

Kort voor het Kerstfeest moest ik enkele dagen in Parijs zijn. De aldaar rechtstreeks dan wel door glas gedane waarnemingen omtrent de levende, de dode en de doodgemaakte natuur wil ik de lezers niet onthouden. Het terrein van mijn veldbiologie bestond uit markten, stalletjes en winkels. Aldaar bevonden zich talrijke diersoorten, die, tenminste sommige, indien zij het voor het kiezen hebben, zich gemeenlijk niet in de grote stad ophouden. Beginnend bij de lagere dieren, viel mijn oog, hoe kon het anders, op tienduizenden oesters. Zelden is het onze gekweekte oester *Ostrea edulis*, vrijwel steeds in het *Ostrea angularis*, de langwerpige hoekige oester, die op de rotsen in zee groeit voor Bretagne, Vendée, Charente enzovoorts. Men wipt hem met citroensap in de keel; liefst bij tientallen. Omgeven door rijen grote manden, waarin deze schelpdieren op blaaswier uitrusten van het leven, zitten de kooplui werkelijk overal, liefst vlak naast de deur van een restaurant, waar men ze schoonmaakt en dan, duur, kan opeten. Van de overige tweekleppers overwegen kokkel en wrattige venusschelp, *Venus verrucosa*, praire genaamd, en de tapijtschelpen *Tapes decussatus* en *pullastra*, die beide palourde heten. Rauw, ook alweer met citroen, zijn het maar schamele hapjes; gebakken zijn ze taai. Zelden ontmoette ik *Pecten opercularis* en *varius*, vaker de grote *Pecten maximus*, nochtans aangesproken met Saint Jacques. Saint Jacques vindt men uitgebreid toe bereid met sausen en kruiden in de fijne vleeswaarwinkels en viswaarwinkels. Hij doet zijn best om werkelijk een lekkere hap te zijn. Uit Amerika aangevoerd en dus duur is een *Dosinia*soort die men clam noemt. Natuurlijk ontbreken nergens de escargots, de wijngaardslakken, maar dat zijn geen vruchten der zee.

Mosselen waren er opvallend weinig. Eveneens zeldzaam waren de inktvissen. In andere tijden van het jaar ontmoet men die overal, maar nu zag ik maar in één winkel wat zeekat en pijlinktvis. Laatstgenoemde zag ik terug in een Spaans restaurant: als toen gestoofd in zijn eigen inkt. Dat smaakte (ik kan het niet anders uitdrukken) echt pikzwart: wat zoetig, kortom: net inkt. Vraagt men: was dat nu echt lekker, dan is mijn antwoord: lekker genoeg om het een ander nog eens te laten proeven; ik eet hem dan gebakken, of met pikante tomatensaus, op zijn mediterrane.

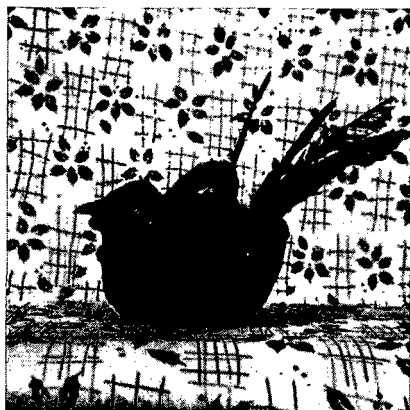
De crustaceën waren vertegenwoordigd door *Homards* en *Langoesten*, maar tamelijk zeldzaam; vaker ontwaarde ik de steurkrab, de langoustine. Dit dier is echter slecht gebouwd voor de consumptie, tenminste wat de scharen aangaat. Die zijn te smal en er lopen bovendien banden kraakbeen doorheen. Apert onjuist opgezet zijn de araignées de mer, de maya's bij wie de schijn bedriegt: ze zijn zeer groot maar onuitneembaar. Enkele malen zag ik noordzeekrabben drentelen en zelfs strandkrabben. Die worden in de bouillabaisse gekookt, die men, toe bereid op zijn Marseillaans, Corsicaans, Spaans en Baskisch, kan verorberen. Tegen de Noordzeekrab heb ik, dat hij te weinig kieskeurig is met eten: er komt te veel zand mee. De strandkrab heeft een bijzonder doordringende smaak; niet de mijne. Natuurlijk zag men ook overal enige soorten garnalen. Zeeappels en zeeëgels waren vrijwel overal te krijgen. Van laatstgenoemde vat men de wijfjes dwars aan, knipt ze horizontaal open en lepelt om en om de

gele eieren en de groene zo juist verorberde wieren de eigen mond in. Evenals venussen, kokkels en andere kleine zeedieren is wat men eet weinig meer dan een soort levend zeewater.

Overgaande tot de zogezegde hogere dieren ontwaarde mijn spiedend oog eenmaal twee stel van zes op een stok geregen grijze mosselen met telkens vier vertakte sliertjes. Dit vreemde geval bleek thuis te horen onder het hoofd kikkers. Ik liet mij vertellen dat ze werden gebraden en dan heel lekker zijn; ik heb het niet geprobeerd.

Veldornithologen zullen in het algemeen teleurgesteld hun excursies maken langs de tienduizenden welgebouwde kippen, die verreweg de hoofdvertegenwoordigers zijn van de vogels. Ganzen, eenden, kalkoenen, fazanten, de koppen en halzen netjes apart, zijn weliswaar niet zeldzaam, maar in de minderheid. Een vreemde indruk vormde een pluk spreeuwen, die netjes kaalgepeuterd, ieder in zijn eigen krantenartikel ten verkoop werden aangeboden — en gekocht. Deze handelaar had verder aan een touwtje naast verschillende patrijzen ook een kwartel bungelen, die deze keer nu eens niet wegliep, alsmede een koppel zanglijsters en koperwieken. Het vreemdste verschijnsel bevond zich in een fijne vleeswareenzaak: op een grote schaal voeren in blank lil een stuk of twintig mandjes van gebak, gevuld met het een of ander, afgedekt met datzelfde lil, uit welk lil het kopje, de staart en de vleugels staken van — leeuweriken.

Dit was wel de zonderlingste vloot die ik ooit zag. Als de kop, staart en



vleugels waren verwijderd, resteerde een gebak, waarbinnen leeuweriken-vlees. Over de smaak valt niet te twisten: het ene exemplaar dat ik als afschrikwekkend voorbeeld ¹⁾ kocht, was héél smakelijk.

De minst indrukwekkende ontmoetingen leverden de zoogdieren. Van varkens, koeien, schapen, geiten, was ergens wel ieder lichaamsdeel afzonderlijk tentoongesteld: ontzielde hoofden starden U heel en half overal aan. Node miste men de mens zelf. Maar toen bedacht ik dat Frankrijk een onderbevolkt land is, zodat het er niet af kan. Ze zouden er echter best toe in staat zijn, zo te zien.

*) Dit is huichelarij (noot van de schrijver)