

Sushi Sayu, un restaurante de comida japonesa en La Habana

Augusto César San Martín | jueves, 27 de septiembre, 2018 11:40 am



LA HABANA, Cuba.- La periodista japonesa Sayuri Yoshida llegó a La Habana en el 2003 con la idea de escribir un libro sobre Cuba. Quería narrar la energía de los cubanos, pero el encuentro con los caribeños terminó por convertirla en el personaje principal de una novela realista.

“Gran milagro en un pequeño país”, es el título que la periodista escogió para su libro, publicado en japonés y coreano en el año 2010.

El libro sirvió a Sayuri para afianzarse en Cuba y conocer al artista de la plástica Nelson Domínguez, con quien mantuvo una relación sentimental que resultó en su mayor excusa para residir en la isla: su hija Sayu.

Tanto se involucró en la realidad de los cubanos que, convertida en cuentapropista, utiliza la palabra “lucha” para describir la administración de sus negocios.

“Hay que vivir”, dice Sayuri al referirse a los últimos años de residencia en Cuba que despertaron su iniciativa para el sostén económico. En el 2015 la japonesa se sumergió en la realidad del sector privado.

Comenzó a vender crepes japoneses desde la ventana de su casa, acomodada en la punta de la esquina donde convergen las calles Obrapía y Aguacate, en La Habana Vieja. Para aprovechar la ubicación cerca de la zona histórica de la capital, habilitó habitaciones en el piso superior de la casa con el objetivo de rentarlas a turistas extranjeros.

El desafío al que se enfrentan los cuentapropistas no tardó en tocar las puertas de la empresa emprendida por Sayuri. A la inestabilidad de la materia prima para elaborar el crepe japonés, a base de huevo y harina, se sumó la prohibición decretada en el 2017 de vender alimentos desde las ventanas.

Ajustada a la “lucha” de los cubanos reformó su negocio gastronómico; inauguró el “Sushi Sayu”, el primer restaurante de comida japonesa en la Habana Vieja, cuyo éxito local alcanza al paseante extranjero.

Otro libro sobre los milagros

Sin planes de *marketing*, como cualquier negocio dentro de Cuba, el restaurante japonés atrae al cliente desde su interior doméstico. Quienes entran a la sala son atraídos por una de sus principales virtudes, el ambiente familiar.

El espacio se resume en la pequeña sala donde una mesa de ocho comensales, rodeada de banquetas, se deja ver a través de la puerta abierta de la casa. Una estrategia que cubre la ausencia de anuncios en la fachada principal despertando la curiosidad de los transeúntes, quienes señalan que la curiosidad ayuda a descubrir el lugar.

Todo indica que la periodista Sayuri Yoshida está lista para escribir otro libro sobre los “milagros” en Cuba. Conocedora de las costumbres cubanas, insertó la comida japonesa para los nacionales, en un barrio donde es difícil competir con la pizza nacional y el pan con jamón.

Aprovechando las similitudes de la cocina tradicional japonesa y la cubana, dominadas por el arroz, acompaña la mayor parte del menú con el cereal. Sayuri asegura que las comidas se elaboran con auténticas recetas de su país.

No es fácil conseguir los ingredientes para elaborar comida japonesa, pero se las arregla para importar desde Japón las algas para el sushi o la salsa japonesa. A pesar de su esfuerzo, salta al paladar la mezcla de la sazón cubana que los clientes señalan como el sello del lugar.

La principal estrategia para la popularidad se basa en haber tenido en cuenta el nivel de ingreso de los cubanos. Los precios del menú son coherentes con los salarios en Cuba.

En comparación con los altos precios de los restaurantes que venden comida japonesa en La Habana, “Sushi Sayu” permite probar una variedad de comida asiática a un costo de 3 CUC (2,60 dólares), salvo el Calamar con Vegetales o el Sushi-Combo que no sobrepasan los 5 CUC (4.35 dólares).

Los 15 años que la japonesa lleva conociendo Cuba la convencieron de que rentar habitaciones a turistas extranjeros y la venta de comida son negocios lucrativos.

“No hay turismo este año”, advierte Sayuri, inquieta por la depresión turística que mantiene sus habitaciones vacantes. Resuelta a enfrentar el desplome, sueña con la paz económica, como todo buen cubano.

En sus nuevos planes está abrir un local más amplio en La Habana Vieja, similar al “Suchi Sayu” y con el mismo objetivo de vender comida japonesa a los cubanos, aun cuando los turistas extranjeros se favorezcan de los precios.