

Dieren | Weekdieren

Slakken

Tweekleppigen

Intvissen



Landslak



Oester



Octopus



Naaktslak



Mossel



Nautilus



Zeeslak



Coquille



Pijlinktvis

Janno Lanjouw (NL) is journalist en programmamaker gespecialiseerd in voedsel. Hij schrijft voor Tummie elke editie een stukje over taxonomie – de wondere wetenschap van het in hokjes stoppen van alle levende soorten op aarde. Maar dan alleen over de soorten die we graag eten.

Wat zullen we eens eten? Een formele classificatie graag!

Op de vraag ‘Wat eten we vandaag?’ is het antwoord altijd ‘een levende dier- of plantensoort graag’. De soort in kwestie mag dood worden geserveerd, al hoeft dat natuurlijk niet. Oesters, bijvoorbeeld, maal je prima dood tussen je kiezen.

Mensen zijn nu eenmaal afhankelijk van het eten van levende soorten. In feite heeft (vrijwel) alles wat we eten geleefd. De enige uitzonderingen zijn een zwikkie mineralen die we in kleine hoeveelheden nodig hebben, waarvan de bekendste (en belangrijkste) zout (natriumchloride, ofwel NaCl) is. Zout is in feite de enige steen die mensen eten. De meeste andere mineralen krijgen we echter weer binnen door andere levende soorten te eten.

Eten impliceert dus doden en daar zijn we dan ook maar wat goed in. Niks om je schuldig over te voelen – het zit in de aard van het beestje. Letterlijk, want alle andere dieren doen het ook zo. Alleen planten – die o zo zachtaardige wezens! – zijn in staat om hun levensenergie direct uit de mineralige bodem en zonlicht te halen.

Zo koppelt eten ons, homo sapiens, aan de rest van de levende natuur. Maar niemand vraagt zich af welke soorten we nu precies eten. En waarom de ene wel en de andere weer niet? Als eten ons aan de natuur koppelt, waarom verdiepen we ons dan niet meer in de wetenschap van die levende natuur: de biologie van eetbare soorten.

De Zweed Carl Linnaeus begon in de 18de eeuw met een formele classificatie, een taxonomie, van al het leven op aarde. Het principe is simpel: je kijkt nauwgezet naar de kenmerken van iedere soort en maakt op basis van overeenkomsten een soort familiestamboom. Zo zijn alle dieren in zekere zin anders dan planten. Dat is makkelijk. Maar naarmate je meer naar de details gaat kijken, wordt het steeds ingewikkelder.

Neem bijvoorbeeld de nachtschade. Nachtschade klinkt als mooi woord voor een blauw oog dat je in een dronken kroeggevecht hebt opgelopen, maar het is eigenlijk een plantenfamilie die heel belangrijk is voor onze voedselvoorziening. De aardappel, tomaat, aubergine en paprika zijn allemaal nachtschadesoorten (tabak ook trouwens, als je er iets ongezonds aan toe wilt voegen). Daar heb je toch een aanzienlijk deel van de omzet van de groenteboer (en de tabakszaak ernaast) te pakken. Eigenlijk een wonder dat we die nachtschadefamilie niet heilig verklaren!

Maar terug naar de ingewikkeldheid: nachtschade is een familie (met de Latijnse benaming Solanaceae), maar daarbinnen heb dan weer verschillende geslachten. Zo horen de aardappel, tomaat en aubergine tot het geslacht dat verwarrend genoeg ook nachtschade (of: Solanum) heet. Per soort krijgen alle planten dan weer een eigen naam: tuberosum voor de aardappel, lycopersicum voor de tomaat en melongena voor de aubergine. De paprika komt uit een ander geslacht binnen de nachtschadefamilie: het geslacht Capsicum. Wel familie dus, maar een verre tak.

Het moge duidelijk zijn dat Carl Linnaeus met zijn taxonomie iets bedacht waarmee nog vele generaties biologen na hem heerlijk konden bakkeleien en roddelen over wie bij welke familie hoort en wie niet. De natuur laat zich in veel gevallen helemaal niet gemakkelijk in door mensen bedachte hokjes stoppen. Zelfs met moderne technieken, zoals het sequencen van DNA, blijft het lastig.

Maar ook leuk! In deze serie gaan we het dus alleen over eetbare soorten hebben. Schuif daarom aan bij Linnaeus aan Tafel voor de taxonomie van ons voedsel.

Met vandaag op het menu... oesters.

Oesters zijn een toepasselijke soort om deze rubriek mee te beginnen en wel om verschillende redenen. Ten eerste leven oesters meestal nog als we ze opeten; een wat wrange bevestiging van het feit dat alles wat we eten het loodje legt omdat wij het zo nodig willen opeten. Ten tweede is de oester toepasselijk omdat hij door de granddaddy van de taxonomie himself, Carl Linnaeus, beschreven is. En ten derde, omdat de beste man hem een prachtige Latijnse naam gaf: *Ostrea edulis*. En dat laatste, *edulis*, betekent eetbaar. Als je het dus hebt over een classificatie van eetbare soorten, dan is de oester een mooi startpunt.

Maar laten we bij het begin beginnen.

Oesters zijn als volgt te classificeren: ten eerste zijn het dieren, dus we plaatsen ze in het rijk der dieren; *Animalia* in het Latijn. Daarna valt op te merken dat het weekdieren zijn, ook wel mollusken (*Mollusca*) genoemd. Specifieker zijn het tweekleppigen (*Bivalvia*), wat duidt op die vermaledijde twee schelpdelen (de kleppen) die je eerst van elkaar moet zien te breken alvorens je het zilte beest zelf naar binnen kunt slobberen. Met een beetje tabasco als dat je ding is.

Dus:

Rijk: *Animalia* (Dieren)
Stam: *Mollusca* (Weekdieren)
Klasse: *Bivalvia* (Tweekleppigen)



En welke weekdieren zijn er nog meer? En kunnen we die ook eten?

Denk aan de nachtmerrie van elke tuinier: slakken! En ja die kan je (vooral als je Frans bent) prima eten. Slakken lopen in feite op wat hun buik lijkt en dus hebben de naamgevers ze geclassificeerd als gastropoden (van het Oudgrieks γαστήρ, gastēr, buik of maag, en πούς, pous, poot). Buikvoeters dus. Je moet tenslotte gewoon beschrijven wat je ziet, als taxonoom.

Naast de gastropoden en de bivalvia is er nog een voorname soort weekdieren: de cephalopoden beter bekend als de inktvisachtigen. Cephalopoden heten zo omdat hun poten aan hun kop (κεφαλόποδες, cephalópodes; Oudgrieks voor 'kop-poot') zitten en het lijf ertussen wat natuurlijk nogal opvallend anders is dan bij de meeste 'gewone' dieren, zoals mensen.

Dus inktvissen en oesters zijn een soort van familie van elkaar... 'Hóezo?' hoor ik u denken (of misschien ben ik het zelf wel). Wel, zonder al te diep te gaan te gaan op de anatomie hebben de meeste mollusken (weekdieren dus, stay with me here) een schelp. 'Naaktslakken!' hoor ik u denken. Ja, die dus niet (alhoewel sommige soorten een inwendige schelp hebben). Maar de meeste anderen wel, inclusief de inktvissen, al hebben die hun schelp aan de binnenkant zitten. Op de nautilus na dan, dat is een inktvis met een pracht van een schelp. Maar ik geloof niet dat mensen die (veel) eten...

Terug naar de oester, *Ostrea edulis*. In Nederlandse en Belgische wateren vind je ook nog de potige *Crassostrea gigas*, beter bekend als de Japanse oester. En die naam zegt het al: die hoort hier niet. Het is een exoot die in de Nederlandse oesterkweek is geïntroduceerd toen na de ijskoude winter van 1963 de oesterkweek volledig instortte. De veerkrachtiger Japanse oester moest de sector redden, maar nam meteen een groot deel van de natuurlijke habitats van *O. edulis* over, precies zoals veerkrachtiger exoten plegen te doen. Onderhand lijkt het evenwicht meer hersteld.

Verder onderhoudt de oester nauwe familiebanden met de eveneens zeer eetbare *Mytilus edulis* (wederom, de naam zegt het), beter bekend als de mossel. En ook de *Pecten jacobaeus* is een close relative die wellicht uw strottenhoofd reeds passeerde: de Sint Jacobsschelp of coquille.

Met dank aan Marnel Scherrenberg van Naturalis