

Hurmahooaeg on käes

Sügisel täituvad poodide puuviljaletid paljude värskete viljadega, teiste seas hurmaadega. Ja pole ka ime, sest hurmaamüügi kõrugaeg on saabunud.

Maailmas leidub vähe puuvilju, millel nõnda palju nimetusi. Nii viljakandjat kui ka vilja kutsutakse diospüüriks, mis tõlkes tähendab jumalate toitu. Kuna diospüüre on mitu liiki, saame neist levinuimaga lähemalt tuttavaks ja selleks on algst Hiinast pärinev idadiospüür.

Laialt käibib teinegi levinud nimetus, mis on ühine nii viljale (kaki) kui selle andjale (kakiploomipuu). Nõukogude ajast, mil loo nimikangelast veeti meile episoodiliselt sisse Kaukaasia vabariikidest, pärineb ka nimetus hurmaa, mis hetkel kõige rohkem käibel on.

Sellega aga nimevariantide rohkus ei piirdu. Iisraelist on pärit seemneteta vilja versioon, mida kutsutakse nimetusega *sharon*, anglo-ameerika süsteemis on loo peategelasel veel üks sünonüüm ja selleks on persimon. Lisaks eeltoodud variantidele on trükisõnas kasutusel mitu suisa segadust tekitavat nimekombinatsiooni, kus seda vilja samastatakse ekslikult küll aprikoosi, ploomi või küdooniaga, lisades juurde kasvupiirkonna geograafilise eesliite. Mõned näited viimastest kahendkombinatsioonidest: jaapani aprikoos, hiina küdoonia jne.

Päriskodu on Aasias

Diospüürid kuuluvad eebeniliste sugukonda, mille liikmeid rohkem teatakse-tuntakse väärtusliku puidu tõttu.

Hiinast levis see puu teistesse Aasia riikidesse, erilise populaarsuse omandas ta Jaapanis. Euroopasse jõudis hurmaade kasvatamine suhteliselt hiljuti, kõigest paa-

ri sajandi eest. Alustati Prantsusmaal, hiljem lisandusid Balkani ja Kaukaasia piirkonnad. Et diospüüri vallutused täiel määral ära mainida, peame geograafiliste kasvupiirkondade nimistusse lisama ka Ameerika ja Austraalia.

Viljakandjate levitamise kõrval on inimesed sajandite vältel usinalt tegelnud sortiaretusega. Siin võiks esile tuua kolm suunda. Esiteks, on saadud seemneteta viljad, mida on mugavam süüa. Pealegi ei tarvitata hurmaa seemneid toiduks. Teiseks, on suudetud mõjutada eri sortidesse kuuluvate viljade parkainesisaldust.

Rohkelt parkaineid

Parkaineküllaste viljade plussidena saab välja tuua järgmist: nad säilivad paremini ja kauem, nende struktuur on kuni täisküpse saavutamiseni tihke ja tugev. Väikeseks miinuseks on aga see, et söömisega peab ootama vajaliku küpsusastme saabumiseni, peale selle liigne parkhapete hulk annab viljale tuntavalt mõrkja maitse, parkained aga mõjuvad kootavalt seede- kulgla limaskestadele ja sadestavad seede- kulglas ka valke.

Vähesed parkainesisaldusega vilju võib süüa ka enne viljaliha pehmenemist, kuid nende pikaajaline transport ja säilitamine on raskendatud.

Just parkainetest tingitud mõrkja meki tõttu on hurmaa pälvinud budismis sümbolise tähenduse. Algselt kibedamaitsevili, mis küpsedes järk-järgult magusaks muutub, on vaimse muundumise peegeldaja.

Kolmandaks on aretustöö tulemusena saavutatud olukord, kus enamiku sortide viljadel kasvu ja küpsmise vältel viljakest ei lõhene, vaid jääb endiselt tihkeks ja läikivaks, kuid ei sega söömisel.



Välimuselt ja olekult meenutab hurmaa veidi tomatit, ehkki botaaniline sugulus nende vahel puudub. Sarnaseid jooni on nii vilja üldkuju, botaanilises olemuses (mõlemad ju kopsakad paljuseemnelised marjad), suuruses, kaalus, seemnete paigutuses, värvuses ja teistes tunnustes. Koostises ja maitstes aga tomatiga erilisi sarnasusi ei leidu.

Säilivad jahedas

Hurmaad säilivad jahedas suhteliselt hästi. Poest tasub valida pigem veidi kõvem, kuid pindmiste kahjustusteta vili ning lasta sellel toasoojas, paberikotti pakituna viljadest erituvat küpsemisgaasi etüleenil mõjul järevalmida. Täisküpsete viljade eelistamisel on mitmeid riske. Esiteks, selveteeninduse korral võivad nad juba poes vigastusi saada. Teiseks, sellised ostetud viljad