

12.3.1 Dode dieren eten

Als vader koteletten uit de pan prikte om te verdelen durfde hij wel eens vragen: 'Lust je dit? Het is een stuk van een dood varken!' Als je het voor het eerst hoorde moest je er wel even bij nadenken. Daarna werd die herkomst voor alle vlees vanzelfsprekend, en kwam iedereen op voor de eigen portie.

In onze cultuur worden er zelden (stukken van) niet-dode dieren gegeten. We vinden dit barbaars, behalve voor oesters(?). Desgewenst kan je zelf onsmakelijke filmpjes opzoeken over levend gegeten dieren, als zee-egels in Italië, octopus in Korea, levend bereide vissen in Japan, dronken garnalen in China, Casu Marzu wormpjes op Sicilië, ed.

Meestal gaan we er van uit dat dieren voor vleesconsumptie gedood worden net voordat het vlees verwerkt wordt. En dat men zo snel mogelijk het bloed laat wegvloeien.

Bij jacht kan er meer tijd liggen tussen het doden en verwerken. Uren, een dag...

Na grote jachtpartijen werd wild vroeger soms dagenlang begraven om het koel te houden en het vlees later te verwerken.

Ook bij het adellijk laten worden (faisandage) werd wild dagenlang 'gerijpt' voordat het verwerkt werd.

Eters van reeds dode dieren (karkassen, krenge) noemen we aaseters (📖 ratten vossen, wesp, raven,...).

Gestorven dieren kunnen ziek geweest zijn, daar blijf je best van af. Om nog te zwijgen van vergiftigde dieren. En van alles waar een vreemd reukje aan zit.

Als je strikken of dodelijke vallen plaatst controleer je die geregeld, dan weet je dus ook dat het gevangen wild niet (te) lang dood kan zijn.

Maar wat als je een dood dier (vb. aangereden) vindt, is dat nog eetbaar? Als ze nog lijkstijf zijn kunnen ze nooit langer dan een paar uur dood zijn, en kan je ze dus net als gestroopt wild eten.

Lijkstijfheid 📖 of rigor mortis is het verstijven van het lichaam na overlijden. Het lichaam wordt dan ook koud. Vanaf zo'n twee tot zes uur na overlijden beginnen de spieren (bij de mens) te verstijven. Deze stijfheid blijft ca. 12 uur in stand en verdwijnt geleidelijk weer na ca. 24 uur.

In 'De kunst van het overleven' schrijft Rüdiger Nehberg 'Je moet ... in staat zijn een platgereden hond van de straat te schrapen en op te eten. Gooi het vlees ... niet weg omdat het al aan het rotten is. ...nog waardevol: als lokaas voor andere vleeseters en als broedplaats voor maden. ... Die zijn voor jou je reinste krachtvoer.'

'Vleeseters als honden, katten, zwijnen, ratten, egels enz. moeten wegens trichinengevaar goed gebraden of gekookt worden.'

Let op: door verhitting dood je bacteriën, maar elimineer je niet de mogelijk reeds gevormde gifstoffen.

Merg in een stuk bot bederft zeer snel. Bedervend vlees wordt meestal slijmerig. Vers vlees dat je in warme landen bij de slager ziet hangen is gewoonlijk nog geschikt voor consumptie (ondanks de vliegen). Het wordt geconsumeerd voor bacteriën en eitjes de kans krijgen zich te ontwikkelen.



Gieren 📖 hebben speciaal maagzuur dat extreem zuur is en alle virussen en bacteriën doodt, en ook een uitstekend afweersysteem dat is aangepast om gifstoffen af te breken. Hierdoor kunnen ze zelfs karkassen eten die geïnfecteerd zijn met antrax, varkenspest of botuline. En als het vlees door hun spijsverteringskanaal gaat is er in de uitwerpselen geen spoor van de ziektemaker meer te bekennen. Zo helpen gieren om het verspreiden van ziektes te voorkomen.

2018: door de economische crisis en de energietekorten vallen koelingen in Venezuela uit. Arme mensen kopen goedkoop rot vlees om te overleven. 'Het ruikt een beetje vies, maar je spoelt het met een beetje azijn en citroen', zegt Yeudis Luna.

♪ *Het vocht dringt door de vloer van de slaapkamer van mijn oude moeder die helemaal verrot en beschimmeld is. Henk de Kleer*