

ZOUT OP SLAKKEN

door

G.J. Boekschoten

Ontdek de wijngaardslak, voegt de kruidenier mij toe. Ontdek de enige echte Franse escargot van Ménétre, staat met grote blauw wit rode letters op het omslag van een folder. Voorts is dit omslag gedecoreerd met een naaktslak die de Eiffeltoren op de rug draagt. Binnenin wordt voorlichting gegeven, ik citeer:

'De latijnse benaming van Ménétre escargots is "Helix Lucorum". Bijna alle andere (goedkopere) slakken zijn van de soort Achatine, en komen uit het Verre Oosten. Het verschil tussen deze twee soorten is, dat de Helix hoofdzakelijk leeft tussen het malse groen van de wijngaarden; en zich te goed doet aan mals jong gras. De Achatine leeft hoofdzakelijk in moerassen en heeft dus een geheel andere voedingsbodem. Tevens beweegt de Achatine zich moeilijk voort in een moeras, waardoor hij een veel grotere voet heeft ontwikkeld dan de Helix, die vrolijk rondhuppelt in de wijngaarden. Dit alles is dan ook de reden dat de Achatine van een taaie vleesstructuur is, en veel knoflook nodig heeft. Kortom, met Ménétre serveert U de enige echte Franse escargot'.

Aldus Boas B.V. te Zoetermeer, die dit relaas vast niet uit eigen duim zoog maar trouwhartig een Frans reclametekstje vertaalde. Ménétre ('sinds 1880') weet wel beter, maar neemt met de waarheid een loopje. Helix lucorum komt helemaal niet uit Frankrijk, maar uit Zuid-Oost Europa. Ik zag ze op de markt in Napels, en hun mooi bonte huizen worden bij de blikken slak in Nederland geleverd. De Achatina's die Ménétre niet lust kunnen uit het Verre Oosten komen, maar hun land van herkomst Afrika komt evenzeer in aanmerking. A.R. Mead (1961) in zijn aardige boek over het economisch belang van de grootste aller landslakken geeft foto's uit Ivoorkust. Daar was (is?) Achatina de belangrijkste bron van dierlijk eiwit; vers uit de schelp, of gerookt als sateh op stokjes.

Wijngaarden waar wijngaardslakken (er bestonden ook wijngaardkever-, -krek, -mot, -spin en -worm) rondlopen; wellicht in de vorige eeuw, toen er nog niet zo hard gespoten hoefde te worden tegen de druifluist (toen wijngaardluistgeheten). En gras eten deze slakken in geen geval; algen van boomstammen, kool, groot hoefblad en verflenst onkruid hebben hun voorkeur.

Van de hele naam wijngaardslak deugt eigenlijk niet veel, 't is

duidelijk een vertaling van Weinbergschnecke. Op 't eerste gezicht lijkt karakol, de Maastrichtse benaming van *Helix pomatia*, aantrekkelijker. Maar over karakol zegt het Etymologisch Woordenboek (1971) van Jan de Vries: een grote eetbare slak, Walloons caracole & Frans + Spaans caracol. Het woord gaat terug op Latijn scarabeus en zoals men weet betekend dat (heilige) kever. Louis Paul Boon ("Eten op zijn Vlaams", 1972; herdrukt 1985) herinnert zich hoe hij als jongen een koffiekopje vol karikolen met saus kocht, van een man die op zondagmiddag ermee ventte. Boon beschrijft hoe hij ze uit hun huisje haalde: naald of speld net achter het hoornen vliesje steken, dan langzaam ronddraaien en naar buiten halen; een kinderlijk eenvoudig genot. Het Vlaamse karikol staat blijkbaar voor *Littorina*! En op slag wordt ons duidelijk waar het Zeeuwse woord 'kreukel' of 'krukel' vandaan komt; karakol verformfaaid. Volgens Jan de Vries spreekt men op Goeree van aeljekruukel; in Holland schrijft Vondel reeds over de alikruik. Het voorvoegsel aal, ale, aelje, ali vinden we ook terug in de benaming aalbes. Aal of ale was bier met weinig hop, eventueel met vruchtensap gemengd (zoals het hedendaags kriel met kersensap). De alikruik was dan oudtijds de karakol die bij het bier werd genuttigd, een samenstelling vergelijkbaar met de hedendaagse bierworst.

Voor wijngaardslak is sinds de zestiger jaren gangbaar het beschaafd klinkende escargot. Een eethuis in Groningen heet er naar, en is vast niet het enige. Boas B.V. te Zoeterwoude gebruikt het woord gretig. Helaas! Wat lezen we bij Louis Paul Boon? een heel hoofdstukje over escargots. Het zal wel in het Nederlands slak zijn, denkt hij, maar men noemt ze in Vlaanderen op zijn Frans escargots, omdat het dan wat minder slak is. En het wordt in dialect vervormd tot schargossen. In Vlaanderen werden ze met grote stukken selderij gekookt. Prikkelend geurende, peperbrandende stukken kauwgum vindt Boon ze; vijf op een schoteltje. Het uiteinde van de schargos was het zachtst; het deel vooraan leek echter wel rubber.

Slaat dit op *Helix pomatia*? Welnee! In het Nederlands is deze escargot een wulk, en Boon's beschrijving past op de wulkenmaaltijden die Cato ten Hallers-Tjabbes aanrichtte met *Buccinum undatum* waarop ze naderhand promoveerde. Zij had lege schelpen nodig, nadat aan de hand van de anatomie van het weekdier was vastgesteld of de wulk mannelijk dan wel vrouwelijk was. Een en ander lukte alleen na het koken van schelp compleet met dier. 't Ware zonde al dat vlees weg te gooien en zo werd Dr. ten Hallers-Tjabbes wel de meest vooraanstaande wulkeneetster van Nederland. Aangezien dit verhaal culinair begon, beëindig ik het met haar recept voor *Buccinum*. De wulk blijft taai; eventueel kan de proboscis die het allertaaist is, worden verwijderd. Nooit proberen door marinieren in azijn de taaiheid te bestrijden; het resultaat daarvan lust de kat nog niet eens.

Men koke dan de wulken 20 minuten in een bodem witte wijn, met stukjes wortel en wat knoflook toegevoegd. Kooknat vervolgens weggoaien en de (afgekoelde) slakken uit hun schelpen trekken. Ze opdienen met een roux (gesnipperd knoflook fruiten in hete boter tot de stukjes transparant zijn; fijngeknijpte peterselie en eventueel wat bloem erdoor roeren onder toevoeging van witte wijn). Zo blijft men molluskenliefhebber.