

VITA MARINA

Zeebiologische documentatie

Versijnt maandelijks

23e jaargang nr. 4 - april 1973

INHOUD: 8 bladzijden

ZOOGDIEREN pag. 17-18

WEEKDIEREN ALG. pag. 33-34

BUIKPOTIGEN pag. 109-110

VARIA MARITIMA pag. 241-242

HOUDT U OOK VAN ZEEANEMONEN?

Een vraag, waarop U waarschijnlijk met wat gefronste wenkbrauwen ontkennend zult willen antwoorden. Ze lijken niet zo erg smakelijk en aantrekkelijk, maar dat komt natuurlijk omdat wij als zeeaquarianers de anemonen altijd leren kennen als gevaarlijk en dodelijk voor prooidieren. We vragen ons dan meteen af, hoe het met dat gevaarlijke netelzuur staat, wanneer de zeeanemoon op ons bord geserveerd wordt.

Er zijn echter vele mensen vroeger en nu, die zich daarover weinig bekommeren. Reeds in de oudheid werden veel zeeanemonen verzameld voor de consumptie. Vooral in de winter, want in de zomer zouden ze ongenietbaar geweest zijn. Apicius geeft zelfs al recepten voor koud en warm bereide anemonen.

Xenokrates — arts uit de oudheid — beweert dat holtedieren goed spijsverterend werken. Hij doelt dan waarschijnlijk op de paardeanemoon- *Actinia equina* (L.). Naast zoveel andere laxerende middelen, goldt ook de paardeanemoon als uitstekend medicijn.

Ook nu nog worden zeeanemonen door de bewoners van de Adriatische kusten gegeten. Vooral de Wasroos- *Anemonia sulcata* (Pennant) of op zijn italiaans matrona di mare. Risso — de bekende auteur — noemt de soort in 1826 *Anemonia edulis*, wat ook al op eetbaar duidt.

Ze komen in Venetië, Rovinj en Triëst op de markt. Vroeger werden ze per stuk verkocht. *Anemonia sulcata* (Pennant) komt alleen in gebakken vorm op het bord, alhoewel sommige italiaanse vissers de dieren rauw als broodbeleg nuttigen. In de Provence vormt *Anemonia sulcata* (Pennant) het hoofdbestanddeel van een lievelingsgerecht dat rastegna genoemd wordt. Van een *Anemonia sulcata* zal niet erg veel in gebakken vorm aan gewicht overschieten, wanneer we weten dat het dier procentueel de volgende bestanddelen bezit:

87,2% water en de rest van het overige gewicht wordt verdeeld over 9,53% organisch materiaal en 3,27 asbestanddelen. Verder bestaat het drooggewicht uit 11,4% vet en lecithine. Vitamine C is als 0,05 mg. per gram aanwezig. Dus 50 mg. per kilogram lichaamsgewicht.

Ook paardeanemonen- *Actinia equina* (L.) worden gegeten. Er gaan ongeveer 200 flinke zeeanemonen in één kilo.

Op Groenland wordt zelfs de grote zee-dahlia- *Tealia felina* L. door de bevolking gegeten. Ook de kabeljauw lust zeeanemonen, want hij hapt — en voor de laatste maal helaas — graag in dit aas, dat door vissers aan de haken is gereggen.

Eveneens gegeten maar wel met dodelijke afloop, is het rattengif dat o.m. bestaat uit gedroogde slibanemonen- *Sagartia elegans* var. *rosea* Gosse, die in stukjes vlees of brood verpakt worden. Een gebruik in Griekenland.

Sinds 50 jaar is ook bekend, dat zeeanemonen gebruikt kunnen worden om aan te tonen of er arsenicum in het zeewater aanwezig is. Zo het aanwezig is, reageert *Aiptasia diaphana* (W. L. v. Rapp) hierop door een gas te ontwikkelen dat naar knoflook ruikt. Concentraties van 0,05 mg arsenicum per liter water kunnen zo zelfs aangetoond worden.

VAN ZOET, BRAK EN ZOUT

Als we van zoetwater via brakwater overgaan naar zeewater, heeft dit grote consequenties voor de rijkdom aan soorten.

Het aantal zoetwaterdieren zal meer en meer afnemen, terwijl juist het aantal zeedieren zal gaan stijgen.

In de grafiek is het algemene verband gelegd tussen de soortenverdeling en het zoutgehalte.

We kunnen de volgende indeling maken:

1. Zoetwater. Het zoutgehalte is max. 0,18 ‰.
2. De overgang tussen zoet en brakwater. Het zoutgehalte varieert tussen 0,18-1,8 ‰. Dit vaak zeer kleine gebied wordt het oligohalien genoemd.
3. Brakwater. Hierin onderscheiden we het α en β mesohalien. Zoutgehalte respectievelijk van 1,8-1 ‰ en van 10-18 ‰.
4. De overgang tussen brak- en zeewater. Het zoutgehalte varieert tussen 18-30,63 ‰. Dit gebied noemen we het polyhalien.

5. Zeewater. Het zoutgehalte is groter dan 30,63 ‰.

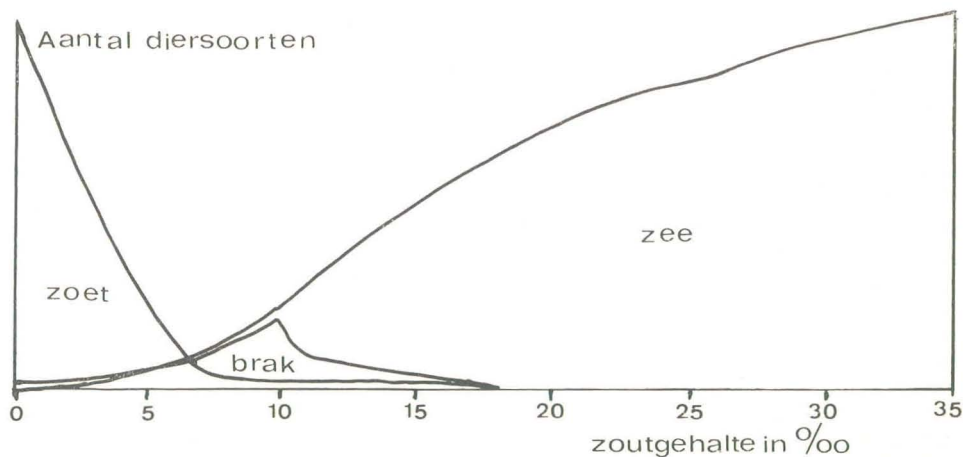
Uit de grafiek blijkt ten eerste dat het brakke water soortenarm is.

(Lage piek in de grafiek).

Vroeger dacht men dat dit door de sterk wisselende zoutgehalten veroorzaakt werd, die soms in brakwatergebieden voorkomen.

Het beste schijnt nog wel de verklaring te zijn, dat zowel de zee- als de zoetwaterdieren miljoenen jaren de tijd hebben gehad, om zich aan hun milieu aan te passen. Brakwatergebieden ontstonden en verdwenen weer door de veranderingen in het kustbeeld. Kortom brakwatergebieden zijn geologisch gezien altijd jong. In de brakwatergebieden hebben de dieren dus niet lang genoeg de tijd gehad om zich aan te passen, want dan stond alweer een milieuverandering voor de deur.

Uit de grafiek blijkt ten tweede dat zeedieren veel gemakkelijker het zoetwatergebied binnendringen, dan dat zoetwaterdieren zich in de richting van de zee uitbreiden.



Grafiek betreffende de relatie tussen een bepaald zoutgehalte en de soorten rijkdom.