

4.1.20 (Niet) eetbare dieren (delen)

Eetbaar is niet hetzelfde als voedzaam. Of cultureel aanvaard. Of religieus toegelaten. Of lekker. Lekker is een kwestie van smaak. Smaken verschillen.

Sommige soorten zijn wettelijk beschermd. Het slachten van honden en katten is bij ons bij wet verboden, het eten niet. Vee mag enkel in een erkend slachthuis geslacht worden. We vinden al snel dat troetel- en huisdieren waarmee veel mensen een emotioneel band hebben niet mogen gegeten worden (cavia, goudvis, paard, zelfs konijn..). Joden en Islamieten eten geen varkensvlees, Hindoes geen rund.

Behalve slechts enkele uitzonderingen kan je alles eten wat kruipt, loopt, vliegt of zwemt. Alle zoogdieren zijn *eetbaar*. (Niet de lever van ijsberen, de gifklieren van vogelbekdieren.)

(Zoog)dieren die van afval en kadavers leven zoals (buidel)ratten dragen mogelijk ziekten. Alle vogels zijn eetbaar (daarom nog niet lekker).

Bijna alle (gestroopte) kikkers zijn eetbaar. Vermijd felgekleurde soorten of kikkers met een duidelijke X op de rug.

Verwar niet met padden (ruwe huid, met gifklieren) die niet eetbaar zijn.

Verwijder bij slangen de kop en de eventuele gifklieren.

Doosschildpadden eten giftige paddenstoelen en zijn daarom zelf giftig. (Komt ook bij sommige rupsen voor.)

Alle zoetwater vissen zijn eetbaar. Verhit ze voldoende om bacteriën te doden voor je ze verorbert. Sommige zoutwater vissen zijn giftig. Voer voor specialisten.

Mosselen kunnen in tropische streken giftig zijn tijdens de zomer.

Eet geen schelpdieren die bij hoog water niet onder water staan.

Zoveel te kleiner de soort, zoveel te minder inspanning en kennis er nodig is om ze te vangen of verzamelen. Daarom zijn insecten 🐞 ook interessant als voedsel.

Verzamel geen insecten die zich voeden met ontlasting of kadavers.

Laat je afschrikken door harige en felgekleurde insecten: ze kunnen giftig zijn.

Felgekleurde landslakken kunnen giftig zijn.

Eet geen insecten of rupsen met een scherpe geur.

Vermijd wat steekt of bijt, spinnen en bekende ziekteoverbrengers zoals teken, muggen en vliegen.

Mieren zijn eetbaar na 6 minuten koken. Maden zijn bijzonder voedzaam.

Wormen ledigen en reinigen zichzelf als je ze enkele minuten in drinkbaar water legt.

Daarna kan je ze (ook rauw) eten.

Rottende boomstammen zijn uitstekende plaatsen om insecten te zoeken zoals mieren, termieten, kevers en larven.

(Vochtig) vlees bederft snel. Je moet het dus vers, en liefst verhit (koken, grillen...) gebruiken.

👉 *Afscheid betekent de geboorte van een herinnering. Salvador Dali*

X.L. Zhang schrijft in De boom van wijsheid over zijn periode in een heropvoedingskamp waar hongerige collega's o.a. wel padden eten. Je kan ze 8 maanden per jaar vangen, en in de winter uit de modder opgraven. Een arts verwijderde eerst de gifklieren, één achter ieder oog, maar vond dat later niet meer de moeite. Vooral omdat de diertjes nog gebakken, of vaker gekookt werden. Hij bleef gezond. (Mja, ze aten zelfs luizen (knapperig als sesamzaadjes) en hagedissen, en rookten om het even wat...)

Het melkachtig gif bevat bufodiënoliden en bufoteninen en smaakt slecht om vijanden af te schrikken. Bij mensen kan rechtstreeks contact leiden tot lichte huid- en oogirritaties.

Zijn schoenen eetbaar?

Dan eet ik mijn schoenen op:

wordt gezegd als men er van overtuigd is dat iets niét zal gebeuren.

In The Gold Rush (1942) zie je hoe Charlie Chaplin voor Thanksgiving meesterlijk zijn rechterschoen klaarmaakt en oppeuzelt. (Hij was gemaakt van drop.) Ook in stripverhalen zwiert een zwerver nogal eens een schoen in de kookpot. Kan het? Al zeker niet voor synthetisch leder en rubberen of kunststof zolen.


Leder wordt gemaakt van huid. Dierenhuid is perfect eetbaar. We eten het van gevogelte, en als zwoerd van spek en gekookte ham. Het verschil tussen huid en leer: de behandeling om te verduurzamen. Dat gebeurt tegenwoordig meestal industrieel en chemisch. En daarna wordt het ook nog geverfd, en waterdicht gemaakt. En gepoetst. De promoterm 'natuurlijk' leder slaat op de huid, over de bewerking en producten krijg je geen info. Dus minsten moeilijk te verteren. Meestal giftig. Aferaden.

Van belegerde mensen en rondobberende schipbreukelingen zijn er verhalen over leer eten. Of de energie die je nodig hebt om het gerecht klaar te maken (wassen, snijden kauwen) en deels te verteren opweegt tegen de verkregen geringe voedingswaarde is twijfelachtig. Wel aannemelijk is dat leder kauwen helpt tegen het hongergevoel.

Gekookte gefrituurde varkenshuid (ook kip, schaap of rund) krijgt namen als pork rinds of cracklings, in Midden & Z.-Am, chicharrón (knabbelspek) en in Slavische staten: škvarky.

Ik vond nog dat een leather jacket eetbaar is! Dat ging over de Oligoplites saurus (vis).

De lever, een bloed verwerkende, complexe chemische fabriek

De lever  is een groot orgaan met 4 kwabben en zeer verscheiden en complexe chemische functies.

Met 20% van het zuurstofverbruik is de lever het meest actieve, na de huid het zwaarste, en na de hersenen ook het meest veelzijdige orgaan.

Zijn activiteit wekt zoveel warmte op dat daarmee het lichaam op temperatuur gehouden wordt.

De lever produceert aminozuren en zet eiwitten e.a. stoffen om in ijzer en vitamines. De lever van pooldieren zoals de hogervermelde ijsbeer (en de walrus) is voor mensen giftig vanwege de te hoge dosis vitamine A.

Hij filtert schadelijke en giftige afvalstoffen uit het bloed (waardoor ook de bruine kleur van ontlasting ontstaat).

De lever produceert ook gal 📖 die in de darmen voedingsvetten verandert waardoor enzymen beter voor de vertering helpen zorgen. Verwijder de groene galblaas voorzichtig, het bittere vocht maakt lever en vlees oneetbaar.

Net als in de Griekse mythe over Prometheus kan onze **lever** (niet op 1 dag, maar in 3 weken) terug aangroeien (regenereren).

Voor mij is de lever het lekkerste orgaanvlees. Maar ik gebruik hem niet als hij

- 🌀 te licht van kleur is. Hij moet glad, glanzend bruin zijn.
- 🌀 niet gelijkmatig van kleur is, lichtere en donkere vlekken heeft
- 🌀 er witte stippels of vlekjes te zien zijn.

♪ *Iets op je lever hebben: er zit je iets dwars dat gezegd moet worden*

♪ *Een droge lever hebben: veel dorst hebben, graag een glas drinken*

♪ *Dokter: 'Die pijnlijke bult is je lever, wat drink je?'*

♪ *Patiënt: 'Maakt niet uit, wat je hebt!'*

♪ *Een alcoholist die iets op zijn lever heeft...*



Axolotl laat lichaamsdelen terug aangroeien

De axolotl (📖 *Ambystoma mexicanum*, Mexico) is een salamander die in het larvale stadium blijft en geslachtsrijp wordt. Hij wordt bestudeerd omdat hij regeneert: wonden en lichaamsdelen terug laat aangroeien zonder lidtekenweefsel. Jonge zeespinnen als het Michelinmannetje (📖 *Pycnogonum litorale*) kunnen zolang ze vervellen zowat alle delen van hun achterlichaam na verlies laten groeien, ook organen. Zeebravis, zeekomkommer, wandelende takken en meerdere holtedieren kunnen dit ook, en zelfs regenwormen met een onbeschadigde voorkant kennen regeneratie 📖. Muizen kunnen hun bovenste vingerkootjes regenereren. De Murphy Roths Large (MRL)-muizen nog veel meer.

Zeeslak *E. Marginata* onthoofdt zichzelf (allicht om zich van parasitaire roeipootkreeftjes te ontdoen). De wonde geneest binnen 1 dag. Het hoofd gaat eten en heeft na 20 dagen een nieuw lichaam. Ecoloog Sayaka Mitoh, Nara Women's U Japan 2023.

Het door de hagedis afwerpen van de staart om aan een predator te ontsnappen heet autotomie.

Bij de mens kan de lever terug aangroeien. En bij jonge kinderen zelfs vingertopjes en longcellen. Studie van de axolotl en van stamcellen helpt dit beter te begrijpen.