

عودة تقليد تربية الحلازين في النمسا





أصبحت تربية الحلزون عملاً يتسم بجدية كبيرة للمزارع أندرياس جوجوموك، الذي يفخر بتحديث تقليد يعود إلى فترة تولي أسرة هابسبورج الحكم في النمسا، بعدما كانت هذه الممارسة، بدايةً، بمنزلة مزحة له. ويربي أندرياس في مزرعته «فينر شنيكين» سنوياً 300 ألف حلزون، وهي حيوانات تنتمي إلى الرخويات، ليستخدمها في الأطباق المبتكرة التي يقدمها مطعمه المجاور.

ويقول المزارع وهو يضع قبة ويرتدي قميصاً رُسمت عليه الصدفة الخاصة بالحلزون مصحوبة بعلامة القرون: «نشأت في هذه المزرعة القديمة وتعيش عائلتي فيها منذ 300 سنة».

وفي إحدى المرات، قرأ أندرياس الذي كان يعمل في مجال الكمبيوتر مقالاً يتحدث عن طاهٍ مشهور في فيينا يقدم الحلزون ضمن قائمة أطباق مطعمه، وقرر المزارع أن يخوض تجربة تربية الحلزون بهدف التسلية.

وسرعان ما انخرط أندرياس في هذا العمل، وأجرى أبحاثاً خلص فيها إلى أن فيينا كانت «العاصمة الفعلية» للحلزون، رغم أن فرنسا الأكثر شهرة في هذا المجال.

وفي النمسا ذات الأغلبية الكاثوليكية، اعتاد السكان على استبدال اللحوم المحظورة خلال الصوم والمناسبات الدينية المختلفة بالحلزون، على ما يوضح أندرياس. لكنّ هذا التقليد أصبح مع مرّ السنين منسياً.

ويشير المزارع المتحدر من فيينا والبالغ 48 سنة إلى أنه تردد بدايةً في إدخال الحلزون إلى أطباقه؛ لأنها غير معروفة على نطاق واسع وليست شهية للبعض.

ويعتبر أندرياس أنّ الحلزون تشكل «غذاء المستقبل»؛ لأن تربيته تتطلب مواد محدودة (حبوب وكالسيوم)، بالإضافة إلى الماء والتربة. هذا فضلاً عن أنّ تحويلها إلى أطباق يقتصر على خطوة واحدة، فطبق الحلزون يمكن أن يُحضر مباشرة أو تُسلم هذه الحيوانات إلى مطاعم راقية في النمسا، على ما يوضح هاوي الملاكمة هذا الذي يتحدث أيضاً عن غنى الحلزون بالبروتينات.

ويقدم المطعم الخاص به الحلزون بأشكال متعددة، فيما أن تُضاف إلى النقانق أو تشكل زينة لمشروبات الكوكتيل أو ضمن طبق «الحلزون والبطاطا المقلية»، هذا بالإضافة إلى الطبق التقليدي الذي يُستخدم فيه الثوم والبقدونس.

ويستدوق فيلزماير، وهو موظف في أحد المصارف يبلغ 33 سنة «الطعم المميز للحلزون التي توفر مزيجاً من النكهات

«الخاصة بالجوز والحلويات واللحوم». ويقول، «إنَّها صغيرة لكن تعطي شعوراً بالشبع

"حقوق النشر محفوظة "لصحيفة الخليج. © 2024"