

## Wie wist het ? Vervolg

F. Bauwens

De bedoeling van dit artikel is eigenlijk om iets meer te weten over de vangst en consumptie van meeuwen. Deze vraag werd trouwens in 3 tijdschriftjes gepubliceerd, namelijk : 'De strandvlo', 'De schuddepanne' en 'De vrienden van de hoge dijken'.

Het resultaat is dat ik 3 reacties ontvangen heb. Eén ervan staat in De Strandvlo 15(2) op bladzijde 64. De tweede is een brief van de Heer M. Vermote uit Oostduinkerke en de derde is een Duits boek van Godfried Vauk en Johannes Prüter uitgegeven door Niederelbe Verlag in 1987.

### Reactie nummer 1

Voor de personen die het artikel uit de vorige Strandvlo niet gelezen hebben, schrijft de Heer G. Rappé het volgende : De Vlaamse vissers vingen vanop hun schip ofwel met een schepnet ofwel met een kurk met haken meeuwen en ook wel andere zeevogels. Deze vangsten dienden voor eigen gebruik en om eens wat anders tussen de kiezen te hebben. Het was trouwens goedkoop. Dit gebeurde tot ongeveer halfweg de zestiger jaren.

Wat betreft de smaak kan Rappé zich niet veel meer herinneren, alleen dat er malse en taaie waren, waarschijnlijk het verschil tussen juveniele en volwassen vogels. Mede door de modernisering en hogere werklust aan boord lijkt dit meer en meer tot het verleden te behoren.

### Reactie nummer 2

De brief van de Heer M. Vermote bevat andere informatie over de wijze van vangen en van consumptie. Of dit een delicatessie was kan hij zich ook niet meer herinneren, wel dat er nooit iets van overbleef.

Het vistuig dat ik in mijn eerste artikel heb beschreven, heeft nu ook een naam, namelijk een *kneek* (dialect ?). De beschrijving van Vermote komt overeen met het exemplaar dat in het Visserijmuseum van Oostduinkerke te zien is. De wijze waarop gevangen werd is echter helemaal anders :

Aan het smalle uiteinde van de *kneek* wordt een ijzerdraad bevestigd die je door de haringbek dwars door het lijf steekt tot die er aan de aars weer uitkomt. Vervolgens wordt er aan getrokken tot de haken zich juist aan de kop bevinden. Indien nodig windt men nog een dun extra draadje rond het aas om te beletten dat dit zou doorscheuren. Wanneer de ijzerdraad verwijderd wordt, steekt uit de haring een stukje koord van zo'n 40 cm waaraan bijvoorbeeld een gebroken kachelrooster bevestigd wordt als gewicht. Aan de rand van een stilstaand water (wad of *kelle*) wordt de *kneek* met de kop in de wind gelegd, de rooster in het zand. Vervolgens ga je er een flink eind vandaan (de meeuwen zijn ook niet van gisteren). De meeuw pikt de haring op in de vlucht maar aangezien de koord te kort is, kan hij zijn fout niet meer goedmaken en schiet er een van de haken door een neusgat. Je rent er naartoe en doodt het dier onmiddellijk. De gevangen dieren zijn meestal *Grijsaards* (jonge meeuwen), die minder taai zijn dan *Pannevlerken* (volwassen dieren).

De bereidingswijze wordt door Vermote als volgt beschreven :

Thuis werden ze eerst gevild (niet gepluimd) en nadien buiten opgehangen om ze te laten uitvriezen. De borststukken en de billen werden behouden. De rest was afval.

Moeder maakte ze dan klaar op de wijze van 'RATA', dit is : Het vlees zo goed mogelijk gaar en gebruid bakken met sjalot of ajuin. Vervolgens wordt het geheel samen met de aardappelen gekookt. In Nieuwpoort voegt men koffie bij de *rata*.

'Het was een welkome en voedzame afwisseling in onze voeding gedurende de wintermaanden tijdens de tweede wereldoorlog,' verklaart Vermote.

### Reaktie nummer 3

De Heer J. Vanpraet van de Hoge Dijken ofwel Roksemput heeft mij attent gemaakt op het bestaan van een Duits boek waarin een hoofdstuk gewijd is aan het vangen van meeuwen en het gebruik ervan door de vangers.

De plaats van handelen speelt zich vooral af in Helgoland en het zuidwesten van Noorwegen. Ondanks het feit dat dit toch een flink eind van onze voordeur ligt, is het toch het vermelden waard. De vroegere eilandbewoners hadden de meeuwen tijdens de wintermaanden nodig als voedsel om te overleven. Ook de eieren werden ijverig verzameld.

In de omgeving van praktisch elk huishouden was er een meeuwenval (fig. 1) waarop in goeie dagen wel tot 100 vogels gevangen werden. Zo'n val zag er uit als een rechthoekig muurtje met een zitplank en houten stokken erop. De houten stokken lagen 30 cm van elkaar verwijderd. Naast de zitplank was een ruimere opening van 50 cm.

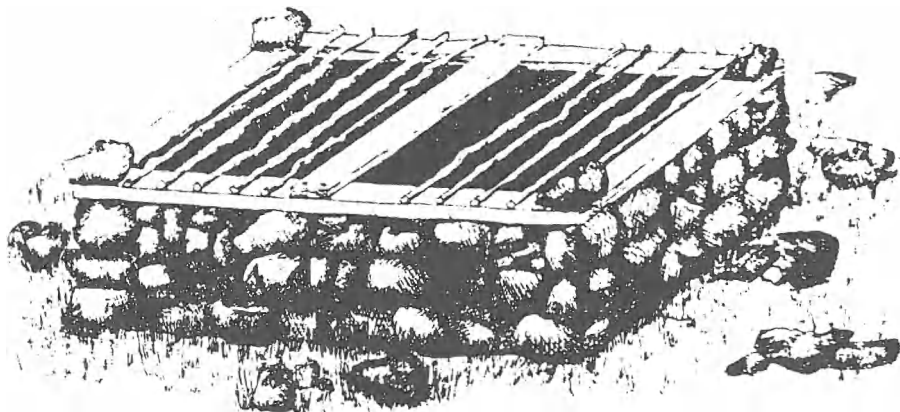


Fig. 1. Meeuwenval. (Naar Ree, 1977. Uit *Möwen*)

Als lokaas werden visresten gebruikt. Een andere manier van jagen was vanuit een cirkelvormige muur met twee meeuwenvleugels te waaien en de meeuwen te doden met een gewerschot.

De pluimen werden gebruikt om de dekbedden mee te vullen. Voor één dekbed had men ongeveer 80 grote meeuwen nodig. Het vlees werd gebraden of ingezouten voor later. De rest belandde op de weinige akkers als meststof.

Door de opkomst van het toerisme omstreeks 1850 en de verbeterende levensstandaard werden er minder en minder meeuwen gevangen. Op het einde van de 19e eeuw werden meeuwen meedogenloos vervolgd om aan de eisen van nieuwe modegrillen te voldoen : het versieren van hoofddeksels enz.

Na WO-I was deze fantasie voorbij en begon men de meeuwen te beschermen.

De schrijvers van dit boek verklaren : 'Der Mensch war als Jäger und Sammler in Küstenraum von Beginn an ein wichtiger Regulator der Möwenbestände'. Met andere woorden de mens was wel degelijk een predator van de meeuwen. Door de genadeloze jacht rond 1900 werd dit evenwicht zodanig verstoord dat een bescherming van deze zeevogels noodzakelijk was. Spijtig genoeg is er ook een keerzijde van deze bescherming : door geen eieren of vlees meer te consumeren hebben we momenteel een overschot aan bepaalde meeuwensoorten. De zilvermeeuwen hebben zich zo aan het

stadsleven aangepast dat ze er zelfs tot broeden komen. Deze stadsmeeuwen vinden voedsel in overvloed, zoals op stortplaatsen bijvoorbeeld.



Fig. 2. Circelvormig muur, werd gebruikt voor de meeuwenjacht. (foto G. Björnstad. Uit Möwen)

Weet, dat er ook een bijgeloof bestaat dat zegt, dat er in elke meeuw een ziel zou wonen van een verdronken zeeman. In vroegere tijden toen er geen sonar of ander technisch vernuft bestond, duiden meeuwen de plaats aan waar de haring zwom.

### Besluit

Door dit artikel wordt terug iets recht gezet wat nooit krom was maar nu als krom beschouwd wordt. Door onze groeiende welstand vergeten we blijkbaar nogal vlug hoe men amper 30 jaar geleden aan de kust leefde. Een meeuw behoorde gedurende de wintermaanden tot een welkome afwisseling in het al karige menu. Meeuwen zijn dus absoluut EETBAAR !

Lijsterstraat 20  
8432 Leffinge

P.S. En of ze nu ook lekker zijn vraagt de redactie zich nog steeds af !!!