

26-27 Eten & genieten

KOKKELS

Weelde van het wad

DE DAG NA ONZE VAARTOCHT STUURDE FOTOGRAAF MICHAEL van Emde Boas me zijn foto's van kokkels op de bakplaat. Meteen liep het water me weer in de mond. Kom snel mee naar Den Oever en laat me je overhalen dit ook te gaan doen: de verrukkelijke kokkeltour van het Wadvissersgilde.



door FELIX WILBRINK

'Bahl!' riep onze fotoredacteur toen hij hoorde dat we een verhaal over een kokkeltour zouden gaan maken. „Krukels”, riep hij ook en nog iets over een moeilijke jeugd. Lieve mensen, laten we al die vooroordelen, bijgedachten en oude problemen letterlijk overboord gooien. Geloof me: een van de absoluut culinaire hoogtepunten die ons land rijk is, zijn vers geraapte kokkels gekookt in ziedend zeewater met beetgare pasta, wat room en de net geplukte wilde venkel uit de kruidtuin van de onvolprezen visser en levensgenieter Jan Rotgans.

Jan Rotgans, de trotste eigenaar van de culikotter Johanna II, wil meteen even kwijt dat de kokkeltour een initiatief is van het Wadvissersgilde en dat je of bij Jan, of een van de twee andere Jannen terecht komt. Iedere Jan doet het net een beetje anders, maar ze kijken heel goed bij elkaar hoe het moet. Een van de andere Jannen is Jan Heijligenberg van de Neptunis, die vandaag juist meegaat. Jan Rotgans is ooit palingvisser geweest, Jan Heijligenberg was... kokkelvisser. Jan H. weet alles van kokkels. Hij

wijst de jaarringen aan, waaraan je kunt zien of het tweede- of derdejaars kokkels zijn. Hij laat zien hoe je de achterkant van de ene kokkel gebruikt om de andere open te draaien, om dan zo rauw de lekkerrij uit het schelpje te slurpen. „Eerst krijg je het zout van het zeewater, maar dan langzaam het kokkelvlees en hoe langer je kauwt hoe zoeter het wordt. Dat is de zee, man, de zee!”

Een kenner dus, begrijpen we. Jan en Jan bieden tegen elkaar op in geweldige verhalen van en over het wad, over hoe je vloedwater moet gebruiken als je een wondje wilt uitwassen, maar nooit ebwater. Over hoe het zand in de Waddenzee 'open' komt te staan bij oostenwind en sluit als wind draait. Over de wetenschappers die onlangs wereldkundig maakten dat er bijna geen vis meer in de Waddenzee zit. De Jannen lachen: „Altijd dezelfde fuik op dezelfde plaats, jaar in jaar uit.



De 'Jannen' weten alles van kokkels.

Inderdaad, zo kun je zien of er iets in de stand van de vis verandert. Maar houden ze ook rekening met feit dat het daar waar ze peilen ooit 6 meter diep was en nu nog maar 3 meter? Man, nog even en ze staan midden in een nieuw dorp en roepen ze dat er helemaal geen vis meer is... Grapje! Het is nuttig en belangrijk, maar wij hebben er een andere kijk op. Wij zien hier opeens af en toe een haring. Is dat een voorbode van een nieuwe haringstand hier? We hadden weer flink aangroei van het mosselzaad, maar helaas dat is allemaal alweer weggezogen voor de mosselindustrie. Laat dan toch wat zitten, denken wij dan.”

Dan staan we op het wad, lange laarzen aan. Je krijgt een stok met een spijker (spijker) er in, en die trek je achter je aan. De spijker sleept door het natte zand. Tik, stoppen en rapen. Weer een kokkel. Onze mand raakt voller en voller. Een prachtig gezicht, die eigen

Eén van de culinaire hoogtepunten die ons land rijk is: vers geraapte kokkels gekookt in ziedend zeewater.

FOTO'S: MICHAEL VAN EMDE BOAS

waddenoogst. Je kunt ook oesters gaan lossteken, maar dit is veel leuker.

Aan boord maken Jan en Jan een paar bergjes kokkels. Een berg gaat in het kokende zeewater. Door het zout in het water gaan de schelpen open en de kokkels laten bijna meteen los en drijven omhoog. Ze worden met een grote spaan uit het water geschept. Klaar voor in de pasta. De andere bergjes gaan op de enorme gloeiende bakplaat. Sissen, snel een deksel er op, stoom en hitte van onderen doen heel vlug hun werk; in anderhalve minuut staan de schelpen open en vallen de kokkels er al haast uit. Met twee spatels werkt Jan er verschillende verse tuinkruiden door.

En terwijl ik met herinneringen aan Italië en de spaghetti vongole daar intens sta te genieten van de grote rijkdom aan smaken die er op me afkomt, zie ik Jan Heijligenberg bleek worden. Hij proeft, kijkt haast wat verschrikt om zich heen en eet en eet. Altijd klaar voor grap wordt hij hoe langer hoe stiller. Pure emotie op het vissersgezicht. Dan verzucht hij: „Ik wist niet dat kokkels zo lekker kunnen zijn. Rauw ken ik ze, maar laat ik zo zeggen: ik denk dat niemand in de hele Wieringenmeer ooit kokkels heeft gegeten. Dat doe je als visserman gewoon niet. Ach, wat lekker...”

TELEGRAAF SHOP.nl

SUPERAANBIEDING
3 VOORDEELPAKKEN
SLECHTS € 39,99



Finish Powerball Classic
Vaatwastabletten

- ▶ Krachtige reiniging; verwijdert alle sporen van vuil
- ▶ Ook verwijdering van theevlekken
- ▶ De PowerBall bevat actieve inwekelementen voor aangekoekte resten
- ▶ Beschermt de vaatwasmachine tegen kalkafzetting

vanaf
13,33

Bestel via www.telegraafshop.nl

Pure emotie
op het
vissers-
gezicht