Idealny Ramen

30 przepisów na najwspanialszą zupę świata

Magda Kubecka

Spis treści

Rozdział 1. Anatomia miski. 5

1.1 Krótka historia ramenu: od chińskiej zupy do japońskiej obsesji 5

1.2 Pięć filarów miski: jak działa ramen 7

1.3 Bulion: czysty chintan i mętny paitan 9

1.4 Tare: dusza smaku 12

1.5 Tłuszcz aromatyczny: olej szczypiorkowy, czosnkowy i inne 13

1.6 Makaron: domowy czy kupny, cienki czy gruby.....15

1.7 Dodatki: chashu, ajitama, menma, nori i reszta.....17

1.8 Spiżarnia ramenowa: co i gdzie kupić w Polsce.....19

1.9 Sprzęt, który się przyda (i ten, bez którego się obejdziesz).....21

1.10 Plan działania: jak rozłożyć ramen na dwa dni.....23

1.11 Składanie miski: kolejność, temperatura, estetyka 24

Rozdział 2. Shoyu. Klasyka na sosie sojowym**Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

2.1 Wprowadzenie: tare shoyu krok po kroku**Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

2.2 Tokijski shoyu ramen z kurczaka**Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

2.3 Shoyu „double soup” na bulionie drobiowym i dashi**Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

2.4 Kitakata ramen z wieprzowiną i grubym makaronem**Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

2.5 Onomichi ramen z niboshi i słoniną**Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

2.6 Shoyu z kaczką i porem..... **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

2.7 Niboshi shoyu: intensywny ramen na suszonych sardynkach .. **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Rozdział 3. Shio. Czysta głębia soli .... **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

3.1 Wprowadzenie: jak zrobić tare shio, które nie jest tylko słone **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

3.2 Hakodate shio ramen ..... **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

3.3 Tori shio z imbirem i olejem szczypiorkowym**Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

3.4 Shio z yuzu i cytrynowym olejem**Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

3.5 Shio z małżami ..... **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

3.6 Shio z owocami morza ..... **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

3.7 Tai shio: ramen na bulionie z dorady**Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Rozdział 4. Miso. Moc fermentowanej pasty**Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

4.1 Wprowadzenie: rodzaje miso i jak łączyć je w tare**Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

4.2 Sapporo miso ramen z masłem i kukurydzą**Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

4.3 Karamiso: pikantny ramen miso **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

4.4 Ebi miso: ramen krewetkowy .... **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

4.5 Ramen z czerwonym miso i wołowiną**Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

4.6 Miso ramen z kimchi ..... **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

4.7 Jesienny miso ramen z dynią i boczkiem**Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Rozdział 5. Tonkotsu i paitan. Kremowe buliony gotowane godzinami ..... **Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

5.1 Wprowadzenie: emulsja, czyli skąd bierze się kremowość**Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

5.2 Hakata tonkotsu z cienkim makaronem**Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

5.3 Iekei ramen: tonkotsu shoyu z Jokohamy**Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

5.4 Kumamoto tonkotsu z czarnym olejem czosnkowym**Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

5.5 Tori paitan: kremowy bulion z kurczaka**Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

5.6 Gyokai tonkotsu: połączenie wieprzowiny i ryb**Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

5.7 Gyu paitan: kremowy bulion wołowy**Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Rozdział 6. Poza zupą. Tsukemen, mazemen i ramen roślinny**Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

6.1 Wprowadzenie: ramen bez bulionu i bez mięsa**Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

6.2 Tsukemen: makaron do maczania w gęstym sosie**Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

6.3 Abura soba: ramen bez zupy z olejem i tare**Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

6.4 Hiyashi chuka: zimny ramen na lato**Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

6.5 Roślinny shoyu ramen z shiitake i kombu**Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

6.6 Wegański tantanmen z sezamem i chili**Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

6.7 Kremowy roślinny paitan na mleku sojowym**Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.**

Rozdział 1. Anatomia miski.

1.1 Krótka historia ramenu: od chińskiej zupy do japońskiej obsesji

Ramen nie powstał w Japonii. Pod koniec XIX wieku, kiedy Japonia otworzyła porty dla handlu zagranicznego, w dzielnicach portowych Jokohamy, Kobe i Nagasaki osiedlili się chińscy kupcy, rzemieślnicy i kucharze. W ich małych jadłodajniach podawano zupę z pszennym makaronem, gotowaną na wywarze z kości i przyprawianą solą albo sosem sojowym. Dla Japończyków było to jedzenie egzotyczne, tanie i sycące, dostępne głównie w dzielnicach chińskich.

Przez pierwsze dziesięciolecia zupę nazywano shina soba, czyli chińską sobą, a później chūka soba, co znaczy mniej więcej to samo, tylko w nowszym, bardziej neutralnym brzmieniu. Słowo soba oznacza w języku japońskim makaron gryczany, ale w potocznej mowie przyjęło się także dla innych cienkich makaronów. Nazwa ramen upowszechniła się dopiero w drugiej połowie XX wieku.

Za przełomowy moment uważa się otwarcie restauracji Rairaiken w 1910 roku w tokijskiej dzielnicy Asakusa. Jej właściciel, Japończyk, zatrudnił kucharzy z Jokohamy i zaczął serwować chińską zupę z makaronem japońskim klientom, w dzielnicy, w której nie było chińskiej społeczności. Rairaiken uchodzi za pierwszą ramenownię w dzisiejszym rozumieniu tego słowa. Według zachowanych relacji w szczytowym okresie przychodziło do niej codziennie kilka tysięcy osób, a podawana tam zupa na wywarze drobiowo-wieprzowym, z sosem sojowym, kawałkami pieczonej wieprzowiny, pędami bambusa i dymką, ustaliła wzór, który do dziś funkcjonuje w Tokio.

Prawdziwy rozkwit ramenu nastąpił jednak po II wojnie światowej. Japonia była zniszczona, w miastach brakowało żywności, a ryżu, podstawy japońskiej kuchni, było bardzo mało. W ramach pomocy żywnościowej do kraju trafiały duże ilości amerykańskiej mąki pszennej. Rząd zachęcał do jedzenia pieczywa i makaronów, a mąka, często sprzedawana na czarnym rynku, trafiała do ulicznych kucharzy. Makaron pszenny stał się jednym z najłatwiej dostępnych pożywnych produktów.

Na ulicach miast pojawiły się setki straganów yatai, czyli przenośnych budek na kółkach, przy których stawało się albo siadało na stołku pod płóciennym daszkiem. Kucharz miał przy sobie garnek z bulionem, makaron i kilka dodatków. Miska gorącej zupy z dużą porcją makaronu dawała energię na długie godziny pracy ludziom, którzy odbudowywali domy, fabryki i drogi. Wielu późniejszych właścicieli znanych ramenowni zaczynało właśnie od takiego wózka.

Kolejną zmianę przyniósł rok 1958. Momofuku Andō, przedsiębiorca z Osaki, po wielu miesiącach prób w przydomowej szopie opracował sposób smażenia przyprawionego makaronu w głębokim tłuszczu, który odwadniał go i pozwalał przechowywać miesiącami. Wystarczyło zalać go wrzątkiem i odczekać dwie minuty. Produkt nazwał Chikin Ramen, ponieważ makaron był nasączony bulionem drobiowym. Kosztował więcej niż świeży makaron w sklepie, ale szybko zdobył popularność dzięki wygodzie. W 1971 roku ta sama firma wprowadziła na rynek Cup Noodle, czyli makaron w styropianowym kubku z suszonymi dodatkami, który można było zalać wrzątkiem bez miski i garnka.

Ramen instant rozprzestrzenił się po całym świecie i do dziś sprzedaje się go w ogromnych ilościach. Dla wielu osób, także w Polsce, słowo ramen kojarzy się przede wszystkim z zupką z torebki, przygotowywaną w akademiku albo w pośpiechu w pracy. Miska ramenu z dobrej ramenowni ma z nią niewiele wspólnego, poza makaronem pszennym w gorącym płynie.

Od lat 80. ramen zaczął pełnić w Japonii nową rolę. Miasta i regiony odkryły, że lokalny styl zupy może przyciągać turystów. Sapporo, Hakata, Kitakata i Hakodate zaczęły promować własne odmiany ramenu, a wycieczki do konkretnego miasta tylko po to, żeby zjeść tamtejszą miskę, stały się popularną formą podróżowania. W 1994 roku w Jokohamie otwarto Shin-Yokohama Rāmen Museum. To muzeum łączy ekspozycję o historii zupy z odtworzoną ulicą z końca lat 50., przy której działają filie ramenowni z różnych regionów kraju.

W tym czasie ukształtowała się też kultura, którą znają wszyscy odwiedzający Japonię. Przed najpopularniejszymi lokalami ustawiają się długie kolejki, a czekanie godzinę albo dwie nie jest niczym wyjątkowym. Zamówienie składa się zwykle przy automacie przy wejściu. Wybiera się na nim zupę i dodatki, płaci, a wydrukowany bilet podaje kucharzowi. W wielu

ramenowniach siedzi się przy kontuarze, przodem do kuchni, a posiłek trwa kilkanaście minut.

Ramen długo uchodził za jedzenie proste i tanie, niegodne uwagi krytyków kulinarnych. Pod koniec 2015 roku tokijska ramenownia Tsuta, prowadzona przez Yuki Onishiego, jako pierwsza ramenownia na świecie otrzymała gwiazdkę Michelin. Jej specjalnością był shoyu ramen z sosem sojowym dojrzewającym w beczkach i olejem truflowym. Wyróżnienie pokazało, że miska zupy z makaronem może być przedmiotem tej samej dbałości o szczegół, co dania w najlepszych restauracjach.

Poza Japonią ramen zaczął zdobywać popularność na początku XXI wieku. W 2004 roku David Chang otworzył w Nowym Jorku Momofuku Noodle Bar, gdzie podawał ramen we własnej interpretacji, z wieprzowiną z amerykańskich hodowli. Lokal szybko stał się jednym z najczęściej opisywanych miejsc w mieście. W 2008 roku w Nowym Jorku otworzyła się pierwsza zagraniczna filia sieci Ippudo z Fukuoki, specjalizującej się w tonkotsu. Kolejki przed jej drzwiami pokazały, że na ramen przygotowywany według japońskich zasad jest za oceanem ogromny popyt.

W Polsce pierwsze ramenownie pojawiły się w ostatniej dekadzie w Warszawie, Krakowie, Wrocławiu, Poznaniu, Gdańsku i Łodzi. Dziś w większych miastach jest ich kilkanaście albo kilkadziesiąt, od małych lokali z kilkoma miejscami przy barze po restauracje z rozbudowaną kartą. Wiele osób, które spróbowały ramenu w takim miejscu, chce przygotować go w domu. Ta książka powstała właśnie z myślą o nich.

1.2 Pięć filarów miski: jak działa ramen

Każda miska ramenu, niezależnie od stylu, składa się z pięciu elementów: bulionu, tare, tłuszczu aromatycznego, makaronu i dodatków. Każdy z nich ma w misce swoje zadanie. Bulion daje zupie objętość i ciało, czyli wrażenie pełności, które czuje się w ustach. Tare przyprawia i nadaje główny smak. Tłuszcz niesie aromat i sprawia, że zupa pachnie od pierwszej chwili. Makaron odpowiada za strukturę, czyli za to, co się gryzie. Dodatki wprowadzają kontrast: miękkie mięso, ciągnące się żółtko, chrupiące pędy bambusa, świeżą, ostrą dymkę.

Myślenie o ramenie w ten sposób bardzo ułatwia gotowanie. Zamiast jednego długiego przepisu, w którym wszystko dzieje się naraz,

przygotowuje się pięć osobnych składników, z których każdy można zrobić wcześniej, przechować i połączyć w ostatniej chwili. Dzięki temu łatwiej też zrozumieć, co poszło nie tak, kiedy miska nie smakuje. Każdy filar ma w tej książce własny podrozdział, a w rozdziałach z przepisami pokazuję, jak łączyć je w konkretne style.

Na tym podziale opiera się także nazewnictwo. Shoyu, shio i miso to nazwy pochodzące od tare: shoyu oznacza sos sojowy, shio sól, a miso pastę z fermentowanej soi. Tonkotsu i paitan to z kolei nazwy pochodzące od bulionu: tonkotsu znaczy dosłownie kości wieprzowe, a paitan biały wywar. Dlatego w nazwie wielu misek występują dwa człony, na przykład tonkotsu shoyu albo tori paitan shio, z których pierwszy mówi o bulionie, a drugi o tare. Rozdziały z przepisami ułożyłam według tego samego podziału. Rozdziały drugi, trzeci i czwarty dotyczą trzech rodzajów tare, rozdział piąty kremowych bulionów, a szósty ramenu podawanego bez zupy i w wersji roślinnej.

Ramen zawdzięcza swoją głębię zjawisku, które nazywa się synergią umami. Umami to piąty podstawowy smak, obok słodkiego, słonego, kwaśnego i gorzkiego, odczuwany jako pełny, mięsny, bulionowy. Odpowiadają za niego przede wszystkim trzy związki. Glutaminian występuje w kombu, sosie sojowym, miso, pomidorach i dojrzałych serach. Inozynian znajduje się w mięsie, a w szczególnie dużej ilości w katsuobushi, czyli suszonym tuńczyku bonito, i w niboshi, czyli suszonych sardynkach. Guanylan zawierają suszone grzyby shiitake.

Każdy z tych związków osobno daje umiarkowane wrażenie umami. Kiedy jednak glutaminian spotyka się z inozynianem albo guanylanem, odczucie smaku staje się wielokrotnie silniejsze, niż wynikałoby z sumy obu składników. Dlatego w ramenie tak często łączy się składniki roślinne i zwierzęce: kombu z kośćmi kurczaka, sos sojowy z katsuobushi, miso z wieprzowiną. To połączenie sprawia, że bulion gotowany zaledwie kilka godzin może smakować bardzo pełno.

Dobra miska ma określone proporcje. Na jedną porcję przypada około 30 mililitrów tare, od 10 do 15 mililitrów tłuszczu aromatycznego, od 300 do 350 mililitrów bulionu i od 120 do 150 gramów świeżego makaronu. Te liczby są punktem wyjścia, od którego zaczynam każdy nowy przepis. Tare odmierzam miarką albo chochlą o znanej pojemności, a nie na oko, bo różnica jednej łyżki zmienia słoność całej zupy.

Najważniejsza jest jednak ocena gotowej miski. Po złożeniu pierwszej porcji zawsze próbuję samej zupy, zanim wezmę do ust makaron. Zadaję sobie trzy pytania. Czy zupa jest wystarczająco słona, czyli czy smak jest wyraźny i nie trzeba się w niego wsłuchiwać? Czy tłuszcz nie przykrywa smaku bulionu i tare, zostawiając w ustach przede wszystkim tłustą warstwę? Czy makaron nie dominuje nad zupą, czyli czy po kilku kęsach nadal czuje się smak płynu, a nie tylko mąki?

Każdy z tych problemów łatwo skorygować w następnej misce. Zupa mdła potrzebuje więcej tare, zwykle o 5 do 10 mililitrów. Zupa zbyt słona potrzebuje więcej bulionu albo mniej tare. Jeśli tłuszcz dominuje, zmniejszam jego ilość o połowę. Jeśli zupa wydaje się płaska i bez zapachu, dodaję tłuszczu. Kiedy makaron przytłacza zupę, oznacza to zwykle, że jest go za dużo w stosunku do płynu, że jest za gruby do danego bulionu albo że bulion jest za lekki i potrzebuje więcej tare albo tłuszczu, żeby utrzymać jego smak. Takie poprawki robię po jednej naraz, żeby wiedzieć, która z nich przyniosła efekt.

Słoność gotowej zupy można też ocenić liczbowo. Dobrze doprawiony ramen zawiera zwykle od 1,2 do 1,5 grama soli na 100 mililitrów płynu. To wyraźnie więcej niż w polskim rosole, ale ramen nie jest zupą do wypicia w całości. Wiele osób zjada makaron i dodatki, a z bulionu wypija tylko część. Osoby, które ograniczają sól, mogą zmniejszyć ilość tare o jedną trzecią i wzmocnić smak tłuszczem aromatycznym i dodatkami stołowymi.

1.3 Bulion: czysty chintan i mętny paitan

Buliony do ramenu dzielą się na dwie główne grupy. Pierwsza to chintan, czyli bulion klarowny. Gotuje się go w temperaturze od 85 do 95°C, przy której powierzchnia ledwie drga, a od czasu do czasu wypływa na nią pojedynczy pęcherzyk. Woda nie wrze, więc nie miesza energicznie zawartości garnka. Tłuszcz wytopiony z kości i skóry zbiera się na powierzchni zamiast łączyć się z wodą, a drobne cząstki białka opadają na dno albo dają się zebrać łyżką. W efekcie powstaje bulion przejrzysty, złocisty albo jasnobrązowy, o czystym, wyraźnym smaku składników, z których go ugotowano.

Chintan jest bazą większości przepisów w rozdziałach drugim i trzecim. Wymaga cierpliwości i pilnowania temperatury, ale nie jest trudny.

Najważniejsze, żeby nie dopuścić do wrzenia. Kilka minut gwałtownego gotowania wystarczy, żeby bulion zmętniał, a tłuszcz się z nim połączył. Mętnego bulionu nie da się już w domowych warunkach w pełni sklarować.

Druga grupa to paitan, czyli biały wywar. Gotuje się go na silnym ogniu, przy stałym, mocnym wrzeniu, przez co bulion staje się mętny, biały albo kremowy i wyraźnie gęsty. Odpowiada za to emulsja tłuszczu i wody, o której piszę szczegółowo we wprowadzeniu do rozdziału piątego.

Podstawowymi surowcami na bulion są części kurczaka. Korpusy, czyli to, co zostaje po odcięciu piersi, udek i skrzydeł, są tanie i dają dużo smaku. Skrzydła zawierają skórę i chrząstki, które oddają do bulionu kolagen, a ten po ugotowaniu zmienia się w żelatynę i nadaje zupie przyjemną, lekko kleistą konsystencję. Najwięcej kolagenu mają kurze łapki. Dodane do bulionu w ilości kilku sztuk sprawiają, że po schłodzeniu tężeje on w galaretę. Drugą grupą są kości wieprzowe, które dają bulion o pełniejszym, cięższym smaku. Do bulionu drobiowego dodaje się je w niewielkiej ilości, a w bulionie wieprzowo-drobiowym w proporcji mniej więcej pół na pół.

Do bulionu dodaję też warzywa aromatyczne: cebulę przekrojoną na pół, kilkucentymetrowy kawałek imbiru w plastrach, zieloną część pora albo dymki i kilka ząbków czosnku. Nie używam marchwi, pietruszki ani selera, które dają bulion słodkawy, typowy dla polskiego rosołu, ale obcy w smaku ramenowi. Trzecią grupą surowców są składniki dashi, czyli japońskiego wywaru: kombu, czyli suszony wodorost z rodziny listownicowatych, katsuobushi, czyli płatki suszonego, wędzonego i fermentowanego tuńczyka bonito, niboshi, czyli suszone małe sardynki, oraz suszone grzyby shiitake. Dodaje się je do bulionu mięsnego albo gotuje z nich osobny wywar.

Gotowanie bulionu zaczynam od blanszowania. Kości i części kurczaka wkładam do garnka, zalewam zimną wodą, doprowadzam do wrzenia i gotuję przez 5 do 10 minut. Na powierzchni zbiera się szara piana ze ściętego białka i krwi. Wylewam wodę, a kości płuczę pod zimną wodą, usuwając resztki ściętej krwi i ciemne fragmenty przy stawach. Garnek również myję. Ten krok zajmuje kwadrans, a decyduje o czystości smaku i koloru bulionu.

Oczyszczone kości zalewam świeżą, zimną wodą i powoli podgrzewam do wybranej temperatury. W pierwszej godzinie na powierzchnię nadal wypływa szumowina, którą zbieram łyżką cedzakową. Po blanszowaniu jest jej niewiele. Później szumuję już tylko od czasu do czasu. Warzywa dodaję

na ostatnie dwie godziny gotowania. Gotowane od początku rozpadają się, mętnią bulion i tracą świeży aromat, a cebula może zrobić się gorzkawa.

Szczególnej uwagi wymaga kombu. Wkładam je do bulionu na ostatnie 30 minut albo namaczam wcześniej w zimnej wodzie, a z garnka wyjmuję, zanim płyn zbliży się do wrzenia. Kombu gotowane w wysokiej temperaturze oddaje śliskie związki i gorzkawy, morski posmak. Najlepiej oddaje glutaminian w temperaturze około 60°C.

Gotowy bulion przecedzam. Najpierw wyjmuję duże kości i warzywa łyżką cedzakową, a potem przelewam płyn przez sito wyłożone podwójną warstwą gazy albo ściereczką z cienkiej bawełny. Nie wyciskam kości ani warzyw, bo razem z płynem przeszłyby przez gazę drobne cząstki, które mętnią bulion. Bulion do ramenu nie jest solony. Całą słoność wnosi do miski tare.

Osobną techniką jest double soup, czyli podwójna zupa. Bulion mięsny i dashi gotuje się w osobnych garnkach i łączy dopiero w misce, tuż przed podaniem. Powodem są różne wymagania obu wywarów. Bulion mięsny potrzebuje kilku godzin w temperaturze bliskiej wrzenia, a dashi godziny w niskiej temperaturze i kilku minut naciągania. Gdyby gotować składniki dashi razem z kośćmi, kombu i katsuobushi oddałyby gorycz, a delikatny, morski aromat ulotniłby się po kilku godzinach. Połączenie w misce pozwala zachować wyrazisty smak obu bulionów, a proporcję między nimi można zmieniać przy każdej porcji.

Proporcja kości do wody decyduje o sile bulionu. Na każdy litr wody daję od 400 do 500 gramów kości i części drobiowych. Przy mniejszej ilości bulion jest wodnisty i nie tężeje po schłodzeniu, a przy większej trudno utrzymać w garnku równą temperaturę, bo kości szczelnie wypełniają naczynie. W czasie gotowania chintanu odparowuje mniej więcej jedna trzecia wody, dlatego z 3,5 litra zostaje zwykle około 2 litrów bulionu. Nie dolewam wody w trakcie gotowania chintanu, chyba że kości zaczną wystawać ponad powierzchnię.

Gotowy bulion oceniam po kolorze, zapachu i smaku. Dobry chintan drobiowy jest złocisty, przejrzysty i pachnie pieczonym kurczakiem i imbirem, bez kwaśnej ani mdłej nuty. Spróbowany bez soli wydaje się płaski, ale powinien zostawiać w ustach wyraźne, długo utrzymujące się wrażenie pełności i lekką kleistość na wargach, która świadczy o żelatynie.

Jeśli bulion jest mętny, szary albo ma posmak wątróbki, przy następnym gotowaniu dokładniej oczyszczam kości i pilnuję temperatury.

1.4 Tare: dusza smaku

Tare to skoncentrowany sos przyprawowy, który nalewa się na dno pustej miski, zanim trafi do niej bulion. W ramenie pełni rolę soli i głównego źródła wyrazistości. Bulion gotuje się bez soli i bez przypraw, a dopiero tare zamienia go w zupę. Spróbowany osobno, sam bulion wydaje się mdły i płaski, a tare zbyt słone i ostre. Dopiero połączone dają smak, o który chodzi.

Taki podział ma dużą zaletę praktyczną. Z jednego garnka bulionu można przygotować kilka różnych ramenów, zmieniając tylko tare. W ramenowniach jeden bulion drobiowy służy często jako baza dla shoyu i shio, a niekiedy także dla miso. W domu sprawdza się ta sama zasada: ugotowany w sobotę bulion może posłużyć w niedzielę do ramenu z sosem sojowym, a w środę do lekkiego ramenu na soli. Tare przechowuje się długo, więc warto mieć w lodówce dwa, trzy rodzaje.

Istnieją trzy podstawowe rodzaje tare. Tare shoyu przygotowuje się na sosie sojowym i nadaje zupie bursztynowy kolor oraz słono-słodkawy smak. Opisuję je we wprowadzeniu do rozdziału drugiego. Tare shio opiera się na soli i składnikach morskich, daje zupę jasną i lekką, a jego przygotowanie przedstawiam w rozdziale trzecim. Tare miso to gęsta pasta z fermentowanej soi z dodatkami, która zmienia bulion w zupę mętną i sycącą. Poświęcam mu wprowadzenie do rozdziału czwartego.

Każde tare można wzmocnić kilkoma składnikami. Mirin, czyli słodkie wino ryżowe do gotowania, dodaje łagodnej słodyczy i połysku, a także łagodzi ostrość soli. Sake, czyli wino ryżowe, wnosi głębię i pomaga rozpuścić aromaty innych składników. Szczypta cukru równoważy słoność, zwłaszcza w tare shoyu. Kombu i katsuobushi naciągane w ciepłym tare oddają mu umami i lekko morski, wędzony aromat.

Ostatnim z tych składników jest glutaminian sodu, w skrócie MSG. To sól sodowa kwasu glutaminowego, czyli tej samej substancji, która naturalnie występuje w kombu, pomidorach i sosie sojowym. Jest powszechnie stosowany w ramenowniach w Japonii i na świecie. Instytucje odpowiedzialne za bezpieczeństwo żywności, zarówno w Unii Europejskiej, jak i w Stanach Zjednoczonych, uznają go za bezpieczny w ilościach

używanych w kuchni, a badania nie potwierdziły, że wywołuje dolegliwości przypisywane mu w latach 70. Do tare dodaję zwykle od pół do jednej łyżeczki na 100 mililitrów. MSG można jednak pominąć. Dobrze przygotowane tare z kombu i katsuobushi daje pełny smak także bez niego.

Tare dobrze znosi przechowywanie. Tare shoyu i tare shio trzymam w lodówce w szczelnie zamkniętym słoiku do miesiąca. Wysoka zawartość soli chroni je przed zepsuciem. Tare miso z dodatkiem świeżego czosnku i imbiru jest mniej trwałe i wytrzymuje w lodówce około dwóch tygodni. Każde tare warto przygotować co najmniej dzień wcześniej. Po jednym albo dwóch dniach smak się układa, ostre nuty soli i alkoholu łagodnieją, a aromaty składników łączą się w całość.

1.5 Tłuszcz aromatyczny: olej szczypiorkowy, czosnkowy i inne

Łyżka tłuszczu na dnie miski wydaje się drobnym dodatkiem, ale wpływa na odbiór całej zupy. Większość związków odpowiedzialnych za aromat czosnku, dymki, imbiru czy prażonych przypraw rozpuszcza się w tłuszczu, a nie w wodzie. Tłuszcz zbiera je, przenosi do miski i uwalnia, kiedy gorący bulion go rozgrzewa. Pierwsze wrażenie po postawieniu miski na stole to właśnie zapach tłuszczu aromatycznego.

Tłuszcz ma też inne zadania. Tworzy na powierzchni zupy cienką warstwę, która ogranicza parowanie i spowalnia stygnięcie. Dzięki niej ramen pozostaje gorący przez całe jedzenie. Poza tym tłuszcz sprawia, że zupa lepiej oblepia makaron. Każde pasmo wyciągnięte z miski niesie ze sobą trochę płynu i aromatu, zamiast wychodzić z niej ociekające samą wodą.

Najprostsze do przygotowania są oleje z infuzją. Olej szczypiorkowy robię z zielonej części dymki albo pora, a olej czosnkowy z obranego i drobno posiekanego czosnku. Używam oleju o neutralnym smaku, najczęściej rzepakowego, w proporcji mniej więcej 100 gramów warzyw na 200 mililitrów oleju. Warzywa wkładam do zimnego oleju i podgrzewam całość powoli, na małym ogniu, do temperatury 120 do 140°C. W tym zakresie warzywa oddają wodę i aromat, a ich brzegi delikatnie się rumienią. Zbyt wysoka temperatura przypala je, a przypalony czosnek i dymka dają olej gorzki, który psuje całą miskę. Gdy warzywa nabiorą jasnozłotego

koloru, zdejmuję garnek z ognia, odstawiam na kwadrans i przecedzam olej przez sitko.

Drugą grupą są tłuszcze zwierzęce. Chiyu, czyli tłuszcz kurzy, wytapiam ze skóry i kuprów kurczaka, które zbieram, porcjując drób. Kroję je na drobne kawałki, wkładam do rondla z kilkoma łyżkami wody i podgrzewam na małym ogniu przez godzinę. Woda odparowuje, a tłuszcz się wytapia. Pod koniec można dodać kilka plastrów imbiru i kawałek dymki. Przecedzony tłuszcz kurzy ma złoty kolor i delikatny, drobiowy aromat, który dobrze pasuje do shoyu i shio. Smalec, czyli wytopiony tłuszcz wieprzowy, jest cięższy i bardziej wyrazisty. Używam go do ramenu na bulionach wieprzowych i do miso.

Szczególnym rodzajem tłuszczu wieprzowego jest seabura, czyli słonina ugotowana do miękkości i przetarta na drobne grudki. Posypuje się nią powierzchnię zupy, a białe drobinki rozpływają się w gorącym bulionie. Sposób jej przygotowania opisuję w przepisie 2.5, na ramen z Onomichi.

Dwa ostatnie tłuszcze to dodatki o wyrazistym smaku. Olej sezamowy prażony ma ciemny kolor i intensywny, orzechowy zapach. Wystarczy go kilka kropli, bo w większej ilości dominuje nad wszystkim innym. Do ramenu dodaję go najczęściej w połączeniu z innym tłuszczem. Rāyu to ostry olej chili, stawiany w ramenowniach na stołach. Domową wersję przygotowuję z 3 łyżek płatków chili, łyżeczki sezamu, ząbka czosnku i kawałka imbiru, które wsypuję do żaroodpornej miseczki. Na patelni rozgrzewam 150 mililitrów oleju rzepakowego z łyżką oleju sezamowego do około 170°C i powoli wlewam go na przyprawy. Olej pieni się i nabiera czerwonego koloru. Po ostudzeniu przelewam rāyu do słoika razem z osadem.

Wszystkie tłuszcze aromatyczne przechowuję w lodówce, w szczelnie zamkniętych słoikach. Oleje z infuzją i rāyu zachowują świeży aromat przez dwa, trzy tygodnie, a tłuszcz kurzy i smalec przez około miesiąc. Przed użyciem wyjmuję je z lodówki kilkanaście minut wcześniej, bo tłuszcze zwierzęce tężeją w niskiej temperaturze. Olejów z dodatkiem świeżego czosnku nie przechowuję w temperaturze pokojowej, bo w beztlenowym środowisku pod warstwą oleju mogą rozwijać się groźne bakterie.

1.6 Makaron: domowy czy kupny, cienki czy gruby

Makaron do ramenu przygotowuje się z mąki pszennej i wody, ale od innych makaronów pszennych odróżnia go jeden składnik: kansui. To zasadowa woda zawierająca węglan sodu i węglan potasu, czasem z dodatkiem fosforanów. Zasadowe środowisko zmienia zachowanie glutenu w cieście. Makaron staje się sprężysty, jędrny i mniej podatny na rozmiękanie w gorącym bulionie. Kansui odpowiada też za żółtawy kolor makaronu, bo w zasadowym środowisku naturalne barwniki zawarte w mące, flawonoidy, zmieniają barwę na żółtą. Nadaje on również charakterystyczny zapach, lekko mineralny, który doświadczeni miłośnicy ramenu rozpoznają od razu.

W domu kansui można zastąpić sodą oczyszczoną poddaną prostemu przekształceniu. Sodę, czyli wodorowęglan sodu, wysypuję cienką warstwą na blachę wyłożoną folią aluminiową i piekę przez godzinę w temperaturze około 120°C. W tym czasie wydziela się z niej woda i dwutlenek węgla, a soda zamienia się w węglan sodu, który ma silniej zasadowe właściwości. Pieczona soda traci na wadze mniej więcej jedną trzecią. Przechowuję ją w szczelnym słoiku z opisem, bo z wyglądu nie różni się od zwykłej sody, a działa znacznie mocniej.

Makarony różnią się kilkoma parametrami. Pierwszym jest grubość: od bardzo cienkich pasm o przekroju około milimetra, przez średnie, po grube, przekraczające 3 milimetry. Drugim jest nawodnienie, czyli ilość wody w stosunku do mąki. Makaron o niskim nawodnieniu, około 25 do 30 procent, jest twardy, zwarty i kruchy, a po ugotowaniu stawia wyraźny opór zębom. Makaron o wysokim nawodnieniu, powyżej 35 procent, jest sprężysty, gładki i śliski. Trzecim parametrem jest kształt. Makaron prosty szybciej przechodzi przez usta i pozostawia czystszy smak, a falowany ma większą powierzchnię i lepiej chwyta gęsty bulion.

Ogólna zasada brzmi: im cięższa i tłustsza zupa, tym grubszy i bardziej falowany makaron. Lekki, klarowny bulion shio najlepiej smakuje z cienkim, prostym makaronem. Gęste miso potrzebuje grubego makaronu, który nie zginie w zupie. Wyjątkiem jest Hakata tonkotsu, czyli bardzo gęsty bulion wieprzowy, podawany z makaronem najcieńszym ze wszystkich. Każdy przepis w tej książce podaje, jaki makaron do niego pasuje.

Domowy makaron przygotowuję z mąki chlebowej typu 750 albo z mąki pszennej typu 650 z dodatkiem kilku procent glutenu pszennego. Potrzebna

jest mąka o wysokiej zawartości białka, czyli od 12 do 14 procent. Nawodnienie wynosi zwykle od 33 do 38 procent, czyli na 500 gramów mąki daję od 165 do 190 mililitrów wody. W wodzie rozpuszczam sól, od 1 do 1,5 procent masy mąki, i pieczoną sodę, około 1 procent masy mąki. Całość mieszam w misce albo w robocie z hakiem. Przy tak niskim nawodnieniu ciasto nie łączy się w gładką kulę. Ma postać luźnych, suchych grudek i okruchów, które dopiero ściśnięte w dłoni trzymają się razem. To prawidłowy stan.

Grudki ciasta wkładam do woreczka strunowego albo owijam folią, mocno ściskam i zostawiam na 30 do 60 minut w temperaturze pokojowej. W tym czasie mąka wchłania wodę równomiernie. Potem przepuszczam ciasto przez walce maszynki ustawione na najszerszą szczelinę. Za pierwszym razem rozpada się na nierówne płaty, które składam i przepuszczam ponownie. Po kilku przejściach powstaje zwarty arkusz. Składam go na pół i wałkuję jeszcze kilka razy, a potem znów zostawiam pod folią na pół godziny. Następnie stopniowo zmniejszam szczelinę, aż arkusz osiągnie odpowiednią grubość, oprószam go skrobią ziemniaczaną i kroję na pasma nożykiem maszynki albo ostrym nożem. Gotowy makaron dzielę na porcje i przed gotowaniem odstawiam na kilka godzin albo na noc do lodówki, żeby dojrzał.

Makaron kupny dostępny jest w trzech postaciach. Świeży sprzedaje się w lodówkach, w porcjach albo w większych opakowaniach. Ma najlepszą strukturę, ale krótką trwałość, zwykle od kilku dni do dwóch tygodni. Mrożony to ten sam makaron świeży zamrożony zaraz po produkcji. Można go przechowywać kilka miesięcy, a gotuje się go bez rozmrażania, wydłużając czas o kilkanaście sekund. Suszony jest najłatwiej dostępny i trwały przez wiele miesięcy, ale jego struktura różni się od świeżego. Bywa bardziej kruchy i szybciej mięknie w zupie. Przed zakupem sprawdzam skład. Na liście powinny znaleźć się węglany, opisane jako węglan sodu, węglan potasu albo regulatory kwasowości. Niektóre makarony zawierają jajko, co trzeba uwzględnić przy ramenie roślinnym.

Makaron gotuję w dużej ilości wody, co najmniej 3 do 4 litrów na porcję w domowych warunkach, a najlepiej w osobnym, szerokim garnku. Duża objętość wody sprawia, że po wrzuceniu makaronu temperatura nie spada gwałtownie, a skrobia uwalniana z jego powierzchni nie zagęszcza wody zbyt szybko. Wody nie solę, bo makaron zawiera już sól, a zupa jest słona

dzięki tare. Każdą porcję gotuję osobno, najlepiej w koszyczku, który pozwala wyjąć ją w całości. Czas gotowania mierzę co do kilkunastu sekund, bo różnica 20 sekund decyduje o tym, czy makaron jest jędrny, czy miękki. Cienki makaron gotuje się zwykle od 40 sekund do półtorej minuty, średni dwie, trzy minuty, a gruby od trzech do pięciu. Po ugotowaniu makaron energicznie odsączam, potrząsając koszyczkiem kilka razy w górę i w dół. Woda, która zostanie na makaronie, rozcieńczy zupę w misce.

Ilość makaronu na porcję zależy od stylu i apetytu. W zupach standardem jest od 120 do 150 gramów świeżego makaronu, w daniach bez bulionu od 180 do 250 gramów. Makaron suszony waży mniej, bo nie zawiera wody, dlatego na porcję wystarcza od 80 do 100 gramów. Przed gotowaniem świeży makaron rozluźniam palcami, strzepując nadmiar skrobi, którą był oprószony. Zbita porcja wrzucona do wody skleja się w środku i gotuje nierówno.

1.7 Dodatki: chashu, ajitama, menma, nori i reszta

Chashu, czyli duszona wieprzowina krojona w plastry, to najbardziej rozpoznawalny dodatek do ramenu. Jest przepisem bazowym, do którego odsyłają kolejne rozdziały, dlatego opisuję go tu dokładnie. Najczęściej przygotowuję je z boczku bez skóry i kości, w kawałku o wadze około kilograma. Boczek zwijam ciasno w rulon, skórą na zewnątrz, i związuję sznurkiem kuchennym co 2 centymetry, żeby nie rozwinął się w czasie duszenia. Chudszą wersję robię z łopatki wieprzowej, którą również związuję w zwarty kształt.

Mięso obsmażam ze wszystkich stron w garnku z grubym dnem, na łyżce oleju, aż się zrumieni. Następnie zalewam je mieszanką 200 mililitrów sosu sojowego, 100 mililitrów mirinu, 100 mililitrów sake, 2 łyżek cukru i takiej ilości wody, żeby płyn sięgał do połowy wysokości mięsa. Dodaję 5 centymetrów imbiru w plastrach i 2 dymki pokrojone na kawałki. Przykrywam garnek pokrywką i duszę na małym ogniu, w lekko drgającym płynie, przez 2 do 3 godzin, obracając rulon co pół godziny. Zamiast na kuchence można dusić mięso w piekarniku w temperaturze 140°C.

Mięso jest gotowe, kiedy wbity w nie szpikulec wchodzi bez oporu. Zostawiam je w płynie do całkowitego ostygnięcia, a potem wstawiam do lodówki, najlepiej na noc. Schłodzone chashu jest zwarte, kroi się równo i

nie rozpada. Na ciepło rozwarstwia się i kruszy pod nożem. Przed podaniem zdejmuję sznurek i kroję mięso w plastry grubości około pół centymetra. Każdy plaster opalam krótko palnikiem kuchennym albo podsmażam na rozgrzanej patelni, aż tłuszcz zacznie się topić, a brzegi przyrumienią. Płyn po duszeniu przechowuję, bo nadaje się do dalszego wykorzystania.

Drugim klasycznym dodatkiem jest ajitama, czyli jajko marynowane. Do jej przygotowania potrzebne są jajka prosto z lodówki. Wkładam je łyżką do wrzącej wody i gotuję dokładnie 6 minut i 30 sekund. Od razu przekładam je do miski z wodą i lodem i zostawiam na co najmniej 5 minut. Szybkie schłodzenie zatrzymuje ścinanie się żółtka, które powinno pozostać płynne w środku i galaretowate przy brzegach. Ułatwia też obieranie. Jajka obieram pod cienkim strumieniem zimnej wody, zaczynając od szerszego końca, gdzie znajduje się komora powietrzna.

Obrane jajka wkładam do woreczka strunowego albo małego pojemnika i zalewam marynatą z 100 mililitrów sosu sojowego, 100 mililitrów mirinu i 100 mililitrów wody, wcześniej zagotowaną i ostudzoną. W woreczku jajka są całkowicie zanurzone nawet przy niewielkiej ilości płynu. Marynuję je w lodówce od 12 do 24 godzin. Po 12 godzinach białko ma jasnobrązowy kolor i delikatny smak, po dobie jest ciemniejsze i wyraźnie słone. Dłużej nie marynuję, bo białko twardnieje, a sól zaczyna ścinać żółtko.

Menma to pędy bambusa poddane fermentacji mlekowej, a potem suszeniu albo konserwowaniu. Ma lekko kwaśny, słony smak i chrupiącą, włóknistą strukturę. Kupuję ją w słoikach albo w próżniowych opakowaniach, już przyprawioną. Nori to arkusze prasowanego, suszonego wodorostu, tych samych, których używa się do sushi. W ramenie kroi się je na prostokąty i opiera o brzeg miski.

Naruto to plaster kamaboko, czyli pasty rybnej formowanej i gotowanej na parze, z charakterystyczną różową spiralą w przekroju. Smaku dodaje niewiele, ale jest rozpoznawalnym elementem tradycyjnego shoyu ramenu. Dymkę kroję w cienkie krążki albo ukośnie w długie pasy. Biała część jest ostrzejsza, zielona łagodniejsza. Pokrojoną dymkę płuczę czasem w zimnej wodzie, żeby złagodzić jej ostrość. Kiełki fasoli mung blanszuję krótko, przez 30 sekund, żeby pozostały chrupiące.

Na stołach w ramenowniach stoją dodatki, które każdy dodaje do swojej miski sam. Mielony biały pieprz ma łagodniejszy, bardziej ziemisty aromat niż czarny i od dawna towarzyszy klasycznemu shoyu. Sezam, cały albo

zmielony w małym młynku tuż przed podaniem, wnosi orzechową nutę. Beni shōga to cienkie paski imbiru marynowanego w occie śliwkowym, intensywnie czerwone i kwaśne, przełamujące tłustość ciężkich bulionów. Świeży czosnek wyciska się prosto do miski przez praskę. Shichimi tōgarashi to mieszanka siedmiu przypraw, opartej na chili, z dodatkiem między innymi skórki mandarynki, sezamu i pieprzu sansho. Ocet ryżowy, dodany w ilości kilku kropli, rozjaśnia smak ciężkiej zupy.

Dodatki warto przygotować w większej ilości, bo dobrze znoszą przechowywanie. Chashu w płynie po duszeniu wytrzymuje w lodówce do 5 dni, a pokrojone w plastry i zapakowane próżniowo można mrozić do 2 miesięcy. Ajitamy po wyjęciu z marynaty przechowuję w lodówce do 3 dni. Marynatę można użyć ponownie do kolejnej partii jajek, dolewając do niej odrobinę świeżego sosu sojowego. Menmę po otwarciu opakowania przekładam do słoika i zużywam w ciągu tygodnia. Nori trzymam w szczelnie zamkniętym opakowaniu, bo pod wpływem wilgoci z powietrza traci chrupkość w ciągu kilku godzin.

1.8 Spiżarnia ramenowa: co i gdzie kupić w Polsce

Do przygotowania ramenu potrzebnych jest kilka produktów japońskich, które warto mieć w domu na stałe. Podstawą jest sos sojowy koikuchi, czyli ciemny, uniwersalny sos warzony z soi i pszenicy. Kupuję go w butelkach o pojemności co najmniej pół litra, bo zużywam go szybko. Na etykiecie sprawdzam, czy sos jest warzony naturalnie, czyli fermentowany, a nie produkowany chemicznie przez hydrolizę białka. W składzie powinny być soja, pszenica, sól i woda, bez syropu glukozowego, karmelu i ekstraktów.

Drugim produktem jest mirin. Prawdziwy hon mirin to słodkie wino ryżowe o zawartości około 14 procent alkoholu, otrzymywane z kleistego ryżu i destylatu ryżowego, dojrzewające przez wiele tygodni. Ma głęboki, słodki smak bez śladu syropu. Tańszy aji mirin, czyli przyprawa o smaku mirinu, zawiera niewiele alkoholu, a słodycz zawdzięcza syropowi glukozowemu albo cukrowi. Do ramenu wystarczy aji mirin dobrej jakości, ale różnicę w smaku tare widać od razu. Sake kuchenne to wino ryżowe z dodatkiem soli, które nie podlega akcyzie na alkohol i jest tańsze od sake do picia. W przepisach można używać obu rodzajów, pamiętając, że wersja kuchenna jest lekko słona.

W spiżarni trzymam też suche składniki dashi. Kombu kupuję w grubych, ciemnozielonych płatach pokrytych białym nalotem. Ten nalot to kryształki glutaminianu i mannitolu, dlatego kombu nie myję, tylko przecieram suchą ściereczką. Katsuobushi sprzedaje się w postaci cienkich, jasnobrązowych płatków, które powinny pachnieć wędzoną rybą, a nie zjełczałym tłuszczem. Niboshi, czyli suszone małe sardynki, wybieram srebrzyste, bez żółtych przebarwień na brzuchu, które świadczą o utlenieniu tłuszczu. Suszone shiitake najlepiej kupować całe, z grubymi kapeluszami pokrytymi siateczką pęknięć. Do tego dochodzi miso i ocet ryżowy, łagodniejszy i mniej kwaśny od octu spirytusowego.

Te produkty można kupić w kilku miejscach. W dużych miastach działają sklepy z żywnością azjatycką, prowadzone często przez osoby pochodzące z Wietnamu, Chin, Korei albo Japonii. Mają najszerszy wybór, a sprzedawcy chętnie doradzają. Coraz więcej produktów japońskich oferują sklepy internetowe, które wysyłają towar do całego kraju, także w chłodzonych paczkach. Ogromny wybór mają hurtownie prowadzone przez społeczność wietnamską, na przykład w podwarszawskich centrach handlowych, gdzie zakupy mogą robić także klienci indywidualni. Podstawowe produkty, czyli sos sojowy, mirin, ocet ryżowy, nori i miso, są dostępne w działach kuchni świata w większych supermarketach.

Świeży makaron do ramenu jest trudniejszy do zdobycia. Szukam go w lodówkach sklepów azjatyckich, gdzie leży zwykle obok tofu i świeżych pierożków. Makaron mrożony można znaleźć w zamrażarkach tych samych sklepów i w niektórych sklepach internetowych. Coraz częściej świeży makaron sprzedają też same ramenownie, na wynos albo w zestawach do samodzielnego przygotowania w domu.

Surowce mięsne kupuję na polskim rynku. Korpusy, łapki i skrzydła kurczaka są tanie i dostępne niemal w każdym sklepie mięsnym, a łapki można znaleźć na targach i w sklepach z drobiem. Kości wieprzowe, golonkę, racice, boczek i słoninę kupuję na targu albo u rzeźnika. Japońską dymkę negi, czyli długą, grubą dymkę z białą łodygą, zastępuję porem. Jego biała część jest łagodna i słodkawa, a zielona dobrze sprawdza się w bulionie i oleju aromatycznym.

Kości trudno przeciąć w domu bez piły, dlatego proszę o to rzeźnika. Mówię, że kości są do bulionu, i proszę o przecięcie kości udowych na kawałki o długości 5 do 8 centymetrów albo wzdłuż, tak żeby odsłonić szpik.

Racice też można poprosić o przecięcie na pół. Rzeźnicy zwykle robią to bez problemu, zwłaszcza gdy zamawia się kości dzień wcześniej. Przy okazji warto zapytać o skóry wieprzowe i kawałki słoniny, które czasem oddaje się za niewielką opłatą.

Produkty ze spiżarni wymagają odpowiedniego przechowywania. Miso po otwarciu trzymam w lodówce, przykryte folią przyłożoną bezpośrednio do powierzchni pasty, żeby nie wysychało. Mirin i sos sojowy w temperaturze pokojowej wytrzymują kilka tygodni, ale przy dłuższym przechowywaniu tracą aromat i ciemnieją, dlatego otwarte butelki trzymam w lodówce. Kombu, katsuobushi, niboshi i suszone shiitake przechowuję w szczelnie zamkniętych pojemnikach albo woreczkach strunowych, w suchej szafce, z dala od światła. Niboshi i katsuobushi zawierają tłuszcze, które jełczeją, dlatego większe zapasy mrożę i wyjmuję z zamrażarki tyle, ile potrzebuję.

1.9 Sprzęt, który się przyda (i ten, bez którego się obejdziesz)

Do ugotowania ramenu nie trzeba specjalistycznej kuchni. Najważniejszym narzędziem jest duży garnek do bulionu, o pojemności od 8 do 10 litrów. Mniejszy garnek mieści za mało kości, a bulion z niego wystarcza zaledwie na kilka misek. Garnek powinien mieć grube, wielowarstwowe dno, które równomiernie rozprowadza ciepło i nie przypala zawartości przy wielogodzinnym gotowaniu. Najlepiej sprawdza się stal nierdzewna. Garnki emaliowane z cienkim dnem łatwo przypalają kości, zwłaszcza przy mocnym wrzeniu.

Dobrym sposobem na skrócenie gotowania jest szybkowar. Podwyższone ciśnienie podnosi temperaturę wrzenia wody do około 120°C, a kolagen z kości rozpuszcza się w nim znacznie szybciej. Bulion, który w zwykłym garnku gotuje się kilka godzin, w szybkowarze jest gotowy w ułamku tego czasu. Szybkowar ma też tę zaletę, że w czasie gotowania jest szczelnie zamknięty, więc zapach nie rozchodzi się po mieszkaniu. Jego pojemność jest jednak zwykle mniejsza, od 6 do 8 litrów, i nie wolno napełniać go powyżej oznaczonej kreski.

Z drobnego sprzętu najbardziej przydaje się sito o drobnych oczkach, najlepiej stożkowe, z długą rączką, które można zawiesić na brzegu garnka albo miski. Do przecedzania klarownych bulionów wykładam je gazą,

kupowaną w aptece albo w sklepach z artykułami kuchennymi, albo cienką bawełnianą ściereczką, wygotowaną i przeznaczoną tylko do tego celu. Do szumowania używam płaskiej łyżki cedzakowej z drobną siatką, która zbiera pianę, a przepuszcza płyn.

Przyda się chochla o znanej pojemności. W ramenowniach używa się chochli odmierzających dokładnie 300 albo 350 mililitrów, dzięki czemu każda miska ma tyle samo bulionu. W domu wystarczy sprawdzić, ile mieści posiadana chochla, i zapamiętać, ile razy trzeba nią nabrać. Do tare dobrze sprawdza się mała miarka do alkoholu albo łyżka do odmierzania. Ostatnim narzędziem z tej grupy jest tebo, czyli głęboki koszyczek z siatki na długiej rączce, w którym gotuje się jedną porcję makaronu. Pozwala wyjąć ją z wody w całości i energicznie odsączyć. Można go zastąpić dużym sitkiem z rączką.

Do domowego makaronu potrzebna jest maszynka z walcami. Najpopularniejsze są ręczne maszynki do makaronu z korbką, przykręcane do blatu, które sprzedaje się w każdym sklepie z artykułami kuchennymi. Wygodniejsze są nasadki do robotów planetarnych, w których walce obraca silnik, a obie ręce pozostają wolne. Twarde ciasto do ramenu stawia duży opór, dlatego wybieram maszynkę solidną, z metalowymi walcami i stabilnym mocowaniem. Do odmierzania pieczonej sody i soli potrzebna jest waga jubilerska z dokładnością do 0,1 grama, bo różnica jednego grama zmienia strukturę makaronu. Przy pracy z zasadowym roztworem zakładam jednorazowe rękawiczki, bo węglan sodu podrażnia skórę i oczy.

Miski do ramenu są większe od zwykłych misek do zupy. Mieszczą od 1 do 1,2 litra, żeby po nalaniu bulionu, włożeniu makaronu i ułożeniu dodatków zostało kilka centymetrów zapasu do brzegu. Najlepiej sprawdzają się miski z grubej ceramiki albo kamionki, które długo trzymają ciepło. Do jedzenia potrzebne są pałeczki i renge, czyli głęboka łyżka z płaskim dnem, z porcelany albo melaminy. Na renge można nabrać zupę razem z makaronem i dodatkami.

Kilka urządzeń jest przydatnych, ale nie niezbędnych. Termometr kuchenny z sondą pozwala kontrolować temperaturę bulionu, oleju i mięsa, zamiast zgadywać. Palnik kuchenny służy do opalania chashu i ryb, ale można go zastąpić rozgrzaną patelnią. Cyrkulator sous vide utrzymuje stałą temperaturę wody i pozwala przygotować idealnie soczystą pierś z kurczaka, choć tę samą pierś można ugotować w bulionie w kontrolowanej

temperaturze. Blender ręczny przydaje się do miksowania kremowych bulionów. Bez reszty gadżetów można się obejść: specjalnych noży do makaronu, pras do kości, form do jajek czy podstawek pod miski.

1.10 Plan działania: jak rozłożyć ramen na dwa dni

Domowy ramen najłatwiej przygotować w dwa dni. Pierwszego dnia powstają składniki, które wymagają czasu, drugiego dnia te, które muszą być świeże, oraz samo składanie misek. Taki podział sprawia, że żaden dzień nie jest przeciążony, a większość elementów zyskuje na odpoczynku w lodówce.

Pierwszy dzień najlepiej zacząć wczesnym popołudniem. Najpierw zajmuję się bulionem. Blanszuję kości, płuczę je i nastawiam bulion. Kiedy osiągnie odpowiednią temperaturę i zostanie odszumowany, przez kilka godzin wymaga tylko okresowego sprawdzania. W tym czasie obsmażam i nastawiam chashu, które dusi się w osobnym garnku albo w piekarniku. Potem gotuję jajka, schładzam je, obieram i zalewam marynatą. Ostatnie przygotowuję tare, bo wymaga ono tylko krótkiego podgrzania i naciągania. Wieczorem przecedzam bulion, schładzam go i wstawiam do lodówki razem z ostudzonym chashu w płynie. Cały dzień pracy przy kuchni to zwykle nie więcej niż półtorej godziny, rozłożone na kilka krótkich momentów.

Drugiego dnia wyjmuję bulion z lodówki. Na jego powierzchni zebrała się warstwa stężałego tłuszczu, którą łatwo zdjąć łyżką. Tłuszcz z bulionu drobiowego odkładam do miseczki, bo po przecedzeniu może posłużyć jako tłuszcz aromatyczny. Pod nim bulion z dużą ilością łapek ma konsystencję galarety, co świadczy o dobrej zawartości żelatyny. Następnie przygotowuję tłuszcz aromatyczny, jeśli nie mam go w zapasie. Wyjmuję chashu z płynu, kroję na zimno w plastry i odkładam na talerz. Ajitamę wyjmuję z marynaty. Na koniec kroję dymkę, przygotowuję pozostałe dodatki i wyjmuję makaron z lodówki, żeby ogrzał się do temperatury pokojowej. Ta część zajmuje około godziny.

Bulion przechowuję zawsze schłodzony. Gorącego bulionu nie wstawiam od razu do lodówki, bo podnosi temperaturę w całym wnętrzu, a duża ilość płynu stygnie w niej bardzo powoli. Garnek z przecedzonym bulionem wstawiam do zlewu wypełnionego zimną wodą z lodem i mieszam co kilka minut. Kiedy bulion ostygnie do temperatury pokojowej, przelewam go do pojemników i wstawiam do lodówki. W lodówce zachowuje świeżość przez

3 do 4 dni. W zamrażarce można go przechowywać do 3 miesięcy. Mrożę go w porcjach na jedną miskę, po 350 mililitrów, w woreczkach strunowych ułożonych płasko. Zamrożone płaskie pakiety zajmują mało miejsca i szybko się rozmrażają.

Ilości w przepisach z tej książki są podane na 4 porcje. Garnek z 1,5 do 2 kilogramami kości i 3,5 do 4 litrami wody daje po kilku godzinach gotowania i odparowaniu od 1,5 do 2 litrów bulionu, czyli od 4 do 6 misek. Przepisy łatwo przeliczyć na 2 osoby, dzieląc ilości na pół, ale bulion warto gotować w pełnej ilości, a nadwyżkę zamrozić. Mały garnek bulionu wymaga tylu samo godzin gotowania, a straty na parowaniu są w nim proporcjonalnie większe. Na 8 osób podwajam wszystkie składniki i używam dwóch garnków albo jednego o pojemności 15 do 20 litrów. Tare i tłuszcze przelicza się bezpośrednio na liczbę misek.

Przyjęcie ramenowe dla gości wymaga dobrej organizacji. Makaron gotuje się porcjami, a w domowych warunkach można jednocześnie ugotować najwyżej dwie, trzy porcje w dwóch garnkach. Dlatego miski wydaję turami, po dwie albo trzy. Wcześniej rozstawiam wszystkie miski na blacie, nalewam do nich tare i tłuszcz, a dodatki układam na talerzach w kolejności, w jakiej trafiają do miski. Gości proszę też, żeby zaczynali jeść od razu po otrzymaniu swojej porcji, nie czekając na pozostałych. Inaczej pierwsze miski zdążyłyby ostygnąć, a makaron zmięknąć.

1.11 Składanie miski: kolejność, temperatura, estetyka

Ramen musi być gorący. Kilka stopni różnicy decyduje o tym, czy tłuszcz pachnie, czy tylko leży na powierzchni, i czy makaron zachowuje sprężystość do ostatniego kęsa. Dlatego zaczynam od podgrzania misek. Kilka minut przed składaniem napełniam je wrzątkiem z czajnika i zostawiam, a tuż przed nalaniem tare wylewam wodę i wycieram miski do sucha. Zimna ceramika potrafi obniżyć temperaturę zupy o kilkanaście stopni w ciągu pierwszej minuty.

Bulion podgrzewam w osobnym garnku i doprowadzam do wrzenia tuż przed nalaniem do miski. Bulion trzymany długo na ogniu odparowuje, staje się bardziej słony i traci aromat, dlatego zagotowuję go dopiero wtedy, gdy makaron jest już w wodzie. Gotowa miska powinna trafić na stół w ciągu

minuty od włożenia makaronu. Po tym czasie makaron zaczyna nasiąkać bulionem i mięknąć, a zupa stygnie.

Kolejność składania jest zawsze ta sama. Na dno podgrzanej miski nalewam tare i tłuszcz aromatyczny. Następnie wlewam gorący bulion, mieszając go z tare pałeczkami albo łyżką, żeby smak rozłożył się równo w całej zupie. Potem wkładam odsączony makaron. Chwytam go pałeczkami i kilka razy unoszę i opuszczam, a następnie układam pasma równo, wzdłuż jednego kierunku, tak żeby nie tworzyły splątanej kuli. Na koniec układam dodatki.

Najtrudniejsze jest zgranie w czasie makaronu i bulionu. Makaron powinien skończyć się gotować dokładnie w chwili, gdy bulion jest już w misce i wymieszany z tare. Jeśli makaron czeka na bulion, skleja się na sitku. Jeśli bulion czeka na makaron, stygnie w misce. Dlatego wrzucam makaron do wrzącej wody, a dopiero w czasie jego gotowania nalewam bulion do misek. Przy cienkim makaronie, gotowanym niecałą minutę, bulion nalewam wcześniej, tuż przed wrzuceniem makaronu, bo nie zdążyłabym zrobić tego w trakcie.

Dodatki układam wokół środka miski, każdy w osobnym miejscu, tak żeby było widać zarówno je, jak i zupę. Plastry chashu kładę obok siebie, lekko na zakładkę. Menmę układam w małą kupkę, a dymkę na środku albo z boku. Nori opieram o brzeg miski, krótszym bokiem w zupie, tak żeby jego górna część pozostała chrupiąca. Ajitamę przekrawam ostrym nożem albo nicią dopiero tuż przed podaniem i kładę żółtkiem do góry. Przekrojona wcześniej traci połysk, a żółtko zaczyna wyciekać.

Ramen je się od razu po podaniu. W Japonii nie czeka się na pozostałe osoby przy stole ani nie prowadzi długiej rozmowy nad miską. Najpierw próbuje się kilku łyżek samej zupy, a potem przechodzi do makaronu. Makaron wciąga się do ust z charakterystycznym siorbaniem, które w Japonii nie jest nieuprzejme, a jest wręcz oznaką, że jedzenie smakuje. Siorbanie ma też uzasadnienie praktyczne. Zasysane powietrze chłodzi gorący makaron, a jednocześnie przenosi aromat zupy do nosa, przez co smak staje się pełniejszy.

Makaron w gorącym bulionie mięknie z każdą minutą, dlatego miskę zjada się w ciągu kilkunastu minut. Kiedy makaron się skończy, a w misce zostało dużo zupy, w wielu ramenowniach można zamówić kaedamę, czyli dodatkową porcję samego makaronu, którą kucharz wkłada do pozostałego

bulionu. W domu wystarczy ugotować drugą, mniejszą porcję makaronu i dodać ją do miski. Zwyczaj ten jest szczególnie popularny przy ramenie z bardzo cienkim makaronem, którego porcja jest mniejsza.

Do każdej miski przygotowuję zestaw w tej samej kolejności, w jakiej trafia do zupy. Na desce albo tacy obok kuchenki układam talerzyk z pokrojonym chashu, przekrojone ajitamy, menmę, dymkę i nori. Dzięki temu po wrzuceniu makaronu do wody każdy ruch jest zaplanowany, a złożenie miski zajmuje kilkanaście sekund. Przy kilku miskach jednocześnie pomaga druga osoba, która nalewa bulion, podczas gdy ja odsączam makaron i układam dodatki.