



ENTRE CUCHARAS Y PALILLOS





Texto, ilustraciones, diseño editorial y concepto general:
Luisa Fernanda Prieto Campo

Este cuento fue escrito, ilustrado y diseñado como parte del proyecto de grado de la carrera de Diseño Gráfico y Comunicación Social, integrando la pasión por la gastronomía, la cultura japonesa y el diseño narrativo.

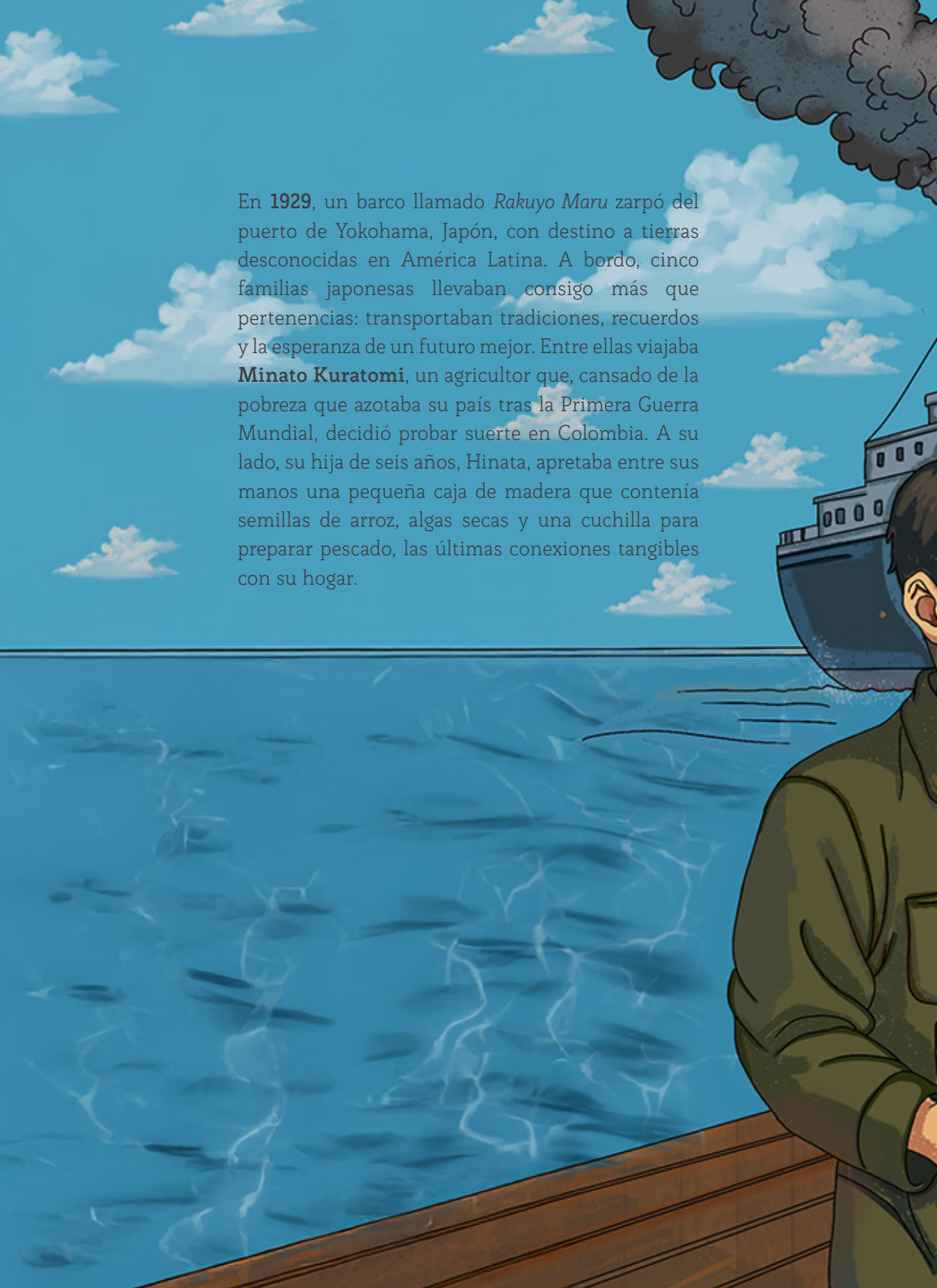
Todos los elementos visuales y narrativos son originales y fueron desarrollados por la autora como una propuesta creativa y académica.

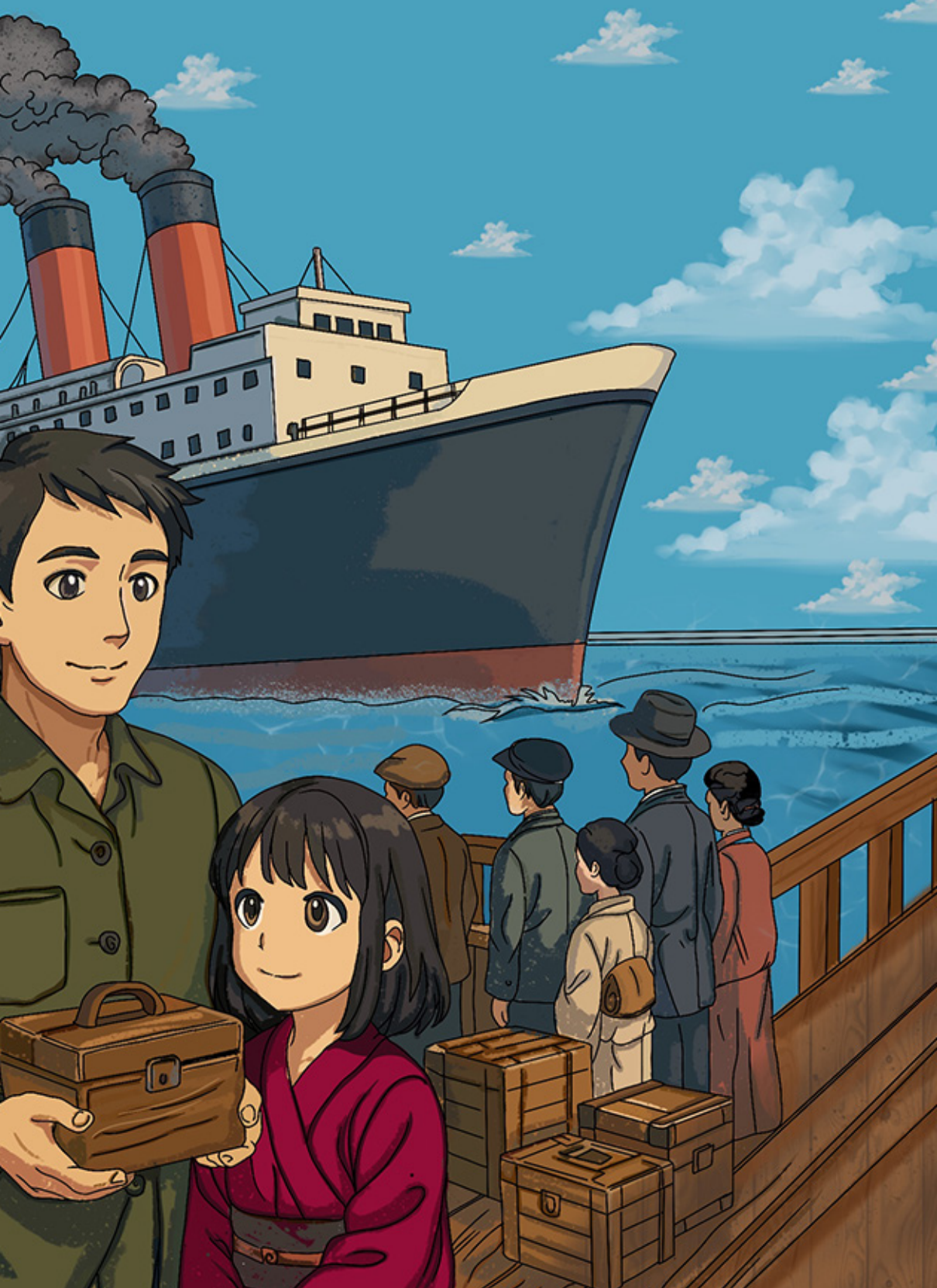
Dirección de proyecto:
Alioka Quintero

Ciudad y año de edición:
Cali, Colombia - 2025

ENTRE CUCHARAS Y PALILLOS

En **1929**, un barco llamado *Rakuyo Maru* zarpó del puerto de Yokohama, Japón, con destino a tierras desconocidas en América Latina. A bordo, cinco familias japonesas llevaban consigo más que pertenencias: transportaban tradiciones, recuerdos y la esperanza de un futuro mejor. Entre ellas viajaba **Minato Kuratomi**, un agricultor que, cansado de la pobreza que azotaba su país tras la Primera Guerra Mundial, decidió probar suerte en Colombia. A su lado, su hija de seis años, Hinata, apretaba entre sus manos una pequeña caja de madera que contenía semillas de arroz, algas secas y una cuchilla para preparar pescado, las últimas conexiones tangibles con su hogar.






Tras un viaje de **37 días**, el barco atracó en el puerto de Buenaventura. El calor húmedo y el aroma a sal y frutas tropicales resultaron abrumadores para Hinata, quien extrañaba el aire fresco de los campos de cerezos de su pueblo natal. Desde allí, las familias emprendieron un largo trayecto hacia el Valle del Cauca. Se establecieron en la vereda El Jagual, cerca de Corinto, donde trabajaron la tierra con la disciplina que los caracterizaba. En sus campos cultivaron arroz y hortalizas, aplicando técnicas agrícolas que transformaron la producción local.



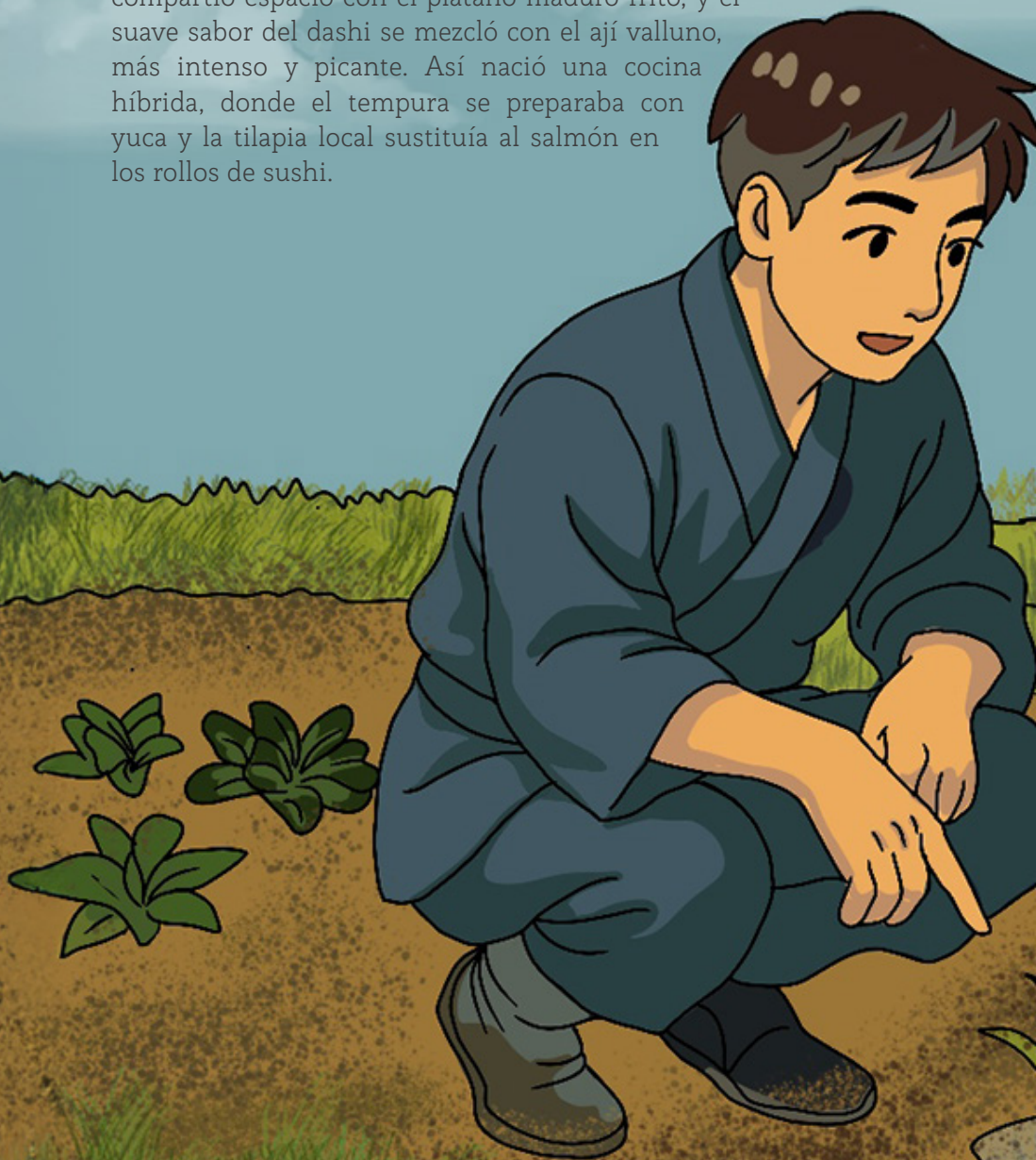






En la modesta cocina de su casa, Minato replicaba los sabores de su infancia para que su hija no olvidara sus raíces. Las mañanas comenzaban con miso shiru, una sopa caliente de miso con tofu y algas que reconfortaba el cuerpo en las frías madrugadas. Para las jornadas largas, preparaba onigiri, bolas de arroz rellenas de umeboshi (ciruela encurtida), fáciles de llevar al campo. Por las noches, en silencio, Hinata observaba a su padre cortar finas lonjas de pescado fresco para hacer sashimi, mientras le contaba historias de los festivales de Hanami, donde las familias se reunían bajo los cerezos en flor para celebrar la llegada de la primavera.

Sin embargo, la vida en el Valle del Cauca trajo consigo nuevos sabores. La comunidad japonesa, aunque apegada a sus tradiciones, comenzó a incorporar ingredientes locales a sus recetas. El arroz gohan compartió espacio con el plátano maduro frito, y el suave sabor del dashi se mezcló con el ají valluno, más intenso y picante. Así nació una cocina híbrida, donde el tempura se preparaba con yuca y la tilapia local sustituía al salmón en los rollos de sushi.




Hinata creció entre dos mundos: el de su padre, con su meticulosa precisión japonesa, y el caleño, vibrante y desbordante de alegría. Ya convertida en una joven adulta, decidió instalarse en el corazón de Cali. Allí abrió un pequeño local de comida, donde servía platos que fusionaban ambas culturas. Fue en ese lugar donde conoció a LorenzWo, un cocinero caleño con quien compartía la pasión por experimentar en la cocina. Él la introdujo al sabor ahumado del chicharrón y al dulzor del lulo, ingredientes que pronto encontraron un lugar en sus recetas.



Juntos, decidieron abrir un restaurante diferente, donde los comensales pudieran probar la unión de sus dos historias. En el menú destacaban creaciones como el bento valluno, una caja de almuerzo que combinaba arroz japonés con chicharrón crocante, kimchi de repollo y una pequeña porción de sopa de miso. También ofrecían yakitori de chontaduro, brochetas de pollo glaseadas con una salsa agridulce de tamarindo, y un inusual matcha champús, que fusionaba el té verde japonés con la tradicional bebida caleña a base de frutas y maíz.







Fue en las afueras de la ciudad donde hallaron un jardín abandonado, cubierto de maleza. Hinata lo reconoció como un lugar especial, donde la historia de su padre podía echar raíces de nuevo. Decidieron restaurarlo y plantaron allí cerezos traídos de Japón. Nadie pensaba que sobrevivirían al clima tropical, pero, contra todo pronóstico, los árboles florecieron. Se decía que en las noches de luna llena, cuando el viento soplaba desde las montañas, los cerezos susurraban en japonés, como si los ancestros de Hinata agradecieran que sus tradiciones no hubieran sido olvidadas.



El jardín se convirtió en un espacio de encuentro. Cada primavera celebraban un Hanami, un festival bajo los cerezos donde la ciudad entera era bienvenida. Las mesas se llenaban de sushi de tilapia con aguacate, okonomiyaki con camarones del Pacífico y postres como mochi relleno de arequipe. En esas noches, el aroma del sake de lulo flotaba en el aire, y las risas mezclaban palabras en español y japonés, testimonio viviente de una fusión cultural única.



Décadas más tarde, el jardín de los cerezos aún permanece en pie, un símbolo de la historia compartida entre Japón y Cali. Los descendientes de Hinata y Lorenzo continúan la tradición culinaria, adaptando recetas ancestrales con los sabores del Valle. Los visitantes que se aventuran al jardín dicen que, si se quedan en silencio lo suficiente, pueden escuchar los susurros de los cerezos narrando la historia de una niña japonesa que cruzó el océano y encontró en Cali un nuevo hogar donde sus raíces pudieron florecer.



Porque al final, como el sabor de una comida bien hecha, las historias verdaderas nunca se pierden: se transforman y viven en cada bocado, en cada flor que cae suavemente, y en cada corazón dispuesto a escuchar.





AGRADECIMIENTOS

Este cuento es el resultado de un camino largo, desafiante y profundamente transformador. No habría podido recorrerlo sola, y por eso mi gratitud va para quienes me sostuvieron con amor en cada paso.

A mis padres, Héctor Prieto y Esther Campo, por ser mi primera y más constante fuente de inspiración. Gracias por enseñarme el valor del trabajo bien hecho, la disciplina y el cariño en cada cosa que se hace. Por mostrarme que las raíces no están en un solo lugar, sino en todo aquello que se hace con sentido y amor. Sin ustedes, yo no habría aprendido a mirar el mundo con ojos atentos ni a creer en lo que soy capaz de crear.

A Lorenzo Rivas, mi compañero de vida, gracias por no dejarme rendir cuando todo parecía demasiado. Por tu apoyo paciente, por tus palabras justas y por recordarme siempre el porqué de este proyecto. Tu compañía hizo que este proceso fuera más llevadero y, sobre todo, más significativo.

A mis amigos, por ser luz en los días nublados, por escuchar ideas locas, leer borradores, animarme cuando dudaba y celebrar cada pequeño logro conmigo.

Y a quienes, como los personajes de esta historia, creen en la fuerza de la mezcla, el viaje y la transformación, gracias por hacer de este cuento una verdad compartida. Porque al final, como el sabor de una comida bien hecha, las historias verdaderas nunca se pierden: se transforman y viven en cada bocado, en cada flor que cae suavemente, y en cada corazón dispuesto a escuchar.

Luisa Fernanda Prieto Campo



