

الرامن.. كون مليء بالاحتمالات



أطباق ساخنة من الشعيرية الغارقة في الحساء، مع قطع صغيرة من البصل الأخضر، وحببات الذرة الصفراء المبهجة.

في اليابان.. من لا يحب "الرامن"!

يعود أصل ابتكار "الرامن" إلى الصين، لكنه انتقل إلى اليابان وأصبح واحدًا من أكثر الأكلات الشعبية اليابانية. وتستطيع أن تجد محلات الرامن في كل مكان باليابان، يقدمون أطباق سريعة وشهية ومختلفة، لكن هذا الرامن يختلف عن الرامن "سريع التحضير" كالإندومي الذي تم اختراعه في اليابان منذ أكثر من 50 سنة، وأصبح الآن من أكثر المنتجات المتداولة حول العالم.

يعمل طباق الرامن على اختراع العديد من النكهات، وإضافة الكثير من اللمسات الجديدة لأطباق الرامن، على سبيل التجديد أو من باب المنافسة؛ حيث إننا نجد في اليابان ما يقرب من ألفي مطعم للرامن! وإذا نظرنا إلى طبق حساء الرامن سنجد أنه يتكلف من 500 إلى 1000 ين، ويُعتبر وجبة لكل الأعمار، كما أن هناك من يأكل الرامن كل يوم ولا يمل منه.

مكونات الرامن

الرامن وجبة بسيطة للغاية، تتكون من ثلاثة عناصر أساسية: الحساء، الشعيرية، الإضافات. الحساء هو ما يشكل النكهة الأساسية، ويأتي بشكلين: الأول: حساء شفاف شهي ورقراق، ويتم صنعه من عدة أشياء مثل: عظام الدجاج، فواكة البحر، الخضروات. الثاني: حساء سميك قليلًا يميل إلى بياض اللبن، يعرف بـ "تونكوتسو" Tonkotsu، ويتم صنعه عن

طريق غلي العظام لفترة طويلة جدًا، وهذه الطريقة البطيئة في طهيه تسبب ذلك اللون الأبيض. ما إن يجهز الحساء حتى يتم وضع القليل من الصوص كطبقة أولى في طبق الرامن، وهذا الصوص الابتدائي يكون في ثلاثة أشكال أساسية:

- صوص الصويا.

- صوص الشيو: وهو عبارة عن ملح.

- صوص الميزو: والميزو نوع من التوابل اليابانية، يحضر من تخمير الصويا أو الأزر أو الشعير، ويمتاز بنكهته القوية.

ثم تأتي خطوة وضع الشعيرة، والشعيرة تأتي أيضًا في شكلين أساسيين: مموجة أو مستقيمة.

الشعيرة المستقيمة تنزلق داخل الفم بخفة ورشاقة، سريعة في الأكل، ولا تكلفك الكثير من الوقت، أما الشعيرة المموجة، فتتمتج بشكل أكبر بالحساء، وتعطي لك وقت أكبر في التذوق والمضغ، لكن في الحالتين ستتمكن من تناول الشعيرة بشكل سميك قليلًا، وقد امتصت نكهة الحساء الطيبة.

بعدما ننتهي من وضع الشعيرة يكون الوقت قد حان لوضع "الإضافات الأخيرة"، والتي تختلف حسب الذوق الخاص؛ فالبعض يحب إضافة عُشب البحر أو الـ "نوري"، والبعض يحب إضافة أبيض المسلوق، أو أنواع من الأسماك المجففة كالسردين، والخضروات الطازجة كالذرة والبصل الأخضر والسبانخ والكرنب، أو Pork Chashu الذي يعتبر من أشهر الإضافات اليابانية.

كيف تتم صناعة الرامن؟

نجد محلات الرامن في كل ركن في اليابان، لكل مطعم وصفته الخاصة، الرامن يتكون في الأساس من الشعيرة، البعض كان يشتريها جاهزة، لكن الآن معظم المطاعم تقوم بعمل الشعيرة الخاصة بها، معتمدة على الدقيق كمكون أساسي.

أما بالنسبة للحساء، فالبعض يستخدم عظام الدجاج، وأحيانًا يخلطه بأحد أنواع الحساء الأخرى كالسمك، حيث إن عظام الدجاج تنتج حساءً شهياً، عالي الجودة، مع وجود كمية أقل من الدهون، كذلك يتم إضافة الخضروات كالبصل للحصول على مذاق حلو قليلًا.

لكن العامل الأساسي في كل هذا هو "السرعة"، كيف يستطيع الشيف سلق الشعيرة، في الوقت الذي يكون قد قام بتحضير الحساء، ثم يضع الإضافات بشكل سريع دون أن يفقد الحساء مذاقه الشهي، وتبدأ الشعيرة في الانتفاخ.

الشعيرة تستغرق فقط دقيقتين في النضج، في هذا الوقت يجب أن يكون الشيف قد قام بإعداد الإضافات، من تقطيع الخضروات اللازمة، أو اللحوم أو تجهيز السمك، وما إلى ذلك كي تظل النكهة طازجة بقدر الإمكان، يبدأ بوضع الصوص، ثم يصب الحساء ببطء، ينتشر الشعيرة من المياه المغلية، يصفىها جيدًا قبل وضعها في الحساء، حتى لا تُذهب مياها نكهة الحساء المضافة إليه، وبشكل سريع يضع بأناقة الإضافات المطلوبة، ولا بد أن تقدم الشعيرة بشكل سريع ما إن يضع الشيف الإضافات، قبل أن تبرد الشورية، أو تبدأ الشعيرة في الانتفاخ والتحول إلى عجين.

لهذا نجد كل مكان يقدم الرامن في اليابان لديه خاصية مميزة لا توجد في غيره، يحاولون التنافس للحصول على أفضل مذاق للرامن، لذلك ومن أجل إبراز تاريخ الرامن، تم إنشاء "متحف للرامن" في "يوكوهاما"، يوجد به منطقة مخصصة لمحلات الرامن من كل أنحاء اليابان، تم ابتكارها لتبدو مثل مشهد من الشارع الياباني في الستينات.

نشأة الرامن

إذا عدنا للنظر لجذور الرامن؛ سنجدها تعود إلى الصين في النصف الثاني من القرن الـ17. الشعيرة الصينية تختلف عن اليابانية، حيث يتم تشكيلها ومطها باليد، كذلك تُسمى ”لاميون“، وكان لها الفضل في اشتقاق لفظ ”رامن“، كانت أطباق الشعيرة مشهورة في اليابان في ذلك الوقت، كالأودون و”السوبا“، لكن الرامن كان ”نسيج وحده“.

أول شخص قام بتذوق هذا النوع من الشعيرة الصينية كان توكوجاوا ميتسوكوني، وقد كان في زيارة إلى ”جوجي يو“ وهو باحث في كونفوشيوسية، وقد قدم له ”الرامن“ للمرة الأولى.

ورغم قرب طبق الرامن أو ”اللاميون“ الصيني من شعيرة ”الأودون“ اليابانية إلا أنه فشل فشلاً ذريعاً في اليابان بهذا الوقت، ربما لاعتماده على مكونات لا تناسب الذوق الياباني.

تطور الرامن

في أواخر القرن الـ18 بدأت اليابان في الانفتاح على العالم، وبدأ الرامن ينتشر انتشاراً كبيراً، وقد أعاد اليابانيون تكوين هذه الوصفة لتناسب مع الذوق الياباني، لكن الرامن لم يتوقف فقط على تطوير الشيفات له، بل عام 1958 قام المخترع ”موموفوكو أندو“ بابتكار أكياس ”سريعة التحضير“ من الرامن، فقط القليل من الماء المغلي وصحن، وتكون وجبتك جاهزة.

فهو يتكون من شعيرة مقلية مخلوطة بنكهة الحساء، تستطيع حتى أكلها دون مياه مقلية، وبسبب سهولته أصبح من الأكلات اليومية المعتادة في اليابان، ثم قاموا بعد ذلك في عام 1971 بابتكار أكواب ”الرامن“، التي بدأت اليابان في تصديرها إلى بقية الدول الآسيوية، ثم انتشرت بعد ذلك في أوروبا وأمريكا والعالم العربي.

انتقل الرامن من اليابان وأصبح عالمياً، حتى إنه وصل إلى الفضاء! لقد قام بأكله رائد الفضاء الياباني ”سوتشي نوجوتشي“ في اليوم الثاني له بالفضاء، حيث تم تطويره ليناسب الفضاء، وانعدام الجاذبية، فالشعيرة لا تفقد شكلها، كما تم توفيره بأربعة نكهات لرواد الفضاء!

وهكذا نرى أنه ربما يكون للرامن أصول صينية، لكن مع دخوله إلى اليابان أصبح يابانياً خالصاً، يضع الشيفات أرواحهم في طهيها؛ فهو بالنسبة إليهم ”كون كامل“ مليء بالاحتمالات.