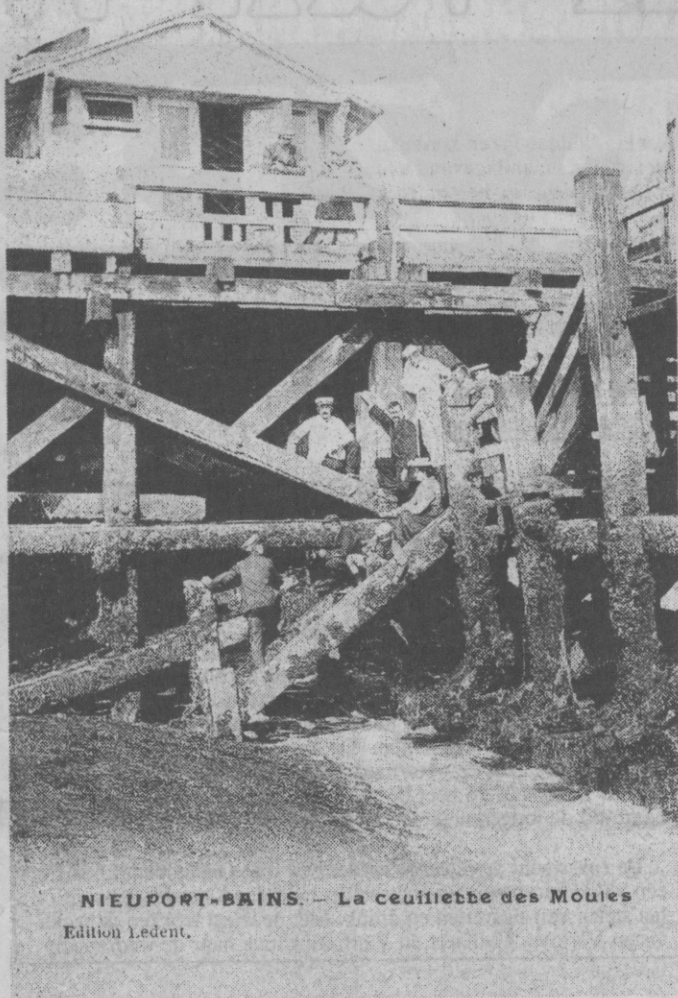




Mosselen die gekweekt werden in een mosselpark worden afgestoken door een mosselvisser. (Circa 1905)



NIEUPOORT-BAINS. — La cueillette des Moules

Edition Ledent.

Het plukken van mosselen aan het staketsel van Nieuwpoort bij laag tij. (Circa 1905)

Van gemeengoed tot luxe

# Die heerlijke mosselen

Tot voor enkele jaren kon men nog redelijk goed mosselen trekken op de golfbrekers, aan de staakjes die op het strand stonden en ook aan de pijlers van de staketsels. Mosselen waren vroeger niet te vinden in de restaurants. Het waren maar de volkse fritures die steeds op hun menu „Moules-frites” en „Beefsteak-frites” staan hadden.

Zoals in de vorige eeuw en ook nog in deze eeuw de garnaal als arme-mensenkost beschouwd werd, werd ook de mossel tot een paar jaar geleden als een zeer ordinair gerecht aangezien. Tenzij het door het een gespecialiseerd huis met een meester-kok bereid werd.

Doch de tijden zijn veranderd en men stelt meer en meer vast dat garnalen onbetaalbaar worden als gewone toespijs en dat de mosselen voor de hele familie, zelfs in een frituur, een duur eten worden.

Op de prentkaarten vindt men het mosseltrekken als iets echt folkloristisch. Hoe dikwijls zagen we niet een paar ééndagstoeristen die nog vlug enkele mosselen op de golfbrekers trokken en al waren die niet zo groot, ze waren levende vers en werden rauw opgegeten.

Eigenlijk mocht niet iedereen daar mosselen trekken, want de strandhoofden en golfbrekers waren eigendom van de Belgische staat, Dienst Bruggen en Wegen. Daar kon men een schriftelijke toestemming krijgen om mosselen te trekken. Het ging hier vooral om het mosselzaad dat bij aanbesteding mocht geplukt worden om verder in parken gekweekt te worden. Het waren vroeger meestal Nederlanders die hier het mosselzaad van de golfbrekers bij laag tij kwamen afsteken.

Nog een herinnering : destijds zegde men dat men enkel mosse-



Ook op de golfbrekers van Mariakerke werden mosselen voor direkte konsumptie geplukt. (Circa 1950)

len mocht eten in de maanden mei en augustus niet ! Maar dat was meer om reden van bewaring. Maar nu, met de dienwrijzers, koelwagens e.d.

stelt het geen probleem meer en het is van juni af dat de mosselen juist het meest gegeten worden. Enkel opletten voor een slijkmossel !

Omer Vilain