

CRONIJK VAN ZEELAND

Van de Visch met harde schelpen

"Onder de Visch die sich in harde schelpen besloten houd, zijn de Oesters voor alle tijden de delicactste geoordeelt: van welke wy geensins misgedeelt zijn; waer van de Proffessor Boxhorn op de Zeeusche Cronijk van Reygersberg, pag. 115, dit heeft aangeteekent."

Zo begint het 21ste "Hooftdeel" uit het tweede boek van deel I in de Cronijk van Zeeland, daterend uit 1696.

Toevallig vond ik in dit ruim 800 bladzijden-tellende boek een stukje over schelpen, die men in de Zeeuwse wateren kon aantreffen. Het leek me leuk hier iets uit over te nemen daar verschillende biologische en malacologische opvattingen van toen niet meer met de huidige overeenkomen. Nadat eerst de vissen zijn behandeld, komen de schelpen aan bod: Oesters, Mosselen, Kruykels en Wulks. Verder nog Krabben, Toogkrabben, Kreeften, Garnact, Steurkrabben en Gallen of Zeequallen.

Oesters

Omstreeks 1620 waren aan de zuidkant van het eiland Schouwen enkele oesterbanken ontdekt. De burgers van Zierikzee kwamen er achter dat deze schelpen te eten waren en sommigen, die er van hoorden, zagen er een aardig handeltje in. Bij tonnen werden ze door "vreemde schippers" weggehaald en hier en daar op de markt gebracht. Dit had tot gevolg dat de oesters een paar jaar later niet meer onder Schouwen werden aangetroffen. Tevens wordt nog vermeld dat deze oesters dezelfde smaak hadden als de Engelse oesters. De schelpen waren alleen wat ronder en platter en niet zo effen als die uit Engeland, meer schilferachtig. Enkele exemplaren konden in Zierikzee nog getoond worden.

Dat men echter de smaak van de oesters te pakken had, blijkt wel uit het feit dat hierna schepen vol oesters uit Engeland werden gehaald om hier in speciaal daar voor gemaakte putten uitgezet te worden, "waer soodanige Oesters by alle vloeden met versch Zee-water bespoelt, daer in niet alleen levendig blijven, maar zelfs gestaeg aanwassen, grooter en vetter worden." Dit moet dan het begin zijn geweest van de oestercultuur, die 350 jaar later aan z'n eind zal komen.

Voor de liefhebbers volgen tot slot nog enkele recepten. Het artikelje over de oesters eindigt met: "Sy verwekken de graegheit, en den lust om te eten, en by te slapen, 't welk alle lekkere en lustige lieden wel eenstaet."

Mosselen

"Van de Mosselen hebben in oude tijden geschreven Plinius, Athenacus, Aristoteles, en naderhand Aldrovandus, Gesnerus, Rondeletius, Jonston, en andere. Sy zijn uit het geslacht der Schelpvisschen, die met een dubbele schelp gedekt worden. Hare schelp is buiten swart, dikwils met eenig hair, ruichte, of Zee-pokken beset: van binnen is die glad en blijkkende, en uit den witten van blaauwachtige verw: aen het spitste deel zijn sy dikker, en worden voort in den omkring dunder. De Heer Doctor Anthonius de Heide heeft hier in 't latijn een naeuwkeurig boekje van d'ontleding des Mossels beschreven, 't welk hy aen't hoog geleert Koninklijk Geselschap in Engeland heeft opgedragen; vertoonende den wonderlijken toestel harer deelen, en eenige seldsame beweginge der selvige verklarende: waer in de geleerde onderzoekers van de werkingen der wonderbaerlijke Natuur haer vernoegen kunnen vinden."

"De beste Mosselen hebben haer visch van binnen blank en wit; en zijn aen den omkring gracuw gebaert, waer aen een groot gat is, om water in te suipen; want sy trekken dat door geen veselen. In 't midden van de Mossel is een donkker bruin en vischachtig deeltje, een tong gelijk, 't welk sommige haer hert noemen: daer in sit ook een taey slijm, dat aen wilt eelt hangt. Sy groeien hier veel aen de hoofden en palen; maer meest op sachte en vette kleigronden, die door het oploopen der wateren bedekt worden.

In Meert begint men te merkken, dat de Mosselen mager worden: daer na siet men boven 't water een geel slijm drijven, dat sich met het laeg water aen de slijkken en gronden vast set. Wanneer de Mosselen dit quyt worden, dan seit men, dat sy haer zaed setten. Eenigen tijt daer na siet men dit als netten; en eindelijk vind men als lijnzaed daer in sitten, dat soo voorts tot Mosselen groeit.

Doch de Mosselen blijven, na dat sy dit zaed geschoten hebben, onbequaem om gegeten te worden, tot t'einden Juny of daer omtrent; en dan vind men die wederom goet tot spijsse."

Tot slot: "Men bevind haer aen te wassen en af te nemen met de Maen. Sy worden gehouden groot vermogen te hebben om het water te doen loos, en de nieren te suiveren."

Wie dit leest, zal ongetwijfeld het boekje van Doctor Anthonius de Heide ook eens willen inzien, nieuwsgierig wat deze geleerde ons te vertellen heeft. Een ding staat echter wel vast dat de anatomie van weekdieren in de zeventiende eeuw nou niet bepaald op een hoog peil stond als we kijken in hoeverre het met de waarheid strookt.

"In 't midden van de Mossel is een donkker bruin en vischachtig deeltje, een tong gelijk, 't welk sommige haer hert noemen: daer in sit ook een taey slijm, dat aen wilt eelt hangt."

Dit moet de voet van de mossel zijn, die niet zo sterk ontwikkeld is als bij andere Bivalvia. De graaffunctie wordt grotendeels door de byssusdraden overgenomen daar de mossel als biotoop een stevige ondergrond prefereert. In de voet zit een "taey slijm", dat door een spinklier in deze voet wordt afgescheiden en in het zeewater spoedig hard wordt. Zo ontstaan de byssusdraden en de voet heeft dus een heel andere functie dan het hart, wat hier verondersteld wordt.

En dan de voortplanting! Om dit verhaal enigszins compleet te maken, nog een stukje over "Krabben".

Krabben

"In onse Stroomen heeft men ook ongemeen veel Krabben, die dusdanig voortkomen. Wanneer de Krabbe fijn zaed heeft geschoten, soo word dat met ander slijm van de Mossel ingesogen, waer dat zaed, nevens de Mossel, van 't ander ingesogen slijm, allcnxkens gevoed wordende, fijnen wasdom begint t'ontfangen, en soo voortgaet, ondertusschen van't slijm dat de Mossel insuigt gevoed zijnde, tot dat ten laesten de Krabbe groot wordende zelfs de Mossel eindelijk verteert; wanneer de doode schelpen opengaen, en de Krabbe daer uitkruipt."

Bij de meeste tweekleppigen bevinden zich de geslachtsklieren in de voet. Een uitzondering hierop is de mossel. Uitlopers van de geslachtsklieren dringen door tot in het weefsel van de mantel. Tussen maart en juni worden de cicollen en het sperma in grote getale in het water geloosd, waar de bevruchting plaats vindt.

"In Meert begint men te merkken, dat de Mosselen mager worden."

Waarschijnlijk is de opgezwollen mantel nu verlost van haar geslachtsprodukten, die nu zichtbaar worden als een "geel slijm", wat ik zelf nog nooit waargenomen heb. Volgens de schrijver treft men hier later een soort "lijnzaed" aan,

waaruit de mosseltjes komen. Tegenwoordig weten we dat de embryo's zich tot larven ontwikkelen, vrij in het water rondzwemmen en deel uitmaken van het plankton en dus nooit als "lijnzaed" herkend kan worden.

Als we hierna het gedeelte over de "ongemeen veel Krabben" lezen, kunnen we haast stellen dat er zonder mosselen geen krabben kunnen zijn ! Volgens Profesoer Boxhorn is de mossel zelf, evenals zijn larvale stadium onmisbaar voor de ontwikkeling van de krab. Het komt hier op neer dat de mossel het "zaed" van de krabben met eigen "slijm" naar binnen zuigt. Het "zaed" van de krabben blijft waarschijnlijk in de mossel achter en wordt gevoed door het "slijm" en "begint fijnen wasdom t'ontfangen."

"Ondertusschen van 't slijm dat de Mossel insuigt gevoed zijnde", wordt de krabbelarf, nog steeds in de mossel aanwezig, groter en eet op den duur zelfs z'n huisbaas op. Dit heeft tot gevolg dat de mosselen opengaan en de krab uit de lege schelp kruipt.

Wanneer we nu een bioloog 300 jaar later aan het woord laten, krijgen we een heel ander verhaal te horen. Bij krabben is sprake van paring. Het vrouwtje draagt geruime tijd de eitjes met zich mee, die later in het water uitkomen. Uit deze embryo's groeien op hun beurt weer de krabbelarfjes, die tot het plankton gerekend worden. Na hun periode van zwemmen of zweven, wordt de vaste grond onder de pootjes opgezocht. De mossel treffen we in dit verhaal niet aan !

Alykruiken

"De Kruykels of Alykruiken, zijn sekere Zee-slekken, die een bruin-swart gedraeit horenken hebbende, niet met het hoofd daer uit komen, wanneer sy als twee hoorentjes voor uit steken, die sy op het minst aangerækt terstond weder intrekken. Sy zijn taey en hard om te vertoren, behalven het achterste dat sacht is. En dit word ook waergenomen by de gene die wyngaert-slekken voor spijsse gebruiken, gelijk men veel in Italien doet: doch alsoo wy hier te Lande sulken kost niet veel snoepen, soo is het onnoodig daer breeder van te schrijven."

Commentaar is verder overbodig. Wel is leuk te horen dat de Wijngaardslakken toen ook al gegeten werden, in Italië meer als in Nederland, wat nu ook nog het geval is.

Wulks

"Wy hebben hier noch drie en viermael grooter Zee-slekken, met witachtige of bleek-graeuwe huiskens, by dese Liedden Wulks genoemt, die veel van d'ondiepten buiten Westcappel gehaelt worden. Sy zijn redelijk sacht van visch, van gants geen onaengename smaek."

De meest voorkomende soorten zijn besproken en de schrijver eindigt met: "Op onse stranden komen geduurig menigte Vijfhoeken, Meerlingen, Zee-appelen, en andere Zee-gediertjes en Zee-gewassen aendrijven, welker bysondere benaming men niet wel sou weten te vinden: en daer zijn ook allerhande Schelpviskens, met enkele, dubbele, lankwerpige, ronde, dikke en platte, gekartelde en gladde schelpen van menigerley verw, met onderscheide horentjes, etc. van welke wy niet breeder mogen handelen."

B. Sliggers