

De kokkel, *Cerastoderma edule* (Linnaeus, 1758), als voedsel voor de mens.

Met een korte verwijzing naar verwante soorten.

Jan Kuiper

Inleiding

De kokkel kwam altijd al in dermate grote hoeveelheden voor, dat het logisch is dat onze voorouders hem reeds als voedsel gebruikten. Ook het tweede deel van de naam, *edule*, duidt daar natuurlijk op eetbare. In Nederland echter wordt het schelpdier weinig gegeten, maar in landen zoals Spanje en Italië des te meer. Het overgrote deel van de in het waddengebied vroeger mechanisch gevangen kokkels werd geëxporteerd, evenals dat het geval is met de tegenwoordig handmatig gevangen kokkels.



Fig. 1. Mont St. Michel, Frankrijk, kokkelverzamelaars kaart circa 1918, coll. J.K



Fig. 2. Engeland, cockling (?), kaart uit circa 1930, coll. J.K.

In Europa gebruikte namen

In Nederland zijn in de loop der jaren, in verschillende perioden en streken van ons land diverse benamingen voor dit schelpdier gebruikt, zoals eetbare hartschelp, eetbare zandschelp, Europese hartschelp, Europese kokkel, haantje(s), hartdoublet, hartschelp, hartschulp, hoentje(s), gewone kokkel, kokhaan, kokhaanen, kokhoorn, kokje, kokkel, kokkelekaan (Katwijks), koksen, kransen en zandschelp.

In Friesland wordt ook de naam kokkel gebruikt.

In de rest van Europa en enkele landen rondom de Middellandse Zee zijn ook diverse benamingen voor deze soort in gebruik.

Engeland:	ediblecockle, common cockle;
Frankrijk:	Coque, Hénon, Maillot, Rigardeau, Rigardelle, Croque, Courquille, Bourdos, Besourde, Bigou, Bigon, Mourgue, Bucarde;
Portugal:	Berbigao, Ameijoa, Crica;
Spanje:	Berberecho, Briguiganes, Careneiro, Clica, Perdigone, Croque, Escupinade gallet, Verigüetos, Verdigon, Berizone;
Duitsland:	Essbare Herzmuschel;
Zweden:	Hiärtmussla;
Noorwegen en Denemarken:	Hjertemuslinger;
Finland:	Syrdan-simpukka;
Rusland:	Sredzevik, Siedobniy;
Griekenland:	Kydoni;
Italië:	Cuoredeule, Capamargarota, Arsella, Cuoretto, Cozzolagalluccio, Nuce, Jarcella, Cociulacutagnina;
Malta:	Arzil tal marsa;
Roemenië:	Cucosel de mare.

Het spreekt voor zich dat met name in landen waar dit schelpdier vaak op tafel komt, ook een veelheid aan (plaatselijke) namen voorkomt.

Biologie van de kokkel

Het verspreidingsgebied van *Cerastoderma edule* is tamelijk uitgebreid, van de Barentsz-zee, het oostelijk Atlantische Oceaan gebied, van Noorwegen en IJsland tot aan West-Afrika en in het westelijk deel van de Middellandse Zee. Ook in de Waddenzee is het een zeer algemene soort. De grootte van volwassen dieren ligt tussen de 20 en 40 mm, met uitschieters tot 55 of 60 mm. Aan de Franse kust mag het dier verzameld worden, echter met een minimale grootte van 30 mm.

De dichtheid van populaties kan onder optimale omstandigheden liggen tot wel 2000 exemplaren per vierkante meter. Ze leven in het littoraal en relatief ondiep water tot zo'n 15 meter diepte, zowel in zand alsook in slik. Het zijn filteraars die hun voedsel uit het water filteren. Zelf dienen ze als voedsel voor diverse vogelsoorten, maar uiteraard ook voor de mens, die deze veelvoorkomende soort van oudsher als voedsel vergaarde.

Andere kokkelsoorten die in Europa ook wel gegeten worden zijn de *Cerastoderma glaucum* Bruguière, 1789, *Acanthocardia aculeata*, L., 1758, *Acanthocardia echinata* L., 1758, *Acanthocardia tuberculata* L., 1758, *Acanthocardia spinosa*, Solander, 1786 en *Laevicardium oblongum* Gmelin, 1791. Deze dieren kun je soms vinden op vismarkten in landen rondom de Middellandse Zee en worden eigenlijk uitsluitend gevisst voor de lokale bevolking en worden niet tot conserven verwerkt.

Visserij, verzamelen en toebereiden als voedsel

De visserij op de kokkel in vroeger jaren geschiedde met een zogenaamde 'wonderklauw' of 'kokkelklauw' die de visser



Fig. 3. Deel van een kaart uit Egypte, circa 1920. Een typische manier om tweekleppigen bij eb te vangen; dit lijkt veel op het moderne hand-kokkelen en wordt in vele delen van de wereld toegepast. coll. J.K

heen en weer bewegend, achteruitlopend door het zand en slib trok op platen die met eb niet helemaal droogvielen. Zo'n drie uur voor en drie uur na laagwater liep de visser in lange laarzen met zijn klauw, een soort hark met een netje erachter bevestigd, over de net niet drooggevallen zandplaten en vergaarde zo zijn vangst. Deze werd vaak meteen aan boord gekookt en in gezouten toestand verscheept naar Engeland. Het was een tijdelijk bestaan voor de vissers in de wintermaanden. Een markt voor kokkels in ons eigen land was er hoegenaamd niet. In 1896 werden er vanuit Harlingen 11.000 balen á 60 kg naar Engeland verscheept. In 1908 slechts 2000 balen. (van Leunen, 1998). Het grootste deel van deze visserij vond plaats in de Waddenzee, bij Texel en bij Terschelling. In geringere omvang vond deze visserij ook plaats in de Zeeuwse wateren.

Begin zestiger jaren van de vorige eeuw werd het hydraulisch dreggen op dit schelpdier verder ontwikkeld en ook het aantal schepen in deze bedrijfstak nam toe. Diezelfde schepen konden ook gebruikt worden in het seizoen voor de vangst van mosselzaad. De vangsten werden gekookt en vervolgens diepgevroren en met name naar Spanje geëxporteerd. Na 1970 werden de vangsttechnieken voor het mechanisch kokkelen nog verder ontwikkeld en rond 1980 waren er meer dan 30 schepen actief in het kokkelvissen. Dat had natuurlijk gevolgen voor de bestanden en met name ook voor de overige kokkelvissers, zoals de eidereend en de scholekster die hun voedselaanbod achteruit zagen gaan. Vanaf de 90er jaren werden er, mede door invloed van natuurbeschermingsorganisaties, steeds minder vergunningen voor het mechanisch kokkelvissen uitgegeven. In die tijd werd veel van het gevangen materiaal tot conserven verwerkt en naar de verbruikerslanden zoals Italië en Spanje geëxporteerd. Sedert enkele jaren worden er helemaal geen vergunningen meer voor deze vorm van vissen verleend en gebeurt de vangst uitsluitend nog door handkokkelaars. In één vangsttijd rond eb kan een gebied van circa 100 m² worden bevestigd met in het gunstigste geval een opbrengst van rond de 800 kg kokkels. (Dijkema in MacKenzie, 1997) Wil je zelf kokkelen, dan is het vrij eenvoudig om een kokkel-



Fig. 4. Ingeblikte kokkels, zijn o.a. in Spanje een geliefd product, coll. J.K.

klauw te fabriceren met een hark en een stuk net, desnoods met een riem eraan bevestigd, die je om je middel bindt. Voor alle kokkel-soorten geldt als grondregel dat ze, wanneer ze vers zijn verzameld, ofwel betrokken van de vismarkt, altijd een paar uur in een emmer zeewater moeten staan, zodat ze zichzelf kunnen schoonspelen en ontdoen van zand of slikresten.

Recepten

Kokkels kunnen goed rauw worden gegeten, of in een courtbouillon worden gekookt. De kokkel kan op een vrij eenvoudige manier worden bereid. In het boek van Ignotus (1804), genaamd *Culina Famulatrix Medicinae*, staat een Zeeuws recept: "Was de kokkels en zet ze in zout water zodat ze 'het zand kunnen uitspuwen'. Kook ze op laag vuur gedurende 5 minuten, niet langer anders worden ze taai. Zo heet mogelijk eten met brood." In de ogen van een Zeeuw uit die tijd zag een gekookte kokkel eruit als de kop van een kip. Daarom werd dit gerecht bekend onder de naam 'haantjes en hoentjes'. De op deze wijze gekookte kokkels kun je vervolgens ook stoven of bakken, waarbij in het laatste geval er wel een deksel op moet anders vliegen de kokkels uit de pan, tot aan het plafond toe zelfs. Aldus Alan Davidson.

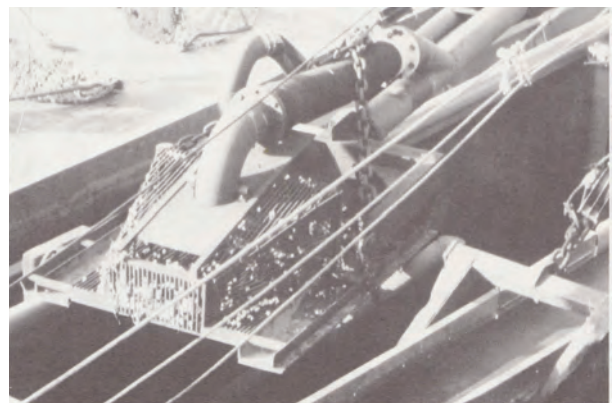


Fig. 5. Hydraulische kokkeldreg van ca. 1 meter breed om kokkels te oogsten. Hij werd bevestigd aan beide zijden van het schip en werkte als een soort stofzuiger die over de zeebodem ging, waarbij er onder hoge druk water in de bodem werd gespoten om het sediment los te woelen. Aan boord werd de vangst in een soort wastrommel gescheiden van het zand, met ondermaatse kokkels en bijvangst, dat vervolgens terug in zee belandde. Een manier van vissen die erg schadelijk was voor de natuur en inmiddels in ons land is verdwenen. (uit MacKenzie et.al. Vol. 3, Europe)



Fig. 6. Een kockelaar op een ansichtkaart uit 1917. Met dit gereedschap werden bij opkomend water de grotere kokkelsoorten gespiesd, coll. J.K.

Marianne Paquin geeft in haar boek een mooi voorgerecht: met kokkels gevulde tomaten. “Kook twee kilo kokkels in weinig water tot dat ze open gaan, laat ze uitlekken en haal ze uit de schelp. Hak twee sjalotten fijn en bak die aan, voeg 100 ml. droge witte wijn en de kokkels toe en laat dat zo’n vijf minuten koken. Snij het kapje van de tomaten en hol ze uit. Hak een bosje bieslook fijn en roer dit door de kokkels en vul met dit mengsel de tomaten. Serveer ze op een bedje van gemengde sla en doe er wat olijfolie overheen en bestrooi het met wat zeezout.”

Tot slot een recept uit een schitterend vormgegeven boek wat ik enkele jaren geleden ontving bij de opening van mijn expositie over eetbare schelpdieren in het Muzeeaquarium te Delfzijl. Het is van Edwin Vinke van restaurant De Kromme Watergang in Zeeland. Kokkels gestoofd met champagne en groene asperges: “Fruit een sjalotje aan in wat boter, doe er 2 kilo kokkels bij, een glas champagne eroverheen, deksel op de pan en op hoog vuur zetten, slechts enkele seconden, deksel eraf, kokkels eruit, klaar. Op deze wijze blazen de kokkels zich op met het kookvocht en houden dat vast. Enkele seconden te lang en ze laten het weer los en heb je kauwgum! Het kookvocht met 5 cl room inkoken en er even met de pepermolten overheen. Serveer het met gekookte groene asperges. Smullen maar.”

Zo zie je maar weer eens wat onze schelpenhobby verder nog allemaal kan opleveren behalve een mooie verzameling.

Geraadpleegde bronnen:

- BRUYNE, R.H. DE, S.J. VAN LEEUWEN, A.W. GMELIG MEY-LING & R. DAAN (red.) (2013): Schelpdieren van het Nederlandse Noordzeegebied. Ecologische atlas van de mariene weekdieren (Mollusca). Uitgeverij Tirion, Utrecht en Stichting Anemoon, Lisse, 414 pp.
- BRUYNE, R.H. DE & TH.W. DE BOER (2008): Schelpen van de Waddeneilanden. Fontaine, Gravenland, 359 p.
- BRUYNE, R.H. DE, R.A. BANK, J.P.H.M. ADEMA & F.A. PERK(red.)(1994): Nederlandse naamlijst van de weekdieren (Mollusca) van Nederland en België. – NMV & Backhuys, Leiden, 149 p.
- DAVIDSON, ALAN (2001): Noord-Atlantisch viskookboek. – Scepter, Bussum, 556 p.
- DAVIDSON, ALAN (2001): Mediterraan viskookboek. – Pereboom, Bussum, 436 p.
- LE FLOCH, D.(2008): Peche a pied. – Éditions d’ Art Jack, Louannec, France, 32 p.
- LEUNEN, PIETER VAN (1998): Terschelling en de visserij. – Flevodruk, Harlingen, 176 p.



Fig. 7. Kokkelvissers terug in de haven van Le Crotoy, gelegen in de baai van de Somme, 1917, coll. J.K.

- MACKENZIEJR, C.L., V.G. BURRRELLJR, A. ROSENFELD, & W.L. HOBART (EDS) (1997): The History, present condition and future of the molluscan fisheries of North and Central America and Europe, Volume 3 – Europe. U.S. Dep. Commer., NOAA Tech. Rep. 129, 240 p.
- OGER, BRUNO & ELÉONORE DE GREEF (2001): De rijkdom van vis, schaal- en schelpdieren. – De Lantaarn ism. Time-Life Books B.V., 236 p.
- PALOMBI, A. & M. SANTANELLI (1961): animal i commestibile i mari d'Italia. – Ulrico Hoepli, Milano. 438 p.
- POPPE G.T. & Y. GOTTO (1993): European Seashells. Vol. 2 (Scaphopoda, Bivalvia, Cephalopoda). –Christa Hemmen, Wiesbaden, 222 p.
- PAQUIN, MARIANNE (2007): Uit schelp en schaal. –Tirion, Baarn, 192 p.
- POUTIERS, J.M. in: FISCHER W., M.L. BAUCHOT ET M. SCHNEIDER (EDS) (1987): Fisches FAO d'identification des especes pour les besoins de la pêche. (Révision 1). Méditerranée et mer Noir. Zone de pêche 37. Vol. 1 Végétaux et Invertébrés. –FAO Rome, p. 370-512.
- HEER, RON DE, ET AL. (2000): Het grote boek met vis en zeevruchten. –Könemann, Keulen, 304 p.
- ROBERT, JEAN-LOUIS (2001): Cuisiner les coquillages. – Jean Paul Gisserot, Paris, 128 p.
- KRUIS, PEER VAN DER & LEO VAN MIERLO (2005): Schelpdieren, verrukkelijk veelzijdig. –Image Books Factory B.V. Eindhoven, 80 p.
- VINKE, EDWIN (2007): Restaurant De Kromme Watergang: Uit Zeeuwse wateren. –Snoeck, Gent, 180 p.
- WRIGHT, JOHN (2009): The River Cottage, Edible Seashore Handbook. –Bloomsbury, London, 240 p.

Adres van de auteur:
j.kuiper47@kpnplanet.nl

Nieuwe strandvondst van de Geaderde Stekelhoren: *Rapana venosa* (Valenciennes, 1846)

In december 2011 vond de 10-jarige Paul Lous op het strand van IJmuiden, direct ten zuiden van de Zuidpier een grote schelp van een zeeslak. Na een hevige storm lagen er daar heel veel grotere schelpen op het strand. Paul is al een goede verzamelaar en heeft veel belangstelling voor schelpen en kan ook al goed determineren, maar de gevonden slak kon hij niet op naam brengen. Bij de familie Lous staan dan ook enkele schelpenboeken in de boekenkast. Na de aanschaf van het dit voorjaar uitgekomen boek: 'Schelpdieren van het Nederlandse Noordzeegebied' las hij op bladzijde 226 over de Geaderde Stekelhoren. Paul herkende de afgebeelde schelp onmiddellijk. Precies dezelfde als waarvan in 2012 een exemplaar bij IJmuiden werd gevonden. Die vondst zou al eind 2011 of begin 2012 in de IJmuider courant gemeld zijn. Paul heeft dus ongeveer gelijktijdig een 2e exemplaar bij IJmuiden gevonden. Weer een aanwijzing dat het bij deze invasieve soort om meer dan een toevalstreffer gaat en dat hij zich vermoedelijk al dicht onder de kust heeft gevestigd.

jeroen.goud@naturalis.nl



Door Paul gevonden exemplaar van de Geaderde stekelhoren.
Foto: Kees Lous