

Labre larver fra regnskoven

Regnskov er andet end eksotiske dyr og flotte fugle. Men de færreste vil nok forbinde det med store fede larver, som i mange områder af Amazonas junglen, er en af de mest efterspurgte og udsøgte snacks.

Af Claus Rasmussen, biolog - Peru

Larverne, der går under navnet "suri", købes enten levende på markedet tidligt om morgenen, eller i den lokale restaurant, grillstegte på spyd, eller stegte på panden.

De labre larver, der er populære i regnskoven, er imidlertid ikke bare regnorme. Larverne er en art snudebille, der lever i stammen på palmer. Larverne, der senere forpupper sig og bliver til voksne snudebiller, kravler ud af palmeveddet og lægger æg i andre palmestammer. Den foretrukne palme er "aguaje" palmen, der står tætplantet i mange befolkede områder af Amazonas. Aguaje palmen er en nytteplante med et stort lokalt salg af f.eks. nødder. Man kan også købe palmefrugterne som is "helado de aguaje", eller en lækker forfriskning "aguajina". Foruden palmens frugter, bruges palmebladene i mindre omfang til tagkonstruktion m.v.

Høst af larver

Det er almindeligt at fælde et par palmer, når der er behov for palmeblade til et nyt tag eller fibre til håndarbejde. Herefter efterlades stammen på jorden, og snudebillerne lægger æg i

det døde palmeved. I veddet vokser larverne hurtigt, og efter en måneds tid åbnes de øverste meter af stammen med økse, og friske store fede larver kan høstes. Herefter ventes endnu en måneds tid, og endnu et stykke af stammen åbnes og larver høstes. En god høst giver omkring 100 suri larver, en indtægt på ca. 30 kroner for en bondefamilie, eller 20 lækre grillspyd med larver.

I virkeligheden betragtes snudebiller tit som alvorlige skadedyr i tømmer og korn, men i Iquitos hvor billen kun angriber dødt palmeved, er snudebillerne ikke et problem. Tværtimod. I andre områder af Peru med kokosplantager, er suri billen gået hen og blevet et alvorligt problem, der bekæmpes ved brug af skrappe insekticider.

Smag og kulturelt behag

Hvordan er smagen af disse larver så? Fortrinligt siger en dansker - som kylling, siger en anden. Alle er overrasket over herligheden, men ansigtsudtrykket siger, at det bestemt ikke er nemt at putte larver i munden på et par danskere.

Det virker helt umuligt at argumentere for at spise larver, men larverne er en af de rigeste kilder til protei-

ner og olier i Amazonas. I udviklingslande bliver behovet for proteiner sjældent dækket, og disse larver udgør



Værsgo' og spis - grillstegte larver fra regnskoven.

en rig kilde til naturlige proteiner. Derfor bør der argumenteres for, at spise disse larver.

Skulle man have fået trang til at prøve en lille suri-larve snack, er det desværre ikke nemt. Endnu er der ingen eksport eller kommercialisering af larverne. Ikke engang lokalt, her transporteres larverne altid levende. Måske hvis efterspørgslen er der, kan der arbejdes videre med at sende frysetørrede larver til hungrende europæere... ■

