

Tusindben-bolognese

Af Carsten R. Kjaer, Aktuel Naturvidenskab

Småkravl har fyldt godt på årets bagsider, og vi slutter også årgang 2014 af med en historie om "kræ", nemlig tusindben. Den danske "mr. tusindben" hedder Henrik Enghoff, og han har sin daglige gang som forsker på Statens Naturhistoriske Museum, hvor han har speciale i de mangebenede kræ. Som dedikeret småkræforsker har Henrik altid et prøveglas på sig, hvis han skulle falde over et interessant tusindben på sine daglige gåture. Om dette kunne man læse sidste år i *Politiken*, hvor det blev beskrevet, hvordan han i en københavnsk baggård havde fundet et tusindben, der var angrebet af en interessant art af parasitiske svampe, som var ny for videnskaben.



Fotos: Somsak Panha



Henrik Enghoff studerer et eksemplar af "The shocking pink dragon millipede".

Hvad angår insekternes slægtninge tusindben er de dog ikke rigtig slået an som menneskeføde. Det kan bl.a. hænge sammen med, at de fleste arter af tusindben indeholder giftige og ildelugtende forsvarsstoffer som benzoquinoner og hydrogencyanid, som virker særdeles afskrækkende på sultne medskabninger. Flere arter af aber bruger også at gnide sig med de giftige tusindben, hvilket antages at holde antallet af lus o.l. nede samt at afskrække myg fra at stikke.

Københavnske baggårde er dog ikke Henrik Enghoffs foretrukne jagtmarker. Han har samlet tusindben mange steder i Verden, inklusive De Kanariske Øer, Madeira, Østafrika og Thailand. Alle steder har han fundet talrige nye arter, og han har foreløbig navngivet næsten 300 tusindben-arter.

»En af dem faldt jeg bogstaveligt over«, siger han. »I forbindelse med et møde i en lille by i Andalusien stod jeg og ventede på, at mødelokalet skulle blive låst op, og jeg benyttede ventetiden til at gå ned af en interessant udseende skrænt. Undervejs fik jeg overbalance og tumlede ned ad skrænten iført jakke, slips og bærbar computer – meget langt fra den sædvanlige feltpåklædning. Lettere forslået ved foden af skrænten vendte jeg en sten, og dér lå en ubeskrevet tusindben-art!«.

Småkravl på menuen

I sin forskning er Henrik også optaget af, om tusindben kan blive til en værdifuld ernæringskilde for os mennesker. Det har han for nylig publiceret en videnskabelig afhandling om sammen med internationale kolleger. Prognoserne siger, at verdensbefolkningen vil være mindst 9 milliarder i år 2050. For at mætte de sultne munde bliver vi derfor nok nødt til at udvide menukortet med retter baseret på hidtil upåagtede medlemmer af dyreriget. Og småkravl er der jo nok af. Forskellige insekter er allerede på menuen rundt omkring i verden, om end kun undtagelsesvis i vores egen lille andedam.

Tusindben i tomat

Henrik Enghoff og kolleger har opdaget, at Bobo-befolkningen i Burkina Faso (der er ivrige insekt-spisere) også spiser visse arter af tusindben, og det har vakt forskernes nysgerrighed for at lære af dette naturfolk. Indbyggere fra landsbyen Kou fortalte forskerne, at tusindbenene får en særlig behandling sammenlignet med spiselige insekter, der typisk blot bliver ristet. »De koger først tusindbenene kortvarigt og tørre dem derefter i 3 dage på et hustag. De tørrede tusindben puttes så i en tomatsovs sammen med en traditionel afrikansk sennep, smør fra sheanødder og en pasta lavet af durra-mel. I nogle måltider erstatter tusindben kød« fortæller Henrik Enghoff. Tusindben har et forkalket ydre skelet, lige som krebsdyr, og det antages at tusindbenene udgør en vigtig calcium-kilde for Bobo-folket. »Mere interessant er det, at både benzoquinoner og hydrogencyanid har vist sig at have en anti-malaria-effekt, men vi ved endnu ikke, om Bobo-folkets indtag af tusindben har betydning for hyppigheden af malaria«, siger han.

Men smager tusindben så godt? »Det ved jeg faktisk ikke«, siger Henrik Enghoff, for han har endnu ikke selv haft fornøjelsen af at sætte tænderne i et veltillberedt tusindben. »Men jeg regner med at blive ved med at jage tusindben rundt omkring i verden i mange år endnu, så måske får jeg chancen en dag«.