

Compartiendo caprichos de viaje con el mundo

Los *ekiben* japoneses conquistan Francia

El ferrocarril se desarrolló como uno de los principales medios de transporte de larga distancia en Japón a partir de la década de 1880, y con ello llegó la demanda de comida para consumir en las largas horas de viaje en tren. Desde un principio en los andenes se empezaron a vender bolas de arroz llamadas *onigiri*, pero con el tiempo se les fueron sumando los *bentō* (comida en caja para llevar) elaborados con productos locales o representativos de las atracciones de la zona. Este tipo de *bentō* pasó a llamarse *ekiben*, un término compuesto por *eki* (estación) y *ben* (de *bentō*), y se ganó el reconocimiento como especialidad local. Los *ekiben* gozan de una posición tan bien establecida en el mundo del viaje japonés que hay quien se desplaza expresamente para probarlos. Estas cajas de comida preparada que se compran en el andén y se comen en el tren, aprovechando el tiempo del trayecto, se han convertido en un elemento más de la cultura gastronómica de Japón.

Actualmente existe una iniciativa para compartir los *bentō* ferroviarios, tan familiares para los japoneses, con los viajeros del resto del mundo. En la Gare de Lyon, una de las terminales de tren más importantes de París, se ha abierto un quiosco de *ekiben* para un período de dos meses. Se trata de la primera iniciativa internacional de este tipo. Tal como explica el gerente del kiosco, Francia tiene una cultura de viajes de larga distancia en tren similar a la japonesa, y últimamente los franceses se han familiarizado más con la cultura japonesa; en eso se basó la decisión de lanzar una venta de prueba de *ekiben* en París con el objetivo de difundir esta cocina ferroviaria típicamente japonesa.

El kiosco de la Gare de Lyon ofrece cinco tipos de cajas de comida para llevar, que incluyen Makunouchi, un tipo de *bentō* tradicional con muchos ingredientes, y Paris-Lyon, un *bentō* original con ternera francesa. La presentación estética y fácil de comer de los *bentō* ha impresionado a los viajeros franceses. Los ingredientes se han ajustado para potenciar su atractivo para los consumidores novatos de *bentō* franceses, por ejemplo añadiendo sabor al arroz blanco. Parece ser que las comidas en caja para llevar de estilo japonés están ganando adeptos también en Francia.

En Japón los grandes almacenes y otros establecimientos celebran periódicamente ferias de *ekiben* que satisfacen los deseos de los que quieren disfrutar de una experiencia viajera pero no pueden viajar. En estos actos, que resultan muy populares, se pueden comprar comidas en caja de varios lugares que se preparan a la vista. Y en Matsuri, una tienda de *ekiben* que hay dentro de la estación de Tokio, los clientes pueden elegir entre una selección de hasta 170 *ekiben* de todos los puntos del país frescos del día. Se trata de una oportunidad de oro para los que no gozan de tiempo para visitar las estaciones donde se venden originalmente. Matsuri planea celebrar una feria de *ekiben* para conmemorar el G7 en la que se ofrecerán las mejores especialidades de las ciudades donde se celebran las reuniones relacionadas con la cumbre del G7 este año.

Esta suerte de ferias especiales brindan una forma práctica de comprar *ekiben*, pero la mejor forma de disfrutarlos es consumiéndolos en su lugar de procedencia. Esperamos que cuando visite Japón viaje a destinos regionales y disfrute de varias comidas en caja dentro de su ruta turística. Le espera una increíble variedad de *ekiben* que son paquetes concentrados de alimentos y tradiciones locales, y sobre todo la cuidadosa creatividad de los oriundos para ofrecer a los viajeros comidas deliciosas.



1. Los pasajeros hacen cola para comprar comidas en caja en el kiosco Ekiben de París.
2. Dos de los *bentō* que se venden en Ekiben: Makunouchi (izquierda) y Paris-Lyon, ambos a 15 euros. 3. Los clientes pueden ver las reproducciones para elegir los *bentō*.



Ekiben apetitosos de distintos sitios de Japón



Toyama
Masu no sushi (sushi de prensado de trucha)
1.400 JPY (12,70 USD)



Niigata
Engawa oshi-zushi (sushi de prensado de fieltán de Groenlandia)
1.100 JPY (10 USD)



Sendai
Gokusen sumibiyaki gyūtan bentō (lengua de buey al carbón)
1.350 JPY (12,30 USD)



Kobe
Atchitchi sutēki bentō (bistec al rojo vivo)
1.330 JPY (12,10 USD)



Yokokawa
Tōge no kamameshi (olla de arroz con varios ingredientes encima)
1.000 JPY (9,10 USD)



Mito
Kōmon bentō (comida de varios ingredientes bautizada en honor a un héroe local)
1.300 JPY (11,80 USD)

Nota: los precios incluyen el 8 % del impuesto al consumo.