

## OVER SLAKKEN ETEN

door

Han Raven

In het Correspondentieblad wordt geregeld geschreven over allerlei dieren die een sortering van weekdieren eten; vooral Henk Mienis is erg actief. Ook de mens is een actief slakkeneter en in enkele Engelse kranten trof ik berichten aan waaruit blijkt dat ook over deze soort interessante waarnemingen mogelijk zijn.

DE EURO-SLAK, NOCH VIS, NOCH GEVOGELTE, NOCH WIT VLEES\*

(Uit: The Guardian, 5-12-1988)

*'Hoe verder van Engeland, hoe dichterbij Frankrijk / Trek dan niet bleek weg, geliefde slak, maar kom en dans mee.'*

"De Fransen noemen het vis, zowel landslakken als die uit zee. De Engelsen noemen het vlees; feitelijk kleinvee zoals pluimvee en konijnen. En de Europese Gemeenschap weet niet goed hoe ze te noemen in de voorbereidingen voor 1992, wanneer ze gespaard van douaneformaliteiten over alle gemeenschapsgrenzen kunnen kruipen" schrijft David Gow.

(Land)slakken, een bekende delicatessa in Frankrijk, maar randvoedsel in Groot-Brittannië volgens het Ministerie van Landbouw, Visserij en Voedsel, laten een spoor achter van intrige, bijzondere pleidooien en bureaucratische duisternis over hun lot in de Europese Gemeenschapsmarkt.

De hoofd-apotheker van de 'Coöperative Wholesale Society' die het plan heeft om haar winkels in 1992 op een hoger peil te brengen, heeft herhaaldelijk aan het Ministerie van Landbouw verduidelijking gevraagd over de status van de slak. Voorschriften voor de inkoop en verkoop van verse slakken, en zelfs hun prijs, kunnen sterk variëren, gebaseerd op klassifikatie als vlees of vis. "Wat ons betreft zijn slakken vee", zei een beambte van Whitehall. "Maar dat betekent nog niet dat dezelfde klassifikatie gevolgd zal worden voor de EEG landbouwpolitiek". Hij voegde daar aan toe: "Er is helemaal geen voorschrift voor de verkoop van slakken. We zijn in nog geheel onbekende wateren".

"Ik vraag me af of ze als voedsel worden gezien", zei een ander. "Het enige voorstel dat ik ken betreffende slakken lijkt ze bij schelp- en schaaldieren te rekenen. Een deel daarvan zijn natuurlijk mollusken en slakken hebben natuurlijk ook een schelp. Maar in het ministerie rekenen we ze tot kleinvee en niet als vis".

Alastair Walker, directeur van de 'Food Hall' in Harrods, die wijngaardslakken-kaviaar in amandelolie heeft verkocht voor zo'n 150 Engelse ponden (fl 500,-) per pond, giechelde: "Als je het mij zou vragen zou ik denken dat ze vlees zijn. In dat opzicht ben ik dus meer Brit dan 'Frog' [kikker, bijnaam die de Engelsen aan de Fransen geven]."

(\* wit vlees is vlees van pluimvee, kalf, konijn of varken)

Roy Groves, stichter en directeur van het Slakkencentrum in Colwyn Bay, is doodserieus. "Er wordt overal veel over deze zaak gesproken. Dit is politiek een diepgaande zaak. Momenteel heeft de EEG-commissie de slakken bij vis gevoegd, maar ik denk dat het allemaal zal worden overgedaan. We willen als slakken behandeld worden" Hij voegde daaraan toe; "Het ontwerp-voorschrift betreffende vis voor 1992, telt wel vijftig bladzijden. Het zou een stuk eenvoudiger zijn als we onze eigen voorschriften zouden hebben."

De Britse consumptie is gestegen van 57 ton drie jaar geleden, tot meer dan zeshonderd ton en er zijn veertig kwekerijen.

Terug naar Brussel, waar in eerste instantie het Algemeen Directoraat voor Landbouw zei dat slakken definitief vlees zijn. Bij nader inzien zei men: "Nee, nee de Fransen hebben gelijk, zij zijn vis voor zover het invoerrechten betreft. Ze staan in hoofdstuk drie dat vis betreft, terwijl vlees in hoofdstuk twee staat. Daarom heeft men beslist, zijn zij vis".

#### DE CONSUMPTIE VAN KEVERSLAKKEN

(Uit: 'The Sunday Times', 6 augustus 1989: "Cooking up a rainbow"  
by Alan Davidson)

Na een bespreking van de eetgewoonten op Trinidad, blijkt Davidson om heel andere redenen van slakken te houden dan de meeste NMV-leden.

"Maar de grote opwindning moest nog komen in Tobago. Ik werd op de sensatie voorbereid toen ik nog in Trinidad was. De charmante bibliothecaresse op het Marien Onderzoeksinstituut van Trinidad en Tobago viste voor mij een oud pamflet op over die verschillende soorten zeebanket die vaak over het hoofd worden gezien. Eén daarvan was 'chiton'. Volgens het pamflet maken de bewoners van Tobago keverslakken tot een bouillon die 'pak roo tea' heet. [De 'teas in deze regio omvatten volgens de auteur verschillende bouillons van zeebanket, die van voor de Europese invasie dateren. De naam 'tea' komt natuurlijk van de Engelsen die onder 'tea' in bredere zin ook het avondeten vatten.]

Nu is een keverslak, een weekdier dat er meer als een kreeftachtige uitziet [?], niet een aantrekkelijk dier en 'pak roo' betekent zeeakkerlak of zeeluis. De hoeveelheid eetbare materie onder de luisachtige rug is altijd klein. Toch had ik al elders aanwijzingen gevonden dat deze dieren worden gegeten. Euell Gibbons, de Amerikaanse schrijver die een pionier was in het opsporen van 'wild voedsel', besteedde een hoofdstuk van een boek aan deze dieren. Hij rapporteerde dat, hoewel keverslakken van de Amerikaanse oostkust teleurstellend klein zijn, de Amerikaanse Indianen in het Pacifische noordwesten van de Verenigde Staten genoeg stelden in het rauw eten van echt grote exemplaren. De soorten waarover zij beschikten omvatten een monster van zo'n 30 cm. lang, dat bekend was als 'Gum Boot' [de Amerikaanse naam voor overschoenen, waarschijnlijk vanwege het uiterlijk, maar het is verleidelijk ook te denken

aan de mogelijke taaiheid van het vlees] en die genoeg vlees kon leveren om 'steak' genoemd te worden. Gibbons maakte ook enkele tot watertanden leidende toespelingen dat oorspronkelijke bewoners van West-Indië ook keverslakken zouden eten.

Het leek er nu op dat ik binnen het bereik was van mensen die ze nog steeds zouden kunnen eten. Ik vloog naar Tobago. De vrolijke piloot zei: "onze geschatte vliegtijd tot Crown Point vliegveld is twaalf minuten". Maar hij deed het in elf. Goed, er was geen tijd te verliezen. Op het vliegveld vertelde ik Clint, een leerling reis-leider die me gedurende anderhalve dag op het eiland zou begeleiden, over mijn speciale belangstelling en hij kreeg een zekere glans in zijn ogen.

De volgende morgen, toen we ons voorbereidden om erop uit te gaan en naar vissen te kijken in het heerlijke Bucco koraalrif, zei Clint dat hij contact had gezocht met een vriend die soms 'Pak roo tea' maakte en die ik mogelijk spoedig zou ontmoeten. Ik zwom rond tussen het koraal in een staat van opwinding en toen we weer bij land kwamen zag ik een jeugdige figuur gebogen over enkele nautische onderdelen. Zou het kunnen dat...? En ja, hij zou voor mij, vóór mijn vlucht in die middag, 'pak roo tea' koken. Hij verkocht het meestal op de markt en was de vorige dag vroeg uitverkocht, maar zou mij graag van dienst zijn.

Helaas vertelt Alan Davidson niet hoe de bouillon hem beviel. Hij vertelt nog wel over de mangrove-oester die vroeger in grote getale in Port of Spain werden verkocht. De oesters zouden eigenlijk stuk voor stuk van de mangrovetakken afgehaald moeten worden, maar het was eenvoudiger om de hele tak af te snijden. Als gevolg zijn er nu bijna geen oesters meer en zijn de oesterverkopers gedwongen over te gaan op de verkoop van 'chip-chip' (grote tweekleppigen) of mosselen. Het blijkt dat overal op de wereld vergelijkbare problemen voorkomen.

#### ZIJN NAAKTLAKKEN EETBAAR?

(uit: The Guardian, 23-9-1991)

In het boek 'A Country Calender and Other Writings' door Flora Thompson (editie Margaret Lane, OUP 1979) verschijnt onder het hoofdde december het volgende verhaal:

"Het is vrij waarschijnlijk dat niemand hoeft te verhongeren zolang men slakken en naaktslakken kan vinden en er een vuur beschikbaar is om ze te koken. In een zeker dorpje in de Midlands werd een arme vrouw met een groot gezin ervan verdacht gestolen schapevlees te ontvangen omdat... haar kinderen de diksten en rooskleurigsten van de parochie waren. De autoriteiten doorzochten haar huis en vonden in haar provisiekast een vat met gezouten stukken vlees. In eerste instantie werd dit aangezien voor fijn gesneden schapevlees maar, na nadere bestudering bleken het naaktslakken te zijn die ze bij vochtig weer had verzameld om zo waarschijnlijk het enige vlees te verkrijgen dat haar kinderen ooit zouden proeven".

- Mevr. L. B. Pankhurst, Kent

Rond 1938 vertelde een jonge vriend me dat zijn oom levende naaktslakken moest eten als behandeling tegen tuberculose. Deze werden in hun geheel doorgeslikt nadat ze, om ze smakelijk te maken, in stroop waren gedompeld. Ik veronderstel dat dit een homeopatische behandeling was.

- Philip Langford, Bristol.

#### Summary

The article quotes three English newspaper cuttings covering human consumption of molluscs. The first is about the problems the E.C. has in deciding as what type of meat snails should be clasified. The second describes the consumption of chitons in Trinidad, in an broth called 'pak roo tea'. The third is on the consumption of slugs in England, in one case as food, in the other as treatment against tuberculosis.