

## في فيتنام تتحول الجرذان الى اطباق شعبية

2014-12-21 وكالات

هانوي (أ ف ب) - يعرض تران كوانغ ثيو مبتسما غلته لهذا اليوم وهي عبارة عن عشرة كيلو غرامات تقريبا من الجرذان التي القى القبض عليها في حقول الارز قرب هانوي فهذه القوارض تعتبر آفة فعلية للزراعات في فيتنام وتطارد... قبل ان تتحول الى اطباق.

في بلدة فان بينه، يعمل ثيو مع فرقه ليل نهار في الحقول حيث تلتهم هذه القوارض 20 % تقريبا من انتاج الارز.

وهذه الزراعة اساسية لاقتصاد البلاد ثاني مصدر للارز في العالم.

وتقول المزارعة هوانغ ثي توييت (46 عاما) لوكالة فرانس برس "اضطرت عائلتي وبعض الجيران ايضا الى التخلي عن مساحات كبيرة من مزروعاتنا. فالجرذان تأتي عليها. فلم العمل بعد والقيام بجهد؟"

ويؤكد ثيو المزارع السابق الذي اصبح مطاردا للجرذان قبل حوالي 15 عاما "من الصعب القبض على الجرذان التي تقطع مسافة 2,7 مترا في الثانية. وفي فيتنام 43 نوعا مختلفا منها".

بدأت مغامرة ثيو في العام 1998 عندما اخترع افخاخا للجرذان فعالة جدا. وهي تعمل من دون طعم وتعتمد خصوصا على قوة سدادتها.

ويوضح هذا الرجل الستيني ان "الخسائر الزراعية التي تلحقها الجرذان في الارياف كبيرة جدا. اضافة الى ذلك تتسبب هذه الحيوانات بحرائق وانفجارات من خلال قضم الكابلات الكهربائية في المنازل والمصانع".

ويؤكد مانه هونغ من معهد العلوم الزراعية ان "الجرذان لا تزال تأتي سنويا على حوالى 500 الف هكتار من حقول الارز وتتسبب بخسائر تقدر بمئات ملايين الدولارات فضلا عن الامراض التي تنتقل عدواها الى الانسان".

ويقول ثيو الملقب "الملك"، "نتلقى طلبات تدخل من كل ارجاء البلاد لكن لا يمكننا ان نلبيها جميعها بسبب ضيق الوقت".

وقد حقق ثروة من خلال نشاطه هذا. فقد اسس مع ابنائه الخمسة ست شركات متخصصة في مطاردة الجرذان وباع 30 مليون فخ.

وتستخدم تقنيته في كل انحاء فيتنام فضلا عن الصين وكمبوديا ولا تقتصر عقودها على مزارعي الارز.

فقد وقع عقودا مع مستشفيات وفنادق ومطاعم ومدارس ووزارات فضلا عن مقر الشرطة في هانوي.

ويروي بكل فخر "في مرة من المرات قضينا في ليلة واحدة على 300 كيلوغرام من الجرذان في جزيرة سياحية في هانوي".

ومنذ سنوات قليلة شهد عدد الجرذان ارتفاعا كبيرا في البلاد بسبب القضاء على الافاعي والهررة التي تعتبر "عدوها الطبيعي".

ويمكن لمطاردي الجرذان بيع غلالهم. ففي فيتنام يستهلك المواطنون هذه القوارض من هانوي في الشمال الى منطقة ميكونغ في الجنوب.

فجزء من الجرذان التي القى ثيو القبض عليها او قتلها سيذهب الى مطاعم. اما ما تبقى فيعطى الى المزارعين الذين يستهلكونها او يستعملونها لصنع اغذية للخنازير او السمك.

ويوضح ثيو "تستهلك الجرذان منذ فترة طويلة في فيتنام. وكان الاستهلاك كثيرا خلال فترة الحرب ولا سيما من قبل المزارعين بسبب عدم توافر لحوم اخرى".

وتحول الجرذان الى مجموعة من الاطباق المتنوعة وفقا للتقاليد المحلية كما هي الحال مع الكلاب والهررة.

ويقول دو فان فونغ الجالس في مطعم في هانوي وامامه طبق يحوي جرذين كبيرين "لحم الجرذ غني بالدهون وبالبروتينات (احماض امينية)".

لحم الجرذان طبق شعبي في البلاد لكن لا تتوافر اي ارقام رسمية عن استهلاكه. الا ان صحفا محلية تفيد ان ثلاثة الى اربعة اطنان من الجرذان تستورد من كمبوديا المجاورة يوميا.

ويقول فان فان وهو من سكان بلدة دينه بانغ في شمال البلاد وهو متخصص بهذه الاطباق "انه الطبق الذي ينبغي ان يحضر في كل الحفلات العائلية او في حفلات رأس السنة. ويظن الناس ان استهلاكه يسمح بالتخلص من +سوء الطالع+".