



OTRA FORMA DE VIVIR EL JAPÓN CULTURALMENTE JAPONESSES

CUATRO HISTORIAS DE PERUANOS QUE SE HAN APASIONADO POR
MANIFESTACIONES DE LA TRADICIÓN JAPONESA



A **María Lisseth** su afición la llevó a conocer, al otro lado del mundo, a sus artistas preferidos; para **Julio César**, el sacrificio en horas y dinero, le ha dado un futuro profesional. **Claudia** encontró en cada entrenamiento un motivo para acercarse a sus raíces, y **Miguel** pudo aprender, en la práctica, cómo conducirse en cada situación de la vida.

Todos son peruanos viviendo en Japón. Todos, también, han abrazado con pasión una expresión cultural japonesa que, de alguna manera, les ha hecho comprender mejor esta sociedad y les ha brindado más de una experiencia gratificante. Pueden considerarse “culturalmente japoneses”.



MÁS QUE UN “HOBBY”

María Lisseth Morales -aún con cinco años, en su Cañete natal- se sabía de paporrera las canciones de los programas infantiles japoneses de la NHK que pasaban en un canal de televisión. Creció con Noppo y Gonta cantando “Dekirukana” en nihongo. Luego vendrían el cable y la internet, y todo un mundo musical alternativo por descubrir.

Este gusto por cantar en japonés -sobre todo las costumbristas baladas japonesas enka- la llevó también a tomar parte en eventos artísticos de la comunidad peruano japonesa en Lima.

Algunos años después, la ahora Dra. Morales, psicóloga de profesión, cursa un doctorado en Salud Pública en la Universidad de Tsukuba y ya ha participado en varios concursos de karaoke para estudiantes extranjeros y audiciones de promotoras artísticas, una de ellas con jurado presidido nada menos que por la gran estrella de la canción japonesa, Hikawa Kiyoshi. Fue hace tres años, cuando fue seleccionada entre tres mil aspirantes, para cantar en la audición final de una promotora de talentos, celebrada en un teatro de Tokio.

Cantar en japonés es su pasión y no importa el estilo: enka, aidoru, jpop o anison. Las canta todas.

“Esta afición me estimuló también a aprender el idioma y posteriormente venir en el 2016 a estudiar”, dice. Afición que ella ha llevado a niveles que ya quisieran otros amantes de la música japonesa y el karaoke: asistir a muchos shows de artistas japoneses, haber llegado a pagarse sesiones con una entrenadora vocal en un estudio en Tokio para mejorar su canto, o estar en un programa de televisión junto a sus artistas favoritas: las Morning Musume.

◀ *María Lisseth tomó parte en el programa “Songs of Japan” de la NHK, donde pudo conocer y conversar con las Morning Musume, grupo del que es fanática.*

“Hay un programa de la NHK llamado ‘Songs of Japan’ donde presentan a artistas que pueden tener proyección en el extranjero, ya que se irradia también por su canal internacional. En la universidad siempre entregaban pases a los estudiantes extranjeros, por lo que ya había asistido para estar entre el público en varias grabaciones. Hasta que me enteré que iban a estar como invitadas las Morning Musume. No paré hasta averiguar cómo hacer, ya no para estar entre el público, sino junto a ellas, ya que siempre presentaban a ‘fans’ extranjeros de los artistas. Me inscribí en una promotora como aspirante, aprobé la audición y pude aparecer participando en el programa. Fue increíble”.

María Lisseth es admiradora de los veteranos Wada Akiko y Hosokawa Takashi. También quisiera llegar a cantar alguna vez temas de Kahara Tomomi y Hirose Komi, bastante difíciles para su registro de voz, anota. Pero si de algún artista es fanática es de toda la planilla de la promotora Hello Project, sobre todo de las Morning Musume, a cuyos conciertos suele ir. Es activa también difundiendo su afición. Desde hace siete años colabora escribiendo material para una página sobre los artistas de Hello Project, que tiene miembros de varias partes del mundo.

Este año culmina sus estudios de doctorado. *“Cultivando esta afición y viviendo todos estos años en Japón, he aprendido mucho, tratando siempre de balancear mis estudios y mi afición por el canto. Aprendí a ser organizada, a que la puntualidad es importante. En cuanto a la experiencia de vivir aquí, una tiene toda la imagen positiva, pero hay de todo. Felizmente mis vivencias han sido más gratificantes”.*

AIKIDO: COMO LA VIDA MISMA

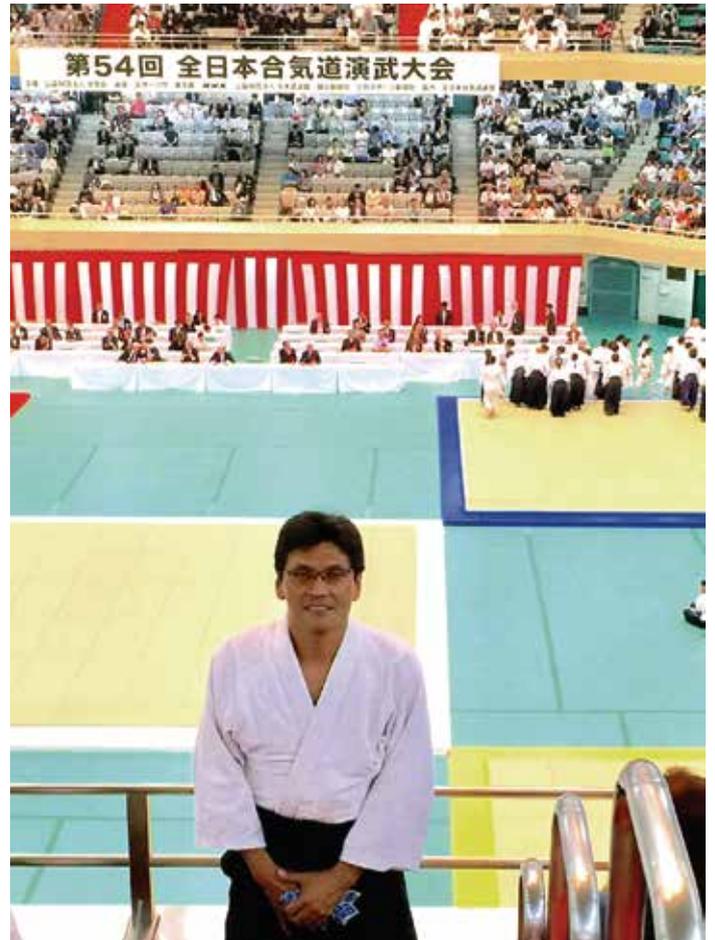
“De pequeños, cuando vivíamos en Shizuoka, mis hijos eran los únicos extranjeros en la escuela y siempre no faltaban algunos compañeros que los molestaban. Por ello los llevé al gimnasio municipal para iniciarlos en el karate”, cuenta Miguel Otake, que buscaba para sus tres hijos una actividad relacionada a las artes marciales que desarrolle su autoestima y les permita protegerse a sí mismos.

Pero el karate no era lo que buscaba. Practicaron también kendo y hasta nippon kempo (una disciplina híbrida de alto grado de contacto en la que se usa todo tipo de técnica marcial, una especie de “vale todo”). Desistieron de todas, porque le parecieron actividades muy violentas para la edad de ellos.

Fue así que en el 2005 conocieron el aikido y, del cuarteto familiar, hoy solo papá Miguel continúa entrenando. *“Verdaderamente me cautivó desde las primeras prácticas. El aikido es una disciplina que no agrede, sino que utiliza la fuerza del adversario para defenderse de un ataque. Pero es también, y es lo más importante, una forma filosófica de vida. Todos entran a las artes marciales por la defensa, pero en realidad, luego de 16 años de práctica, he aprendido que lo más positivo es que desarrolla la confianza en uno mismo y nos enseña a controlarlos, a ser corteses y respetar a todos”,* comenta.

“Demora años entenderlo: utilizar la fuerza del oponente para devolver el ataque. Todo en la vida es así, no hay que oponerse, sino usar todo lo que viene en tu propio beneficio. Todas las situaciones de la vida se desarrollan así”, opina.

Confiesa que antes de llegar a Japón, pese a ser nieto de japoneses, no sabía mucho sobre la cultura. *“Vine a trabajar en el*



Miguel Otake practica el aikido desde hace muchos años. Aquí, en el encuentro anual de sus practicantes, que tiene lugar en el mítico Budokan de Tokio.

año 1991, dado que era imposible continuar con mis estudios universitarios en San Marcos en plena época de la violencia subversiva. Pero creo que no fue hasta que conocí el aikido que comprendí mejor este país y su gente. Su práctica me ha llevado a conocer a muchas personas interesantes que comparten esta pasión, y esta relación me obliga también a mejorar en muchos aspectos, como el idioma, por ejemplo”, relata.

FUTURO “ITAMAE”

Cuando en el año 2000, con 18 años, Julio César Elorreaga vino a trabajar desde su Chimbote natal, no había probado plato alguno de la muy de moda culinaria japonesa. Dos décadas y muchas jornadas en fábricas después, trabaja por horas en un bar izakaya de Aichi, esperando que la situación mejore para el sector de restaurantes y tener un empleo estable como cocinero, licencia que obtuvo el año pasado luego de mucho sacrificio.

“Siempre tuve inquietud de estudiar algo y como siempre me gustó cocinar, no dudé en matricularme en clases de culinaria japonesa en la academia de un maestro itamae con 40 años de experiencia en el rubro”, cuenta.

Vivía entonces en Ibaraki y viajaba en ómnibus los viernes por la noche, luego del trabajo, para estar el sábado por la mañana en Nagoya, tras recorrer más de 400 kilómetros en un trayecto de alrededor de cinco horas; listo para sus clases en la All Japan Sushi Academy Japanese Cuisine, la escuela que frecuentó durante mucho tiempo hasta graduarse el año pasado, con licencia para trabajar en restaurantes.



Julio César Elorreaga obtuvo su licencia como cocinero de washoku y sushi. En la foto con su mentor, el chef Yamada Masamitsu.

“En total fueron alrededor de 800 horas de clases prácticas en niveles Principiante y Máster, fuera de otros talleres de especialización en platos específicos (chukasoba, yakisoba, platos de izakaya, etc.) tanto en comida japonesa tradicional (washoku) como en sushi. Mi profesor fue el chef Yamada Masamitsu, que enseña el sushi tradicional (Edomae) y fui el único peruano en sus clases. Las clases avanzadas son más caras porque se emplea material más caro, como anguilas o langostas”, revela.

Su mayor satisfacción fue recibir el apoyo de su mentor para tomar parte en el anual World Sushi Cup, un torneo internacional de sushi al que suelen venir cocineros de todo el mundo. *“El año pasado no vino mucha gente de fuera por el problema de la pandemia. Aún así, creo que la experiencia fue muy buena, aunque creo que pude hacerlo mejor. Evalúan cosas como el corte y la velocidad para armar los sushi. Como tema libre, incluí algo de ají y una causa peruana, usándola a manera de oshizushi (un tipo de sushi prensado a mano); lo titulé “El despertar del inca”, cuenta.*

Para Julio César, -que también practica el aikido en el estilo Iwama- hay muchas cosas a tomar en cuenta para preparar sushi tradicional. *“No es cortar de cualquier manera el pescado y ponerlo sobre el arroz. Hay un orden y reglas a seguir, con consideraciones como la temperatura de la mano o los cortes, para los que debes usar diferentes cuchillos. Me gusta trabajar con atunes, porque se aprovecha todo, a diferencia del salmón, por ejemplo”.*

“El plato que es más difícil de preparar es el unagidon, el donburi de anguila. Hay que saber cortar para no estropearlo; calcular el tiempo en la brasa, pasarlo por la salsa y volver a ponerlo al fuego. Es el más difícil y es caro. Me gusta mucho también el tempura, que tiene su secreto también. Hay que oír el sonido del aceite para saber que está listo para freír”, dice.

La culinaria japonesa está basada no solo en la calidad de los productos, su combinación en armonía, o la presentación. *“Hay mucho respeto también por la frescura de los ingredientes y hasta la forma en que hay que quitarle la vida, en el caso de los pescados más grandes, para que sufran menos y no afecten el sabor. Tener en cuenta que se les sacrifica para alimentarnos. Para eso hay que conocer las técnicas”,* comenta.

ENCUENTRO CON SUS RAÍCES

La arqueóloga Claudia Uribe es una joven apasionada por el kendo y tiene una historia de idas y vueltas con el Japón. Vivió en Tokio de pequeña, cuando sus padres trabajaban en fábricas a comienzos de los 90. Posteriormente estuvo durante un año como becaria estudiando en la Universidad Internacional de Okinawa, y desde el 2017, a través de otra beca del Ministerio de Educación del Japón (Monbusho), siguió una maestría y ahora cursa un doctorado en Estudios de Patrimonio en la Universidad de Tsukuba.

“A fin de balancear el rigor de los estudios con algo que me entretenga, me inscribí en un curso de un mes en la academia de kendo de la Asociación Peruano Japonesa. Como estudiante de arqueología y temas históricos, siempre me interesó lo de la historia medieval y la filosofía samurai. Me interesaba acercarme y experimentarla. Por eso también elegí el kendo, aunque no fue fácil al comienzo. Sufro de asma desde niña y no tenía muchas expectativas de seguir, porque es muy exigente. A diferencia de otras artes marciales, hay que cargar con un equipo que pesa casi dos kilos, lo que demanda mucho físicamente. Fue tortuoso el primer año, pero era a la vez una prueba personal de hasta dónde podía llegar, de cuánto estaba dispuesta a dar por algo que te apasiona. La dedicación trajo cosas muy bonitas después, como representar al Perú en algunas competencias. Aquí -aunque no con la frecuencia que quisiera, por causa de los estudios y la pandemia-, entreno con el equipo de la universidad, que es bastante competitivo”, revela.

Practica el kendo desde hace catorce años y su nivel (ostenta el cuarto dan y espera en breve rendir examen para el quinto) le ha permitido llegar hasta la selección nacional. Gracias a esta disciplina, y su andar por la ruta del bushido (“el camino del guerrero”, un código ético seguido por los antiguos guerrero samurai), es que también halló conexión con sus raíces japonesas, heredadas de su madre.

“Este deporte me ha acercado bastante a mis raíces. Siempre vi al kendo, fuera de ese componente de desarrollo personal, como una herramienta para conectarme con mi propia historia, fuera de la relación con el Japón tradicional, el bushido y el zen. Mi abuela materna es de Kumamoto y una vez que estuve inmersa en todo esto, luego de estudiar más y ver videos y competencias, supe que los practicantes de Kumamoto son muy fuertes y muchos son grandes campeones. Entendí que, de alguna forma, esas raíces que me vinculan con Kumamoto me están brindando este arte marcial para el crecimiento propio, por ello siempre mantengo esta conexión como algo bastante personal”, comenta.



Claudia Uribe, al extremo derecho, entrena con el equipo de kendo de la Universidad de Tsukuba.