

SCHEER- MESSEN

op zijn Amerikaans



Een bundeltje scheermessen of coqueaux's: een ware delicatessie in Frankrijk, bij ons nog relatief weinig op de menukaart (VLIZ).

Je ziet ze steeds vaker bij de visboer of in de supermarkt: bakjes of bijeengebonden bundeltjes lange schelpen. Ze lijken nog het meest op een handvat van een ouderwets (scheer)mes. Maar zijn ze ook lekker? Over welke soort gaat het precies en hoe zijn ze gevangen?

Nancy Fockede¹, Hans Polet², Johan Craeymeersch³

AAN Tafel!

In België zit het niet in onze gastronomische cultuur ingebakken om zogenaamde scheermessen of 'coqueaux' te eten. Wij houden meer van mosselen, vulken of krekels. Maar op Franse stranden jagen 'pêcheurs à pied', met een pak zout onder de arm, wel vaker op deze lange schelpdieren. Voorovergebogen aan de laagwaterlijn zoeken ze twee gaatjes in het natte zand om er vervolgens wat zout omheen te strooien. Zo nemen ze de schelpdieren beet. Die zitten verticaal ingegraven in het zand te wachten op hoogwater. Door het zout denken ze dat het alweer vloed is en steken hun 'kopje' boven het zand. Het vangen zelf is dan nog slechts kinderspel. Thuisgekomen moeten de schelpdieren goed gespoeld worden om het vele zand in hun spijsverteringskanaal weg te zuiveren. Eenmaal proper, zijn de scheermessen in een wip klaar. Hoe korter je de schelpdieren kookt, hoe beter. Anders worden ze snel taai. Twee minuten in een schroei hete, met olijfolie ingesmeerde pan is al voldoende, hierbij het vlees van de open komende schelpen goed aandrukkend. Bij verse schelpdieren geldt daarenboven de regel: "less is more". De pure zilte smaak van het schelpdier vlees heeft niet meer nodig dan wat zout, en eventueel een drupje citroensap of fijngesneden platte peterselie.

DE VOETAFDRUK VAN MESSENVISSERIJ

De in Europa levende scheermessen behoren tot de mesheften (Solenidae) en zwaardschedes (Pharidae). Traditioneel zijn het vooral de kleine (*Ensis ensis*) en grote zwaardschede (*E. magnus*; voordien

E. arcuatus), het tafelmesheft (*E. siliqua*) en de grote messchede (*Solen marginatus*) die gegeten worden. Maar sinds de eeuwwissel is vooral de niet-inheemse Amerikaanse zwaardschede (*Ensis leei*, voordien *E. directus*) te vinden in onze kustwateren, op onze stranden... en op onze markten. In Europa zijn er enkele professionele vissers die handmatig en al duikend mesheften vangen. Maar de meerderheid van de mesheften op de markt wordt industrieel geoogst met hydraulische dreggen die de schelpen met waterstralen tot op een diepte van 22 cm loswoelen uit de zeebodem. Een rooster achteraan de dreg houdt de grootste schelpen tegen. Ondermaatse exemplaren en andere zeedieren komen direct weer vrij. Een zuigpijp pompt de vangst vervolgens aan boord. Hoewel deze techniek zeer destructief is voor de bodemstructuur, wordt ze maar op een zeer beperkt aantal vislocaties uitgevoerd. Daarom is de algemene voetafdruk van deze visserij laag. Zo denkt ook het milieukeurlabel MSC (Marine Stewardship Council) erover. Een zestal Nederlandse vaartuigen vist met hydraulische zuigdreggen gericht op de exotische Amerikaanse zwaardschede in de Voordelta en de Noordzeekustzone. Ze doen dit in beschermde Natura2000-gebieden. En hun producten – die nu veelal naar Spanje, Italië en China geëxporteerd worden – mogen het blauwe MSC-keurmerk dragen, omdat de mesheftvisserij er op een duurzame manier samengaat met natuurbeheer. Zo eten de te beschermen vogels enkel kleine exemplaren, terwijl de aangelande exemplaren minstens 10 cm lang moeten zijn; en is er relatief weinig bijvangst van andere soorten. Als het al de bedoeling zou zijn geweest om de exoot weg te vissen, dan lijkt de missie niet geslaagd. Jaarlijkse

bestandsopnames door wetenschappers tonen immers aan dat hun aantallen spectaculair blijven toenemen. Zo werden in 2017 in de Voordelta dichtheden tot 70 marktwaardige mesheften per m² waargenomen, overeenkomend met 1 kg versgewicht per m². Ook in de Belgische kustzone is de Amerikaanse zwaardschede in hoge aantallen aanwezig en hopen Vlaamse vissers ze te kunnen exploiteren. Omdat schelpdiervisserij met dreggen verboden is in Belgische wateren, wil het onderzoeksinstituut ILVO uitzoeken of de exoot hier kan bevestigd worden met de pulskor, zoals in Schotland. Door de schelpdieren met elektroden te prikkelen komen ze vanzelf uit de bodem, met minder bodemschade als gevolg.

BIBLIOGRAFIE

- Mesheften vissen met zout (VIDEO): www.youtube.com/watch?v=Slp8G7bWeA
- Severijns (2010). Eenvoudige sleutel met afbeeldingen voor de West-Europese mesheften (Solenidae) en zwaardschedes (Pharidae). www.strandwerkgroep.be/documents/species/zwaardschedes.pdf
- KustWIKI – Amerikaanse Zwaardschede: www.vliz.be/wiki/Amerikaanse_zwaardschede
- Troost et al. (2017). Schelpdierbestanden in de Nederlandse kustzone 2017.
- Wijsman et al. (2006). Ecologie, visserij en monitoring van mesheften in de Voordelta
- Van Tuinen (2013) Eindrapport MSC-certificaat DFA Dutch North Sea Ensis www.vissersbond.nl/wp-content/uploads/2015/06/Eindrapport-MSC-Mesheften.pdf
- Animatie filmpjes over de voetafdruk van de visserij (Benthis-project): <https://www.youtube.com/watch?v=-ZLafZWJza8> www.youtube.com/watch?v=-ZLafZWJza8
- Gollasch et al. (2015). Alien Species Alert: *Ensis directus*: www.vliz.be/imisdocs/publications/305589.pdf

1 VLIZ
2 ILVO
3 WUR