

### **97. Ekiben (le 3 février 2022)**

Connaissez-vous les "*ekiben*" ? *Ekiben* est une combinaison des mots japonais "*eki*" (gare) et "*ben*" qui signifie "bento". Il s'agit donc de bento vendus dans les gares ou les trains. Les *ekiben* sont des panier-repas, à l'instar de tous les autres bentos, mais qu'est-ce qui les rend si uniques ?

Il existe de nombreuses théories quant à l'origine des *ekiben*, mais leur apparition remonterait à près de 140 ans de cela quand on vendait pour la première fois dans les gares des *onigiri* (boulettes de riz) enveloppés dans de l'écorce de bambou. La première ligne de chemin de fer au Japon a été ouverte il y a environ 150 ans, en 1872, ainsi l'ancêtre de l'*ekiben* est né à l'aube de l'histoire du chemin de fer.

Les *ekiben* se sont diversifiés avec le développement des chemins de fer. Il existe de nombreuses sortes d'*ekiben* à base de fruits de mer et d'autres spécialités propres à chaque région du Japon. Certains des *ekiben* les plus vendus sont sur le marché depuis plus de 50, voire 100 ans. Parmi les exemples d'*ekiben* célèbres avec une longue tradition, citons l'« *Ikameshi* » (calamars remplis de riz) de



Hokkaido (nord du Japon), le « *Toge no Kamameshi* » (un plat de riz accompagné de morceaux de poulet et de légumes servi dans un petit pot en céramique) du département de Nagano (centre du Japon) et le « *Shumai Bento* » (un plat de riz et de boulettes Shumai) du département de Kanagawa (à côté de Tokyo). D'ailleurs, vous pouvez même déguster le « *Toriméshi* » ("Tori" signifie « poulet » et "méshi" « riz », voir la photo ci-dessus) du département d'Akita à Paris (\*). Cet *ekiben* est un autre produit populaire qui est en vente depuis 1899.

Lorsque vous voyagez en train, savourer un *ekiben* tout en profitant de la vue depuis la fenêtre du train amplifie l'excitation liée au voyage. Ce ne serait pas exagéré de dire que chaque Japonais a le souvenir d'avoir voyagé en mangeant des *ekiben*. Si vous demandez à des Japonais quel est leur *ekiben* préféré, vous obtiendrez probablement des réponses diverses et variées, car chaque personne

## Le Japon vu en France par nos diplomates de l'Ambassade du Japon

s'est créée ses propres souvenirs. Dans le passé, les *ekiben* étaient exclusivement vendus dans les régions où ils étaient produits, donc on ne pouvait en manger que si on se rendait sur place. Il fut un temps où les vendeurs colportaient les *ekiben* sur les quais de gare, mais ce n'est plus le cas aujourd'hui. Certains Japonais ont peut-être encore le souvenir de s'être précipités pour acheter des *ekiben* pendant un bref arrêt de quelques minutes. Lorsque vous mangez un *ekiben*, vous avez l'impression de faire un voyage pendant lequel vous vivrez une expérience extraordinaire.



Ces dernières années, les *ekiben* ne sont plus seulement produits pour le plaisir du voyage, mais ils se sont aussi transformés pour devenir des mets gastronomiques régionaux. Chaque entreprise travaille dur pour développer de nouveaux produits. Aujourd'hui, vous pouvez commander en ligne des *ekiben* venant de tout le Japon. Lorsque les



grands magasins organisent des événements pour vendre des *ekiben* célèbres dans le pays, de nombreux clients se rendent sur place pour acheter leur *ekiben* préféré. Ainsi, on peut manger des *ekiben* sans se rendre à la gare. Il est donc devenu plus difficile de distinguer les *ekiben* des autres types de bento. Cependant, de nombreux *ekiben* sont empreints des saveurs locales, utilisant des ingrédients spécifiques à chaque région. Ainsi l'existence même de l'*ekiben* est intrinsèque au voyage. Si les circonstances le permettent, pourquoi ne pas faire l'expérience d'un voyage en train tout en dégustant des *ekiben* ?

\* EKIBEN ToriMéshi Bento (point de vente se trouve en gare de Lyon jusqu'au début du mois de mai 2022) <https://parishanazen.fr/index.html>