

RAMEN: ATZOKO BEHARRA, GAURKO MODA



Nagore Irazustabarrena
Uranga

@irazustabarrena

Tokio, 1945eko urria. Japonia errenditu eta Bigarren Mundu Gerra ofizialki amaitu eta hilabetera, hiriburuan merkatu beltzeko 45.000 postu inguru zeuden. Horietako askok janaria saltzen zuten, nagusiki "ramen" izeneko zopa edo eltzekoa.

Jun Ishikawa (1899-1987) idazle modernistak horrela deskribatu zuen janari postu haietako jarduna 1946ko *Yakeato no Iesu* (Jesus errautsetan) lanean: "Janaria saltzeko negozioa hain ondo daramate, plateren soinu hutsarekin yen billete merkeenak edozeinen patrika akituetatik hegan ihes egiten dutela. Tranpa baten edo malgukidun gailu baten modukoa da; plateren hotsen oihartzuna bezero guztien sabel hutsetara iristen da eta jateko gogoia eragiten die".

Baina egun haietan tokiotarrek ez zuten asko behar gosea pizteko. Gerraosteko urritasuna zen erreklamorik onena.

Gainera, 1945ekoa azken 42 urteko arroz uztarik txarrena izan zen Japonian. Herrialdea 1952. urtera bitartean okupatuko zuten estatubatuarrek garia inportatzeari ekingo zioten. 1948tik 1951ra Japoniako urteko ogi kontsumoa 262.121 tonatik 611.784 tonara iritsi zen. Baina okupatzaileen neurriak ez ziren nahikoak herritarren sabelak betetzeko, eta gariak legez kanpoko bidea



Ueno Hirokoji merkatu beltza, Tokion, 1945 urte inguruan. Gerraondoa, horrelako tokietan saltzen zuten egun hain modan dagoen ramen izeneko eltzekoa.

OLD TOKYO

ere egin zuen haienganaino, merkatu beltzeko ramenaren bidez.

Plater hura Txinatik sartu zen uhar-tean XIX. mendearen amaieran, txinatar etorkinen eskutik. Jatorriz, gariz egindako fideoei txerrikia eranstean zieten. Egun ramen sorta zabala daukagu eskura, orotariko osagaiez egin, baina merkatu beltzeko ramen hura askoz sinpleagoa zen: fideoak, soia salda, txerrikia, oilaskoa eta *niboshi* (sardina lehorrak). Dena nahastuta eta dena berdin zerbitzatzen zuten. Ez zegoen tokirik bezeroen gutiziarako. Hori bai, zapore biziko eta gantz askoko jakiak primeran erantzuten zion herritarren behar gorriari.

Ramen postuak legez kanpokoak ziren, jakina, eta nagusiki yakuzek edo japoniar mafiek kontrolatzen zituzten. Baina 1950etik aurrera, urritasuna pixkanaka gaintzen joan ahala, legeak ere arindu zituzten. Horrek, aurrez legez kanpokoak zen jardueraren gainbehera ekarri ohi du maiz. Baina japoniarrek ez zioten beharrrak sortutako plater hari uko egin. Ramen saltzaileak ugaritu ziren eskaerari erantzuteko, eskaintza zabaldu zen eta, hala, egun, Japoniako jaki nagusietakoa da.

Duela bizpahiru urtetik hona, gurean ere modako plater bihurtu da ramena. Japoniarrentzat bizirik irauteko ezinbestekoa zena, instagrameko argazkia da orain. ■



DAVID STUART / LA CORONA

Kaanul erresumaren hedapena zizelkatuta

Guatemala iparraldeko La Corona aztarnategian K.o. VI. mendeko harrizko aldare ikusgarria topatu zuten iaz, eta, orain, 1,20 metroko piezak zizelkatuta zeukan informazioa jakinarazi dute.

Orain arte ezezaguna zen Kaanul dinastiako agintaria irudikatzen du alda-reak: Chak Took Ich'aak. Garai hartan, Kaanul eta Tikal dinastiak maien lurral-

dea kontrolatzeko borrokan aritu ziren, eta lautadetan Kaanul nagusitu zen. Er-liebeak dioenez, askotariko estrategiak erabili zituzten eskualdea mendean hartzeko: konkista militarrek, familia nagusien arteko ezkontzak... Ahalegin horren emaitza nabarmenena 562an lortu zuten, Tikal hiria, arerioen gune nagusia hartu zutenean. ■