



GLOSSARIO DEL RAMEN

A

Age Negi (揚げネギ), cipolle fritte finemente tritate usate come base per l'olio aromatico e poi usate come topping. Vengono brunite.

Ajitsuke Tamago (味付け玉子), l'uovo marinato nello stile giapponese.

Arabushi (荒節), katsuobushi ottenuto attraverso essiccamento e affumicatura.

Assari (あっさり), brodo trasparente e "leggero" ottenuto con bollitura lieve e di durata relativamente breve.

Awadateki (あわだてき), frusta.

B

Bejipota (ベジポタ), ramen vegetale.

C

Chashu (チャーシュー), la straordinaria carne di maiale, solitamente pancetta, che guarnisce quasi sempre il ramen.

Chintan (清湯), brodo chiaro. Letteralmente significa "acqua calda limpida" o "brodo trasparente".

Chiyu (チ-油), olio aromatizzato ottenuto dalla pelle del pollo.

D

Dashi (出汁/だし), brodo limpido e leggero a base di alga kombu e katsuobushi. Base della cucina giapponese e utilizzato in moltissime preparazioni, prima di tutte, la zuppa di miso.

Douzo (どうぞ), espressione che si usa quando si porge una ciotola di ramen a chi dovrà consumarla (la "U" è muta e la "O" è leggermente prolungata).

F

Furaipan (フライパン), comune padella.

G

Gouchisosama deshita (ご馳走様でした), espressione che si dice alla fine del pasto.



Gyofun (魚粉), polvere a base di quattro tipi di pesce molto usata come elemento aromatico nel ramen. I pesci che lo compongono sono solitamente: sardine, bonito, sgombro e *round scad* (un pesce distribuito nell'Atlantico e non disponibile in Italia).

Gyokai Tonkotsu Ramen (魚介豚骨ラーメン), ramen con in cui, oltre alle ossa di maiale, si aggiunge il pesce.

H

Hashi (箸), le tipiche bacchette giapponesi usate per i pasti.

(Hon)Dashi (ほんだし), un granulare a base di katsuobushi utilizzato molto nella cucina giapponese per la sua comodità d'uso. Lontano parente del nostro dado granulare.

Hashioki (箸置き), poggia bacchette.

I

Itadakimasu (いただきます/いただきます), letteralmente (io) ricevo (qualcosa). Frase pronunciata prima di ogni pasto che esprime gratitudine per tutti i fattori che hanno concorso a portare il pasto sulla tavola, al cospetto di chi lo consuma. Ben più di un semplice "buon appetito". La "u" finale è muta.

Ito togarashi (糸 唐辛子), il peperoncino, o peperone, tagliato a fili sottilissimi.

K

Kaeshi (かえし), tipo di mentsuyu.

Kanata (鉋), piella per ricavare i fiocchi di katsuobushi.

Kakuni (角煮), pancetta di maiale brasata a cubetti (differente dal chashu che viene cotto intero).

Kaizen (改善), letteralmente "cambiare in meglio", è una filosofia applicata da tutti coloro che svolgono un lavoro di tipo artigianale e ha il senso di "costante e continuo miglioramento". È alla base della capacità, tutta giapponese, di apportare continui miglioramenti a ciò che viene prodotto, con lo scopo di avvicinarsi alla perfezione sia estetica, sia funzionale. Il ramen, grazie al kaizen, da semplice zuppa di brodo di maiale e spaghetti, diventa così il piatto complesso e ricercato che conosciamo oggi.

Kamaboko (蒲鉾), prodotto gelificato a base di pesce a cui appartiene anche il narutomaki.

Karashi (芥子/辛子/からし/カラシ), senape giapponese.

Katsuobushi (鰹節), il celebre tonnetto essiccato a scaglie che viene utilizzato in numerose preparazioni. Nel ramen si usa per dare sentore di affumicato e un leggero sapore di pesce alle tare e ai brodi.



Kezuribushi (削り節), katsuobushi ottenuto con l'arabushi (vedi voce), inoculato con *Aspergillus glaucus*.

Kikurage (キクラゲ), funghi chiamati anche "orecchio di Giuda" utilizzati spessissimo nel ramen in molte varianti regionali.

Kokuminshoku (国民食), la cucina nazionale giapponese.

Konbu (コンブ), alga (*Laminaria japonica*) usata come base della cucina giapponese e naturale apporto di umami.

Komiabura (香味油), è il nome generico per indicare l'olio aromatizzato che si usa per il ramen.

Kotteri (こってり), brodo lattiginoso o biancastro ottenuto con bollitura vigorosa di lunga durata. La sua consistenza è dovuta alle particelle di collagene in sospensione e al processo di emulsificazione del grasso con l'acqua.

M

Mayu (マー油), l'olio aromatico a base di aglio annerito.

Men (麺), il nome dei noodles in lingua giapponese.

Menbachi (めんばち), la ciotola in cui si compone e si consuma il ramen. Spesso ornata dai più svariati motivi è appositamente studiata per il ramen, il suo nome infatti significa "ciotola per le tagliatelle (men)".

Menma (メンマ), bambù fermentato o marinato che si usa come guarnitura per il ramen.

Mentsuyu (めんつゆ), salsa aromatica in cui si immergono i men.

Miso (味噌), pasta di fagioli di soia fermentati e ad alto contenuto di sale. Usato come insaporitore di base nella cucina giapponese. Può essere prodotto anche con orzo e riso al posto dei fagioli di soia.

Moribashi (盛箸), bacchette in metallo utilizzate come strumento di precisione per arrangiare gli elementi del piatto.

N

Nabe (鍋), pentola (nome generico).

Narutomaki (鳴門巻き／なると巻／ナルト／なると), la guarnitura dalla tipica forma a rondella al cui centro di trova una spirale solitamente di colore rosa, a base di pesce.

Negi (葱／ネギ), il cipollotto che si mette in abbondanza nel ramen. Aggiunge il tipico gusto pungente e anche tanto umami, essendo il cipollotto molto ricco in glutammato.



Niboshi (煮干し), pesce essiccato usato come ingrediente del brodo per ramen. Il termine *niboshi* non si riferisce al tipo di pesce usato, ma alla tecnica di produzione. Infatti il niboshi può essere composto da pesci di diverso tipo come acciughe, pesce volante o altro.

Nihonjin no mikaku (日本人の味覚), il senso del gusto proprio del popolo giapponese. Inteso come motivo di orgoglio verso la cucina nazionale.

Nihonshoku (日本食), la cucina giapponese in senso generale.

Nira (萳／にら), erba cipollina di origine cinese, è quel tipo di erba confusa spesso con il cipollotto, dalla forma filiforme e dalla sezione molto ristretta, che tagliata a sottili rondelle si usa per guarnire spesso il ramen.

O

Omotenashi (お持て成し), le regole dell'ospitalità giapponese.

Otama (お玉), mestolo.

Houchou (包丁), nome generico del coltello da cucina.

P

Paitan (白湯), brodo lattiginoso. Letteralmente significa "acqua calda bianca" o "brodo bianco".

R

Ramenbachi (ラーメン鉢), ciotola per ramen.

Ramen Gekisenku (ラーメン激戦区), agglomerati di ristoranti di ramen che si trovano un po' ovunque nelle città giapponesi. Letteralmente "campo di battaglia del ramen".

Rayu (辣油／ラー油/ラーユ), l'olio aromatico piccante per ramen.

Renge (レンゲスプーン), il tipo cucchiaio da ramen.

S

Sababushi (鯖節), sgombro essiccato, simile al katsuobushi. In alcune regioni si usa al posto di o insieme al katsuobushi come ingrediente per molteplici preparazioni, compresi i brodi da ramen.

Saibashi(菜箸), bacchette lunghe, usate per cucinare e restare lontani dal calore intenso.

Saimin, ramen all'hawaiana.

Seabura (背脂), grasso ottenuto dalla bollitura della cotenna di maiale, si aggiunge al tonkotsu come elemento grasso.



Seimenki (製麵機), macchina tradizionale manuale per la pasta.

Shichimi Togarashi (七味唐辛子), mix di sette spezie di origine cinese, molto usato anche nella cucina giapponese.

Shironegi (白ネギ), tipo di cipolla simile ai nostri porri, dal fusto più sottile.

Suihanki (炊飯器), cuociriso.

T

Tebo (てぼ), cestello in cui si cuociono i noodles, anche chiamato “udon tebo” (うどんてぼ).

Tempura koromo hashi (天ぷらころも箸), bacchette lunghe e spesse usate per cucinare la tempura e per miscelare gli impasti di farina e acqua. Le grandi dimensioni impediscono la rottura della tempura.

Tonkotsu ramen (豚骨ラーメン), il re dei brodi da ramen, ottenuto attraverso un lungo periodo di bollitura vigorosa di ossa di maiale e altri ingredienti.

Topping (トッピング), tutto ciò che sormonta il ramen e lo rende variegato.

Tori Abura (鶏油), altro nome dell’olio aromatico ottenuto con la pelle del pollo.

Tori Paitan (鳥パイタン), brodo fatto con pollo e maiale. Biancastro, spesso e cremoso. Rientra nella categoria “kotteri”.

Tori Chintan (鳥清湯), brodo di pollo e maiale trasparente e leggero. Rientra nella categoria “assari”.

Tsukedare (漬つけダレ), salsa aromatica in cui immergere i soba o i men.

U

Umami (旨味/うま味), il fondamento di tutta la filosofia gastronomica giapponese, il cosiddetto quinto gusto, “sapidità” in lingua italiana. È un particolare tipo di gusto per il quale esistono specifici ricettori ed ha la proprietà di espandere e moltiplicare la sensazione degli altri sapori.

W

Waribashi (割り箸), bacchette monouso.

Y

Yatai (屋台), tipico carretto di street food.



ACCADEMIA DEL RAMEN DI OJISAN



Yukihira (雪平鍋), pentolino con due beccucci laterali e manico in legno, usato per cucinare salse e come pratico mestolo.