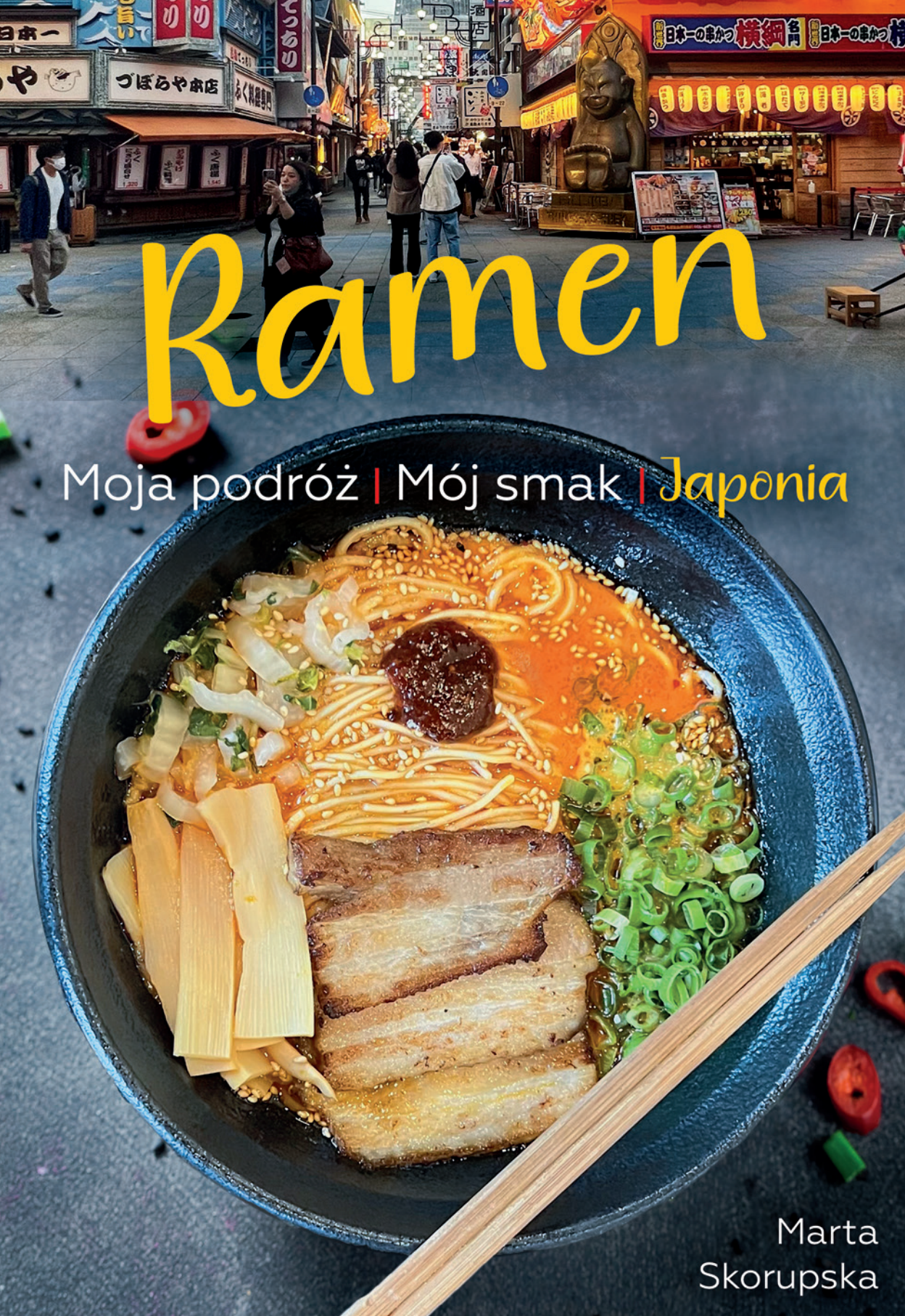




# Ramen

Moja podróż | Mój smak | Japonia

Marta  
Skorupska



Marta Skorupska

# Ramen

Moja podróż | Mój smak | Japonia



## Słowo od Autorki



Japonia fascynuje mnie od lat. Iskra, która rozpałała tę niełatwą miłość, była kuchnia tego kraju. To z jej powodu wybrałam się w pierwszą – i każdą kolejną – podróż do Japonii. Oszałamiające zdjęcia dań tworzonych przez szefa kuchni Yoshihiro Muratę z restauracji Kikunoi w Kioto sprawiły, że chciałam pojechać tam natychmiast. Restauracja uznawana za jedną z najlepszych na świecie, wielokrotnie nagradzana trzema gwiazdkami Michelina, była dla mnie portalem, którym przeszłam do kuchni japońskiej. I to właśnie ta kuchnia została od początku moim przewodnikiem i pretekstem do poznawania kraju oraz ludzi.

Zachwycona japońską uprzejmością, dyscypliną, przyrodą, onieśmiałą architekturą i stylistyką, straciłam dla tego kraju głowę. To było tak różne od tego, co znałam z naszego europejskiego podwórka! Poczucie znalezienia się na innej planecie było wręcz namacalne, zachłysnęłam się więc Japonią na dobre. Jednak z każdym kolejnym wyjazdem (a było ich do tej pory 11), z każdą przeczytaną książką, każdym artykułem, wywiadem, rozmową przekonywałam się, że nie jest to raj na ziemi. Śmiem nawet twierdzić, że do raju jest stamtąd bardzo daleko. Odkrywałam biurokrację, mizoginizm, szowinizm, niewielkie i często zagracone mieszkania, zatłoczone miasta, specyficzną mentalność wielu Japończyków. To obraz zupełnie inny od idealnego, romantycznego wizerunku Kraju Kwitnącej Wiśni, który znamy z wykreowanego przekazu w mediach. Gejsze, samurajowie, minimalizm, zen, nowoczesność, ikebana i ceremonia herbaciana? Nie, tak nie wygląda na co dzień ta zwykła, przeciętna Japonia.

Ale czy takie wyidealizowane raje tak naprawdę istnieją gdziekolwiek? Jestem przekonana, że nie. Dlatego w swoich podróżach przez Japonię doszłam do miejsca, w którym jestem teraz – to miejsce definiują miłość i szacunek oraz świadomość, że obiekt mojej fascynacji nie jest święty, ma sporo za uszami i mnóstwo grzechów na sumieniu.

Kuchnia japońska bywa postrzegana jako niezwykle zdrowa, lekka i oparta wyłącznie na ryżu i rybach. Tak, to właśnie sushi ma się w naszej świadomości znakomicie – jako danie, które każdy Japończyk je codziennie i bez ograniczeń. Ale wystarczy jedna podróż, by się przekonać, że niekoniecznie jest to kuchnia dietetyczna i składająca się tylko z surowej ryby. Miejsce, w którym teraz znajduje się kuchnia japońska, jest wypadkową skomplikowanej historii kraju, prowadzonych przez niego wojen i zawieranych sojuszy, polityki i religii, mentalności Japończyków, ich poczucia dumy z lokalnych produktów, a także trudnej do uniknięcia globalizacji. To fascynujący konglomerat składników, potraw, sposobów przygotowania, rytuałów i zasad dotyczących spożywania.

W tym oszałamiającym tyglu jest jedno danie, w którym – jak w soczewce – skupia się to, co charakterystyczne dla kuchni japońskiej. To danie, które można zjeść zarówno w ogromnej metropolii, jak i na odległej prowincji. Potrawa, która jak żadna inna godnie może nosić miano kulinarnego przewodnika po Japonii. Zmienia się w trakcie podróży przez ten kraj i pokazuje nam swoje różne oblicza. Porywająca miska, która wielokrotnie była tematem filmów, rozpraw doktorskich, niekończących się dyskusji i sporów i która teraz podbija inne rejony świata. Danie szczere, prawdziwe, nieudające niczego, czym nie jest. Czasem bezkompromisowe i grubiańskie, innym razem subtelne i łagodne.

Oto RAMEN – nasz przewodnik w tej podróży. Razem z nim zabieram Cię, Czytelniku, na wycieczkę objazdową po Japonii wyjątkowym ramen-ekspresem.



# Ramen – historia i terażniejszość



## Czym jest ramen?

Zanim przejdę do nieco zagmatwanej historii tego dania i zanim cokolwiek napiszę o szczegółach jego przygotowania i lokalnych odmianach, zadajmy sobie jedno bardzo ważne pytanie, a mianowicie: czym tak właściwie jest ramen?

Przewrotnie najpierw odpowiem, czym ramen NIE JEST. Nie jest „zupą”, nie jest też „japońskim rosołem” ani „orientalnym bulionem z kluskami i glonami”. A już na pewno nie jest „góralskim daniem gotowanym na wędzonce, z suszoną kapustą, jajkiem, owsem i hałuskami”. Tak, w menu jednej z polskich restauracji widnieje taki opis przy daniu, które nazywa się tam „góralskim ramenem”. Czytelniku drogi, nie idź w tę stronę, bo dla takich kucharzy – zawodowców czy amatorów – jest osobne miejsce w ramenowym piekle.





Nie każdy, oczywiście, musi znać najdrobniejsze niuanse kuchni japońskiej – przecież nie wiemy wszystkiego nawet o naszej, polskiej kuchni. Ale jeśli już mierzymy się z daniami innych krajów, to podejźmy do nich z szacunkiem i przygotujmy się chociaż w niewielkim stopniu. Zresztą te same słowa powinny być powiedzieć sobie samej przed przygotowaniem mojego pierwszego ramenu. Chciałabym na niego spuścić zasłonę milczenia, ale teraz przyznam się do tego publicznie.

Otóż mój pierwszy ramen był zwyczajnym rosółem z kurczaka, do którego dodałam makaron spaghetti, sos sojowy, podsmażony na chrupko boczek śniadaniowy, duszone pieczarki i płatek nori, który wtedy wydawał mi się orientalnym składnikiem magicznie przemieniającym rosół w ramen. Na swoje usprawiedliwienie powiem, że było to wiele lat temu, sam rosół był świetny, spaghetti ugotowane *al dente*, a ja o ramen nie wiedziałam kompletnie nic. Mężczyzna, któremu w ramach urodzinowej niespodzianki ugotowałam wtedy to oryginalne danie, kilka lat później został moim mężem. Zapewne uznając, że może być tylko lepiej, bo przecież gorzej i tak nie będzie.

To, czym ramen JEST, znajduje bezpośrednie odzwierciedlenie w jego nazwie. W języku japońskim *ramen* jest adaptacją chińskiego słowa *lāmiàn*, które określa rodzaj pszennego makaronu powstającego przez ręczne rozciąganie ciasta (choć makaron ramen nie powstaje w ten sposób). A to, co

jest w nim charakterystycznego, to dodatek *kansui*, czyli wodnego roztworu soli zasadowych, który podnosi odczyn pH i sprawia, że makaron jest bardziej sprężysty.

A zatem ramen jako danie składa się z alkalicznego makaronu oraz czterech ważnych elementów: wywaru, *tare*, oleju smakowego oraz dodatków. I choć elementem kluczowym, definiującym tę potrawę, jest właśnie makaron, to jednak typ ramenu jest określony przez rodzaj *tare* lub wywaru.

Czym jest *kansui*  
oraz pozostałe  
składniki wchodzące  
w skład ramenu,  
wyjaśniam  
dokładniej na str. 48.

To sycące, tanie i proste danie pierwotnie było popularne wśród chińskich, a następnie japońskich robotników, później także wśród *salarymen*, czyli pracowników biurowych. Serwuje się je błyskawicznie, je szybko, a do tego dostarcza ono solidną porcję węglowodanów, białka i tłuszczów. To potrawa zazwyczaj zamawiana w *ramenya*, czyli barze z ramenem, jedzona w pojedynkę i w bardzo krótkim czasie – w Japonii średni czas jedzenia ramenu to około 12 minut, ale prawie nigdy nie jest to dłużej niż kwadrans. Nie ma tu czasu na nadmierne delectowanie się, szczególnie kiedy na zewnątrz czeka długa kolejka głodnych ludzi. Zresztą należy się spieszyć, żeby zanurzony w gorącym wywarze makaron nie rozmiękł. Trzeba więc siorbać szybko – i można to robić głośno.

To proste danie jest na tyle uniwersalne, że każdy szef kuchni jest w stanie stworzyć własną recepturę. Historia ramenu jest wystarczająco krótka, żeby tak naprawdę nie trzymać się ściśle wyznaczonych i rygorystycznych reguł – oczy-



◀ Ramen przybiera różne formy i barwy – daje ogromne pole do popisu kucharzowi





▲ Do dobrych ramenya kolejki chętnych bywają bardzo długie

wiecie do pewnego stopnia. Miskę ramenu można przygotować na tysiące sposobów. Regionalne wersje bywają przecież zupełnie odmienne. Różne mogą być wywary, *tare*, makarony i dodatki. Dlatego zaczęły powstawać autorskie i coraz bardziej kreatywne wersje, a właściciele barów z ramenem w Tokio, Sapporo czy Fukuoce, prawdziwi *ramen chefs*, powoli stawali się popularnymi celebrytami. Modne miejscówki zaczęły być oblegane, a danie w Japonii zyskało status niezwykle popularnego.

Oczywiście mnóstwo jest miejsc z zupełnie przeciętnym ramenem, ale przy ogromnej liczbie ramenya jest wśród nich również wiele wręcz wybitnych. Fani pielgrzymują do innych miast i są w stanie czekać nawet w kilkugodzinnej kolejce. Wydawane są magazyny poświęcone barom z ramenem, emitowane programy w telewizji, realizowane filmy, komponowane piosenki. A jeśli



▲ Zaplecze ramenya bywa spartańskie



▲ Nie zawsze kuchnia wygląda jak uosobienie japońskiej estetyki

ktoś ma chęć nauczyć się sztuki przygotowania ramenu, to wybierać może spośród wielu dostępnych kursów. Wśród uczestników tych szkoleń sporą część stanowią cudzoziemcy, pragnący otworzyć własną *ramenya* w swoim kraju. Bo ramen z impetem przekroczył granice Japonii.

Okazało się, że takie składniki jak pszenica, drób, wieprzowina, ale i typowo japońskie dodatki czy przyprawy są łatwo dostępne również w innych krajach. Dość szybko stał się więc bardzo popularny w Europie i Stanach Zjednoczonych. Ponadto ramen nie jest daniem wybitnie trudnym w przygotowaniu – w końcu to nie tradycyjna i bardzo wymagająca kuchnia *kaiseki*.

*Do kuchni kaiseki  
wrócimy jeszcze przy  
okazji podróży do  
Kioto, na str. 127.*

Oczywiście europejska czy amerykańska odłona ramenu różni się nieco od tej japońskiej. I nie mam tu na myśli samego dania – chodzi raczej o całą „okołoramenową” otoczkę: począwszy od typu restauracji czy baru, w którym jest podawany, sposobu zamawiania czy czasu spędzanego na jedzeniu. Od pewnego czasu popularność ramenu rośnie również w Polsce, powstaje coraz więcej znakomitych miejsc, w których zjeść można ramen nieodstający jakością od tego w Japonii. Niestety, mnóstwo jest również miejsc, w któ-

rych kiepski ramen znajduje się w karcie pomiędzy równie fatalnym sushi z serkiem i wcale nie lepszym kurczakiem po wietnamsku. Dlatego warto poszerzać swoją wiedzę, świadomie testować różne miejsca, a nawet pokusić się o przygotowanie ramenu w domu. Co dla samych Japończyków wcale nie jest takie oczywiste...

## Ramen w domu czy w restauracji?

Czy Japończycy jedzą ramen w domu? I tak, i nie. Zaskakująca może być informacja, że ramen zazwyczaj nie jest daniem samodzielnie przygotowywanym we własnej kuchni. A wydawać by się mogło, że to przecież takie japońskie danie, zatem z pewnością Japończycy w domach gotują je non stop. Jednak przygotowanie dobrego ramenu wymaga czasu, tymczasem przyzwyczajenia i tradycja sprawiają, że Japończycy dość chętnie jedzą poza domem. Powojenna architektura miejska i ograniczona przestrzeń mieszkaniowa sprawiły, że w większości przypadków wygodniej i szybciej jest im zjeść na mieście.

Nie jest łatwo w warunkach domowych przygotować znakomity ramen, a zresztą nie ma takiej potrzeby, skoro w promieniu kilkuset metrów jest spora



▲ Jedzenie „na mieście” jest w Japonii wyjątkowo popularne

szansa na lokalny bar. W całej Japonii jest prawdopodobnie około 80 000 miejsc serwujących ramen, wliczając w to typowe *ramenya*, ale i inne restauracje czy jadłodajnie. W samym Tokio przypuszczalnie jest około 8000 takich ramenowych miejsc, a co miesiąc otwiera się blisko 50 nowych. Tam ramenowy głód można zaspokoić naprawdę błyskawicznie.

Jest jednak jeden ramen, który Japończycy jedzą chętnie w domowych pieleszach. Spotkałam się nawet z opinią niektórych znajomych, że właśnie ten jedzony jest przez nich najczęściej i z największą przyjemnością, bo jest łatwy do przygotowania, smaczny i zazwyczaj dostępny pod ręką. To... ramen instant. Wystarczy dodać wrzątek, można też (ale nie trzeba) wzbogacić danie dodatkami dostępnymi w najbliższym sklepie typu *conbini* i po trzech minutach mamy gotowe danie. Wszyscy znamy „chińskie zupki”, dania instant i błyskawiczny makaron, prawda? To właśnie Japonia jest ojczyzną tego wynalazku. O tej formie ramenu również opowiem, bo stanowi ona niewiarygodnie istotną i fascynującą część japońskiej historii i tradycji. Jednak głównym bohaterem i pretekstem do mojej opowieści o Japonii jest ten „prawdziwy” ramen.

Czy warto zatem przygotować ramen samodzielnie? Ależ TAK – odpowiedź nie może być inna! Bo choć w Polsce scena ramenowa rozwija się obecnie bardzo dynamicznie i jest naprawdę mnóstwo znakomitych miejsc, to jednak daleko nam do sytuacji, w której każdy, wszędzie i o każdej porze może wyskoczyć na szybki ramen. Polska, mimo wielu obietnic politycznych, nie stała się drugą Japonią...



Samodzielnie przygotowany ramen to też większa kontrola nad tym, co jemy. Jeśli masz bowiem jakiegokolwiek ograniczenia dietetyczne czy alergię, to łatwiej jest uniknąć zakazanych substancji, gotując w domu.

◀ Otwarta kuchnia jest typowa dla japońskiej gastronomii

Można na przykład eksperymentować z makaronem bezglutenowym – chociaż, nie oszukujmy się, to właśnie gluten jest sednem tego dania – czy innymi składnikami, które są bezpieczne z punktu widzenia Twojej indywidualnej diety. Oprócz tego kuchnia jest jednym z najlepszych sposobów na poznawanie kultury innych krajów, na ciągłe uczenie się, jeżeli tylko podchodzimy do tego z ciekawością i otwartą głową.



▲ Bywa, że komfort jedzenia jest mocno ograniczony

Zawsze warto pokusić

się o własnoręcznie wyczarowaną miszkę. Zwłaszcza jeśli choćby w minimalnym stopniu ciekawi Cię Japonia, uważasz kuchnię japońską za fascynującą, a tamtejszą kulturę za interesującą lub po prostu lubisz poszerzać swoje horyzonty.

Przygotowanie tego dania w domu to dość czasochłonne, ale nie ekstremalnie trudne zadanie. A satysfakcja, jaka z tego płynie, jest ogromna! Nawet minimalna wiedza o tym, jaka jest historia tego dania, jakie są najważniejsze zasady jego przyrządzania oraz różnice i podobieństwa między poszczególnymi rodzajami, pozwoli Ci w pełni cieszyć się ramenem. To znakomita potrawa na spotkanie towarzyskie – większość składników przygotowuje się wcześniej, a złożenie wszystkiego w całość zajmuje tylko kilka minut. Być może zaczniesz od wersji najprostszej i dopiero z czasem zdecydujesz się podkreślić poziom trudności i poeksperymentować. Ramen bowiem to podróż przez Japonię, jej



▲ Wybór składników, wstępnie przygotowanych przekąsek i dań jest w Japonii oszałamiający

historię, kulturę, regiony i mentalność Japończyków, ale to także eksplorowanie własnych umiejętności kulinarnych, własnej cierpliwości i pokory.

Ramen zdecydowanie odniósł spektakularny sukces. Najdobitniej świadczy o tym fakt, że obok sushi jest potrawą, która wprost kojarzy się z kuchnią japońską. Od dania jedzonego w pośpiechu przez biednych robotników portowych w Jokohamie do spokojnego, weekendowego brunchu w paryskiej restauracji rekomendowanej przez Michelina – ramen przeszedł długą drogę i to w bardzo krótkim czasie. Został gastrocelebrytą o globalnym zasięgu. Nie każde danie to potrafi.

## Skąd makaron w państwie ryżu?

Okolo 400 roku n.e. do Japonii zaczęli docierać pierwsi Chińczycy. Od tego momentu rozpoczęła się wielowiekowa, często trudna relacja między Japonią a Chinami. Oba kraje czerpały ze swojej kultury, jednak pierwotnie to Chiny były bardziej rozwiniętą cywilizacją. Z Państwa Środka Japończycy zaczerpnęli buddyzm, alfabet *kanji* i chiński kalendarz. To Chińczycy nauczyli ich sztuki wytwarzania papieru i pokazali, jak smakują dania dotychczas Japończykom nieznane.

Jednym z nich był pszenny makaron, zwany przez Chińczyków *lāmiàn*, który później, już w Japonii, otrzymał nazwę *shina soba* lub *chuka soba* (chiński makaron). Obecnie termin *soba* kojarzy się głównie z makaronem gryczanym, jednak wtedy oznaczał po prostu makaron. Do dzisiaj można odnaleźć echa tego nazewnictwa w innym daniu – to *yaki soba*, czyli smażony makaron, do przygotowania którego również wykorzystywany jest alkaliczny pszenny makaron.

O ładunku emocjonalnym poszczególnych określeń i subtelnych różnicach pomiędzy *shina soba*, *chuka soba* a ramenem napiszę jeszcze w dalszej części książki, na str. 29.

W drugiej połowie XVII wieku dania z makaronem *soba* i *udon* (gruby, pszen-ny makaron, bez dodatku *kansui*) nie były już Japończykom obce. Jednak legenda głosi, że dopiero Tokugawa Mitsukuni, *daimyō* (pan feudalny) Mito, jako pierwszy spróbował dania przypominającego dzisiejszy ramen. Słynął z tego, że regularnie testował produkty uznawane za egzotyczne, takie jak jogurt czy wino. Z chińskim makaronem, czyli przodkiem dzisiejszego ramenu, zapoznał go jego nauczyciel, konfucjański uczonec Zhu Zhiyu. Zapiski wskazują, że makaron, którym został poczęstowany, był mieszanką dwóch mąk: z pszenicy i lotosu. Serwowany był



▲ Replika ramenu, którym ponoć delectował się Tokugawa Mitsukuni



z wywarem na bazie sezonowanej wieprzowiny i pięcioma dodatkami zwanymi *ushin*: pieprzem japońskim, kietkami chińskiego żółtego szczypioru, łodygą czosnku, liśćmi musztardowca i świeżą kolendrą. Niestety, to danie niespecjalnie przyjęło się w Japonii, wywar przygotowywany był bowiem z wieprzowiny, a jedzenie mięsa było tam w tym czasie zabronione.

Dopiero era Meiji (1868–1912) przyniosła pewne zmiany. W drugiej połowie XIX wieku Japonia po 12 latach w końcu otworzyła się na świat. Cudzoziemcy ściągali do Japonii, a to sprawiło, że dania kuchni innych krajów zaczęły się powoli rozpowszechniać. Pierwsze wiatry zmian wyczuwalne były w miastach portowych: Jokohamie, Nagasaki, Hakodate, Kobe i Niigacie, gdzie przybysze mieszkali i prowadzili handel. Ogromną zmianą było także zniesienie trwającego 1200 lat zaka-

zu jedzenia mięsa – rząd zniósł go, aby wspierać zmianę wizerunku Japonii jako państwa bardziej nowoczesnego. W każdym z miast portowych rozrastała się chińska społeczność, osiadła tu w związku z coraz intensywniejszym handlem pomiędzy Japonią a Chinami. W Jokohamie na początku lat 20. XX wieku mieszkało już blisko 4000 Chińczyków, z czego znacząca część – za sprawą oficjalnych ograniczeń zawodów dostępnych dla cudzoziemców – pracowała jako kucharze, fryzjerzy i krawcy. Nic więc dziwnego, że ich kuchnia narodowa, a właściwie różnorodne kuchnie z poszczególnych regionów Chin, zaczęła zapuszczać na wyspach korzenie.



▲ Ramen bywa również daniem ulicznym, serwowanym w przenośnych stoiskach *yatai*. Słynie z nich na przykład Fukuoka

Bary i niewielkie przenośne stoiska, *yatai*, serwowały dania z Kantonu i Szanghaju, specjalizując się w pszennym makaronie z bulionem i wieprzowiną, a swoją ofertę kierowały głównie do chińskich imigrantów, w tym do rosnącej grupy studentów – niespecjalnie smakowała im kuchnia japońska, poszukiwali więc dań, które znali z rodzinnych stron. I takich miejsc powstawało coraz więcej. Prawdopodobnie jednym z pionierów, serwujących w roku 1884 danie o nazwie *Nankin soba*, była restauracja Yowaken w Hakodate na wyspie Hokkaido. Nazwa dania pochodziła od chińskiego miasta Nankin i oznaczała wywar z dodatkiem soli, wieprzowiny i marynowanego bambusa, czyli to, co teraz uznajemy za ramen w wersji *shio*.

Powoli, powolutku ramen przedostawał się do restauracji i barów, z których korzystali również Japończycy. Jednak smak potrawy został zaakceptowany dopiero wówczas, gdy danie zaczęto doprawiać sosem sojowym – ulubioną przyprawą Japończyków. To właśnie wtedy chiński makaron z wieprzowo-drobiowym wywarem, przyprawiony sosem sojowym, stał się flagowym daniem w pierwszej oficjalnej restauracji z ramenem, Rairaiken, otwartej w 1910 roku. Mieściła się w tokijskiej dzielnicy Asakusa i zatrudnionych w niej było aż 13 kantońskich kucharzy z Jokohamy. Jej drzwi stały otworem od godziny



▲ W ramenowej sieciówce Ichiran

11.00 do 23.00 i bywało, że dziennie obsługiwała nawet 3000 klientów. Także liczne przypadki cholery sprawiły, że kuchnia chińska zyskała wizerunek zdrowszej niż japońska, bo bardziej odżywczej i opartej na białku zwierzęcym i daniach długo gotowanych – w przeciwieństwie do kuchni japońskiej, w której często używano surowych składników.

W 1922 roku w Sapporo otwarto pierwszy bar z ramenem, Takeya Shokudo – dokładnie na wprost Uniwersytetu Hokkaido. Docelowymi klientami byli chińscy studenci, których wtedy było około 180, a szefem kuchni został Chińczyk. Serwowane wówczas danie nie smakowało japońskim klientom, dlatego konieczna była jego modyfikacja – do makaronu dodano lekki wywar, pieczoną wieprzowinę i zieloną cebulkę.

W 1923 roku ogromne trzęsienie ziemi zniszczyło Tokio i sporą część regionu Kantō. Zginęło lub zostało uznanych za zaginionych ponad 100 000 osób. Z powodu braku pracy wielu kucharzy wyjechało w inne, nawet bardzo odległe rejony Japonii, zabierając ze sobą wiedzę na temat dań nieznanych poza stolicą. Jednym z tych dań był właśnie ramen – tani, dostępny w przenośnych yatai i restauracjach otwieranych w domach towarowych. Niemniej jednak droga do prawdziwej sławy była jeszcze daleka, ponieważ podstawą diety Japończyków nadal był ryż, a nie mało popularna pszenica.

## Głód w powojennej Japonii

Pszenica zaczęła odgrywać znaczącą rolę podczas wojny chińsko-japońskiej i w czasie drugiej wojny światowej. Wówczas to większość dostępnego ryżu, nawozów i narzędzi trafiała do wojska. Ludność cywilna musiała więc zadowolić się bardzo skromnymi racjami żywnościowymi. Do tego doszły jeszcze rekordowo niskie zbiory ryżu oraz powojenna sytuacja polityczna – Japonia straciła swoje dotychczasowe kolonie, Koreę i Tajwan, a wraz z nimi dostęp do tamtejszej żywności. Jedzenia potrzebowali też miliony powracających do domu japońskich emigrantów.

Nic więc dziwnego, że poszukiwano substytutów ryżu, które miały zaspokoić wszechobecny głód. Próbowano soi, warzyw dyniowatych, słodkich ziemniaków, sucharów *kanpan*, różnego rodzaju pierogów czy pszennego makaronu *udon*. Niektóre czasopisma udzielały nawet porad dotyczących bezpiecznego jedzenia żołądki czy koników polnych.

Niestety, to, co początkowo było tylko zapowiedzią rodzącego się problemu, okazało się tragedią na ogromną skalę. W pierwszym roku po zakończeniu wojny na dworcu w Tokio umierało z głodu średnio 20 osób dziennie. Mieszkańców dużych miast zachęcano do przeprowadzki na wieś, gdzie sytuacja była odrobinę lepsza. Racje żywnościowe przeciętnego dorosłego Japończyka ograniczały się do 1042 kalorii dziennie, ale w niektórych miastach, w tym w Tokio i Jokohamie, mieszkańcy otrzymywał około 775 kalorii dziennie. I tak przez sześć miesięcy 1946 roku.

Do roku 1952 Japonia znajdowała się pod amerykańską okupacją, ale odpowiedzialność za



▲ Sucharki *kanpan* bywały konieczną alternatywą dla pełnowartościowego jedzenia