

Portal Oficial de Turismo de Tokyo GO TOKYO



Updated: April 2, 2018

Fideos en cantiduví – Guía para comer ramen en Tokio

Conoce dónde y cómo comer uno de los platos más icónicos de Tokio

La historia del ramen empezó en China y, según el Museo del Ramen de Yokohama, llegó al barrio de China Town de Yokohama en 1859. Este sencillo plato de fideos al estilo chino a medida que se fue propagando por Japón fue adoptando rápidamente nuevas variaciones y sabores hasta convertirse en lo que es hoy. El ramen es una comida rápida, deliciosa e informal que combina estupendamente con una cerveza helada o un té oolong, y muchos lo consideran un plato imprescindible en este acelerado Tokio.

Con más de 10.000 restaurantes de ramen solo en Tokio, la variedad es ilimitada. Tonkotsu ramen de Fukuoka, miso ramen de Sapporo, y soki soba al estilo de Okinawa, todos los podrás encontrar en Tokio. Las infinitas opciones disponibles convierten a Tokio en el lugar perfecto para convertirse en un verdadero experto de este célebre y singular plato.

Ideas y Sugerencias

- No te asustes por las largas colas porque el tiempo de espera no suele ser demasiado largo
- Cuando no se ve a ningún camarero, se puede elegir el plato usando una máquina expendedora de tiquetes que acepta efectivo
- Los restaurantes de ramen generalmente son pequeños y dependen de la entrada y salida rápida de clientes así que no te quedes mucho tiempo una vez hayas terminado
- No te olvides de sorber, está considerado el modo correcto de comer ramen

Tipos de caldos de ramen



El ramen se define primordialmente por la sopa en la que están sumergidos. Hay cuatro tipos principales de caldo de ramen: shio, tonkotsu, shoyu y miso. Estos se traducen como caldo de sal, caldo de hueso de cerdo, caldo de salsa de soja y caldo de miso. Con muchas otras variedades, tales como caldo de besugo, caldo de gamba e incluso caldo de pollo, no son pocas las posibilidades cuando se habla de ramen.

Fideos y aderezos



Aunque el caldo del ramen sea importante, no podemos olvidarnos de los fideos. Algunos restaurantes de ramen ofrecen fideos gruesos o finos. Otros quizá te pregunten si prefieres los fideos más duros y al dente o blandos y muy cocidos. No tengas miedo de tomar la decisión equivocada –ninguna lo es. Los aderezos pueden variar según el tipo de ramen que tomes, pero algunos de los más comunes son: huevo pasado por agua, bambú encurtido, cebolleta y cerdo cocido lentamente. Los condimentos en la mesa suelen incluir vinagre, aceite de guindilla y ajo molido. Experimentar con los distintos condimentos también forma parte de la diversión.

No te olvides de los acompañamientos

Los restaurantes de ramen no disponen de menús muy amplios, pero cuentan con algunos acompañamientos típicos para pedir con los fideos. El más habitual es gyoza. Son empanadillas de carne picada de cerdo, col, ajo y jengibre que se fríen crujientes por abajo y se cuecen al vapor por la parte superior. El arroz frito japonés, o chahan, es un acompañamiento excelente de estos fideos en sopa. En cuanto a bebidas, una cerveza helada o un té oolong son las más comunes. Se dice que el té oolong calma el estómago después de una deliciosa comida grasienta.

¿Dónde está el camarero?

No te sorprendas si en un restaurante de ramen solo ves al cocinero detrás de la barra y a ningún otro empleado. Busca una máquina llena de botones para hacer tu pedido. Aunque lo más probable es que esté escrita en japonés, habrá fotos y precios cerca de los botones para ayudarte a pedir. Si no consigues entenderte con la máquina, pide educadamente para que te ayuden. La máquina expendedora cuenta con una cantidad razonable de opciones y con solo decir “¿ramen?” ya será suficiente.

Dónde encontrar ramen en Tokio



Se puede encontrar ramen en cualquier lugar de Tokio. Nunca estarás lejos de algún bol bien caliente de estos deliciosos fideos. La calle Tokyo Ramen Street situada bajo la estación Tokyo ofrece ocho tiendas diferentes para elegir. El barrio de Shimbashi acoge enormes multitudes de oficinistas que salen del trabajo con muchas ganas de tomarse un ramen. Cuenta con hacer cola pero considéralo como una señal de calidad. El área alrededor de la estación Shinjuku cuenta con varios restaurantes de ramen dispersos por sus abundantes callejuelas.

Algunos restaurantes populares de ramen en Tokio



Algunas cadenas populares de ramen tienen múltiples establecimientos por todo Tokio. Ichiran es famoso por su estilo de comer en privado, donde los clientes se sientan en compartimientos separados y los camareros se comunican por una pequeña ventana a través de la cual sirven el ramen. Afuri ramen está reconocido por crear un ramen cítrico que utiliza yuzu, un tipo de lima japonesa, en el caldo. Tenka Ippin es una cadena de nivel nacional que ofrece una enorme selección de ramen a precios muy bajos.

Palabras Clave

[Comer & beber](#)[Ramen y otros fideos](#)

Enlace de referencia

EAT TOKYO

Comer & beber

[Ver todo](#)