

El ramen.

Es un plato de fideos japonés. Si bien cada región de Japón tiene su propia receta de ramen, la preparación básica consiste en distintos tipos de fideos japoneses servidos en un caldo preparado comúnmente a base de hueso de cerdo o pollo y distintas verduras, sus sabores varían entre la pasta de miso, salsa de soya contiene diferentes guarniciones como rebanadas de carne de cerdo, algas nori, menma y cebolleta...

La historia del ramen está unida al intercambio cultural constante de China y Japón durante siglos mucho antes de Zhu y el rey feudal, como también pasa con muchos otros platos nipones.

En 1900, los restaurantes que servían comida china de Cantón y Shanghai ofrecieron un plato de fideos de ramen simple (cortados en vez de separados manualmente), con pocos ingredientes, y un caldo con un sabor de sal y huesos de cerdo.

Muchos chinos tenían puestos ambulantes y vendían ramen y dumplings a los trabajadores. Para anunciar su presencia, hacían uso de un tipo de cuerno musical llamado charumera, desde el charamela portugués, del cual algunos vendedores siguen haciendo uso.

Sin embargo, es tras la II Guerra Mundial cuando el ramen comienza su andadura en Japón. En 1950 se comienza a elaborar en la ciudad de Hokkaidō el "Sapporo ramen". Este plato se hizo muy popular y rápidamente la palabra ramen pasó al uso común.

El 25 de agosto de 1958, Momofuku Andō, fundador y presidente de Nissin Foods, lanzó al mercado japonés el chicken ramen, la primera sopa instantánea de fideos.

Pero es en los años 1980 cuando este plato pasa de ser considerado una mera guarnición a convertirse en una comida normal tanto para gente joven como mayor. Finalmente, a principios de 1990, el ramen experimenta un boom en todo el país, especialmente en las enormes ciudades, que pondrían su nombre como marca local: Hakata

(Fukuoka), Kagoshima, Kumamoto, Onomichi, Wakayama, Kitakata, Sapporo, Hakodate, etc. El ramen fue considerado algo más que un capricho gastronómico pasajero y se convirtió en un auténtico fenómeno social e incluso mediático: algunos medios de comunicación llegaron a crear programas dedicados exclusivamente a este plato.

Hoy en día, el ramen se ha integrado con tal fuerza en la gastronomía japonesa que en Taiwán se considera un producto netamente japonés y básico en la dieta de dicho país. Suele consumirse en establecimientos de comida rápida, en puestos ambulantes o en casa, siendo uno de los alimentos más baratos que se pueden conseguir.

El wasabi.

Se trata de una raíz de color verde que crece exclusivamente en Japón y la isla de Sajalín, en unas condiciones bastante difíciles de recrear.

El wasabi, cuyo nombre científico es *Wasabia japonica*, *Cochlearia wasabi*, o también *Eutrema japonica*, es una planta de la familia del nabo, la mostaza y el rábano, cuyo peculiar picante se nota principalmente en la nariz lo ha convertido en uno de los condimentos favoritos del país nipón, especialmente para acompañar el sushi, si bien también tiene otros usos, como aperitivos con wasabi..

El wasabi es una raíz que crece en agua y no en tierra. Necesita grandes cantidades de agua fría y limpia para crecer, por lo que la mayoría de plantaciones se encuentran sobre ríos y arroyos, haciendo que un flujo constante pero no demasiado fuerte de agua pase bajo las plantas.

Lo complicado de su cultivo explica el por qué de su elevado precio incluso en Japón. Es por eso que existen un montón de sucedáneos en el mercado en forma de polvo o pasta que normalmente se elaboran a partir de rábano picante, colorante y un pequeña parte de wasabi molido.

El wasabi fresco se debe de preparar justo antes de consumir, ya que pierde su sabor y su picante rápidamente. Lo que se hace es lavar y pelar una pequeña parte de la raíz y rallarlo sobre un rallador especialmente diseñado para tal efecto, que parece tener unos pequeños resaltes como si fueran escamas de un pez (apuntan en los comentarios que los buenos son de piel de raya).