

สถานีโทมิโอะ

ศูนย์กลางรามงอโรยเมืองนารา

| สิกข์ ว่องเจริญ

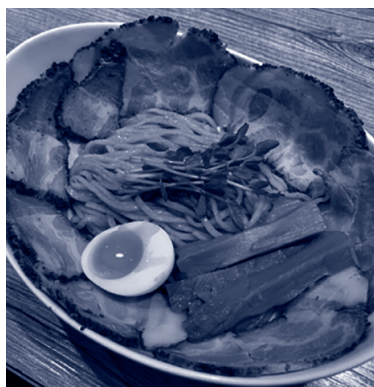
หากพูดถึงจังหวัดนาราลงหลายคนคงนึกถึงสวนขนาดใหญ่ที่เต็มไปด้วยเหล่าทิวทัศน์ที่น่ารัก (และน่าชัง) วัดที่เก่าแก่ พระพุทธรูปไม้องค์ใหญ่ และแหล่งรวมวัฒนธรรมญี่ปุ่นแบบคลาสสิกอีกมากมาย แต่ถ้าหากถามนักเรียนปัจจุบันหรือนักเรียนเก่าที่จบจากสถาบันการศึกษาในจังหวัดนารา เชื่อว่าหลายคนคงนึกถึงรามงอันแสนเป็นเอกลักษณ์สมัยเรียนเป็นแน่

รามง เป็นอาหารที่มีทั่วไปในญี่ปุ่น และมีเอกลักษณ์แตกต่างกันออกไปในแต่ละท้องถิ่น แต่คงจะมีสถานที่หรือสถานีรถไฟไม่กี่แห่งในญี่ปุ่นที่เป็นสถานที่ที่เต็มไปด้วยร้านรามงที่มีชื่อเสียง รสชาติอร่อยถูกปากทั้งคนญี่ปุ่น และคนต่างชาติ และหากินที่อื่นไม่ได้ง่าย ๆ ด้วยความที่รามงเป็นอาหารที่ราคาไม่สูง เข้าถึงได้ง่าย จึงเป็นที่ชื่นชอบของคนทุกเพศทุกวัย โดยเฉพาะวัยรุ่นนักเรียนนักศึกษา

สถานีโทมิโอะเป็นสถานีรถไฟเล็ก ๆ ตั้งอยู่บนรถไฟสาย Kintetsu Nara line ใช้เวลาเดินทางราว 30-40 นาที จากสถานี Osaka Namba หรือ 15-20 นาที จากสถานี Kintetsu Nara ซึ่งไม่ไกลมาจากเมืองใหญ่ และอยู่บนรถไฟสายหลักของจังหวัดนารา โดยในบทความนี้ขอยกรามงทั้งหมด 3 ร้านดัง ที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว ที่อยากจะแนะนำท่านผู้อ่าน หากได้มีโอกาสมาเยี่ยมเยือนเมืองนาราในอนาคต

Anoramenseisakusho (アノラーメン製作所) หรือ ร้านอาโนะรามง เป็นร้านรามงที่ตั้งอยู่แทบจะติดกับสถานีโทมิโอะทางด้านทิศเหนือ ห่างจากประตูทางออกไปเพียง 20 เมตร อาโนะรามงจะเสิร์ฟรามงในรูปแบบที่แยกน้ำซุปลอกจากเส้น และเครื่องเคียงหรือที่รู้จักกันในชื่อ **สึเคเมง (Tsukemen)** โดยจุดเด่นของร้านนี้จะอยู่ที่เส้นที่เป็นเอกลักษณ์ ซึ่งเป็นเส้นทำเองของทางร้าน และน้ำซุปลที่สามารถ

เลือกได้สองรสชาติตามใจของลูกค้าได้ โดยซุปรสแรกคือ น้ำซุปลกระดูกหมู และปู หรือที่เรียกกันเป็นชื่อเล่นว่า คานิสูปล เป็นน้ำซุปลเข้มข้นหอมกลิ่นปูเข้ากันได้ดีมาก ๆ กับเส้นทำเองของทางร้าน และน้ำซุปลที่สองคือ น้ำซุปลปลา และสับปะรด โดยจะเป็นน้ำซุปลออกไปทางใส ๆ ซึ่งมีรสชาติเปรี้ยวหวานสดชื่น และทานง่ายไม่หนักท้อง โดยทั้งสองซุปลสามารถเลือกน้ำหนักของเส้นได้ตั้งแต่ 100-300 กรัม และสามารถเพิ่มที่ท็อปิ้งต่าง ๆ ได้ตามความชอบ ราคาจะอยู่ระหว่าง 950-1,500 เยนแล้วแต่ปริมาณเส้น และที่ท็อปิ้ง ร้านอาโนะรามงเปิดทุกวันยกเว้นวันอาทิตย์ เวลาตั้งแต่ 17.00-



ร้านอาโนะรามงและสึเคเมงซุปลู ที่มา: Tabelog

0.30 น. ใช้เวลารอคิวประมาณ 15 นาที ถึง 1 ชั่วโมง อาโอะราเมงเป็นร้านที่ได้รับความนิยมอย่างล้นหลามในกลุ่มนักเรียนมหาวิทยาลัยทั้งคนญี่ปุ่นเอง และรวมถึงคนต่างชาติ

Mitsuba (ラーメン家 みつ葉)

หรือ **ร้านมิสึบะ** เป็นร้านราเมงที่ตั้งอยู่ห่างจากสถานีโทมิโอะทางด้านทิศตะวันออกไปราว 300 เมตร ร้านมิสึบะเป็นร้านที่มีชื่อเสียงมาก โดยเคยได้จัดอันดับให้เป็น 1 ใน 50 ร้านราเมงที่อร่อยที่สุดในญี่ปุ่นในปี 2017 ราเมงของร้านมิสึบะมีความพิเศษตรงที่น้ำซุปรที่ทำจากกระดูกหมูที่เคี่ยวจนมีสีขาวครีม ก่อนเสิร์ฟทางร้านจะทำการปั่นน้ำซุปรจนเป็นฟองละเอียดทำให้มีรสสัมผัสที่นุ่มลิ้น โดดเด่นไม่เหมือนใคร ลูกค้าสามารถเลือกเบสของน้ำซุปรได้ ระหว่างสูตรไชยุ และเกลือ โดยแนะนำว่าสำหรับท่านที่ชอบกลิ่นหมักของซีอิ๊วควรเลือกแบบไชยุ และสูตรเกลือสำหรับท่านที่ไม่ชอบกลิ่นของซีอิ๊ว ราคาจะอยู่ระหว่าง 1,000 เยน สำหรับราเมง และ 1,200 เยน สำหรับชาชูเมง สามารถสั่งเส้นเยอะพิเศษได้โดยไม่เพิ่มราคา ร้านมิสึบะเปิดทุกวัน ตั้งแต่ 10.30-14.00 น. ยกเว้นวันอาทิตย์โดยวันพุธช่วงมือเย็นอาจจะมีการเปิดขายรอบพิเศษเพื่อลองเมนูใหม่ ๆ ของทางร้าน สำหรับมือกลางวันใช้เวลารอคิวประมาณ 15 นาที



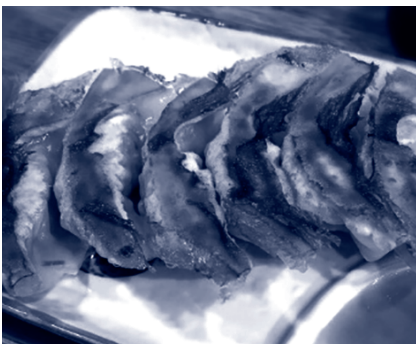
ร้านมิสึบะและราเมงซุปรขาว ที่มา: Friends In Ramen และ Tabelog

ถึงครึ่งชั่วโมง มิสึบะเป็นร้านที่ได้รับความนิยมมากในกลุ่มคนรักราเมงชาวญี่ปุ่น นักจัดอันดับราเมง และเป็นร้านโปรดของผู้เขียนด้วย

Menyaamanojaku (麵屋 あまのじゃく 本店)

หรือ **ร้านอามาโนะจาคู** เป็นร้านราเมงที่อยู่ด้านทิศใต้ของทางสถานีโทมิโอะออกไประาว 100 เมตร และเปิดขายในช่วงเวลากลางคืน ร้านอามาโนะจาคูมีจุดเด่นอย่างมากในเรื่องของหมูชาชูของร้าน โดยก่อนที่จะเสิร์ฟบนราเมง ทางร้านจะนำหมูชาชูไปย่างบนเตาแบนขนาดใหญ่ก่อนอีกทีจึงทำให้หมูย่างชาชูของร้านอามาโนะจาคูมีความหอมเป็นพิเศษกว่าร้านอื่น ๆ และทางร้านยังใช้เตาที่กล่าวมาในการทำเกี้ยวซ่าด้วย ซึ่งเป็นสิ่งที่ห้ามพลาดเช่นกัน ถ้าหากมาทานร้านนี้ ทางร้านมีน้ำซุปรให้เลือกค่อนข้างหลากหลาย โดย

หลัก ๆ จะเป็นน้ำซุปรกระดูกหมูทงคตสึและเบสด้วยดาชิจากเนื้อสัตว์ชนิดต่าง ๆ อาทิ ปลา และหอยอาซาริ ร้านอาโอะจาคู เปิดขายโดยไม่มีวันที่ที่แน่นอนโดยทางร้านจะขึ้นป้ายไว้ว่าเดือนนี้จะขายวันอะไรบ้าง (ถ้าปิด แนะนำว่าให้ไปทานอาโอะราเมงแทน) ขายเวลาตั้งแต่ 17.30-21.00 น. (เวลาก็ไม่แน่นอนอีก) เอาเป็นว่าถ้าท่านไปโทมิโอะแล้ว ร้านอามาโนะจาคูเปิด ท่านโชคดีมาก และควรเข้าไปต่อคิวรอทานได้เลย ผมรับประกันว่าไม่ผิดหวัง สุดท้ายนี้ทั้งสามร้านเป็นที่นั่งแบบเคาน์เตอร์ทั้งหมด ท่านจะเห็นวิธีการเตรียมราเมงอย่างใกล้ชิด แนะนำว่าไม่ควรคุยเล่นกันนาน ๆ ระหว่างทานราเมง เพราะแต่ละร้านมีคนมาต่อคิวตลอดทำให้ทางร้านอาจจะลำบากใจในการบริการท่านได้ สุดท้ายนี้ขอให้สนุกกับการทานราเมงครับ



ร้านอามาโนะจาคู เกี้ยวซ่า และราเมงหมูย่างรสเด็ด ที่มา: Minube และ Tabelog