

### 12.1.7.1 In eigen schaal: schaaldieren

Mosselen 📖 en oesters 📖 kan je soms bij laag water gewoon oprapen. Ze worden rauw gegeten. Maar om bacteriën te mijden kan je ze best voldoende verhitten. Ze gaan dan vanzelf open.

De bacteriën in een vochtige omgeving beperken de houdbaarheid. Daarom werd er vroeger, voor er gekoelde transporten waren, aangeraden enkel mosselen te eten in de koelere maanden met een R.

In de lentemaanden schieten mosselen zaad en zijn ze minder geschikt voor consumptie. Van half april tot half juli, spreken we van het stille seizoen.

Het vrij risicoloos plukken van mollusken (📖 **mosselen** e.a.) door generaties jagers-verzamelaars heeft van Canada tot Vuurland, en van Spanje tot Scandinavië, gezorgd voor metersdikke lagen lege schelpen langs kusten. Later vaak hergebruikt voor de productie van kalk.

Als je krab 📖 of kreeft 📖 te zien krijgt kan je ze langs achter, of tenminste achter de scharen grijpen. Als je een duikbril hebt kan je ze in spleten en grotjes vinden.

Krabben verplaatsen zich vaak zijwaarts, kreeften en garnalen zwemmen zeer snel achteruit. Kijk uit voor de scharen, ze kraken er schalen en vingers mee. Je kan ze met aas ook in fuiken en korven vangen.

Het muiltje (*Crepidula fornicata*) is een eetbaar zeeslakje en exoot. Ze hechten zich aan elkaar (maar ook op mosselen) en vormen zo een 'ketting'.

De (gewone) kokkel (📖 'eetbare hartschelp', *Cerastoderma edule*) is een in zee levende tweekleppige weekdiersoort. Edule (📖 Latijn) betekent 'eetbaar' of 'smakelijk'. We kennen ze vooral van in de Spaanse paella. Sinds 2004 was de mechanische kokkelvisserij in de Waddenzee verboden, in 2020 mag het weer.

Vanuit de umbo (top) lopen meestal 22-28 platte ribben waarop smalle schubjes staan. Deze 'filtervoeders' zijn wit, geelbruin of bruin met een lengte tot 6 cm, en tot 5 cm hoog.

De kokkels bevinden zich net onder de zandoppervlakte. Aan de kust met water tot kruishoogte (en lager) gebruikt de kokkelvisser een hark met een net aan. De kokkels worden hiermee uit de bodem geharkt en komen in het achter de hark hangende net terecht. Met de voeten voelt de visser waar ze zich bevinden. Daarna worden ze gespoeld in het waddenwater.

♪ 'Weet je dat oester goed zijn voor de potentie?' Nonsens.  
Gisteren heb ik er 6 gegeten, er hebben er maar 5 gewerkt!  
♪ Een oester maakt van zijn probleem een parel.