

gever (1963), waarbij een uitgeputte scholekster (*Haematopus ostralegus*) met een grote mossel (*Mytilus edulis*) aan zijn snavel hiervan tijdig wordt bevrijd.

Een ernstige omissie is een bizar incident waarbij een ijsvogel (waarschijnlijk een bandijsvogel *Megaceryle alcyon*) met zijn snavel beklemd raakt in een mossel (?) en daardoor jammerlijk verdrinkt in de buurt van Salem, Massachusetts, in de Verenigde Staten (Kuiper, 1979). Kuiper heeft dit bericht ontleend aan een kort berichtje in *The Nautilus* (Anon., 1908). Hierin wordt de Boston Globe als bron genoemd; ijsvogel en mossel werden tezamen tentoongesteld in de etalage van een winkel.

Tenslotte is gebleken dat Kouwenhoven (2008) niet de eerste is geweest die aandacht heeft besteed aan het gedicht van Jacob Cats 'Die greep, is in de neep' in het Correspondentieblad van *Spirula*. Kuiper (1983) heeft dit al 25 jaar eerder gedaan. Dit naar aanleiding van, zoals Kuiper het omschrijft, "waarnemingen gepubliceerd [in het CB] van een voedselzoekende vogel en een tweekleppige in patstelling". Want "Wie van de twee is dan uiteindelijk het slachtoffer?".

Geraadpleegde bronnen

ANON. (1908): Notes [Caught in a living trap]. ? *The Nautilus* 22: 71.

GEMERT, L.J. VAN & M. SCHIPPER (2013): Weekdieren zijn geen watjes; een literatuuronderzoek naar hun harde kant. *Spirula* 391: 39-45 [erratum: *Spirula* 393: 109].

KOUWENHOVEN, M. (2008): Weekdieren in gedichten. ? *Spirula* 363: 68-69.

KUIPER, J.G.J. (1960): Kanoet contra kokkel. ? Correspondentieblad van de Nederlandse Malacologische Vereniging 89: 900-901.

KUIPER, J.G.J. (1979): Ijsvogel, slachtoffer van mossel. ? Correspondentieblad van de Nederlandse Malacologische Vereniging 190: 934-935.

KUIPER, J.G.J. (1983): "Die greep, is in de neep". ? Correspondentieblad van de Nederlandse Malacologische Vereniging 210: 1339.

MIENIS, H.K. (1977): Scholeksters contra mollusken, mollusken contra scholeksters. ? Correspondentieblad van de Nederlandse Malacologische Vereniging 174: 623-625.

VIERGEVER, J. (1963): Mossel contra scholekster. ? *Het Vogeljaar* 11: 126.

YSSELT, R. VAN SASSE VAN (1959): Kanoets. ? Correspondentieblad van de Nederlandse Malacologische Vereniging 79: 789.

Adres van de auteur:
leo.van.gemert@planet.nl

De schaalhorens (*Patella vulgata*, L., 1758 en *Patella caerulea* L., 1758) als voedsel voor de mens

Jan Kuiper

Inleiding

In tijden van schaarste is de mens altijd al inventief geweest als het gaat om het vergaren van voedsel uit de natuur. Kruiden uit de tuin zoals bv. zevenblad (*Aegopodium podagraria* L.), kleefkruid (*Galium aparine* L.) en brandnetel (*Urtica dioica* L.) zijn, mits er geen gif in de tuin wordt gebruikt, prima te gebruiken als groenten. Wanneer je aan de kust woont zijn zeekraal (*Salicornia*) en zeeaster (*Aster tripolium* L.) ook prima alternatieven, evenals bepaalde soorten zeewier en algen.

Het verzamelen van allerlei weekdieren is in veel streken van Europa ook een manier om aan voedsel te komen en wordt door velen aan de kusten van Frankrijk, Spanje, Portugal en andere landen beoefend om aan een smakelijke maaltijd te komen. In Nederland zijn met name de alikruik, *Littorina littorea* (L., 1758) vooral vroeger in het noorden van ons land en in Zee-land een geliefd voedsel geweest, evenals natuurlijk de zelf verzamelde mosselen (*Mytilus edulis* L., 1758). Sinds de Japanse oester, *Crassostrea gigas* (Thunberg, 1793), een ware plaag werd, is ook deze soort relatief gemakkelijk en goedkoop te verzamelen. Daarover echter een andere keer meer.

Nu wil ik het hebben over de schaalhoren of napslak als voedsel. Vroeger was deze soort, zoals veel van dit soort producten, het voedsel van de armen. Tegenwoordig wordt hij als delicatesse veelal aangeboden in duurdere restaurants.

In Europa gebruikte namen

In Nederland zijn in de loop der jaren, in verschillende perioden en streken van ons land, diverse benamingen voor de *Patella vulgata* in gebruik geweest. Een kleine opsomming hiervan is: algemene napslak, Chinees hoedje, gemeene Patelle, gemeene schaalhoren, gewone schaalhoren, hoedschelp, hoekschulp, lampjes, lepas, napslak, patella, puntkokkel, schaal-

hoorn, schaalhooren, schaalhorenslak, schootel, schoteltjes en tepelhoedje. In Friesland wordt de naam skaalhoarn gebruikt. In de rest van Europa en enkele landen rondom de Middellandse Zee zijn ook diverse benamingen voor deze soort in gebruik. **Engeland**: Limpet en Fritters; **Frankrijk**: Bernique, Bernicle en Chapeau Chinois; **Bretagne**: Venis; **Portugal**: Lapa; **Spanje**: Lapa en Lampa; **Duitsland**: Napfschnecke en Schüsselschnecke; **Zweden**: Skälschnäcka; **Noorwegen** en **Denemarken**: Albuskjell; **Griekenland**: Petalida; **Italië**: Patella en Scodallina; **Malta**: Mhara; **Tunesië**: N'lat en Arapède; **Algerije**: Arapéda, Arapette en Padel; **Turkijë**: Deniz kulagi. In de Middellandse Zee landen zal met deze benaming overigens meestal een andere soort, de *Patella caerulea* worden bedoeld.

Biologie van de schaalhoren

Het verspreidingsgebied van de *Patella vulgata* is tamelijk uitgebreid, van de Lofoten in het noorden tot de zuidkust van Spanje. De dieren leven in de getijdenzone, van vlak onder de laagwaterlijn tot hoger op de harde ondergrond van stenen en rotsen. Zij voeden zich met zeewier en algen, die ze met hun radula of rasp tong van de stenen schrapen, en ook detritus wordt gegeten. Volwassen exemplaren zijn tussen de 30 en 50 mm, met uitschieters tot wel 75 mm. Rotsachtige kusten zoals onder meer in Bretagne zijn natuurlijk bij uitstek het geschikte milieu voor deze dieren en men kan ze daar massaal aantreffen. Verwonderlijk is dan ook niet dat juist daar de soort ook van oudsher al voor de consumptie werd geraapt, of beter gezegd, gestoken.

In Nederland heeft de soort zich in de afgelopen tientallen jaren behoorlijk uitgebreid. Kwamen ze zo'n dertig jaar geleden niet algemeen voor in o.a. de Oosterschelde, zo komen ze daar nu

in grotere getale voor en ook heeft de soort zich uitgebreid naar het noorden en is nu plaatselijk ook veelvuldig te vinden op basalt-strekdammen bij IJmuiden, Scheveningen en Hoek van Holland.

De *Patella caerulea* heeft een soortgelijk habitat, maar komt met name voor in het westelijk deel van de Middellandse Zee.

Verzamelen en toebereiden als voedsel

Bij het verzamelen van levende *Patella* soorten, of het nu gaat voor de verzameling of voor de consumptie, kan het beste gebruik worden gemaakt van een plat mes, bv. een plamuurmes, waarmee je de schelp oplicht van de rots waarop ze zit. Rekening dient te worden gehouden met de schaduwinval, ze trekken zich namelijk snel op de rots terug door zich vast te zuigen. Nu is dat bij deze wat kleinere soorten nog niet eens zo'n groot probleem. Anders ligt dat bijvoorbeeld bij de grotere verwanten, zoals de aan de westkust van Mexico voorkomende *Ancistromesis mexicana*, Broderip in Sowerby, 1829, de grootste *Patella* ter wereld, die tot 350 mm groot kan worden. Deze soort kan door zijn grote kracht door duikers slechts met grote moeite en de nodige omzichtigheid worden benaderd met een soort breekijzer-vormig plamuurmes (pers. med. E. A. Moreno, 2013). Deze gigant wordt overigens door overbevising steeds schaarser.



Fig. 1. Schaalhorens werden van de stenen gestoken met een mes, hier afgebeeld op een Ansichtkaart van Ile d'Oléron uit 1938, coll. J.K.

Aan de Franse kust worden bij eb veelvuldig allerlei schelpdieren verzameld voor de consumptie, dit zogenaamde la pêche à pied (vissen te voet) of ook wel la pêche au lancon (vissen op sandalen) heeft in de loop der tijd een dermate grote omvang gekregen dat men wel genoodzaakt was om maatregelen te nemen om te voorkomen dat bepaalde soorten verdwenen, zoals bijvoorbeeld de *Haliotis tuberculata* L., 1758, in het Frans Ormeau genoemd, die al behoorlijk werd bedreigd. Er zijn dan ook voor een groot aantal soorten minimum afmetingen vastgesteld of maximale aantallen van een soort die men mag verzamelen. Dit geldt niet voor de schaalhoren, deze kan van iedere grootte en in elke hoeveelheid legaal worden geraapt. Er is niet een echt commerciële markt voor deze dieren en je zult ze dan ook zelden of nooit aantreffen op vismarkten.

Het verdient aanbeveling om de allergrootste en allerkleinste exemplaren niet te oogsten voor consumptie. De kleintjes moeten nog groeien en hebben weinig vlees, de grote exemplaren moeten zich kunnen voortplanten en zijn vaak ook te taai voor consumptie, waarbij gezegd moet worden dat deze soort altijd wel wat taai blijft. De voorkeur moet worden gegeven



Fig. 2. Detail van figuur 1.

aan dieren met een helder, geelachtig lichaam. De verzamelde exemplaren leg je omgekeerd neer en je bestrooit ze met zout, alvorens ze 12 uur lang gekoeld weg te zetten. Daarna zijn ze klaar om rauw te worden gegeten of in een gerecht te worden verwerkt.

Recepten

Alan Davidson (1924-2003) ontving in november 2003, een maand voor zijn plotseling overlijden, uit handen van Prins Bernard de Erasmusprijs voor zijn werken op culinair-historisch en culinair-biologisch gebied. Met name over voedsel uit zee had deze Engelse diplomaat een enorme verzameling boeken en geschriften bijeengebracht, wat leidde tot een aantal meesterwerken op dit gebied. Echter over de schaalhorens *Patella vulgata* en *Patella caerulea* waren er nauwelijks oude recepten en bereidingsmethoden. Naar zijn mening bestonden er slechts weinig echt eetbare gerechten met deze schelpdieren. In Schotland, zo schrijft hij, werd het sap van gekookte schaalhorens wel door de havermost geroerd. Ook werden ze wel verzameld, in hun natuurlijke houding op de grond gelegd en bedekt met een laag stro, die vervolgens werd aangestoken om tot enige garing te komen. Verder werden ze op de grill gelegd totdat



Fig. 3. Les Sables-d'Olonne, Ansichtkaart met schelpdierzoekers bij eb, circa 1910, coll. J.K.

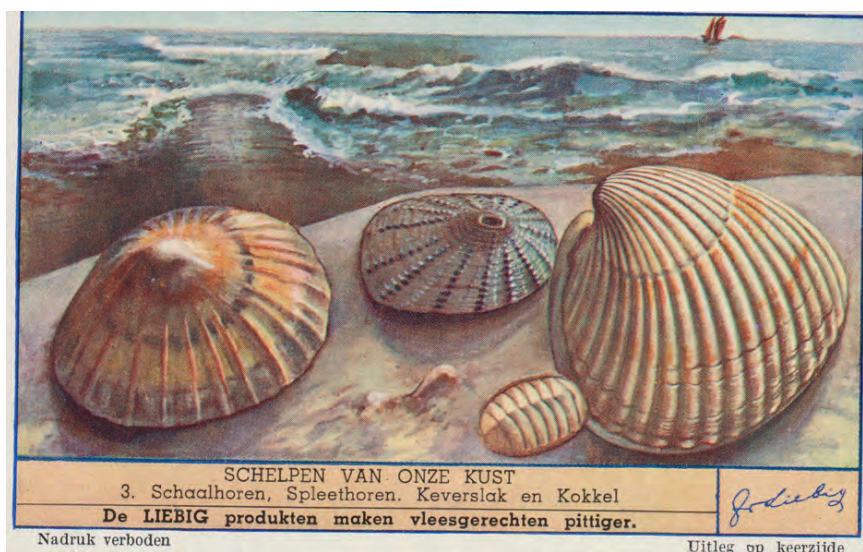


Fig. 4. Een reclamekaartje van de firma Liebig. Ze werden cadeau gegeven bij o.a. bouillonblokjes. Er zijn vele duizenden verschillende van. Deze komt uit een serie 'Schelpen van onze kust', circa 1960, coll J.K.

het vocht was verdampt en vervolgens genuttigd of verwerkt in gemengde vissoepen.

Op het eiland Man was het de gewoonte om op Goede Vrijdag 'Fritters', in grote hoeveelheden te verzamelen en vervolgens te bakken en op te eten.

Een oud Schots recept is om zo'n twee liter schaalhoren te blancheren en wat van het kookvocht te bewaren. Vervolgens worden de oogjes en een zanderig strengetje verwijderd. Je schilt drie keer zoveel aardappelen als je schaalhoren hebt en legt daarvan een laagje in een grote ketel totdat de bodem bedekt is. Daaroverheen een laagje schelpenvlees en peper en zout. Dit herhaal je tot de ingrediënten op zijn en je doet er een tweetal koppen kookvocht bij. Over het geheel komt een half pond boter en dan wordt het afgedekt met een schone witte doek die goed wordt ingedrukt bij de randen. Vervolgens laat je het op een turfvuur ongeveer 1 uur lang sudderen. Het schijnt in combinatie met een goed glas Single Malt Islay Whisky een zeer smakelijke en vullende maaltijd te zijn. Nu beschikken de meesten van ons niet over een open turfvuur en het verdient ook geen aanbeveling om de pieren van IJmuiden te ontdoen van de schaalhoren om dit recept uit te proberen, dus hebben we eens verder gekeken wat er verder met dit schelpdier gedaan kan worden. Tot slot een ietwat verfijnder recept dat afkomstig is uit Spanje en de Canarische eilanden, genaamd Lapas con mojo, napslakken in pikante saus: neem één kg verse napslakken in de schelp, keukenklaar (zie boven); hak acht teentjes knoflook grof en vermeng dat met anderhalf eetlepel platte peterselie, een halve theelepel zeezout en een theelepel kummel. Dit mengsel in een vijzel tot een pasta maken, waarbij 125 ml. droge witte wijn en 150 ml goede olijfolie, beetje bij beetje, wordt toegevoegd. Vervolgens met gedroogde broodkruimeltjes de massa binden en het in de afgespoelde slakkenhuisjes stoppen. Dan op een open vuur, bakoven of grill garen... totdat de slakken gemakkelijk uit de huisjes te halen zijn, serveren met grof volkorenbrood en uiteraard een goede droge witte wijn, maak gemakshalve maar een tweede fles open; bon appetit!

Met dank aan Henk Menkhorst voor het corrigeren van de tekst.

Geraadpleegde bronnen

- BRUYNE, RYKEL DE, SYLVIA VAN LEEUWEN, ADRIAAN GMELIG MEYLING & ROGIER DAAN (RED.) (2013): Schelpdieren van het Nederlands Noordzeegebied. Ecologische atlas van de mariene weekdieren (Mollusca). –Tirion, Utrecht en Stichting ANEMOON, Lisse, 414 p.
- 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.
- GAILLARD, 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; Gasteropodes. – FAO Rome, p. 513-630.
- LE FLOCH, D. (2008): Peche a pied. – Éditions d'Art Jack, Louanec, France, 32 p.
- PALOMBI, A. & M. SANTANELLI (1961): Gli animali commestibile dei mari d'Italia. – Ulrico Hoepli, Milano. 438 p.
- POPPE G.T. & Y. GOTTO (1991): European Seashells Vol. 1 (Polyplacophora, Caudofoveata, Soleneogastrea, Gastropoda). – Christa Hemmen, Wiesbaden, 352 p.
- PAQUIN, MARIANNE (2007): Uit schelp en schaal. – Tirion, Baarn, 192 p.
- ROBERT, JEAN-LOUIS (2001): Cuisiner les coquillages. – Jean Paul Gisserot, Paris, 128 p.
- SIEVERS G.W. (2005): Schnecken Kochbuch. – Leopold Stocker, Graz, 252 p.
- WHITE, FLORENCE (1974): Good things in England. – Futura Publications Ltd.

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