

APJ

en Japón



APJ

ASOCIACIÓN
PERUANO
JAPONESA

AÑO 1, N° 2.
SETIEMBRE-OCTUBRE
2015

Reflexiones

A 25 años de
la migración
peruana a
Japón

Mitsuharu Tsumura

Cocina Nikkei

para el mundo



Proyecto de Networking Digital del Material Documental sobre la Migración



Museo Digital

Museo de la Inmigración Japonesa al Perú
“Carlos Chiyoteru Hiraoka”

Haz un recorrido virtual por el Museo
y descubre a través de fotografías y otros documentos
la historia de los inmigrantes japoneses y sus descendientes
en el Perú.

Disponible en español, japonés e inglés.

Accede a través de: www.apj.org.pe



Pioneros

Base de datos de los inmigrantes japoneses
contratados en el Perú (1899 - 1923)

- Encuentra en línea los datos de los 18,727 inmigrantes japoneses que llegaron al Perú en este periodo.
- Busca por apellidos, prefectura de procedencia, barco, fecha de arribo o hacienda a las que llegaron contratados.
- Disponible en español y japonés

Accede a través de:
www.apj.org.pe



Los migrantes peruanos en Japón

Estimados amigos

Hasta hace algunos años se hablaba en el Perú del “Fenómeno Dekasegi” para referirse a la masiva partida de compatriotas peruanos para trabajar temporalmente en Japón. La crisis en nuestro país se conjugó con la alentadora oferta laboral japonesa para activar esta migración.



El carácter temporal era lo que definía este “fenómeno”, aquella llamada migración de retorno de los nikkei peruanos a la tierra que cien años antes había visto partir a sus abuelos.

Luego de 25 años la realidad es otra. Nadie mejor que ustedes para contarnos cuánto han cambiado su situación y sus expectativas sobre su estadía en Japón. Creemos que la gran mayoría, sino todos, son conscientes de que son inmigrantes en un país que por diversas circunstancias han elegido como su segunda patria.

¿Qué papel toca a los peruanos en Japón? Es una pregunta que me propusieron en mi reciente visita a Japón, en donde participé de diversas actividades. Nuestro papel, como peruanos, es seguir contribuyendo con nuestro país; ello supone preservar las raíces y costumbres, el idioma español, entre otros aspectos. Pero los peruanos en Japón tienen también que integrarse a la sociedad japonesa, nutrirse de su cultura y buscar las oportunidades que ofrece uno de los países más desarrollados del mundo.

Desde la Asociación Peruano Japonesa nos sentimos orgullosos del fortalecimiento de la comunidad nikkei en Japón. Hemos seguido de cerca su evolución y su devenir y hoy, gracias al convenio con el Grupo Kyodai, venimos realizando esfuerzos para estrechar lazos con nuestros compatriotas en diversos ámbitos: con información, con proyectos que iremos desarrollando y que sean de su interés, y con actividades como las que realizamos durante las celebraciones por las Fiestas Patrias: el desfile de la diseñadora peruana Harumi Momota, que nos acercó a una parte de nuestra identidad; y la conferencia realizada en la sede de JICA.

Estamos seguros de que la distancia no amilánará el deseo común de compartir siempre nuestro orgullo de ser peruanos y de buscar oportunidades para sentirnos también ciudadanos del mundo capaces de comprometernos con nuestras sociedades. ¡Un gran abrazo a todos!

Muchas gracias

Pedro Makabe Ito
Presidente
Asociación Peruano Japonesa

[4]

Especial.

Reflexiones sobre los 25 años de presencia peruana en Japón

[6]

Entrevista.

Antropóloga mexicana Dahil Melgar presenta libro sobre peruanos en Japón

[8]

Educación.

Gustavo Yamada da claves para la formación profesional

[10]

Comunidad.

Convención de los Nikkei de las Américas

[12]

Personaje.

Mitsuharu Tsumura y la cocina nikkei

[14]

Cultura.

Breves desde Lima

APJ en Japón

Director

Pedro Makabe Ito

Comité Editorial

Suzie Sato Uesu
Roberto Higa Maekawa
Harumi Nako Fuentes

Diseño

Luis Hidalgo Sánchez



Chef Mitsuharu Tsumura, propietario de Maido, uno de los mejores restaurantes del mundo. Foto: Archivo APJ / Oscar Chambi

APJ EN JAPÓN. AÑO I, N°2 (SEPTIEMBRE-OCTUBRE 2015)
ASOCIACIÓN PERUANO JAPONESA

Centro Cultural Peruano Japonés

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

Peruanos en JAPÓN

Hace poco más de 25 años un grupo numeroso de peruanos decidió, por diversos motivos, viajar al Japón para trabajar temporalmente como “dekasegi”, ante la crisis económica que atravesaba nuestro país, como producto de la hiperinflación y del terrorismo que se vivieron desde la década de 1980.

Las facilidades proporcionadas por el gobierno japonés, oficialmente desde junio de 1990, fueron un poderoso incentivo para que muchos peruanos tomaran la decisión de ir a trabajar a un país que requería con urgencia mano de obra para múltiples labores, principalmente en fábricas de autopartes, electrónica, preparación de alimentos, industria de la construcción, entre otras.

Entre los años 1988 y 2009 se estima la llegada a Japón de aproximadamente 60,000 peruanos, según cifras oficiales. Pero con el pasar de los años esta cifra disminuyó y fluctuó. Actualmente se estima en alrededor de 50,000 peruanos los que radican en Japón.

Al transcurrir estos 25 años, uno de los aspectos más saltantes es que después de este tiempo muchos ya no piensan volver al Perú, han decidido quedarse a vivir en Japón; es decir, están dejando de ser dekasegi y se han vuelto migrantes. Esta distinción es muy importante tenerla en cuenta, pues la “mentalidad dekasegi” de un peruano se basa en el supuesto de que él volverá definitivamente al Perú luego de trabajar un periodo de tiempo en Japón, lo cual tiene como consecuencia que no sienta la obligación de aprender el idioma japonés ni de integrarse plenamente a la sociedad japonesa; es decir, la mentalidad dekasegi constituye un proyecto personal de corto plazo, centrada en el presente y principalmente económico.

En cambio, la “mentalidad migrante” es diferente, se basa en la convicción de que se quedará a trabajar y a vivir definitivamente en Japón, lo cual trae consigo nuevas necesidades y lleva a tomar otras decisiones, como integrarse plenamente a la sociedad y cultura japonesa, aprender al menos a comunicarse en japonés, participar de instituciones que permitan el apoyo mutuo entre los

compatriotas y construir un proyecto de largo plazo que incluye a cada uno de los miembros de su familia y su futuro en Japón.

UN NUEVO PANORAMA

¿Qué factores debemos considerar ante esta nueva situación de nuestros compatriotas en Japón?

1. Idioma y cultura japonesa
2. Sociabilización con los japoneses
3. Evaluación de las ventajas de ser bilingüe y bicultural

Cuando se inicia esta aventura de ir a trabajar a Japón, estos eran proyectos personales, basados en la idea de “trabajar un tiempo y enviar dinero al Perú”, no había entonces mayor necesidad de aprender el idioma porque se pensaba regresar en poco tiempo. Pero al pasar los años, se hizo evidente la necesidad e importancia de aprender el japonés por las siguientes razones: sin el idioma no es posible tentar ciertos trabajos, sin el idioma no se puede sociabilizar con los japoneses, sin el idioma no se puede enseñar a los hijos que sí aprenden

REFLEXIONES A LOS 25 AÑOS DE SU MIGRACIÓN

IN

japonés y se dificulta el entendimiento mutuo, haciendo que los hijos y los padres no logren una buena integración familiar.

Cuando ya se piensa quedar un grupo importante de peruanos en Japón como migrantes, estos deben tener una identidad cultural propia fortalecida, y para ello es necesario que conozcan de dónde vienen y, en el caso específico de los peruanos de origen japonés, denominados nikkei, es importante que conozcan la migración japonesa al Perú, su evolución y desarrollo, y la partida al Japón de un gran contingente que aún siguen siendo parte de la comunidad nikkei peruana.

Ser nikkei peruano es simplemente una manera particular de ser peruano, pero esencialmente los nikkei somos peruanos que queremos el desarrollo de nuestro país, el Perú.

¿Y se puede contribuir al desarrollo del Perú desde Japón? Por supuesto que sí, la primera gran contribución realizada por los peruanos en el extranjero en general y de Japón en particular ha sido el envío de remesas, con las que muchas familias han logrado salir adelan-

te en época de crisis y luego emprender adquisiciones y negocios.

Pero además la comunidad peruana en Japón debe ser consciente de que está contribuyendo con su granito de arena también al desarrollo de Japón, pues su trabajo se da principalmente en empresas de la economía japonesa.

En este contexto la Asociación Peruano Japonesa desea contribuir brindando información para el mejor conocimiento de esta historia que compartimos como nikkei peruanos, que nos hace sentirnos orgullosos y que creemos se debe seguir transmitiendo a las nuevas generaciones, y para ello vamos a tratar, en colaboración con el grupo Kyodai en Japón, de poner al alcance de los peruanos información sobre estos importantes temas.

Esta reflexión nos lleva, como decíamos antes, a valorar aspectos como el idioma, tanto de nuestro español nativo, como del japonés que los migrantes han adoptado y cuyos hijos ya nacidos en Japón tienen como lengua principal.

Por otro lado, si los hijos de los peruanos se integran en la educación japo-

nesa, sus posibilidades de estudios superiores y ascenso social serán mucho mayores, y se logrará romper el círculo inicial de los trabajos en fábricas, pero si además mantienen su conocimiento del idioma español hablado y escrito, este bilingüismo constituirá, a entender de los sondeos realizados, una ventaja competitiva laboral muy importante para los descendientes de peruanos.

Pero además, sería muy importante mantener la cultura peruana, la cultura nikkei peruana, y en general la cultura latinoamericana pues constituyen una manera diferente de ver el mundo, de afrontar los problemas. En general podríamos decir que un peruano integrado a la sociedad japonesa y entendiendo mejor la cultura latina, podría utilizar sus conocimientos culturales japoneses o latinos de acuerdo a la circunstancia de la vida laboral o social, lo cual sería un importante aporte para la vida social japonesa.

Pensar entonces en que se tiene el bagaje de nuestra cultura peruana y la experiencia de vivir en Japón es sin duda una ventaja y una oportunidad en un mundo global como el que vivimos hoy.

Dahil Melgar, antropóloga mexicana de padres peruanos, presentó en Lima el libro *Entre el centro y los márgenes del Sol Naciente. Los peruanos en Japón*, un minucioso estudio sobre la realidad de los migrantes peruanos en Japón.

¿Qué es lo que más te llamó la atención de tu estadía en Japón?
 Muchas cosas. Para mí fue un encuentro con otro nikkei, distinto del que había conocido en México. Se me hizo como una gama muy diversa, tanto de nikkei que reivindicaban siempre su identidad, como de personas que tenían ascendencia (japonesa) legal, pero en quienes eso no era un elemento significativo en sus vidas por distintas razones: habían pasado muchas generaciones, también tenía que ver con el hecho de si la madre era nikkei o no; finalmente son las mamás las que tienen un papel más importante en el proceso de transmisión de la cultura, de las tradiciones. Había personas que habían decidido no participar en la comunidad, pero también personas que me dijeron que no las dejaron pertenecer.

Se esperaba que la segunda generación de migrantes peruanos, al haber nacido en Japón o migrado muy chicos, sería bilingüe y tendría más oportunidades de salir adelante, pero tu libro muestra que muchas veces no es así. ¿Por qué?

Yo creo que esa condición la están viviendo sobre todo los hijos de los primeros migrantes, los que llegaron al inicio, por la misma dinámica del sistema educativo japonés, del pase automático de año, que lleva a que se acumulen rezagos en vez de detectarlos y decir "tú no pasas de año hasta que aprendas". Es muy difícil que alguien que tenga un rezago lo resarza al año siguiente.

Más bien se atrasa más.

Sí, y va a llegar justamente al punto en que entra al koko y ahí sí es un poco más rígido el ingreso, y no le queda más (opción) que salir al mercado laboral. Vi casos en que

ANTROPÓLOGA MEXICANA PUBLICA ESTUDIO SOBRE LOS PERUANOS EN JAPÓN

“La tercera generación de migrantes va a lograr una inserción más exitosa”

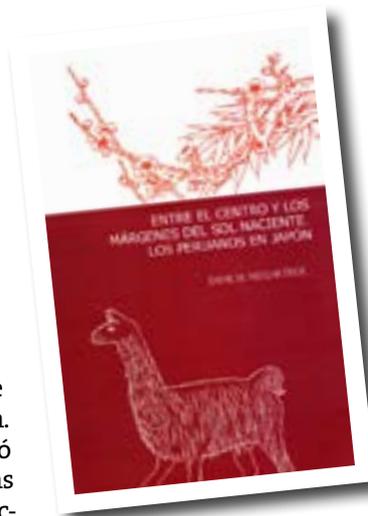
[entrevista: ENRIQUE HIGA / foto: JORGE FERNÁNDEZ]

más que estar peor que sus papás, reproducían su mismo estatus laboral, las mismas condiciones de trabajo. Si bien los que lograron aprender japonés pueden trabajar en servicios, no todos desarrollaron esa competencia lingüística. Los que fueron solamente al sistema educativo peruano en Japón, y no acompañaron ese proceso educativo con una escolarización japonesa, siento que tienen menos posibilidades de una inserción notablemente mejor que la de sus papás. Son casos muy distintos de los que han pasado por la escolaridad japonesa con éxito y que incluso han acompañado su educación con el sistema peruano de manera paralela. Yo sentí que esos casos eran los más exitosos, los que tenían más posibilidades de entrar en la universidad, de tener un trabajo mejor que sus padres.

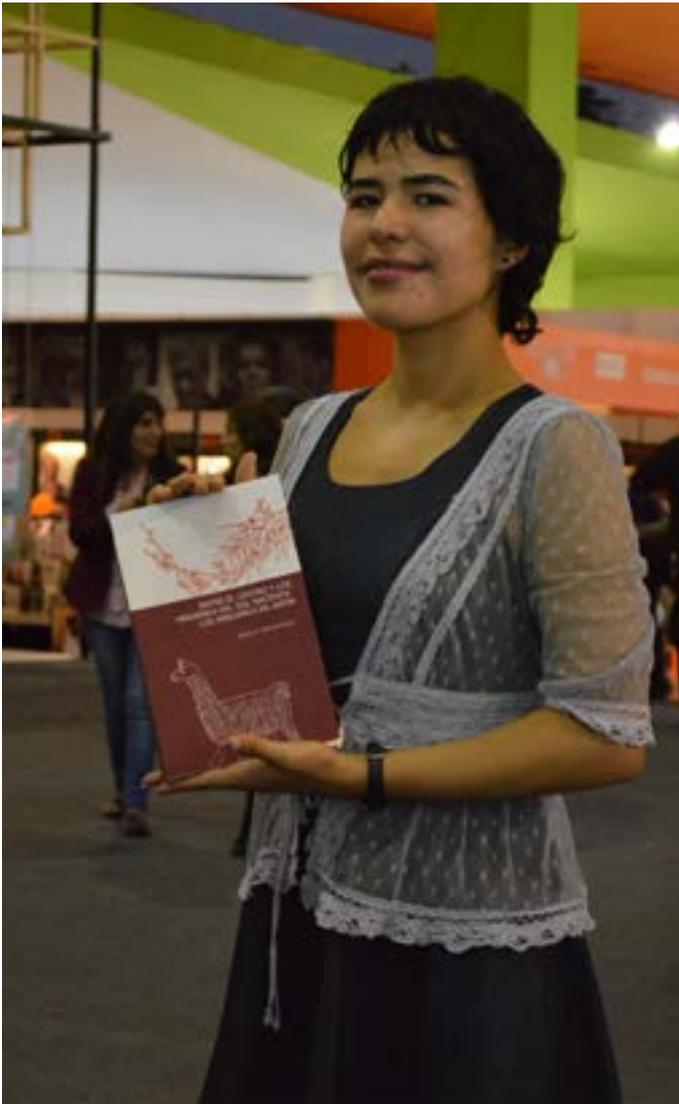
De tu trabajo se desprende que

ni el estado peruano ni el japonés han sabido manejar la situación del migrante peruano.

Yo siento que de ambas partes no hubo a tiempo medidas para regular muchas cosas. Del lado japonés, hay un cambio en la ley que dice que desde 1990 en adelante todo descendiente de japonés tiene derecho a migrar a Japón. Parece que lo que más primó fue el tratar de suplir ciertas necesidades, el vacío productivo en las fábricas. El problema es que no se diseñaron medidas de inserción (para los nikkei). “Te traje aquí, por hacerme cargo de haberte traído qué va a pasar contigo: darte una posibilidad de que el trabajo en fábrica sea solo una etapa en tu vida, una etapa de inserción, pero no una condena”. Si bien existían desde los



Entre el centro y los márgenes del sol naciente: los peruanos en Japón
 Dahil M. Melgar
 Trisoc
 Fondo Editorial Universidad Nacional Mayor de San Marcos
 Lima 2015, 247 p.



Dahil Melgar Tísoc expone con sentido crítico las dimensiones económicas, políticas, ideológicas, sociales y culturales que componen la economía política de la etnicidad subyacente a la migración de peruanos a Japón.

ochenta clases de idioma japonés para extranjeros lo cierto es que a veces no eran compatibles con los horarios de fábrica. A veces los lugares en que se daban los cursos eran demasiado distantes del lugar donde vivía el dekasegi. Ni siquiera había la posibilidad de llegar porque no tenía su propio automóvil, porque en bicicleta era una distancia muy larga o porque iba a gastar mucho dinero en su boleto de tren. A veces se le suele achacar solo al dekasegi, “tú no quisiste aprender el idioma”, pero no me parece por los casos que yo vi.

¿Hubo otras cosas por parte de Japón?

No atacar cosas muy básicas, como la retención ilegal de pasaportes, ese tipo de cosas serían como para un escándalo internacional, no sancionar con severidad a las personas, a las contratistas

que actuaban desde todo punto de vista ilegalmente. O la cuestión de la prohibición de afiliación al sindicato. O hacer creer al migrante que no tenía ningún derecho, que estaba indefenso en términos legales.

¿Y por el lado peruano?

En el caso peruano fue como desentenderse de una población que salió, a la que no se le pudo dar condiciones de vida, de trabajo, de educación, “váyanse a buscarla donde puedan”, y no tratar de hacer ningún programa en el caso de los que retornaban. Varias personas que regresaron me dijeron “yo vine con capital y me atracaron en la aduana, yo quería traer maquinarias y no me dejaron”, fue como cortarles todas las posibilidades. Me di cuenta de que no había ninguna política de apoyo del Estado en el caso de la gente que quería regresar.

¿Los migrantes piensan aún en regresar al Perú o se quedan en Japón definitivamente?

Escuché gente que me dijo “yo ya me quedo acá, sobre todo porque mis hijos ya no quieren regresar al Perú y yo no voy a separarme de mis hijos porque es la única familia que me queda”, y hubo gente que me dijo “estoy esperando que mis hijos sean más grandes y chau, yo me regreso (al Perú)”. Pero del dicho al hecho hay mucho trecho. Sí seguía escuchando eso (“voy a regresar”), pero también hay gente que salió hace 20 años y nunca regresó (al Perú). Eso es lo que me pareció más difícil, no haber podido regresar ni de vacaciones a ver a tus papás.

¿Qué sensación te dejó en líneas generales la situación de los peruanos migrantes?

Yo siento que no va a ser una cadena, “ya nos quedamos siendo obreros para siempre, nuestros nietos y bisnietos”. Yo creo que el cambio significativo va a ser para la tercera generación, creo que es la que va a lograr una inserción más exitosa, como un japonés común y corriente. Va a depender más de sus propias capacidades como individuo lograr todo el éxito que esté a su alcance. Yo siento

que la segunda generación, los que nacieron en Japón o migraron muy pequeños, no necesariamente pudieron elegir su destino. Tampoco era su responsabilidad estudiar cada año, tener ese rezago, con niños tan pequeños la responsabilidad es más de los papás que del propio niño. Ellos no exactamente son responsables de si tienen éxito o fracaso; si tienen éxito sí, pero si tienen fracaso no. Ya en la tercera (generación) va a ser cosa de cada uno. Pero también creo que puede ser una migración que se desvanezca. Como es una migración étnica (la mayoría son descendientes de japoneses), el día en que se llegue a integrar cien por ciento desaparece fenotípicamente, ya no queda esa huella corporal. Una familia me dijo que habían criado a sus hijos como japoneses, solo hablaban japonés porque deseaban que fueran japoneses, y sabían que por la cara, el apellido, no los iban a detectar (como extranjeros).

¿Qué sentimientos notaste en los peruanos con respecto a Japón? ¿Gratitud por la oportunidad de trabajar? ¿Resentimiento por la discriminación?

Había de los dos, gente que decía cosas negativas, pero que no dejaba de apreciar cosas positivas, como la urbanidad, el orden en las calles, el sistema de reciclaje, cierto tipo de valores. Nunca escuché a nadie que dijera que no había aprendido de su estancia en Japón. Pero también había un fuerte resentimiento de saberse discriminado, de no saberse valorado, en el sentido de que estuviste 20 años sin tener la posibilidad de hacer otro tipo de trabajo, o de saber que fuiste sometido a trabajos no deseables, trabajos muy duros, muy peligrosos. Y también la idea de un país con el que tenías una relación y que finalmente no te trató como tú querías. Algunos me dijeron “yo pensé que me iban a tratar muy bien por ser descendiente (de japoneses) e iba a tener un mejor estatus. Llegué y me trataron como si nunca hubiera tenido una madre, un padre, un abuelo, un bisabuelo japonés”. Eso les dolió a muchos, sentir que no les dieron un trato preferencial.

ECONOMISTA GUSTAVO YAMADA:

“Los jóvenes deben desarrollar un pensamiento crítico”

Gustavo Yamada culminó sus estudios de economía en la Universidad del Pacífico en la primera mitad de la década de 1980 gracias al Crédito Educativo. Y a sus buenas notas, naturalmente, pues sin ellas no habría podido acceder al crédito que otorga la Asociación Peruano Japonesa (APJ) y que en esa época brindaba conjuntamente con la Agencia de Cooperación Internacional de Japón (JICA).

“Siempre he agradecido a este sistema, al gobierno de Japón, a JICA y a APJ, por haberme dado esta posibilidad, porque probablemente si no hubiera habido esta oportunidad quizá no habría acabado acá en la universidad, quizá no estaría sentado aquí. En ese sentido, fue aprovechar la oportunidad que me daba la vida, que me daba la colonia”, dice el decano de la Facultad de Economía de la Universidad del Pacífico y miembro del Directorio del Banco Central de Reserva del Perú.

Yamada aspira a que todos los jóvenes peruanos tengan la oportunidad que él tuvo, que nadie con potencial sea exclu-

do por razones económicas. Forma parte de la iniciativa que impulsa Crédito 18, un sistema parecido al Crédito Educativo, que beneficiará a la clase media emergente, compuesta por padres que se han esforzado para que sus hijos estudien en un modesto colegio privado, pero que no disponen de los recursos suficientes para matricularlos en universidades de alta calidad. Los beneficiarios, más adelante, contribuirán con sus devoluciones a solventar las carreras de otros chicos.

No solo la escasez de dinero inquieta a padres e hijos, pues también deben lidiar con una gran interrogante: ¿Qué carrera estudiar?

MODELO PHD: PASIÓN, HABILIDAD Y DEMANDA

Gustavo Yamada recomienda tomar la decisión basándose en el modelo PHD: Pasión, Habilidad y Demanda.

P: “Si vas a estar los próximos 50 años de tu vida en esto, evidentemente más vale que te guste, porque lo peor que puede pasar es que en los próximos 50 años hagas un trabajo que no te guste. En promedio, la carrera que

mejor paga es geología, pero por más que pague un montón, si no te gusta ir a los Andes, meterte a un socavón, ¿cómo vas a estudiar geología?”.

H: “Si te cuestan mucho las matemáticas, ¿para qué vas a pretender una carrera de números? O quieres ser abogado y no te gusta leer. No tiene sentido”.

D: “De qué vale que te apasione la astrofísica, seas muy bueno en las matemáticas, si acá nadie contrata astrofísicos. Te podrás ir a la NASA, pero cuál es la probabilidad de que consigas chamba. Hay que ser realista y ver la demanda del mercado laboral”.

Mientras los papás priorizan el dinero, los jóvenes son movidos por la pasión. La respuesta es el equilibrio. “Hay que balancear: satisfacer la aspiración, tener cierta competencia y ser realista sobre si vas a conseguir chamba”.

El sitio web ponteencarrera.pe proporciona información sobre carreras, instituciones de educación superior y mercado laboral (por ejemplo, cuánto se gana), para que el aspirante tenga más elementos de juicio para decidir.

Perfil

- Miembro del Directorio del Banco Central de Reserva del Perú.
- Decano de la Facultad de Economía y Finanzas de la Universidad del Pacífico.
- Bachiller y Licenciado en Economía por la Universidad del Pacífico.
- Ph.D. en Economía por la Universidad de Columbia (EE.UU.).
- Ha sido Economista senior del BID y Economista fiscal del Fondo Monetario Internacional.

- Se desempeñó como Viceministro de Promoción Social del Ministerio de Trabajo y Promoción Social del Perú.

[Adaptado de la Revista Kaikan N° 99. Texto: Enrique Higa]



Un sueño pendiente: “Lo que me encanta de la carrera que escogí (la volvería a escoger) es el reto de volver al Perú un país desarrollado. Eso ha sido algo central en mi vida. Yo les digo a mis alumnos: ‘¿Cuándo el Perú llegará a ser un país desarrollado?’. Hacemos cálculos, y dependiendo de la tasa de crecimiento, faltan 40, 50 años. Yo digo: ‘No puede ser, yo no me puedo morir sin ver al Perú desarrollado’”.

Pensamiento crítico y creatividad

Ingresar a la universidad es apenas la primera puerta a franquear. Gustavo Yamada les enseña a sus alumnos que deben cuestionar lo aprendido, pues el conocimiento se deprecia, y aprender a diferenciarse de Google.

Aquí algunas claves que proporciona Yamada:

- Los jóvenes tienen que aprender a aprender. La formación en la universidad es simplemente un primer paso, toda la vida van a tener que seguir aprendiendo porque todo lo que van aprendiendo, cinco años después, es parte del pasado.

- ¿Competir con las máquinas? Antes había un componente importante de memorización, eso ahora Google lo hace mejor que cualquier cerebro. Google siempre me gana en términos de adquirir conocimientos. ¿Cómo ganarle a las máquinas, que cada vez son mejores? La única manera es desarrollar un pensamiento crítico.

- Ahora hay información en exceso, entonces hay que saber diferenciar la buena de la mala información, juzgar críticamente cuánto es verdad, cuánto es científico, cuánto es riguroso y cuánto no.

- En un mundo cada vez más especializado, crear cosas innovadoras –entrelazando artes y ciencias, diversas disciplinas– es otra manera de distinguirse e intentar ser único.

- Los 7.000 millones de personas en el mundo, en principio, tienen acceso a lo mismo, ¿entonces cómo te diferencias en un mundo ultracompetitivo y ultraconectado? Cada uno va a tener que ser empresario de sí mismo, ser un poquito mejor, distinto, una mezcla única.



Delegados de los países participantes en la XVIII COPANI que se realizó en Santo Domingo, República Dominicana.

Convención de los Nikkei de las Américas

Hace 147 años se inició la inmigración japonesa a América con el arribo del primer grupo de japoneses a Hawái en 1868 para trabajar en las plantaciones agrícolas de la isla. Este proceso continuó en otros países de la región y hoy es el continente que alberga la mayor cantidad de nikkei en el mundo.

Si bien los inmigrantes tenían la idea de retornar a Japón, llegaron a establecerse en cada país, donde hoy se cuenta

con más de cinco generaciones de descendientes de japoneses. Sin embargo, las vivencias y experiencias en estos países no son similares. El entorno, el idioma (inglés, portugués, español, entre otros), los procesos históricos, fueron otorgando características particulares a cada comunidad nikkei.

La diversidad de estas comunidades y también sus coincidencias –principalmente su identidad como nikkei– fueron consolidando con el tiempo acercamientos a través de reuniones, visitas, torneos deportivos hasta la decisión de formar un ente que los aglutinara y promoviera

la integración, la ayuda mutua y el intercambio cultural: la Asociación Panamericana Nikkei (APN).

VOZ PANAMERICANA

La APN se creó así en 1981 y una de sus principales actividades es la organización de la Convención Panamericana Nikkei (COPANI) que se realiza cada dos años en alguno de sus países miembros.

Hasta la fecha se han realizado 18 convenciones en las que se han explorado diversos temas relacionados con las comunidades nikkei: su historia, cultura,

Fotos: Jorge Fernández



El peruano Yukio Higa (al centro) ganó el Concurso de Karaoke de la COPANI. Aquí con parte de la delegación nacional compuesta por representantes de la API, AELU y APN filial Perú.



La delegación peruana recibe el estandarte de la Asociación Panamericana Nikkei, ya que la XIX COPANI denominada "Mirando al futuro" se realizará en Lima, Perú, en setiembre de 2017, en el marco de las celebraciones por el centenario de la Asociación Peruano Japonesa.

De interés

- En la actualidad el 98% de los nikkei en el mundo, aproximadamente tres millones de personas, viven en el continente americano.

- Los países con mayor población nikkei son Brasil (1,5 millones), seguido de EE.UU (cerca de 1 millón), Perú, Canadá y Argentina.

- Son miembros de la Asociación Panamericana Nikkei: Argentina, Brasil, Bolivia, Canadá, Chile, Colombia, Estados Unidos, México, Paraguay, Perú, República Dominicana, Uruguay y Venezuela. Asimismo, participa Japón como país extrarregional.

Fuente: Asociación Panamericana Nikkei

identidad, proceso de integración, aportes a sus comunidades, dekadegise, juventudes, educación, instituciones representativas, etc.

REUNIÓN EN SANTO DOMINGO

La más reciente edición de la COPANI se realizó el 7, 8 y 9 de agosto en Santo Domingo, República Dominicana, donde se realizaron mesas de trabajo sobre negocios, cultura, acerca del rol de las mujeres nikkei y los jóvenes, en las que se discutieron temas de interés como la creación de redes de emprendimiento empresarial, fortalecimiento del liderazgo juvenil, proyectos educativos, entre otros.

Asimismo, en la mesa "Regreso al origen" se discutió sobre el concepto de identidad versus origen, analizando aspectos como las creencias, la consanguinidad y el entorno de los nikkei en sus respectivas comunidades.

La Asamblea de la APN fue el espacio para que las instituciones representadas en esta organización presentaran sus informes y se definieran avances sobre el plan estratégico que tiene como objetivo reforzar los vínculos entre los nikkei y la contribución de estos a sus respectivos países.

DE LOS HUARIQUES A LA CONQUISTA DEL MUNDO

Mitsuharu Tsumura y la expansión de la cocina nikkei

[texto: ENRIQUE HIGA]

En junio de este año, el restaurante Maido, de Mitsuharu Tsumura, se situó entre los 50 mejores del mundo, de acuerdo con un ranking de la revista Restaurant. Fue un hito para la cocina nikkei. Tsumura declaró entonces: “Lo más lindo es que es la primera vez en la historia que un restaurante nikkei, de este estilo de cocina, entra a una lista como esta”. Maido ocupó el puesto 44.

En julio, el popular “Micha” llevó el sabor de la cocina nikkei hasta Milán, Italia, donde participó en el programa “Peru, feeds your soul” (Perú, alimenta tu alma) organizado por Promperú como parte de la Expo in Città, evento paralelo a la Expo Milán 2015. Allí presentó un pulpo al olivo con tofu y quinua negra, entre otros innovadores platos.

Poco antes, en febrero, el chef

destacó en la cumbre gastronómica Madrid Fusión 2015 que la cocina nikkei es el “resultado del encuentro y diálogo entre dos culturas”, la peruana y la japonesa. No es comida japonesa con ingredientes peruanos o comida peruana con ingredientes japoneses, sino un mestizaje cultural.

Él mismo se ponía como ejemplo: “Yo me veo japonés, poca gente diría por la calle por mi aspecto que soy peruano, hasta que sale esa picardía de la cocina peruana, del picante y del limón”.

Algo parecido suele decir el artista Eduardo Tokeshi: “Yo soy una botella de sillao con Inca Kola dentro” (frase que admite una variante por parte del propio Tokeshi: sake en vez de sillao). Una definición que se podría extender al resto de nikkei y a la cocina que crearon los inmigrantes japoneses en el Perú. Al diario El Comercio Mitsuharu declaró una vez: “Definir qué es la cocina nikkei es como definimos a

nosotros mismos”.

Un plato a base de erizo que presentó en Madrid Fusión, con calamar, leche de tigre y nori, entre otros elementos, sintetizaba ese encuentro: “Un plato estéticamente muy japonés, que cuando uno se lo mete en la boca es una explosión peruana”.

GASTRONOMÍA NIKKEI EN TRES TIEMPOS

En el libro *Nikkei es Perú*, cuya autoría comparte con la escritora Josefina Barrón, Mitsuharu sostiene que la cocina nikkei tiene tres etapas.

La primera, ubicada en la década de 1950, cuando los inmigrantes japoneses preparan comida peruana en fondas o negocios modestos. Se abren restaurantes como La Buena Muerte, de Minoru Kunigami, nombre capital en la historia de la cocina peruano japonesa. “Ellos no sabían que eran pioneros de una nueva manera de cocinar. Se trataba de sobrevivir





Mitsuharu Tsumura lidera la promoción de la cocina nikkei. Su restaurante Maido está entre los mejores del mundo.

Foto: Museo de la Inmigración Japonesa al Perú "Carlos Chiyoteru Hiraoka"



Cafetería japonesa de inicios del siglo XX. Lima.

haciendo lo mejor que sabían hacer. El sabor nipón se fue colando en la sazón criolla".

Kunigami fue autor de exitosas creaciones como el sándwich de tempura de pejerrey y el tamal de kamaboko.

"Todo imperio necesita un fundador y ese podría ser Minoru Kunigami (1918-2004), un cocinero que cautivó con su propuesta de pescados y mariscos a una población acostumbrada al pollo y la carne. Kunigami reeducó el paladar limeño y popularizó los alimentos crudos", dice *Nikkei es Perú*.

La segunda, situada en la década de 1970, cuando llegan al Perú cocineros japoneses como Nobuyuki Matsuhisa (Nobu) y Toshiro Koniishi. "Vienen empresas japonesas y necesitan tener su propia cocina, tan acostumbrados como están a su dieta, su técnica y sabores". Cocina japonesa tradicional.

En la tercera etapa, "ambas vertientes se juntan. Lo japonés y lo criollo con toques japoneses". Nace el sushi nikkei. "(El restaurante) Edo es uno de los mejores representantes de este tiempo. Edo lle-

PERSONAJE

vó el mundo de los makis a más limeños, a un precio menor y con sabores muy criollos”.

La nueva generación de cocineros nikkei tiene como destacados representantes a Mitsuharu, Hajime Kasuga, Rafael y Toshi Matsu-fuji, Diego Oka, Yaquir Sato, etc.

DESDE EL PRIMER JAPONÉS QUE PISÓ LIMA

La gastronomía nikkei tiene otra figura emblemática: Humberto Sato. Para él, “la cocina nikkei siempre ha habido, desde el primer japonés que pisó Lima. No había wasabi, (entonces los japoneses) rallaban kion o si no compraban la mostaza en polvo. No era igual, pero por último con eso era suficiente, hacía las veces de wasabi. Surgió por necesidad. El shoyu no entraba de Japón, tuvieron que hacerlo acá, modificando y experimentando”.

Aunque un mismo océano baña a ambos países, los japoneses aprovechaban mejor sus recursos. Sato recordaba que cuando era niño “en Barranco, en Agua Dulce, el pulpo se salía del mar. Todo el mundo se corría, los japoneses lo recogían. Mi padre sacaba cangrejos en el muelle de Agua Dulce, en buena cantidad y grandazos. Todo el mundo se quitaba, porque no vaya a ser que se caigan y te muerdan. El pulpo no se consumía, el cangrejo menos”.

Los japoneses contribuyeron a que la gente en Lima valorase los productos que el mar regalaba y el cebiche fuera servido fresco. “Antes el cebiche se preparaba a las 8 de la mañana, eran las 3 de la tarde y seguía vendiéndose. Ahora no, el cebiche tú lo pides y recién se hace. Esa es la influencia japonesa”.

Aunque en la práctica ya existía, la cocina nikkei recién fue bautizada como tal en la década de 1980 por el poeta Rodolfo Hinostraza, eufórico por una chita a la pimienta preparado por Sato que le hizo exclamar que había descubierto el sabor nikkei. Solo le faltó gritar “¡Eureka!”.

RECONOCIMIENTO MUNDIAL

En rigor, cocina nikkei debería referirse a toda cocina hecha por descendientes de japoneses fuera de Japón, no solo a la peruana.



Maki acebichado, una de las innovaciones de la cocina nikkei.

Sin embargo, su reconocimiento es tan grande a nivel global que se ha convertido en sinónimo de cocina peruano japonesa, tal como ha destacado el español Ferran Adrià. Un motivo de orgullo para los nikkei peruanos, según Mitsuharu.

Ya en 2011, el visionario Adrià, considerado como el mejor cocinero del mundo, auguraba que la cocina peruana que “mejor funcionará en el extranjero será la nikkei”.

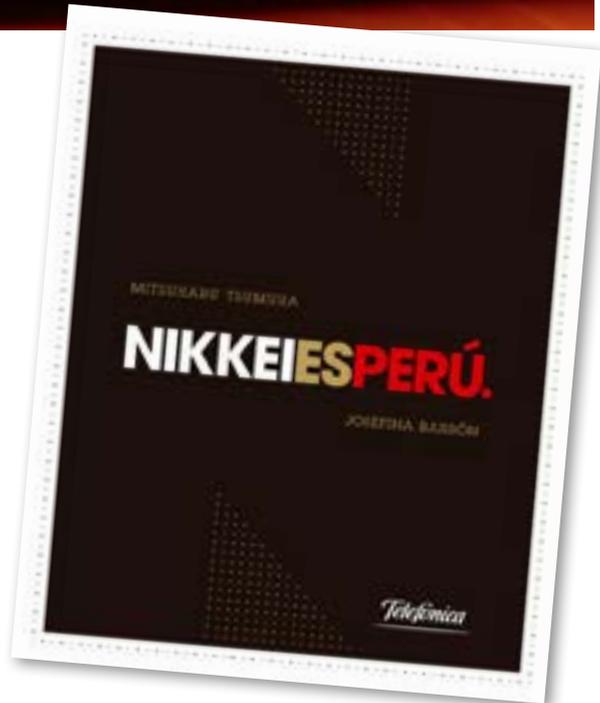
Su hermano Albert abrió en Barcelona, hace un par de años, Pakta, un restaurante de cocina nikkei que en 2014 obtuvo su primera estrella Michelin, la máxima distinción en el mundo gastronómico.

En un video promocional de Pakta, se recuerda que los inmigrantes japoneses comienzan a llegar al Perú en 1899 y que “con ellos viajan también los productos y la técnica de la cocina japonesa, y se unen al colorido y los sabores de la cocina peruana”.

Pakta significa “unión” en quechua y ofrece dos menús: Machu Picchu y Fujiyama. Toda una declaración de intenciones.

En España hay otro representante de la cocina nikkei, el peruano Luis Arévalo, propietario y jefe de cocina del restaurante Kena en Madrid, “donde el Perú se encuentra con Japón”.

“Hablar de Kena es hablar de cocina nikkei, o lo que es lo mismo, esa fusión de las cocinas japonesa y peruana fruto de la oleada de inmigrantes nipones que llegaron a Perú a finales del siglo XIX. Kena representa la evolución de la cocina nikkei, mucho más cosmopolita y global, en la que el producto, tratado con las técnicas japonesas



más tradicionales, se convierte en el absoluto protagonista desde un punto de vista muy personal”, dice en su sitio web.

Arévalo ha llevado la gastronomía nikkei a Francia, donde es director gastronómico del restaurante K'ORI en el centro turístico de Saint-Tropez. Ahí sirve, por ejemplo, sushis y tiraditos.

En Sudamérica la cocina peruano-japonesa está presente en países como Argentina, Chile, Brasil y Ecuador, a través de restaurantes como Osaka.

Mitsuharu Tsumura siempre recuerda que la cocina nikkei no empezó con los makis, sino con los cebiches, y que pioneros como Kunigami hacían cocina criolla con influencia japonesa. Alrededor de 60 años después, la cocina que nació de la necesidad y la creatividad de los inmigrantes japoneses sigue evolucionando y está comenzando a conquistar el mundo.

Libro publicado por Mitsuharu Tsumura.

Banda Begin en Lima

La famosa banda okinawense Begin llegará por primera vez al Perú para ofrecer dos conciertos en noviembre: el sábado 14 en el Matsuri que se realiza en el Estadio La Unión, y el domingo 15 en el Teatro Peruano Japonés.

Organizados por la Asociación Peruano Japonesa (APJ), la Asociación Estadio La Unión (AELU) y la Asociación



Okinawense del Perú (AOP), estos conciertos permitirán escuchar los populares temas de la banda, como “Nada sōsō”, “Sanshin no hana”, “Shimanchu nu takara”, entre otros.

Semana Cultural del Japón

En el Perú, la cultura japonesa tiene miles de seguidores interesados en conocer sus diversas manifestaciones, desde sus milenarias costumbres hasta aquellas modernas expresiones que conviven en el Japón de hoy.

Por ello cada año la APJ y la Embajada del Japón organizan la Semana Cultural del Japón, que este año, en su 43.ª edición se realizará del 3 al 14 de noviembre. Música, danzas, festival gastronómico, proyección de anime, ceremonia del té, una exposición temática sobre el popular manga “Saint Seiya” (Caballeros del Zodiaco), charla sobre el sake, entre otros, serán parte de estas celebraciones, que culminarán con el tradicional Matsuri.



El Fondo Editorial de la APJ celebra su segundo aniversario.

Fondo Editorial de la APJ

Hace dos años, la APJ creó su Fondo Editorial, con el objetivo de fortalecer su labor de promoción y difusión cultural y sumar así nuevos libros a los títulos que ya antes había publicado.

El Fondo se inauguró auspiciosamente con la publicación en 2013 de “El Relato de Genji - Parte I” (Genji Monogatari), la primera versión en castellano traducida directamente del japonés por la Dra. Hiroko Izumi Shimono y el Dr. Iván A. Pinto Román de este clásico de la literatura japonesa escrito por Murasaki Shikibu en la época Heian, a comienzos del siglo XI.

También ha publicado la crónica gráfica “Fujita, el dibujante” de Manuel Munive Maco, que recopila los 20 años de trayec-

toria de Ricardo Fujita Kokubun, uno de los más prolíficos dibujantes peruanos; así como los trabajos ganadores de los concursos de poesía y cuento de la APJ “Premio José Watanabe Varas”, el poemario “Se inicia un camino sin saberlo” de Diego Alonso Sánchez, y el libro de cuentos “Las visitasiones”, de Pedro Llosa Vélez.

Se acaba de publicar también la celebrada novela “La iluminación de Katzuo Nakamatsu”, de Augusto Higa Oshiro, en una nueva edición que incluye textos preliminares de los escritores Fernando Iwasaki Cauti y Miguel Ángel Vallejo Sameshima, además de un dossier fotográfico. **Más información: www.apj.org.pe/fondoeditorial**

Concurso de Poesía

La APJ convoca a la novena edición de su Concurso Nacional de Poesía “Premio José Watanabe Varas” 2015, abierto a todos los peruanos mayores de edad residentes en el Perú o en el exterior. El plazo para presentar los trabajos vence el día viernes 16 de octubre de 2015 a las 6:00 p.m. (hora de Perú).

Los participantes deberán presentar un conjunto inédito de poemas (de 30 a 100 poemas), de tema libre. El ganador recibirá un premio único de US\$ 2,000 (dos mil dólares americanos) en efectivo y el 20% del tiraje de la obra, que será editada y publicada por el Fondo Editorial de la APJ. **Más información: www.apj.org.pe**

CONÉCTATE

Registra tus datos:

www.apj.org.pe/conectate

¡Conéctate con la Comunidad Nikkei!

Suscríbete gratuitamente para recibir los boletines informativos de la APJ y también estar conectado con tu Kenjinkai.



Sigue las novedades:

f Red Nikkei