


10.3.8 Meeuwen: (niet) te (vr)jeten?

Er zijn veel meeuwen , maar weinig recepten. Ze variëren van delicatessen tot walgelijk. Maak zelf maar je keuze:

Meeuwrecept van Jan Wolkers:

Breng een meeuw aan de kook samen met een baksteen.

Als de baksteen gaar is gooi de meeuw dan weg.

Of, iets uitgebreider:

Ontdoe een zeemeeuw van veren, snavel, ingewanden en poten.

Laat ze 12 uur lang weken in zeewater.

Gooi het water weg. Herhaal dit 3 keer.

Kruid de zeemeeuw met een handvol zeezout, laurier, munt, basilicum etc.

Laat de meeuw 3 uur sudderen in een bouillon met verse kruiden.

Gooi dan de pan overboord want de vieze meeuwenmaak krijg je nooit meer weg.

Gooi vervolgens de meeuw ook overboord.

Of, wat ernstiger:

Vil en ontwei de meeuw zoals een andere vogel.

Laat ze enkele uren trekken in azijnwater of karnemelk om ongewenste smaken te verwijderen.

En dan bereiden zoals je dat zelf wilt, als ander gevogelte.

Traditioneel recept uit Finmark van Nils Harald Moe

Ontbeen en snij het vlees (liefst van de borst) in kleine stukken.

Bak gerookt spek tot het vet uitgesmolten is. Doe het vlees erbij, bruineer.

Ui toevoegen en glazig bakken. Kerrie en meel samen met zout en peper en volle melk erbij doen. Laat het geheel 20 minuten pruttelen. Afwerken met wat room.

Mensen die op fora vertellen dat ze in de Hongerwinter van Wereldoorlog II meeuw hebben gegeten noemen het oneetbaar en vies. Er zit bijna geen vlees aan en het vet smaakt naar (walvis)traan.

Maar het werd gegeten, en er werd ook soep van gemaakt.

In oudere Engelse geschriften wordt het als delicatessen opgevoerd. Maar dan gaat het meestal over meeuwen die gevangen werden en daarna een tijd met graan gevoederd. Dit werd verondersteld de smaak ten goede te komen.

'These handsome birds are no longer eaten, but there as a time when, in England, gulls were netted and fattened during winter months in the poultry yard, which may have been sufficient to make them lose their fishiness.'

'Totnes (England) has a secret legacy of sea bird dishes. Over the centuries, this secluded area of South Devon has come up with a number of ways of cooking the herring gull (Larus argentatus). Despite the unfashionable idea of eating sea gulls, the thrill of eating

one of the many superb delicacies on offer still tempts the seabird connoisseur. Traditional dishes such as gull pie, marinated gull and mint, smoked gull soufflé and roast gull have been extended by inventive offerings such as chilled gull with ginger, gull Veronique and gull mousse through to the offbeat 'lashings of larus'. However, despite its bulky size, the gull is largely composed of feathers. One gull doesn't go very far. It is not a chicken - or a turkey. Serious gull cuisine needs considerable numbers of birds with which to prepare the dish.'

<http://www.totnes-bsac.co.uk/misc/gulls.html>

In het Nederlands:

Deze mooie vogels worden niet meer gegeten, maar er was een tijd dat in Engeland meeuwen werden gevangen en vetgemest in de pluimveesector tijdens de wintermaanden, dit zou voldoende geweest zijn om ze hun vissmaak te laten verliezen.

Totnes (Engeland) heeft een geheime nalatenschap van zeemeeuwschotels. Al eeuwenlang kent het afgelegen gebied South Devon een aantal manieren om de haringmeeuw (*Larus argentatus*) te bereiden. Ondanks het ouderwetse idee om zeemeeuw te eten, verleidt de sensatie van het eten van een van de vele fantastische lekkernijen die aangeboden worden de liefhebber van zeevogels. Traditionele gerechten zoals meeuwtaart, gemarineerde meeuw met munt, gerookte meeuwsoufflé en geroosterde meeuw zijn uitgebreid met een uitgekend aanbod zoals chili meeuw met gember, meeuwenmousse en meeuw Veronique ??

Echter, ondanks haar groot volume bestaat de meeuw hoofdzakelijk uit veren. Met één meeuw kom je niet erg ver. Het is geen kip of kalkoen. Voor ernstige meeuw- cuisine heb je heel wat vogels nodig om een schotel te maken.

Meeuweneieren 📖 worden blijkbaar hoger gewaardeerd (dan het vlees) in verschillende kustregio's.

Meeuweneieren smaken vissig. Je moet ze nooit rauw verwerken omdat ze sporen van paratyfus of salmonella kunnen bevatten.

Meeuweneieren werden op Texel geraapt tot in de 19e eeuw.

♪ *Leegloper: tyfuspatiënt. Guy Mortier*