



مال وأعمال

الذهب الأسود: ما الذي يميز الكما الأسود الإسباني ويجعله يحظى بشعبية كبيرة؟

نشر: Nichola Daunton • آخر تحديث: 25/11/2022

بمشاركة مع FWS Foods and Wines from Spain alimentos de españa



الكما الأسود ويلقب بالذهب الأسود أو العاس الأسود في إسبانيا - © ICBX/Juan Manuel Benz

تعتبر إسبانيا غنية بالكما الأسود الذي يمكن العثور عليه في غابات خيرونا الشمالية الشرقية ووسط تيرويل كما تعد أكبر منتج في العالم للكما الشتاء الأسود أو "توبر ميلادوسبوروم".

ويلقب الكما الأسود باسم الذهب الأسود أو العاس الأسود الذي يبعث عنه الطهارة في جميع أنحاء العالم ويمتد هذا النوع من الكما في إسبانيا وفرنسا وإيطاليا.

كما يوجد في إسبانيا أيضاً كماً الصيف الأسود "توبر أستيفوم" وينبت الكما طبيعياً في البرية غير أنه يمكن زراعته وحصاده كذلك حيث تعتبر التربة الإسبانية جيدة لزراعة هذا النوع من الفطريات.

ما هو الكما الأسود؟

الكما عبارة عن فطريات جوفية تنمو بالقرب من جذور أنواع معينة من الأشجار مثل البلوط والبنقد.

في حين أن الكما نفسها لا تلمس جذور الأشجار إلا أنها متصلة بها عبر شبكة ضخمة من فطريات تشبه الجذور وتعرف بخيوط الفطريات والتي تمتد لعدة كيلومترات تحت التربة.

وتتشارك الفطريات والأشجار في العناصر الغذائية والمياه الموجودة في التربة للنمو.

ويمكن العثور على الكما على عمق 20 سم تحت الأرض و تستخدم الكلاب ذات حاسة الشم الجيدة لشم واستخراج الكما من تحت الأرض.

يعرف الكما الأسود والابيض بقيمته الغذائية منذ آلاف السنين، وعلى الرغم من وجود العديد من أنواع الكما إلا أنها ليست كلها صالحة للأكل.



الكما الأسود ويلقب بالذهب الأسود أو العاس الأسود في إسبانيا - © ICBX/Juan Manuel Benz

ما الذي يميز الكما الأسود؟

تقول صوفيا أوغستين العاملة بشركة "مانخاريس دو لا تيرا" وهي شركة لإنتاج الكما في منطقة ساريون: "تعتبر الكما معززة للكدمات لا مثيل لها، لقد جلبت إلى عالم الطهي كهات جديدة لم تكن لتوجد لولاها".

وتضيف أن "الكما نكهة خاصة للغاية بحيث لا يمكن مقارنتها بأي شيء آخر يمكن أن تحتوي على أكثر من 48 طعمًا دقيقًا، مثل الزبدة والكرايميل والخشب والتبن والقهوة المطحونة".

يمتد موسم الكما الشتوي الأسود في ساريون من نوفمبر إلى أبريل. ويعجب الطهارة بالرائحة الترابية الفريدة للكما الشتوية السوداء حيث يمكن طهيها مع الصلصات أو حتى تناولها نيئة.



تستخدم كلاب الصيد للبحث عن الكما الذي ينمو تحت الأرض ويمكن العثور عليه على عمق 20 سنتيمتراً - © ICBX/Juan Manuel Benz

عدا الكما الأسود الشتوي يمكن العثور على الكما الأسود الصيفي في الفترة الممتدة من شهر مايو إلى سبتمبر مع رائحة أقل تركيزاً مقارنة بالكما الشتوي يعتبر الكما الصيفي أقل ندره ويمكن العثور عليه في البرية في منطقتي كاتالونيا وغوادالاخارا الإسبانية.

أين تنمو الكما الأسود في إسبانيا؟

تعتبر المنطقة الشمالية الشرقية من أرغون قلب سوق الكما الأسود الشتوي في إسبانيا.

يُزرع في المنطقة حوالي 60 في المائة من الكما الأسود في البلاد ويتم تقسيم الإنتاج بين مقاطعات تيرويل، ويسكا، وسرقسطة وتم زراعة غالبية الكما في مقاطعة تيرويل والمرتفعة ومع ذلك فإن زراعة الكما الأسود ليست سهلة مثل زراعة الفطريات الأخرى.

تقول أوغستين: "منذ زراعة الأشجار الملقحة الأولى إلى بروز أول كماً يتعين على المزارعين انتظار قرابة 10 سنوات لبدأ حصاد أول غلة".

وقت الانتظار الطويل هو نصف المعركة فقط حيث يجب توفير شروط صارمة بحقول الكما لكي تحاكي الظروف الطبيعية للبرية التي تنمو بها الكما.

وتقول أوغستين أنه يتم "استخدام أنظمة الري الدقيق لتحقيق توزيعاً عادلاً للمياه بطريقة تحاكي المعطر عند الحاجة".

- موضوعات متعلقة • جامعة كلاب الكما: جامعة إيطالية لتدريب الكلاب على العثور على الفطر
- إقامة مهرجان الطعام في إسبانيا وسط مخاوف من أزمة الغذاء في أوروبا
- شاهد في باريس... الفطر يُزرع بطريقة تقليدية في السرايب تحت الأرض

كما تعتبر درجة الحرارة والمناخ أيضاً مهمين جداً لنمو الكما وهذا هو السبب في كون منطقة تيرويل المكان المثالي لنمو الكما الأسود.

وتقول أوغستين "هنا -في تيرويل- على ارتفاع 900 إلى 1200 متر فوق مستوى سطح البحر لدينا مناخ المثالي ونحن محميون من الرياح القوية لتواجدها وسط جبلين. هذا يجعل أرضنا مثالية لنمو الكما بأمان".



يستخدم الكما في طهي أطباق ذات نكهات فريدة وأسعار باهظة أحيانا - © ICBX/Fernando Iturrigaray

يمكن العثور على الكما السوداء في غابة خيرونا الكاتالونية حيث يتم حصادها من قبل المزارعين والبائعين بين شهري نوفمبر ومارس.

على الرغم من أن كلاب الصيد الخاصة بالبحث عن الكما يتم شراؤها وبيعها بأسعار باهضة.

وتوضح أوغستين أن الأمر لا يتعلق فقط بفضيلة أو نوع الكلب بقدر ما يتعلق بمدى قابليته للتعلم وحاسة الشم لديه وتقول "أنسب الكلاب هي تلك التي لديها حاسة شم جيدة واستعداد للتعلم، مثلاً ان يكون البولوغ مرشحاً جيداً لهذه الوظيفة لأن مهاراته في حاسة الشم تتضاعف، لكن كلب الشارع ذو الألف الجيد والرغبة في التعلم يمكن أن يكون مناسباً...".

مهرجان الكما

يمكن العثور على نسبة 40 في المائة المتبقية من الكما الإسبانية في المناطق الشرقية الأخرى مثل كاتالونيا وقشتالة ليون. وتعد مقاطعة صوريا شمال إسبانيا مكاناً رائعاً للزيارة لتذوق بعض أنواع الكما الموجودة بالمنطقة.

ويقام مهرجان الكما الأسود السنوي في شهر فبراير من كل عام في مدينة أليخار حيث توفر المطاعم المحلية قوائم خاصة بالكما خلال المهرجان.

ويوصي بيدرو ماركو موتوردي وهو كبير الباحثين في مركز البحوث وتكنولوجيا الأغذية الزراعية في أرخون بزيارة المهرجان قائلاً "الكما هي مصنع للأذواق عندما تكون طازجة، ويمكن استخدام تلك الجزئيات التي تبعت منها في الأظعمة الأخرى".

ويضيف "الطهارة العظيمة على دراية بهذا السرد حيث يقدمون للزائر قوائم طعام كاملة مع بضع غرامات من الكما".



الذهب الأسود ما الذي يميز الكما الأسود الإسباني ويجعله يحظى بشعبية كبيرة؟ - © euronews

مواضيع إضافية

- صانعو النبيذ الفرنسيون "سيحولون الخمر الكاسد إلى مطهر لكوفيد"

المزيد عن

- إسبانيا
- قواكه
- كاتالونيا
- خضروات
- زراعة

