GRAVENDE BIVALVEN, SMAKELIJK ETEN

door

G.J. Boekschoten & A. Oosterbaan

Met ingang van volgend jaar* gaat de contributie voor NMV-leden met uitsluitend correspondentieblad vijf gulden omhoog. Haalt u het eruit? Wellicht, dit opstel gaat over het eten van bivalven. Geen nieuw onderwerp; uit 1867 dateert het boek The Edible Mollusks of Great Britain and Ireland, door M.S. Lovell. Maar daarin staat vooral te lezen over epibiontische bivalven, zoals mosselen en oesters; schelpdieren die je zo van de zeebodem kunt verzamelen. En dit stuk behandelt bivalven die in sediment leven, daarin met hun voet graven. De energie die een oester besteedt aan de bouw en het dichthouden van de schelp steken zij in de ontwikkeling van graafvoeten en sipho's, terwijl de sluitspieren toch aanwezig blijven. Naar verhouding schuilt er meer "vis" tussen de schelpen van gravende bivalven. De vlezigste is "datte de mer" ofwel Lithophaga; boort gaten in kalksteen maar groeit niet op de Nederlandse kust. Wat daar wel veel voorkomt, is de kokkel. Het waddenbulletin no. 3, jrg.1981 is er geheel aan gewijd. Zo nu en dan liggen er gekookte kokkels (uit de diepvries) op de Groninger vismarkt, duur zijn ze niet want in Nederland worden ze (nog) niet veel gegeten. Oranje kokkelvlees, in een witte roux met ruim fijngesneden peterselie op witte rijst gevleid, vormt een smakelijke schotel. Zo schijnen ook wadzeilers een nasi-kokkel te bereiden; bij het droogvallen op een plaat worden kokkels uit het zand gehaald, gekookt, schoongespoeld en tenslotte nog gebakken met wat uien. Dit met rijst en sambal opgediend strekt tot tevredenheid.

Het is merwaardig dat de Nederlandse kokkels zoveel naar Spanje gaan, waar ze als boccadilla in een hete saus een glaasje wijn aangenaam begeleiden. Zulke ingeblikte kokkels worden ook weer naar Nederland

*Copij ontvangen in 1983. Red.

terugvervoerd, waar ze (bijvoorbeeld op Ameland) bij de kruidenier te koop liggen. Wie weet leren de Spanjaarden de Nederlanders nog eens kokkeleten. In de 16e en 17e eeuw brachten zij Wallonië en de Limburgers het wijngaardslak eten bij. Die heten daar immers karakollen en niet escargots! Een mooi souvenir uit de Spaanse tijden in de Nederlanden, net zoals nasi-kokkel een koloniaal verleden heeft.
In Lovell (1867) staat een engels recept voor kokkelsoep, dat luidt als volgt:
Kook vier dozijn kokkels, giet ze af, neem ze uit de schelp, was ze zorgvuldig (geen luxe, ze zitten vaak vol met silt). Bewaar ze onder wat water in een pannetje. Doe in een andere pan 16 cm^3 boter, meng de gesmolten boter met evenveel bloem. Voeg 3/4 liter bouillon of melk toe, een snuifje nootmuskaat & cayennepeper & een stukje gepekelde ansjovis, alsmede een kwart liter room. Het mengsel onder zachtjes roeren een kwartiertje koken. Tenslotte de in tweeën gesneden kokkels eraan toevoegen.

Voorlopig lusten Nederlanders alleen epibionten, zoals oester en mossel, alikruik en wulk. Spitten op het wad levert wormen voor het zeehengelen; vissers vangen al dan niet bot; maar ze komen nog liever thuis met gekochte vis dan met zelf opgespitte Mya arenaria, Moeder de vrouw zou ze met walging in de container kieperen. Engelsen versmaden kokkels niet, en Belgen volgen meer hun goede smaak dan hun vooroordeel. Met glinsterende ogen gewagen ze van een maaltje blootkonten, onder welke naam Scrobicularia in Vlaanderen doorgaat. Helaas bleef de bereidingswijze ons onbekend; misschien kan een van onze Vlaamse lezers daarover berichten. De "fruits de mer" die in Frankrijk zo aangenaam worden opgediend, niet zelden in een bed van blaasjeswier, omvatten een scala aan bivalven. In Parijs namen wij Venus mercenaria, Venus verrucosa, Callista chione, Venerupis decussata, Spisula solida, Donax vittatus, Glycymeris glycymeris, op deze wijze waar. In Spanje kun je ingeblikte Solen gekookt en op zout water, aanschaffen. Maar zelfs in tijden van kommer en kwel zie ik nog niet hoe de doorsnee-Nederlander zich met deze tweekleppigen zou gaan voeden. Je zou de Noordzee op moeten, en voor één maaltje een hele tijd moeten dreggen. Glycymeris zou je dan nog niet vangen.

Dan zouden we beter onze blik kunnen wenden naar de Atlantische kust van de Verenigde Staten. Reeds de Indianen waren gretige bivalveneters. In de omgeving van Damariscotta, in Maine, vind je langs de kust reusachtige hopen van oesterschelpen. Het doet wat precieus aan, elk leeg schelpje bij 'n schelphoop te gooien. In Senegal echter zag de eerste auteur hoe in de Casamance de schelphopen nog steeds groeien. Daar worden mangrove-oesters zeer veel gegeten. Omdat iedereen blootsvoets gaat, geldt het als asociaal lege oesterschelpen zomaar rond te strooien, evenmin als in Nederland peuken willekeurig binnenshuis worden uitgedrukt.

Wie het eten van de in de zeebodem levende Mya arenaria in zwang brachten? De Franse kolonisten uit de 17e eeuw? De Indianen in ieder geval niet, want naar Mya moet je graven en daarmee hadden de Indianen geen ervaring. Het lijkt ons overigens dat Mya arenaria zelfs wel opzettelijk in West-Europa kan zijn ingevoerd. Deze verscheen in diezelfde eeuw weer in onze wateren, nadat de ijstijd de soort uit Europa verdreven had. Het gangbare verhaal luidt dat de jonge Mya's zich aan een scheepshuid zouden hebben gehecht, en zich bij aankomst in Europa weer zouden hebben laten vallen. 't Een zowel als 't ander is denkbaar;

voor onze suggestie pleit dat het wat merkwaardig is dat nu juist een eetbare bivalve per toeval zou zijn verspreid. Mya truncata, de halfgeknotte strandgaper, werd volgens Lovell in Europa al vanouds gegeten; op de Orkney's in de Shetlandeilanden, en hier en daar in Ierland. Hij meldt ook het eten van Mya arenaria in zijn tijd, in Engeland en Ierland alsmede te Bordeaux; maar sommige smulpapen zijn onwel geworden van dit gerecht. Wellicht kwamen deze Mya's midden uit de haven.

Om Mya's te verzamelen in Maryland ga je op pad drie of vier uur na hoogwater. Je speurt de slikken af of je ook "clam holes" ziet, de plekken waar de sipho's aan de dag komen. Dan graaf je wat grond weg achter die sipho's, en wel zo dat je met je rug naar het water staat. Druk vervolgens de meegenomen "clam hoe" (een stevige sloothaak met een korte steel) in de grond en kiep de grond om. Je ziet (als je de schelphaak diep genoeg in de grond stak) de Mya's uit de grond steken; je kunt in de modder grabbelen of een siphoholte nog voorzichtig wat nagraven. Door het slik harken is zinloos, want daarmee breek je meer dan je vangt. Modderig word je in hoge mate; zie het beeld "Clam digger" van Willem de Kooning (in het Centre Pompidou te Parijs). De aldus verkregen schelpen kun je een uurtje in een emmer vol zeewater de tijd geven zich van allerlei sedimentinhoud te ontdoen, nadat je ze van buiten hebt afgespoeld. In die emmer kun je ook een handvol maismeel gooien (waarom is onduidelijk).

Het koken is eenvoudig. Neem 'n pan, zorg dat er + 2 cm water in staat, doe er zout bij (per twee koppen water één theelepel), gooi de schelpen erin en laat het geheel 10 tot 12 minuten stomen. Op een kampvuurtje kun je de schelpen ook in een hoeveelheid kokend zout water gooien, laat de pan overkoken, deksel eraf; tweede keer overkoken, deksel eraf, na derde keer overkoken zijn de Mya's gaar. Je eet ze met potjes citroensap en gesmolten boter uit de hand; haal eerst 'n soort membraan van de sipho en omgeving af, dompel het hete schelpdier vervolgens in het citroensap, tenslotte in de botersaus. Er wordt brood bij gegeten en bier (uit lampetkannen!) bij gedronken.

Een ander gerecht is Clam chowder (dit kun je ook maken van de Quahog, Venus mercenaria; lezers van Moby Dick zullen zowel het gerecht chowder als de naam Quahog onmiddellijk herkennen). Hiervoor moet je uit de rauwe doubletten door middel van een mes (evenals bij een oester) de schelpdieren verzamelen. In de pan hoor je dan eerst spek uit te bakken; vervolgens daarin enkele aardappels en een ui met wat water bijna gaar te koken; de Mya's tien minuten hierin te stoven; daarna bijna evenveel melk toe te voegen en wat peper en zout. Een middag laten staan, opkoken en opdienen. Zuidelijk van New York was Mya arenaria bepaald niet in de mode, wellicht ook omdat de dieren daar minder vaak bij laagwater zichtbaar worden. Hun sipho's werden onder de naam "clam snouts" oftewel schelpslurven als aas voor het hengelen te koop aangeboden; de rest van het dier was niet stevig genoeg om aan een haak vast te blijven.

Maar in 1950 begon het aanbod van Mya's in New England terug te lopen door overbevissing. Fletcher Hanks bezag de stijgende prijzen en realiseerde zich dat er geld viel te verdienen als je die schelpen onderwater vissen kon. In 1951 verkreeg Hanks het patent op een hydroescalator, zoals hij het noemde. Deze schelpenvanger bestaat uit een zware pomp die een tiental waterstralen, centraal gemanipuleerd, opwekt. Die stralen spuiten diepe voren in de zeebodem: modder spoelt weg, de schelpdoubletten komen bloot. De laatste worden door de escalator, een soort kippengaas baggermolen, naar boven gehaald. De mazen

van deze molen zijn zo grof dat ondermaatse schelpen blijven liggen. In de zestiger jaren leverden deze "mano boats" (naar maninose of mano, wat de Indianennaam voor Mya zou zijn) 60% van de totale Amerikaanse Mya-productie, groot 33000 ton. De oesterkwekers waren begrijpelijkerwijs niet dol op deze modderwoelers; onrust en sabotage waren het gevolg en thans is deze wijze van schelpenwinning streng gereglementeerd. Intussen is het Mya-eten ten Zuiden van New York al net zo populair als ten Noorden. In Annapolis, de hoofdstad van Maryland, is een jaarlijks "clam festival", er is een "Ambassador of the Clam" als staatsambtenaar en er is een "Daisy Mae clamdigger" die de hoofdrol speelt in een reclamestrip. In de omgeving van Annapolis staan Mya= bakkerijen zoals je fabriekjes vindt van voorgebakken frites in onze landbouwgebieden. Aan de Oostoever van Chesapeake Bay is zelfs het dorp Bivalve gesticht. Ook in Europa is Mya arenaria een gewilde lekkernij bij hier tijdelijk gestationeerde Amerikanen. Ze wordt als delicatesse vers uit de States naar Den Haag vervoerd en op "clam parties" opgediend.

Mya arenaria was het artikel waarmee Howard Johnson een bedrijfje begon op Cape Cod, in Massachusetts. Johnson is nu een van de grote restaurantconcerns in de Verenigde Staten. Door de steeds toenemende vraag kreeg het zin om naar substituten uit te zien. Die werden gevonden in Spisula solidissima, de Atlantic surf clam. Dit dier hebben wij nog niet geproefd. Het is veel groter, maar volgens zeggen veel taaier en Spisula heeft ook niet zo'n sipho als Mya. Maar Howard Johnson verkoopt thans uitsluitend gebakken Spisula als "clambake". Ze worden uit volle zee gevist door grote trawlers die een hydro-escalator systeem aan boord hebben en aanzienlijke schade toebrengen aan de zeebodem.

Ook Spisula solidissima wordt wellicht uitgevoerd naar overzeese streken, waar eenzame Amerikanen graag eten precies zoals thuis. In het Zeepaard van maart 1983 meldt G. Doeksen de vondst van een levende "reuzenstrandschelp" op het strand van Terschelling (Stiva kwam met nog een vondst in het CB van juni 1983), en hij denkt aan een kerstdiner op een schip of een booreiland in de Noordzee. Op deze wijze bestaat er alle kans dat Mya arenaria binnenkort door zijn taaie surrogaat in onze streken wordt gevolgd.

Lovell (1867) vermeldt het een en ander over het eten van Solen/ Ensis. Reeds de Griekse klassieken schrijven hierover met waardering, vooral met betrekking tot de (eenkleurige) vrouwelijke dieren. Een verzamelaar daarvan heette Solenistes. Van Lovell is het volgende recept van Solensoep afkomstig: Een kilo goed gewassen Solen's langzaam aan de kook brengen tot de schelpen zich openen. De dieren er uit nemen en bruin bakken in olie of boter. Hieraan ½ liter water of melk toevoegen alsmede fijngehakte peterselie en wat zout en peper; een half uur laten sudderen met vermicelli of stukjes geroosterd brood om er consistentie aan te geven. Een probleem is dan wel, hoe aan genoeg Solen's te komen. Wat dat betreft ziet de toekomst er zonnig uit.

Wat immers te denken van die vierde eetbare Amerikaan, Ensis directus? Ook deze is in de laatste jaren waargenomen op de Duitse en Nederlandse Noordzeekusten. Gegeten hebben we deze bivalve nog niet. Zou deze ook ingevoerd zijn door olieborende smulpapen uit de States, die op de boorplatforms in de Noordzee zich vervelen? Het dier komt overzees in waddenbiotoop voor, en is vermoedelijk door de tweede auteur in september van dit jaar bezuiden Schiermonnikoog ge-

vonden,levend op een plaat. Ze komen aangespoeld al veel voor. Forbes & Hanley (1843) geven aan hoe in Engeland vroeger Solen werd gevangen. Een lange dunne ijzerdraad, aangescherpt en omgebogen aan het eind, werd snel in de woonholte gestoken waarmee het in zand levende dier zich verraadt. De haak dringt het dier binnen tussen de kleppen, en bij het ophalen ervan komt de Solen mee haar boven. Met Mya's in groten getale, Scrobicularia royaal en het vooruitzicht op grote Spisula en Ensis gaat de Nederlandse eter van gravende bivalven mooie tijden tegemoet. Mano-boats zien we echter nog niet gauw onze wadden omverbaggeren. De groene beweging zal zulke vaartuigen niet met gejuich inhalen. Het blijft voorlopig handwerk.