

Zeekatten zeggen geen miauw

Nancy Fockedeij

Wedden dat je na het bekijken van de Oscarwinnende documentaire 'My Octopus Teacher' anders staat tegenover octopussen en andere inktvissen? Het blijken zeer intelligente en sociale wezens, bijna menselijk. Laat het ons daarom eens over de zeekat of sepia hebben. Een soort inktvis die, veel meer dan octopus of pijlinktvis, in onze Belgische kustwateren te vinden is.

Tussen oktober en maart landen Belgische vissers heel wat zeekat aan, alles bij elkaar zo'n 850 ton per jaar. Die vissen ze niet voor onze kust, maar in het Engels kanaal, als bijvangst bij het vissen op bodemvis zoals tong. De zeekatten, die goed gecamoufleerd op of in de zeebodem leven, sukkelen zo per ongeluk het sleepnet in. Voor de visser zijn ze geen waardeloze bijvangst, want in de vismijn leveren ze met een gemiddelde verkoopprijs van 3,5 euro/kg alvast meer op dan pakweg kabeljauw, schol of rog.

VOORJAAR IS PAAITIJD

De meest algemene soort in Europese wateren is de gewone zeekat *Sepia officinalis*. Sommige exemplaren paaien al in hun eerste levensjaar. Mannetjes meten dan 14cm, de wijfjes zijn iets groter (18cm). Anderen zijn pas geslachtsrijp in hun tweede of derde levensjaar. Zo zijn er zeekatten tot 50cm groot bekend.

De dieren paren maar één keer in hun leven en keren hiervoor terug naar hun geboorteplaats in ondiepe kustgebieden. De Belgische kust en Oosterschelde zijn gekende paai-gronden. Hier houden fraai zebra-achtig gestreepte zeekatten in het late voorjaar hun paringsrituelen. Duikers kunnen ervan meespreken. Na de verleidingsdans brengt het mannetje met een speciaal omgevormde arm een zaadpakketje in bij het wijfje.

Na deze daad blijft hij haar bewaken tegen mogelijke concurrenten.

DUURZAAM VISSEN MET AANTREKKELIJKE WIJFJES

Met deze tactiek in gedachten bedrijven Franse en Engelse vissers een passieve pottenvisserij op zeekat. Fuikkooien, met daarin opgesloten een volwassen wijfje, worden uitgezet op de zeebodem. Ze trekt mannetjes zeekat aan die zo mee in de fuik verzeilen. De vissers halen de potten na 24 uur op en verwijderen de mannetjes. Deze versiertoeur wordt nog een aantal keer herhaald, totdat het wijfje haar druifvormige eitjes gaat afzetten op het netwerk van de fuik. De potten blijven daarna in zee staan tot de jonge zeekatjes uit de eitjes komen. Eenmaal groot en volwassen zullen zij op dezelfde grond komen paaien en kan de visser weer aan de slag. Een zeer mooie en duurzame visserijtechniek, die Vlaamse visserijonderzoekers in de toekomst graag nog eens op haalbaarheid willen uittesten.

DRUIVENTROSSEN EN SCHUIM

De eieren die het wijfje in lente en zomer afzet, zijn bevrucht door ze één per één langs het bijgehouden zaadpakketje te voeren.

Ze hangt de eieren in trosjes aan eender welk uitstekend voorwerp (wieren, schelpen, oude visnetten, potten). Nadien spuit ze er nog wat gitzwarte inkt over en sterven de ouderdieren.

Bij het verschijnen van dit artikel is het seizoen voor verse, door Belgische vaartuigen aangevoerde zeekat net voorbij. Het is dus wachten tot komende herfst of kiezen voor diepvries (mogelijks andere soorten uit import).

In tussentijd kan je op het strand wel sporen van zeekatten aantreffen: zwarte trosjes losgeslagen eitjes na een lentestorm of aangespoelde rugschilden als getuigen van ouderdieren gestorven na de paaipeik. Deze langwerpige witte "zeeschuimpjes" zijn de inwendige schelp van zeekatten.

KORT BRADEN OF LANG STOVEN – NIETS TUSSENIN

De toestand van de zeekatbestanden is niet gekend. Ook bestaat er geen minimale aanlandingsmaat. Probeer daarom de aankoop van onvolwassen dieren (< 18 cm) te vermijden en eet de soort met mate. De visserijsterfte is immers groot, vermits zeekat – bewust en in bijvangst – bevestigd wordt, en de eiertrossen schade ondervinden van de sleepnetvisserij.

Zeekat schoonmaken laat je best over aan de visboer, om geklieder met zwarte inkt te vermijden. Vraag wel om intacte inktzakken bij te houden. Daarmee kun je een Spaanse rijstschotel (*arroz negro*) of zelfgemaakte pasta mooi zwart kleuren. Het mantelvlees is dik en zoet van smaak, en ook de tien vangarmen kan je bereiden (wel de kraakbeenachtige zuignapverstevingen verwijderen!). Heel kort grillen of aanbraden in een hete pan (*a la plancha*), of lang laten stoven in een stoofpotje is de boodschap. In beide gevallen krijg je boterzacht vlees die de smaak van de bijgevoegde kruiden of saus gretig opneemt.

Met dank aan ILVO – Instituut voor Landbouw-, Visserij- en Voedingsonderzoek

MEER LEZEN

- My Octopus Teacher (2020): https://en.wikipedia.org/wiki/My_Octopus_Teacher
- Vis- en Zeevruchtengids (2018) – zeekat: <http://www.zeevruchtengids.org/nl/zeekat>
- VLEET online zee- en kustencyclopedie – zeekat: <https://www.vleet.be/nl/zeekat>



De Zeekat (*Sepia officinalis*) is de meest algemene pijlinktvis in Europese wateren. Met hun zebra-achtige gestreepte uiterlijk verleiden ze soortgenoten tijdens hun paringsritueel in het late voorjaar. © Bram Conings