

Ramen to potrawa, która posiada w Japonii status porównalny do rosółu w Polsce. Często gości na stołach i jest ważnym daniem w restauracjach i na ulicznych stoiskach. I podobnie jak u nas, ilu kucharzy, tyle przepisów na idealną zupę. Czym więc jest ramen i co sprawia, że jest tak pyszny?

Ramen to zupa, która wzięła swoją nazwę od makaronu. Przyrządza się ją na bazie długo gotowanego bulionu, z dodatkiem mięsa i warzyw. Wywar powstaje zazwyczaj z drobiu, wieprzowiny, wołowiny lub ryb. Ale można go także przyrządzić w wersji wegetariańskiej.

Ramen może, ale nie musi, obfitować w inne składniki, takie jak: glony wakame, nori, fasola mung, pędy bambusa, jajka na twardo lub półtwardo czy nasiona sezamu. Często dodaje się do niego ponadto plastry duszonej lub pieczonej wieprzowiny, sos sojowy, pastę miso czy pastę rybną. Ale to nie wszystko, bowiem w ramenie spotkamy także kapustę pekińską, kielki, szczypiorek, cebulę, por, czosnek, kukurydzę czy inne warzywa.

Ramen występuje w wielu wersjach lokalnych, na przykład na północy Japonii jada się go z plasterkami masła, na południu zaś do wywaru dodaje się sardynki. Zupę tę dostaniemy zarówno w świetnych restauracjach, jak i na ulicy, od lokalnych kucharzy – bo to właśnie street food sprawił, że potrawa ta zyskała tak ogromną popularność.

Chiński makaron na japońskich stołach

Przyjmuje się, że ramen zawitał do Japonii z Chin na początku XX wieku. Jak już wspomnieliśmy, początkowo nazwa odnosiła się do samego makaronu. Zupa ta była również chętnie spożywana podczas II wojny światowej, co miało związek ze słabymi zbiorami ryżu i zalaniem japońskiego rynku mąką pszenną. Lata 50. XX wieku tylko ugruntowały pozycję ramenu w kraju kwitnącej wiśni – i tak jest do dziś.

Przyjmuje się, że są 4 główne rodzaje ramenu:

- **miso ramen** (z pastą miso) – gęsta, brązowa zupa o bogatym, złożonym smaku. Powstała w Hokkaido, gdzie długie, mroźne zimy zrodziły potrzebę stworzenia obfitego, pożywnego rosółu;
- **shio ramen** (z solą) – to lekki, klarowny rosół doprawiony solą. Zwykle robi się go z bulionu drobiowego, ale można użyć także innych mięs, np. wieprzowiny;
- **shoyu ramen** (z sosem sojowym) – to klarowny, brązowy rosół o smaku sosu sojowego (shoyu). Zupa jest zwykle zrobiona z bulionu drobiowego, ale często zawiera inne mięsa, takie jak wieprzowina, wołowina lub ryby, w zależności od regionu. Shoyu ramen jest najczęstszym rodzajem ramenu i zwykle podaje się go, gdy menu nie

określa konkretnego rodzaju zupy;

- **tonkotsu** (na bazie wywaru z kości wieprzowych) – gęsta, kremowa zupa, czasem podawana ze słoniną.

Pozostałe składniki są dobierane w zależności od regionu, w którym jesteśmy lub... fantazji kucharza. Ramen często bywa podawany z japońskimi makaronami – m.in. soba i udon.

Siorb do woli i ciesz się umami!

Kto raz spróbuje ramen, zapamięta ten charakterystyczny smak na długo. Dlaczego? Ponieważ ramen jest pełen umami – to znaczy piątego smaku, który rozpoznajemy jako “przepyszny”, warzywny, rosółowy i tłusty. To wszystko za sprawą wysokiej zawartości glutaminianu, naturalnie występującego w bulionach, wodorostach, sosie sojowym czy produktach kiszonych. A w ramenie przecież często znajdziemy wszystkie te składniki! Więcej na temat umami przeczytacie w naszym artykule: [Umami, czyli jakie to pyszne!](#)

Co ciekawe, ramen można siorbać! Tak, tak, niech was nie zdziwią tego typu odgłosy w japońskiej restauracji. Siorbanie nie jest bowiem uznawane za oznakę złego wychowania. Wręcz przeciwnie – pozwala lepiej cieszyć się smakiem zupy i poznawać jej bogactwo, a także schłodzić nieco gorący makaron. Dlatego śmiało – spróbujcie tej metody przy najbliższej okazji.

Ramen tradycyjnie je się pałeczkami, a bulion wypija bezpośrednio z miski. Czasem zupę podaje się w towarzystwie pierożków gyoza czy smażonego ryżu. A co do picia? Na przykład zimne piwo, które doskonale kontrastuje z ciepłym ramenem.