

Limerykonka na chrząszcza, czyli Lekcja polskiego dla cudzoziemców

Ten mały chrząszcz ze Szczepbrzeszyna,

co to go kryje gęsta trzcina,

kat na cudzoziemców,

brzmień wykolejeńców,

potężnych kompleksów przyczyna.

(ebs)

Chrabąszcz majowy, *Melolontha melolontha*, gatunek chrząszcza z rodziny żukowatych.

Loty odbywa wieczorami w maju, czerwcu, a czasami na początku lipca, w dzień kryje się wśród liści.

Długość 25-35 mm, ciało owalne, nieco wydłużone, czarne z białymi plamami na bokach odwłoka, czułki, pokrywy skrzydłowe i odnóża brunatne, silny gryzący aparat gębowy. Larwy oligopodialne (3 pary nóg tułowiowych), białe, grube, charakterystycznie zgięte w podkowę nazywane pędrakami. Poczwarzka wolna. Dorosłe chrząszcze oraz pędraki zimują w glebie na głębokości 1 metra.

Chrabąszcz żywi się liśćmi różnych drzew liściastych (drzewa owocowe, wierzby, brzozy, buki, dęby i inne), a jego larwy są typowymi polifagami: żerują na korzeniach roślin zielnych, krzewów i drzew; mogą uszkadzać system korzeniowy młodych roślin, w burakach i bulwach ziemniaka wygryzają dziury; z punktu widzenia człowieka są szkodnikami szkółek, upraw oraz trawników. Najmniej szkodliwe są larwy w pierwszym i drugim stadium L1 i L2 (pierwsza i druga wylinka), żywią się głównie butwiejącymi resztkami roślinnymi i korzeniami, dopiero w ostatnim stadium L3 (trzecia wylinka) podgryzają żywe rośliny.

Przeobrażenie zupełne: jajo, 3 wylinki (L1, L2, L3), poczwarzka i imago (owad doskonały). Chrząszcze pojawiają się w maju i żerują na drzewach liściastych. Samica składa jaja pod ziemią, w pobliżu drzew, w wydrążonym przez siebie korytarzu na głębokości 10-15 cm, po 15-20 jaj w złożu. Samice zamierają w czerwcu, po złożeniu około 80 jaj. Po 3 tygodniach wylęgają się larwy. Żerują one początkowo w warstwie próchniczej gleby, zjadając rozkładające się rośliny. Rozwijają się zwykle 3 lata i co roku dwukrotnie linieją. W trzecim roku, pod koniec lata, przepoczwarzają się, a w październiku wylęgają się dorosłe chrząszcze, które wychodzą na powierzchnię dopiero w maju następnego roku.

Płeć dorosłego osobnika można odróżnić m.in. po liczbie blaszek na miotełkowato zakończonych buławkach. Samce mają ich 7, a samice 6.

Jeszcze na początku XX w. we Francji i w północnej Hesji przygotowywano zupę z chrabąszczy majowych, acz należy do mniej rozpowszechnionych w Europie dań z owadów. W smaku przypomina zupę krabową.

Chrabąszcze majowe pozbawione skrzydeł i odnóży podsmaża się na maśle, a następnie gotuje w rosole cielęcym lub kurzym. W zależności od przepisu można zupę precedzić i spożywać jako bulion, lub stosuje się roztarte na początku w moździerzu chrabąszcze i zagęszcza zupę zasmażką i żółtkiem. Podawano ją niegdyś na przykład z plastrami wątróbki cielęcej (na zdjęciu w galerijce) lub piersią z gołębia oraz z grzankami z białego pieczywa. Na porcję dla jednej osoby liczone około 30 chrabąszczy. Zupa ma przyjemny zapach i brązowy kolor przypominający barwę pokryw skrzydłowych chrabąszcza. Doktor Johann Joseph Schneider zalecał podawanie jej na wzmocnienie chorym w stanach osłabienia.

W artykule z roku 1844 można przeczytać, że chrabąszcze nie służyły wówczas jedynie do przygotowania zupy, ale były zjadane także przez studentów na surowo, jedynie po obcięciu odnóży. W wielu cukierniach można je było dostać serwowane w cukrze i spożywano je kandyzowane na deser.

Według dziewiętnastowiecznych badań chrabąszcze zawierają 64% wody, 16% białka, 4% tłuszczu i 3,8% chityny.

* * *

Epitafium:

Tu leży chrabąszcz majowy,

zapłodnił żonę i z głowy.