida al Año del Conejo o usagidoshi. Los animales que se utilizan para denominar cada año tienen su origen en el horóscopo chino o Eto y, además de estar representados por sus respectivos caracteres, se asocian a ellos distintas virtudes que, por el carácter predictivo del horóscopo, pronostican el cariz que tomará el año entrante.

Así pues, se espera que este año se caracterice por la seguridad en los hogares y el avance, debido a la naturaleza tranquila y la capacidad de impulso de los conejos.

En la tradición japonesa, estos animales protagonizan leyendas y cuentos infantiles. Quizá el más conocido de ellos es "La liebre de Inaba". Este mito cuenta la historia de una liebre que tras engañar a un grupo de tiburones fue despellejada. La deidad Ōkuni-nushi-no-Mikoto, al verla atravesando dolores, le aconseja que se revuelque sobre un campo de flores de cola de gato para curar sus heridas.

Actualmente, la antigua provincia de Inaba corresponde a la ciudad de Tottori, donde la leyenda ha sido inmortalizada en el santuario de Hakuto, uno de los espacios más concurridos durante las celebraciones por Año Nuevo.

Pero el Eto no solo tiene carácter predictivo, sino que también tiene otras funciones, como ser una herramienta para contar las horas o un método de orientación geográfica. Además, los japoneses suelen hacer referencia al signo del que son según su fecha de nacimiento.

El horóscopo oriental tiene ade-

más un importante impacto en las prácticas con las que los japoneses reciben el año. Por ejemplo, las fotos e imágenes del animal correspondiente al año entrante son utilizadas en las postales de Año Nuevo o nengajō, enviadas tradicionalmente a los conocidos, familiares y amigos.

Asimismo, es costumbre hacer una primera visita del año a un templo budista o santuario sintoísta, lo que se conoce como Hatsumōde. En los santuarios, suelen encontrarse dibujos del horóscopo en las tablas de madera o ema, donde los visitantes escriben deseos para los

próximos meses.

Imágenes alusivas al zodiaco aparecen también en las decoraciones de los envoltorios de los ohashi para el Oshōgatsu o comida de celebración por el Año Nuevo, en las campanas de cerámica tradicionales con forma de los doce animales del horóscopo que sirven de amuleto, y en los muñecos daruma.

La relevancia de esta festividad para los japoneses nos habla de la confianza que otorgan la tradición y la espiritualidad en la preparación para los nuevos comienzos. Recibamos pues con esperanza este año que se perfila positivo por la nobleza del conejo y la fuerza del agua.

El conejo ocupa el cuarto lugar en el zodiaco oriental. Corresponden a este animal las personas nacidas en 1927, 1939, 1951, 1963, 1975, 1987, 1999, 2011, 2023.



El 28 de mayo de 1872, el barco peruano María Luz partió del puerto de Macao con 225 culíes a bordo. Su destino era Perú, que en aquel entonces recibía a inmigrantes chinos para trabajar en plantaciones azucareras, la industria del guano y la construcción del Ferrocarril Central en la Sierra.

El clima adverso y unas averías obligaron al barco a hacer una parada en el puerto de Yokohama el 10 de julio. La escala, aparentemente intrascendente, se transformó en un grave incidente internacional cuando uno de los culíes se arrojó al mar y nadó hasta la embarcación británica Iron Duke.

El hombre fue rescatado por la tripulación de Iron Duke, a la que pidió ayuda. Los pasajeros chinos de María Luz, dijo, eran víctimas de abusos.

El capitán de Iron Duke entregó al culí al encargado de negocios británico en Japón, Robert G. Watson, quien se comunicó con el Ministerio de Asuntos Exteriores japonés para informarle de la situación.

El capitán del barco peruano, Ricardo Herrera, pugnó por la devolución del fugitivo y consiguió que quedara nuevamente bajo su tutela con el compromiso de que no actuaría de manera revanchista contra él.

Herrera, sin embargo, castigó al hombre. Watson, enterado de la situación, volvió a entrar en escena y solicitó a las autoridades japonesas que investigaran la situación no solo del chino, sino de todos sus compatriotas en María Luz.

El gobierno de Japón se hizo eco de la petición e investigó in situ las condiciones en las cuales eran transportados los chinos. Muchos se quejaron de que habían sido obligados a embarcarse, así como de que no recibían suficiente comida, eran continuamente azotados o viajaban encadenados.

Las cosas se entramparon. Herrera quería que le permitieran zarpar cuanto antes y responsabilizó a las autoridades japonesas de los gastos que le acarrearía su forzosa permanencia en Japón.

EN 2023 SE CUMPLEN 150 AÑOS DE RELACIONES DIPLOMÁTICAS

El incidente que unió a Perú y

El gobierno de Japón, a su vez, sostenía que los maltratos contra los culíes habían sido perpetrados en aguas japonesas, motivo por el cual constituían una violación a sus leyes.

Con la situación atascada en un callejón sin aparente salida, las cosas se dirimieron en un juicio, durante el cual los chinos rindieron testimonio, exponiendo los abusos de los que eran objeto.

Herrera arguyó que Japón no tenía potestad para juzgar los hechos (cualquiera fuera su naturaleza) que acontecieron en el barco María Luz fuera de la jurisdicción nipona.

El 26 de agosto, el capitán peruano fue hallado culpable. Debido a que había estado detenido durante largo tiempo, se le permitió abandonar Japón.

Finalmente, el capitán peruano pudo retornar a Perú, pero sin los 225 pasajeros chinos.

El gobierno del entonces presidente Manuel Pardo consideró que para limar las asperezas con Japón, un mercado promisorio para los intereses peruanos, era necesario establecer relaciones diplomáticas con el país asiático.

En noviembre de ese mismo año,

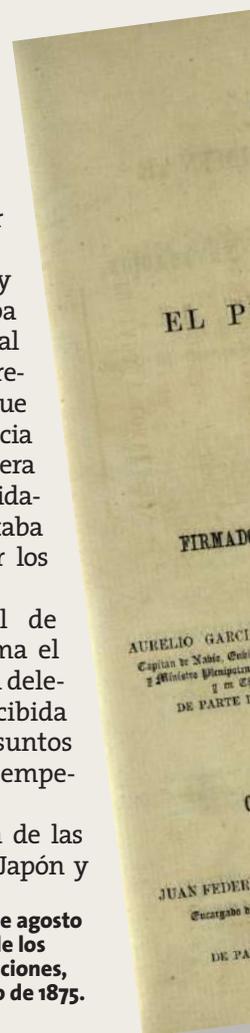
el capitán de navío Aurelio García y García fue designado ministro plenipotenciario y cabeza de una misión en Japón y China, uno de cuyos objetivos era fomentar el comercio bilateral.

Sin embargo, García y García también llevaba un documento en el cual el gobierno de Perú expresaba su rechazo a lo que consideraba una injusticia cometida contra Herrera por parte de las autoridades japonesas y solicitaba una compensación por los daños causados.

El enviado especial de Perú arribó a Yokohama el 27 de febrero de 1873. La delegación peruana fue recibida por el ministro de Asuntos Exteriores japonés y el emperador Meiji.

Ahora bien, más allá de las cortesías de protocolo, Japón y

Carátula del tratado del 21 de agosto de 1873, con especificación de los detalles del canje de ratificaciones, que tuvo lugar el 17 de mayo de 1875.





bra sobre el asunto.

Una vez acordada la intervención rusa, García y García concentró sus esfuerzos en lograr un tratado de amistad y comercio con Japón.

Alrededor de seis meses después de la llegada de la misión peruana a Yokohama, el 21 de agosto de 1873, Perú y Japón establecieron un Tratado Preliminar de Paz, Amistad, Comercio y Navegación.

El hito convirtió a Perú en el primer país de América Latina en formar lazos diplomáticos con la potencia asiática (y el segundo de América después de Estados Unidos).

¿Qué dictaminó finalmente el zar de Rusia sobre el incidente del barco María Luz?

En mayo de 1875, el zar falló a favor de Japón, razón por la cual no correspondía que indemnizara a Perú.

EL FUNDAMENTO DE LA MIGRACIÓN JAPONESA A PERÚ

26 años después de que Perú y Japón suscribieron el tratado que marcó el inicio de sus relaciones, en 1899, arribó a tierras peruanas el primer grupo de inmigrantes japoneses.

Un hecho y otro, pese a estar separados por más de dos décadas y media, no son inconexos. Para Élard Escala, exembajador de Perú en Japón, el tratado “fundamenta la migración japonesa organizada”.

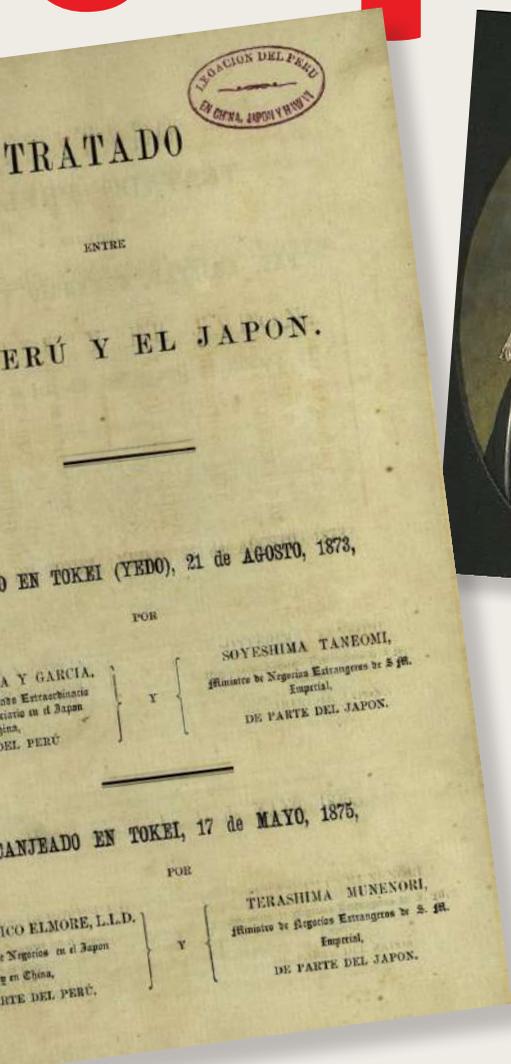
Sin el acuerdo de 1873, “probablemente no habría habido migración japonesa al Perú”, dijo Escala durante un conversatorio organizado por la Asociación Peruano Japonesa.

La trascendencia del tratado peruano japonés se extendió al resto de la región. “El nuestro sirvió de base para los demás (países de América Latina con los que Japón estableció lazos diplomáticos)”, subrayó.

El Tratado de Paz, Amistad, Comercio y Navegación con Japón es “un hito en la historia de las relaciones diplomáticas de Perú”, dijo Escala, quien destacó la “gran lucidez” de José de la Riva-Agüero, el canciller peruano que lo impulsó.

“Es un hito que tenemos que resaltar”, dijo el embajador, quien cerró su participación abogando por una celebración a lo grande en 2023.

Japón



El zar Alejandro II de Rusia, árbitro entre los gobiernos del Perú y del Japón.

Perú continuaban enfrentados por el incidente del barco María Luz. Sin frutos a la vista que pusieran fin a la disputa, ambas partes acordaron someterse a un arbitraje internacional.

Aquí se abrió un nuevo episodio de desavenencias, pues Japón y Perú no se ponían de acuerdo sobre quién debía dictar sentencia. Al final, coincidieron en que fuera el zar de Rusia quien dijera la última pala-



La comunidad nikkei, representada por la Asociación Peruano Japonesa, es la primera en suscribir un convenio de este tipo con RENIEC.

CONVENIO ENTRE LA APJ Y EL RENIEC

Intercambio que suma

El conocimiento cualitativo y cuantitativo de una población favorece la toma de decisiones acertadas y el registro de su historia. Con esto en mente, la Asociación Peruano Japonesa (APJ) suscribió recientemente un Convenio de Cooperación Institucional con el Registro Nacional de Identificación y Estado Civil (RENIEC).

Este documento, además de propiciar el intercambio de información y estadísticas para la cuantificación e identificación de la comunidad nikkei en el Perú y el mundo, permitirá también la realización de investigaciones ad hoc relacionadas con su historia, así como de estudios académicos y actividades de índole cultural y demográfica para el mejor entendimiento de esta población en Perú y en el exterior.

El convenio, suscrito por Andrés Miyashiro, presidente de la APJ; Sergio Shigyo, tesorero; y Walter



El convenio fue suscrito por Andrés Miyashiro, presidente de la APJ; Sergio Shigyo, tesorero; y Walter Twanama, gerente general (e) de RENIEC.

Twanama, gerente general (e) de RENIEC, marca un precedente al ser la comunidad nikkei la primera en concretar un acuerdo de este tipo

con la institución nacional.

“Este convenio puede ser el inicio para emplear mejor y más profundamente nuestra información. Nosotros hemos pasado de tener datos a tener información conectada que interactúa entre sí. Lo que queremos ahora es convertir todo eso en conocimiento, y estamos seguros de que la vocación de la APJ es también esa”, sostuvo Twanama durante el evento de suscripción.

En la misma línea, Carmen Velarde, jefa nacional de RENIEC, elogió las acciones de la APJ y de la comunidad nikkei, que constantemente velan por el bien común. “Son la primera comunidad en tener esta iniciativa y tal vez mañana vengan otros siguiendo sus pasos. Que la presencia japonesa siempre se sienta y se identifique, para eso cuenten con nosotros”, señaló.

A puertas de celebrar los 150 años de las relaciones diplomáticas entre Perú y Japón, esta colaboración interinstitucional reafirma el compromiso de la APJ de estrechando los lazos entre ambos países.

Al respecto, Andrés Miyashiro celebró la importancia del convenio para la investigación de la demografía y situación actual de la comunidad nikkei peruana y afirmó que este será el inicio de una fructífera relación que permitirá afianzar los lazos de amistad y cooperación entre ambas instituciones. “Tengan a la APJ como una institución dispuesta y comprometida con el desarrollo de nuestro país”, concluyó.

LA APJ PRESENTA “AUDIOCUENTOS DE COLECCIÓN”

Cultura en formato sonoro

Con el objetivo de promover la cultura japonesa, la Asociación Peruano Japonesa, a través de su Departamento de Difusión del Idioma Japonés, ha creado “Audiocuentos de Colección”, una serie de relatos y cuentos clásicos en formato sonoro.

La serie se inicia con “Issun Bōshi”, relato de la tradición popular japonesa que cuenta la historia de un niño más pequeño que un dedo meñique, que decide ir a la ciudad para cumplir su sueño de convertirse en un samurái.

“Los cuentos de la tradición oral japonesa nos permiten conocer la cultura, el idioma y los



valores de una forma entretenida y creativa. Es por ello que hemos apostado por iniciar un espacio

como este, que propone un acercamiento diferente a la cultura y que esperamos despierte el interés de nuevos públicos”, sostuvo al respecto Victoria Arana Ysa, directora del Departamento de Difusión del Idioma Japonés.

Los audiocuentos, que estarán además acompañados de una ficha didáctica para la autoevaluación, se publicarán de manera bimestral. La serie ya se encuentra disponible en la página web del

Centro Cultural Peruano Japonés y en el canal de podcast de la Asociación Peruano Japonesa en Spotify.

Memorias Nikkei

El 26 de enero se iniciará la emisión de la segunda temporada del Ciclo de Conversatorios “Memorias Nikkei” producido por la APJ, que continuará contando las historias de diversas instituciones. La Asociación Nikkei de Artistas Aficionados del Perú (ANAAP), Nippi Judo Club, la Asociación Urasenke Tankokai del Perú, las Asociaciones Médicas Nikkei, entre otras, formarán parte de este ciclo.

El primer episodio de la temporada, sobre la ANAAP, que puede verse en los canales de YouTube y Facebook de la APJ,



La sensei Mitchan Morimoto y don Gerardo Maruy fueron durante muchos años los anfitriones y capitanes de los equipos Aka y Shiro del Perú Koohaku Uta Gassen.

tendrá como invitado central a Masa Terukina, y participarán también cantantes como Yochan Azama, Beto Shiroma,

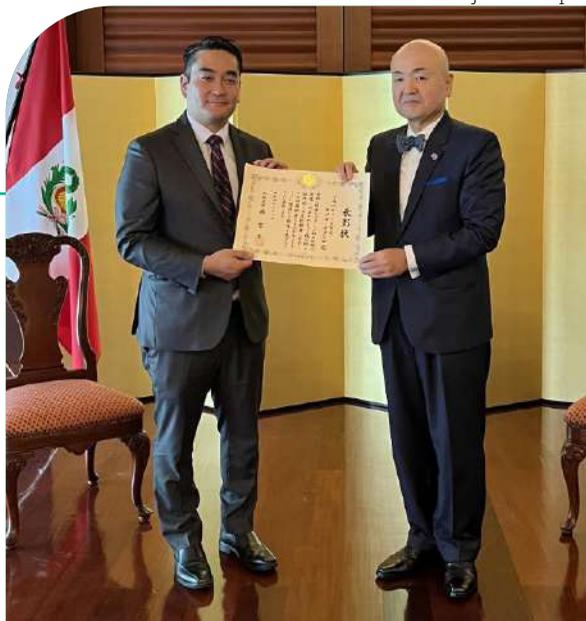
además de Mitchan Morimoto y Gerardo Maruy. La conducción está a cargo de Haroldo Higa.

BREVES

Norberto Hosaka recibió Premio del Canciller del Japón

El 13 de enero se llevó a cabo la entrega del Premio del Canciller a Norberto Hosaka Oshiro, expresidente de la APJ, en reconocimiento a su esfuerzo y gran contribución al fortalecimiento del entendimiento mutuo y de las relaciones de amistad entre el Japón y el Perú.

En la ceremonia, realizada en el marco del 150.º Aniversario del Establecimiento de Relaciones Diplomáticas entre ambos países, el embajador del Japón, Kazuyuki Katayama, resaltó su trayectoria dirigencial y empresarial. “Entre los grandes trabajos como presidente de la Asociación Peruano Japonesa se destacó al liderar la campaña ‘Perú Ganbare’, durante la pandemia por el COVID-19”, indicó.



A su turno, Hosaka expresó su alegría y agradeció a todos los consejeros, directivos, trabajadores de APJ y también a su esposa, padres y hermanas, por el apoyo y dedicación.

Gabriel Iwasaki ganó concurso mundial

Con su obra sinfónica “The Sound of Adventure”, el compositor peruano Gabriel Iwasaki se llevó el primer puesto en la categoría “música instrumental” del concurso mundial “Film Music Contest 2022”, uno de los más reconocidos certámenes de música original para cine, televisión, publicidad y videojuegos, en el que se impuso a compositores de 58 países.

Conoce más sobre Gabriel en la entrevista realizada en la edición N.º 125 de la revista Kaikan.

Foto: Facebook





Biblioteca Elena Kohatsu

CATÁLOGO EN LÍNEA



Accede a la colección de la Biblioteca Elena Kohatsu y realiza la búsqueda de publicaciones por autor, título, tema, entre otros.



Escanea el código QR
y accede al Catálogo en línea

CALENDARIOS JAPONESES

2023

AÑO DEL CONEJO • 卯年 EXHIBICIÓN DE IMÁGENES DE PORTADAS



Del 3 de enero
hasta el 28 de febrero

De lunes a domingo
de 9:00 a. m. a 8:30 p. m.

Lugar: Hall de Exposiciones
del Centro Cultural Peruano Japonés

Organizan:



APJ

ASOCIACIÓN
PERUANO
JAPONESA

Embajada del



Shizuko Yamashiro es una issei de la posguerra. Su historia es atípica en el marco de la migración japonesa a Perú, que se desarrolló casi en su totalidad antes de la Segunda Guerra Mundial.

La obaachan no migró de un país con gente desempleada que promovía el asentamiento de sus pobladores en América, sino de una potencia que comenzaba a despegar de los escombros de la guerra.

Originaria de Okinawa, llegó a Perú en 1962 para cumplir un mandato familiar.

EL ABUELO, EL PIONERO

Shizuko Yamashiro vive en Ica, donde comparte su vida con una familia que ella encabeza y que se prolonga hasta sus bisnietos.

Vía Zoom, la issei relata sus experiencias como participante en el ciclo de conversatorios “Memorias Nikkei”. Ella forma parte de la historia de las comunidades nikkei en provincias, una saga que en el caso de la familia Yamashiro no comenzó con ella ni con su padre, sino con su abuelo.

Su abuelo Kamado migró a Perú para trabajar en una hacienda en Cañete. Cuando expiró su contrato laboral, hizo el tránsito de bracero a comerciante como era habitual en aquellos tiempos.

El inmigrante se mudó a Ica, donde abrió un restaurante. Ya plenamente instalado, mandó a llamar a su hijo de 16 años, entonces en Okinawa.

El primogénito trabajó durante cinco años en Perú, al cabo de los cuales retornó a Okinawa y se casó con una paisana.

Su regreso a Japón fue, sin embargo, temporal. Se embarcó por segunda vez a Perú, aunque a diferencia de la primera, ya no era un adolescente soltero, sino un hombre casado con una esposa embarazada.

Su pareja no viajó a Perú con él, pero se le unió tres años después, dejando en Okinawa a una hija, una niña llamada Shizuko.

DE LAS LÁGRIMAS A LA FELICIDAD

Shizuko fue criada por su abuela pa-

SHIZUKO YAMASHIRO, DE OKINAWA

“Gracias, Perú: tanto sufrir, pero ahora bien feliz”

[Texto: **ENRIQUE HIGA**]

Fotos: Archivo personal



Shizuko Yamashiro y su hija Michiko en el aeropuerto de Okinawa al partir al Perú en 1962.

terna, una mujer a la que evoca con enorme cariño. La consentía mucho. Creció “muy engreída”, se ríe al recordarlo.

La niña dio paso a la adolescente y después a la joven. Se casó y tuvo

una hija, Michiko.

En 1962 un hecho cambiaría su vida para siempre: la muerte de su abuela. Shizuko hizo maletas y en diciembre voló con su pequeña hija de cuatro años a Perú, llevando las ce-

Shizuko Yamashiro ha pasado 60 de sus más de 80 años en Perú.



Su arraigo en Perú es total. “Yo cocino criollo, todo”, dice sin jactancia. Su inserción también ha sido espiritual. “Yo estoy bautizada, confirmada. Soy bien cristiana, voy a misa”, dice. “Estoy agradecida con Dios”.

nizas de la persona que la educó para dárseles a su padre, como indica la tradición.

En Perú se reencontró con sus padres. En realidad, más que un reencuentro fue como verlos por prime-

ra vez (literalmente en el caso de su papá, quien migró de Okinawa cuando ella aún no había nacido, mientras que su mamá lo hizo cuando tenía solo tres años).

Fue muy duro. Si bien había crecido

COMUNIDAD ○

en un Japón arruinado por la guerra, el país estaba recuperándose a pasos agigantados y se perfilaba como una de las principales economías del mundo.

Mudarse de Japón a una pequeña ciudad, donde la vida se concentraba en unas pocas cuadras en torno a la plaza de armas, fue chocante, como pasar de una vida en tecnicolor a una en blanco y negro. “Me asusté”, confiesa.

Para agravar las cosas, en marzo de 1963 Ica sufrió una brutal inundación, comparable a un fenómeno El Niño. Mucha gente lo perdió todo.

En el ámbito de la familia, la laxitud en Okinawa se transformó en rigidez en Perú.

“Muy engreída”, dice por segunda vez la obaachan para referirse a su crianza. “No aprendí nada”, añade entre risas. Alude nuevamente a su formación para explicar por qué también le resultó tan difícil insertarse en Perú.

Shizuko no sabía cocinar y en Ica tuvo que aprender a hacerlo. El desafío fue doble, pues para ayudar al negocio familiar tenía que preparar platos de una tradición gastronómica que no conocía: la peruana.

Sus papás manejaban un cafetín que vendía comida criolla (cau cau, seco, etc.).

“Mi papá se calentaba, a veces se quitaba el zapato y me pegaba para que aprendiera, llorando poco a poco aprendí”, recuerda la obaachan. Ríe, intentando desdramatizar su relato, tarea nada fácil porque fueron tiempos de muchas lágrimas y ganas de regresar a Okinawa. “Más de diez años he llorado”, dice.

En Perú también descubrió que el amor de mamá no era igual al amor de abuela. Pero Shizuko lo entiende. Ya no era la única, la engreída, su madre tenía otros hijos y, sobre todo, había mucho que hacer.

No hay en la obaachan la menor huella de resentimiento o amargura en la evocación de esa etapa de su vida. Así eran las cosas antes para los inmigrantes japoneses: trabajo, trabajo y trabajo.

Al final se acostumbró porque había que acostumbrarse. Es la vida. Su

COMUNIDAD

familia fue fundamental. Su hija, con la que llegó de Okinawa, creció, ingresó a la universidad para estudiar economía, se hizo profesional y se casó.

La familia es el centro de su vida. Su hija le dio dos nietas, quienes a su vez la han hecho bisabuela.

“Yo no me quejo, yo estoy feliz”, afirma sobre su vida actual. Ha visto crecer a su hija, a sus nietas y ahora a sus bisnetos.

“Tengo todo, familia completa. Gracias, Perú: tanto sufrir, quería regresar, pero ahora bien feliz”, añade. En la mención a su prole, no olvida a su yerno ni a los esposos de sus nietas (son buenos y cariñosos, dice).

CRIOLLA Y CRISTIANA

Su arraigo en Perú es total. “Yo cocino criollo, todo”, dice sin jactancia. Los platos cuyo aprendizaje tanto sufrió hoy son parte de su menú cotidiano: carapulcra, chicharrón, arroz con pollo, sopa seca. Cuando sus padres murieron, ella heredó el café.

Su inserción también ha sido espiritual. “Yo estoy bautizada, confirmada. Soy bien cristiana, voy a misa”, dice. “Estoy agradecida con Dios”.

Su familia es lo más importante de su vida, pero no todo. Desde hace más de 25 años integra un grupo de taichi donde ha hecho buenas amigas peruanas. “Conversamos, paseamos. Si una tiene problemas, escuchamos. Eso es muy bueno”, dice.

Ahora bien, que Ica, donde ha vivido 60 años, sea su casa (“es muy tranquila, tiene bastantes frutas, verduras, no falta nada”) no ha difuminado sus vínculos con Japón. Prepara comida japonesa (tempura, kamboko, nishime, etc.) en obon y Año Nuevo, mantiene el butsudan de su abuela y transmite la cultura japonesa a sus nietas y bisnetos enseñándoles palabras o frases en nihongo.

Desde que migró a Perú ha viajado cuatro veces a Okinawa. La última vez fue en 2017. Su tierra natal ha cambiado mucho, pero sobreviven los afectos, los parientes, a quienes ella —hoy en el ecuador de sus ochenta— quiere volver a ver. La sangre okinawense llama.



La issei solía presentar bailes japoneses en las reuniones comunitarias a pedido del público.

Recuerdos de comunidad

Quedan pocas familias nikkei en Ica por la migración de los jóvenes a Lima y el fenómeno dekasegi, entre otras causas.

Antes, recuerda la obaachan Shizuko, los japoneses y sus familias se reunían en Año Nuevo, 1 de mayo o el Día de la Madre.

En Año Nuevo se juntaban en la playa para hacer juegos y organizar competencias en las que participaban chicos y grandes en una especie de undokai playero.

Menciona a familias como los Okamoto, Takemoto, Makabe, Shimabukuro y Yamashiro. El comercio (restaurantes, bazares, cafés) era una de sus actividades.

Como no había un colegio japonés, dice, las tradiciones y costumbres japonesas se transmitían dentro de las familias.

Por otro lado, existía un fuerte racismo contra la comunidad de origen japonés. No lo cuenta la obaachan, sino su nieta Sayako. La prosperidad de los japoneses despertaba enconos.

Había abusos constantes por parte de la policía, que los amenazaba con la repatriación. “Se hicieron una comunidad muy fuerte para poder sobrellevar y salir adelante ante toda esta ola de racismo”, dice.

Lo mismo sufrió la colectividad china, revela Sayako, que también tiene ancestros chinos.

Por suerte, todo eso quedó atrás.

Los japoneses y sus familias iban a la playa en Año Nuevo para hacer una especie de undokai, recuerda la obaachan.



**SERIE SEMANAL
“MEMORIA DE LA
INMIGRACIÓN JAPONESA
EN LAMBAYEQUE”**

La historia en imágenes

Imagen: Facebook



En un intento de preservar la memoria e historia de los inmigrantes japoneses y sus descendientes, la Sociedad Japonesa de Chiclayo presenta la serie “Memoria de la Inmigración Japonesa en Lambayeque”, por la que publicará fotografías del archivo institucional a través de sus redes sociales.

Esta iniciativa encuentra su fundamento en el plan de trabajo 2022-2025, que tiene como objetivo fomentar la identidad nikkei a

través de la memoria y el legado de sus antepasados. De esta forma, los seguidores e integrantes de la comunidad nikkei chiclayana tendrán un acercamiento a la historia de sus familias y de la institución.

A largo plazo, la Sociedad Japonesa de Chiclayo espera que este esfuerzo conjunto permita hacer realidad el Museo Fotográfico de la Inmigración Japonesa en Lambayeque.

“Nuestra propuesta dentro del plan de trabajo es afianzar, revalorar y rescatar la identidad nikkei. Una muestra de ello es presentar a la comunidad proyectos como este. Esperamos contar con su apoyo y que nos brinden parte de su historia”, sostuvo Ricardo Ueki, presidente de la Junta Directiva.

La serie de fotografías será actualizada cada sábado a través del Facebook de la Sociedad Japonesa de Chiclayo.



Fotos: Archivo personal

Papá Noel de Machu Picchu

Como en el 2021, la APJ se sumó a la iniciativa de Jesse Katayama, conocido como el “Papá Noel de Machu Picchu”, quien regresó a nuestro país para entregar obsequios a niños de Cusco, Puno y Tacna. Nuestra institución le donó 450

cuadernos para colorear “Japón y sus colores”, que fueron entregados a los pequeños.

Como se recuerda, al inicio de la pandemia de la COVID-19, Katayama se encontraba en Aguas Calientes y por el estado

de emergencia tuvo que permanecer en dicha ciudad, donde recibió apoyo y cariño de sus pobladores. Fue además el primer turista que pudo ingresar a Machu Picchu una vez reabierto el santuario.

Kimiko: Yo viví en Osaka. Mi hermano y yo éramos los únicos extranjeros en el colegio. Me considero muy afortunada porque me tocaron tutoras muy interesadas en la docencia y también en la interculturalidad. Pertenecí también a un grupo de chicos extranjeros, no solo peruanos o latinos, sino también chinos, coreanos, para ayudarnos en esta transición cultural. Fue una etapa de mi vida que me dio mucho panorama, siendo muy pequeña, para entender y aprender estas diferencias entre nosotros. Es una etapa que atesoro mucho dentro de mi vida, fue un desarrollo personal muy bonito.

Hubo un interés muy especial en nosotros. Mi mamá iba a cocinar a la municipalidad para enseñar un poco de nuestra cultura, nuestras comidas. En el colegio hacíamos actividades culturales que tenían que ver con Perú.

Narumi: Yo no he tenido esa experiencia de hacer actividades de tipo intercultural. Yo he estado en Gunma, donde viven muchos peruanos, brasileños, filipinos. Era una zona donde la gente estaba acostumbrada a convivir con extranjeros, pero no una verdadera convivencia como la experiencia que ha tenido Kimiko. Mi familia no era tanto de participar en los compromisos como otros extranjeros, entonces yo crecí en un entorno mucho más japonés. Mi mentalidad era más de ser como los demás japoneses. Estudié en un colegio japonés, mis amigos eran todos japoneses.

Kimiko: Mi papá es nikkei mestizo, es Pérez Arakaki, y mi mamá es latina, peruana. Básicamente mi crianza era muy peruana. En mi casa siempre se habló español, siempre se trató de mantener la cultura peruana. A mi mamá tengo que darle muchas gracias por inculcarnos, por mantener nuestra cultura. Era Perú en casa, Japón en todo lo demás.

¿Te sentías peruana? ¿Japonesa?

Kimiko: Nosotros siempre fuimos extranjeros. Yo soy visualmente, físicamente, la más asiática. Mi hermano es completamente caucásico,

CHARLA CON JÓVENES SOBRE JAPÓN, IDENTIDAD Y COMUNIDAD

Otras formas de ser nikkei

La artista Kimiko Pérez (nacida en Perú y criada en Japón), la comunicadora Narumi Ogusuku (nacida y criada en Japón) y el escritor César Díaz Yamaguchi (nacido en Japón y criado en Perú), los tres hijos de dekasegi, intercambian experiencias y opiniones sobre sus vidas.

tiene ojos verdes. Era imposible no pasar como extranjeros, entonces siempre tuvimos esa mentalidad de “somos extranjeros, nosotros no somos japoneses”. Creo que esa mentalidad es la que me dio un poco esa visión de amplitud: no tenemos que ser de la misma cultura, del mismo país, pero siempre hay algo que nos

une, estas ganas de pertenecer a un lado, de convivir en armonía.

No voy a mentir, nunca fue fácil. Japón es un país hermoso, pero también muy cerrado. Nosotros, como extranjeros, hicimos mucho para adaptarnos, pero hemos tenido un poco de bullying, los niños aprenden lo que escuchan en casa. Fue parte de



Narumi Ogusuku, César Díaz y Kimiko Pérez dialogaron sobre sus experiencias e identidades como nikkei.

Foto: Archivo personal



CONVERSATORIO ○

nuestro crecimiento. Bueno, al final todas son experiencias, uno va creciendo con esas cosas y al final todo suma para uno, para entender un poco cómo funcionan la sociedad, las culturas y las costumbres.

Narumi: El colegio y la municipalidad estaban preparados, sabían cómo tratar cuando un alumno extranjero nuevo entraba. Por ejemplo, en la libreta del colegio los profesores escribían todo en hiragana para que los padres pudieran entender. Pero yo no he vivido tanto ese tema de compartir algo de nuestro país, ese interés en el intercambio cultural. Para mí era tratar de ser lo más japonesa posible, y no mostrar las costumbres que había dentro de mi casa. Incluso mis papás tenían esa

Foto: Archivo personal



mentalidad de “tenemos que seguir las normas, el comportamiento que tienen los japoneses. Hay que comportarse, porque cualquier cosa que haces mal siempre van a decir, ‘ah, porque es un extranjero’”.

¿Tu familia era de mantener las tradiciones de Perú: celebrar 28 de julio, hablar español siempre?

Narumi: En Gunma se hacen bastantes actividades, como 28 de julio, pero mi familia no era tanto de participar, preferían ahorrar que salir a compromisos. Se mantenían algunas costumbres, veían los programas de Perú, querían que mantuviera el idioma porque en mi casa sí era obligatorio hablar español.

Y cuando vinieron a Perú, ¿cómo fue el proceso de adaptación? Ambas estudiaron en colegios nikkei.

Kimiko: Fue bastante chocante, pero no por un tema de exclusión, sino por falta de entendimiento social. Yo hablaba español completamente, pero no sabía escribir, no sabía leer. Para mí eran muy nuevos los chistes, la forma de vivir, las dinámicas de la amistad. Mientras todos entendían, yo no podía ni siquiera escribir la primera línea. Fueron unos dos años, me chocó mucho. Era muy pesado ir a la escuela, no entender la clase, no entender lo que la gente decía, regresar a mi casa a seguir estudiando. Durante dos años yo no tuve tiempo para nada. No tenía clases de japonés, porque me daban clases de español en La Unión.

Hasta que poco a poco uno va entendiendo, se va familiarizando con la cultura. Como peruanos que somos la dinámica es mucho más abierta, hacer amigos fue mucho más fácil. Ya una vez que entendías te sentías más tranquila, más como incluida y que pertenecías a la comunidad (y a mi propio país). Me solté, de hecho me sentí mucho más tranquila que en Japón, me sentí más feliz.

Cuando hablas de entendimiento social, te refieres a cosas como

cuando ves a alguien después de tiempo y se dicen “hay que quedar para almorzar” sabiendo que nadie se va a llamar, algo que a un japonés puede desconcertar.

Kimiko: Exacto, nosotros tenemos como un subtítulo debajo de las cosas que solemos hablar. Básicamente lo mismo me pasó dentro de esta dinámica de entender qué cosas significan literalmente lo que están diciendo y qué cosas son como posturas sociales. Todas esas cosas eran “no sé, no entiendo, no sé cómo tomármelo”. Esos primeros dos años de entender cómo funciona la sociedad sí fueron chocantes.

Además, llegar (a Perú) a los once años, como una iniciación de la adolescencia, no es la mejor opción para uno, porque uno no se entiende ni a sí mismo y no entiendes la sociedad en la que te están colocando. Para mí fue una época bien difícil.

Narumi: Yo entré al colegio La Victoria, en esa época se decía que en La Unión tenías que entrar sabiendo algo más de español.

Kimiko: Eso es verdad. Yo pasé todo un verano como si estuviese en el colegio, con profesores particulares; todo el verano, todo el día, era español. Tenía una saturación mental y emocional del español.

Narumi: Al inicio, cuando yo entré, si bien recibían a cualquier alumno que viniera de Japón, no había un apoyo para nivelarse. Era “entras y sobrevives de la forma en que puedas”. En realidad, tuve mucha suerte porque entré en mi salón (yo era la primera en llegar de Japón) y me ayudaron mucho para poder estar al día en las clases, para poder escribir dictados, copiar la pizarra. Mis compañeros me explicaban lo que no entendía. Yo, igual que Kimi, no sabía leer ni escribir, solo podía hablar.

Por lo mismo que La Victoria era en esa época un colegio bastante chico, era un ambiente bien familiar. Aparte, en ese tiempo también la gran mayoría era nikkei. Y era un colegio



Narumi, Kimiko y César, conectado vía Zoom desde España, compartieron sus sentires sobre cultura y comunidad.



A sus 26 años, la estudiante de Artes Visuales afirma que su vínculo con Japón es lo que la lleva a sentirse nikkei.

César, quien cursa un Máster en Creación Literaria en Barcelona, es autor del libro ‘Sombras sin cuerpo’ (Editorial Vida Múltiple, 2021).

Foto: Daniel Gallegos



donde se conservaba bastante la costumbre de hacer diferentes actividades relacionadas con la colectividad o la cultura japonesa, entonces me sentí muy bien acogida en el colegio.

No sufrí tanto —sí sufrí académicamente, no podía leer un libro, por ejemplo, no entendía—, pero en cuanto a la convivencia, a través de esa ayuda que me daban, iba formando amistades. Después entraron bastante alumnos de Japón, en un tiempo la mitad eran chicos que habían venido de Japón, pero en esa época empezaron a surgir diferentes conflictos (“ellos solo hablan en japonés, solo se juntan entre ellos”). Pero no hubo discriminación o bullying específicamente. He tenido suerte en cuanto a la adaptación en el colegio.

**NIKKEI DE PERÚ,
NIKKEI DE JAPÓN**

Kimiko: Yo siempre me siento muy al medio, y como tengo mucho esa

Fotos: Jaime Takuma



Narumi participó con su documental ‘Ubicua’ en el sexto Salón de Arte Joven Nikkei.

comparación con mi hermano —él sí es mucho más japonés, y vive en un entorno mucho más metido dentro de la comunidad, trabaja con cosas relacionadas con japoneses—, me doy cuenta de lo muy poco japonesa que me siento ahora.

César: Creo que yo también estoy en el medio. Me acuerdo de que cuando era pequeño uno de los choques con mi mamá (japonesa) fue cuando iban mis amigos a la casa, le molestaba

bastante cómo me comportaba con ellos, supongo que por este sentido de chacota que tienen los peruanos.

Yo no estudié en colegio nikkei, yo por mucho tiempo fui el único japonés, era la sensación de ser extranjero. Me acuerdo de que en primaria me molestaba bastante que me dijeran “chino”, por ejemplo. Los de Perú creen que no están insultando porque ya lo tienen tan normalizado, pero recuerdo que cuando entré en primero de primaria me molestó bastante que me lo dijeran. Luego ya uno se acostumbra. Después estudié en San Marcos, tampoco había muchos nikkei, entonces casi siempre había esta mirada un poco exotizante.

Por otro lado, yo me ubicaría en el medio porque tampoco me siento japonés. No me siento mucho de ese lado porque con mi madre siempre discutimos sobre algunas cosas.

¿Discusiones de índole cultural, por diferencias de costumbres?

César: Bueno, no sé, ella siempre gana cuando discute conmigo, yo nunca gano. El tema más grande ha sido quizá que quiso que yo estudiara Medicina o una carrera relacionada con ciencias, pues lo ve como mucho más socialmente aceptable. Yo estudié casi 4 años Química y lo dejé por Literatura. A mi mamá le chocó bastante eso —y a mi papá—, porque no les cabía en la cabeza que estudiara algo más relacionado con las artes, las humanidades. No sé si eso será algo cultural, pero recuerdo que desde pequeño mi mamá siempre me decía que quería que fuera médico o ingeniero, entra dentro de este casi meme de que los padres asiáticos siempre dicen (a sus hijos) ingeniería o medicina y puros veintés (de notas).

¿Cómo ha evolucionado la identidad en ustedes desde su etapa en Japón hasta hoy?

Kimiko: Mi mamá nos inculcó mucho siempre nuestra cultura, de pequeña siempre he tenido ese orgullo de ser peruana y ninguna molestia



○ CONVERSATORIO

de ser extranjera, pero cuando llegué a Perú tuve este choque de estar acostumbrada al funcionamiento primermundista, japonés, con un montón de comodidades, y llegar a un país que carece de mucho desarrollo social, económico, entre otras cosas. El orgullo (de ser peruana) pasó por una fragilidad muy grande.

Aparte, nos crían con mucha libertad en Japón, y llegar acá fue una especie de jaula. No salir ni siquiera a comprar porque “te pueden robar”, “te pueden raptar”; de adolescente, “no te puedes vestir así”. Había muchas cosas que hacían que mi identidad como peruana tuviera situaciones de conflicto.

Ahora, como un adulto, me encanta ser peruana, soy peruana nikkei. Pero sí siento que hay una diferencia entre las personas nikkei que se crían en la comunidad, porque sus padres son nikkei y siempre han vivido acá, y las personas que han tenido que vivir en Japón, porque socialmente somos muy distintos. Nuestros ciemientos como personas y nuestro desarrollo están mucho más tirando hacia Japón que hacia lo nikkei. De hecho yo no pertenezco tanto a la comunidad nikkei, porque no me acostumbro a esta situación de que la comunidad es muy pequeña: todos te conocen, todos tienen una opinión sobre ti o sobre lo que haces.

Yo siento que tengo una identidad nikkei porque me crié en Japón, más que por pertenecer a la comunidad acá, y eso lo tengo muy claro. Yo me siento nikkei porque viví allá y eso hizo que tuviera una afinidad con un país que también lo siento como mi casa. Claro que no soy japonesa, pero siento que Japón de alguna manera es mi casa, pero no es que me sienta nikkei como muchos de mi promoción o amigos míos porque se han criado entre ellos en una comunidad muy estrecha, muy cerrada, muy vinculada.

¿La diferencia entre los nikkei criados en Perú y los criados en Japón es que acá se vive en una burbuja? ¿Qué otras diferencias hay?

Kimiko: Sí, creo que pasa mucho en



En la casa de Narumi en Gunma era obligatorio hablar español.

Fotos: Archivo personal

Los primeros años de Kimiko en el colegio La Unión fueron duros. La adolescente de raíces okinawenses tardó algún tiempo en adaptarse.



los colegios, vivimos en burbujas. Todos se desarrollan juntos, todos son primos, sus padres son promo, a todos les ha enseñado el mismo profesor. Todos se conocen casi en lo absoluto y todos van al mismo club. Es una burbuja enorme.

¿Y sientes que eso te sofoca a veces?

Kimiko: Sí, porque venía de un país donde mi familia eran mis padres y mi hermano, no había más familia, no había más comunidad. No solamente me pasó con la comunidad nikkei, me pasó lo mismo con la familia de parte de mi mamá, que somos un montón. Esa inclusión

en tu familia nuclear, en tu intimidad, en tu dinámica del día a día, me chocó. No es que yo sea una persona muy individualista, sino que aprecio mucho mis tiempos de soledad. Me crié con un núcleo familiar muy pequeño y de un día para el otro tenía veinte familiares y de la nada me insertaron en una sociedad de estilo burbuja donde todos nos conocemos. Es una comunidad superpequeña, tiene cosas superlindas (ahora con más madurez, como adulta, puede ser realmente muy bueno este sentido de burbuja, de permanencia, de solidaridad), pero cuando recién llegué fue una cosa muy sofocante.



Hijo de madre japonesa y padre peruano, César nació en Tottori, Japón.

Narumi: Coincido con Kimi. Mi identidad como nikkei es más que nada por el vínculo que he tenido con Japón, porque he vivido allá y es parte de mí. Si yo no fuese descendiente de japoneses y hubiese vivido en Japón, igual seguro tendría esa identidad nikkei por haber vivido en Japón.

Cuando yo vivía en Japón me sentía totalmente japonesa, mientras que mis papás me decían “no, tú eres peruana, algún día vamos a regresar a Perú”, pero yo solo había venido dos veces de visita al Perú, por vacaciones, no me sentía conectada de ninguna manera. Entonces cuando vine fue un poco chocante, aunque no tanto porque he estado en un colegio nikkei. Ahí descubrí personas con las que compartía algunas costumbres, más por el lado okinawense. Entonces, uno, es una identidad que siento más por herencia familiar, las costumbres en casa que se han heredado desde los que migraron (los issei), y lo otro es más una identidad propia por haber vivido en Japón. Son dos cosas diferentes.

SER TODO A LA VEZ

Narumi: Entrar a la universidad me amplió un montón la visión. Yo estudié en la Universidad Católica, un lugar donde conviven diferentes tipos de personas. Yo tenía una compañera mitad coreana mitad peruana, hubo un rechazo a que nos dijeran “chinas” (risas), entonces a través de nuestra presencia nuestros amigos entendieron que decir “china” era una falta de respeto.

Fue también el momento en el que pensé mucho en qué soy, quién soy, porque fue en la universidad donde comenzaron las preguntas, “¿de dónde eres?”, “¿de dónde vienes?”. Otro momento importante fue cuando fui a la beca de JICA (en Japón), en la interacción con chicos de otros países. Creo que fue cuando finalmente comencé a aceptar las diferentes identidades que han pasado durante todo el tiempo. No es que yo sea o peruana, o japonesa, o nikkei, soy todo a la vez. Yo siento que soy cien por ciento, totalmente, nikkei, peruana, uchinanchu, las tres cosas.

César, ¿cómo ha sido en tu caso, con una mamá japonesa y un entorno más peruano?

César: Siempre es una búsqueda, es algo que incluso ahora, por ejemplo, todavía me sigo preguntando. En la universidad no creían que yo hablaba español. Recuerdo que cuando me cambié a Literatura llegó un chico de intercambio de Corea y él estaba en la lista. La profesora me vio a mí y me preguntó si yo era el chico (risas), y yo le dije “no, mi primer apellido es Díaz, yo soy César Díaz”. También recuerdo que dictaban clases de coreano en la facultad y una chica me preguntó si yo era el profesor (risas). Me han dicho “ni hao” (“hola” en chino) en la calle, cosas así.

Son cosas que, claro, te hacen cuestionar dónde estás. Un día también me empezaron a hablar como si fuera chino y la verdad es que me dio có-

lera y casi le digo “yo sé hablar mejor el español que tú”. Son cosas que creo siempre hay que estar preguntándose, y no sé si se pueda responder claramente. Ahora, por ejemplo, me gusta ver lo nikkei —o lo japonés— de acuerdo con referencias culturales. Me gustan bastante el cine japonés, el manga y el anime, y estoy tratando de ubicarme de ese lado, desde un lado más artístico.

Creo que la identidad es algo que se va a construir durante toda tu vida. Yo al menos, a mis 27 años, no siento que mi identidad esté al cien por ciento, sino que creo que va a ser un proceso muy largo.

Ahora que estoy en España, también he sentido un choque, porque en la maestría en la que estoy cursando también hay otros peruanos, que no son nikkei, y recuerdo que hicimos una reunión y me dijeron “pon música”, y yo puse Néctar, Grupo 5 (risas), y me dijeron “yo no creía que tú escuchabas esa música”. Ellos pensaban que yo solamente escuchaba openings de anime y cosas así.

Acá en Barcelona hay bastantes restaurantes chinos y siempre creen que yo sé hablar chino. Fui la otra vez a querer comprar algo y no me atendieron porque no sabía hablar chino, porque ellos solo hablan chino. Yo digo “soy peruano”, pero me ven la cara y me dicen “tú no eres peruano”. Son cosas que voy a tener que resolver desde ahora. Es un proceso, una búsqueda, que va a tardar bastante tiempo.

¿El término “nikkei” te representa? ¿O te sientes distante de él?

César: Me distancio en lo que tiene que ver con la comunidad nikkei. Bueno, este es mi punto de vista para todo —no solamente para lo nikkei— cuando se le da más relevancia a la comunidad que a la experiencia de los sujetos. Me gustaría hablar más de una experiencia nikkei, de una búsqueda por ser, no simplemente tomar la comunidad y abrazarla sin ningún criterio. Es una experiencia que parte de una individualidad, de un sujeto.

CINEASTA HIDEKI NAKAZAKI, AUTOR DE LA LUZ DE MASAO NAKAGAWA

La voz de una generación

[texto ENRIQUE HIGA]

Hideki Nakazaki tenía 7 años cuando se mudó de Chiclayo a Japón. A pesar de que creció en un hogar que mantenía ciertas tradiciones japonesas (el butsudan, la comida), el impacto fue como el de un meteorito.

“Fue un choque durísimo. Tuve a la mala que aprender japonés”, recuerda.

“Al principio fue superdifícil. No fue un choque solo idiomático, sino también cultural. Se comportaban distinto, tenían otras costumbres, otra organización, otras normas de convivencia. Fue un choque de verdad superfuerte, pero como los primeros migrantes (issei), nuestros antepasados, yo también tuve que adaptarme”.

Atenuó el golpe el hecho de que en el colegio llevara ciertas materias, como historia, con otros estudiantes extranjeros (estadounidenses, chinos, tailandeses, brasileños, peruanos, etc.).

Poco a poco Hideki, hijo de padres dekasegi, logró acostumbrarse a Japón. Fue un proceso de mutación. “Me convertí en un japonés más”, dice. “Llegó un punto en que ya no

saludaba con beso, sino simplemente con la cabeza; ya no comía con tenedor, sino con ohashi. Dejé un poco el español, hablaba más japonés”. El español era para la casa, con sus papás; el japonés, para el mundo exterior, con sus amigos.

Después de muchos esfuerzos, su vida parecía marchar sobre rieles. Hasta que a los 15 años se descarriló nuevamente cuando su familia decidió retornar a Perú.

“Fue otro choque cultural”, dice. Tuvo que reconectarse con las costumbres peruanas, familiarizarse con “nuevas jergas, otras formas de convivencia. Era el chico raro que había venido de Japón”.

“A la mala tuve que readaptarme, fue muy difícil”, recuerda. El quinceañero recién llegado a Perú se sentía más cómodo con la cultura y la idiosincrasia de los japoneses. Saltar del ordenado y pulcro Japón al caos y la informalidad de Chiclayo fue un “cambio brutal”.

En el colegio “me tuve que avivar para que no me buleen”. Si bien no había perdido el español, su manejo del idioma se restringía a los coloquialismos. Para ponerse a la altura de sus compañeros debió llevar cursos de nivelación.

Ahora bien, no todo fue remar con-

Ha participado ya dos veces en el Festival Internacional de Cine de Mar del Plata.



El estudio fotográfico Nakagawa fue parte de la historia de Chiclayo durante más de 91 años.



Fotos: Archivo personal



tra la corriente. Su niponización en Japón no lo apartó completamente de su país. “De alguna manera yo sí extrañaba cosas del Perú. Extrañaba a

mis tíos, mis primos, el ambiente cálido de Latinoamérica”, dice.

En Japón, además, su familia era parte de la comunidad peruana (lo

que implicaba, por ejemplo, juntarse de cuando en cuando para comer pollo a la brasa). Le gustaba mucho la “calidez latina”.

Su familia contribuyó a su reinserción en Perú. Su mamá era profesora en el colegio de Chiclayo donde estudiaba, y sus hermanos mayores y primos fueron sus cicerones, ayudándolo a relacionarse con su nuevo entorno.

A caballo entre Perú y Japón, Hideki dice: “Siempre hubo esa cosa de sentirse ajeno, de sentirse extranjero, tanto en Japón como en Perú. He convivido con ese sentimiento a los que todos los nikkei de alguna manera nos enfrentamos, como que somos un poco de allá, un poco de acá”.

VIVIENDO Y RESPIRANDO CINE

Hideki Nakazaki acabó el colegio y quiso estudiar música, pero no encontró dónde. Eligió Comunicaciones y en la universidad se transformó en un “loquito del cine”. Sus “apasionados” profesores le inocularon la cinefilia.

“Comencé a ver muchas películas. Me enganché con el cine, desde lo más clásico (Chaplin, Kurosawa, Fellini) hasta lo más vanguardista (la nueva ola francesa, Godard, Truffaut)”, evoca.

Egresado de la universidad, la avidez por el cine lo llevó a la Escuela de San Antonio de los Baños en Cuba, donde estudió tres años, especializándose en dirección de ficción.

En la escuela fundada por García Márquez alternó con gente de todo el mundo, descubrió muchas películas inaccesibles en Perú y conoció a directores consagrados como Emir Kusturica.

“Es un internado donde estás pensando, viviendo, respirando cine todo el tiempo”, comenta. A una hora de La Habana, en medio del campo. “Estábamos apartados del mundo, solo dedicándonos a escribir y ver mucho cine. Fue increíble la experiencia”.

EL IKIGAI O LA RAZÓN DE VIVIR

A Cuba llegó con un proyecto fílmico inspirado en las memorias de su bisabuelo, que llevaba un diario sobre sus vivencias como

PERSONAJE

inmigrante japonés.

Gracias a su bisabuelo supo de la existencia de Masao Nakagawa, muy amigo de aquel y propietario de un estudio fotográfico que fue parte de la historia de Chiclayo durante más de 91 años.

No fue fácil sacar el cortometraje *La luz de Masao Nakagawa*. La dueña, nuera del fundador, era totalmente renuente a abrir las puertas de Fotografía Nakagawa. Antes de Hideki, mucha gente había intentado sin éxito hacer un reportaje o un documental sobre el estudio. “No quería que nadie entrara”, recuerda.

Él tuvo suerte porque la heredera de Masao conocía a la familia Nakazaki. Además, la entonces presidenta de la Asociación Peruano Japonesa de Chiclayo lo avaló.

Hideki entrevistó a la dueña y a los trabajadores y tuvo acceso al vasto archivo de Nakagawa, que se remonta a la década de 1930.

Descubrió a personas de la tercera edad que se habían dedicado por entero al oficio y una cultura laboral que le hizo recordar a la antigua librería de su familia: trabajo colaborativo, orden y espíritu colectivo.

El personal del estudio también activó en su memoria un concepto que había aprendido en Japón, *ikigai*, que puede definirse como la razón de vivir, aquello que le da sentido a la vida.

El negocio que conoció estaba muy lejos de ser rentable y sus trabajadores eran personas jubiladas que no tenían necesidad de ir a la fotografía. Sin embargo, las extensas charlas con ellos y con la dueña le permitieron comprender que el estudio “era una forma de que se mantuvieran con vida, de darle valor a su existencia, un poco de felicidad a sus vidas”.

Mantener vivo el legado de Masao Nakagawa era su *ikigai*.

Su intención original era hacer un reportaje al uso, pero luego se decantó por un corto armado “desde la contemplación japonesa”, con “una especie de cámara espiritual que estaba ahí flotando y retratando la última imagen del estudio (que cerró durante la pandemia)”.

La gran cámara a la que alude era “una herramienta de memoria, la



El estudio “era una forma de que se mantuvieran con vida, de darle valor a su existencia, un poco de felicidad a sus vidas”. Mantener vivo el legado de Masao Nakagawa era su *ikigai*.

memoria de la ciudad. Todo Chiclayo conoce el estudio, si preguntas por el estudio Nakagawa todos te van a decir ‘mi abuelo tiene una foto ahí’, ‘mi tío tiene una foto ahí’”.

Hideki conoció a una clienta que guardaba retratos de ella realizados en el estudio desde que tenía un año hasta que cumplió 70.

El corto se estrenó en el Festival de Cine de Málaga y le ha dado una segunda vida a Fotografía Nakagawa.

Estudió tres años en la Escuela de San Antonio de los Baños en Cuba.

A través de las redes sociales, ha lanzado una campaña de búsqueda de retratos tomados en el estudio para crear un sitio web que contendrá el corto, el archivo de la familia Nakagawa, las fotos enviadas por los clientes y las historias detrás de ellas.

Hideki se ha embarcado en el proyecto de digitalizar todo el archivo del estudio, que incluye fotos de su fundador, Masao Nakagawa, en un campo de concentración en Estados Unidos durante la II Guerra Mundial.

Masao fue uno de los aproximadamente 1.800 miembros de la comunidad *nikkei* deportados (por suerte pudo regresar a Perú y mantener su negocio), y su historia será parte de un largometraje que rodará sobre Fotografía Nakagawa. Actualmente está en el proceso de escritura, trabajando desde España.

Otro de sus proyectos es hacer una película de época sobre las memorias de su bisabuelo *issei*. Como *yonse*, se siente parte de una generación que está buscando nuevas historias que contar, y que incluyen a Japón: “Nuestra historia está aquí, pero también en el otro lado”.

HIROMI SHIMABUKURO, DIRECTORA DE ARTE

Licencia para crear

El corazón de la luna, película producida por el Centro de Creación Audiovisual de la Universidad de Lima. El equipo de arte, dirigido por Shimabukuro, transformó una calle vacía en una repleta de puestos de comida, carteles y luces.

Foto: Cortesía Morfi Jiménez

[Texto: **MYA SÁNCHEZ**]

Frente a un panorama incierto, en el que el cine peruano intenta volver al ruedo tras los años de pandemia, *El corazón de la luna* vio la luz. La película dirigida por Aldo Salvini tuvo su estreno internacional en el SCI-FI London Film Festival del 2021, pero estuvo disponible en cines peruanos casi un año después.

Con una trama que ronda entre el drama y la ciencia ficción, la película cuenta la historia de M, una anciana indigente a la que un día se le aparece un ángel mecánico que le cambiará la vida.

Como es recurrente en la filmografía de Salvini, la historia transcurre en espacios que se caracterizan por su exotismo y con personajes que parecen ser producto del delirio. Así, desde la actuación, la fotografía, los escena-



Foto: Cortesía Morfi Jiménez



rios y demás elementos, se retrata la compleja realidad de una persona que se enfrenta al olvido, el abandono y el duelo.

Pero lograr ello requería de un equipo humano que comprendiera la visión de Salvini y la volviera realidad. Parte de este fue Hiromi Shimabukuro, quien desde la dirección de arte se aseguró de retratar a la fantasía como un lugar seguro ante la tragedia.

La propuesta de arte fue ideada por Shimabukuro desde el 2013, cuando el director le compartió el guion.

PERSONAJE

Tras conocer a la diseñadora gráfica durante un viaje de trabajo en París en el 2013, Salvini supo que quería trabajar con Shimabukuro. Fue ahí cuando le dio el guion y, pese a que antes de hacer realidad la película grabaron juntos las secuelas de *Django*, su mente le venía dando forma a la propuesta de arte de *El corazón de la luna* desde entonces.

PEQUEÑA COMO UNA HORMIGA

El corazón de la luna se aleja del cine comercial para plantear una propuesta de autor. El mismo director describió la historia como “un cuento de hadas urbano”.

Así, el proceso de dirección de arte se inició por comprender lo que el director buscaba transmitir. “Conversé con él y me dijo cómo quería ver al personaje, de qué colores se lo imaginaba. Aldo es un director muy visual, es bien fácil entenderlo porque incluso en el guion incluye descripciones del espacio, de las telas. No es que una haga exactamente eso, pero permite entender cómo lo quiere manifestar”, explica Shimabukuro.

Desde el tráiler, la historia llamó la atención debido a la particular presencia de una hormiga, mascota que adopta M y a la que dedica todo el cuidado y atención que aún tenía por entregar. “El concepto de la película tiene que ver con la vida de esta anciana que quiere sobrevivir en una ciudad que va creciendo. Es como si ella también fuera una hormiga, todas las imágenes te hacen sentir que realmente es chiquitita”, explica la directora de arte.

A partir de esta idea, el equipo de arte detrás de *El corazón de la luna* tuvo como objetivo retratar a M como una persona vulnerable en un espacio no reconocible.

Para esto, tuvieron retos como convertir una calle vacía en una llena de puestos de comida, luces de neón y avisos publicitarios de hostales, o transformar un sótano de la Universidad de Lima en la habitación en la que vivía M, pese a que en la película su hogar estaba en un último piso. “Copiamos texturas, hicimos una sensación de luz para que pareciera que se iba hacia arriba. Inicialmente



Foto: Instagram Hiromi Shimabukuro

Disfruta de *Genki Dama* en <https://vimeo.com/518349159> y próximamente de *Sakura Maru* en <https://hiromishimabukuro.com/>. “La hice pensando en los inmigrantes, me encantaría que todos los ‘ponjas’ de aquí la vieran”.

había solo dos paredes. Todo lo demás fue construcción”, cuenta.

El vestuario también cumplió un papel fundamental en la representación de la vulnerabilidad. Un trabajo de investigación previo resultó en la decisión de vestir a la protagonista en capas, “para que pareciera que iba recogiendo cosas de la calle”, explica.

“Yo planteo, pero hay un equipo que hace que todo funcione”, afirma. En ese sentido, fueron muchos los artistas involucrados en la propuesta. Uno de ellos fue Edi Mérida, el artista plástico que diseñó y fabricó a Yawarbot, el ángel mecánico que se convirtió en el héroe de M.

La intención de los artistas detrás del robot era que, si bien este tendría el código del cine japonés de los 80, su estética sería prehispánica. “Como no hay diálogos, queríamos que visualmente tampoco se dé información sobre dónde estaban los personajes”, revela la directora de arte.

Habiendo trabajado anteriormente con Salvini en *Django*, la artista ha descubierto un gusto por lo fantástico. “Cuando las ideas son más irreales, tienes más licencia de crear lo que quieras. No tiene que regirse por

una realidad”, reflexiona.

VENDIENDO EMOLIENTE EN KIMONO

Fruto de la creatividad de Shimabukuro son también sus producciones propias. Su pasión por el estilismo y el storytelling la llevaron a incursionar en el mundo de los fashion films, producciones audiovisuales con contenido de moda que ofrecen experiencias estéticas a través de historias cortas.

El primero que dirigió hace dos años, *Genki Dama*, retrata a una mujer que no pertenece a este planeta. Al tomar conciencia de sus propios miedos y culpas, recibe la fuerza del universo para evolucionar y adaptarse al mundo al que ha llegado. “Yo era fan de *Dragon Ball*, sin querer de ahí nació la idea. No se llamaba *Genki Dama* al principio, pero cuando vi que incluso levantaba los brazos como Goku, decidí ponerle ese nombre”.

Y como la propia identidad que sale a relucir inadvertida, lo japonés tiene un rol protagónico en el fashion film aún sin haberlo planeado. Un audio



en este idioma, interpretado por Narumi Ogusuku, acompaña al video. “Yo no quería que tuviera nada que ver con el japonés, pero salió así y me gustó”, cuenta.

Muy por el contrario, la intencionalidad de representar su identidad fue lo que guió *Sakura Maru*, su último fashion film. “Para mí, es mucho mejor que *Genki Dama*”, sostiene. Hace un tiempo, la artista revisó un libro que contenía fotografías históricas de la inmigración japonesa al Perú, en las que se retrataban sus primeros negocios y las formas en que se vestían. “Todas las fotos parecían tener la intervención de directores de arte”, comenta.

Además, tenía en mente la imagen de su abuela, quien migró de Okinawa y se ganaba la vida vendiendo emoliente en el Centro de Lima. “Ella era bien criolla, pero yo la imaginaba vendiendo emoliente en kimono como si estuviera en la ceremonia del té. Entonces le propuse a Morfi Jiménez (encargado de fotografía fija en *El*

“No hay un lenguaje más que el visual y eso me hace sentir que el mundo es de todos. Sería increíble que todos pudiéramos viajar sin visa. La inmigración también tiene que ver con eso: encontrar el lugar a donde perteneces”.

corazón de la luna) hacer fotos sobre la fusión de estas dos culturas”.

Las fotos terminaron convirtiéndose en un fashion film grabado en cuatro horas en el puerto del Callao. A pesar de estar inspirado en la historia y contener elementos realistas, Shimabukuro se ha dado la licencia de jugar con lo conceptual y utilizar música propia del sanshin o inspirar las prendas en la vestimenta tradicional okinawense. “Quizá por eso converjo con Aldo, porque me encanta el surrealismo, te deja crear libremente”, dice.

Pese a la diversidad de temas que ha abordado en sus distintos trabajos, para Hiromi es fácil ver el hilo conductor. “Me encanta el tema universal, por eso hago fashion films y me gustó mucho el guion de Aldo, porque no hay un lenguaje más que el visual y eso me hace sentir que el mundo es de todos. Sería increíble que todos pudiéramos viajar sin visa. La inmigración también tiene que ver con eso: encontrar el lugar a donde perteneces”, finaliza.

UN REPASO A LA TRAYECTORIA DEL COCINERO NIKKEI

Roger Arakaki, chef y docente

[Texto: **ENRIQUE HIGA** / Fotos: **JAIME TAKUMA**]

“ ¿Qué le parece un sushi de cebiche? Sensacional, ¿verdad? Una novedosa (y deliciosa) presentación de los ingredientes de nuestro plato nacional, finamente picados y magistralmente combinados”.

Las líneas de arriba, en estos días en que la cocina nikkei es casi una marca registrada en Perú, no sorprenden a nadie. Pero cuando fueron publicadas, hace 23 años, la historia era muy diferente.

Ya existía la cocina nikkei, pero era poco conocida, a años luz de la fama que hoy tiene. Los restaurantes de comida nikkei o japonesa eran una rareza.

Las clarividentes líneas fueron publicadas en un boletín que el restaurante Sushi Ito sacó a la luz en mayo de 2000. Su chef era —y es— el sansei Roger Arakaki.

EXPERIENCIA DEKASEGI

Roger no tenía planeado ser cocine-

ro. Estudiaba Arquitectura en una universidad cuando el cataclismo económico que se abatió sobre Perú a fines de la década de 1980 lo empujó, como a miles de nikkei, a emigrar a Japón.

En Japón se familiarizó con la comida japonesa. Nikkei por el lado paterno, Roger no vivía con su padre, motivo por el cual tenía escaso conocimiento sobre los platos o insumos japoneses, salvo por lo que veía en sus compañeros de clase en el colegio La Unión.

Su relación con la comida japonesa no fue un amor a primera vista. Acostumbrado a las milanesas de pollo, los pescados sin espinas o los pollos fritos con los cuales lo engrería su mamá en Perú, Roger comía poco en Japón.

Sin embargo, paulatinamente fue habituándose a los nuevos sabores, y comenzó a apreciarlos. El tiempo entrenó su paladar.

Su vida dio un nuevo vuelco cuando una excompañera de estudios que tenía un restaurante en Lima



Hacer un restaurante solo para japoneses hubiera equivalido a quebrar. Abrazar la heterodoxia funcionó, pues atrajo a gente ávida de novedades, que quería algo distinto, audaz.



Tras estudiar Arquitectura y vivir en Japón durante cerca de 9 años, un restaurante de cocina japonesa tradicional fue el primer destino laboral de Roger Arakaki en Perú.

le preguntó si quería trabajar en él como cocinero. Roger aún no lo era, pero su amiga sabía que le gustaba cocinar.

Roger aceptó la propuesta, dando así por concluida su etapa de *dekasegi* de aproximadamente nueve años.

LIMA: DE LA TRADICIÓN A LA LIBERTAD

El trabajo en el restaurante de su amiga fue la primera incursión profesional de Roger Arakaki como cocinero.

Sin embargo, no arrancó de cero. Ya tenía cierto bagaje. Su experiencia

en Japón fue valiosa no solo porque le permitió sumergirse en el mundo de la cocina japonesa; también se familiarizó con el negocio en torno a ella gracias a su suegra, que tenía un servicio de comida en un *ryo* que alojaba a expatriados de diversos países.

Su primer destino laboral en Lima fue un restaurante de comida japonesa tradicional. Durante alrededor de año y medio, profundizó su acercamiento a la cocina japonesa y aprendió también sobre administración y logística, entre otros aspectos de la gestión.

De allí saltó a Sushi Ito en 1999. De aquella época, Roger recuerda que los restaurantes de origen japonés se podían contar con los dedos de las manos y que se hablaba poco de fusión.

En Sushi Ito encontró libertad para crear y hacer platos, con una propuesta que no se ceñía tanto a lo tradicional y que apostaba por explorar nuevas vetas. La fusión comenzaba a abrirse paso.

Roger Arakaki tuvo claro desde el comienzo que no hacía cocina para puristas, sino para el público general. Así las cosas, elaboraba sus platos para adaptarlos al gusto y paladar peruano.

Hacer un restaurante solo para japoneses hubiera equivalido a quebrar, dice. La flexibilidad era clave.

Abrazar la heterodoxia —lo era en aquellos tiempos— funcionó, pues atrajo a gente ávida de novedades, que quería algo distinto, audaz.

En Sushi Ito se beneficiaron de la ola proveniente de Estados Unidos, de *sushis* reinventados a partir de la fusión. Ellos hicieron algo similar utilizando insumos peruanos.

Con la etiqueta de restaurante moderno ganada, las innovaciones fueron encontrando su camino. Roger recuerda como una de sus creaciones más rompedoras el *maki* dos sabores, o *M2S*, con langostinos, queso y avocado, entre otros ingredientes, con una mitad empanizada y la otra cubierta de trucha.

Al notar que había gente que quería dos tipos de *makis*, fritos y tradicionales (algo que los obligaba a pedir ambos), decidió hacer el *M2S* para ofrecerles dos en uno.

En su caso, la creatividad se nutre de la observación, los viajes, la investigación, los libros de cocina, la experimentación (si lo hago así, si uso este insumo, etc.), así como del cliente (qué quiere, qué busca). Al peruano, por ejemplo, le gusta mucho la fritura, y Roger interiorizó esa preferencia como cocinero con el radar siempre encendido.

FUSIÓN SIN EXTREMOS

Innovación, modernidad, fusión, todo eso está bien, pero hasta cierto

○ GASTRONOMÍA

punto. Grosso modo, así piensa Roger Arakaki. Hay líneas rojas que no se deben cruzar. Pone como ejemplo el maki con lomo saltado, un “extremo” con el que no comulga.

Fusión, sí, pero con mesura, enfatiza. Hay que saber apreciar los diversos sabores e insumos.

Desde que se inició en Sushi Ito, casi con el cambio de siglo, la cocina nikkei ha avanzado muchísimo, tanto así que —dice— alude de manera directa a Perú, aunque nominalmente también podría referirse a otros países. Los peruanos se han apoderado de facto de la marca.

Ha sido una gran ola en la que, sin embargo, cabe tanto lo bueno como lo malo. Hay restaurantes, lamenta, que no usan arroz japonés, sino “tipo japonés”. Otros, ni siquiera eso; simplemente echan mano del arroz nacional. Y su público no distingue la diferencia.

Ahora bien, su rechazo a ciertas prácticas de supuesta fusión no significa que se haya replegado en el conservadurismo, pues mantiene intacto el interés por abrir nuevas vertientes.

Antes de la pandemia, abrió en sociedad un restaurante tailandés (Lima Thai) y otro de carne y pastas. La pandemia lo obligó a cerrarlos, pero los platos de Lima Thai sobreviven como parte de la carta de Sushi Ito.

APRENDIZAJE EN TODO

En la vida posdekasegi de Roger Arakaki la docencia ocupa un lugar central. Profesor del instituto Columbia en la especialidad de cocina japonesa, ha encontrado en la enseñanza un espacio para transmitir conocimientos, compartir y, también, aprender.

Llevó cursos de pedagogía, se curtió como maestro y hoy disfruta dictando clases. “He aprendido con los alumnos. Ser profesor ha sido un superaprendizaje”, insiste.

El superaprendizaje también ha producido frutos fuera de las aulas.

El joven que llegó de Japón era “muy cuadrulado”, admite el chef. Con los años, ha aprendido a ser flexible, a amoldarse a los diferentes



Sushi Ito nació en 1999, cuando los restaurantes de cocina japonesa en Lima no eran numerosos.



El chef se desempeña también como docente de la especialidad de cocina japonesa.

caracteres de las personas de su entorno, a gestionar mejor.

Ha sido un proceso de crecimiento integral (desde el propiamente culinario —ahora, por ejemplo, valora más los insumos que cuando recién comenzó— hasta el trato con los demás), que ha hecho de él “un Roger distinto, más cuajado”.

Ese Roger Arakaki, con más experiencia sobre sus hombros, ha viajado a EE. UU. para participar en eventos benéficos o ser premiado como “Chef Bicentenario, Certificado del Senado de Estados Unidos” por la organización Peru

To The World Expo.

Por último, en diciembre representó a nuestro país en el programa multilingüe sobre comida organizado por Discover Nikkei con la participación de chefs de Estados Unidos, Brasil y Perú. Una nueva parada ascendente en la carrera de un chef que sin querer queriendo halló su vocación en Japón.

*Publicado originalmente en DiscoverNikkei.org, un proyecto del Museo Nacional Japonés Americano. La charla sobre cocina nikkei se puede ver aquí: www.youtube.com/watch?v=D7HE_sL872M.

RECETA PARA EL 2023

Donayaki



Receta del chef **ADEMIR NAKAMATSU** profesor en el Centro Cultural Peruano Japonés.

Las festividades, como el reciente Año Nuevo, suelen ser la excusa perfecta para reunir a las familias alrededor de la mesa. ¿Pero por qué esperar fechas especiales para armar el festín? Conoce esta sencilla receta de donayaki para empezar bien el año y sacarle el máximo provecho al verano.

Este tradicional dulce japonés consiste en dos bizcochos redondos (kasutera) rellenos usualmente de anko, una pasta dulce

elaborada con judías azuki. En la actualidad existen donayakis de incontables sabores. Se recomienda acompañarlos de una bebida.

Según cuenta una leyenda japonesa, el primer donayaki se hizo cuando un samurái llamado Benkei se olvidó de su gong (dora) en la casa de un campesino donde se estaba escondiendo y este lo usó para freír panqueques.

Ingredientes

- ▣ 1 huevo
- ▣ 1 cucharada de azúcar
- ▣ 1/2 cucharada de miel
- ▣ Una pizca de sal
- ▣ 2 cucharadas de leche
- ▣ 1/2 cucharada de agua
- ▣ 1/2 cucharada de aceite
- ▣ 60 gramos de harina preparada

Para el relleno: anko, manjar blanco, crema pastelera, mermelada, etc.



Foto: Freepik

Preparación

1. **En un tazón**, batir el huevo, azúcar, miel, sal, leche, agua y aceite hasta disolver bien el azúcar.
2. **Incorporar la harina** tamizada en tres partes para evitar los grumos.
3. **En una sartén o plancha antiadherente**, rociar un poco de aceite y pasar una servilleta para sacar el exceso de grasa.
4. **Calentar a fuego bajo y agregar la mezcla**. Se deben formar burbujas y la base del donayaki debe adquirir un color dorado.
5. **Voltear y cocinar** 5 segundos.
6. **Retirar en un plato** y tapar con una toalla mientras se va armando el donayaki.



TATIANA CALMELL DEL SOLAR, SEGUNDA FINALISTA DEL MISS INTERNACIONAL 2022

“No he conocido a personas más amables que los japoneses”

[Texto: **MYA SÁNCHEZ**]

Ha dejado el nombre del Perú en lo más alto de los certámenes de belleza. Tras conseguir para el país la primera clasificación desde el 2010 y el mejor resultado hasta la fecha en el Miss Internacional, con sede en Japón, la actriz de 27 años comparte con Kaikan su experiencia en el país del sol naciente.

Antes de competir en Japón, ¿tenías algún acercamiento a su cultura?

No mucho. Quizá la comida, pero cuando llegué a Japón descubrí que es superdiferente a la gastronomía nikkei. De pequeña tenía una amiga nikkei y siempre que la visitaba veía costumbres japonesas como entrar a la casa sin zapatos, pero nunca había vivido algo como lo que viví en Japón.

De todo lo que aprendiste en la Asociación Peruano Japonesa (API), ¿qué fue lo que más te sirvió?

Participé en una simulación de la ce-

remonia de té donde me explicaron cómo recibir las tazas y otros detalles. En competencia me tocó visitar la escuela de té Enshu Sado. Mi compañera de Puerto Rico estaba anonadada porque no había tenido esa experiencia y yo la guiaba en lo que podía.

También la clase de cocina japonesa. Allá les asombraba que yo haya probado okonomiyaki, por ejemplo. Incluso muchos se sorprendían al enterarse de que hay muchos japoneses en Perú.

¿Cómo evalúas tu desempeño durante el certamen?

Soy un poco autocrítica con mi trabajo. Sin duda, con una preparación un poco más larga podría incluso haber hablado un poco de japonés, pero me parece que mi desempeño fue muy bueno. He disfrutado Japón desde el primer momento, nunca pensé “extraño mi casa” como escuchaba de algunas compañeras.

En la etapa de Traje Nacional, ¿por qué decidieron llevar un vestido clásico de marinera en lugar de un traje vistoso?

Eso fue mucha intuición de mi parte. Jessica (Newton) y yo preferíamos

un traje más elegante por el perfil del certamen, que es mucho más sobrio. Nos arriesgamos bastante porque salí descalza y no tenía nada de brillo, solamente llevaba aretes y un tocado, pero creo que fue la decisión acertada. Me hubiera encantado haber hecho pasos más profesionales de marinera, pero no es lo mío.

¿Qué fue lo que más te impresionó de Japón?

El Templo Asakusa en Tokio. Es una ciudad tan cosmopolita que es alucinante verlo de pronto en medio de todo eso. También me sorprendió la espiritualidad de los locales, hacen todo tan pausado que ni se escuchaba mucho ruido. Además, Tokio es una ciudad superlimpia, nunca vi basura en el piso. El respeto es algo que llevan en la sangre. No he conocido a personas más amables que los japoneses.

¿Qué fue lo que más te gustó de participar en el Miss Internacional?

Superó mis expectativas. Es un certamen lindo, en el que realmente vives la cultura japonesa desde el primer momento. No te sientes explotada, porque concursar es como hacer trabajo publicitario para una

Fue solo superada por Miss Cabo Verde, primera finalista; y Miss Alemania, Miss Internacional 2022.

Fotos: Instagram Tati Carnell del Solar



Cortitas

¿Cuál fue la expresión japonesa que más usaste?
Arigato gozaimasu.

¿Tu comida japonesa favorita?
Los onigiris rellenos de salmón ahumado.

¿Tu expresión cultural japonesa favorita?
La pintura, porque tiene mucha influencia de la naturaleza.

¿Te gustaría volver a Japón?
Sin duda, me quedé corta. Me gustaría conocer el Monte Fuji, ir a Kioto y regresar para la época de la flor de sakura.



Junto a Miss El Salvador, Miss Sudáfrica y Miss Puerto Rico en la ceremonia de té de la escuela Enshu Sado.

Foto: Daniel Gallegos



Durante su preparación en la APJ, Tatiana recibió clases demostrativas de ceremonia de té, ikebana, cocina japonesa, furoshiki y protocolo.

marca. Para mí es uno de los mejores certámenes. Esta fue la 60.ª edición después de dos años de pandemia y sorprendieron hasta con un cantante en vivo.

¿Y cuál fue la parte más retadora?
Hay muchas cosas que se pueden volver obstáculos si es que tu mente no está muy clara. Lo más importante para estar en competencia es tener una mente en calma y veía mucho eso en los japoneses. Fue como un reto personal ser la mejor versión de mí misma, sin autosabotearme. Es un orgullo haber logrado que Perú clasifique después de 12 años.

¿Qué próximos proyectos tienes?
Por ahora estoy de vacaciones, tratando de reconectar un poco con la vida más pausada en el norte. Hasta me parece raro no estar haciendo nada. Mi próximo plan es regresar a Lima y conversar con Jessica para ver opciones que puedan abrir camino. Y si no, continuar con la actuación que me encanta.



GALERÍA



Tony junto con la cámara de fuelle del recordado fotógrafo Kiyoshi Sato.



Paul Aniya, gerente de la APJ; Andrés Miyashiro, presidente de la APJ; Tony Succar; Jorge Igei, director del Museo; y Antonio Succar.

[Tony Succar, nuevos proyectos]

El músico y productor nikkei Tony Succar Tayrako se reunió con directivos de la APJ por un proyecto musical que lo llevará muy pronto a Japón. Junto con su padre, Antonio Succar, visitó también el Museo de la Inmigración Japonesa al Perú "Carlos Chiyoteru Hiraoka". El ganador de dos Latin Grammy dijo sentirse feliz por conocer parte de sus raíces y acercarse a la historia de la comunidad peruano japonesa.

[Visita de jóvenes de Lidercambio]

El Movimiento de Menores AELU organizó el Lidercambio 2023 "Vuelve y conecta", y como parte de este programa, los jóvenes participantes –de Argentina, Brasil, México, Chiclayo, Huancayo y Lima– visitaron el Centro Cultural Peruano Japonés, donde fueron recibidos por Mariella Amemiya, directora de Juventudes de la APJ.



[Exposición "Semilla de pastor"]

La galería de arte Ryoichi Jinnai abrió su primera muestra del año, "Semilla de pastor", del artista plástico Paul Susanibar, que se exhibirá hasta el 12 de febrero.

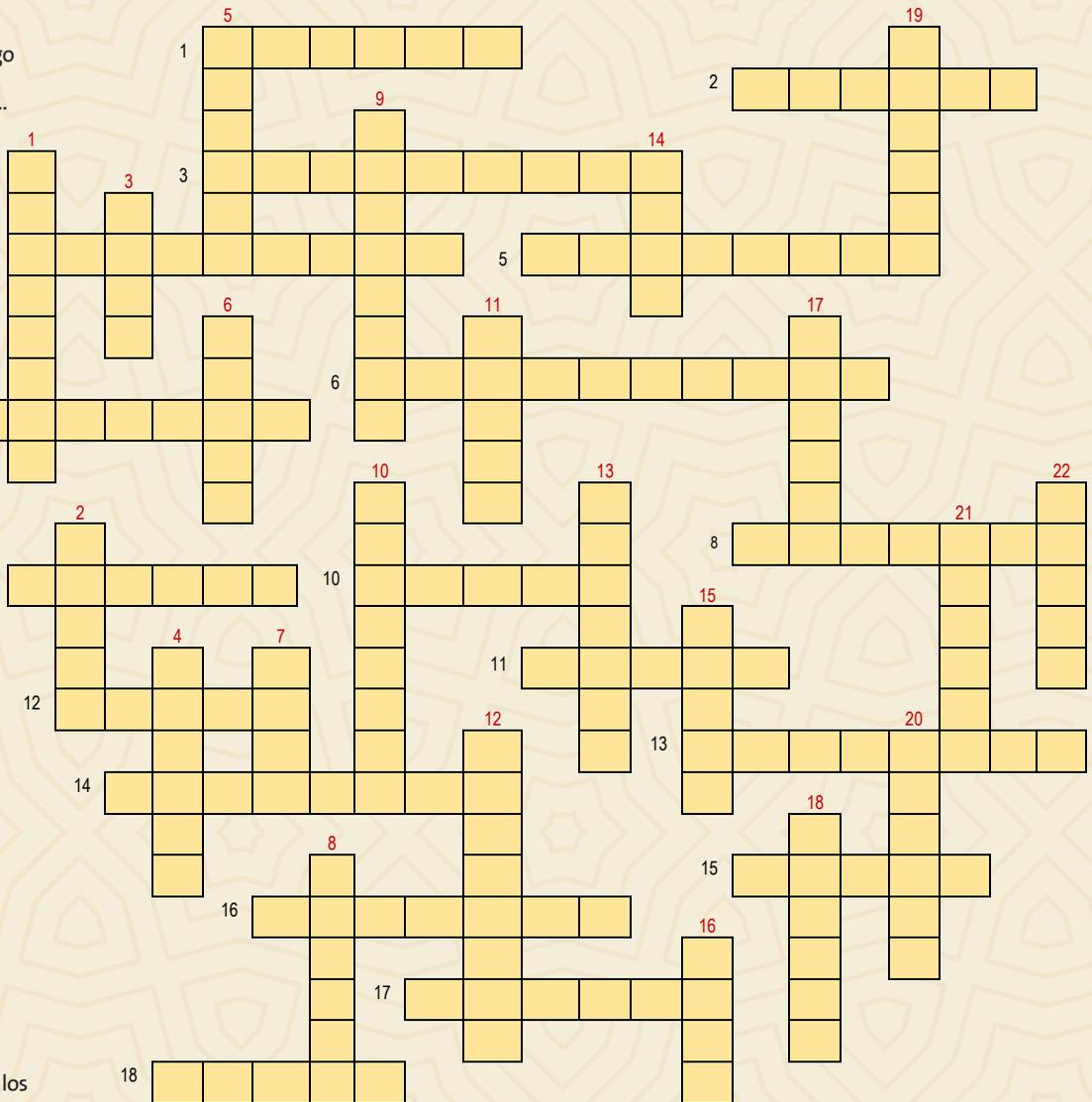
Fernando Fujita, gerente cultural de la APJ; Paul Susanibar; Rosemarí Gibu, directora de Cultura de la APJ; y Héctor Escobar, curador de la muestra.

Nippigrama

Te invitamos a que completes este juego de palabras cruzadas, que debes escribir de manera horizontal o vertical, según indiquen los números. Encontrarás palabras en japonés, personajes, lugares y más.
¡Diviértete con el Nippigrama y gana un obsequio!

Horizontales

- Centro Recreacional Ryoichi...
- Descubrimiento del arqueólogo japonés Seiichi Izumi en Huánuco: Manos cruzadas de...
- Recordado fotógrafo y cineasta cusqueño: Eulogio...
- Asociación prefectural
- Capital del departamento de La Libertad
- Celebración del Año Nuevo
- Amuleto japonés
- Festival que cierra la Semana Cultural del Japón
- Tipo de té japonés
- Quinto sabor
- Segunda generación, hijo(a) de inmigrante japonés
- Año del Conejo... doshi
- Dulce japonés, el preferido de Doraemon
- Cineasta que dirigió películas como *Los siete samuráis*, *Rashomon*, entre otras: Akira...
- Historieta, estilo de dibujo japonés
- Idioma japonés
- Tipo de lonchera con comida preparada para llevar
- Plato de fideos



Verticales

- Puerto desde el que partieron los primeros inmigrantes japoneses
- Estilo de poesía japonesa
- Género musical interpretado por cantantes como Misora Hibari
- Barco en el que llegaron los primeros inmigrantes japoneses: ... maru
- Templo budista en Cañete
- Sitio arqueológico en Supe
- Pasta de soja fermentada
- Prolífico actor japonés, recordado por películas como *Rashomon*: Toshiro...
- Voluntariado en el Centro Recreacional Ryoichi Jinnai
- Pintora nikkei peruana: Tilsa...
- Bebida bandera del Perú
- Poeta nikkei peruano: José...
- Snack que consiste en una bola de arroz con relleno
- Uno de los puertos de arribo de los inmigrantes japoneses: Cerro...
- Arte marcial japonés que usa un sable de bambú o shinai
- Ciclista nikkei peruano que participó en las Olimpiadas de Tokio 1964: Teófilo...
- Gratitud en japonés
- Cuento popular del Japón sobre una princesa que nació de un bambú: ... hime
- Anime de Hayao Miyazaki: Mi vecino...
- Angélica Harada: Princesita de...
- Abanico japonés
- Emblemática escuela de la comunidad nikkei que se fundó en 1920: Lima...

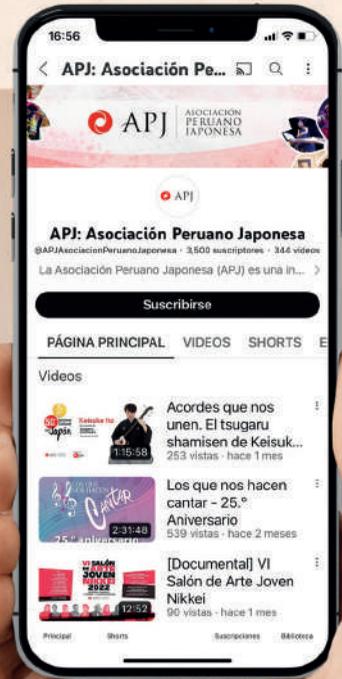
Sorteo

Escanea o toma foto al Nippigrama resuelto y envíalo por email a: kaikan@apj.org.pe con el asunto: Sorteo Nippigrama. Escribe tus datos (nombres, apellidos, email o teléfono de contacto). También puedes enviarlo por WhatsApp al **+51 1 945547264**. Sortearemos tres obsequios entre todas las respuestas correctas recibidas hasta el 20 de febrero.



APJ

ASOCIACIÓN
PERUANO
JAPONESA



Síguenos en



Encuentra videos de:

- Conciertos
 - Conferencias
 - Celebraciones
 - Festivales
- y mucho más

**¡Suscríbete
para que no te pierdas
los estrenos!**

Suscríbete aquí

