

Mięso rekina

2 października 2017

Wojna, czyli brak kontroli i skrupułów, oraz niedobór białka sprawiają, że w syryjskich wodach przybrzeżnych jest coraz mniej ryb i zwierząt morskich.

Mięso jest obecnie rzadkim i drogim produktem w Syrii. Główny powód – nałożona na kraj blokada i znacznie zmniejszona produkcja mięsa na rynek, zwłaszcza najbardziej popularnej baraniny. Aby urozmaicić swój stół i dostarczyć organizmowi niezbędne białko, Syryjczycy zaczęli jeść ryby, co dawniej było w Syrii rzadkością.

W ciągu trzech ostatnich lat przeciętny Syryjczyk zaczął spożywać trzy razy więcej ryb. Obecnie jest to 5 kg rocznie. Co więcej, w nadmorskich miastach na rynkach pojawiły się w dużych ilościach nowe gatunki ryb i mięsa zwierząt morskich, czego też nie było wcześniej. Jednakże zdaniem ekologów z powodu rabunkowego podejścia do zasobów morskich oraz praktycznego kłusownictwa, populacja wielu morskich gatunków znacznie się ostatnio zmniejszyła. W warunkach przedłużającej się wojny i dużych niedoborów białka władze nie pilnują już zasad ochrony łowisk i gatunków, wychodząc z założenia, że „nie czas żałować róż, gdy lasy płoną”.

Pani Muajna Badran z syryjskiego Towarzystwa Ochrony Przyrody i z Instytutu Morskiego przy uniwersytecie w Latakii w wywiadzie dla prasy powiedziała, że „według badań syryjskie wody zamieszkuje 246 gatunków ryb kostnoszkieletowych. Wiadomo, że jest to niepełna lista, bo w wodach przybrzeżnych w sąsiednich krajach naliczono więcej gatunków. Syryjczycy najczęściej łowią sardynki, makrele, sargusa i tuńczyka”.

Gromada ryb chrzęstnoszkieletowych (czyli przede wszystkim rekiny i płaszczyki) obejmuje na całym świecie 1164 gatunki. W Syrii w 2010 roku zarejestrowano 41 gatunków, później

znaleziono kolejne 10, ale jak na razie nie wpisano ich na oficjalną listę – stwierdziła pani Badran.

Jak dodała: „Ryby te są szczególnie podatne na wyginięcie z powodu ich relatywnie niskiej płodności, trudniejszego wylęgu jaj i larw, oraz charakterystycznego dla nich dłuższego wyrastania i późnego osiągnięcia dojrzałości. Ponadto w ciągu ostatnich pięciu lat w celu zapewnienia bezpieczeństwa obywatelom oraz dla ulżenia niedoborom białka, syryjskie władze zezwoliły na połów rekinów. Niektórzy rybacy skorzystali z tego i zaczęli krótkowzrocznie odławiać rekiny niemal rabunkowo. Rezultat można zobaczyć na targach rybnych w Latakii i Tartusie, gdzie sprzedaje się ogromne ilości świeżych tusz i mięsa rekina. Wcześniej tego nie było, zwłaszcza że w świetle przepisów islamu ryby te uchodzą za nieczyste”.

W sprawach diety islam idzie śladem żydowskich przepisów o koszerności, a według nich zdatne do spożycia są tylko ryby mające łuskę i ruchome skrzela. Rekin nie ma ani jednego, ani drugiego, więc jest rybą z definicji nieczystą. Warto przy tej okazji zaznaczyć, że z punktu widzenia judaizmu, a więc i islamu, który przyjął jego zasady dotyczące pożywienia, nieczyste są także ryby pokryte skórą bez łusek, takie jak węgorz, sum, a nawet jesiotr, a więc tym samym również kawior, oraz wszystkie owoce morza nie będące przecież rybami: małże, krewetki, ośmiornice, kalmary, itp.

Rekin pokryty jest twardą, chropawą skórą bez łusek, ale za to z guzkami, i – jak pisałem w artykule o wasabi – ze skóry tej robi się np. tarki kuchenne do ucierania chrzanu lub ziemniaków. Rekin nie ma także skrzeli, a tylko szpary w ich miejscu, którymi nie może poruszać. Aby obmywała je woda z rozpuszczonym w niej powietrzem rekin musi być stale w ruchu, nigdy nie może ustać. Nawet śpi płynąc. Jeśli zostanie unieruchomiony, np. zaplątawszy się w sieci niewodu, ginie przez uduszenie, wskutek niemożności oddychania. Tak zresztą – w sieci – poławia się sporo rekinów na syryjskim brzegu.

W żadnym muzeum na świecie nie zobaczymy szkieletu rekina, bo rekin nie ma kości, a więc i mięso ma bez ości. Jest ono jednak mniej cenione od mięsa ryb kostnoszkieletowych, zwłaszcza szlachetnych gatunków, ponieważ czuć je amoniakiem, a im jest mniej świeże – tym bardziej. Wiąże się to z niewielką wydajnością systemu wydalniczego u rekina, który wymaga ciągłego wypłukiwania. Dopóki rekin pływa, system działa dobrze, gdy znieruchomieje – problem się nasila. Często zaleca się, aby przed przyrządzeniem do jedzenia wymoczyć to mięso w morskiej wodzie.

Jeśli rekin jest nieczysty, to tym bardziej dotyczy to żółwi, które są gadami. Mimo to, są one także powszechnie obecnie odławiane przez Syryjczyków na mięso. Pani Badran wyjaśniła, że syryjskie wody zamieszkują trzy gatunki żółwi morskich. W latach 2002-2010 prowadzono obserwacje naukowe tych zwierząt morskich. Średni wiek żółwi na syryjskim wybrzeżu wynosi 100 lat. Dojrzewają płciowo mniej więcej w piętnastym roku życia. W okresie od maja do lipca samice przypływają na plaże wybrzeża, zwykle te, na których same się wylęgły, aby złożyć tam jaja. Samice co 2-4 lata kopią jamy w piasku i składają w nich po 300-400 jaj. Małe żółwiki wykluwają się po 50-60 dniach.

Zwiększona potrzeba wojskowej obrony wybrzeży, także przed dywersją, zmniejszenie liczby miejsc chronionych i w ogóle piaszczystych wybrzeży, które nadają się do składania jaj, a także powszechne obecnie odławianie żółwi morskich dla mięsa, zanieczyszczenie środowiska oraz niebezpieczne psy i ptaki, które na plażach polują na jaja i na małe żółwiki, wpływa na ograniczenie i szybki zanik populacji tych zwierząt.

Cała morska flora i fauna od dawna cierpi z powodu rosnącego zanieczyszczenia wód i znaczącego zwiększenia zasolenia wschodniej części Morza Śródziemnego (o 40%), oraz zabudowy brzegów i budowy tam. Pogarsza to warunki życia, możliwości tarła i ogranicza ilość pożywienia dla ryb. Ponadto prowadzone są niekontrolowane połowy, zakaz połowu w obszarach

szczególnie chronionych nie jest przestrzegany a kłusownicy powszechnie używają sieci o drobnym splocie i dynamitu. Z tego powodu ryby przenoszą się w inne, bardziej przyjazne obszary. Morze u brzegów Syrii robi się puste.

Autorstwo: Bogusław Jeznach

Źródło: NEon24.pl