

Kaikuan

N.º 122 / ISSN 1995-1086



ASOCIACIÓN
PERUANO
JAPONESA



120 AÑOS
INMIGRACIÓN
JAPONESA
AMISTAD PERÚ - JAPÓN



Gobierno de Perú
condecora a la APJ



APJ

ASOCIACIÓN
PERUANO
JAPONESA



120 AÑOS
INMIGRACIÓN
JAPONESA
AMISTAD PERÚ - JAPÓN

La Asociación Peruano Japonesa les desea
un 2020 de éxitos y prosperidad.

Compartamos juntos un año más de celebrar
y rendir homenaje a los pioneros inmigrantes,
cuya historia nos seguirá inspirando para
construir un Perú más fuerte y unido.

¡Feliz año nuevo!

あけましておめでとうございます



子年

ねずみどし

Año de
la Rata

2020

Celebramos juntos

Estimados amigos:

El 2019 que acabamos de culminar ha sido un año especial para la comunidad nikkei del Perú, ya que conmemoramos los 120 años del inicio de la inmigración japonesa a nuestro país con diversas actividades que buscaron rendir homenaje a los primeros inmigrantes y celebrar ese camino recorrido, que hoy nos encuentra integrados a ese crisol que es el Perú.

No podemos estar más que felices de haber cerrado el año con un reconocimiento que nos llena de orgullo y emoción. La Asociación Peruano Japonesa, como entidad matriz de la comunidad nikkei, acaba de recibir, el pasado 20 de diciembre, la orden “Al Mérito del Servicio Diplomático del Perú José Gregorio Paz Soldán” en el grado de “Gran Oficial”.

Se trata de la mayor condecoración otorgada por el Ministerio de Relaciones Exteriores por la contribución de nuestra institución al estrechamiento de los lazos de amistad entre el Perú y Japón. Para la APJ, sin duda, ha sido siempre uno de sus objetivos ser un puente entre ambos países, un promotor del diálogo y del intercambio cultural.

Compartimos con todos ustedes este gratísimo reconocimiento, que además nos motiva a renovar el firme compromiso con nuestro país – que tratamos de cumplir a través de la promoción cultural y los servicios que brindamos– y a seguir uniendo los históricos lazos con el país de nuestros ancestros.

Es nuestro deseo que el 2020 que se inicia sea para todos un año de prosperidad y de continuar un rumbo que nos lleve a recordar ese primer paso que dieron aquellos inmigrantes que decidieron venir al Perú, un primer paso lleno de esperanza y un camino recorrido con esfuerzo, trabajo y unión. ¡Felices fiestas!

Abel Fukumoto Sato

Presidente de la Asociación Peruano Japonesa



- [4] **INSTITUCIONAL**
El Ministerio de RR. EE. condecora a la APJ
- [8] **ESPECIAL**
Personajes que destacaron en 2019
- [18] **ENTREVISTA**
Jorge Yamamoto nos habla de la estafa de la felicidad
- [24] **ARTE**
Cinco artistas dialogan sobre arte y memoria
- [30] **PERSONAJE**
Hajime Kasuga está de regreso

Kaikan

Director:

Mario Kiyohara Ramos

Editora:

Harumi Nako Fuentes

Coeditores:

Enrique Higa
Sakuda (redacción),
Luis Hidalgo
Sánchez (diseño)
Óscar Chambi Echegaray
(fotografía)

Impresión:

Cartolan

ISSN 1995-1086

Depósito legal: 98-3235.



La APJ recibió condecoración del Ministerio de RR.EE. (Foto: Patricia Altamirano)

KAIKAN INFORMATIVO




Nº 122 DIC 2019 - ENE 2020

Revista de la Asociación Peruano Japonesa editada por el Departamento de Comunicaciones y Marketing.

Teléfono (51 1) 518 7450 anexos 1022, 1023, 1061.

E-mail: kaikan@apj.org.pe.

Web: www.apj.org.pe/kaikan.

   : Asociación Peruano Japonesa

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

La APJ recibió condecoración del Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú

En una ceremonia realizada el 20 de diciembre en el Palacio de Torre Tagle, el canciller peruano Gustavo Meza-Cuadra Velásquez entregó la orden “Al Mérito del Servicio Diplomático del Perú José Gregorio Paz Soldán” en el grado de “Gran Oficial” a la Asociación Peruano Japonesa, que estuvo representada por su presidente, Abel Fukumoto Sato.

El Ministerio de Relaciones Exteriores decidió otorgar esta condecoración “valorando la importante labor realizada por la Asociación Peruano Japonesa para el fortalecimiento de las relaciones bilaterales, siendo un pilar para la unión de ambas sociedades y sobre todo un apoyo fundamental para la colectividad peruano japonesa durante más de 100 años”.

La ceremonia contó con la presencia del embajador del Japón en el Perú, Sadayuki Tsuchiya; el secretario general de la cancillería, embajador Manual Talavera; el embajador Elard Escala, director general de Asia y Oceanía del Ministerio de RR. EE.; así como directivos de la APJ y representantes de la comunidad nikkei.

APJ: PUENTE DE AMISTAD

Durante su discurso, el canciller Meza-Cuadra señaló que se condecoró a la Asociación Peruano Japonesa, “institución emblemática y centenaria de la comunidad nikkei en nuestro país por su valioso aporte al fortalecimiento de las relaciones bilaterales entre el Perú y Japón y su contribución a la difusión de la cultura japonesa y peruana”.

“Durante sus más de 100 años de existencia se ha caracterizado por realizar una muy destacable labor de fortalecimiento de los vínculos de amistad entre el Perú y Japón ejerciendo diligentemente la representatividad de la colectividad peruano japonesa y propiciando un clima de integración y armonía con el conjunto de la sociedad peruana”, dijo.

“La actividad de la Asociación Peruano Japonesa ha acompañado y forma parte de la significativa contribución de la comunidad nikkei al desarrollo del Perú en los más diversos ámbitos, desde las artes y las ciencias hasta la gastronomía y el mundo empresarial. Al mismo tiempo, a lo largo de los años, la asociación que hoy distinguimos ha des-



El canciller Gustavo Meza-Cuadra entrega al presidente de la APJ la condecoración otorgada a la institución nikkei.

El canciller Gustavo Meza-Cuadra recordó la visita de la princesa Mako en julio de 2019 como un hito histórico, enmarcado en la conmemoración de los 120 años de la inmigración japonesa al Perú.



plegado importantes acciones orientadas a difundir los valores tradicionales del Japón no solo entre los miembros de la colectividad peruano japonesa, sino también en el resto de la sociedad, contribuyendo con ello a la integración, al diálogo intercultural y al intercambio científico y tecnológico entre ambos países”, añadió.

El ministro subrayó también el rol cumplido por la API, señalando que ha actuado “como un verdadero puente de entendimiento y amistad, que ha sido especialmente visible y destacado durante el presente año conmemorativo del 120 aniversario de la inmigración japonesa al Perú, el cual fue designado al más alto nivel como el Año de la Amistad Peruano Japonesa”.

La participación de la API, dijo, se vio resaltada en este año conmemorativo por la histórica visita oficial que realizó la princesa Mako



a nuestro país en julio, “ocasión que nos permitió valorar aún más el legado de la comunidad nikkei peruana y acercarnos a sus raíces”.

“El apoyo abnegado, incondicional y diligente de esta respetable institución nikkei, así como su gran aporte al bienestar de la comunidad peruano japonesa y a los estrechos vínculos de amistad entre el Perú y Japón, merecen ser reconocidos con esta noble distinción”, concluyó el ministro.

UN ALTO HONOR

Por su parte, el presidente de la API, Abel Fukumoto, agradeció al Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú por la condecoración. “Estamos realmente muy emocionados y sorprendidos por este alto honor. Es motivo de gran alegría ser reconocidos tan generosamente”, dijo.

Agradeció, asimismo, el apoyo de la Embajada del Japón en el Perú, y a su embajador, Sadayuki Tsuchiya, así como a la Embajada del Perú en Japón, actualmente a cargo del embajador Harold Forsyth y anteriormente con destacados diplomáticos como los embajadores Elard Escala y Juan Carlos Capuñay.

Fukumoto destacó también el camino trazado por los inmigrantes japoneses. “En esta ceremonia tan importante para nosotros no podemos dejar de pensar y agradecer a nuestros antepasados inmigrantes. No sé si ellos tenían idea de la repercusión de su decisión de emigrar a una tierra prometedora pero desconocida; no sabemos si ellos sabían la repercusión que iba a tener para ellos, para sus familias y para los países involucrados, el Perú y el Japón. Tal vez no se imaginaron exac-

tamente lo que iba a ocurrir, pero siguieron avanzando, compartiendo tristezas y alegrías, dificultades y éxitos, siempre con dignidad, con armonía, con integridad, paciencia, persistencia y laboriosidad”.

“120 años después, hay indicadores de que la comunidad peruano japonesa que ellos iniciaron se ha desarrollado y se siente orgullosa de su peruanidad, de sus raíces japonesas y de su contribución efectiva al desarrollo del Perú, estableciendo un puente de amistad, de cultura y desarrollo, para unir a dos pueblos con sus similitudes y diferencias más allá del tiempo y la distancia para el beneficio mutuo de los dos países: el Japón, por herencia, y el Perú, por pertenencia”, señaló.

Esta condecoración, indicó, “nos enorgullece y alegra, porque nos señala que vamos por el camino



La ceremonia se realizó en el Palacio Torre Tagle.



La orden, creada en 2004, es la máxima distinción que concede el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú y la tercera más importante del país, luego de la Orden del Sol y la Orden al Mérito por Servicios Distinguidos.

correcto. Creemos firmemente en una comunidad nikkei intergeneracional fuerte y unida, de niños, jóvenes, adultos y adultos mayores totalmente integrada al Perú y que puede y debe aspirar a grandes realizaciones para beneficio del país que acogió generosamente a nuestros antepasados, y donde tuvimos la fortuna de nacer”.

“Nuestra satisfacción será la de no haber defraudado a nuestros antepasados inmigrantes, quienes en silencio, aun en los momentos más difíciles, nos inculcaron el querer al Perú en señal de agradecimiento y respeto, y a dar siempre nuestro máximo esfuerzo con responsabilidad, con armonía, y a no faltar a nuestra palabra. Nuestra recompensa será el haber contribuido a un Perú más fuerte y unido”, dijo Fukumoto al concluir su discurso.



LAURELES DEPORTIVOS Y MEDALLA DE PLATA EN LIMA 2019

El mundo de Marcela Castillo Tokumori

[texto **ENRIQUE HIGA** / fotos **RAQUEL BALDÁRRAGO**]

El 2019 es el segundo mejor año de la carrera deportiva de Marcela Castillo Tokumori. En los Juegos Panamericanos de Lima ganó la medalla de plata en la modalidad de poomsae en taekwondo. Si los Juegos se convirtieron en una gran fiesta nacional, fue gracias a personas como ella.

Su mejor año fue 2016. Ahí su carrera despegó. Fue subcampeona mundial y alcanzó el estatus de deportista de elite. Por una feliz coincidencia, sus dos más grandes logros tuvieron como escenario

Lima, así que su familia pudo compartir su alegría con ella in situ. “Le da un feeling más grande”, dice.

Los éxitos no llegaron por decreto. Ha sido un largo camino desde que comenzó a practicar taekwondo cuando apenas tenía cinco años. Ha asistido a ocho mundiales y viajado mucho.

A los 14 años representó por primera vez al Perú en un mundial, en Corea del Sur. Fue una vivencia decisiva. “Me gustó la experiencia, la disfruté, me divertí tanto que dije ‘me voy a dedicar a esto, quiero seguir practicando, quiero seguir mejorando, quiero volver al siguiente mundial, quiero seguir

representando al Perú”, recuerda.

Esa férrea convicción la ha llevado a ser una de las mejores del mundo en una disciplina que poco a poco comienza a ganar adeptos en el Perú. Marcela encontró en el poomsae, una combinación de movimientos de ataque y defensa, su camino.

De chica hizo pelea, pero no le gustó. Eligió el poomsae para competir consigo misma, para desafiarse, para acercarse lo máximo posible a la perfección.

“Es una competencia contigo misma porque a veces tu mismo cuerpo te limita mucho, no te responde como quisieras, pero tú tie-



nes que encontrar la forma de hacer que reaccione”, explica.

Más que superar a otro, se trata de superarse a uno mismo. “Me desafié a mí misma, hago una mejor versión de la que tuve en la competencia anterior. Busco sobrepasar mis límites y exigirme día a día para poder ser un poco mejor de lo que fui ayer”.

EL AHORA ES LO ÚNICO REAL

¿Cómo es un deportista de elite? ¿Cómo se prepara? ¿Qué lo distingue del resto de mortales? Conversar con Marcela Castillo, indagar sobre sus hábitos, su mentalidad, sus creencias, es aproximarse a un selecto

mundo al que solo se llega después de muchísimo trabajo. Pero no trabajo entendido como sacrificio, como algo que se hace a regañadientes, como una especie de penitencia por una posible recompensa futura, sino como el ejercicio cotidiano de una pasión.

“Hay que disfrutar el proceso”, dice. “El proceso es ahora. Si estás limitado por el objetivo, si piensas tanto en el futuro, en el campeonato que se viene, entonces dejas de estar presente. El proceso es lo más divertido, lo más emocionante de esta carrera. Te puede ir bien en un campeonato, te puede ir mal, tú no sabes qué va a pasar, pero si no

disfrutaste, solo vas a recordar si ganaste o perdiste. Disfrutar cada entrenamiento, disfrutar cada cosa que haces en ese momento... para mí es muy emocionante”.

Apasionarse por el viaje, no solo por el destino, ayuda a no rendirse. Marcela lo sabe porque lo vivió en carne propia. “Yo me esforzaba y me esforzaba y no ganaba nada, pero seguía porque me encantaba entrenar”, recuerda.

“Es bueno tener objetivos, saber a qué quieres llegar, pero también es importante cómo te sientes. ¿Sabes qué? Si te enfocas tanto en el futuro, lo estás haciendo por algo que aún no existe, te estás yendo

DESTACADOS 2019

muy adelante. Siempre uno tiene que disfrutar el ahora porque es lo único real”.

La perseverancia es otro factor clave. ¿Entrenas, te preparas y pierdes? Lo vuelves a intentar. “Ya, OK, perdiste. Al día siguiente entrenas más fuerte”, dice.

No hay ser humano que no flaquee. Cuando la motivación se debilita (es imposible levantarse todos los días al tope), “ahí entra la disciplina. Tienes un compromiso con tu deporte, con tu país, contigo misma”.

Marcela siempre ha sido disciplinada gracias a su formación en casa, pero el deporte le ha aportado un plus. “El deporte te forma muchísimo carácter, te desarrolla bastante los valores de perseverancia, compromiso, responsabilidad”.

La cabeza también juega. Más allá de la capacidad o el esfuerzo, si no se está fuerte ahí arriba, las posibilidades de ganar se reducen. Marcela considera que el trabajo mental es básico.

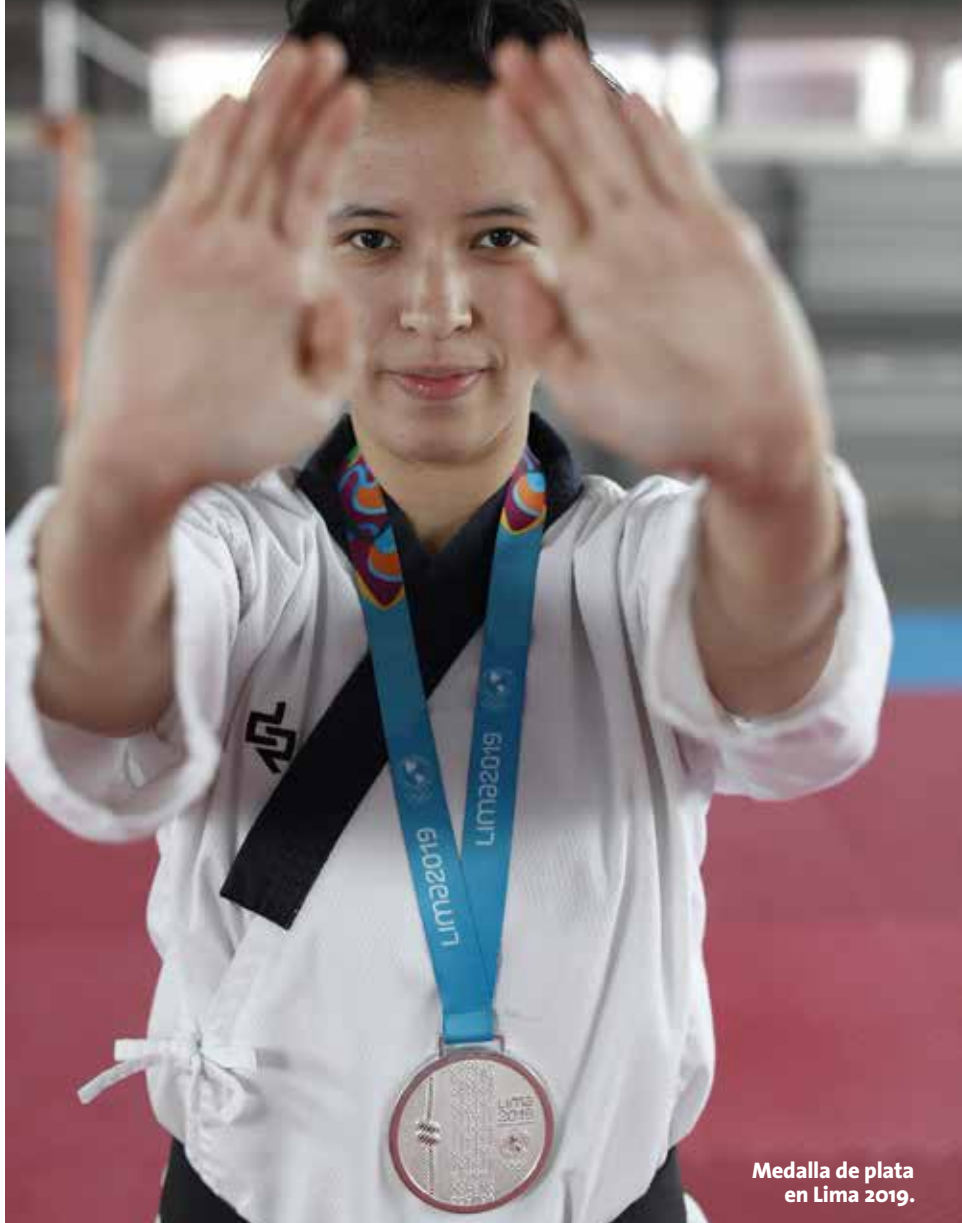
“Nos concentramos mucho en lo técnico, tu cuerpo puede estar muy bien preparado, pero si estás en competencia y dudas... fue. No te va a salir la técnica porque dudaste. Tienes que estar 100 % en ese momento, ser consciente de cada técnica y movimiento que haces”.

“QUIERO MÁS”

En 2017 Marcela Castillo recibió los laureles deportivos por su subcampeonato mundial. ¿Qué sintió al ver su nombre inmortalizado en el frontis del Estadio Nacional?

“Fueron demasiados sentimientos: alegría, emoción, orgullo, sentir que todo el esfuerzo valió la pena. Más que todo, lo que recuerdo es la motivación que sentí: ‘Ya, logré este objetivo, quiero más, quiero ir al siguiente mundial, quiero seguir trayendo logros al Perú’. Te sientes feliz de haber dado tanto por el deporte, y que lo reconozcan de esa manera es lindo”.

Marcela no lo dice, pero deja entrever otro de los motores de su éxito: la ambición. Donde otros probablemente hubieran dicho



Medalla de plata en Lima 2019.

“FUERON DEMASIADOS SENTIMIENTOS: ALEGRÍA, EMOCIÓN, ORGULLO, SENTIR QUE TODO EL ESFUERZO VALIÓ LA PENA. TE SIENTES FELIZ DE HABER DADO TANTO POR EL DEPORTE, Y QUE LO RECONOZCAN DE ESA MANERA ES LINDO”.



Laureles deportivos en 2017.



Subcampeona mundial en 2016.



“ya la hice”, sintiendo que han alcanzado la cima, ella encontró un nuevo impulso para seguir mejorando.

Los laureles significaron una mayor responsabilidad para ella. Si antes trabajaba duro, ahora tenía que trabajar mucho más porque el reconocimiento la ponía en el mapa, con lo cual las expectativas crecían. ¿Presión? No, esa es una palabra de la que siempre se desmarca. “Yo me sigo divirtiendo, por eso no lo llamo presión, porque no es algo que me estrese, que sea negativo”.

“YO PODRÍA ESTAR AHÍ, PERO...”

Marcela también es ingeniera industrial, pero ahora está dedicada por completo al deporte. Relegar su profesión tiene un costo. “Veo a mis amigas que ya están estudiando sus maestrías, que están afuera trabajando, que siguen escalando posiciones y... en verdad te viene un sentimiento como que ‘ay, yo podría estar ahí, yo podría estar siguiendo con mi carrera’, pero pienso en lo que estoy logrando, en que lo que estoy haciendo realmente me llena, me hace feliz, y no me arrepiento de nada. Ahora toda mi atención se la estoy dando al deporte. No sé cuánto tiempo más pueda estar aquí, como deportista, así que lo disfruto”.

No es fácil ser deportista en el Perú. Es una carrera con constan-

tes dilemas. ¿Estudios o deporte? ¿Trabajo o deporte? Además, las elecciones no son necesariamente irreversibles. Hoy puedes elegir el deporte, pero más adelante decides priorizar el trabajo. O al revés.

Marcela se ha debatido entre un camino y otro a lo largo de los años, desde sus tiempos de estudiante. A veces resulta difícil elegir. Ahí ha sido fundamental el apoyo de sus padres, quienes siempre han estado a su lado para despejarle los nubarrones, ayudándola a poner distancia, tomarse un respiro y decidir mejor qué hacer.

Los reconocimientos a la dos veces campeona bolivariana también son una recompensa para sus papás, con quienes ella está agradecida por todo lo que han hecho y hacen, desde llevarla a los entrenamientos cuando era niña hasta motivarla cuando más lo necesita.

SER TAN YO

Marcela ha recibido mucho más que medallas del deporte. Ser deportista también ha significado para ella conocerse mejor, iluminar facetas de su personalidad que ignoraba o no valoraba lo suficiente.

“Haberme descubierto es una de las cosas más lindas, siento que cuando entreno soy tan yo”, enfatiza. “El deporte te da ese autodescubrimiento. Siento que soy una persona muy autocrítica, que no me complazco fácilmente. Soy

muy minuciosa, cuido cada detalle de cada cosa que hago, no solo en el deporte”.

Si bien Marcela siempre dice que se divierte con el deporte, ser una deportista de alta competencia acarrea una gran responsabilidad que no todos pueden aguantar. Ella lo ha logrado y descubrir que tiene la fortaleza para sostener el peso sobre sus hombros la pone contenta.

Los recuerdos son otro gran regalo del deporte. También los amigos. Conocer gente que comparte su pasión por el taekwondo. Viajar, abrirse al mundo, ser ciudadana global. “Me encanta viajar. Conoces a gente de culturas tan distintas y que son tan parecidas a ti: buscan los mismos objetivos, se entrenan, tienen las mismas rutinas. Encontrar tanta similitud con estas personas a mí me parece superlindo, superchévere”, dice con esa sonrisa perenne que parece un sello de su personalidad, sencilla y positiva.

El próximo objetivo de Marcela es el mundial que se realizará en Dinamarca en mayo. Nuevamente volverá a representar a nuestro país. “Es lindo, es un orgullo enorme, pero a la vez es una responsabilidad supergrande. De hecho, cuando estás en la cancha no eres Marcela Castillo, eres Perú. Tú llevas al Perú gigante atrás, llevas a todo un país a la competencia”.

MARISA MATSUDA ENTRA AL SALÓN DE LA FAMA

Un ícono nikkei para el softbol

[texto **JAVIER GARCÍA WONG KIT** / fotos **ÉRIKA KITSUTA**]

Marisa Matsuda Matayoshi podría ser famosa por su humildad, pero en el campo de entrenamiento de béisbol y softbol, dos deportes hermanos, en el club AELU, no hay quien no la conozca. Todos la saludan como si viviera en una permanente celebración por sus dos últimos logros personales: a inicios del 2019 recibió el distintivo Mujer y Deporte, otorgado por el Comité Olímpico Internacional (COI), por su trabajo como dirigente del softbol, y a fines del mismo año dio su mayor batazo: ser incluida en el Salón de la Fama de este deporte.

“Algo debemos estar haciendo bien”, dice Marisa, quien empezó a jugar softbol en el colegio La Unión,

mientras sus hermanos hacían béisbol. Con ellos y sus primos jugaba ‘bata’, ese juego que se improvisaba en cualquier parque de Lima y que se parece tanto al softbol que ella lo usaba de referencia cuando iba a difundir este deporte en varias ciudades del país. En los ochenta, participó en los interescolares y de ahí saltó a la selección.

“Jugábamos todo el día, desde que amanecía hasta la noche”, recuerda sentada en una tribuna viendo a los niños entrenar béisbol. En Perú, hay una división casi automática de estos deportes: béisbol para chicos, softbol para chicas, aunque en su rol de dirigente Marisa Matsuda ha logrado que más niños se interesen en este deporte. “En los últimos años hemos crecido mucho, antes no teníamos dónde entrenar y ahora vamos a volver al campo de la Videna”.





“ALGO DEBEMOS ESTAR HACIENDO BIEN”, DICE MARISA, QUIEN EMPEZÓ A JUGAR SOFTBOL EN EL COLEGIO LA UNIÓN.

Marisa recuerda que cuando se dio la noticia de que Perú iba a organizar los Juegos Panamericanos, todos los directivos de las federaciones deportivas estaban felices. Ella lo tomó con preocupación porque sentía que necesitaban prepararse mucho, así que se puso a trabajar muy duro con la directiva para hacer un buen papel. Así pasaron de correr el riesgo de no participar a realizar un certamen decoroso que les ha valido para hacerse de un próximo torneo: el Mundial de Softbol Femenino sub-18 en el 2020, el primero que se da de esta categoría.

SIEMPRE EN EL CAMPO

Como jugadora y dirigente, el currículum de Marisa Matsuda tiene varias páginas de éxito. Ocho premios entre 1991 y 2016 (cuatro de ellos como Mejor Softbolista del Año), siete campeonatos en diferentes torneos representando a la AELU, ocho campeonatos sudamericanos (una medalla de plata y tres de bronce), tres panamericanos y dos juegos regionales muestran una vida dedicada al softbol. “A nivel de selección jugué entre 1985 y 2000, luego me retiré y volví a jugar del 2011 al 2014”.

Dejó la posición de pitcher para integrar la dirigencia en la AELU y la Federación Peruana desde el 2010 hasta la actualidad, siendo incluida como miembro de la comisión Mujer y Deporte de la Confederación de Béisbol y Softbol-División Softbol (WBSC-Softball Division), y de la Confederación Panamericana de Softbol (WBSC-Americas Softball). Además, fue vicepresidenta de la



Confederación Sudamericana de Softbol y presidenta de la Federación Deportiva Peruana de Softbol, siendo en la actualidad su directora ejecutiva.

En todos esos años, cuenta Marisa, lo más difícil ha sido encontrar un lugar donde poder entrenar. Hubo una época en que lo hacían en la Videna, luego en el campo deportivo El Olivar, en Jesús María, y también en la AELU, pero hubo una época en que debían buscar parques. Nada de esto la ha amilanado; al contrario, parece estar siempre al frente de la defensa de un deporte cuya promoción parece más trabajo social. “Hemos ido a Chinchá para buscar nuevas jugadoras en los colegios y también en Chachapoyas, donde las chicas han adoptado el softbol como su deporte bandera”.

FAMA Y DIRIGENCIA

La inclusión en el Salón de la Fama de la Confederación Mundial de Béisbol y Softbol no sorprendió a Marisa Matsuda porque cada año se anuncia la lista de nuevos miembros, entre jugadores y dirigentes, propuesta por las federaciones. En esta selecta lista de 23 integrantes, anunciada en Sakai, Japón, figuraba su nombre entre los



249 miembros de 38 países alrededor del mundo. “El Perú ha sido un impulsor de este deporte en toda la región”, agrega la dirigente.

Ese impulso, que ha hecho que tres colegios de Villa María del Triunfo lo empiecen a practicar regularmente, que ha permitido que Perú tenga una selección masculina de softbol, con niños que desde chicos empiezan a familiarizarse con este deporte, y que ha llevado a varias selecciona-

das a estudiar becadas en el extranjero, es la muestra del gran trabajo de la dirigencia de este deporte que aún se practica de forma amateur, pero que reclama un mayor protagonismo e inversión de parte del Estado. “Cuando vamos a distintas ciudades lo primero que nos dicen es que no tienen presupuesto”, cuenta Marisa.

Aun con todo eso, Marisa está orgullosa del trabajo que viene realizando la directiva que preside



En el Congreso Mundial de Béisbol y Softbol, Osaka 2019.



Fotos: Archivo personal

TODOS LA SALUDAN COMO SI VIVIERA EN UNA PERMANENTE CELEBRACIÓN. “ALGO DEBEMOS ESTAR HACIENDO BIEN”, DICE MARISA, QUIEN EMPEZÓ A JUGAR SOFTBOL EN EL COLEGIO LA UNIÓN, MIENTRAS SUS HERMANOS HACÍAN BÉISBOL.

Vanessa Endo, agradecida por el apoyo permanente que recibe de la AELU y satisfecha con el rendimiento de las nuevas jugadoras (para el Mundial sub-18 que Perú organizará, el equipo femenino clasificó en quinto lugar, detrás de las potencias de la región). Más que una celebridad, Marisa es una dirigente que sigue demostrando gran sacrificio y compromiso por el equipo peruano, además de actitud. “Después de los Panamericanos fui la primera en aplaudir la organización, ese mismo reto tendremos para el Mundial”.



¡Felicitaciones, Tony!

El músico nikkei Tony Succar Tayrako fue galardonado en noviembre con dos premios Grammy Latino, “Mejor álbum de salsa” y “Productor del Año”, por su reciente producción *Más de mí*. Todo un orgullo para un peruano que, gracias a su trabajo y profesionalismo, ha logrado situarse entre los mejores de la música latina. Al recibir el primer trofeo, Tony se lo dedicó, con gran emoción, a su ojüchan (abuelo) Guillermo Tayrako, de 94 años, que en ese momento se encontraba delicado de salud.

Tony Succar se presentó en abril en el Teatro Peruano Japonés.

Dato

En abril de 2019, Tony se unió a las celebraciones por los 120 años de la inmigración japonesa al Perú, invitado por la Asociación Peruano Japonesa. Acompañado de su madre, la cantante Mimi Tayrako, y de talentosos músicos peruanos, ofreció el inolvidable espectáculo “Huellas Nikkei” en el Teatro Peruano Japonés. En 2020 vendrá nuevamente a Lima para presentarse en el Gran Teatro Nacional con toda su banda, el 18 y 19 de febrero.



Tony Succar



Con sus dos premios Latin Grammy.



Ganadores. Junto a Selenco Vega fueron premiados Sheila Alvarado, en la categoría de Literatura Infantil y Juvenil, y Antonio Cillóniz, en Poesía.

Selenco Vega Jácome: Premio Nacional de Literatura

Fotos: Jaime Takuma

El Ministerio de Cultura del Perú reconoció al escritor y profesor universitario Selenco Vega Jácome con el Premio Nacional de Literatura 2019, el más importante galardón de las letras peruanas, por su libro *El japonés Fukuhara* (Fondo Editorial de la APJ, 2017).

La publicación, que además obtuvo en 2016 el Premio José Watanabe Varas de la APJ, fue seleccionada, a decir del jurado del premio, por “un empleo solvente en la forma como se focalizan las historias, una adecuada caracterización de los personajes y una especial capacidad para incursionar en diversos registros narrativos”.

El jurado también destacó “la variedad de contextos utilizados, tales como el de la migración, las relaciones familiares y las relaciones amicales. Por otro lado, el empleo del símbolo de la máscara como estrategia que rige las relaciones entre los sujetos sirve para revelar las heridas sociales que aún exigen respuestas. *El japonés Fukuhara* nos enfrenta de manera original con interrogantes sobre quiénes somos y cómo nos vinculamos los peruanos”.

HISTORIAS FAMILIARES

El autor ha dicho que su amor por las historias breves parte de su fascinación por los relatos orales que contaban sus parientes mayores, migrantes ancashinos que llegaron a Lima. “Según Rilke, uno escribe para honrar a los dioses de su infancia. Yo creo firmemente en ello. Los dioses de mi infancia están dentro de mi propia familia; la familia constituye el tema central de todo cuanto escribo. Con los años, he aprendido a aceptarlo sin reservas”, dijo durante la ceremonia.

El japonés Fukuhara está compuesto por cinco cuentos que precisamente abordan los afectos y relaciones familiares y amicales. El cuento que da título al libro revela la dolorosa pérdida de su padre.

“Creo que ‘El japonés Fukuhara’ fue el llanto que yo no pude arrojar, son las lágrimas que no pude dedicarle a mi padre. Este cuento fue el llanto que me permitió liberarme de la muerte del padre”, dijo recientemente en una entrevista en Radio Nacional, donde también contó que su padre mantuvo amistad con comerciantes nikkei, lo cual lo acercó a la cultura japonesa.



Selenco Vega Jácome

Dato

Otras dos publicaciones, ganadoras del Premio José Watanabe Varas de la APJ, han sido reconocidas también anteriormente con el Premio Nacional de Literatura. Se trata de *El Hombre Elefante y otros poemas*, de Miguel Idefonso, ganador en la categoría de poesía, y *Las visitaciones*, de Pedro Llosa, mención honrosa en cuento de este premio otorgado por el Ministerio de Cultura.

JORGE YAMAMOTO, PSICÓLOGO Y AUTOR

“La felicidad como fin es terrible”

[entrevista **ENRIQUE HIGA** / fotos **JOSÉ VIDAL**]

El psicólogo Jorge Yamamoto, autor del libro *La gran estafa de la felicidad*, explica por qué no debemos buscar la felicidad como meta de vida.

¿Por qué el título *La gran estafa de la felicidad*?

Primero, se plantea la estafa de la sociedad moderna, y es que nos hacen creer que los países ricos son los desarrollados y que las familias ricas son las exitosas. Pero recopilamos evidencia de que los países ricos tienden a ser más depresivos y suicidas y de que las familias ricas no son las más felices. Ojo, la plata no es mala en sí, sino que cuando se convierte en la meta de vida ahí estamos mal. Ahora, para quitarse esa depresión se plantea que la meta debe ser la felicidad, pero lo que encontramos es que, al igual que la plata, la felicidad como fin es

terrible, aunque es buena como un indicador de progreso.

En segundo lugar, la infelicidad es una magnífica consejera. Es como la luz roja del tablero de un auto, y hay que prestarle atención para resolver el problema. Otra condición importante de señalar es que cuando nos involucramos en una meta de vida orientada hacia la felicidad, nos terminamos distrayendo en cosas intrascendentes, en una vida vacía, hedonista, basada en la sensación, y nos olvidamos de las cosas fundamentales.

¿Por qué llegamos a esta conclusión? Hemos estado estudiando en dónde se encuentra la felicidad y no está en la gente que se propone como meta de vida ser feliz, sino, y esto es bien importante, en la gente que primero empieza a mirar hacia dentro, y no hacia fuera, hacia lo que tiene y no tiene el otro, mira lo que le tocó vivir y lo acepta. La neurociencia está entendiendo que ese

es un mecanismo fundamental para el equilibrio. Entonces aceptamos lo que nos tocó vivir, sea lo que fuese, en lo poco o en lo abundante, y de ahí vemos cuál es nuestro siguiente paso, hacia dónde queremos ir. Cuando ese a dónde queremos ir nos lleva a ser mejores personas y mejores ciudadanos, se encuentra la más exquisita felicidad. En pobreza o en riqueza. Esa felicidad indica que vamos avanzando bien. Entonces no es el afecto positivo el fin, es simplemente un indicador. Lo fundamental es aceptarnos como somos y salir adelante mejorando como personas y ciudadanos. Esa es la meta máxima que debe perseguir un individuo, una familia y una sociedad.

En el libro señala varias veces la importancia de “salir adelante con lo que a uno le toca vivir”. ¿Eso significa que uno debe crearse expectativas de acuerdo con sus posibilidades y no por



encima de ellas?

Exactamente. Si yo quiero imitar las escaladas de Richard Hidalgo, no tengo la genética ni el tiempo para entrenar, y voy a estar profundamente frustrado. Pero si me planteo como meta subir a Ticlio y después subir a alguna montaña en la Cordillera Blanca, me va a costar mucho esfuerzo y cuando lo logre seré inmensamente feliz. Pero si yo me acomplejo y me comparo con Richard Hidalgo, no importa que haya hecho el gran esfuerzo, me voy a sentir miserable. Lo que importa es prolongar nuestros límites de lo posible y vernos en nuestro propio contexto. Para mí, llegar a una montaña de la Cordillera Blanca —como para la mayoría de nikkei, que no tenemos genes de adaptación a la altura comparados con los andinos— será un gran logro.

¿Pero los grandes logros de la humanidad no se alcanzan desafiando los propios límites?

Claro, desafiando los propios límites, no los límites de otros.

Dice que formar una familia es la mayor fuente de felicidad en diferentes culturas y que la gente feliz es aquella que pone como meta, por encima de lo material, la calidad de las relaciones familiares. ¿Por qué es tan importante la familia para la felicidad?

El cerebro se ha cableado de acuerdo con un lento proceso de evolución. ¿Cómo vivía el ser humano hace 150 mil años? Como no tenemos la velocidad de la chita ni la fortaleza del oso, lo único que nos quedó fue unirnos. Y la unidad básica fue la familia. Y cuando eran varias familias terminan siendo una tribu, y evolucionamos en tribu. Si tú eras excluido de la tribu, morías. La infelicidad es una alerta roja de supervivencia. En un periodo de 20 a 40 mil años, se asoció la exclusión social con la infelicidad, que te va alertando: “Cuidado, que te vas a morir”, mientras que la inclusión te de-

En las comunidades campesinas, dice Yamamoto, las personas son naturalmente felices, ya que tienen fortísimos vínculos familiares.



cía: “Tranquilízate, porque estás a salvo”. Por eso cuando uno lleva una buena vida familiar, uno disfruta de una increíble felicidad. Es más, con ayuda de la familia y los amigos se reduce la hormona del estrés. ¿Eso qué quiere decir? Que podemos vivir con problemas, pero con baja percepción de problemas. Con estresores, pero sin estrés. Y, encima, felices. Esa es la razón por la cual las relaciones son tan importantes.

Menciona mucho la supervivencia y el desarrollo relacionándose con la felicidad.

El marcador es felicidad e infelicidad. No podemos desligar los dos conceptos. La felicidad y la in-

felicidad son un indicador de supervivencia y desarrollo. Cuando hemos hecho la pregunta de cuáles han sido los momentos más felices de sus vidas, en cinco continentes, lo que más se encuentra es el nacimiento de los hijos, su bienestar. La supervivencia y desarrollo es del linaje, no solo del individuo. Los peores momentos: muerte abrupta de los hijos, enfermedad.

Dice que la gente que busca ser feliz tiende a estar más alejada de la felicidad, mientras que las comunidades andinas, por ejemplo, no se preguntan por la felicidad, sino que son naturalmente felices.

Yo creo que la fiebre de la felici-

Foto: Óscar Chambl



“Hay dos grandes tipos de nikkei”

En el libro habla de las comunidades andinas, las amazónicas, los pitucos, etc. ¿Cómo encajan los nikkei en este mapa social?

Es un campo más abierto a la investigación que a las conclusiones certeras, pero los estudios preliminares que se han hecho en la comunidad nikkei revelan que hay dos grandes tipos de nikkei: el institucionalizado y el no institucionalizado. El institucionalizado es el que tiene una fuerte influencia de las instituciones nikkei y pasa una gran cantidad de tiempo entre nikkei, reforzando las ideas del nikkei, como que el nikkei es más honesto, etc.

Después está el nikkei que tiene más amigos peruanos que nikkei (si alguno). Laboral y escolarmente ha estado vinculado con entornos no nikkei. Este nikkei, es una redundancia decirlo, es más peruano, más in-

serto en la cultura, y tiende a ser profesionalmente más exitoso.

El nikkei institucionalizado tiende a tener más ansiedad social fuera de la comunidad, tiende a reforzar mucho su identidad nikkei y eso lo lleva a un proceso que se denomina inflación de la estima: sobredimensionas los aspectos positivos del propio grupo y sobredimensionas los defectos del otro grupo. Por definición le genera un grado de distorsión de la realidad. Vas a tener actos discriminatorios y no discriminatorios, pero lo que vas a resaltar es el acto discriminatorio. Ahí se da lo que se llama la confirmación conductual. “Ah, sí pues, por ser nikkei me discriminan”. ¿Y qué genera eso? Más encapsulamiento. Ese encapsulamiento genera reforzamiento y termina siendo una cosa contraria a la integración.

“JAPÓN TIENE UNO DE LOS SISTEMAS MÁS EFICACES DE ENSEÑANZA DE VALORES. ESE, POR EJEMPLO, PODRÍA SER UN HERMOSO REGALO DE LA COMUNIDAD NIKKEI AL PERÚ: CONTRIBUIR AL DESARROLLO DE UN PLAN DE VALORES, PERO CON IDENTIDAD PROPIA DEL PERÚ”.

dad parte de un defecto y es que estamos sintiéndonos mal y vacíos, mientras que los campesinos llevan una vida dura, complicada, pero no se deprimen, y están matándose de risa, chambeando, tanto así que no se plantean el problema de la felicidad. Si yo quisiera vender el libro de la felicidad en una comunidad campesina remota, no vendería ni uno,

porque no es un tema que les interese. No les interesa porque ellos son naturalmente felices. Ellos viven una vida muy similar a la que teníamos hace 80 mil años, con fortísimos vínculos familiares y amicales. Además, están todos los indicadores de felicidad: paisaje natural (nosotros como gran cosa tenemos que ir el domingo a la playa, pero ellos tienen la Cor-

dillera de los Andes como su patio trasero), comida saludable, sin aditivos. ¿Actividad física? En dos a tres días se hacen la recomendación de actividad física de una semana del Instituto de Salud de Estados Unidos. Honradez, conducta cívica, todos se saludan, hay respeto. No hay manera de que no sean felices. Obviamente que podemos encontrar comunidades

con violencia, prostitución, pero no estamos hablando de esas comunidades, sino de las típicas comunidades andinas, bien alejadas; cada vez hay que alejarse más para encontrarlas.

¿Entonces por qué ha habido tanta migración a las ciudades?

En el libro hablamos de un concepto que es el fitness, un término un poco evolucionista, que habla de adaptarse a la situación para tener la máxima posibilidad de desarrollo para ellos y para su linaje. Hay mucha gente, incluyéndome, que queremos irnos a vivir a provincias. ¿Pero cuál es el problema? No hay chamba. O la chamba que tienes no te permite desarrollarte tanto como la chamba que habría en Lima, sacar todo tu potencial. Eso lo perciben claramente los campesinos, y sacrifican su felicidad por el fitness. Ese es un magnífico ejemplo de que el fin no es la felicidad, sino la supervivencia, el desarrollo.

PRIMERO, LOS VALORES; DESPUÉS, LA FELICIDAD

Habla a menudo de las argollas en el Perú, ¿qué significan exactamente?

Argolla es un eufemismo de mafia. Yo puedo tener mi grupo de amigos porque eso es natural —mi familia, más natural aún— y vamos a tener una especial cooperación y generosidad entre nosotros. Bacán. Pero va a haber extraños y miembros de otras familias. No necesariamente tenemos que ayudarlos, pero por lo menos no fregarlos, y saber que ellos tienen derechos y hay que respetarlos. Eso va a hacer que ellos nos respeten a nosotros. Cuando se cruza esa barrera de no tener en cuenta los derechos del otro, no respetarlo, y más aún, disfrutar fregando a los otros, se arma la mafia, o en una manera eufemística, la argolla.

¿En las argollas no existe el concepto de bienestar común, solo es el bienestar de mi gente?

El mundo termina en tu argolla. Y si eres buena onda, buena gente, es por el fin instrumental, porque ese zongo me interesa, me puede ser útil.

¿Eso es latinoamericano? ¿Solo peruano?

Eso es bien latinoamericano, pero creo que nosotros exageramos.



Los países más felices del mundo son los latinoamericanos...

Sí. Somos los más corruptos y los menos productivos. Los índices de corrupción de esta región son los más altos, ese es otro indicador de que detrás de esa felicidad hay una gran estafa. Algo que te lleva a ser más corrupto, menos productivo y te da felicidad es una mala droga. Lo que tenemos que hacer es buscar ser honestos, ser productivos, con bienestar.

Ahora que habla de ser productivo, también dice que la mejora de la productividad no está relacionada con el clima laboral, sino con la satisfacción con la vida.

La idea de que el clima (laboral) mejora la productividad es una idea que no tiene soporte en los estudios empíricos. La correlación entre el clima con la productividad es baja. Lo que más bien está generando una correlación positiva estadísticamente significativa es la satisfacción con la vida. Dicho sea de otra manera, un trabajador que siente que su trabajo promueve el desarrollo de su familia va a ser un trabajador más productivo. Una madre soltera cuida su trabajo con las uñas porque es lo que le da alimentación y educación a sus hijos, que son su principal fuente de felicidad.

¿Entonces el enfoque de las empresas de concentrarse en el clima laboral es errado?

Esa es otra gran estafa. Una de las más grandes empresas del Perú tenía un paquete de beneficios extraordinarios, pero se había olvidado de que sus colaboradores están preocupados por cómo educar a sus hijos pequeños, cómo evitar el abuso de drogas en sus hijos adolescentes. Hicimos unos programas para velar por eso y la aguja de la productividad y la de la satisfacción se dispararon. No era ponerle una luz más bonita, un piso más bacán, una silla más de moda, sino era directamente la familia.

Su equipo está elaborando un plan nacional de valores.

La mejor apuesta para este país es un plan nacional de largo plazo para que interioricemos valores, porque con eso vamos a ser mejores ciudadanos, a tener mayor productividad y a ser más felices. Sin valores de lealtad a un país, de lealtad a un proyecto nacional, etc., nos vamos a seguir desgastando en luchas tribales, en argollas.

¿Es una tarea fundamentalmente educativa?

Esto trasciende la educación. El plan incluye a medios de comunicación, obviamente al sistema educativo, y a las empresas.



¿Qué ha pasado en otras partes del mundo? Todas las empresas empezaron a trabajar un programa de productividad laboral basado en valores nacionales compartidos. En Corea (del Sur), por ejemplo, pusieron valores compartidos. Fue un plan nacional. Todo el mundo hablaba el mismo lenguaje. En vez de competir los unos contra los otros, todo el país se unió y eso ha tenido como consecuencia superar a Japón en muchas cosas cuando hace dos décadas parecía absurdo señalar que Corea pudiera ganarle a Sony, Nissan, Mitsubishi. Esa es una gran apuesta. Solo juntando a las diez corporaciones más grandes del Perú, y haciendo que su colaborador cambie, dé el buen ejemplo en su casa y fomente los valores en los niños, llegaríamos al 13 % de la

población. Eso quiere decir que en la calle se va a ver el cambio.

Hay que portarnos bien. Nuestros valores ya no van a cambiar, pero sí podemos portarnos bien por algo que importe. ¿Qué importan? Nuestros hijos. Con un cambio estructural en el modelo educativo habría una futura generación que aprendería del buen ejemplo. Y ahí Japón tiene un papel fundamental. Japón tiene uno de los sistemas más eficaces de enseñanza de valores. Nuestro grupo está investigando intensamente cómo es ese sistema para adaptarlo a nuestro país. Ese, por ejemplo, podría ser un hermoso regalo de la comunidad nikkei al Perú: contribuir al desarrollo de un plan de valores, pero con identidad propia del Perú.

Ha hablado de las diez corpora-

ciones más grandes, entonces esto no pasaría necesariamente por un gobierno.

Si tú esperas que nos toque un gobierno honesto, mejor espera que llueva pollo a la brasa con papas fritas y ketchup (risas).

¿Alguna reflexión final?

No nos dejemos estafar. Dejemos de mirar a la derecha, izquierda, arriba, abajo. Aceptemos con amabilidad y gratitud lo que nos tocó vivir, y veamos qué cosa está a nuestro alcance para ser mejor persona, mejor ciudadano del Perú y mejor ciudadano del planeta. En ese proceso, como consecuencia, uno va a ser increíblemente feliz, pero lo más importante es que uno mejora como persona, el país mejora y este planeta evita que termine de autodestruirse.



**JÓVENES NIKKEI
COMPARTEN EXPERIENCIAS**

Artistas y amigas

[texto **ENRIQUE HIGA** / fotos **JOSÉ VIDAL**]

“

Komorebi” significa “luz del sol que se filtra a través de las hojas de los árboles”. Fue la palabra que eligieron cinco artistas nikkei —Sachiko Kobayashi, Meche Tomota-

ki, Tamie Tokuda, Daniela Tokashiki y Nori Kobayashi— para titular una exposición colectiva en la que abordan su identidad étnica y su relación con Japón, un país con el que están conectadas a través de los relatos de sus ancestros, filtros de un pasado lejano que solo sobrevive en los recuerdos y los libros de historia, de un Japón que ya no existe.

El nombre fue propuesto por Nori.

“Komorebi” le gustó por su sensorialidad, por ese juego de luces y sombras que denota. “Es una metáfora de cómo somos nosotras con relación a Japón, que no tenemos un conocimiento directo porque no somos japonesas”, explica.

Las cinco han participado en el Salón de Arte Joven Nikkei, una muestra que la Asociación Peruano Japonesa organiza cada año. La historia pudo haber acabado ahí, pero ellas sintieron que aún tenían cosas por expresar, que el tema de la identidad no estaba totalmente exprimido, así que decidieron juntarse y crear su propio espacio.

El salón las hizo amigas y durante sus charlas se dieron cuenta de que —como



sansei— habían vivido experiencias similares. Las familias se parecían. Sus abuelos fueron su primera conexión con Japón.

Sin embargo, más allá del ámbito familiar, la mayoría no tenía una relación estrecha con la comunidad nikkei. Gracias al salón se acercaron a ella y descubrieron que lo que consideraban vivencias personales e intransferibles eran en realidad comunes.

“Me sorprendió muchísimo saber que las cosas que yo pensé que solo a mí me habían pasado se repiten en cada familia, por lo menos dentro de nosotras cinco. Por ejemplo, saber que hay palabras que de niño uno cree que son en castellano, pero te enteras de grande de que son en japonés. Es algo que cuentas a amigos de colegio, pero nadie lo entiende. De ahí te das con que le pasó a todo el mundo. Me sorprendió conocer que vivíamos un mismo proceso familiar”, dice Sachiko.

Para Tamie, el salón significó ampliar las fronteras de su identidad nikkei. “Lo sentía como una identidad mía, no era algo que pudiera compartir con otras personas. Es bravazo sentir que esto corresponde a algo más grande, que todo esto podía compartirlo con otras personas. Algo que yo asumía que era muy mío, era de varios”.

En el caso de Nori hubo una especie de reconciliación. “Yo estaba alejada de la comunidad nikkei. Había cierto rechazo, por decirlo así, porque siempre hay esto de que eres ‘chino’ y tú tratas de encajar (en la sociedad nacional), ‘yo soy igual que ustedes’. Entonces siempre había algo así como de negar mi identidad nikkei, y con el salón tuve la oportunidad de analizarlo un poco más y profundizar en el tema. He podido asimilar mejor las cosas”, dice.

“Yo también estuve un poco alejada de la comunidad nikkei”, interviene Meche. La experiencia en el salón fue fructífera porque además de aproximarla a sus raíces, pudo conocer gente de lo más di-



Nori Kobayashi.



Sachiko Kobayashi.



Daniela Tokashiki.



Meche Tomotaki.

“SIENTO QUE TODAVÍA HAY MUCHO QUE DECIR. ES SUPERBUENO QUE LA IDENTIDAD NIKKEI EVOLUCIONE DE LOS RETRATOS ANTIGUOS Y COMIENZE A DECIR QUE ES UNA CULTURA VIVA, UNA IDENTIDAD QUE PROSIGUE”, DICE TAMIE.

versa con respecto a su identidad, “unos que lo tenían superarraigado, que eran superpegados a la comunidad, y otros que nada que ver, que era la primera vez que pisaban el (Centro) Cultural (Peruano Japonés)”.

La diversidad, en vez de dividir, agranda a la comunidad. Todo suma. “Es parte de todos nosotros en realidad. Me pareció chevére”, dice Meche.

Con Daniela ocurrió algo distinto, pues ella ha estado “superdentro de la colectividad” desde chiquita. Tan dentro que sentía que el rollo de la identidad estaba agotado, que ya no había nada que descubrir.

Sin embargo, el salón le permitió conocer a nikkei con vivencias diferentes, sumergirse en otras realidades que ensancharon su perspectiva. “Es chévere compartir experiencias porque dices ‘había más nikkei de los que conocía’. Conversé con gente que no había vivido lo mismo que yo, nikkei que no frecuentan acá (el CCPJ). Qué enriquecedor. Es bien refrescante. Yo pensé que había tocado todos los temas nikkei, pero de pronto digo ‘guau, hay más cosas’.

“Siempre encuentras algo más que decir”, añade Daniela, una de las dos chicas que han tenido la oportunidad de viajar a Japón. La otra es Meche.

Daniela descubrió que el Japón idealizado de su madre, forjado por los relatos de los antepasados migrantes, no coincide con el Japón real.

ARTE PARA EVOCAR

Las cinco obras se nutren de los recuerdos familiares. “Souvenir”, de Meche Tomotaki, contiene, por ejemplo, piezas alusivas al negocio de su papá y su abuelo de venta de ropa para bebé, así como a juegos con su ojiihan, con quien estuvo muy unida cuando era niña. Él hacía origamis y ella pintaba la boca de las figuras; en el mundo lúdico que ambos habían creado, una boca pintada era una boca alimentada.

Las memorias de su familia son como viajes, paradas de un itinerario personal que configuran su identidad, la de una sansei que recuerda con cariño al abuelo que le contaba siempre el mismo cuento, en japonés y en español.

Tamie Tokuda creó “Rompecabezas familiar” a partir de una foto que encontró de su ojiichan en su natal Shimane en 1929. En la imagen él aparece con sus abuelos, su mamá, sus hermanas, etc. El hallazgo de la foto activó una búsqueda de sus orígenes que la llevó a utilizar otra imagen, en la que también figura su abuelo, pero esta vez con la familia que formó en el Perú.

Los rompecabezas, armados a partir de las dos fotografías, tienen piezas intercambiables que combinan pasado y presente, Japón y Perú, una mezcla intergeneracional de donde sale un legado familiar, la base de la identidad.

“Raíces”, de Sachiko Kobayashi, hurga en los orígenes, explora las profundidades que sirven de cimiento para construir una identidad. La obra está compuesta por un conjunto de raíces dibujadas en papeles, independientes y en diversos planos, pero todas formando una unidad.

La idea no es limitarse a lo nikkei. Indagar sobre los ancestros es una experiencia universal. “La búsqueda de la identidad no es una manera de separarnos, sino de encontrar nexos comunes”, explica Sachiko. Las raíces dibujadas también remiten a las plantas que han formado parte de su vida desde niña, y que evocan a parientes y chacras nikkei.

El pescado es un elemento central en los recuerdos de Daniela Tokashiki. Su familia gravitaba en torno al restaurante de su abuelo, Minoru Kunigami, uno de los nombres fundamentales de la cocina nikkei. Él diseccionaba peces y los exhibía, peces que habitaban el mar que une a Japón y Perú, un espacio de encuentro entre las dos culturas.

“La pesca del día”, compuesta por tres peces que cobran materialidad a través de la cerámica, es un homenaje a su ojiichan. En el proceso se topó con obstáculos técnicos que superó inspirándose en él. “Si mi abuelo pudo lograr tantas cosas, sin tener las herramientas que yo tenía, me dije ‘yo también puedo hacerlo’”. En plena faena aprendió que si con los instrumentos no te alcanza, entonces sé más creativa.

Cuando uno migra, no solo lleva objetos. También carga con re-

cuerdos, costumbres y tradiciones, todo eso que forma “El equipaje invisible” de Nori Kobayashi, donde cabe el patrimonio intangible que trajeron los inmigrantes japoneses. En el Perú el equipaje invisible de los issei —o parte de él— se mezcló con acervos locales, fusión que también refleja su obra.

Nori confiesa que su intención original era emplear elementos reconocibles por todos, no tan personales, pero bueno, la familia gana, y acabó poniendo como personajes a su obaachan o a su hermana.

¿MISIÓN FUTURA?

El arte nos permite decir cosas que por pudor u otras razones somos incapaces de verbalizar. Más aún en un grupo humano como el nikkei, que no es precisamente expresivo. “Esa parte mía que para mí es difícil de expresar en palabras, lo puedo hacer a través de estas cosas. No me sale decirles a mis papás cosas como ‘cuánto te admiro’, pero a través de estos trabajos —es medio terapéutico— yo sí puedo expresarlas, decirles qué tan importantes son y cuánto forman parte de mi proceso como artista”, dice Sachiko.

El arte ha acercado a las chicas a sus familias.



Tamie Tokuda.



Todas para todas

Que las cinco expositoras de “Komorebi” sean mujeres es una coincidencia. No se lo propusieron. Surgió por afinidad gracias a la amistad que surgió en el salón. Todo fluyó de manera natural.

Ahora bien, a diferencia del salón, donde hay un camino trazado, en “Komorebi” todo estaba por hacer. Eso entrañaba más libertad, pero también más responsabilidad.

Para las cinco fue todo un aprendizaje, en un proceso que incluía desde el marco conceptual hasta los aspectos logísticos.

Si en el salón tenían agendas con convocatorias formales, aquí las reuniones se organizaban por chat. Si en el salón había un responsable ante el cual se reportaban, aquí todas tenían que estar en todo y responder ante todas.

Tuvieron miedos y dudas, preguntándose en el camino si estaban yendo bien. Sin embargo,

consiguieron sacar adelante la exposición. Daniela hace hincapié en que todas, al margen de la elaboración de sus propias obras, trabajaron voluntariamente. “Cada una ha querido poner de su parte, a cada una le ha nacido, desde imprimir hasta llevar bocaditos. Eso me pareció una de las cosas más chéveres”.

“Nos hemos ayudado un montón”, apunta Tamie.

Eso sí, aunque corrieron solas, destacan el papel de Haroldo Higa (“un personaje superimportante”), uno de los artífices del Salón de Arte Joven Nikkei, como impulsor, consejero y soporte.

¿Habrà una próxima muestra grupal? “De aquí a 20 años, una exposición en el (Centro) Jinnai”, bromea Nori. Todas festejan la ocurrencia. Si las risas son un fiable indicador de amistad, entonces la de ellas suena bien.

Daniela recuerda cuánto la emocionó que su familia asistiera a la inauguración de la muestra. “Se sintieron felices de ver que alguien está valorando el trabajo familiar”.

Cuando el papá de Meche vio la obra de su hija quedó impresionado por cuán presentes tenía ella sus recuerdos de infancia: el negocio familiar, los juegos con el ojii-chan, etc.

Al rescatar recuerdos de sus familias y mantener vivo su legado a través del arte, ¿las artistas asumen una especie de misión para preservar y transmitir esa herencia?

Tamie se lo pregunta. Los abuelos se van y con ellos sus recuerdos y costumbres. ¿Qué sucede si sus descendientes no tienen interés en mantener el legado familiar? Ella cuenta que tiene parientes sin ataduras con la identidad nikkei, completamente alejados de la comunidad, y siente como si hubiera una ruptura.

“Me da pena. Me pregunto qué pasará de aquí en adelante”, dice. “Tengo una misión misteriosa... o cuál será. Siento que quizá pueda llegar a morir esto”. Para Tamie no es gratuito el hecho de que encontró la foto de 1929, tomada en Japón y que inspiró su obra, en la basura.

CULTURA VIVA

El Salón de Arte Joven Nikkei ha abierto un importante espacio para integrar a los jóvenes de origen japonés a la comunidad y ofrecerles un vehículo de expresión. Un enclave que podría crecer.

Para Sachiko son “superbacanes todas las ventanas que se abren”, pero sugiere ampliar el alcance de las manifestaciones artísticas que se acogen para incluir a artistas de las más diversas disciplinas.

Tamie, por su parte, aboga por más espacios de expresión. “Siento que todavía hay mucho que decir”, opina. “Es superbueno que la identidad nikkei evolucione de los retratos antiguos y comience a decir que es una cultura viva, una identidad que prosigue”. La historia continúa.

HAJIME KASUGA VUELVE A HANZO PARA RENOVAR LA COCINA NIKKEI

Reencuentro de sabores

[texto **JAVIER GARCÍA WONG KIT** / fotos **ÓSCAR CHAMBI**]

Un día, al chef Hajime Kasuga le llegó un mensaje por la red social LinkedIn, orientada principalmente al mundo de los negocios y empleos. Desde la muy lejana Indonesia solicitaban sus servicios para crear una carta de cocina nikkei en Yakarta. Era fines de 2016 y la propuesta de crear todo un restaurante, el Henshin, del hotel Westin, parecía una aventura atractiva. El contrato era por un año, viajaría con su familia y vivirían en las lujosas instalaciones del edificio más alto del país.

“Teníamos un palacio”, dice Hajime en el segundo piso del restaurante Hanzo, de San Isidro, donde sonríe con la felicidad de estar en el verdadero paraíso. Antes de aquella singular propuesta, el chef había emprendido distintos proyectos (el restaurante Ache, clases en la escuela de cocina Le Cordon Bleu y el Instituto Columbia) y había hecho asesorías para restaurantes diversos, pero la experiencia en Yakarta fue singular y aleccionadora.

“Fue un proyecto grande y tuve que llamar a dos de mis brazos derecho con quienes he trabajado anteriormente: Sandro Medrano, a cargo de la parte fría, e Ivan Casusol para la parte caliente. El restaurante abrió sus puertas en julio de 2017, me quedé dos años por allá que se pasaron rapidísimo y cumplimos el objetivo de posicionar el restaurante dentro de los mejores de Indonesia. Ellos siguen

trabajando allá y yo volví porque extrañábamos a la familia y los amigos”.

LEJOS DE CASA

Hajime Kasuga recuerda que cuando estaba en Yakarta su cumpleaños coincidía con el ramadán, por lo que no se podía comer a ciertas horas y menos beber licor. Sus amigos hacían videollamadas en esa fecha para mostrarle que estaban celebrando por él. En 2019, Hajime volvió para celebrar su cumpleaños “como se debe”, pero la estadía fue corta. En setiembre ya estaba emprendiendo un nuevo proyecto en el extranjero, esta vez en Ecuador.

“Junto a Jhonatan Bueno, otro de mis brazos derecho, hicimos en el restaurante Mikka, ubicado en Plaza Lagos, en la mejor zona de Guayaquil, dos cenas maridajes con temas nikkei”. La experiencia fue un éxito, las reservas se agotaron y los comentarios fueron más que alentadores. “Fue una cena en cinco tiempos, cada uno maridado con un vino diferente”. En este restaurante también hicieron la carta y dejó a un grupo de peruanos expertos en cocina nikkei a cargo del restaurante. Hajime volvió a Lima pero los viajes y las asesorías continúan.

Acaba de regresar de Miami, adonde fue convocado por el chef peruano Juan Chipoco, de los restaurantes Ceviche 105 y Pollos y Jarras, para crear un nuevo concepto en el que se combine lo criollo y lo nikkei. El resultado es el restaurante INTI.MO, de cocina fusión, una novedad cada vez menos novedosa en el extran-





HANZO
Hajime Tsunaga

KEEP WALKING



Con el equipo del restaurante Henshin del hotel Westin, en Yakarta, Indonesia, mostrando el reconocimiento Exquisite Award 2018.

jero, donde la gastronomía peruano japonesa empieza a ser reconocida por nombres como los de Hajime Kasuga o Mitsuharu Tsumura.

VUELTA A HANZO

En Yakarta se sintió cómodo por la amabilidad de los indonesios (“son muy sonrientes como los peruanos”) y por la lealtad y el cariño del equipo que llevó a este país ubicado en el sudeste asiático. Pero él quería volver a Hanzo, su casa. “El trabajo en hotel es fuerte y demandante”, dice Hajime, quien rescata de su experiencia en Indonesia el poder probar otros sabores que ha traído al restaurante que lidera Norberto Hosaka.

“Hemos cambiado la carta y agregado nuevos platos y cocteles; también hicimos por una semana de prueba un menú degustación de cinco tiempos maridado con vinos, cerveza y whisky japonés que pronto vamos a poner en la carta, siempre ofreciendo omakase en los ambientes privados del segundo piso y eventos especiales en el tercer piso”, dice frente a una mesa donde están algunas de sus nuevas creaciones.

Makis de salmón y langostino pero con nuevos sabores como el Passion,





“HA HABIDO MUCHOS CAMBIOS DESDE QUE ME FUI, TENEMOS UNA NUEVA GENERACIÓN DE COCINEROS QUE LIDERAN LA GASTRONOMÍA PERUANA, SON JÓVENES CON MUCHAS GANAS DE HACER EMPRESA”.



bañado en salsa de hoisin con coulis de maracuyá; el Crunchy, con piel crocante de salmón y una salsa picante de frutos rojos; o el Miso Maki, con salsa de miso al estilo anticuchero, son algunas de sus novedades junto al Hanzo Bao, un pan negro (hecho con tinta de calamar), con tempura de pescado y sarsa criolla al ponzu y mayonesa de wasabi.

NUEVOS RETOS

Las novedades de Hanzo son un reencuentro y una renovación de sabores que para el experimenta-

do itamae son un reto. “Ha habido muchos cambios desde que me fui, tenemos una nueva generación de cocineros que lideran la gastronomía peruana, son jóvenes con muchas ganas de hacer empresa”, dice Hajime. Muchos de ellos han sido sus alumnos y les ha seguido la pista. “Es un reto poder competir con ellos, necesitamos más cocineros que se interesen por esta cocina y que aprendan desde las raíces”.

Entender la tradición de la cocina peruana y japonesa es importante para Kasuga, quien espera

abrir un nuevo restaurante en el verano de 2020, siempre con una propuesta de calidad y respeto por el producto y servicio. Sus socios en este proyecto, que tendrá un nombre y concepto diferentes al de Hanzo, son Norberto Hosaka, David Sakihama y Luis Chau. “Es más difícil cocinar aquí que en el extranjero, donde la cocina peruana llama mucho la atención”.

En Hanzo, Hajime encontró un equipo que ya lo conocía y que está dispuesto a seguir experimentando desde la cocina a la barra. Cocteles como el Cani, de pisco acholado, camu camu, Campari, limón y polvo de fresas, con hielo tallado; o el Monje Smoke, un aperitivo de ron con Frangelico, piña, maracuyá y ahumado con canela, son atractivas muestras. En el Perú, el chef se reencontró con amigos y restauranteros nikkei unidos en la Asociación Gastronómica Nikkei, que sigue la estela de los pioneros de esta cocina.

“Son cocineros sin pretensiones que están consiguiendo resultados con eventos como la feria Gochiso. Es una gran responsabilidad cada año organizar mejor la feria y también una muestra de lo que podemos hacer cuando trabajamos juntos”, dice el chef antes de salir a su siguiente reunión, hambriento de nuevos proyectos gastronómicos y feliz de estar en casa.

Receta para celebrar

Por: Haijme Kasuga

Cabeza de mero y langosta al grill

INGREDIENTES

- 1 cabeza de mero limpia sin vísceras
- 1 langosta grande
- 1/2 kg de mantequilla sin sal
- 200 gramos de ajos molidos
- 100 g de shiitake hidratado
- 30 ml de sake
- 200 g de arroz japonés cocido
- 50 g de zanahoria picada
- 50 g de holantao picado
- 50 g de pimienta picado
- Aceite vegetal para freír
- Aceite de ajonjolí
- Sal, pimienta y azúcar
- Semillas de ajonjolí
- Harina sin preparar



PREPARACIÓN

Condimentar la cabeza de pescado con sal y pimienta a gusto. Enharinar y quitar el exceso. Calentar abundante aceite en un perol grande y freír a temperatura media, aproximadamente 15 minutos por lado.

Echar la mantequilla y el ajo molido en una sartén, cocinar por dos minutos y agregar el sake y el shiitake picado. Reservar.

Con la langosta limpia retirar la carne y

en la parrilla o grill cocinarla por unos 10 minutos por cada lado. Reservar.

Para el acompañamiento de arroz frito: colocar el arroz cocido frío en una sartén con aceite vegetal para que vaya soltando. Luego, agregar el resto de verduras picadas y condimentar con sal, pimienta y azúcar al gusto, y terminar con aceite de ajonjolí para aromatizar y semillas de ajonjolí. Colocar en un recipiente.

PARA LA PRESENTACIÓN

Colocar la cabeza de pescado en un plato grande, bañarlo con mantequilla y shiitake. Para la langosta, agregar un poco de mantequilla, pero sin shiitake.

Es una excelente opción para estas fies-

tas y un gran plato para celebrar. El pavo y el cerdo son las opciones más pedidas para estas fechas, pero esta combinación de pescado y marisco es una de nuestras especialidades en Hanzo y por eso la recomendamos.

GRUPO DANSA

Distribuidor Autorizado de SIDERPERU y UNACEM

PARA QUE TU OBRA
**NUNCA SE
DETENGA**

CONTAMOS CON
**STOCK PERMANENTE Y
ENTREGA INMEDIATA**

DANSA | **CEMFINOR** | **CEMENZA** | **CEMFISUR** | **DISCASA** | **PANANORTE**
LA VICTORIA | SAN MARTIN DE PORRES | SAN JUAN DE LURIGANCHO | SANTIAGO DE SURCO | LURIN | PUENTE PIEDRA

ventas@dansa.com.pe • ventas@cemfinor.com.pe • ventas@cemenza.com.pe • ventas@cemfisur.com.pe
ventas@discasa.com.pe • ventas@pananorte.com.pe



Unión Ychicawa S.A.
VAJILLA, CRISTALERÍA Y MÁS...

**LO MEJOR EN MENAJE
DE COCINA Y HOGAR**



(01) 426 0955
www.uyasa.com.pe



Llévanos contigo



**¡Polos tazas, pines
y mucho más!**



De venta en:
Centro Cultural Peruano Japonés

MUSEO

DE LA INMIGRACION JAPONESA AL PERÚ
"CARLOS CHIYOTERU HIRAOKA"



Horario de Atención: de lunes a viernes de 10:00 a. m. a 6:00 p. m. y sábados de 10:00 a. m. a 1:00 p. m.
Ingreso libre

2º piso del Centro Cultural Peruano Japonés, T: 463-1245 / 518-7450 anexos 1062, 1063,
E-mail: musinjap@apj.org.pe, Web: www.apj.org.pe

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

DRAMATURGO NIKKEI PONE EN ESCENA UNA HISTORIA DE

De Japón a San

[texto **JAVIER GARCÍA WONG KIT** / fotos **RAQUEL BALDÁRRAGO**]

Antes de dedicarse al teatro, Yudai Kamisato creía que este arte era solo algo que hacían los niños en las actuaciones escolares. Dice que lo descubrió por casualidad cuando estaba en la universidad y jugaba béisbol. Sus abuelos emigraron al Perú para buscar mejores oportunidades de vida, pero su papá regresó a Okinawa, de donde viene su familia. Allí conoció a su mamá y se casaron. Luego volvieron a Perú, donde Yudai nació.

“Me criaron en Japón, en Kanagawa, por eso hablo muy poco es-

pañol”, dice Yudai, de 37 años, con ayuda de una intérprete mexicana. En su adolescencia vivió en Paraguay y Estados Unidos antes de convertirse en guionista y director de escena. Su primera obra es del 2006, *El deseo atrapado por la cola*, una obra original de Pablo Picasso, pero fue su estancia en Buenos Aires la que le dio un giro a su trabajo como dramaturgo.

“En 2011 hubo un gran terremoto en Japón y tuve un sentimiento de duda hacia Tokio. Pensé que debía ir a otros lugares y me di cuenta de que no había vuelto a Perú”. Ese viaje, sin conocer el idioma español y con el que llegó hasta Cusco, y el programa de formación en el

extranjero para artistas emergentes, organizado por el Ministerio de Cultura de Japón, lo llevó a Buenos Aires, de 2011 a 2016, donde se gestó la obra que ahora lo trae de vuelta a su país de origen.

+51 AVIACIÓN, SAN BORJA

Muchas situaciones cotidianas impactaron a Yudai cuando estuvo en Lima: el tráfico, los buses, la contaminación y lugares como el Centro Cultural Peruano Japonés y el distrito de San Borja, que figuran en la obra que escribió en 2016 y con la que ha visitado Europa, Asia, Australia y América Latina, llegando este año por primera vez al Perú, gracias a Japan Foundation.

MIGRACIÓN

Borja



Titulada *+51 Aviación, San Borja*, es una historia de migración en la que se pueden identificar algunos personajes históricos, como el dramaturgo Seki Sano, considerado el padre del teatro de México, y el empresario filántropo Ryoichi Jinnai, gran contribuyente de la comunidad nikkei en el Perú, en una obra llena de simbolismos que utiliza formas experimentales e innovadoras.

“En Buenos Aires conocí a un familiar lejano que tenía la misma edad que yo, y a partir de esa identificación es que sentí que era importante contar una historia de inmigración”, dice Yudai, quien llegó a Lima junto a la compañía de teatro Okazaki Art Theatre, un elenco de 10 personas, con tres actores japoneses: Pijin Neji, Takefumi Fukunaga y Miho Inatsugu, quienes emplearon una pantalla con subtítulos en español para contar esta historia tan peruana como japonesa.

MÁSCARAS Y REVELACIONES

“Ha sido interesante presentar esta obra en Lima porque trata de esta ciudad”, dice Yudai, rodeado de periodistas, fotógrafos y camarógrafos luego

de la función inaugural en el teatro de la Alianza Francesa. El nombre es por la calle de la casa de su abuela y a la que volvió 20 años después para inspirarse y crear esta obra cuya última gira incluyó también a Ciudad de México, esencial en la historia en la que un actor representa a distintos personajes cambiándose de máscaras como las que usan los mexicanos en la lucha libre.

La investigación y documentación que hizo Yudai ha vinculado a Okinawa y América Latina, a través de México y Perú, especialmente, de una manera que revela el choque cultural, el enfrentamiento con las raíces de los inmigrantes y sus conflictos con los que espera hacer reflexionar a quienes no han vivido esta experiencia. El protagonista, Watashi ("yo" en japonés), realiza un viaje en el que abandona su ciudad natal y debe sobrevivir en un entorno lejano y extraño.

"Creo que la historia de la inmigración es un espejo en el que se puede ver la sociedad de Japón", añade el dramaturgo, quien espera que su propuesta teatral refleje este conflicto social, más allá de ser un viaje introspectivo. El trabajo de Yudai Kamisato, considerado político y social, ya ha recibido reconocimien-



"EN 2011 HUBO UN GRAN TERREMOTO EN JAPÓN Y TUVE UN SENTIMIENTO DE DUDA HACIA TOKIO. PENSÉ QUE DEBÍA IR A OTROS LUGARES Y ME DI CUENTA DE QUE NO HABÍA VUELTO A PERÚ".

tos, como el Premio Kishida para Teatro por *La historia de descender largas cuestas en Valparaíso*.

Luego de cuatro años, *+51 Aviación, San Borja* continúa montándose en varios países y festivales del mundo, una gran satisfacción para su director, quien dijo sentirse nervioso y feliz de mostrar la obra al público peruano. "Hablar sobre cosas que no nos están sucediendo, que no hemos experimentado o pensado, y escucharlo e imaginarlo, significa que estamos interesados en los demás. Creo que esa es la base de la sociedad humana".





POLICLÍNICO
PERUANO
JAPONÉS



CLÍNICA
CENTENARIO
PERUANO
JAPONESA

TOMOGRAFÍA

Tomógrafo de 128 cortes

- Mayor fiabilidad para el diagnóstico
- Mejor calidad de imagen
- Menor radiación

TARIFA ESPECIAL *

Desde

S/ 285.40 inc. IGV

* Solo aplica para pacientes Policlínico Peruano Japonés con orden médica ingresada al sistema por su médico. No aplica con otras promociones o descuentos. El precio de la tomografía dependerá del tipo requerido. Sujeto a variación sin previo aviso

Reserva de citas:

Policlínico Peruano Japonés.

Módulo de informes de Rayos X. Primer piso.

Lugar del examen:

Clínica Centenario Peruano Japonesa



POLICLÍNICO PERUANO JAPONÉS

Av. Gregorio Escobedo 783, Jesús María, Lima 11 - Perú
T (511) 204 2100 • poli@apj.org.pe
www.policlinicoperuanojapones.org

CLÍNICA CENTENARIO PERUANO JAPONESA

Av. Paso de los Andes 675, Pueblo Libre, Lima 21 - Perú
T (511) 208 8000 • informes@clinicapj.org.pe
www.clinicapj.org.pe

Tiempo para compartir

[ilustraciones **DIANA OKUMA**]

Muchas familias nikkei en el Perú han conservado entre sus tradiciones de Año Nuevo (Oshogatsu) aquellas que heredaron de sus abuelos o bisabuelos migrantes. Así, en la mesas no faltan los *okashi* y platillos japoneses y, aún hoy, algunos realizan el *osoji* –la gran limpieza de fin de año– y suelen visitar a los familiares al inicio del nuevo año llevando *omiyage*.



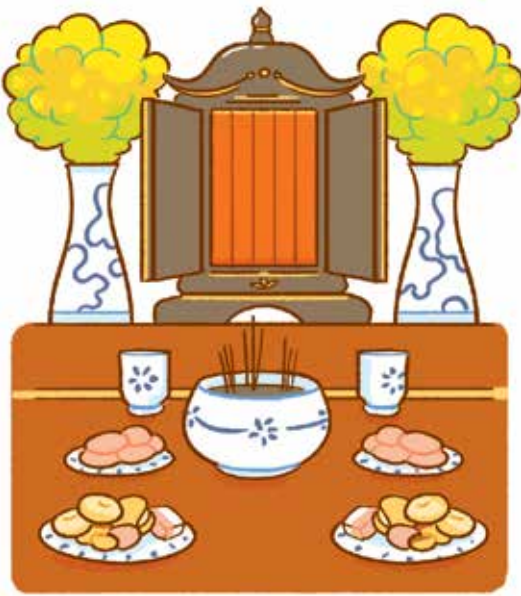
osoji

La limpieza de fin de año, el *osoji*, empieza muy temprano el 31 de diciembre o incluso días antes. Se trata de recibir el nuevo año no solo con la casa aseada, sino además con los ánimos renovados.



la comida

En muchas casas, a los platos tradicionales de las fiestas (pavo, panetón, chocolate, etc.) se suman otros como los mochi (pasteles de arroz), tofu (queso de soya) frito, algas konbu en forma de nudo, trozos de cerdo cocido con shoyu y azúcar, kamaboko (pescado prensado), etc.



butsudan

Antes de que todos se alisten para comer, los primeros platillos de Año Nuevo se ofrecen a los difuntos en el butsudan, el altar familiar donde además se coloca el osenko o incienso. Es una manera de compartir con ellos y tenerlos presentes.



celebraciones

Los compañeros de trabajo y miembros de instituciones y empresas celebran en diciembre el Bonenkai, una reunión para despedir el año. Asimismo, durante las primeras semanas de enero o febrero, se conmemora el Shinnenkai, la bienvenida del nuevo año. Las instituciones nikkei celebran entre sus integrantes y amigos con una reunión en la que no suele faltar el tradicional adorno kagami mochi y la preparación de la sopa ozoni.



omiyage

Además de los regalos que suelen obsequiarse entre los miembros de la familia, hasta hace unas décadas y hoy, en algunos casos, en los primeros días del año se visita a los familiares cercanos llevando omiyage (recuerdo o souvenir), que consiste principalmente en alimentos: una bolsa de fideos, galletas, etc., o comida preparada por la propia familia (por ejemplo, bolitas de tempura). Además, a los niños se les entrega un sobre con dinero (otoshidama) como regalo.

Regina Garrido ganó el Premio José Watanabe Varas de poesía



El jurado del XI Concurso Nacional de Poesía “Premio José Watanabe Varas” 2019 de la Asociación Peruano Japonesa, integrado por Carmen Ollé Nava, Victoria Guerrero Peirano y Marco Martos Carrera, eligió por unanimidad el poemario *Herencia*, presentado con el seudónimo de “Julia”.

Abierto el sobre, la ganadora resultó ser Regina Gabriela Garrido Álvarez, cuyo trabajo fue elegido entre los 134 poemarios enviados al certamen.

Asimismo, el jurado decidió otorgar menciones honorosas a Gloria Elizabeth Portugal Pinedo, por *Canción de manicomio*, presentado con el seudónimo de “Juana del aire”; y a Juan Luis Palmiro Macchiavello Aguilar (seudónimo “Ino”) por *De los cuadernos de Basho*.

La ceremonia de premiación se realizará el 15 de enero de 2020 en el Centro Cultural Peruano Japonés. La ganadora recibirá el premio de US\$ 2.000 (dos mil dólares americanos), así como una parte del tiraje de la publicación de su poemario, que será editado el próximo año por el Fondo Editorial de la APJ.

Regina Garrido (Lima, 1994) es bachiller en Literatura por la Universidad Nacional Mayor de San Marcos. Obtuvo la primera mención honorosa en el Concurso de Poesía para Mujeres “Scriptura”, organizado por el PEN Internacional de Escritoras del Perú y el Centro Cultural de España en 2015; y la mención honorosa en la décima edición de ‘El Poeta Joven del Perú’, patrocinado en 2017 por la Fundación Marco Antonio Corcuera. Es directora de la revista *Pedernal* desde 2016 y actualmente se dedica a la investigación de la poesía peruana del siglo XX.

ANTECEDENTES DEL CONCURSO

El concurso fue instituido en 1990, y alterna anualmente las convocatorias en los géneros de poesía y cuento. Desde 2008 lleva el nombre de José Watanabe Varas en homenaje a este reconocido poeta peruano, quien fue uno de los principales promotores de la creación de este certamen literario.

En el género de poesía se ha premiado en las recientes ediciones a Valeria Román Marroquín por *Matrioska* (2017) y a Miguel Ildefonso Huanca por *El Hombre Elefante y otros poemas* (2015), poemario por el que también fue galardonado con el Premio Nacional de Literatura 2017 otorgado por el Ministerio de Cultura.

Asimismo, han recibido el Premio José Watanabe Varas los poetas Diego Alonso Sánchez Barrueto por *Se inicia un camino sin saberlo* (2013), Víctor Ruiz Velazco por *Fantasmas esenciales* (2011), Carlos Orellana por *Soñar de ciegos* (2008), Eduardo Félix Pucho por *Nargona* (2003), Adrián Arias por *Sueños y Paranoias* (1996), Jaime Urco por *Poca Luz en el Bar y otros poemas* (1994), Mariela Dreyfus por *Placer Fantasma* (1992) y Carlos López Degregori por *El Amor rudimentario* (1990).

Alerta bibliográfica

La Biblioteca Elena Kohatsu recomienda dos publicaciones en español, de la editorial Satori, que abordan el género de la ciencia ficción en Japón: sus orígenes, personajes y universos.

DESTELLOS DE LUNA
Pioneros de la ciencia ficción japonesa
402 pp. 23 cm.



Monstruos gigantes, científicos locos, criaturas de otros mundos. Un descubrimiento de los orígenes del extraordinario universo de la ciencia ficción japonesa en un volumen único que además incluye tres relatos de Unno Juzzo, maestro y pionero de este género en Japón.

JAPÓN ESPECULATIVO
Relatos asombrosos de fantasía y ciencia ficción
352 pp. 22 cm.



Una selección de espectaculares relatos de fantasía y ciencia ficción que nos abren a nuevos mundos repletos de imaginación y, en ocasiones, espanto.

Biblioteca Elena Kohatsu. T. 5187450 anexo 1060. biblioteca@apj.org.pe. La lectura en sala es libre. Para préstamo domiciliario, se requiere obtener carné de lector.

Disfruta de nuestras publicaciones ganadoras del Premio Nacional de Literatura



El japonés Fukuhara

SELENCO VEGA JÁCOME
(CUENTO)



El Hombre Elefante

MIGUEL ILDEFONSO
(POESÍA)



Las visitaciones

PEDRO LLOSA VÉLEZ
(CUENTO)



Encuentra estas y otras publicaciones del Fondo Editorial de la APJ en el Centro Cultural Peruano Japonés y principales librerías

GALERÍA

[Los tambores retumbaron]

La afamada agrupación Wadaiko sai de Japón ofreció en Lima dos presentaciones, en el Gran Teatro Nacional y en el Teatro Peruano Japonés, donde demostraron su talento y versatilidad con diversos instrumentos de percusión, como el taiko. Los artistas se sumaron así a las celebraciones por los 120 años de la inmigración japonesa al Perú.



[Develación de foto]

En el Salón Dorado del Centro Cultural Peruano Japonés se develó la fotografía de Eduardo Yanahura Morishita, expresidente de la APJ. En la ceremonia estuvieron presentes directivos, familiares y amigos que destacaron su labor dirigencial y su calidad personal.





[Premio Canciller del Japón]

En ceremonia realizada en el Centro Cultural Peruano Japonés el 3 de diciembre, la Embajada del Japón en el Perú entregó a un grupo de 31 personalidades y siete instituciones el Premio Canciller del Japón, en mérito a su valiosa contribución al impulso de las relaciones de amistad entre el Perú y Japón.





La natividad

Esta es tu patria, hijo mío,
un establo donde tu madre
ya duerme
de regreso a nuestra especie:
hasta ahora
ella era un animal mítico: el vientre
avanzado
y habitado
por Ti, entonces voraz nonato,
que le consumías hasta los huesos.
Soy un hombre añoso, he visto
todo. Sin embargo,
me sobrecoge mirarte, mi recién nacido:
a pesar de las madres
todo niño está abandonado
sobre la vastedad de una tierra callada.
Tu madre,
muchacha todavía sorprendida
por Ti, no cantó
una canción de cuna. Mirándote
solo murmuró inacabablemente:
es espantoso esperar de Él
lo que esperan.

[POEMA QUE FORMA PARTE DE HABITÓ ENTRE
NOSOTROS. LIMA, FONDO EDITORIAL PUCP, 2002]



POETA MAYOR

José Watanabe Varas

(Laredo, 1947-Lima, 2007)
es una de las voces principales
de la poesía peruana. Fue,
además de escritor, guionista y
letrista de canciones. En 2019 la
Casa de la Literatura Peruana le
dedicó la exposición “Watanabe:
el ojo y sus razones”, en la que se
exploraron sus distintas facetas.





¡NUEVO!

ARITMÉTICA MENTAL

Primer Nivel

Es un excelente programa de aprendizaje y desarrollo de las habilidades numéricas (cálculo mental para tus hijos, desarrollando su capacidad lógico matemática). Asimismo podemos entrenar a tu hijo para que su cerebro alcance su mayor capacidad en la aritmética. Los maestros están certificados y altamente calificados para proveer una experiencia interactiva y llena de diversión para tus hijos creando siempre una atmósfera efectiva y alegre.

BENEFICIOS PARA SU FUTURO:

- Resolver operaciones aritméticas con velocidad y precisión.
- Capacidad de concentración y atención.
- Creatividad y capacidad de visualización.
- Capacidad de escucha y habilidad para la observación.
- Memoria fotográfica y orientación espacial.

DIRIGIDO A:

Tiny Tots de 5 años y medio a 7 años y 6 meses
Kids de 8 a 13 años

Alumnos nuevos y continuos

. Horario: Viernes de 5:00 a 7:00 p.m.

Alumnos nuevos

. Horario: Viernes 9:00 a 11:00 a.m

. Horario: Viernes de 11:00 a 1:00 p.m.

- DURACIÓN** : 4 meses
- MATRÍCULA** : S/ 12.00 (solo alumnos nuevos)
- MENSUALIDAD** : S/ 220.00 por 4 clases
- INICIO** : Mínimo con 10 y máximo con 15 participantes

EL MATERIAL DE TRABAJO SE ADQUIERE CON EL PROFESOR

TINY TOTS:

Requiere:
3 libros cuaderno S/ 60.00 + Ábaco Soroban S/ 30.00 = S/90.00

KIDS:

Requiere:
4 libros cuaderno S/ 80.00 + Ábaco Soroban S/ 30.00 = S/ 110.00

Si ya posee un Sorobán, solo debe adquirir los libros.



Con la colaboración de:



Unidad DE Cursos

CENTRO CULTURAL PERUANO JAPONÉS

Av. Gregorio Escobedo 803 Residencial San Felipe, Jesús María. - T: 5187450 Anexos 1002-1003-1004-1005

