



# Yaşam

S a r g u n A . T o n t

## Küresel Isınmayı Önlemek İçin Çekirge Kebabı ve Karınca Tatlısı Yeyin...

Takvimler sonbaharın başladığı günü geceyle gündüz süresinin eşit uzunlukta olduğu 23 Eylül olarak belirler; ama benim için hazan mevsiminin başlangıcı OD-TÜ lojmanlarındaki balkonumda kahvaltı ederken kazak giymeye başladığım gündür. Bu yıl kazağı 3 hafta daha geç boyuma geçirmemin nedenini uzmanlar küresel ısınmaya bağlıyor.

Bir yandan çayımı yudumlar, bir yandan etrafı kolaçan ederken havada vals yapan kızıl şahinleri görmem içimi biraz olsun rahatlattı. Çünkü şahinler kampüsü terk etmedilerse o zaman menülerini oluşturan fareler de burada demektir.



Bilim dünyasından gelen haberler genellikle küresel ısınma yüzünden nesli yok olmaya yüz tutan türler üzerinde yoğunlaşırken, arada sırada gözümüze çarpan haberler, bazı tür sayılarında artışlar olduğunu gösteriyor. Ama bu artışların, sağlığımızı tehdit eden sivrisinek veya tarım ürünlerimize dadanan çekirge gibi haşaratta olması hepimizi endişelendiriyor. Küresel ısınmanın etkileri üzerinde önemli bir çalışma yapan Washington Üniversitesi



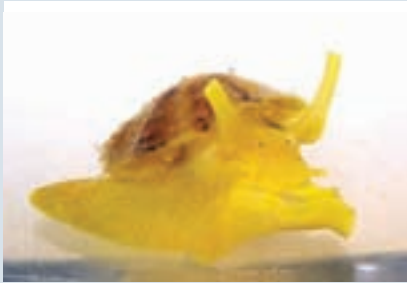
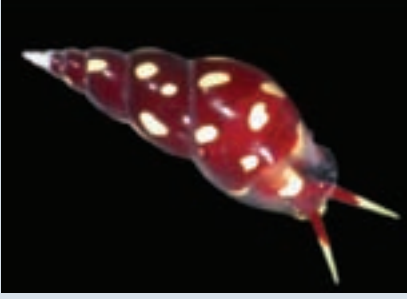
tesisi'nden Melanie Frazer "kelebeklerin artması iyi olabilir ama sivrisineklerin de artacağını unutmayalım" diyerek bizleri uyarıyor. Son günlerde bu artışların özellikle Afrika'da ciddi boyutlara ulaştığı yine bize gelen haberler arasında. Bazı yerli kabileler İngilizce bir deyimle "kötü bir durumda en iyi şeyi yaparak" böcek yemeye başlamışlar!

Her ne hikmetse, insanların kediden tutun piton yılanına kadar tapmadıkları veya kutsal saymadıkları hayvan yoksa da, böceklerin bu ilgiden yeteri kadar nasiplerini almamaları benim uzun zamandır merakını çekmiştir. Yoğun araştırmalarıma rağmen akademik literatürde bu konuda ancak tek bir referans bulabildim. Eski Mısırlılar, Güneş'in kutsal bir bokböceği tarafından uzayda yuvarlandığına inanırlarmış! (Ne kadar ilginç değil mi? Tarih boyunca kutsallaştırılan tek böceğin bu şekilde karnını doyurduğu hiç aklınıza gelir miydi?) Aslında olaya ekolojik açıdan baktığımızda bokböceğine saygı duymak gerekir; çünkü eğer bu doğanın en ünlü kanalizasyon mühendisi görevinde bu kadar başarılı olmasa dışkılarından atmosfere yayılan metan gazı yüzünden küresel ısınma bundan yüzlerce yıl önce ortaya çıkardı.

Mısırlıların dışında bir böceğe en çok saygı gösterenler, Avustralya'nın ufak bir kasaba halkı olmuş. Bundan birkaç yıl önce kasabaya göçmen gelen bir kaktüs türü kısa zamanda çoğalarak çiftçilerin ürünlerini yok etmeye başlamış. Son çare olarak ekologlar kaktüsün bir numaralı düşmanı olarak bilinen Cactoblastis adında, kelebeğe benzer bir böceği devreye sokunca bu kez kaktüsün kendisi yok olmuş. Bu zaferden sonra yöre halkı kasabanın ortasına Cactoblastis'in bir heykeli dikmiş.

Stanford Üniversitesi'nden Stephen Palumbi'nin araştırmaları sıcak iklimlerde evrimin çok daha hızlı işlediğini gösteriyor. (Buradaki "hızlı" jeolojik anlamda kullanılmış, yani yüz binlerce, milyonlarca süren bir hızlilik). Palumbi bundan 50 milyon yıl kadar önce şimdiki küresel ısın-





manın bir çeşit provasının yapıldığını söylüyor. 10 bin yılda 12 derece artan sıcaklık binlerce türün yok olmasına neden olmuş ama bir süre sonra yok olanların yerini yeni türler almış. Bu kez de böyle olmaması için bir neden yok. Ama yeni türlerin ortaya çıkmasının binlerce, milyonlarca yıl sonra olacağını sakın unutmayın.

Şimdi tekrar böcek yiyen Afrikalılara dönersek, aslında bu tür beslenme sanıldığı kadar sıra dışı bir olay değildir. Örneğin, Japonlar, ağustosböceği, çekirge, eşek arısı ve güve larvası yer. Nijeryalılar ise ağaç kurdu ve cırcır böceğini tercih ederler. ABD'nin bir çok lokantasında uğurböceği larvasını mideye indirebilirsiniz. Kısacası, günümüzde çeşitli ülkelerde 1462 çeşit böceğin yenildiği tespit edilmiş. Bu bilgileri sizlere aktardığımız makalenin yazarı bizlere haklı olarak şöyle

bir soru yöneltmiş: "Bir kuzuyu kesmek-tense bir çekirgeyi öldürmek çok daha iyi değil mi?"

Biliminsanları böcek etinin sığır etinden çok daha sağlıklı bir gıda olduğunda hemfikir. İsterseniz gelin ünlü haber kanalı BBC'nin Web sitesinde bu konuda verilen bilgilere bir göz atalım. Yazar toprak solucanının birçok ülkede yenildiğini belirttikten sonra vücudunun %70'i proteinden oluşan solucanı pişirmeden bir gün önce, gövdesine yapışan toprağın temizlenmesi için suya yatırmanızı öneriyor. Yazar devam ediyor: "Tadı sirkeye çok benzeyen karıncadan yapılan sos Tayland'da limon yerine kullanılır. Balarıları larva, pupa ve yetişkin olarak dünyanın birçok yerinde yenir. Tabii zehirlerinden arıtmak için önce kaynatmanız gerekir... Ağaç kurtları çekirgeden sonra belki de en çok yenilen böcek türüdür... Ağustosböceği sığır etine çok iyi bir alternatiftir... Böceklerle daha fazla hoşgörülle yaklaşmak sıhhat açısından çok faydalı olabilir... Arada sırada elmanın içinde rastladığımız bir kurttan rahatsız olmasak çiftler sağlığımız için çok daha tehlikeli olan böcek öldürücülerini kullanmaya mecbur kalmazlardı." Yine aynı makaleye göre dünyanın %80'i bilerek, %100'ü de bilmeyecek böcek yiyormuş. Yapılan hesaplara göre ortalama bir Amerikalı yediği gıdalara karışmış bütün ya da parça olarak, yılda bir kilo böcek yiyormuş. ABD sağlık yasaları 50 gramlık unun içinde maksimum 75 böcek parçasına izin veriyor. Aynı şekilde, 100 gramlık domates salçasında kurt sayısının ikiye geçmemesi gerekiyor. Ufak bir mantar konservesinde 20 kurttan fazla olması yasalara aykırı. Makale böcek yediğimiz için çok daha sağlıklı yaşıyoruz sözleriyle son buluyor. İster inanın ister inanmayın, Harvard Üniversitesi'nden Prof. Rick Pollack'tan tutun, hangi akademik kaynaklara baktıysak hemen hemen hepsi BBC'de verilen bilgileri destekler nitelikte. (Bu bilgilerin ışığında gerçek bir vejetaryen olmanın imkansız olduğu ortaya çıkıyor.)

Her yemek ekolünde olduğu gibi böcek pişirmede de uluslararası ün yapmış aşçıların kitapları yok satıyor. Ümit Usta Türk mutfağı konusunda nasıl bir yere sahipse böcek mutfağının en ünlü şefi, David George Gordon adında bir Amerikalı. Böcek açılığına soyunmadan önce tam 12 doğal tarih kitabına imza atan Gordon, çeşitli televizyon ve radyo istasyonları için bilim programları hazırlamış ünlü



bir biyolog. Böcek açılığına başladıktan sonra kaleme aldığı "Bir Böcek Ye" (The Eat-a-Bug Cookbook) adlı kitabı, yazarın ününü bütün dünyaya yaymış ve Yale Üniversitesi'nden tutun San Diego Hayvanat Bahçesi'ne kadar çeşitli yerlerde beraberinde getirdiği portatif mutfağı kullanarak uygulamalı konferanslar vermiş. İşte Gordon'un kitabından sizler için tercüme ettiğimiz "Kızarmış Domates Kurtları" yemeğinin tarifi:

- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 16 domates kurdu
- Yarım santim kalınlığında yuvarlak olarak doğranmış 4 tane orta boy yeşil domates.
- Tuz ve karabiber.
- Beyaz mısır unu



Büyük bir tavada yağı ısıtın. Sonra domates kurtlarını 4 dakika boyunca kavurun. Aynı bir yerde kesilmiş domatesleri tuz ve biber attıktan sonra mısır ununa bulayın ve onları da kavurun. Her domates parçasının üstüne iki tane kavrulmuş kurt koyarak servis yapın.

Böyle müthiş bir ziyafetin sonunda eğer bir tatlı yemek isterseniz "Çikolataya Bulanmış Karınca"ya ne dersiniz? Hem



bu karıncalar belgesellerde gördüğünüz yağmur ormanlarında yaprak kesen yaratıklar. Eğer Amazon ormanlarına gitme olanağınız yoksa sakın üzülmemeniz, çünkü İngiltere'de, aşağıda adresini verdiğimiz bir market bu tatlının bir kutusunu 5,6 Euro'ya satıyor. Afiyetler Olsun!

Gelecek ay buluşmak dileğiyle.

Meraklısı için notlar:

Genel bilgiler için: <http://www.bbc.co.uk/dna/h2g2/A476859>  
<http://www.ivyhall.district96.k12.il.us/4TH/KKHP/1INSECTS/scarab.html>

David Gordon için: <http://www.olympus.net/dggordon/bio.htm>  
Böcek heykeli için: New Scientist. 01 Mart 1997, sayfa 53  
<http://www.smithsonianmag.com/science-nature/10024246.html>  
Çikolatalı karınca için: [http://www.firebox.com/product/1080?src\\_t=sss&src\\_id=halloween](http://www.firebox.com/product/1080?src_t=sss&src_id=halloween)