

## “KYARABEN”

El *Kyaraben* es un almuerzo o lunch donde los ingredientes que conforman el platillo se acomodan de manera muy hábil de modo que formen diseños divertidos.

Los primeros *Kyaraben* se empezaron a realizar desde hace ya varios años. En Japón en el año 2000 se publicó una gran variedad de lunches con diseños que llamaron la atención del público, la mayoría referentes a personajes de anime famosos en esa época: Pokemon, Hello Kitty, UltraMan, etc. Desde entonces el *Kyaraben* ha tenido tanto éxito que hoy en día encontramos libros y revistas de autores especializados en esta nueva materia.

El *Kyaraben* esta dirigido principalmente al público infantil, por lo que es particularmente popular entre las amas de casa, quienes crean sus propias obras de acuerdo a los intereses de sus hijos y con el fin de incentivarlos a consumir su lunch diario. Pero no sólo el diseño es importante, también lo debe ser su sabor para que sea un almuerzo perfecto.

En la actualidad existen blogs y comunidades en Internet donde los miembros publican sus obras preferidas e intercambian comentarios con otras personas interesadas en el tema. Las madres que preparan el *Kyaraben* para sus hijos dejan de hacerlo cuando éstos crecen; por lo tanto, poco a poco van perdiendo el interés. Sin embargo, siempre habrá alguna nueva mamá con algún hijo pequeño que estará interesada en la preparación del *Kyaraben*, por lo que no se pierde su vigencia y popularidad.



Hello Kitty



Cookie Monster



Kaiketsu Zorori



Moomin



Piyon-Kicki

Existen dos tipos de *Kyaraben*: los tradicionales, hechos a mano; y los que se venden como mercancías en restaurantes o puestos de comida. El *Kyaraben* es preparado no sólo en Japón sino también en el extranjero, aunque sin duda es el *Kyaraben* japonés el que más progreso ha tenido en los últimos años, probablemente esto se deba a que contiene alimentos que pueden

consumirse ya sea fríos o calientes, a diferencia de los *Kyaraben* extranjeros que por lo general requieren ser cocidos o calentados previamente. Son principalmente populares los *Kyaraben* que contienen *onigiri* (Bolas de arroz) y también *Inari sushi* (arroz cubierto de Tofu cocido). Además pueden llevar