Octopus – intelligent voedsel?
Wetenswaardigheden over de octopus

Jan Kuiper

Octopus – intelligent nutrition? Things worth knowing about octopus

Summary. The occurrence of octopus species in Europe is discussed, as well as the techniques applied to catch them and the threats to these species caused by fishing. The paper finishes with a Portuguese and a Spanish recipe to prepare octopus.

De octopussen

De octopus behoort in de klasse Cephalopoda tot de familie Octopodidae. De Gewone achtarm *Octopus vulgaris* Cuvier, 1797 is een bodembewonende soort die leeft bij rotskusten waar veel verstopmogelijkheden zijn. Vanaf Het Kanaal en de Ierse kust zuidwaarts en tot in de Middelllandse Zee komt deze soort voor in Europese wateren. Hij is echter kosmopoliet en komt wereldwijd voor in wateren tot circa honderd meter diep. Hij kan uitgestrekt een totale lengte bereiken van meer dan een meter (fig. 8). Voor 1960 werd deze soort ook wel eens in het Nederlandse gedeelte van de Noordzee gevangen, maar waarschijnlijk door het verdwijnen van geschikte biotopen daarna niet meer. Wellicht kan hier in de toekomst verandering in komen, door opwarming van het zeewater en het aanleggen van geschikte leefplekken met voldoende verstopmogelijkheden, bijvoorbeeld bij windmolenparken. Het voedsel bestaat uit krabben, kreeftachtigen en garnalen. Deze soort heeft een dubbele rij zuignappen op de tentakels, in tegenstelling tot de andere soort die onder andere in de Noordzee voorkomt: de Kleine achtarm *Eledone cirrhosa* Lamarck, 1798 die slecht één rij zuignappen heeft en een lengte van zo'n 45 cm bereikt.

Het aanbod voor culinaire doeleinden blijft niet beperkt tot deze twee soorten. Momenteel worden in West-Europa ook de volgende soorten aangeboden: *Octopus cyanea, Octopus maya, Octopus variabilis, Eledone moschata, Amphioctopus aegina, Amphioctopus membranaceus, Callistoctopus macropus, Enteroctopus megalocyathus, Macroctopus maorum* en nog vele andere.

Benamingen

In het Nederlands wordt de octopus ook wel aangeduid met Achtarm en in andere Europese talen is er een verscheidenheid aan benamingen voor dit weekdier, Hoe meer er in de keuken gebruik wordt gemaakt van deze inktvis, hoe meer verschillende benamingen er voor zijn in die landen. Verwante soorten hebben ieder ook weer hun specifieke benamingen in de handel en in de keukens, het zou echter te ver voeren om die ook allemaal te noemen.

Duitsland: Gemeiner Seepolyp, Grosse sprutte, Krake.
Engeland: Poulp, Sucker.
Finland: Kadeksan-jalkainen.
Frankrijk: Pievre, Poule, Pupre, Pourpre, Pourpri, Peup, Châtrou, Satrou, Minard, Minan, Minna, Morgaz, Ologaroua.
Griekenland: Octapodhi, Ctapodhi.
Italië: Polpo commune, Pôrpo, Purpo, Polpo di scoglio, Tolbo, Fulpo, Purpertiello, Vurpre, Vurpo de Petra, Purpu masculini, Polipi di paranz. Kleine exemplaren worden ook wel Mandurlicchi genoemd, grote exemplaren Purpurizzi.
Malta: Karnita.
Portugal: Polvo, Polpo.
Spanje: Pulpo, Pulpo de roca, Polp, Pop roqué, Polvo, Poldro.
Roemenië: Cracatica, Caracatitza.
Turkije: Aktapode.

In Noord-Afrika, waar veel op octopus wordt gevist, zijn de



Fig. 1. Octopuspot, Algarve, Portugal, circa 1960. Collectie en foto J. Kuiper.

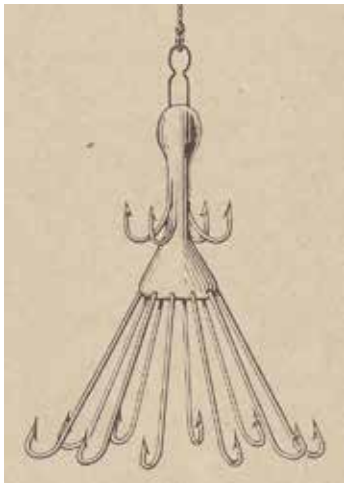

Fig. 2. Turlutte (uit Caillas, ca.1930).

benamingen in
Algerije: Folpo,Polpo,Pieuvre, Carnitte,
Tunesië: Poulpe, Polypous, Octupous, Karnita,
en in het *Arabisch* Karnita of Hanrita. Ook dit is slechts een beperkt aantal benamingen voor het gebied met z'n vele talen en dialecten.

Vangmethoden

Op de octopusachtigen wordt onder meer gevist met sleepnetten. De Kleine achtarm komt recentelijk in de Noordzee meer voor, aangezien sommige op hem prederende vissoorten overbevist zijn geraakt. Dit heeft weer tot gevolg dat de vangsten van krabben en kreeften minder worden omdat de Kleine octopus graag de korven en manden waarmee die dieren worden gevangen bezoekt om aan zijn kostje te komen (Hanlon *et al*., 2018). Het is verwonderlijk dat dit dier, dat een groot deel van de dag in schuilplaatsen verblijft, met trawlnetten kan worden gevangen, maar met name in de Middellandse Zee wordt er veel op deze wijze op gevist. Waarschijnlijk veroorzaken de naderende trawls een laagfrequent geluid waardoor de inktvissen uit hun verstopplaats opstijgen en zo in de mond van het trawlnet belanden (Hanlon *et al*., 2018).
Andere vangmethoden zijn die met octopuspotten van aardewerk (fig. 1) en tegenwoordig kunststof potten en met de zogenaamde Turlutte (fig. 2): een dreg met lokaas en een kroon van vishaken (tegenwoordig vaak ook nog eens fluoriserend – vroeger ook wel met strepen aluminiumfolie om de dieren te lokken). Wat steeds minder voorkomt is vangen met de (veeltandige) speer (fig. 3 en 4). Davidson geeft in zijn Mediterraan viskookboek een anekdote afkomstig uit het boek 'La cucina napoletana'. Een mummarella, een aardewerken amfoor, wordt wit geschilderd van binnen en er worden enkele grote witte kiezelstenen in gelegd alvorens hem te laten zinken. De octopus leeft veelal aan de kust en in het daar heldere water kan de visser zien of de kiezels door een inktvis uit de amfoor zijn gebracht. Deze heeft dan zelf de plaats van de stenen ingenomen, waarna het geheel kan worden opgehaald en de octopus verwerkt tot een gezonde en voedzame maaltijd.
In de handel zijn octopussen zowel vers als diepgevroren te koop. Ze worden zoals zoveel producten ook steeds meer voorgekookt en voorbewerkt aangeboden. Advies is: lees altijd goed het etiket, om soortnaam en herkomstgebied te achterhalen, zodat je tenminste enigszins weet wat je op je bord krijgt. In het geval van fig. 6 was hierover overigens niets te vinden op de verpakking. In de havenstad Sfax in Tunesië worden van oudsher ook gedroogde octopussen voor de consumptie op de markt gebracht (fig. 5), aldus een essay over Tunesisch voedsel van een zekere Dr. Gobert (Davidson, 1972).

Bedreiging van populaties

Octopussen worden momenteel wereldwijd zeer intensief bevist, evenals alle andere zeebewoners overigens. Hierbij geldt als heden ten dage in zoveel zaken: "Geld wat stom is, maakt recht wat krom is". Populaties van de octopussen in de wereldzeeën dienen goed in kaart te worden gebracht en bijgehouden. De wereldwijde aanvoer van octopussen bedroeg in 2015 400.000 ton! Hiervan was 34.000 ton de Gewone octopus, gevist voor de kust van Marokko en Mauritanië, de Atlantische kust van



Fig. 3. Octopusvanger bij Carmel, Damascus, Golan hoogvlakte, Groot-Syrië; destijds deel uitmakend van het Turks-Ottomaanse Rijk. Ansichtkaart, 1909. Collectie J. Kuiper.

Zuid-Europa en in de Middelllandse Zee. In Europa werd 6000 ton *Eledone* spec. aan land gebracht. Wereldwijd wordt er vooral in Aziatische landen en voor de kust van Mexico op octopus gevist. Wereldwijd vindt overigens ook kleinschalige visserij op deze groep plaats, maar dat heeft nauwelijks invloed op de omvang van de populaties (Hanlon *et al*., 2018).



Fig. 4. Meertandige speer, o.a. gebruikt voor de vangst van octopus en murene. Slovenië/Kroatië, strandvondst uit 1989, vlak vóór de Joegoslavische oorlog. Collectie en foto J. Kuiper.

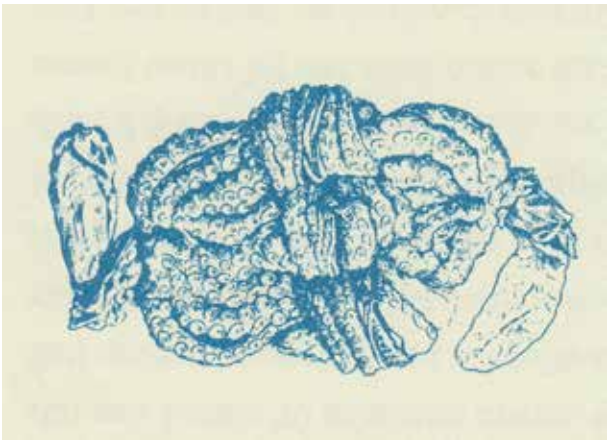

Fig. 5. Gedroogde octopus zoals die in Sfax, Tunesië wordt verhandeld (uit Davidson, 1972).



Fig. 6. Octopus-armen uit de supermarkt. De drang om steeds exotischer te eten is er blijkbaar nog steeds. Foto J. Kuiper.

De octopus in de keuken

In de Nederlandse keuken zijn octopus en verwanten geen dagelijkse kost. In de eerste plaats doordat ze in onze wateren nu eenmaal nauwelijks voorkomen en in de tweede plaats door hun aparte uiterlijk, waarbij menig kok zijn of haar schroom moet overwinnen om het mes te zetten in deze overigens uitermate intelligente dieren. Hetzelfde geldt voor het varken, die schroom is echter bij de meeste mensen al wel overwonnen. Met de toenemende reislust van velen is men, wellicht in een Mediterrane omgeving, al dan niet na wat alcoholische versnaperingen, toch tot het consumeren van deze weekdieren overgegaan. Tijdens de afgelopen kerstperiode zag ik zelfs hier bij de lokale grootgrutter enkele verpakte achtarm-onderdelen in de koeling liggen. Heb je echter een vers exemplaar uit zuidelijke streken bemachtigd, dan vereist het nog wel enige kennis van zaken om deze koppotige te veranderen in een eetbaar gerecht. Allereerst snijd je de spieren door waarmee de 'ingewanden' aan de kop vastzitten. Keer de kop binnenste buiten en maak hem schoon, en als het een groot exemplaar betreft: sla hem dan meerdere malen op een steen, of met een houten hamer, zoals met een biefstuk, waardoor het geheel malser wordt. Ook kun je, zoals men in Portugal doet, het dier eventjes koken en daarna grillen op houtskool.

'Arroz de polvo' is met name in Lissabon een populair gerecht. Neem circa 1 kg schoongemaakte octopus in kleine stukjes, kruid die met peper en zout en doe ze met wat takjes peterselie gedurende een kwartier in ruim kokend water. Doe in een grote pan één à twee tenen fijngehakte knoflook en ui en fruit

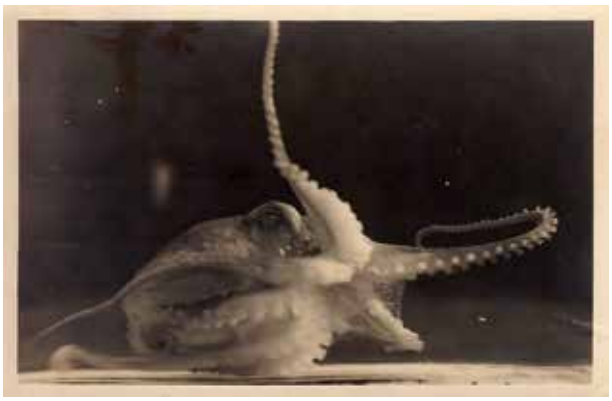

Fig. 7. Octopus in Acquario Napoli, kaart circa 1930. Collectie J. Kuiper.

ze tot ze goudbruin zijn. Voeg iets meer dan een halve liter van het kookvocht toe, breng het wederom aan de kook. Voeg de stukjes inktvis toe en de rijst, plus een laurierblad, wat citroensap en naar smaak nog wat peper en zout of een paar stukjes Spaanse peper en laat dat 15-20 min op laag vuur koken totdat de rijst gaar is. De kleur van dit gerecht wordt paarsachtig door de octopus.

'Pulpo con papas' is een gerecht van octopus met aardappelen. Men neme een octopus van circa 1 kg. Fruit twee uien, een paar tenen knoflook en wat peterselie in circa anderhalve dl olijfolie en doe er de in stukken gesneden inktvis bij. Laat dit geheel zo'n uurtje op een laag vuur sudderen totdat de inktvis mals is geworden. hierbij zal de inktvis vocht afscheiden. Let op: eventueel een beetje water of witte wijn toevoegen als er te weinig vocht is. Vervolgens wat zout, een laurierblad en een halve kilo geschilde en in plakken gesneden aardappelen toevoegen en nog een half uurtje laten doorkoken totdat ook de aardappelen gaar zijn. Een snufje saffraan met een beetje kookvocht mengen en dit toevoegen en: "Bon appetito"!

Geraadpleegde bronnen

Caillas, A., ca. 1930. Les pêches d'amateur au bord de la mer. – Garnier Frères, Paris.

De Heij, A. & J. Goud, 2013. Inktvissen - Cephalopoda: 327-340. In: De Bruyne, R.H. et al. (red.), 2013. Schelpdieren van het Nederlands Noordzeegebied. Ecologische atlas van de mariene weekdieren (Mollusca). – Uitgeverij Tirion, Utrecht en Stichting anemoon, Lisse.

Davidson, A.E., (1972) 2001. Mediterraan viskookboek. – Uitgeverij Pereboom, Bussum.

Davidson, A.E., (1979) 2001. Noord-Atlantisch viskookboek. – Uitgeverij Scepter, Bussum.

Fischer, W., M.L. Bauchot & M. Schneider (Red.), 1987. – Fiches FAO d'identification des espèces pour les besoins de la pêche (Révision 1). Méditerranée et mer Noir. Zone de pêche 37. Vol. 1 Végétaux et invertébrés. J.M. Poutiers, Rome: 370-512.

Godfrey-Smith, P., 2016. Other minds, The octopus and the evolution of intelligent life. – William Collins, London.

Hanlon, R., M. Vecchione, & L. Allcock, 2018. Octopus, squid & cuttlefish, a visual scientific guide. – IvyPress, London.

Locard, A., 1890. Les huitres et les mollusques comestibles. – Librairie J.B. Baillière et fils, Paris.



Fig. 8. Gewone achtarm *Octopus vulgaris* (uit Locard, 1890).

MacKenzie, Jr., C.L., V.G. Burrrell Jr., A. Rosenfield, & 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. Department of Commerce. National Oceanic and Atmospheric Administration (NOAA) Technical Report 129.

Montgomery, S., 2015. The soul of an octopus. – Simon & Schuster, London/New York.

Palombi, A. & M. Santanelli, 1961. Gli animali commestible dei mari d'Italia. – Editore Ulrico Hoepli, Milano.

Staaf, D., 2017. The squid empire, the rise and fall of the Cephalopods. – ForeEdge, University Press of New England, USA.

Williams, W., 2010. Kraken, the curious, exiting and slightly disturbing science of squid. – Abrams Image, New York.

Adres van de auteur
j.kuiper47@kpnplanet.nl



Marine bivalves of tropical West Africa. R. von Cosel & S. Gofas, 2019. Muséum national d'Histoire naturelle, publications scientifiques du Muséum. IRD Éditions. Volume 48 in de serie Faune et Flore tropicales. ISBN IRD 978-2-7099-2789-5. € 69,-.

Dit boek zou eigenlijk al zo'n 25 jaar geleden verschijnen, maar door diverse omstandigheden is het er nooit van gekomen en bleef het manuscript op de plank liggen. De toch vrij schaarse hoeveelheid recente boeken over dit fauna gebied wordt nu werkelijk verrijkt met deze uitgave. Een blok van een boek met de afmetingen 24,5 x 17 en 6,5 cm dik! De soorten zijn in de superfamilies ingedeeld met tabs in diverse kleuren op de rechterzijde van de pagina, waarbij de kleur doorloopt tot op de achterkant van het boek, waardoor het mogelijk is om snel bij de gezochte groep te belanden. Het bindwerk is goed, zeker voor zo'n dik boek, maar het is wel de vraag of dit bij intensief gebruik ook stand houdt.

In de introductie geeft het boek een korte geschiedenis van de malacologie van West-Afrika en de fysische gesteldheid en hydrografische omstandigheden van het West-Afrikaanse kustgebied van Rio de Oro in het noorden tot het zuidelijke gedeelte van Angola, een lange kuststrook met verschillende zoögeografische gebieden. Enkele gebieden zijn niet of nauwelijks bemonsterd in de loop der jaren, zoals de kusten van Liberia en Sierra Leone en grote delen van de Namibische kust, vooral door geopolitieke omstandigheden aldaar.

De andere gebieden worden beknopt besproken, met daarbij ook aandacht voor het hoe ter plekke verzamelen: strand, visserij, snorkelen en/of duiken of dreggen.

Van de tweekleppigen wordt uiteraard ook kort hun biologie besproken, zoals in vrijwel ieder boek het geval is. Het systematische gedeelte in deze determinatiegids bespreekt een totaal van 462 soorten in 59 families, vrijwel allemaal aanwezig in de collectie van het Muséum national d'Histoire naturelle in Parijs en zijn verzameld in de loop van vele decennia. Er kan vanuit worden gegaan dat iedere soort die men kan vinden in het besproken gebied met dit lijvige boekwerk op naam kan worden gebracht, tenzij de soort alleen dieper dan 500 meter voorkomt. 150 soorten die van deze diepere wateren wel bekend zijn worden wel opgesomd, maar niet afgebeeld. (*Parvicardium scabrum* Philippi, 1844 en *Parvicardium minimum* Philippi, 1836, beide bekend van Banc d'Arguin, Mauritanië alsmede *Americardia speciosa* A. Adams & Reeve, 1850, endemisch voor St. Helena, komen in dit boek niet voor, hoewel deze drie soorten in vrij ondiep water wel voorkomen in het behandelde gebied. (Persoonlijke mededeling J.J. ter Poorten, november 2019).

Dankzij 3.500 foto's in kleur en 1.600 in grijstinten (veelal de wat kleinere soorten, waarbij kleur niet per se doorslaggevend is bij het op naam brengen) en 800 stippeltekeningen, met een gemiddelde van 12 afbeeldingen per soort, is het ook voor de minder doorgewinterde verzamelaar goed mogelijk zijn of haar vondsten te determineren. Juist door te kiezen voor deze aanpak, in tegenstelling tot de 'mooie-plaatjes-uitgaven' over dit gebied die in recente jaren het licht zagen, is het overzicht erg goed. Veel boeken beperken zich tot het afbeelden van één of twee van de fraaiste exemplaren van een soort, en de verzamelaar met bijvoorbeeld strandexemplaren komt er dan al niet meer uit. Maar in dit boek worden tussen de 10 en 15 afbeeldingen per soort getoond, die ook nog eens een keer van boven naar beneden over noordelijke tot zuidelijke vindplaatsen zijn verdeeld, erg goed. Een beschrijving van de soort en een vergelijking met soorten waarmee ze verward kan worden, grootte, habitat en een schematisch kaartje van het verspreidingsgebied maken het mijns inziens een zeer bruikbaar boek dat niet mag ontbreken in de bibliotheek van de verzamelaar van tweekleppigen van het West-Afrikaans faunagebied. Gezien omvang en kwaliteit is het boek zijn prijs echt wel waard. Ook de handbibliotheek van de NMV is inmiddels door een gift van Jan Johan ter Poorten met dit meesterwerk verrijkt!

Jan Kuiper