

حیواناتی که زنده خورده می شوند

آدمها دو دسته اند؛ دسته‌ای که دوست دارند به چیزهایی که با آن آشنا هستند بچسبند، همان غذاهای همیشگی را از همان جاهای همیشگی سفارش دهند و دسته‌ای دیگر که عاشق ماجراجویی و امتحان کردن چیزها و غذاهای جدید هستند. گاهی اوقات این ماجراجویی به چیزهای عجیب و ترسناکی ختم می‌شود. در این مطلب حیوانات زنده‌ای را در بشقاب برخی از این افراد مشاهده می‌کنید که قرار است خورده شوند؛

سان ژی ار (San Zhi Er)

بیشتر ما وقتی موشی در رستوران ببینیم سریع می‌دویم و با مرکز بهداشت تماس می‌گیریم، اما برخی افراد نسبت به موش درون رستوران این احساس را ندارند. اصلاً آنها دقیقاً به خاطر همین موشها به رستوران رفته اند. اگرچه این یک غذای معمولی نیست، اما برخی از ساکنان استان گواندونگ (Guangdong) چین از خوردن بچه موشها لذت می‌برند. «سان ژی ار» به معنای «سه جیغ» غذایی است که بچه موشها را زنده زنده و همراه با سس میل می‌کنند. دلیل نامگذاری این غذا سه جیغ بچه موشها در این غذاست: اولین جیغ وقتی گرفته می‌شوند، دومین جیغ وقتی در سس قرار داده می‌شوند و سومین جیغ وقتی هنگام خوردن گاز گرفته می‌شوند.



سوپ ماهی زنده

اگر بچه موش دوست ندارید نگران نباشید. حیوانات دیگری هم هستند که می‌توانید به آن‌ها سس بزنیید و زنده زنده بخورید. گزینه دیگر که آسانتر هم تهیه می‌شود و برای مناسبت‌های خاص بهتر است یک سطل ماهی زنده و یک کاسه سوپ است. این تکنیک سال گذشته جنجال به پا کرد، زمانی که ویدئویی از جنوب چین منتشر شد که در آن چند نفر در کنار یک کاسه سوپ نشسته بودند و با استفاده از چابستیک یک ماهی زنده را از سطل در می‌آوردند و داخل سوپ می‌انداختند و می‌خوردند.



میمون

ممکن است به میمون به عنوان یک منبع غذایی نگاه نکنید، اما برای بسیاری از افراد جهان، خوردن میمون مثل خوردن مرغ عادی است. بیشتر این افراد مثل کسانی که در جنگلهای آمازون زندگی می‌کنند، در جوامع جنگل زندگی می‌کنند و میمون مثل هر حیوان دیگری برایشان عادی است. اما حتی اگر خوردن میمون به نظرتان مشکلی نداشته باشد قطعاً با خوردن میمون زنده مشکل دارید. ماکاها که نوعی میمون رایج در کامبوج هستند و کمترین سطح حفاظتی و نگرانی را دارند یکی از حیواناتی هستند که زنده خورده می‌شوند. اما وحشتناک‌ترین بخش ماجرا این است که مغز آنها را در حالیکه حیوان هنوز زنده هستند از جمجمه خارج کرده و می‌خورند. مغز این میمون یکی از غذاهای کامبوجی است که هرچه تازه‌تر باشد بهتر است به همین دلیل آنها را می‌بندند یا به آنها مخدر تزریق می‌کنند و سپس قسمت بالای سرشان را می‌برند. آنها میمون را زیر میزی که مخصوص خوردن سر میمون سوراخ شده قرار می‌دهند و سر میمون به عنوان کاسه‌ای از مغز میمون عمل می‌کند. علاوه بر این که این روش تازه بودن آن را تضمین می‌کند، آنها معتقدند که ترس باعث می‌شود گوشت حیوان طعم بهتری داشته باشد.



میگو

انواع مختلف میگوی زنده یکی دیگر از غذاهایی است که می‌توانید در

ژاپن، چین و بخش هایی از آمریکا سفارش دهید. این غذا بعد از خورد کردن سر میگو مستقیماً و در حالیکه بدن و سر آن هنوز حرکت می‌کنند خورده می‌شوند. سپس دوباره سرها را به آشپزخانه می‌برند و این بار سرخ می‌کنند و دوباره می‌خورند.



ساشیمی خرچنگ

با وجود همه شواهدی که از تنوع غذاهای بی‌رحمانه در سراسر جهان دیدیم، خرچنگ یکی از مشهورترین غذاهای بحث برانگیز در جوامع غربی باقی مانده است. ساشیمی یکی از غذاهای ژاپنی است که در آن گوشت یا ماهی تا حد امکان تازه، به قطعات نازک بریده شده، خام و در حالی که هنوز حرکت می‌کند خورده می‌شود.



سوسک

با رشد سریع جمعیت جهان ممکن است مجبور شویم به خوردن حشرات روی بیاوریم تا نیازهای غذایی خود را برطرف کنیم. همان طور که در حال حاضر انواع خاصی از حشرات در برخی کشورها یک میان وعده معمولی به حساب می‌آیند. اما در حالی که حشرات پخته شده ممکن است برای برخی افراد منبع خوب پروتئین به حساب بیایند، برای برخی دیگر خوردن سوسک‌های زنده منبع خوبی از مار پیتون به حساب می‌آید. در سال ۲۰۱۲ بیش از ۳۰ نفر در مسابقه خوردن سوسک در فلوریدا شرکت کردند و به برنده مسابقه یک مار پیتون جایزه داده شد. متاسفانه این رقابت خوب پیش نرفت، زیرا یک شرکت کننده ۳۲ ساله که ده‌ها سوسک خورده بود جان خود را از دست داد.



خفاش

روباه پرنده ماریانا گونه‌ای از خفاش میوه خوار است که در جزایر ماریانا یافت می‌شود. اگرچه زمانی تعداد آن به ۶۰۰۰۰ عدد می‌رسید، اما جمعیت آن‌ها بعد از چندین دهه شکار توسط انسان‌ها به چند صد عدد کاهش یافته است. هزاران خفاشی که در این جزیره زندگی می‌کردند منبع غذای مناسبی برای انسان‌ها و حیوانات به شمار می‌رفتند. معمولاً آن‌ها را در موقعیت‌های خاص سرو می‌کردند. در یکی از این غذاها، خفاش شسته و سپس در یک ظرف آبجوش انداخته می‌شد. سپس در یک کاسه شیر نارگیل انداخته و همه قسمت‌ها یش به جز استخوان و دندان‌ها خورده می‌شد.

اما برخلاف بیشتر غذاهای این مطلب، این غذا ممکن است واقعا کشنده باشد. بعد از جنگ جهانی دوم دانشمندان متوجه شدند که شمار زیادی از ساکنان گوآم به علت بیماری مرموزی جان خود را از دست می‌دهند. اکنون می‌دانیم که بین یک چهارم تا یک سوم از کسانی که مردند به دلیل بیماری ناشی از مصرف خفاش بوده است. خفاش‌ها عمدتاً از دانه‌های سیکاد تغذیه می‌کنند که حاوی مقدار زیادی از سموم خطرناک هستند و اگر در بلندمدت مصرف شوند موجب بیماری ALS در انسان



مار ماهی

«ریموند بلنک» سرآشپز فرانسوی است که برخی از بهترین رستوران‌های بریتانیا را اداره می‌کند. همان طور که از سرآشپزی با این اعتبار انتظار دارید، بلنک به سراسر جهان سفر کرده و همه نوع غذاهای عجیب و کمیاب را امتحان کرده است. از میان همه آن‌ها، او می‌گوید عجیب‌ترین غذایی که تا به حال خورده یک کاسه مارماهی زنده بوده است. کاسه در وسط میز قرار داده شده و مارماهی‌ها از آن بیرون می‌پریده اند. باید آن‌ها را کامل قورت دهید طوری که لولیدن آن‌ها را هنگام پایین رفتن از گلو حس می‌کنید.



کبرا

همان طور که برای خوردن خرچنگ می‌توانید خورد نظرتان را خودتان انتخاب کنید. در ویتنام هم می‌توانید تجربه مشابهی داشته باشید و از قفس مارهای خشمگین، مار کبرا برای مورد علاقه‌تان را انتخاب کنید. وقتی مارتان را انتخاب کردید سرآشپز آن را می‌گیرد و روی زمین می‌اندازد. آن‌ها معمولاً با تکان دادن قفس یا سیخونک زدن به مار آن را عصیان‌ی هم می‌کنند. احتمالاً این کار را به این خاطر انجام می‌دهند که قلب مار سریعتر بزند و بتوانید تجربه واضح‌تری از خوردن مار زنده داشته باشید.

سپس مار از وسط نصف شده و بالای یک لیوان نیمه پر نکه داشته می‌شود تا همه خونش داخل لیوان بریزد. سپس قلب مار که هنوز می‌زند درآورده و داخل همان نوشیدنی انداخته می‌شود. زهرابه یا صفرای مار را نیز داخل لیوان دیگری می‌ریزند. ابتدا لیوان اول در حالی که قلب هنوز می‌زند را می‌خورند و به دنبالش لیوان دوم و سپس غذایی که از گوشت مار به شکل خوراک یا سوپ تهیه شده را می‌خورند.



کرم ویچتی (Witchetty)

کرم‌های ویچتی لاروهای بومی استرالیا هستند و قرن‌هاست که جزئی از رژیم غذایی بومیان به شمار می‌آیند. آن‌ها سرشار از پروتئین، مواد مغذی و ویتامین هستند؛ بنابراین یکی از بهترین منابع غذایی به حساب می‌آیند. طول ویچتی‌ها به ۱۲ سانتیمتر می‌رسد و معمولاً زنده خورده می‌شوند. طعم آن‌ها شبیه بادام و چسبنده هستند. ویچتی‌ها را کباب هم می‌کنند که در این صورت طعم مرغ و تخم مرغ سرخ شده را دارد.

