

Еда для души – рамен



Согласно данным одного частного агентства, на март 2020 года по всей Японии функционировало около 26 500 рамен-я, как в Японии называют ресторанички с лапшой рамен. Чем же хороши рамен-я, находящиеся в Японии повсеместно и почему они становятся популярными за рубежом?

Рамен – та еда, в которой японская гастрономическая культура соединилась с китайскими лапшичными блюдами. Считается, что первым рамен-я стал ориентированный на японцев китайский рестораничка «Райрайкэн», открытый в 1910 года в токийском районе Асакуса и предложивший посетителям «Нанкин-соба» и «Сина-соба», то есть нанкинскую и китайскую лапшу. За более чем столетнюю историю лапша распространилась по всей стране, приобретая особенности в зависимости от региона. И стала аутентичным японским лапшичным блюдом, отличающимся от азиатской лапши – будь то китайская или вьетнамская.

Дошло до того, что можно даже нарисовать карту рамена всей Японии, выделив на ней все 47 префектур с собственной лапшой-рамен. Есть также «Музей рамена» – место, в котором можно попробовать рамен из разных мест. Такое особое отношение японцев к лапше сказывается на различных ингредиентах, используемых для лапшичного теста и супа.

Суп важен сам по себе. Им может быть и белый бульон *пайтан* из рыбных или мясных костей, сваренный с овощами, и бульон *тонкоцу-пайтан* из

варенных на сильном огне свиных костей до тех пор, пока не растворятся содержащийся в костном мозге жир и коллаген. Мутно-белый бульон *тори-пайтан* из куриной тушки, грудки и прочего тоже возможен. Есть бульон, который готовят из струганной сушеной рыбы, добавляя разные морепродукты. Приправы к супу – в основном три: соевый соус, соль и паста из соевых бобов *мисо*. Таким образом, исходя из того что с чем сочетается, получаются разнообразные варианты вкуса, такие как например, «рамен с бульоном тонкоцу и солью» или «рамен с бульоном *тори-пайтан* с мисо».

Важно и то, из чего лапша. Так же как существуют разные виды и способы варки у пасты, лапша-рамен тоже различается по сорту, твердости. Лапша может быть так же упругой или с сильным кручением.



1. Тонкоцу-рамен – лапша на основе бульон из свиных костей
2. Сёю-рамен – лапша в супе с соевым соусом
3. Тантанмэн – лапша в остром соусе с мясным фаршем



Фото: SHINYOKOHAMA RAMEN MUSEUM

Можно сказать, что для японцев рамен – это еда для души, но за границей прежде всего стал известен рамен быстрого приготовления. У рестораничков рамен-я за пределами Японии история пока небольшая. Но даже в ней можно заметить «Гикара-но-мото Холдингс» – компанию из города Фукуока, активно развивающую глобальную сеть ресторанов «Иппу-до» со свиным раменом. Основав в 2008 году первый ресторан в Нью-Йорке, она развивает сеть заведений и в Азии, и в Европе, открыв на июнь 2021 года 283 ресторана в 15 странах.

В России гастрономическая культура становится все более богатой и разнообразной. Какое же место отводится в ней японской лапше-рамен?

Открывшийся в 2015 году в Санкт-Петербурге ресторан «Ярумэн» появился при содействии ком-

пании из Сэндая, развивающей сеть лапшичных «Мэнъя Масамунэ». А в 2018 году в том же городе в качестве первого насыщающего японского рамен-я в России открыла заведение своей сети Fujiyama-55 компания из Нагоя, за ним последовал Chou Do Ramen, который, говорят, нацелился также открыть свою лапшичную и в Москве. В последнее время в российской столице настоящий рамен можно попробовать в рамен-я под названием KU: – таковых открыто четыре, и в них полно народа.

Как блюдо рамен сейчас дорос до того, чтобы наравне с суши и тэмпурой представлять японскую гастрокультуру. Можно предположить, что рамен-я будут все чаще открываться в России и в дальнейшем. Рамен завоевывает популярность не только в азиатских странах, но в Европе и Америке, благодаря насыщенности вкуса бульона, разрабатываемого японцами в течение долгого времени, разнообразию вкусовых добавок для супа, особенностям теста, а также доступной цене и особой атмосфере лапшичных рестораничков. И конечно же, хотелось, чтобы вкусом японского рамена, приготовленного по всем правилам, наслаждались и в России. ■



Фотографии предоставлены KU: Рамен-изакая

