

## Zoratuta

ZORATUTA DAUDE. Hori esan dit historia hau azaldu diodan lehenak. Japoniarrak zoratuta daude.

Fruitu eskasia, nonbait, eta fruituekiko halako gurtza xelebren bat antolatua dute Japonian. Jaso dezakezun opari ederrena fruituren bat da. Horraino ados: fruituek merezi dute. Fruitu jakin batzuekiko zoramena izugarria da, ordea. Adibidez, Ishikawa eskualdean mahats (*Vitis vinifera*) berezi bat lantzen dute: 2008az geroztik saltzen da, eta, jendeak erreferendum batean aukeratuta, *Ruby Roman* du izena. Mahats mordo bakan batzuk besterik ez dira ekoizten; "premium" sailkaturiko mordoak gutxienez 700 gramo pisatu behar du, eta ale bakoitzak 30 gramo. 2010. urtean sei mordok soilik lortu zuten sailkapen hori. 2011 eta 2013 artean bakar batek ere ez. Iaz eta aurten, berriz, bai. Aurten dagoeneko egin dute mahats mordo ederrenaren enkantea. 700 gramo osatzen duten 26 aleko mordoak izan da onena, eta enkantean garestien ordaindua: 7.500 euro ordaindu ditu sukaldari batek, Masayuki

Hiraik. Harantz joatekotan bazara, Nikko Kanazawa hotelean gozatzeke aukera izango duzu.

Hokkaido irlako Yubariko meloiak (*Cucumis melo*) ere ez dira nolana hikoak. Gozoak, ura tamainan eta jateko puntu-puntu dandak lehenengoak ordainezinak dira. Ikuskatzaile bereziak dira meloia hatz koskorrekin kax-kax joz maila gorenekoak diren edo ez esango dutenak. 2008an 19.000 euro ordaindu zuten meloi bakar batengatik... Ahosabaian ez dakit, baina saketan paregabeak.

Yubariko meloia bezala, angurria ere luxuzko oparizat hartzen dute. Hokkaido irlan bertan soilik ekoizten da *Densuke Black* angurria, *Citrullus lanatus* var *lanatus*. 10-12 kiloko angurria da. Urtean 10.000 ale inguru hazten



Kyodo

Masayuki Hirai sukaldaria, enkantean erositako *Ruby Roman* mahatsaren 700 gramoko mordo eskuetan duela. Prezioa: 7.500 euro.

dute, eta batez beste 225 euro ordaintzen da. Uztako lehenak eskuratzeko, ordea, ikaragarriko prezioa ordaindu behar da. Sekula ordaindu den gehiena 2008an izan zen; angurria bakar batengatik, 5.700 euro!

Inguruan ere badugu horrelako mozkinik: Arrasate aldeko arbigarak, malko ilarrak, Noirmoutierko patatak... ■

## Ziazerba

GERO ETA GEHIAGO jaten dugulako irudipena dut. Ziazerba edo espinaka, *Spinacia oleracea*, dendetan eta saskietan ugaritzen ari da. Baita baretzeetan ere. Gure amona Joxepa zenak esaten zuen ziazerba ernatzeko lurra bero behar zuela. Jeneralean urtean bitan ereiten da: udaberrian martxo-apiril aldera eta udaran irailean. Udaberrikoa uda amaiera arte jango dugu; udarako udazken eta negu osoan. Tartean ereinez gero, udazkenerako tontortu eta garatu egingo da, eta negurako alferrik galdu.

Uztailaren erdi aldera ikusi ditut ziazerba jaiotako berri hauek landare saltoki batean. Aldatu, aldatuko ditut baten batek, baina udazkenerako jaten al ditut! ■



JAKOBA ERREKONDO