

## MALACOPHAGOPATHIE

door

A. Hovestadt

Men neme:

- 1 glas sherry
- sap van 1 citroen
- 1 eetlepel boter
- 2 kilo verse kokkels in de schelp

Doe de sherry en het citroensap in een grote pan, verwarm langzaam al roerende en voeg de boter toe. Wanneer het papje glad is en flink heet, kunnen de kokkels erbij gedaan worden. Deksel op de pan en goed stomen gedurende circa vijf minuten. Kokkels in de schelp serveren met schijfjes citroen en warme broodjes (1:106).

Een eenvoudig en verrukkelijk recept dat bekend staat als Almejas San Quintín en afkomstig is van Mexico's Westkust. Men heeft er echter niet zoveel fantasie voor nodig om met de Nederlandse kokkels en mossels hetzelfde te doen. De laatste jaren is duidelijk geworden wat de gevaren zijn voor de malacoloog die op deze wijze bereide weekdieren nuttigt. In 1973 werd door Baine et al. (2) voor het eerst op ondubbelzinnige wijze bewezen dat weekdieren (in dit geval oesters) een rol van belang spelen bij de overbrenging van cholera. Het betrof hier een epidemie in Italië en wel met name Campania en Sardinië.

Op theoretische gronden is het niet anders dan begrijpelijk dat weekdieren, en zeker de commercieel geëxploiteerde mosselen, oesters en kokkels ideale ziekteoverbrengers zijn. Doorgaans worden ze gekweekt in relatief beschutte wateren, meestal niet al te ver van riviermondingen of andere afval-uitlaatplaatsen; dat wil zeggen

juist daar waar de concentratie aan geloosde bacteriën, virussen, pesticiden, chemicaliën, radioactieve stoffen en olieproducten hoog kan zijn. Dit is één reden. De andere reden is gelegen in de eetmethoden van mollusken. Dag in, dag uit worden grote hoeveelheden water door het schelpdier op eetbare bestanddelen onderzocht, maar behalve het plankton blijven vaak ook de genoemde schadelijke stoffen hangen, waardoor het schelpdier een stapelplaats van ziektekiemen kan worden. Dit lijkt een omkeerbaar proces te zijn. Plaatst men gedurende enige dagen de mollusken in tanks met schoon water, dan zouden zij zichzelf weer reinigen. Of deze procedure van belang is om ziektes te voorkomen is nog onduidelijk.

Earampamoorthy en Koff (3) geven het volgende overzicht van tot malacophagopathie leidende factoren:

1. Bacteriën, o.a. typhus, cholera, gastroenteritis (o.a. braken en diarree)
  2. Virussen, o.a. hepatitis (een bepaalde vorm van geelzucht). In 1955 reeds werd in Zweden een epidemie geconstateerd na oesterconsumptie. Meer dan 600 gevallen. Daarna in het begin van de jaren zestig herhaaldelijk in de Verenigde Staten (4).
  3. Paralytische weekdiervergiftiging, een ziektebeeld gekenmerkt door tintelingen in de lippen, vingers en tenen, rode vlekken op de huid, misselijkheid, braken, buikpijn en spierzwakte. De schelpdieren komen in dit geval uit een milieu waarin veel dinoflagellaten (een bepaalde protozoë) voorkomen. Deze scheiden stoffen uit waarvoor het zenuwweefsel van de mens en andere zoogdieren bijzonder gevoelig is.
  4. Mogelijk ziekmakende factoren als pesticiden, giftige metalen etc.
- Tot nog toe heeft men geen ziektebeelden bij malacophagen aan kunnen tonen die hierop terug te voeren zijn.

Preventie van malacophagopathiën lijkt eenvoudig. Allereerst een goede controle van de kweekbedden. Daarnaast zal toezicht op de milieuvervuiling nodig zijn, terwijl ook de kok zelf zijn kookmethodes zal moeten aanpassen. Koff en Sear (5) hebben in 1967 bij de Mya arenaria onderzocht hoe de overlevingskans is van virussen en bacteriën wanneer de Mya alleen maar gestoomd wordt. Vier tot zes minuten bleken nodig te zijn om de temperatuur in de schelp gelijk te laten worden aan de omgevingstemperatuur (i.c. 100° C). Bij circa 50 seconden echter wijken de kleppen al, waardoor ten onrechte de indruk gewekt kan worden dat de weke delen al consumptiegeschikt zijn. Eerder onderzoek had al uitgewezen dat het inwendige van de schelp minimaal 15 minuten op 100° C moet zijn, wil men er redelijk zeker van kunnen zijn dat bacteriën en virussen onschadelijk zijn gemaakt.

Ik denk dat men de Almejas beter kan vervangen door een paëlla, 30 minuten op een laag vuur ..., maar welke malacophaag heeft niet zijn eigen recept?

#### GERAADPLEEGDE LITERATUUR

1. BOOTH, G.C., 1976. The food en drink of Mexico. New York, Dover Publ.
2. BAINE, W.B., A. ZAMPIERI, M. MAZOTTI et al., 1974. Epidemiology of cholera in Italy in 1973.- Lancet 2: 1370-1374.
3. EARAMPAMOORTHY, S. & R.S. KOFF, 1975. Health hazards of bivalve mollusk ingestion.- Ann. Intern. Med. 83: 107.
4. KOFF, R.S. G.F. GRADY et al., 1967. Viral hepatitis in a group of Boston Hospitals III. Importance of exposure to shellfish in a nonepidemic period.- N. Engl. J. Med. 276: 703-710.
5. KOFF, R.S. & H.S. SEAR, 1967. Internal temperature of steamed clams.- N. Engl. J. Med. 276: 737-739.

malacophagopathie, letterlijk: ziekte veroorzaakt door het eten van weekdieren.

almejas - tapijtschelpen.

M.G.