



De Alikruik *Littorina littorea* (Linnaeus, 1758) als voedsel voor de mens

Fig. 1. *Littorina littorea* in situ, Lauwersoog, 21 juni 2014 tijdens de 1000 soortendag. Foto Jaap de Boer.

Jan Kuiper

The Periwinkle *Littorina littorea* (Linnaeus, 1758) as food for man

Summary. Several aspects pertaining to the Periwinkle *Littorina littorea* (Linnaeus, 1758) are dealt with, with an emphasis on the history of its fishing and collecting for food. At the end of the paper some recipes to prepare Periwinkles are given.

Inleiding

De Alikruik werd door mijn ouders en grootouders aan de kust bij Delfzijl verzameld op de strekdammen en houten beschoeiingen. Van vervuiling van het zeewater was destijds hoegenaamd geen sprake. Dat kwam pas na de industrialisering van dit gebied in de 50er jaren van de vorige eeuw, toen men ongestoord afvalstoffen in de Eems begon te lozen en bijna al het zeeleven verdween.

Als er een R in de maand zat konden veel kustbewoners door het verzamelen van Alikruiken een welkome en gratis aanvulling op hun voedsel bijeenzoeken. Ook mosselen werden natuurlijk verzameld en er werd niets weggegooid, getuige de paadjes in de groentetuin van mijn grootouders destijds, die afwisselend verhard waren met mosselschelpen en lege Alikruiken. Misschien legde dat al de basis voor mijn latere interesse in schelpen...

Nederlandse benamingen

Er is in de loop der eeuwen een veelvoud aan benamingen voor deze soort geweest. Ook in verschillende streken van ons land waren er verschillende namen gangbaar. Hier een overzichtje: aliekruijk; aliekruuk; alikruuk; alikruyken; blaauwe zee-alykruik; gemeene alykruik; Gewone alikruik; Gewone Europese alikruik; karrekolletje; karkolletje; kerekool; karkooltje; koekelutje, koekerluut; kreukel en krukel. In Friesland worden ze aalskúk of krûkel genoemd (De Bruyne *et al.*, 1994).

Europese namen

In andere Europese landen worden de volgende benamingen gebezigd. *Duitsland*: Gemeine Strandschnecke; *Engeland*: Winkle of Periwinkle, terwijl in *Wales* de soort wordt aangeduid met Gwichiaid en in *Ierland* staat hij bekend als Horse-winkle. *Noorwegen* en *Denemarken*: Strandsnegl; *Zweden*: Strandsnäck.

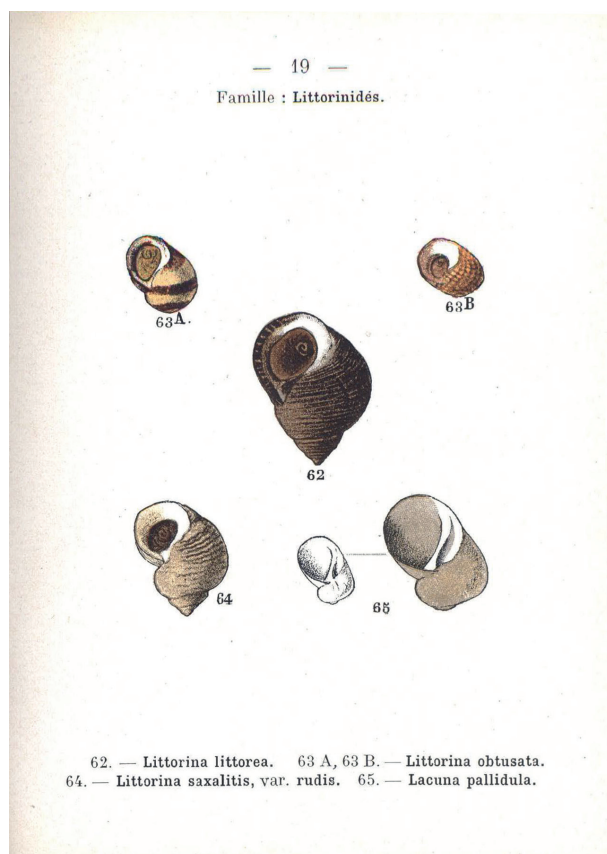


Fig. 2. Littorinidae uit Dautzenberg, 1897: plaat 19.

ka; *IJsland*: Fjürudoppa; *Spanje*: Bigaro of Mincha; *Portugal*: Burrié of Burrelho en in *Frankrijk*: Bigorneau, Bigorne of Vig-not, Pilots en Sabots (= klompen) (Davidson, 2001).

De biologie van de Alikruik en zijn verspreidingsgebied

De Alikruik is een zeer algemeen voorkomende bewoner van de getijdenzone, hij leeft zowel op hard substraat (zoals golfbrekers en stenen dijken) als op zanderige- en slikbodems (fig. 1, 2). Ze grazen en eten algen en wieren, maar ook detritus, diatomeeën en larven van zeepokken staan op het menu (De Bruyne *et al.*, 2013). Het is een Noord-Atlantische soort die van het Arctisch gebied tot aan Spanje voorkomt en ook aan de oostkust van Amerika (Dautzenberg, 1897; Poppe & Goto, 1991). In Nederland is de soort met name talrijk in het Waddengebied en de Zeeuwse eilanden (De Bruyne & De Boer, 2008; De Bruyne *et al.*, 2013). Een bedreiging voor de soort is het moderne gebruik van teer en gietasfalt bij de dijkbouw en -versteviging.

Visserij op de Alikruik in Nederland

In de tweede helft van de 19de eeuw kwam, door een toename van de vraag, de visserij op de Alikruik en andere schelpdieren goed op gang. In 1900 werd er voor 100.000 gulden aan land gebracht in Nederland; Alikruiken samen met de Wulk *Buccinum undatum* en de Strandgaper *Mya arenaria* (Hoek, 1901, geciteerd in Dijkema, 1997).

In 1909 waren er zo'n 140 schepen van het eiland Wieringen die in de Zuiderzee op de Alikruiken visten. De Alikruik kwam

daar algemeen voor op de velden van Zeegras *Zostera marina* en op mosselbanken. Jaarlijks werd er tot 2.100 ton aangevoerd, die gedregd en gevestigd werd of met de hand geraapt. De visserij werd zo intensief dat de dieren geen tijd meer kregen om tot volle wasdom te komen en er moest een minimum vangstmaat worden ingevoerd. De Alikruiken werden levend geëxporteerd naar België, Frankrijk en Engeland. Deze visserij verdween bijna helemaal in de 30er jaren van de vorige eeuw door het verdwijnen van het Zeegras in de Zuiderzee.

In Zeeland, waar een veel groter tijdenverschil was dan in de Zuiderzee, werden de Alikruiken bij laag water verzameld op dijk-beschoeiingen en andere bereikbare plaatsen. Tussen 1892 en 1895 werd er 60 tot 98 ton per jaar verzameld. Soms moest er betaald worden om in een bepaald gebied te mogen verzamelen. Door gestegen arbeidskosten, en door het minder veelvuldig voorkomen van de Alikruik na 1950, verdween deze vorm van visserij in de jaren rond 1960. Daarna werden de Alikruiken door enkele firma's in Yerseke geïmporteerd vanuit Ierland. Zij werden in Zeeland in bassins gehouden, geselecteerd en verpakt en vervolgens geëxporteerd, voornamelijk naar Frankrijk en België (Dijkema, 1997).

Ook vanaf Terschelling was er visserij op de Alikruik, die eind 19de en begin 20ste eeuw plaatsvond met behulp van een kreukel-kor. Dit was een driehoekig metalen raamwerk met daarachter een zakvormig net. Op de onderzijde, die zo'n 80 centimeter breed was, was een soort metalen mes van 3 cm aangebracht dat bedoeld was om de Alikruiken van het Zeegras af te schrapen. Aan het geheel was een touw bevestigd dat aan het schip vast zat en dat regelmatig kon worden opgehaald. Als een soort tuinvieder scheurde het mes de Alikruiken los van het Zeegras waarna ze werden opgevangen in het net. Zo werd in de zomer gevangen, als het Zeegras verticaal in het water stond. In de wintermaanden lag het Zeegras meer horizontaal in het water, het was dan ook wat korter en de Alikruiken zaten dan ook wat vaster op. Dan ging men anders te werk. Er werden twee kreukelkorren achter elkaar over het Zeegras getrokken, waarbij de eerste geen net had en alleen schraapte en de tweede de Alikruiken opving. Al met al een zeer arbeidsintensief werk, wat ook nog eens goed zeemanschap vereiste. De boot, veelal een aak, moest goed boven het zeegrasveld worden gehouden en het mes moest niet in de zandbodem terecht komen, want dan liep de boel vast. Het was zwaar werk dat het nodige vakmanschap vereiste (Van Leunen, 1998).

Het verzamelen van Alikruiken voor consumptie

Door vondsten van grote hoeveelheden schelpen van Alikruiken op of bij prehistorische terpen in onder andere Denemarken en Schotland mogen we aannemen dat deze soort al heel lang geleden voor de consumptie werd verzameld. Ook op de Amerikaanse oostkust zijn dit soort vondsten gedaan op Indiaanse mestvaalten.

Belangrijk is dat waar je de Alikruik voor consumptie verzamelt het water schoon is en dat er bij voorkeur een groot hoogteverschil is tussen eb en vloed. Daardoor wordt bij vloed schoon

en zuurstofrijk water aangevoerd en bij eb het vervuilde water afgevoerd. Dit geldt eigenlijk voor alle zeedieren die je aan de kust verzamelt. Restricties voor het verzamelen van Alikruiken zijn er bij mijn weten slechts in bepaalde delen van Wales, Devon en Cumbria waar een minimale grootte van 13 of 16 mm geldt, wat gemeten kan worden door zeven met vierkante mazen van deze grootte te gebruiken (Wright, 2009).

In de zomermaanden kun je beter niet verzamelen, dit in verband met de voortplanting van het dier en de hogere temperaturen, waardoor gemakkelijk bacteriële infecties optreden. Het aloude gezegde ‘er moet een R in de maand zitten’ is er niet voor niets natuurlijk (fig. 3) (Le Floch, 2008).

In 2007 had ik voor de maanden juli en augustus een expositie samengesteld voor het Muzeeaquarium te Delfzijl met de titel ‘Kinkhoorns, Kokkels en Wulken, eetbare schelpdieren uit de hele wereld’. Een collega vrijwilliger, toen al ver in de 80, kwam op een goede dag aanzetten met een plastic bakje gevuld met gekookte Alikruiken die hij niet ver van het museum had verzameld, denk ik. Snel even een paar geproefd en toen in de koelkast gezet, maar vergeten mee naar huis te nemen. De goede man zelf enige tijd niet gezien, maar toe hij weer opdook vroeg ik hem naar de kinkhoorns, zoals ze bij ons worden genoemd. “Bin der ’n week stief zaik van west” was het antwoord, voorlopig dus maar geen kinkhoorns meer...

Enkele bereidingswijzen

Het vlees van de Alikruik is erg delicaat, zoet en rijk van smaak en zacht van textuur, mits niet te lang gekookt, zo’n 5 tot 10 min in wat water met peper en zout. Evenals het verzamelen en het vissen erop is ook de consumptie ervan enigszins tijdrovend. Je dient met een speld het diertje uit de schelp te peuteren en het operculum te verwijderen en dan is het een heerlijk hapje. Ze ontbreken in Frankrijk op geen enkele ‘plat de fruits de mer’ (Robert, 2001; Sievers, 2005; Paquin, 2007).

Terwijl er van andere eetbare schelpdieren een grote hoeveelheid recepten voorhanden is zijn recepten met Alikruiken schaars. Zelfs de onvolprezen Alan Davidson (2001) geeft er slechts drie in zijn Noord-Atlantisch viskookboek. In Ierland worden ze opgediend met een saus van melk en Iers mos en in Wales worden gekookte Alikruiken gebakken in baconvet en dan met een paar eieren verwerkt tot een omelet of roerei. Als derde verwijst Davidson (2001) naar een boek over de Zeeuwse keuken ‘Kazanse Kost’ (Cadzandse kost) van M.A. Aalbreghse uit 1967, waarin gekookte Alikruiken warm uit de schelp worden gehaald en dan geserveerd worden in een dunne mosterdsaus met wat citroensap en een teentje geperste knoflook. Ze worden gegeten met goed brood.

Verder vond ik nog een recept voor ‘pizza con lumache’, waarbij een pizza wordt aangekleed met bijvoorbeeld Alikruiken en/of kokkels, voorgekookt uiteraard, en wat spek, rucola en veel geraspte knoflook, met enkele van de gebruikte lege schelpen als decoratie. Een goed glas prosecco erbij en de avond kan niet meer stuk!



Fig. 3. Ansichtkaart: Dieppe, Chercheurs de coquillages, 1917. Collectie Jan Kuiper.

Geraadpleegde bronnen

- 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. – Nederlandse Malacologische Vereniging & Backhuys Publishers, Leiden.
- BRUYNE, R.H. DE, S.J. VAN LEEUWEN, A.W. GMELIG MEYLING & R. DAAN (Red.), 2013. Schelpdieren van het Nederlands Noorzegebied. Ecologische atlas van de mariene weekdieren (Mollusca). – Tirion, Utrecht en Stichting ANEMOON, Lisse.
- BRUYNE, R.H. DE & TH.W. DE BOER, 2008. Schelpen van de Waddeneilanden. – Fontaine Uitgevers, 's-Graveland.
- DAUTZENBERG, PH., 1897. Atlas de poche des coquilles de Côtes de France. – Librairie de sciences naturelles, Paul Klincksieck, Paris.
- DAVIDSON, A.E., 2001. Noord-Atlantisch viskookboek. – Scepter, Bussum.
- DIJKEMA, R., 1997. Molluscan fisheries and culture in the Netherlands. In: The history, present condition, and future of the molluscan fisheries of North and Central America and Europe, Volume 3. – NOAA Technical Report NMFS 129, U.S. Department of Commerce.
- LE FLOCH, D., 2008. Pêche à pied. – Éditions d'Art Jack, Louannec.
- PAQUIN, M., 2007. Uit schelp en schaal. – Tirion, Baarn.
- POPPE, G.T. & Y. GOTO, 1991. European Seashells Vol.1 (Polyplacophora, Caudofoveata, Solenogastrea, Gastropoda). – Verlag Christa Hemmen, Wiesbaden.
- ROBERT, J.L., 2001. Cuisiner les coquillages. – Éditions Jean Paul Gisserot, Paris.
- SIEVERS, G.W., 2005. Schnecken Kochbuch. – Leopold Stocker Verlag, Graz.
- VAN LEUNEN, P., 1998. Terschelling en de visserij. – Flevodruk, Harlingen.
- WRIGHT, J., 2009. The river cottage edible seashore handbook. – Bloomsbury Publishing, London.

Adres van de auteur
j.kuiper47@kpnplanet.nl