



Texto y fotos: EDUARDO AZATO



KAPPABASHI DŌGUGAI DE TODO PARA SU COCINA

Desde originales mondadientes, hasta cocinas de uso industrial. Desde aquél bonito delantal, a menaje para montar su restaurante. Todo lo que tenga que ver con la tarea de cocinar lo encontrará en el barrio de Kappabashi.

Tiene casi un siglo de historia en la parte más tradicional de Tokio, pero sólo desde hace unos años se ha convertido en un lugar a visitar para los turistas. Y si dentro de éstos hay gente aficionada a la culinaria, estar en Kappabashi es como ir a Disneylandia, un auténtico parque temático para todo lo que tenga que ver con cocinar.



Allí confluyen todos: la turista alemana de paseo por la capital japonesa, extasiada con los imanes de refrigeradora en forma de sushi (寿司) y el emprendedor que pretende hacerse de mobiliario de "segunda mano" para montar su pequeño restaurante de yakitori (焼き鳥). Saben que encontrarán lo que buscan en Kappabashi Dōgugai (かっぱ橋道具街) -que es el nombre completo del sector-, en el distrito tokiota de Taito, entre los barrios de Asakusa y Ueno.

DE TODO COMO EN "BOTICA"

Kappabashi es una calle comercial de 800 metros de longitud en la que se encuentra un total de 170 tiendas, todas relacionadas a la venta de enseres para el rubro de preparación de alimentos. Alguien a quien le atraen estas cosas podría pasar todo un día recorriéndolas. Ingredientes, menaje, artículos eléctricos, mobiliario, vestimenta, carteles, envoltorios, etc. Todo. Si hay algo de lo que puedan presumir los comercios del barrio -que tiene como "patrono" a ese personaje de leyenda, mezcla de rana y tortuga, que es el "kappa"- es que exhiben variedad de productos. Para muestra, algunos botones. Premiada hace unas semanas por la Cámara de Comercio de Tokio con la distinción "Yūki aru Keiei Taishō" (勇氣ある経営大) -algo como Premio al Valor de la Gestión, en mérito a su trayectoria a través de los años-, la tienda lida, por ejemplo, tiene en sus mostradores 8500 productos de todo tipo para cocinar.

Con 106 años dedicada al rubro, se ubica en la parte media de la avenida y exhibe, entre otros productos, 200 tipos de sartenes y 160 variedades de ralladores y 2000 de cucharones. La empresa se ha hecho de una fama de "especialista en peladores" y vende anualmente unos 5000 utensilios para quitarle cáscaras a verduras y frutas. Es decir, lo que busca, lo encontrará allí, con seguridad.

Otra empresa tradicional es Nimi Yoshokiten, fundada en 1907. Su local se ubica en el extremo sur de la avenida, en la intersección Kikubayashi y en la parte alta de su edificio hay un descomunal busto de un chef, que la hace fácilmente reconocible. Especializada en enseres para cocina internacional, tiene un catálogo con más de 10 mil productos.

Para los aficionados a la repostería, la tienda Okashino Mori, en el segundo piso del local de la firma Toyo Shōkai puede ser la respuesta a sus requerimientos. Nunca vi tanta variedad de moldes para hacer panes, galletas y pasteles.

LAS ATRACCIONES

Pero lo que llama más la atención de los visitantes, sobre todo extranjeros, son las tiendas especializadas en hacer muestras de comidas en plástico, verdaderas obras de arte que podrían pasar como auténticas para los distraídos y cortos de vista.

Son falsificaciones de alimentos hechas de resina y cera que hasta hace muy poco se vendían exclusivamente como muestras para uso en mostradores de restaurantes de todo el Japón. La excelencia de su manufactura ha hecho que sean admirados en todo el mundo y hoy se ofrecen también, en dimensiones menores, como preciados "souvenirs" de un paseo por Japón entre los turistas extranjeros.

Hay cuatro de estas tiendas en Kappabashi y generalmente se ven abarrotadas de curiosos. Hay productos solo para exhibición y otros para venta. También, en determinadas horas al día,

previa inscripción, se desarrollan clases para aprender técnicas sencillas para "fabricar" en algunos minutos hojas de lechuga o tempura de camarones con algo de cera y de pintura en aerosol.

De todas las que hay, me impresionó el trabajo de Gansō Shokuhin Sample, que tiene más de 80 años reproduciendo réplicas de provocativos manjares en plástico. Es difícil encontrar vacantes para sus "workshops", que se dan dos o tres veces diariamente, aunque es posible adquirir un paquete con material para hacer sus propias falsificaciones (u obras de arte) en casa.

Otra de las grandes atracciones de Kappabashi es tomarse un tiempo para adquirir un buen cuchillo.

Hay centenares de modelos, según el uso que se les quiera dar en la cocina, y en ello pueden ser asesorados por los empleados de cada tienda. Kamata puede ser una buena alternativa para comprar ese afilado cuchillo hecho por artesanos del interior del país que heredaron la técnica de fabricación de antiguos artistas del acero. Su compra incluye también asesoría sobre la forma en que deberá afilarlo, con paciencia de samurai.

Y como en el dicho, aquí también todos los caminos parecen conducir a Kappabashi para vivir esta experiencia turística. Puede llegar allí en tren, caminando unos 15 minutos desde las estaciones de Ueno o Uguisudai (líneas Yamanote y Keihin Tohoku de JR). También por tren subterráneo andando 5 minutos desde las estaciones de Tawaramachi (línea Ginza), Iriya (línea Hibiya) o Asakusa (Tsukuba Express).

Puedes encontrar más información en:
Website: <https://yabukita.wixsite.com/souteiyabukita>
www.kappabashi.or.jp/
www.kappabashi.or.jp/map/townmap.html
<https://www.ganso-sample.com/en/>

