

Alikruikken of 'kreukels'

Nancy Fockedeij

Het was al lang geleden dat we nog eens alikruikken (*Littorina littorea*) als borrelhapje hadden gegeten. Bij thuiskomst van de supermarkt kieperde ik het bakje zwarte slakjes in een schaal en voorzag voor elke tafelgenoot een kurk met enkele speldjes nodig om de zilte inhoud uit de schelpen te peuteren. Nog juist de drankjes serveren, dacht ik ...

BEWEGING AAN TAFEL

Maar oh wee ... Nog voor we goed en wel geklonken hadden op een goede gezondheid, zagen we de slakjes rondkruipen in de schaal. Hilariteit alom, want zonder leesbril had ik er niet op gelet dat ze ongekoekt waren! Wat daarop volgde was een spervuur van vragen over de alikruik: hoe kook je ze best? Waar komen ze vandaan en hoe worden ze gevangen? Wat eten alikruikken? En wat is dat bruine krulletje op het einde? Omdat de zeevruchtenliefhebber in mij veel van deze vragen niet kon beantwoorden, ging ik op zoek. En zo ontdekte ik heel wat fijne weetjes.

OP ROTSSEN EN STENEN, GEGETEN SINDS JAAR EN DAG

Alikruikken leven op een harde ondergrond, waar ze met hun rasptong algen en zeewier afgrazen. Aan de zandige Belgische kust vind je ze dan ook alleen maar op strandhoofden, dijken en staketsels, in het getijdengebied dat droogvalt tijdens laagwater. Waar ze kunnen, schuilen alikruikken bij eb het liefst in getijdenpoeltjes, op oesterbanken of tussen wieren. Als deze er niet zijn, sluiten ze hun schelpje af met een doorzichtig geelbruin dekseltje (*operculum*) en wachten ze geduldig het opkomende getij af. Leuk weetje: als je een aantal alikruikken in je hand tegen elkaar schudt, komen de slakken tevoorschijn. Ze denken dan dat het hoogwater is en tijd voor een wandeling! In Zeeland en Frankrijk is het op bepaalde plaatsen toegestaan om recreatief alikruikken te verzamelen. Dit houdt in dat je je eigen portietje mag plukken. In België mag het niet, omdat er te weinig zijn. Belgische vishandelaars kopen hun alikruikken vooral in via Nederlandse toeleveranciers. Alikruikken zijn zeer algemeen in de Waddenzee en Deltawateren, maar toch komen de door

hen verkochte alikruikken vooral uit Ierland en het Verenigd Koninkrijk (*periwinkles*). Heel soms komen er ook alikruikken uit Bretagne, Frankrijk (*bigorneaux*) op onze markt terecht. Merkwaardig is dat deze vaak een stuk groter zijn van formaat (jumbo: 140-180 exemplaren in een kilo). Kreukels staan in het Noordzeegebied overigens ook al sinds prehistorische tijden op het menu. Archeologen vonden hopen huisjes van deze slakken in Denemarken, Schotland en Frankrijk. In Zeeland is het traditie om met Pasen gekookte 'krukels' te serveren met krentenbrood. En in Bretagne vindt een heus wereldkampioenschap 'om het verst alikruikken spuwen' plaats.

VERWATEREN, KOKEN EN PEUZELN... MÊT STAARTJE

De grootleveranciers laten de alikruikken, vooraleer ze levend op de markt te brengen, voor korte tijd verwateren in bassins met proper zout water. De slakken moeten van op de bodem omhoog kruipen langs plastic flappen of buizen die in het water hangen. Zo maakt men onderscheid tussen

dode exemplaren – gestorven tijdens het transport – en levende. Vishandelaars koken de alikruikken, na grondig spoelen, in een krachtige bouillon. Zo liggen ze in de toog van viswinkels of marktkramen. Meestal dus...

Eens je erin geslaagd bent het volledige diertje met een speld en een korte polsslagnos te peuteren, kun je het met alles erop en eraan in je mond stoppen. Dus ook met het bruine krulletje helemaal op het einde. Dit is niet de darm of de ontlasting, maar de spijsverteringsklier van het diertje. Bij geslachtsrijpe exemplaren (met schelp groter dan 11 mm) liggen de vertakte geslachtorganen er ook nog eens bovenop. Helemaal opgedraaid, tot in het uiterste topje van de schelp. De darm van een alikruik mondt dan weer uit juist boven de kop, dicht bij de opening van de schelp. Ja, de alikruik houdt zijn huisje liever proper!

LEES MEER

- VLEET – zee- en kustencyclopedie: gewone alikruik | www.vleet.be/nl/gewone-alikruik
- Met medewerking van: Raymond Simons, Jaap Broodman, Maarten du Bois en Romeo Rau

Van zo dichtbij zag je wellicht nog nooit een levende alikruik? Let op de zwart-wit gestreepte kop en tentakels. © Claude Nozères / WoRMS (www.marinespecies.org)

