How To Make Really Good Restaurant-Style Ramen at Home

A brief history of the popular Japanese dish, and tips for making your own.

Ramen é uma sopa japonesa, por meio de macarrão chinês, que se tornou uma obsessão americana. Não só o macarrão de ramen se tornou parte do nosso léxico cultural em seus onipresentes pacotes secos produzidos em massa que sustentaram uma geração de crianças e estudantes universitários, mas também cresceram para uma subcultura de restaurantes florescentes de passeios a lojas de ramen de caça ao tesouro e sorvedação entusiástica.

Com esta receita, estamos explorando como fazer esse slurping entusiástico em casa. Vamos abordar os componentes importantes do lámen - caldo, tempero, macarrão e coberturas - com relação à nossa obsessão, mas com um pouco de graça e facilidade.

Why This Method Is the Best for Most Home Cooks

Na sua forma mais básica, o ramen é uma sopa de caldo e macarrão bem temperados. Coberturas como carne e ovos ajudam a tornar a tigela uma refeição, mas não são onde colocaremos nossos esforços nesta receita. Aqui, estamos nos concentrando em um caldo de galinha ricamente aromatizado e selecionando o melhor macarrão.

A Brief Look at Our Relationship with Ramen

O macarrão Ramen é, na verdade, uma invenção chinesa que criou raízes no Japão. O macarrão de ramen saltitante ganhou popularidade na década de 1930, quando os imigrantes chineses começaram a cozinhar em lojas de soba. A mistura de macarrão chinês com rituais japoneses de fazer e comer caldo deu origem a muitos estilos modernos, com lojas de lámen e carrinhos de macarrão se tornando acessórios da culinária japonesa. Durante a Segunda Guerra Mundial, carrinhos de mão e vendedores ambulantes foram tornados ilegais, pois muitos ingredientes foram racionados, e o lámen quase foi extinto.

As lojas de lámen americano provavelmente nasceram nessa época também, já que muitos fabricantes japoneses de macarrão deixaram o país durante a crise econômica do pós-guerra. Embora essas lojas de ramen nascidas na década de 1960 possam não ter visto a popularidade que as lojas de ramen mais modernas têm hoje, vale a pena notar que a maioria dessas lojas sobreviveu à comida de jantar também popular durante essa época.

Ao mesmo tempo, o lámen instantâneo também foi introduzido na América, comercializado como alimento saudável para famílias ocupadas. Oodles of Noodles, Cup of Ramen, and products of their ilk didn’t see fame until the 1980s. Os anos 80 também viram o advento dos "passeios de ramen" japoneses que se tornaram, e permanecem, uma popular expedição turística para viajantes americanos famintos.

Culturalmente falando, as lojas de ramen são um dos poucos ícones do fast food a evitar o conglomerado de franquias com um sistema simples de ramen noren. Traduzido livremente para significar lojas de filiais, os lojistas de ramen têm a reputação de ensinar aos funcionários suas receitas de ramen e, em seguida, enviar esses funcionários para abrir suas próprias lojas depois de apenas alguns anos de serviço. Isso é bom para os amantes do ramen, mas também significa que as receitas, métodos e tradições de ramen se transformaram ligeiramente, como um longo jogo de telefone nas últimas duas décadas na América.