

## Internet

Geïnteresseerden kunnen de tekst van 'Aquatic Biology Information resources on the Internet' bekomen bij Pierre Malfait, Vredelaan 5, 8370 Blankenberge. Apple gebruikers kunnen ook een diskette opsturen. Via elektronische post : stuur een berichtje naar Pierre\_Malfait @Unicall.be.

P. Malfait

## Wordt *Ensis directus* ook in België een lekkernij ? 36043

In augustus 1995 werden in een viswinkel op de Kaai in Nieuwpoort Amerikaanse zwaardscheden te koop aangeboden onder de naam 'meerschede'. Het bakje bevatte 2-jarige *Ensis directus* van  $\pm 8$  cm, die duidelijk niet levendvers waren : ze gaapten ook aan de lange onderzijde en er was geen enkele spierreactie te bespeuren. Op mijn vraag of die nieuwe soort nu ook gegeten werd, prees de verkoopster de weekdieren aan als een delicatessen, te bereiden met looksaus.

Waar de naam 'meerschede' vandaan komt, kon men mij niet zeggen. (Verwarring met dialectnaam 'scheermes' of afgeleid van een locale Duitse benaming ?).

Is de gewoonte deze soort te consumeren overgewaaid uit Duitsland, waar ze reeds in 1979 voor het eerst werd waargenomen in de Duitse bocht ? Wordt de soort in Nederland gegeten ? Of hebben onze Franse zuiderburen die alles wat het strand verschaft in de kookpot doen verdwijnen deze nieuwe eetgewoonte in België gepropageerd ? Dat de Amerikanen *Ensis directus* al lang lusten is nog geen culinaire referentie.

Aangezien de meeuwen verzot zijn op deze messoort zal *Ensis directus* wel eetbaar zijn, doch, wetend dat een meeuw geen kieskeurige fijnproever is, had ik zelf toch geen trek om deze diertjes te verorberen !

M.-Th. Vanhaelen

## Keukentips

Dirk Wouters verzamelde net voor zijn overlijden nog enkele recepten met 'Razor-fish' als ingrediënt. De redactie maakte de vertaling.