

## Over de schreef

### **Mossel cultuur?**

Mijn vrouw heeft voor de tweede keer dit seizoen mosselen gekocht. Een grote plastic doos van twee kilo. Ik wrijf in mijn handen en lik mijn lippen. Mosselen? Heerlijk!

Ik kan niet wachten tot het avond is en de grote dampende mosselpan op tafel staat.

Wanneer het eindelijk zover is en ik van mosselen en bier wil genieten, komt de klap.

Op mijn bord liggen prachtige grote schelpen. Zonder pokken, baarden of ander ontsierend gewas. Prachtige, ongeschonden blauw-grijze schelpen. Ze lijken volmaakt. Tot ik erin kijk.

De eerste mosselen die ik eet lijken wel grut. Klein tot piepklein. Verbaasd zoek ik verder.

Waar zijn de grote witte mosselen die ik vroeger elke week at in mijn kindertijd? Toen de mosselman met een platte kar wekelijks zijn mosselen – ongekoeld – uit leurde?

Een hele emmer van 10 liter mosselen kostte toen 1 gulden. We aten onze buik elke week rond. Maar nu? Voor euro 5,99 is deze onvolgroeide troep te koop aangeboden in de plaatselijke supermarkt. Ik denk dat ik snap wat ze daar bedoelen als ze zeggen *dat ze op de kleintjes letten*. Een pan vol grote mosselschelpen levert amper 5 grote mosselen op. Ik ben verbaasd en kan mijn buik niet rond eten. Twee kilo blijkt voor één persoon niet voldoende.



Hoe kan dit? Wordt de consument bedrogen door de grote supers? Of spelen ze in Yerseke een smerig spel? Al snel concludeer ik dat het een combinatie van factoren moet zijn.

Immers de vraag naar mosselen was vroeger klein en de export was in vergelijking met nu minimaal. Kortom de rijkdom der natuur was voldoende voorhanden. Marketing en techniek hebben de natuurlijke rijkdom verkwaanseld. Door de vraag op te drijven tot ongekende hoogte, door de logistiek te optimaliseren en door te grote leveringsverplichtingen aan restaurants en mega

winkelketens, is de vraag groter geworden dan de natuurlijke voorraad.

Vroeger werden mosselen alleen verkocht als de R in de maand was. Nu zijn ze praktisch het hele jaar te koop. In ieder geval al in juli en augustus. Kortom de spoeling is dun geworden. De mosseloogst wordt voortijdig geoogst, vrees ik. Hoe kan het anders dat in de grote schelpen op mijn bord deze avond alleen piepkleine mosseltjes voorkomen?

Zeeland en Yerseke gaan graag prat op hun fameuze en historische mosselcultuur. Maar is cultuur niet synoniem voor ontwikkeling en beschaving? Voor normen en waarden? Voor een goede voedingsbodem?

Ik vrees dat in de drang naar steeds meer productie en meer omzet, het grote geld de boventoon is gaan voeren. De markt vraagt *moet*, maar *kan niet* langer worden gehonoreerd. Noch in volume, noch in kwaliteit. Er is onvoldoende mosselzaad, er zijn onvoldoende mosselpercelen en de mosselen zelf krijgen ook onvoldoende tijd om volwassen te worden. Want de schappen in de winkels *moeten* vol en de restaurants mogen geen *nee* verkopen. De basis echter is de natuur. Die kent geen economische wetten. Alleen natuurwetten. Wanneer je de natuur overvraagt legt deze het loodje. Ook ik, simpele consument en mosselliefhebber merkt het op mijn bord. De fameuze Zeeuwse mosselcultuur is de naam cultuur niet meer waardig. Het product is inferieur geworden tegen een absurde marktprijs. Wachten mosselen, 50 jaar geleden nog volksvoedsel nummer één, het lot van overvraging? De teloorgang van de Zeeuwse mossel cultuur (!?).

**Eric Conscience.**