

# bachten de kupe

heemtijdschrift

Orgaan van de regionale Heemkring Bachten de Kupe  
v.z.w.

Tweemaandelijks - 1 januari tot 31 december.  
Abonnementsprijs : 400 fr. per jaar.  
Afzonderlijke nrs : 100 fr.

## Redactie

Alb. DAWYNDDT, Knollestraat 11, 8480 VEURNE-Egge-  
waartskapelle.  
Tel. 058/312135.

**Bankrekening** 068-0815730-84  
- Heemkring Bachten de Kupe  
p.a. Alb. DAWYNDDT,  
Knollestraat 11,  
8480 Veurne-Eggewaartskapelle.

## Zetel

M. MESSIAEN, Henri Jasparlaan, 37, 8440 Middelkerke-  
Westende.  
Tel. 058/233565.

## Tekstovername

is toegelaten mits bronvermelding.

Alleen de auteurs zijn verantwoordelijk voor hun bijdragen.

## Verantwoordelijke uitgever

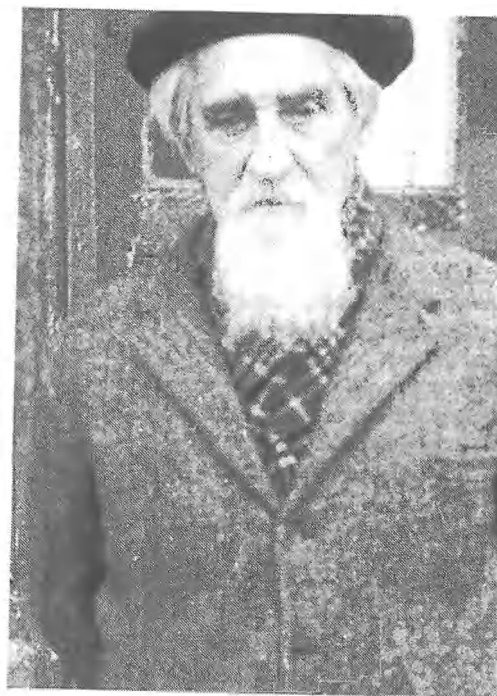
Regionale Heemkring "Bachten de Kupe".

## MOSSSELKULTUUR TE NIEUWPOORT

In juli 1964 overleed, in de leeftijd van 86 jaar, te Nieuwpoort, Henri Vreeswyck. Als gewezen gemeenteraadslid, kinema-uitbater, kunstschilder, auteur, hotelier behoorde hij tot de galerij van bekende Nieuwpoortse figuren. Geboren in het Yzerstadje op 18 april 1878 heeft hij zich tevens gedurende vele jaren bezig gehouden met mossel- en oesterkweek.

Zo maakte hij na de Eerste W.O. kennis met Bim Vlamynck, een Nederlander uit Yierseke, welke zoals zoveel andere Zeeuwse kwekers alhier te Nieuwpoort "mosselbroedseel" kwam halen; broedseel welke naderhand in de Oosterschelde werd uitgezet, om de keurnaam "Zeeuwse Mossel" te verdienen!

Henri Vreeswyck waagde zich in de dertiger jaren zelf aan de oester- en mosselkweek, waartoe hij een concessie in de Vlotkom bekwam. Het oester-broed, welke daartoe in Bretagne werd aangekocht, werd op "ramen" bevestigd, welke "vertikaal" werden neergelaten, en niet volgens de gebruikelijke methode, "horizontaal".



Henri Vreeswyck.

De proefuitzettingen waren erg hoopvol zodat de Zeeuwse kweker Bim Vlamynck zich ook voor de zaak begon te interesseren. De Zeeuw wist kapitaalcrachtige zakenlieden uit Bergen aan te trekken om een onderneming voor de exploitatie op te richten. Henri Vreeswyck werd meteen "technisch adviseur" van de firma. Toen men eindelijk dacht de oesters te kunnen oogsten werden de schelpdieren, net zoals in Zeeland en Bretagne trouwens, door een epidemie aangetast. Van nieuwe investeringen wilden de zakenlieden niet meer horen.

#### Mosselkultuur

Toch liet Henri Vreeswyck zich niet ontmoedigen. Begin januari 1937 bekwam hij, samen met zijn vennoot uit Yerseke, een nieuwe concessie, om ditmaal in zee, mosselen te kweken.

Op initiatief van de Handelskamer van Nieuwpoort lichtte Henri Vreeswyck, in maart 1938, in het stadhuis zijn project toe.

... De concessie werd in januari 1937 bekomen, teneinde mosselen te kweken in het Noord-Oostpas, tussen Nieuwpoort en Westende. Te Boechout werd het motorschip B 5 en de boot B 70 ingehuurd om het broedsel uit te zetten. De eerste veertien dagen werd er gewerkt met 17 man en de laatste veertien dagen met 9 man. In totaal werd er 80.000 à 100.000 kgr zaad gestrooid op 11 à 12 m diepte. De onkosten beliepen zowat 1.000 fr per dag.

Na acht weken werd er terug naar de Bank gevaren om te zien wat er van de teelt geworden was. Resultaat : enkele welgevormde, ontwikkelde mosselen, 800 kgr ... zeesterren en veel ledige schelpen. De oorzaak was te wijten aan de zeesterren die zich op de mossels hadden gezet, ze bijna versmachtten en wanneer de mossel zich opende om adem te halen, hun zuigarmen er in nestelden en het dertje verslonden.

Een tweede "parasiet" bleek de zandpijp te zijn, de bekende messenschelpen welke het zand loswoelt, en waardoor de mosselen onder zand kwamen te zitten.

Toch liet Henri Vreeswyck zich door deze tegenslagen niet ontmoedigen. De zeesterren kon men immers vangen en zij vormden bovendien een uitstekende meststof.

Het uitbreken van de Tweede Wereldoorlog dwarsboomde evenwel, voor goéd, alle plannen.

#### Mosselen trekken te Nieuwpoort

Ook na de W.O. bleef Nieuwpoort een trekpleister voor mosselkwekers. Begin mei kwamen, tot in het begin der zeventiger jaren, vaartuigen uit Nederland en Boechout mosselbroedsel trekken van de staketselhoofden en van de "dukdalven" (driepikkels) in de havengeul. Salomon Vercouillie werd van zijn kant de laatste Nieuwpoortse



Salomon Vercouillie.

"mosselman". In de maanden mei en juni, gedurende de zogenaamde "bloei in 't water", ging hij grote klossen afschrepen van de staketselhoofden, om die vervolgens zorgvuldig te "her-zaaien" in de daar-toe bestemde kweekkaders, waarop netdraad was gespannen. Deze kaders stonden opgesteld in de havengeul en vlotkom.

Om aan de vraag van zijn klanten te kunnen voldoen, zaaide hij telkenjare zowat 5.000 à 10.000 kgr mosselbroedsel uit. De vraag naar mossels was immers in de jaren zestig fel toegenomen, gevolgd door de toeristische expansie. De prijs klom meteen langzaam op van 5 fr tot 10 fr per kgr, in de winkel van S. Vercouillie, in de Schipstraat. Heel wat vakantiegangers wilden van hun kant eens "mosselen-frites" eten in de fritures. De vraag naar mosselen groeide dus van jaar tot jaar.

De oogst van Salomon Vercouillie werd jaarlijks door de Nationale Gezondheidsdienst goedgekeurd.

Het was in elk geval een koude, natte en vuile stiel! Het jonge mos-

selzaad moest regelmatig worden "omgekeerd" opdat de onderste mosselen niet zouden stikken. Het mosselzaad rustte op kaders van 2 m lengte en 1 m breedte. De grote vijanden van de mosselen waren te grote warmte en te grote koude. Zo verloor Salomon Vercouillie tijdens de winter van 1962-1963 zowat 7.000 kgr eetbare mosselen, door de lage wintertemperatuur.

"Trekken" van de mosselen gebeurde met een rakeltje. Gelaarst tot aan de heupen, trok Salomon er aldus, tijdens de vakantiemaanden zelfs dagelijks, op uit om bij laag tij de "verkoopbare" mosselen op te halen.

#### Maanden met een R

De meest geschikte periode van het jaar om mosselen te eten, dat zijn de maanden september, oktober, november en december. Dat weet iedere "rasechte" Nieuwpoortenaar. Het is juist in dit tijdstip dat er minst mosselen gegeten worden langsheen de Kust. De toeristische maanden zijn nu eenmaal voorbij!

Het was vroeger bij de Nieuwpoortse vrouwen het gebruik om een zilverstuk bij de mosselen te koken. Het zilverstuk sloeg "zwart" uit, bij "vergiftigde", slechte mosselen.

Andere huisvrouwen lieten alvorens de mosselen te koken de schelpdiertjes een paar uur "weken" in melk, teneinde vergiftiging te voorkomen. Bij het koken van de mosselen "moeten" de ajuintjes bovendien "wit blijven".

Daarom dat men te Nieuwpoort spreekt van "mosselen moet men eten tijdens de maanden met een R in". Het is nu eenmaal zo dat er zich in de mosselen, en andere weekdieren, jaarlijks een zekere toxiciteit kan voordoen, veroorzaakt door dinoflagellaten die een voorliefde schijnen te hebben voor zeewater vermengd met zoetwater. De mossel zeeft de dinoflagellaten uit het zeewater en gebruikt ze als voedsel. De toxische stof van deze dinoflagellaten heeft geen invloed op de mossels, maar wel bij de mens. Daar gedurende de wintermaanden een massief optreden van phytoplankton met dinoflagellaten niet voorkomt, biëden de mossels gedurende dit jaargetijde geen gevaar voor vergiftiging.

In november 1959 kwam de Vlaamse Televisie opnamen maken van de mosselkultuur te Nieuwpoort. Bij die gelegenheid werden beelden genomen van de kwekerij van Salomon Vercouillie en van de mosselboten Bouchoute 1 en 10, welke mosselzaad kwamen ophalen.

In het weekblad "De Gids van de Westhoek", verscheen in het nummer van 30 juni 1960 een boos artikel tegen de militaire overheid van de Mijnenvegers Basis Nieuwpoort, in de Havenmond, welke geen toelating verleende aan de mosselhandelaars om de duizenden kilogrammen welke in de dokken groeiden te oogsten. "... aldaar groeien duizenden kilogrammen mossels van een grootte en een kwaliteit die

men onmogelijk acht. Hoe kan het ook anders niemand mag het terrein benaderen, en het mosselzaad kan daar ongestoord telen. Het blijft zinloos dat aldus voor tienduizenden franken mosselen teloor gaan. Of laat men liever duizende kilogrammen eetbaar voedsel reddeloos verloren gaan?"

Vanaf het begin der zeventiger jaren ging het ras achteruit met de mosselkultuur te Nieuwpoort. Meer en meer toeristen gingen zelf "mosselen trekken", maar hielden daarbij weinig of geen rekening met het feit dat dit slechts mocht gebeuren "op werkdagen, tussen zonsopgang en -ondergang, en mits toelating van Bruggen en Wegen". Bovendien moest een minimum grootte van 3,5 cm in acht worden genomen. Samen met de steeds grotere vraag van fritures naar mosselen tijdens de zomermaanden, alsook gevolge de jaarlijkse "oogst" van het broedsel door vaartuigen uit Boechoute, werden die lekkere mosselen van bij ons een zeldzamer wordend festijn.

In 1978 besliste Bruggen en Wegen, Dienst der Kust, dan ook dat het voortaan verboden was mosselen te plukken te Nieuwpoort. Dit met de hoop op het herstel van de mosselbroedsel-bedden.

Bijna tien jaar later geldt dit verbod nog steeds. Teken des tijds! Thans wordt de aangroei van het mosselzaad ook nog geremd door een steeds grotere vervuiling van het water!

J. BEUN

Te lezen in nr. 3 - 1987 - blz. 80 :  
Frans Vandenabeele in plaats van Karel Vandenabeele  
(ons medegedeeld door J. Callenaere)