

Come si mangia il ramen? Guida per conoscere la celebre zuppa giapponese

di Federica Giuliani | @traveltotaste

Paese che vai, abitudine che trovi, così è bene partire informati per non fare brutte figure o sembrare maleducati. Il **Giappone**, in particolare, è ricco di tradizioni e cerimonie da conoscere, che riguardano anche i cibi. Se [il sake è la bevanda nazionale](#) e [ai noodles è dedicato un museo](#), il ramen è un rito a cui nessuno può esimersi. Ma sappiamo davvero come si mangia?

Cos'è il ramen?

Partiamo dai fondamentali: il ramen è una zuppa a base di tagliatelle di frumento in brodo di pesce o carne; normalmente viene servito con aggiunta di fette di maiale, alghe, uova sode e cipollato. Le sue origini sono cinesi ma raggiunse il Giappone dopo la Seconda Guerra Mondiale quando si diffuse sul mercato la farina economica importata dagli Stati Uniti d'America i soldati giapponesi, che nel frattempo avevano imparato la cucina cinese, rientrarono in patria.

Dagli anni Ottanta il ramen è diventato il piatto, oltre al sushi, che meglio rappresenta il Giappone nel mondo. In ogni parte del Paese se ne può mangiare una versione differente: a Sapporo, ad esempio, è famoso quello in brodo di miso, arricchito con germogli di fagioli, maiale tritato, aglio, mais dolce e burro. L'ideale durante i rigidi inverni. A Tokyo, invece, si utilizzano tagliatelle un po' più spesse del normale servite in brodo di pollo e soia.

Come si mangia il ramen?

Si dice che la zuppa vada mangiata **in otto minuti** netti: il tempo che ci mettono le tagliatelle a scuocere; l'esatto contrario della buona norma che insegna a mangiare lentamente e a masticare a lungo. La corretta posizione per sorbire il ramen, inoltre, è con il viso vicino alla ciotola, che va tenuta con una mano mentre con l'altra si introducono velocemente le tagliatelle in bocca, con l'aiuto delle bacchette. Per questi motivi, il vero mangiatore di ramen non va al ristorante, ma lo consuma nella privacy di casa propria. Le bacchette, inoltre, devono essere rivolte sempre verso l'interno della ciotola e mai verso l'alto, perché in quel modo vengono fatte le offerte ai morti.



Ph Katerina Holmes da Pexels

Ramen sì, ma quale?

Sembra facile dire Ramen, eppure ce ne sono diverse versioni

ed è bene conoscerne le differenze prima di sceglierne una.

- **Nabeyaki ramen**, il ramen in pentola (Kochi): Nato nel periodo subito dopo la Seconda Guerra Mondiale, quando il proprietario di un negozio decise di trasportare ramen in vasi smaltati per non farli raffreddare. Molto semplice è tipico di Shikoku: la base è la zuppa di brodo di pollo con salsa di soia, guarnita da chikuwa (prodotto a base di surimi).
- **Torimotsu ramen**, il “ramen dell’amore” (Yamagata): Composto da frattaglie di pollo Tori motsu, è popolare nell’area di Shinjo, dove vengono comunemente allevati i polli di cui si mangiano anche le frattaglie. Il motsuni, frattaglie di pollo bollite, è diventato un piatto popolare nei bar, così la gente del posto ebbe l’idea di aggiungerlo al ramen. Siccome la pronuncia di tori motsu è analoga alla parola ‘accoppiamento’ in giapponese, è anche conosciuto come “ramen dell’amore”.
- **Muroran curry ramen** (Hokkaido): Versione al curry del ramen nato nel 1965 presso il ristorante Ajinodaiō a Muroran, città in cui è particolarmente diffuso. Il piatto contiene soprattutto noodles spessi a base di grano di Hokkaido; la zuppa è sia dolce che piccante e ha una base di brodo di ossa di maiale. Il piatto infine, è comunemente condito con char siu (carne arrosto), alghe Wakame e germogli di soia.
- **Tokushima ramen** (Tokushima): È identificabile dai suoi colori. Questa zuppa è marrone, gialla o bianca e dipende da cosa è stato utilizzato per preparare il brodo (ossa di maiale, pollo o tonnkotsu, zampini di maiale). Le tagliatelle nel brodo sono moderatamente sottili e morbide.
- **Banshu ramen** (Hyogo), il ramen “dolce”: Nato nella città di Nishiwaki, è un piatto unico di ramen con brodo di salsa di soia dolce, noodles sottili e ricci. Questo ramen dal sapore dolce è nato per le donne operaie delle fabbriche tessili molto diffuse in questa zona.

Curiosità

Sapevate che, in caso di invito cena da parte di un giapponese, vi verrà servito cibo fino a quando non lascerete qualcosa nel piatto? Finendo tutto il cibo, infatti, si fa credere di non aver mangiato abbastanza. E dire che la mamma ci ha sempre detto di non avanzare nulla!

© TravelGlobe RIPRODUZIONE RISERVATA