

Het muiltje *Crepidula fornicata* als oorlogsvoedsel.

D. Wouters

Heel wat molluskensoorten worden uiteraard niet alleen gegeerd als verzamelobjecten, maar ook als voedsel. Vooral in de Zuid Europese landen stonden en staan mollusken op het menu van de man in de straat.

In het nabije verleden (voor de 2de wereldoorlog) sloegen de West Europese landen geen gek figuur. E.W. Swanton vermeldde in the "Journal of Conchology" (Swanton E.W., 1923) niet minder dan 31 mariene soorten. Het muiltje was daar echter niet bij, alhoewel deze in 1923 reeds een algemene verschijning was voor de Britse kusten.

De toestand veranderde echter met het uitbreken van de tweede wereldoorlog. Het zijn echter niet de Britten die het muiltje noodgedwongen aan het voedselaanbod toevoegden, maar Nederlanders en Belgen !

In Nederland werd het eten van muiltjes in 1940 als een middel gezien om de groeiende muiltjesplaag op de oesterkweekgronden in te dijken. Voor de oorlog werden mechanische middelen (door korren) ingezet om de muiltjeskettingen te verwijderen. Door de oorlogsomstandigheden waren er echter niet voldoende vaartuigen en motorbrandstof meer beschikbaar om verder te blijven korren. Opeten dus maar, besloten de Visserijdiensten.

Het grote publiek vond muiltjes echter niet lekker; wellicht werden ze door de armste lagen van de Nederlandse bevolking genuttigd. Bovendien werden de muiltjes meestal als "ketting" aangeboden, zodat het niet makkelijk was om de beestjes er uit te halen. Verder vertoonde het dier zelf, aldus dr. P. Korringa (Korringa P., 1941) een weinig esthetische aanblik door de oranje en zwarte pigmentering van de ingewandszak.

Een andere reden voor het gebrek aan populariteit was het feit dat er ondanks de oorlogsomstandigheden op de markt steeds voldoende mosselen werden aangeboden.

Anders was de situatie in België, waar men tijdens de oorlog haast geen mosselen kon krijgen. Bovendien waren de Belgen reeds tuk op wulken en alikruiken, die in Nederland niet zo gesmaakt werden.

In het voorjaar van 1941 besloten enkele handelaars uit Yerseke een lading muiltjes naar België te sturen, met gunstig resultaat. Al vlug ontstond er in ons land een afzetmarkt voor de ongewenste diertjes. Een Belgische fabriek werd verder bereid gevonden gezouten muiltjesvlees af te nemen.

De firma Mieras-Adriaanse uit Yerseke kookte en pelde voortdurend muiltjes voor de Belgische markt.

In Nederland werd ook getracht om een afzetgebied voor de schelpen te vinden. Een poging om ze tot knopen te verwerken draaide op een mislukking uit. Ze werden dan maar als wegverharding in de polders gebruikt.

Tijdens de eerste oorlogsjaren werden in het totaal zo'n 3 miljoen kilogram muiltjes weggevoerd.

Al bij al bleef het muiltje dus een typisch oorlogsproduct.

Literatuur

Korringa, P., 1941. De slipper-limpet in Nederland. Economische Voorlichting van 12 december 1941, N° 50.

Swanton, E.W., 1923. The edible molluscs of the British Isles. J. Conch., vol. 17 (1) : 9-18.

**Balansstraat 167 - bus 4
2018 Antwerpen**

Marien Ecologisch Centrum Oostende : verhuisd en vernieuwd !

Op 23 april 1995 werd het vernieuwd Marien Ecologisch Centrum in de Langestraat 99 te Oostende plechtig geopend. Het ziet er in elk geval mooi uit. We wensen Denise en haar medewerkers veel succes toe en we hopen op een verdere goede samenwerking !