

APJ en Japón



APJ

ASOCIACIÓN
PERUANO
JAPONESA

AÑO 3 Nº 18
DICIEMBRE 2018
- ENE/FEB 2019



Mixtura y peruanidad

■ 60 años de la misión arqueológica japonesa en el Perú ■ Adiós, Sato san



RUMBO A UN AÑO DE CELEBRACIÓN



Estimados amigos,

Estamos a punto de culminar el 2018, un año que nos ha permitido seguir consolidando nuestra colaboración mutua con el Grupo Kyodai, gracias a la cual hemos podido compartir con ustedes información a través de este suplemento.

El 2019 será de celebración, ya que conmemoraremos los 120 años de la inmigración japonesa al Perú. Más allá de las actividades que se realicen, se trata de reflexionar sobre esta historia de amistad, sobre el presente y futuro de una comunidad que hoy forma parte de la diversidad cultural del Perú.

Son 120 años de la llegada del Sakura Maru al Perú, que arribó el 3 de abril de 1899 con 790 inmigrantes japoneses a bordo, quienes iniciaron este camino, del que todos los nikkei peruanos nos sentimos orgullosos.

Los peruanos en Japón son también parte de esta historia y fortalecen los vínculos de amistad entre los dos países. Cada uno desde su ámbito de acción, desde sus orígenes y su devenir, debe saberse parte de esta conmemoración que nos une a todos.

Estamos a pocos años de celebrar también el bicentenario del Perú y como comentan en esta edición cinco destacados nikkei peruanos, pensemos todos en el sueño de un país más unido donde primen la tolerancia y el respeto.

Deseo a todos ustedes que culminen este año con las metas cumplidas y que el 2019 sea uno de éxito y prosperidad.

Eduardo Yanahura Morishita
Presidente de la Asociación Peruano Japonesa

- [3] **Actualidad**
60 años de la misión arqueológica en el Perú
- [4] **Cultura**
Cool Japan Fest
- [6] **Comunidad**
Los nikkei en el ciberespacio
- [8] **Especial**
Historia, mixtura y peruanidad
- [12] **Emprendimiento**
La felicidad de comer y compartir
- [13] **Breves**
Premio Canciller del Japón
- [14] **Música**
Marvin Miyashiro: redoble y música
- [15] **In Memoriam**
Adiós, maestro Humberto Sato

APJ en Japón

Director
Mario Kiyohara Ramos

Editora
Harumi Nako Fuentes

Comité Editorial
Masaya Fukasawa Fukasawa
Roberto Higa Maekawa

Diseño
Luis Hidalgo Sánchez



APJ EN JAPÓN. AÑO 3, N° 18
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

DR. YOSHIO ONUKI BRINDÓ CONFERENCIA
La misión arqueológica japonesa en el Perú cumplió 60 años

Uno de los más importantes aportes de la larga y fructífera relación de amistad y colaboración entre el Perú y Japón son las investigaciones que, desde hace 60 años realizan arqueólogos japoneses en diversos sitios arqueológicos, donde han logrado importantes descubrimientos, como el de las Manos Cruzadas de Kotosh, en Huánuco.

Para dar a conocer estos hallazgos, el pasado 4 de octubre el Dr. Yoshio Onuki, director del Museo Kuntur Wasi en Cajamarca y profesor emérito de la Universidad de Tokio, brindó la conferencia "60 años de los arqueólogos japoneses en el Perú: aportes y futuro", en las instalaciones del Centro Cultural Peruano Japonés.

Durante la ponencia, el Dr. Onuki abordó el derrotero y devenir de las actividades arqueológicas de los japoneses desde 1958, en que llegó la primera misión a nuestro país, bajo la dirección del arqueólogo Seichi Izumi y puso énfasis en los aportes destacados para el estudio y la sociedad del Perú, como los descubrimientos del templo y oro más antiguos de América y construcciones de los museos que luego fueron donados al Perú.

Destacó los proyectos en los que han intervenido arqueólogos japoneses, como las excavaciones de Kotosh, en Huánuco, y el Templo de las Manos Cruzadas; excavaciones de Huacaloma y otros sitios en Cajamarca; el descubrimiento de objetos de oro en Kuntur Wasi, así como las actividades que realiza el Museo Kuntur Wasi.



Dato

■ Doctorado en Antropología Cultural en la Universidad de Tokio, con un estudio pre-doctoral con la beca de Wenner-Gren Foundation en el Smithsonian Institution, Washington, D.C., EE.UU., Yoshio Onuki (Tokio, 1937) es también director del Museo Little World (The Little World Museum of Man) en Inuyama, prefectura de Aichi, Japón.

■ Ha sido reconocido en nuestro país con la distinción Doctor Honoris Causa por la Universidad Nacional Mayor de San Marcos y por la Universidad Nacional Hermilio Valdizán de Huánuco, además de haber recibido condecoraciones de los gobiernos del Perú y Japón.

■ Sus investigaciones arqueológicas en nuestro país las inició en 1960 en Kotosh, Shillacoto, Wairajirca y Sajarapatac en Huánuco. Luego continuaron en La Pampa, Áncash; Huacaloma, Cerro Blanco y Kuntur Wasi en Cajamarca.



Cool Japan Fest



Fotos: Jaime Takuma



LA APJ PRESENTÓ POR PRIMERA VEZ EL COOL JAPAN FEST, QUE BUSCÓ ACERCAR AL PÚBLICO A LA VERTIENTE MÁS MODERNA Y JUVENIL DEL JAPÓN, AQUELLA DE LOS ANIMES, MANGAS, EL J-POP Y LA CULTURA KAWAII, QUE CUENTA EN EL PERÚ CON NUMEROSOS SEGUIDORES.

EL FESTIVAL SE REALIZÓ EL 20 Y 21 DE OCTUBRE, COMO PREÁMBULO A LA 46.ª SEMANA CULTURAL DEL JAPÓN.





NIKKEICITY

Portal de información sobre la comunidad nikkei

Autor: Fernando Nakazone

Página: <http://fernandonakasone.wixsite.com/nikkeicity>

Facebook: Nikkeicity

NikkeiCity nació en el 2005 con el objetivo de ser un punto de encuentro de la comunidad nikkei. A través de esta página web, Fernando Nakazone busca ofrecer la mayor información posible, en especial para los jóvenes, sobre la cultura nikkei. Cuenta que su interés por este tema y por los uchinanchu empezó cuando viajó a Japón en 1989 y conoció Okinawa, la tierra de sus ancestros.

“A partir de ese momento senti la necesidad de compartir todas las experiencias que había aprendido en Japón. Por eso, antes de empezar con el proyecto digital lo hice a través de publicaciones y charlas en Perú y Japón”. En NikkeiCity colaboran otros autores de Perú, de Japón y diversas partes del mundo, que creen en este proyecto que busca englobar a más personas interesadas en la cultura nikkei en todo el mundo.



JIRITSU

Blog de cultura e historia de los nikkei

Autora: Milagros Tsukayama

Página: <http://jiritsu.jp.blogspot.com>

Facebook: Jiritsu

Jiritsu comenzó hace ocho años. Milagros eligió el nombre Jiritsu porque significa “independencia” y “30 años”. También es el nombre de un diario japonés que apareció en Lima en 1910 y que había visto cuando trabajó en el Museo de la Inmigración Japonesa al Perú “Carlos Chiyoteru Hiraoka”.

“Antes de terminar la universidad (es traductora e intérprete) fui a Ni-

hon para trabajar como dekasegi por tres años. ¡Tantas cosas que he visto allá!”. Cuando empezó como guía, estudiar la cultura japonesa se volvió una afición y luego un medio de vida, ya que ahora escribe sobre historia, experiencias familiares, recuerdos familiares, testimonios de terceros y otras experiencias y datos curiosos que hacen de su blog un referente para quienes quieren conocer más de estos temas.

KIZUNA TV

Canal de YouTube de difusión de actividades y tradiciones de los nikkei en el Perú

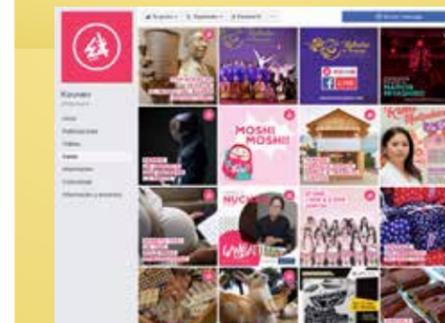
Autores: Gustavo Barreda Fudimoto y Gerardo Higa Arakaki

YouTube / Facebook: kizuna TV

Kizuna es una palabra japonesa que se traduce al español como vínculos, lazos de unión o solidaridad. Para Gustavo y Gerardo, productores de Onigiri TV, el objetivo de este proyecto que iniciaron en febrero de 2016, es difundir las actividades, tradiciones y la historia de la comunidad nikkei en el Perú, formando lazos entre ellos y con otras comunidades nikkei del mundo.

“Nuestro interés por la cultura

nikkei nace en el colegio, ambos terminamos de estudiar en el colegio La Victoria”, dice Gerardo, quien también es documentalista. Con Kizuna desarrollan varios contenidos, como Ganbatte, entrevistas a emprendedores nikkei, Come Gohan, en el que presentan platos nikkei y japoneses fáciles de preparar, así como entrevistas en vivo y cobertura de eventos deportivos y culturales de la colectividad.



NIKKEI PLUS

Portal de noticias de la colectividad nikkei en el Perú

Autor: Roger Gonzales Araki

Página: www.nikkeiplus.com **Facebook:** Nikkei Plus

El sueño de Roger Gonzales Araki siempre fue dirigir un medio de comunicación. En 2017, este periodista formado en la Universidad Jaime Bausate y Meza reunió a un equipo integrado por Nobuhiro Yagi (productor de contenidos audiovisuales), Yoshiko Nakasato (diseño y publicidad), Luis Vásquez (fotografía) y Julio Peñarrieta (webmaster) para crear Nikkei Plus, un medio referente en la colectividad nikkei.

“Queremos que nos conozcan por la calidad del contenido y por difundir el talento nikkei”, explica Roger, añadiendo que en el portal web también se puede encontrar el obituario y un directorio de profesionales nikkei. En el portal brindan contenido ágil a través de notas informativas, crónicas, entrevistas, fotos y videos. Cubren eventos ligados a los jóvenes nikkei talentosos y emprendedores, además de deportes en los que participan. Además tienen dos programas en You-

Tube, “Mente Buena”, con la psicóloga Midori Nagaki, y “Mesa Reservada”, que conducen Roger y Nobuhiro, en los que abordan temas de actualidad.



LA INFORMACIÓN A UN CLIC DE DISTANCIA. GRACIAS A INICIATIVA DE BLOGGERS Y CREADORES DE PORTALES INFORMATIVOS NIKKEI, PODEMOS CONOCER EL DÍA A DÍA DE LOS NIKKEI EN EL PERÚ. A CONTINUACIÓN, ALGUNOS DE LOS MÁS CONOCIDOS.

(Texto: Javier García Wong Kit. Adaptado de la revista Kaikan 116.)

La comunidad nikkei en el ciberespacio

Historia, mixtura y peruanidad

En 2019 se celebrará el 120 aniversario de la migración japonesa al Perú. Una ocasión para recordar y valorar a los inmigrantes japoneses que pusieron los cimientos de la colectividad nikkei y una oportunidad para reflexionar sobre su presente.

Cuando se conmemoró el centenario de la inmigración japonesa, en 1999, aún había en el Perú una extensa población issei, los nisei conducían las instituciones y los sansei eran jóvenes estudiantes o que se iniciaban en el mercado laboral, mientras que decenas de miles de nikkei trabajaban en Japón.

20 años después, ya hay varias generaciones de descendientes de japoneses en el Perú y una comunidad nikkei que ha echado raíces en Japón. A ambos lados del Pacífico, hay peruanos contribuyendo al desarrollo de su país y de la tierra de sus antepasados.

Reflexionar sobre el presente es indispensable para mirar hacia el futuro. Por eso, estos 120 años se enlazan con el bicentenario de la independencia del Perú en 2021. La conmemoración del 120 aniversario de la inmigración japonesa ofrece un gran espacio para proyectarse hacia la celebración patria y abordar el aporte de los nikkei a la construcción del Perú que todos queremos para el futuro.

Sobre ello cinco destacados nikkei de diversos ámbitos responden a estas dos preguntas:

1. ¿Qué representa, a nivel personal, los 120 años de la inmigración japonesa al Perú? ¿Qué recuerdos o reflexiones te motivan?

2. ¿Con qué Perú sueñas para el bicentenario y cómo crees que los nikkei podrían contribuir a construir ese Perú?

Foto: Archivo Kaikan / Fernando Yeogusuku



“Sueño con el Perú donde las personas seamos realmente ciudadanos”.

GUSTAVO YAMADA

Economista, miembro del directorio del Banco Central de Reserva

1. Me hace tomar conciencia de una extensa, duradera y muy positiva influencia que ha tenido nuestra colectividad peruano-japonesa en todos los ámbitos de la construcción de este nuestro querido país. Desde el monumento a Manco Cápac hasta ese magnífico complejo cultural médico en la Residencial San Felipe, desde la generación de riqueza y empleo, hasta el cultivo de las artes, las ciencias y la función pública.

2. En la esfera económico empresarial, en los últimos 28 años el Perú se ha vuelto muy resiliente a diversos episodios de crisis nacional e internacional. Hemos desarrollado una fortaleza y estabilidad económica, reconocida internacionalmente, que nos permite proyectar a un Perú creciendo sostenidamente en sus ingresos y promoviendo el desarrollo de todos sus habitantes. Los peruanos nikkei debemos contribuir decididamente, cada uno en nuestros campos de especialidad, para que los valores del trabajo arduo, honestidad y optimismo se compartan y contagien entre todos nuestros compatriotas.

“El Perú se ha vuelto muy resiliente”



Foto: Cortesía Perú 21

CAROLINE GIBU

Economista, Directora Ejecutiva de Ciudadanos al Día

1. La conmemoración de los 120 años de inmigración representa, en primer lugar, un homenaje a mis abuelos, quienes con valentía y coraje dejaron todo atrás para forjarse una nueva vida en un país distinto al suyo —en idioma, en costumbres, en religión, en normas e instituciones— porque el Perú representaba el futuro con bienestar, con posibilidades de desarrollo para ellos y sus familias.

En segundo lugar, representa una autodefinición de mi identidad, del “¿quién soy?”, y responderme a mí misma y a otros “soy peruana nikkei” porque esa frase es y será siempre la definición de mi identidad: ser peruana no solo responde al lugar geográfico donde nací, sino también a los valores, costumbres, tradiciones, contextos y formas de ser y hacer que se nutren y se mezclan con las tradiciones, costumbres, valores que heredé de mis abuelos y mis padres.

Y, en tercer lugar, representa una oportunidad para preguntarse ¿qué más podemos hacer para los peruanos, para las futuras generaciones sobre la base de mi propia identidad, mis conocimientos y habilidades? ¿Cuál es el aporte, el valor agregado a la sociedad que podemos todos los peruanos nikkei realizar de aquí en adelante sobre la

base de nuestra identidad?

2. Sueño con el Perú donde las personas seamos realmente ciudadanos. Ser ciudadanos implica ejercer plenamente nuestros deberes y derechos en un marco de respeto a los principios, valores e instituciones que deben primar en la sociedad y que están establecidos en nuestra Constitución. Ser ciudadano implica informarse, contribuir y participar en todas las esferas sin dejar que otros tomen decisiones por nosotros, menos si son deshonestas. Ser ciudadanos implica comprender que los intereses personales deben muchas veces dejarse de lado para que el colectivo avance sin perder el rumbo a un mayor bienestar humano.

Podemos aportar promoviendo y practicando en nuestros ámbitos profesionales y personales la integridad y la honestidad, la tolerancia, el respeto, la responsabilidad y la solidaridad. También podemos aportar a comprender, respetar y amar nuestra diversidad que nutre diversas manifestaciones culturales, sociales, políticas y económicas, porque justamente ser nikkei es convivir en la mixtura, en la tolerancia y conjugación de dos o más culturas que conversan para que surja algo mejor.

PAUCHI SASAKI

Violinista, compositora y comunicadora

1. Cada vez que viajo al extranjero y me preguntan de dónde vengo, siempre recibo reacciones de sorpresa al responder que soy peruana. Quizá estas reacciones se deban a que la respuesta esperada era otra y al no cumplir con una asociación específica entre fenotipo y nacionalidad. Lo curioso es que estas situaciones me han sucedido incluso aquí en el Perú. Estos momentos son las que me hacen pensar que aún en pleno siglo XXI, los aspectos de migración e identidad nacional son conceptos en gran tensión. A veces, nosotros asumimos que el mundo es de una manera basándonos en ideas preestablecidas pero, en realidad, estas construcciones ya no son útiles para entender nuestros tiempos.

Para mí, los 120 años de inmigración japonesa en el Perú me hacen reflexionar sobre el sentido de pertenencia. En mi caso, mi abuelo llegó de Japón en 1927, y él estuvo siempre muy agradecido con el Perú. Luego mi padre nació y creció aquí como peruano. Por otro lado, mi madre, quien nació y creció en Japón, migró a esta patria a los 19 años. Llegó a amar tanto este país y se siente tan peruana, que estudió su historia y el quechua a profundidad. Hoy ella vive en Apurímac, y forma parte importante de la comunidad de Ongoy. Y es a través de estas experiencias que he entendido que el sentimiento de pertenencia es también una decisión personal y de vida; que lo que define nuestra identidad no solo debe ser un hecho del pasado (nuestro lugar de nacimiento), sino también nuestros

sueños y anhelos, nuestra espiritualidad y lo que queremos llegar a ser en el futuro.

Hoy en día, la migración se ha convertido en un tema polémico. Pero es bueno recordar que no existen estados congelados e inamovibles en la historia: todo país ha tenido etapas de crisis y de auge. La migración siempre ha sido un proceso de ida y de vuelta. Estos ritmos son los que han generado los movimientos migratorios desde que aparecimos en este planeta. Hoy el mundo se enfrenta al fenómeno de la migración en un contexto en donde las fronteras se han vuelto en algunos casos más permeables y en otros más rígidas, alzando muros físicos y mentales en el intento de contener el flujo natural de la humanidad. Es por ello que el ecosistema de nuestras sociedades nos pide hoy a gritos que aprendamos a ser más flexibles y tolerantes, a comprender a nuestro prójimo y a creer, con el corazón, que la verdadera riqueza reside en la diversidad.

2. Nuestro país está conformado por un crisol de culturas diversas, originarias y foráneas, que juntas han configurado este largo proceso de construcción de la identidad nacional. Mi deseo para el bicentenario del Perú, como peruana y como miembro de la comunidad nikkei, es que asumamos la tarea de luchar en unidad en contra del prejuicio y la discriminación, para así abrir paso a un Perú reflexivo, libre y optimista.

“La verdadera riqueza reside en la diversidad”

Foto: Gran Teatro Nacional



Foto: Archivo APJ / Jaime Takuma



JORGE YAMASHIRO

Ingeniero, expresidente de la Asociación Peruano Japonesa

1. A diferencia de la celebración del centenario de la inmigración, consideramos que la presencia del issei inmigrante es prácticamente inexistente; ya quedamos solo los descendientes de la segunda, tercera, cuarta y quinta generación. Debemos redoblar esfuerzos, por un lado, para recordar y reconocer los logros alcanzados por los inmigrantes en el devenir del tiempo, con la finalidad de conocer y no olvidar la historia. Por otro lado, procurar que cada uno en su campo de acción haga el mayor esfuerzo para aportar con su grano de arena, marcando el sello de nikkeidad, aunado a la buena práctica de valores que nos legaron nuestros ancestros. Y afianzar nuestra peruanidad.

2. Sueño con un país cada vez más unido, reconociendo los lazos históricos y apostando para que todos juntos demos el gran salto de la modernidad, pero con miras a un futuro más armonioso, contribuyendo a la integración de nuestra sociedad multiétnica.

“Sueño con un país cada vez más unido”

Foto: archivo APJ / Ricardo Espinoza



HAROLDO HIGA

Artista y gestor cultural

1. Los 120 años de la inmigración japonesa representan aquel momento de los primeros inmigrantes japoneses que con gran esfuerzo, sacrificio y con un gran sueño llegaron al Perú en la primera embarcación, el Sakura Maru. Nadie se podía imaginar todo lo que sucedería después, una larga historia, difícil, compleja, como también positiva, llena de satisfacciones y con gran optimismo hacia el futuro. Podemos decir que celebraremos los 120 años con mucha alegría dando un gran homenaje a todos nuestros abuelos que construyeron las bases de lo que hoy se conoce en todo el Perú como colectividad nikkei, una colectividad que trata de conservar los valores, tradiciones y costumbres heredados de nuestros abuelos japoneses que se combinan constantemente y enriquecen día a día con nuestra peruanidad.

2. El Perú es un país diverso, pluricultural y, sobre todo, mestizo. Ahí radica su riqueza y deberíamos entenderlo así. Como parte de este enriquecimiento, en la colectividad nikkei no podemos estar alejados de este proceso de integración y peruani-

dad. Desde la llegada del Sakura Maru hasta el día de hoy en el Perú existen ahora hasta la quinta y sexta generación de nikkei. Los frutos de este proceso de integración, enriquecimiento y mestizaje lo podemos ver de manera clara y patente en la gastronomía peruana con el aporte nikkei, así como en la literatura, las artes visuales, el deporte y en todas las áreas de la vida social, económica y política. El peruano nikkei forma parte de este gran país y sin duda alguna el aporte que le damos es de constante compromiso y enriquecimiento.

“El Perú es un país mestizo. Ahí radica su riqueza”

Enkai: La felicidad de comer y compartir

Para Masaki Uyema, la comida siempre ha estado asociada a la celebración y la alegría de compartir con parientes y amigos. Que su restaurante se llame Enkai (fiesta) es toda una declaración de principios.

Abierto desde junio, Enkai es el primer emprendimiento de un chef con diez años de experiencia en el extranjero que decidió volver a instalarse en el Perú de manera casi fortuita: estaba de vacaciones en el país y se le ocurrió curiosear cómo andaba el mercado. Estaba sondeando locales en Lima, sus ubicaciones y precios, cuando encontró uno irresistible, en el corazón de Jesús María, a unos pasos del Centro Cultural Peruano Japonés. “Si no es ahora, no es nunca”, pensó. Y se lanzó.

EL LOMO “BUENAZO”, EL COMIENZO DE TODO

Masaki encontró temprana inspiración en su tía Sumi, quizá la mejor cocinera de su familia. Paradójicamente, su ausencia le dio la oportunidad de debutar a lo grande como cocinero. Tenía 13 años y estaba en una reunión familiar. Su tía había salido y todos tenían hambre. Sin buscarlo, la pelota estaba en su cancha.

“Me mandé a hacer un lomo saltado, porque yo ya había visto (a la tía Sumi) cómo lo hacía. Me quedó buenazo, me acuerdo de la cara de felicidad de la gente, de que todos me felicitaban. Fue bien chévere”, recuerda. Era la primera vez que cocinaba para un público.

Su ídolo era Gastón Acurio. Lo veía en televisión y devoraba sus libros. Todo parecía encaminado para que estudiara cocina. Sin embargo, cuando llegó la hora de decidir qué carrera seguir, dos profesiones rondaban su cabeza: la cocina y el periodismo. Habló con su papá y este le aconsejó que eligiera la primera.

Cuando Masaki comenzó a estudiar cocina, esta ya era una carrera en alza y la gastronomía peruana estaba despegando. En Le Cordon Bleu conoció a gente que era arquitecta o abogada y que estudiaba cocina como una se-



gunda carrera. Cuando eran más jóvenes y quisieron estudiar cocina sus padres se opusieron. En aquellos tiempos ser cocinero no estaba bien visto. Masaki, en cambio, fue afortunado.

Llegó en el momento justo.

Dentro de la vasta cocina peruana, Masaki tenía su predilecta: la nikkei. No la enseñaban en Le Cordon Bleu, pero la aprendió como practicante en

restaurantes como Edo y Hanzo.

El joven chef se mudó a Estados Unidos para labrarse su propio camino. Y como la sangre jala, introdujo platos nikkei en el quinto restaurante peruano de un empresario que hasta entonces no había incursionado en la cocina fusión.

Esta experiencia fue la primera de Masaki como difusor y, en la práctica, embajador de la cocina nikkei en el extranjero. Más adelante, se trasladó a Panamá, donde transformó la carta de un restaurante para hacerla nikkei. Vivió cuatro años en el país centroamericano. Incluso lo representó en el concurso San Pellegrino Young Chef en 2016, donde quedó semifinalista, su mejor vivencia como chef.

Masaki también estuvo en Guatemala y Colombia, haciendo una labor similar: crear un menú nikkei.

LA COCINA QUE NO TIENE PIERDE

De sus experiencias en el extranjero, Masaki destaca el notable impacto que tenía la mudanza en los restaurantes que lo contrataban de cocina japonesa, que era lo que ofrecían, a cocina nikkei. Era un “cambio brutal”, dice. La demanda se disparaba. “La gente se abalanzaba”.

El éxito lo atribuye al hecho de que la cocina nikkei “combina lo mejor de las dos cocinas”. Es “la perfección japonesa y la sazón peruana, no tiene pierde”.

Hacer cocina nikkei en el extranjero era un gran reto. Cuando no encontraba los insumos necesarios, tenía que adaptarse a lo que había. Probaba varios tipos de pescado para hallar el que necesitaba para preparar un cebiche o se rompía la cabeza buscando papa, pues no había nada que se pareciera a la amarilla.

Por eso, ahora nuevamente en el Perú, está “supercontento” porque encuentra de todo. Habla con entusiasmo, por ejemplo, de la barracuda: “Es espectacular, se presta para todo: cebiche, sashimi, tiradito”.

Con el entusiasmo que pone para elogiar la diversidad y riqueza de la materia prima en el Perú, Masaki explica la elección de Enkai como nombre: “Me remitió a cómo la comida reunía a la gente, cómo era el hilo conductor para compartir, para que todos estuvieran alrededor de una mesa”.

(Texto: Enrique Higa. Adaptado de la revista Kaikan 116)



Premio Canciller del Japón

En reconocimiento a su contribución al fortalecimiento de la cooperación y vínculos de amistad entre el Perú y el Japón, el 28 de setiembre el embajador del Japón en el Perú, Sadayuki Tsuchiya, hizo entrega del Premio del Canciller a Juana Miyashiro Miyashiro, directora del Colegio Hideyo Noguchi; Angélica Fukuda de Miyashiro, expresidenta de la Asociación Femenina Peruano Japonesa; Dante Aray, primer vicepresidente de la Cámara de Comercio e Industria Peruano Japonesa; y Francisco Okada Tooyama, expresidente de la Asociación Peruano Japonesa.



Encuentro de Exbecarios Gaimusho

Con la participación de representantes de Brasil, Argentina, Paraguay, México y Perú, el 15 de setiembre se realizó en el Centro Cultural Peruano Japonés el XVI Encuentro Latinoamericano de Exbecarios Gaimusho - Lima 2018, que tuvo como tema central “La presencia de los nikkei en el escenario nacional en los respectivos países latinoamericanos”.

Este encuentro, que se realiza cada dos años, convoca a exbecarios que han participado en el programa para la capacitación de líderes nikkei de los países de América Latina y el Caribe del Ministerio de Asuntos Exteriores del Japón, el cual se inició en 1965.



Marvin Miyashiro: Redoble y fiesta

La música es su terapia, una que inició desde muy joven cuando encontró en ella una forma de disfrutar el tiempo. Ahora, siente que es tiempo de rendirle un homenaje a sus años de formación académica, a su etapa como músico de folclore, a sus años en bandas de jazz, salsa, rock y cuanto ritmo requiriera un buen percusionista.

Por eso, y por varias razones más, Marvin Miyashiro estuvo de fiesta el 28 de octubre, presentó “Redoble: la música en mi vida”, un concierto en formato inédito, en el Teatro Peruano Japonés, que contó con varios músicos amigos con quienes sostuvo un diálogo

musical para recordar distintos episodios de su vida.

INFANCIA MUSICAL

Su primer recuerdo musical lo trasladó al colegio La Victoria, cuando se quedaba para esperar a su hermano y vio un salón abierto donde había instrumentos. El profesor le dejó tocar un charango al que le sacó una nota. Desde entonces, su amor por la música fue creciendo, llevándolo a tomar clases de piano y guitarra clásica, a estudiar en el conservatorio y a integrar bandas de los más variados ritmos, siempre en la percusión.

Su debut en un escenario fue en la infancia, cuando se unió a Perú Nikkei Ritmos y Colores, donde conoció a Sara Yoshisato, que es como su madre. “Aprendí mucho con ella y con Anthony Lee, que es como mi padre musical”. Desde chico, Marvin supo que solo podía dedicarse a algo que realmente quisiera hacer. Por eso, no tuvo reparos en cambiar de instrumento cuando sentía que el piano o la guitarra no eran lo suyo.

“Una vez un grupo me invitó a tocar en un estudio y ahí descubrí otro mundo, lleno de parlantes, micrófonos y amplificadores. Nadie tocaba con partitura, había más libertad”.

PERCUSIÓN Y PRODUCCIÓN

A la percusión llegó de manera natural, sumándose a orquestas como Los Tucanes, Los Fernández, Joselito y Kenji Yamazato, detrás de las congas y los bongos. Lo invitaron de bandas de jazz, entre ellas la de Jean Pierre Magnet, y grupos de rock como Baretto, La Sarita y Turbopótamos, y ha tocado con grandes artistas peruanos como Sara Van, Jaime Cuadra, Damaris, Julie Freundt y Pelo Madueño; además de haber sido productor.

Pero si hubo una amistad que catapultó su carrera fue la que tiene con Carlos Galdós, con quien trabaja como director musical. Fue con él precisamente que llegó a tocar la batería, el instrumento con el que más se identifica ahora, y con el que espera iniciar un nuevo camino. “Con Galdós supe lo que era hacer un show con una gran producción en cuestiones técnicas, creo que fue el primero en hacer algo así. Llevamos trabajando juntos once años”, comenta.

Paralelamente, Marvin siempre ha tenido tiempo para integrar grupos de todo estilo, empezando con Calle Bohemia, grupo que formó con Toño Tamashiro y con el cual grabó un disco; El Clan de la Chicharra Paralizadora, con Mauricio Mesones de Baretto, con el que tocaban vales boleros; y, más recientemente, Patanes, con el que grabó dos discos llegando a trabajar con el renombrado productor argentino Tweety González.

NUEVO CAMINO

Marvin tiene su propia productora (Goján), sabe cantar, hace percusión y contagia esa pasión que siente por la música con cuanto músico conoce. Para este concierto especial no dudó en invitar al elenco de danza y coro del colegio La Victoria y a una joven cantante, Keymi Zakimi. Asimismo, a músicos que aprecia y admira como Julio Pérez, de La Sarita, Mauricio Mesones, Jean Pierre Magnet y el grupo Shuca Mágica.

A pesar de que fue hace 23 años que inició su carrera justamente en el Teatro Peruano Japonés, días previos al show Marvin decía sentirse nervioso, ya que era la primera vez que tocaría bajo su propio nombre.

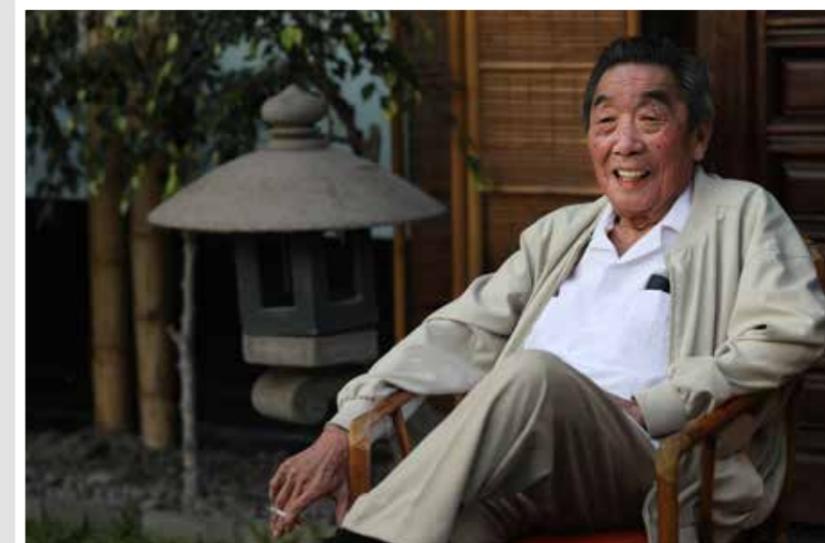
Su meta es poder llevar este show a otros espacios, como colegios, para compartir con los más jóvenes un mensaje que tiene claro: se puede vivir de lo que se ama, como le ha tocado a él, disfrutando de un arte como la música que considera “otra forma de inteligencia”.

(Texto: Javier García Wong Kit.
Adaptado de la revista Kaikan 116)



Adiós y gracias, maestro Humberto Sato

[1940 – 2018]



Humberto Sato nunca se tomaba en serio que lo llamaran el maestro de la cocina nikkei. Los títulos parecían tenerlo sin cuidado, como si no acabara de creerse los elogios que le llovían por una actividad en la que incursionó, como él mismo contaba, por necesidad, porque quebró el bazar de su padre, un inmigrante de la prefectura de Fukushima.

Cuando la comunidad nikkei celebró los 110 años de la inmigración japonesa al Perú en 2009, Sato recibió una distinción especial por su trayectoria. “Me parecía que yo no lo merecía. Pienso que hay otros nisei, quizá desconocidos, que sí lo merecen, porque yo lo único que hice fue... trabajar, trabajar y trabajar. Nada más”, declaró en aquel entonces. Incluso bromeó sobre el galardón: “Caramba, ¿no se estarán confundiendo?”.

No lo hizo por pose o falsa modestia, sino porque así lo creía. Sencillo y expansivo, lejos de divismos, Sato siempre mantuvo los pies en la tierra. Pese a los múltiples reconocimientos a su restaurante Costanera 700 y a quienes lo ensalzaban como figura central de la cocina nikkei, preservaba el espíritu y los modos del muchacho que comenzó vendiendo comida en la Parada.

“Los primeros días no me fueron nada bien, porque yo preparaba comida internacional, ¡y estaba en la Parada! Qué internacional vas a vender”, recordaba sonriendo. Su historia dio un

vuelco de 180 grados cuando decidió vender comida peruana.

Más adelante, la inesperada propuesta de un amigo nikkei para que preparara el banquete de su matrimonio significó el inicio de una nueva etapa en su vida. Lo que había comenzado casi como un favor acabó transformándose en su fuente de sustento y le dio notoriedad en la colonia peruano japonesa como proveedor de comida para fiestas matrimoniales.

Con la apertura de Costanera 700 comenzaron los tiempos de fama mediática y premios. El poeta Rodolfo Hinostroza creó la expresión “cocina nikkei” después de disfrutar su comida y lo llamó maestro. “Qué maestro ni qué maestro”, decía Humberto Sato. No se veía como tal. “Gastón (Acurio) me dice ‘tú eres el maestro’, yo le digo ‘gracias por darme el título, pero olvídese’, declaró una vez.

Como queriendo bajarse del sitial en el que todos lo ponían, Sato explicaba que la cocina nikkei existía “desde el primer japonés que pisó Lima”, y que surgió por necesidad: ante la falta de insumos japoneses para preparar sus comidas, los issei se las ingeniaban para suplirlos con ingredientes peruanos.

Humberto Sato no inventó la cocina nikkei, pero sí fue un maestro. Su sencillez y su aversión a la pompa le impedían admitirlo, pero el legado que construyó y hoy le sobrevive solo está al alcance de los grandes como él.

