



למה כדאי להרעיש כשאוכלים ראמן?

* מסעדות ראמן בטוקיו מזכירות פלאפ' ליות מאזורי מוסכים בתל אביב: חדרון, דלפק, כמה שולחנות, ובכל דרגש יושב איש שנכנס לרגע לתקוע מנה ולשוב לחייו. מסעדות ראמן גם שונות מפלאפ'ליות. אם ניכנס לאחת כזאת נוקף מיד בקונצרט מבחיל של רעשי יניקה מלאי רוק. כמו צבים וזעמים, הסועדים סביב בנו ישאבו בשאון מחליא את האטריות מתוך המרק, היישר אל בין השפתיים.

מה הסיפור עם השתייה הרועשת? אם תשאלו לפני כנראה תקבלו שתי תשובות. האחת, הנודעת, שגויה: נימוסים. היניקה הלחה היא ררך מסורתית להחמיא לטבח. זה כמו ה"ממממממ... טעים" שלנו, רק שבמ" קום לפלוט אנחה כאילו ספונטנית משמיעים קולות בלתי נשלטים, כאילו המרק כל כך טעים עד ששכחנו איפה אנחנו והתמסרנו לחייתיות. אכילה שקטה רומי זת: האוכל לא גרם לי לצאת מדעת.

למה ההסבר הזה שגוי? כי מחמאת היניקה הרועשת מוגבלת כמעט רק למרקי גורלס, לרוב רק לנגר דלס עצמם. היפנים לא שואבים מיסו ולא מפרגנים באכילה בפה פתוח. זה הראמן.

וכן, זה מנהגי יפני עתיק, אבל מוגנה. ספרי נימוסים מתקופת אודו, עידן השוגונים האחרון לפני יפן המודרנית, גינו בחומרה אכילה רועשת. חושבים שזה היה עניין מעמד. האליטות אכלו לאט ובשקט, ההמונים אכלו מהר ובקול. ואולי זה נהפך לסימן היכר.

בכלייה הקולנית יש חן יפני. היא כנראה נקשרת להחריצות, לאנשים שאוכלים "מהר ולעניין" ומי סיימים את המרק בעודו רותח. השאיבה חשובה לזה. עד אמצע המאה ה-20 רוב היפנים היו פועלים קשי יום. בשנים ההן הראמן כבש את האימפריה. הוא נולד במסעדה בהוקאידו "כשינה סופה", אטריות בסגנון סיני, דקות כמו הסויה המסורתיות אבל אלסטיות ולא מתפרקות, כי היו מקמח חיטה ולא מכוסמת; וחלקלקות וצחבהבות נוכח חיכוך מי הבצק בקאנטי, מעין סודה לשתיה יפנית מסורתית. במהרה נולדה המנה הפשוטה והמשייכה לה'ה'ן (אטריות עשירות) בסניית, שמורכבת מציר רותח בטעם עמוק ובו פרוטות בשר חזיר, דפי אצה, ירוקת, ביצה, והאטריות החדשות.

וזה היה הפאסט פוד המושלם: ארוחה מלאה, עתי רת מרכיבים, הכנות, טעמים ומרקמים, במנה אחת קלה להרכבה וחיסול. בשנות העשרים ראמן היה הלהיט של הצעירים ועובדי לילה בערי יפן, ובהמשך פרנס אלפי מסעדות ודוכני רחוב. הפועלים הפיצו



חמשת הסמוראים

ראמן בחמישה סגנונות



סאפּוּרֹ // ציר עשיר וקשוח
 מרק: ציר עצמות חזיר ו-2 כפות משחות מיסו למנה חלבונים: צלי בטן חזיר ירק: גרעיני תירס, נצרי במבו אטריות: ראמן



טוקיו // אטריות לעיסות
 מרק: ציר דאשי, 50% ציר עוף, ו-2 כפות רוטב סויה למנה חלבונים: צלי בטן חזיר, קמבוקו (מין נאגטס'דג יפני), ביצה ירק: דפי אצה, בצל ירוק, נצרי במבו, נבטים אטריות: ראמן, במרקם צ'וזי יותר



קיטקאטה // ציר דג
 מרק: ציר דאשי ואנשובי, 50% ציר עוף ו-2 כפות רוטב סויה למנה חלבונים: צלי בטן חזיר, ביצה עוד: שומן עוף ירק: בצל ירוק, נצרי במבו מתובלים אטריות: ראמן



יאקי-סויה // ראמן מוקפץ
 רוטב: על בסיס רוטב צדפות ורוטב סויה, חלבונים: עוף, חזיר או פירות ים; שבבי בוניטו (דג מיובש) ירק: כרוב, גזר, פטריות, בצל, בצל ירוק, ג'ינג'ר, נבטים אטריות: ראמן



היאשי צ'יקה // סלט ראמן קר
 מטבל: תערובת רוטב סויה, שמן צ'ילי, שמן סומסום וציר עוף חלבונים: רצועות שינקן, רצועות חביטה (טאמאגו) ירק: דפי אצה, מלפפון, גזר, נבטים אטריות: ראמן, מבושלות ומצוננות