



## ¿Por qué debería costar un melón tanto como un coche?

Nutrición, 25/05/2021



El mercado de frutas de alta gama de Japón eleva los productos a la categoría de obras de arte, y preguntar por qué te lleva a

un camino hacia una comprensión al menos parcial de los severos códigos que unen la vida japonesa.

Según todos los informes, la obsesión de Japón por las frutas de lujo comienza con Sembikiya, el mayor y más antiguo proveedor de frutas de alta gama del país. Así que, antes de un viaje a Japón el otoño pasado, le envié un correo electrónico a Sembikiya para ver cómo concertar una entrevista en su tienda insignia en Nihonbashi, una zona elegante del centro de Tokio que alberga hoteles de lujo, proveedores de tazones de laca y boutiques de papel washi.

Cada especie de fruta cuenta con su propio folleto a todo color con notas de cata que rivalizan con las de Burdeos de primer crecimiento.

Alrededor del 80 por ciento de los clientes compran la fruta de Sembikiya para regalar. La tienda se llena más alrededor de julio (cuando la tradición dicta ofrecer un regalo de chugen a las personas con las que te sientes en deuda) y en diciembre (cuando es costumbre dar un regalo de seibo por motivos similares). Sembikiya puede vender hasta 200 melones al día, que se pueden ofrecer a jefes, clientes, maestros, padres o médicos.

Durante el período Tokugawa, los comerciantes adinerados compitieron para superar a los demás para comprar el primer producto de la temporada, el hashiri. Comprar el atún o el racimo de uvas inaugural de ese año no solo les permitía presumir; También se pensó que la primera cosecha de la temporada sabía mejor que la comida que le siguió y que alargaría la vida útil del consumidor en 75 días. Los melones y las uvas que alcanzan cinco cifras en las subastas son todos hashiri.

Al mismo tiempo, la fruta ha desempeñado durante mucho tiempo un papel protagonista en las ceremonias de entrega de regalos japonesas. Los samuráis de los siglos XIII y XIV regalaron mandarinas o, ese rey de las frutas, melones al shogun, su jefe, como muestra de lealtad, mientras que en el otoño, los agricultores regalaron frutas y otros comestibles a los vecinos con la expectativa de que regresaran. el favor ayudando con la cosecha. Dar fruto, en otras palabras, representaba la expectativa de un retorno en forma de servicio.

¿Pero caro por una razón, o caro simplemente para demostrar que ha derrochado dinero en su jefe?

En primer lugar, las mejores semillas de melón, cuyas nuevas variedades se cultivan cada año, se plantan en el suelo, no en el suelo, y se mantienen acogedoras dentro de invernaderos equipados con aire acondicionado y calentadores para garantizar que los melones se mantengan calientes, pero no demasiado calientes. todo el año. Cuando las enredaderas comienzan a brotar, las flores escuálidas se eliminan sin piedad y los agricultores campeones polinizan a mano las flores, utilizando un pincel pequeño para mover el polen entre las flores, como abejas humanoides descuidadas. Otro sacrificio ocurre una vez que los melones bebé alcanzan el tamaño de un puño: los agricultores cosechan todas las frutas menos las más prometedoras, dejando solo un melón por enredadera para concentrar los nutrientes de la planta en una fruta súper jugosa. Cada uno de estos melones restantes recibe un atuendo: una cuerda atada alrededor de sus tallos para evitar que se caigan a medida que maduran, además de su característico "sombrero", negro, en forma de cono, para evitar quemaduras solares. A medida que el melón crece, se desarrollan grietas en su exterior (piense en las estrías del melón, causadas por el interior que se expande más rápido que la piel) y los jugos azucarados fluyen hacia las grietas, creando una elegante reticulación que hace que parezca que la fruta ha sido atrapada en un color caqui. -rejilla de color. (Cuanto más fina es la reticulación, más dulce y jugoso es el melón, dicen los expertos). Para hacer que los melones sean aún más dulces, los agricultores se ponen guantes de algodón blanco y le dan a cada fruta un vigoroso "masaje de melón", lo que el sitio web de Sembikiya denomina "bola".

limpiando ", frotando el exterior de la fruta. (Los cultivadores campeones están tan entusiasmados con esta "limpieza de bolas" que se hacen agujeros en los guantes y pasan por varios pares por cultivo).