



OESTER PASSIE

WOORD VOORAF

De oester is reeds eeuwenlang een inspiratiebron voor filosofen, kunstenaars, dichters, koks, fijnproevers, juweliers en levensgenieters. Sinds kort ook voor het team van het NAVIGO-Nationaal Visserijmuseum. De oester is een zeevrucht die de smaak van de zee in zich heeft en gesloten zit tussen twee – bijna onvermurwbare – kalkstenen deurtjes, waarachter steeds een verrassing schuilt. Hoewel de mens het diertje omschrijft als gesloten, eenzaam, zelfs als mysterieus, speelt ze de hoofdrol in de tijdelijke tentoonstelling *Oesterpassie*, die van 11 juni tot 22 november te bezichtigen is in het NAVIGO-Nationaal Visserijmuseum. Naast de tentoonstelling verschijnt deze prachtige publicatie.

Oesterpassie is niet alleen een ode aan de oester, maar viert al het moois en lekkers dat de zee te bieden heeft. Een smaakvolle oester met een goed glas wijn behoort tot de eenvoudige geneugten van het leven. Diezelfde passie en levensvreugde wil het visserijmuseum NAVIGO, met Ineke Steevens als nieuwe directeur, uitdragen. Kom deze *joie de vivre* zelf ontdekken in een parel van een museum en laat u lekker verwennen. Het NAVIGO is zoals steeds een lust voor het oog en neemt u mee naar een wereld van IJslandvaarders en paardenvissers. Haar levendige aquarium dompelt u letterlijk onder in de wonderlijke oceaan.

Laat u verleiden door het mooiste museum van de kust en geniet van de fantastische tijdelijke tentoonstelling en de boeiende publicatie *Oesterpassie*.

Marc Vanden Bussche

Burgemeester Koksijde

OESTERS EN EEN MUSEUM

Rond een oester kan een museum geen spraakmakende tentoonstelling inrichten, dacht ik. Het tegendeel werd bewezen door Maja Wolny, Ineke Steevens en het fantastische team van het NAVIGO in Oostduinkerke. Het werd niet alleen een spraakmakende tentoonstelling, maar meteen ook eentje om bij te watertanden. Na *Zeerotica*, *Zeeziek* en *Zeeslag*, wordt u in *Oesterpassie* ondergedompeld in het zilte oesternat en de roemruchte geschiedenis van wat ooit 's lands glorie was: de heerlijke Ostendaise.

Oesters doen mij onvermijdelijk ook terugdenken aan mijn vader Honoré Loones, van wie wij de liefde voor de oester met de paplepel binnen kregen. Voor hem hoorden oesters niet alleen bij de traditionele feestdagen, kerstdag op kop, maar bij alle heuglijke momenten in het leven. En dat waren er gelukkig vele. Het doet me daarom meer dan plezier dat de feestelijk oester nu ook de hoofdrol speelt in 'zijn' museum.

Gedenkwaardig ook, waren de oesters waarmee Paul mij en zeilvrienden Jan en Herman op de 'So Wyt' verraste in het Bretoense Lézardrieux. De oesters werden aan boord met enige moeite opengewrikt met een oude *toernavies* en doorgespoeld met lauwe champagne, maar ze smaakten heerlijk.

Met deze tentoonstelling en de bijhorende publicatie is een oester voortaan veel meer dan zomaar een culinaire delicatessen. Laat u meeslepen door de oester verhalen in ons museum, laat u meedrijven op de golven van haar geschiedenis, verbaas u over het verhaal van de beroemde Ostendaise en laat u verleiden door haar mysterieuze aantrekkingskracht die schrijvers, dichters en kunstenaars al zovele eeuwen in woorden en verf trachten te vatten.

Maar bovenal, geniet ervan. Het mag.

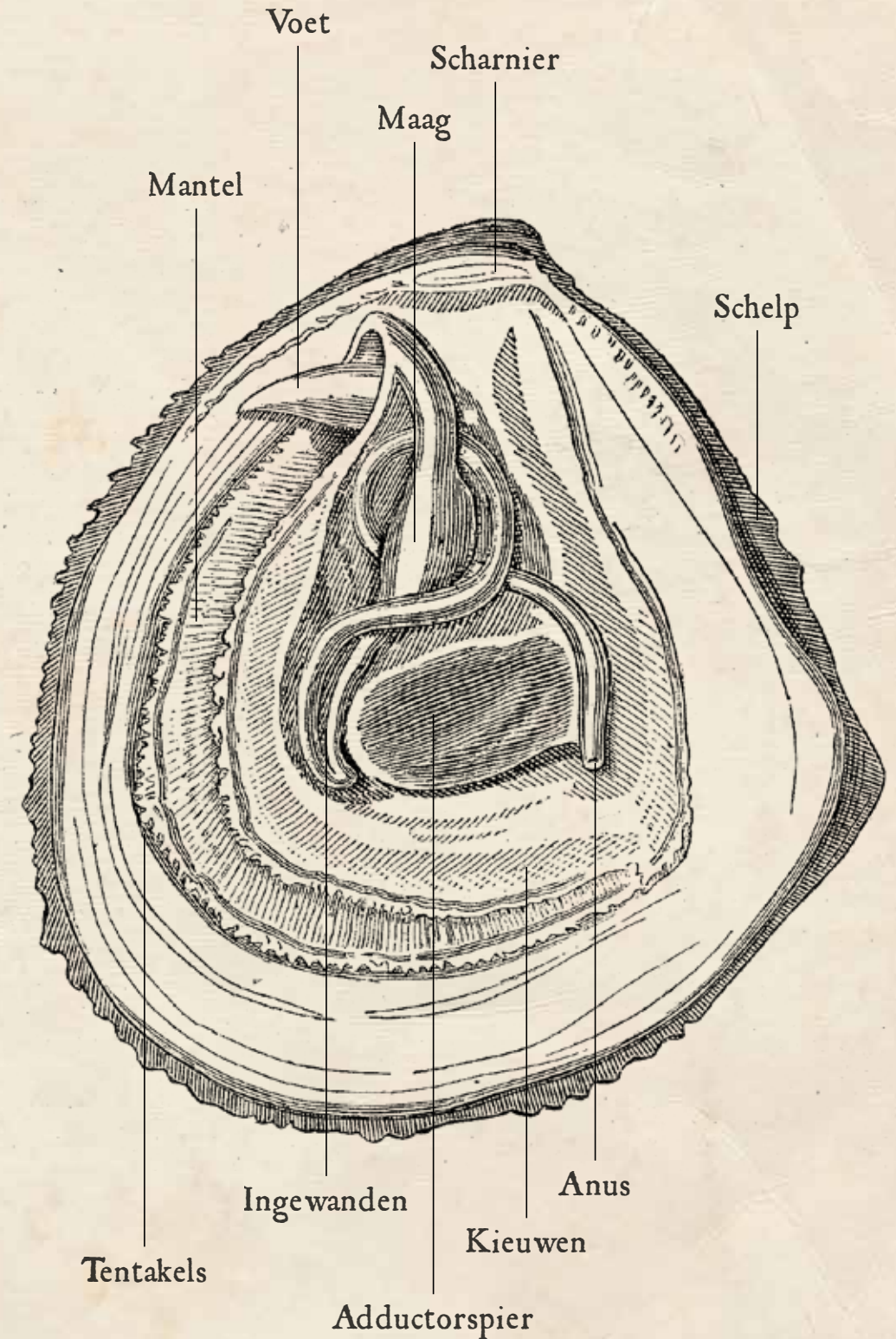
Jan Loones

Ereparlements lid

Schepen van erfgoed en cultuur

INHOUD

- 6 De Europese platte oester**
Een verdwenen lekkernij
- 16 Het hobbelige parcours van de platte oester**
Archeologie en kookkunst van de prehistorie tot na de middeleeuwen
- 30 Doodzonde of dagelijks genot?**
Oesters in en rond de Duinenabdij in Koksijde
- 42 De oesterinvoer en -handel in de Zuidelijke Nederlanden tijdens de 18de eeuw**
- 50 Historiek van de Belgische oesterkweek**
De op- en ondergang van de legendarische 'Ostendaise'
- 66 Rauw of met 'sap van limoenen'**
Een kleine culinaire geschiedenis van oesters sinds de 17de eeuw
- 78 Zilte woorden**
Oesters en literatuur
- 82 De paradox van de oester in de schilderkunst**
Sensualiteit versus preutsheid



DE EUROPESE PLATTE OESTER EEN VERDWENEN LEKKERNIJ

Nancy Fockedeey

OESTERS

Alle oesters behoren tot de familie van de Ostreidae. Typisch voor de 100 soorten binnen deze familie van tweekleppigen is dat ze zich met een soort cement vasthechten aan een harde ondergrond. Dat kunnen rotsen, kiezels, harde klei of gecompacteerd zandbodems zijn, maar ook palen, lege schelpfragmenten of eender welk ander hard substraat. Eenmaal een oester zich heeft vastgehecht met de secretie die afgescheiden wordt door de voet, dan is het voor altijd. Ze zijn gedoemd om hun hele leven op die plek te blijven. Hierin verschillen oesters van mosselen die zich met byssusdraden vasthechten, van kokkels die zich ingraven in het zand en hun gespierde voet gebruiken om dieper of oppervlakkiger in het sediment te gaan zitten of van sint-jacobsschelpen die op de zeebodem liggen en zich bij gevaar door te kleppen met hun schelpen over korte afstanden kunnen verplaatsen.

Oesters hebben altijd twee ongelijke kleppen. Ook daarin verschillen ze van de meeste andere tweekleppigen, of Bivalven, zoals biologen deze groep noemen. Met hun holle schelp zitten oesters vastgehecht aan het substraat. Hun vlakke schelp kan open en dicht scharnieren. Het scharnier is bij oesters zo gebouwd dat de schelp in rusttoestand open staat. Om de schelp te sluiten, moeten ze een actieve krachtsinspanning leveren en de sluitspier aanspannen. De binnenkant van oesterschelpen is bedekt met parelmoer. Veel mensen hopen om in eetbare oesters parels aan te treffen.

*Platte oester uit het Franse
Lagonna-Daoulas.*

© Gilbert Le Moigne

Helaas voor hen, maar de mooie witte parels worden alleen gemaakt door de pareloesters. Deze tropische oesters behoren tot de familie Pteriidae.

PLATTE OESTER IN HET BIJZONDER

Oester zijn al meer dan 250 miljoen jaar aanwezig op deze aardbol en er bestaan heel wat genera en soorten. Van nature komt in Europa enkel de Europese platte oester *Ostrea edulis* voor. Ze hebben een zeer groot leefgebied dat zich uitstrekt langs de kusten van de Noordoost-Atlantische Oceaan – van halverwege Noorwegen tot Marokko – alsook in de Middellandse en Zwarte Zee.

Omdat de platte oester beschouwd wordt als een ware lekkernij, is deze soort in het verleden op vele plaatsen ter wereld doelbewust in het wild uitgezet of voor aquacultuurdoeleinden op diverse locaties buiten Noordwest-Europa gekweekt. Zo werd de soort bijvoorbeeld in de tweede helft van de 20e eeuw bewust in het wild uitgezet aan de oostkust van Noord-Amerika. Ook in Zuid-Afrika, Japan en Australië zijn natuurlijk uitgegroeide populaties van *Ostrea edulis* aanwezig.

Platte oesters komen voor in estuaria, baaien en lagunes en in open zee. Ze leven in ondiepe wateren tot op 10 à 20 meter diepte. Platte oesters leven in de kustzone tot op de grens waar het water zich terugtrekt bij laag water.



*Aanwezigheid van de platte
oester Ostrea edulis in Europa.*

© AquaMaps, 2013



UITZICHT

De Europese platte oester *Ostrea edulis* heeft een typische ovale tot peer-vormige vorm. De linker schelp is diep concaaf en de platte rechterschelp past er netjes op als een dekseltje. Op de rechterschelp vormen zich typische concentrische blauwkleurige ringen die een ruwe, schilferige indruk geven. De platte oester wordt gewoonlijk tot 10 cm groot. In het wild treffen we ze zelden groter aan. De binnenkant van de oesterschelpen is glad en meestal bedekt met witte tot blauwkleurige parelmoer. Binnenin is het oestervlees crèmekleurig-beige tot lichtgrijs.

LEVENS CYCLUS

Ostrea edulis worden geslachtsrijp als ze 3 tot 4 cm groot zijn. Ze groeien allemaal uit als mannetjes, maar wisselen in één seizoen van geslacht en terug (alternerend hermafrodit). Bij warmere temperaturen worden de mannelijke oesters vrouwelijk. Ze keren weer terug naar het mannelijke stadium als de temperaturen teruglopen. Uiterlijk zijn mannetjes niet te onderscheiden van vrouwtjes.

Als de temperatuur van het water boven de 15 °C stijgt, beginnen platte oesters met paaien. De enkele oesters die beginnen met kuit schieten zetten de andere in het oesterbed aan om dat ook te doen. Omdat mannelijke



oesters hun spermacellen gewoon vrijlaten in het water en ze snel kunnen afdrijven, verhoogt deze 'orgie' de kans op een succesvolle voortplanting.

Ostrea edulis.

© Nancy Fockedeey

Vrouwelijke platte oesters houden hun afgezette eitjes (500.000 tot meer dan 1 miljoen) bij in hun mantelholte. Na een verblijf van iets meer dan een week in de mantelholte laat ze de larven vrij in het water. De Japanse oester of 'creuse' *Crassostrea gigas*, kent geen broedzorg: zij laten hun eitjes en sperma gewoon vrij in het omringende water.

Ostrea edulis en

Crassostrea gigas.

© Nancy Fockedeey

De larven gaan tijdens hun planktonische fase geleidelijk twee kleine schelpjes ontwikkelen. Op een bepaald moment duiken ze naar de bodem en gaan ze op zoek naar een geschikt hard substraat om hun verdere leven op door te brengen. Platte oesters verkiezen hiervoor de schelpen van soortgenoten en vormen zo grote aggregaties of oesterbanken. Maar ook lege schelpen van oesters of andere tweekleppigen kunnen dienen. Voorwaarde is wel dat er goede stromingen heersen en voldoende voedsel aanwezig is om goed te groeien.

Oesters groeien jaar na jaar een 'ringetje' bij. De groei wordt sterk bepaald door de temperatuur van het water. Hoe warmer, hoe sneller ze groeien. Tegenwoordig komen platte oesters meestal in de winkel als vijf- tot zesjarig dier.

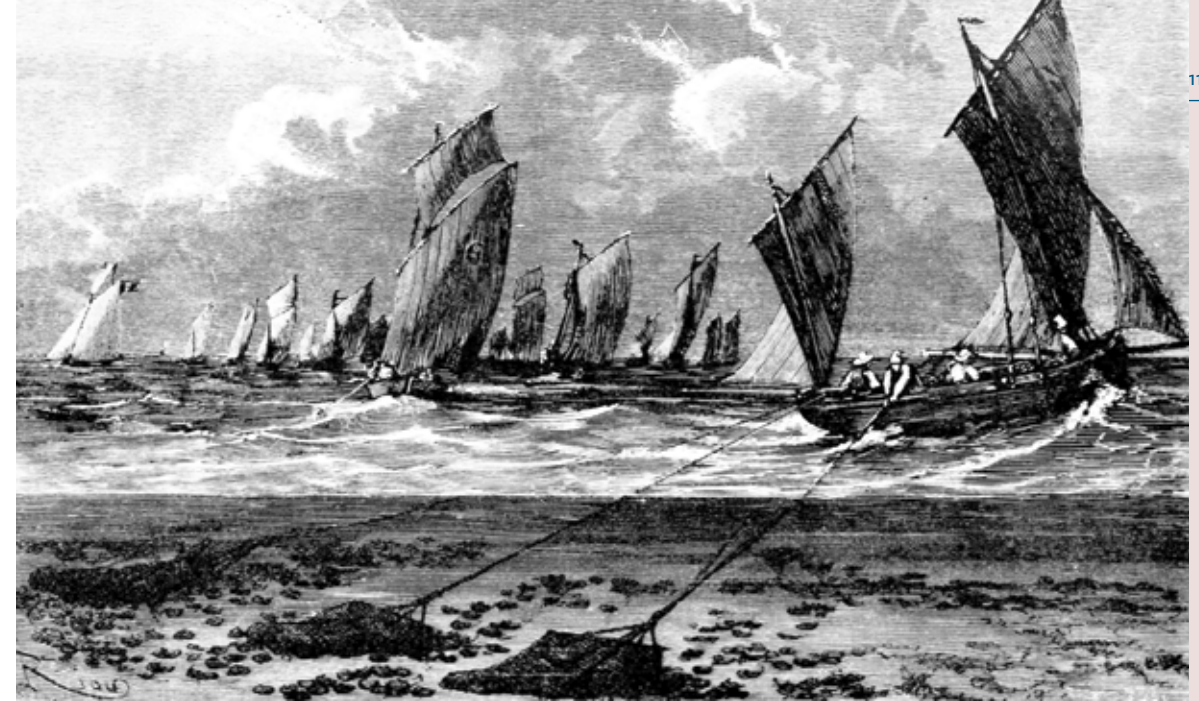
VISSERIJ EN PLATTE OESTERS

In de 19de eeuw waren er in de Noordzee nog grote oesterbanken aanwezig in de zuidelijke Noordzee en het Kanaal, zo ook voor de Belgische kust. De 'Oestergronden' in het midden van de Noordzee (de grote vlek op de kaart) besloeg een oppervlakte van naar schatting 25.500 km². Deze Noordzee-oesters lagen dicht bij elkaar. Exemplaren van 13 cm breed en 3 cm hoog waren geen uitzondering. In deze omvangrijke, dikke schelpen zat – verhoudingsgewijs – een mager diertje. Een betere smaak kon verkregen worden door ze een langere tijd in voedselrijk kustwater te laten verwateren en vet te mesten.



Bladzijde uit de *Piscatorial Atlas* van Olsen, 1883.

© Olsen



In de 19de eeuw werden deze oesterbanken bevestigd met zeilschepen van het type 'smack'. Ze waren voorzien van een 'bun', een soort zeewater-tank om de gevangen oesters in leven te houden. Op het einde van de 19de eeuw werden stoomschepen gebruikt voor de oestervangst. Men gebruikte voor het vissen 'oesterdreggen' die de bodem afschraapten en de oester(klomp) in een net achteraan deden terechtkomen. In 1889 visten 90 Engelse smacks op de Oestergronden. Per schip werden toen gedurende een reis van 3 weken 25.000 tot 40.000 stuks oesters gevangen. Al snel kregen de oesterbanken last van overbevissing en bovendien werd de habitat vernietigd door de dreggen. De oesterbanken voor de Belgische kust werden in een korte periode van 20 jaar volledig weggevestigd.

Britse zeilschepen dreggen naar wilde oesters.

uit: Frederick Whympers (1877-80).

The Sea: Its Stirring Story of

Adventure, Peril, & Heroism.

The Project Gutenberg EBook

De platte oester is momenteel zo goed als uitgestorven in de Noordzee. De laatste exemplaren werden opgevestigd voor de Tweede Wereldoorlog. Als je op het strand al eens een lege schelp aantreft, is die dus al enkele decennia oud.

INTRODUCTIE VAN ANDERE SOORTEN IN EUROPA

Tot in de 16de eeuw was de platte oester *Ostrea edulis* de enige in het wild voorkomende soort in Europa. Vanaf dan importeerden Portugese zeevaarders de zogenaamde Portugese oester (*Crassostrea angulata*) uit de Westelijke Stille Oceaan voor lokale consumptie. De soort naturaliseerde en vond een nieuwe thuis in de Portugese wateren.

Het verhaal gaat dat in de 19de eeuw een Portugees schip met een grote lading levende Portugese oesters aan boord schipbreuk leed in de Baai van Arcachon (Frankrijk). De Portugese oesters hadden het er zeer naar hun zin en plantten zich er lustig voort. De populatie verspreidde zich langs de Franse Atlantische kust, in de zone ten zuiden van Bretagne. In de jaren 1920 werd deze soort er dan ook op grote schaal gekweekt.

De Portugese oester kreeg in de jaren 1960 en '70 te kampen met twee besmettelijke virale ziektes die een massaal afsterven van deze soort te weeg brachten. Ondertussen waren kwekers in Frankrijk en Nederland al onofficiële testen aan het uitvoeren met spat van een snel groeiende holle oestersoort *Crassostrea gigas* uit Japan. Men vermoedt dat deze import de reden was voor het binnenbrengen van de ziektes bij de Portugese oester. Om hun productie te redden begonnen Europese kwekers massaal spat van ziekteresistente *C. gigas* te importeren uit de Noordelijke Stille Oceaan, zowel uit Japan als uit Canada. Men was toen in de veronderstelling dat de Japanse oester zich niet in het wild zou kunnen voortplanten in Europa, omdat onze winters te koud zijn. Maar de opwarming van het zeewater en de minder strenge winters zorgen ervoor dat de Japanse holle oester momenteel woekert op de bodem van baaien, op kaaimuren en strandhoofden...

*Recent bleek uit onderzoek dat de Portugese oester (*C. angulata*) genetisch eigenlijk niet verschilt van de Japanse oester (*C. gigas*) en dat het om dezelfde soort gaat. Deze oester kent zijn oorsprong in de westelijke Stille Oceaan en werd geïntroduceerd in Portugal in de 16de- 17de eeuw (vandaar de naam).*

Kaaimuren in Oostende begroeid met wilde Japanse oesters.

© Leontien De Wulf - VLIZ

De niet-inheemse Japanse oester vormt zo een hevige concurrent voor de weinige platte oesters die er lokaal nog zijn. De overwoekering van alle beschikbare harde substraten door de Japanse oesters zorgt voor grote competitie voor plaats en voedsel.

Sinds 2008 woedt ook een herpesvirus (ongevaarlijk voor de mens) onder de *Crassostrea gigas*-culturen in Europa. Het virus veroorzaakt hoge sterfte bij jonge Japanse oesters en leidde tot het ineenstorten van de productie en het verzwakken van de economische rentabiliteit van talrijke oesterkwekerijen in Frankrijk, Groot-Brittannië en Nederland. En het stopt niet... Sinds 2012 steekt er een nieuwe *Vibrio*-infectie de kop op, die nu vooral de volwassen Japanse oesters treft.



De platte oester werd en wordt al die tijd in kwekerijen gekweekt, weliswaar met heel wat meer moeite dan de holle oester (vandaar de hogere prijs). In de vroege jaren 1970 en '80 troffen twee oesterziekten ook deze soort. Ondanks de nieuwe managementtechnieken in kwekerijen en intensieve herstelprogramma's doet de platte oester het anno 2015 nog steeds niet goed, noch in de kweek, noch in het wild in de Noordzee. Een herstel van de wilde inheemse oesterbanken is op korte termijn dan ook nog niet in zicht. Dit heeft als gevolg dat men op de markt voornamelijk holle oesters van de soort *Crassostrea gigas* vindt (97,7%) en slechts heel weinig *Ostrea edulis* (0,2%). In 2002 bijvoorbeeld kwam 67% van de productie van platte oesters uit Spanje (4500 ton) en 24% uit Frankrijk (1600 ton). Ierland en het Verenigd Koninkrijk produceerden minder dan 200 ton.

NAMEN, GROOTTES EN SMAKEN IN OVERVLOED

In de handel vind je *Crassostrea gigas* onder allerlei handelsnamen terug die vooral duiden op de herkomst (vb. Zeeuwse creuse, Gillardeau...) of de grootteklasse (in Romeinse cijfers I, II of III). Maar creuse, holle oester en Japanse oester zijn de meest voorkomende.

De grootte van platte oesters wordt dan weer aangeduid met een systeem van één tot zes nullen. Ze zijn verkrijgbaar vanaf 1° de kleinste maat (ook wel *papillon* genoemd) tot 6° de zeer grote maat (ook wel *pied de cheval* genoemd). Verder zijn er ook plaatsaanduidingen zoals de Belon afkomstig uit de regio van het Belon estuarium in Bretagne of de Zeeuwse platte.



PAARDENVOETEN - PIEDS DE CHEVAL

In het wild kan men soms zeer grote, solitair levende exemplaren van *Ostrea edulis* aantreffen die niet vast gecementeerd zitten op oesterbanken, maar los leven in het sediment. Deze grote oesters noemt men in het Oostendse dialect *paardenvoet* en in het Frans *pied de cheval* (6°) vanwege hun gelijkenis met de hoof van een paard. Tussen Grandville (Normandië) en Cancale (Bretagne) vissen enkele schepen voor een korte periode in november-december doelbewust op deze *pieds de cheval*. Het zijn oude, sterk uitgegroeide exemplaren. Omdat platte consumptieoesters niet langer dan 5-6 jaar worden opgekweekt, zou men vergeten dat een oester in het wild tot 20 jaar oud kan worden en meer dan 1 kg zwaar.

Soms komen er ook *pieds de cheval* uit kweek op de markt, maar door de zeer arbeidsintensieve zorg blijven ze vrij duur. De *huitres pieds de cheval* worden door culinaire kenners als een delicatessen beschouwd voor hun zeer verfijnde en sterk geïodeerde smaak. Je kan ze alvast niet in één teug doorslikken. Er komt een mes en vork aan te pas.

Paardenvoet-oesters op een markt in Parijs.

© Nancy Fockedeij

Pied de cheval.

Collectie en foto Abdijmuseum

Ten Duinen/Lambert J. Derenette)



HET HOBBELIGE PARCOURS VAN DE PLATTE OESTER ARCHEOLOGIE EN KOOKKUNST VAN DE PREHISTORIE TOT NA DE MIDDELEEUWEN

Anton Ervynck



De 19de-eeuwse opgravingen te Ertebølle tonen dat de mesolithische schelpenhopen voornamelijk uit oesterschelpen bestaan.

uit Madsen et al. 1900

Schelpen zijn vaak niet de meest geliefde vondsten bij archeologische opgravingen. Onze lokale archeologen zamelden ze vroeger zelfs niet in, omdat ze er vaak niet bij stilstonden dat het etensresten met een economisch belang zijn, die net zoals dierenbotten hun verhaal te vertellen hebben. Tegenwoordig gaat het anders, maar het probleem blijft dat als je bij een opgraving schelpen vindt, je er doorgaans meteen heel veel vindt. Het vraagt tijd om ze allemaal op te rapen en het zorgt voor een groot volume aan vondstenmateriaal. Die overdaad aan schelpen treft trouwens niet alleen de archeologen, ook de prehistorische mens kende het verschijnsel al.

DE KØKKENMØDDINGER

Toen het na de laatste ijstijd, zo'n 12.000 jaar geleden, langzaamaan weer wat opwarmde, raakte Europa bedekt met een uitgestrekt bos. Dat bos was het geliefde leefgebied van mensen die aan hun dagelijkse kost kwamen door de jacht en het verzamelen van noten, vruchten en ander plantmateriaal. Langs de kusten vestigden zich groepen met een nog meer uitgekiende voedselstrategie. Ze leefden niet enkel van wat het land voortbracht maar gingen ook vissen en verzamelden schelpdieren. In een wadgebied of een inham van de zee konden de schelpenbanken bij laag water zonder veel moeite geplunderd worden. Handig was trouwens dat die schelpdieren, weinig beweeglijk als ze zijn, er het ganse jaar waren, dus ook wanneer de jacht of de visvangst problemen stelde. Door de grote variatie in hun voedselkeuze konden de

kustbewoners gedurende het ganse jaar op dezelfde plek blijven, verlost van de noodzaak om het migrerende wild achterna te gaan.

De hoogdagen voor deze manier van leven, lagen in een periode die archeologen het mesolithicum of de middensteentijd noemen, van ongeveer 9500 tot 4500 jaar vóór het begin van onze jaartelling. Het is het tijdvak dat volgde op het paleolithicum of oude steentijd, waarin jagers bij ons overleefden in koudere, open landschappen, zich meestal concentrerend op de jacht op grote zoogdieren. Na het mesolithicum kwam het neolithicum of nieuwe steentijd, de periode waarin ons deel van de wereld gekoloniseerd werd door landbouwers.

Een van de bekendste mesolithische vindplaatsen langs de Europese kust bevindt zich in het Deense Ertebølle, aan het Limfjord, in het noordelijk deel van Jutland. Al op het eind van de 19de eeuw werden er door het Nationaal Museum van Denemarken opgravingen ondernomen, doorheen metersdikke pakketten van etensafval, achtergelaten door de jagers-vissers-verzamelaars uit die tijd.¹ De bulk van het materiaal bestaat uit schelpen met de platte oester² als dominante soort. Honderdduizenden, miljoenen of zelfs meer oesters moeten door de Ertebølle-mensen uit zee zijn gehaald. Na consumptie leverde dat flink wat afval. Het hoopte zich op tot pakketten die niet meer op te ruimen vielen en die nu nog steeds over honderden meters in de bodem aanwezig zijn. In het Deens noemt men ze *køkkenmøddinger* of 'keuken(afval)hopen'. De vindplaatsen komen op meerdere plaatsen langs de Scandinavische kusten voor en dateren van ongeveer 5300 tot 3950 voor onze jaartelling.³

Hoe de mesolithische mens de oesters verorberde, weten we niet, maar het openen van de schelpen moet een uitdaging geweest zijn. In die tijd had men nog geen metalen voorwerpen en het was wellicht te bewerkelijk, en te riskant voor de vingers, om te proberen de schelpen te scheiden met behulp van een stenen werktuig. De schelpen stukslaan was evenmin een optie want dat kost energie en je eindigt met schilfers in het oester-vlees. Grote recipiënten om de schelpdieren in te koken had men ook

niet, dus veronderstelt men dat de oesters in de smeulende as van een vuurtje gelegd werden waarna de schelpen vanzelf open gingen. Op de vondsten is dat niet aan de hand van brandvlekken af te lezen want een schelp kort verhitten laat geen sporen na.⁴

De oesters verklaren voor een deel het succes van de Ertebølle-cultuur. Dit fenomeen was echter niet uniek voor Noord-Europa. Vergelijkbare vindplaatsen komen voor in Groot-Brittannië, waar ze *shell middens* worden genoemd⁵, in Frankrijk, waar ze beschreven worden als *dépôts et amas coquilliers*⁶, of in Portugal, waar ze bekend staan onder de naam van *concheiros*⁷. Wereldwijd worden prehistorische schelpenhopen opgegraven van Zuid-Amerika⁸, tot Australië⁹ en Japan¹⁰. Wellicht kwamen ze ook langs onze kusten en estuaria voor, maar er is een reden waarom ze bij opgravingen nog nooit zijn gevonden.

Kaart van Noordwest-Europa zo'n 10.000 jaar geleden.

Waar nu de Noordzee ligt, zijn de prehistorische vindplaatsen door de stijgende zeespiegel overstroomd.

Crown Copyright/SeaZone Solutions, uit Sturt et al. 2013

DE VERDRONKEN KUST

De vindplaatsen in Denemarken, Groot-Brittannië of Portugal bevinden zich op plekken waar de prehistorische kust bewaard gebleven is. De prehistorische Vlaamse kust is echter door de zee overspoeld, door de stijging van de zeespiegel als gevolg van het opwarmen van het klimaat na de laatste ijstijd.¹¹ Onze mesolithische kustvindplaatsen zijn we kwijt, maar het is zo goed als zeker dat er ook hier oestereters woonden. Aangezien de platte oester nog tot in vrij recente tijden bij ons voorkwam, is het aannemelijk dat de schelpdieren er ook in de prehistorie geweest zijn.¹² En wel in grote aantallen.

Het onderspoelen van onze kust heeft er ook voor gezorgd dat we niet weten hoe het de oesterconsumptie verging toen landbouwers onze streken inpalmde. De jagersculturen verdwenen en overal ter wereld zien we dat in landbouwersgroepen nabij de kust het belang van mariene producten afneemt.



Er ontstaat immers een tijdsconflict als je tegelijk op de akker moet werken en op zee wil gaan. Toch moeten mensen nabij de zee op de pluk van schelpdieren vertrouwd hebben om hun voeding aan te vullen, bijvoorbeeld wanneer in wintertijden ander voedsel schaars was. Het lot van die kustbewoners blijft echter een onbekende in de Vlaamse archeologie.

Bewijzen dat schelpdieren zoals oesters naar het binnenland werden verhandeld, zijn er voor de prehistorie niet. In binnenlandse vindplaatsen uit het mesolithicum, het neolithicum en uit de daaropvolgende brons- en ijzertijden werden bij ons nog nooit oesterschelpen gevonden. Toegegeven, de bewaring van dierlijke resten is meestal heel slecht in onze oudere archeologische vindplaatsen, maar ook het omringende buitenland toont hetzelfde patroon. Schelpdieren uit de zee komen pas weer in beeld in de Romeinse tijd, in de eerste eeuwen van onze jaartelling.

OESTERS OP Z'N ROMEINS

Toen de Romeinen in de eerste eeuw vóór onze jaartelling ons deel van Europa veroverden, ontmoetten ze hier een inlandse bevolking die geen producten uit de zee invoerde; geen vis, maar ook geen schelpdieren.¹³ Dat was een tegenvaller want in de Romeinse culinaire cultuur speelden zeedieren een grote rol. Oesters hoorden daar zeker bij en werden in grote aantallen langs de kusten van de Middellandse Zee verzameld.¹⁴ In eerste instantie lieten de Romeinse bezetters dan maar mariene producten uit Zuid-Europa naar het noorden transporteren: *garum* (vissaus, een vloeibare smaakstof op basis van gefermenteerde vette visjes) en *salsamenta* (ingezouten moten van zeevis, meestal Spaanse makreel).¹⁵ Daarnaast startten de Romeinen, uit heimwee naar de zilte zee, ook met de import van mariene schelpdieren. Die konden, om praktische en economische redenen, niet vanuit de zuiderse thuislanden aangeleverd worden, maar moesten lokaal worden gevonden. Het ging om mossels, kokkels en alikruiken, maar ook om beduidende hoeveelheden oesters. Die duiken, in schril contrast met wat het geval was in oudere nederzettingen, plots in de Romeinse vindplaatsen op.¹⁶

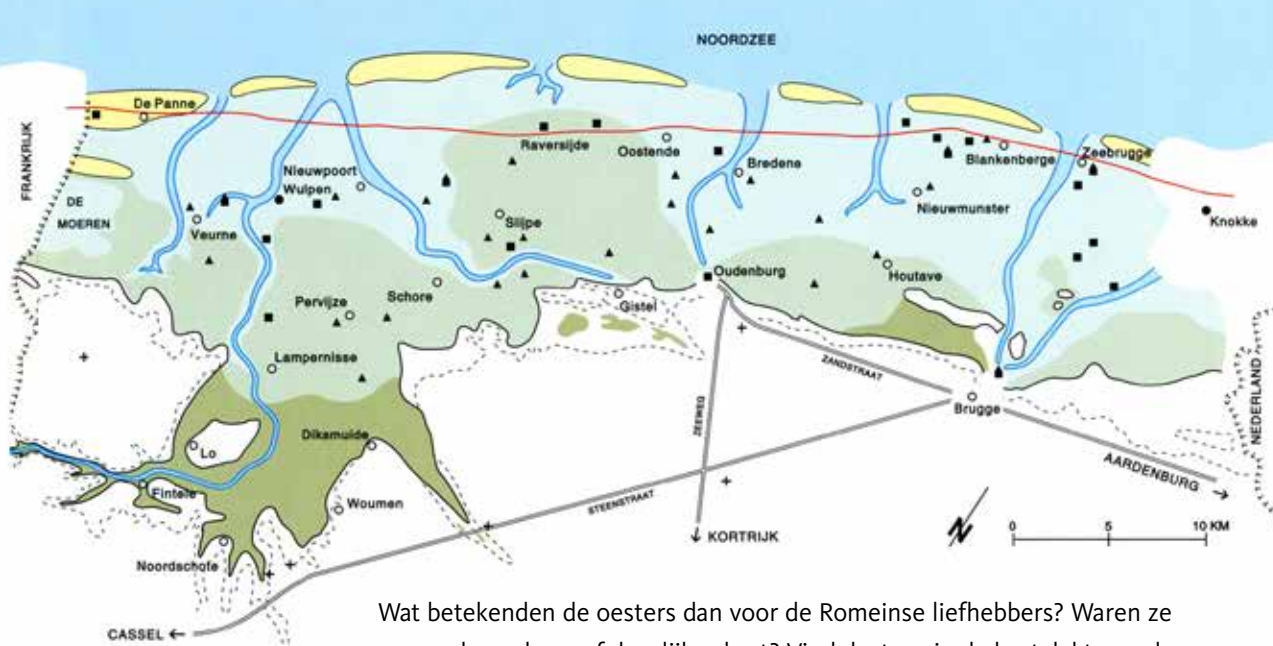


Er wordt wel eens beweerd dat de Romeinen bij ons een ware oestercultuur opstartten, een kweek op palen of andere constructies.¹⁷ Archeologische bewijzen zijn daar evenwel nog nooit voor gevonden.¹⁸ Er zijn sterke bewijzen dat oesterkweek in het Middellandse Zeegebied ondernomen werd, maar er is geen reden om dat uit te breiden naar onze Noordzee. De vraag is zelfs hoe dat economisch voordelig zou geweest zijn. Er moeten aan het begin van onze jaartelling nog zo'n uitgestrekte oesterbanken hebben voorgekomen dat een gewone pluk ruimschoots volstond voor de vraag van de toenmalige consument. In de Middellandse Zee lag dat wellicht reeds anders.

Merkwaardig genoeg is de import van vissen uit de Noordzee in de Romeinse tijd altijd bescheiden, zelfs bijna onbestaande gebleven, terwijl oesterschelpen in sommige vindplaatsen, zoals in de Tongerse binnenstad, vele vondstendozen vullen. Zoals gezegd produceert het eten van oesters veel afval en dat maakt het moeilijk om hun belang correct in te schatten ten opzichte van andere voedselproducten die veel minder resten nalieten. Anderzijds zijn schelpen in vele archeologische contexten veel slechter (of helemaal niet) bewaard in vergelijking met bijvoorbeeld dierenbotten. Komt daar nog bij dat mosselschelpen dan weer veel slechter bewaren in de bodem waardoor oesters meer prominent zijn bij opgravingen. Eigenlijk kan niet gezegd worden welk schelpdier nu het meest op tafel verscheen. Het inschatten van de omvang van de oesterconsumptie blijft dus problematisch.

Platte oesters uit een rijke Romeinse afvalkuil uit de Tongerse binnenstad.

*Foto K. Vandevorst,
uit Ervynck et al. 2014*



De Vlaamse kustvlakte in de Romeinse tijd. De rode lijn stelt de huidige kustlijn voor. Tot aan de bedijkingen rond het jaar 1000 drong het getij ver het land in en schiep zo een ideaal leefgebied voor oesters, mossels en kokkels. uit Verhulst 1995

Wat betekenden de oesters dan voor de Romeinse liefhebbers? Waren ze gegeerd, een luxe, of dagelijkse kost? Vindplaatsen in de kustvlakte, zoals Stene of het militaire kamp in Oudenburg, kunnen daar niet veel over vertellen want de schelpen lagen er voor het rapen in het intergetijdengebied. Belangrijker is het binnenland. De schelpen werden er reeds in meerdere types van Romeinse vindplaatsen aangetroffen, niet enkel in stedelijke bewoningen zoals Tongeren of Doornik, maar ook in kleinere agglomeraties, de zogenaamde *vici*, zoals Namen of Liberchies, of in landbouwbedrijven op het platteland, de zogenaamde *villae*, zowel in Vlaanderen als Wallonië. Er was dus een brede verspreiding maar toch ontstaat de indruk dat oesters vooral in de meer gegoede middens werden gegeten. In een vindplaats als Tongeren, met duidelijke sociale verschillen tussen delen van de stad, is dat goed te zien. Door de kosten van het transport zullen de dieren op de inlandse markt een vrij duur product geweest zijn. Deze veronderstelling wordt, voor het noordelijk deel van het Romeinse rijk in het algemeen, ondersteund door uit die tijd overgeleverde, geschreven bronnen.¹⁹

Of het transport vooral via de rivier of over de weg verliep, is niet bekend. Wellicht was de laatste optie de snelste, niet onbelangrijk in het geval van snel bedervende producten. De aanvoer kon dan best vertrekken vanuit de Noord-Franse kust, waarmee ons binnenland beter verbonden was dan met de Vlaamse kust. Hoe lang het precies duurde om van Boulogne tot bijvoorbeeld Tongeren te reizen, valt moeilijk te schatten maar bij een aannemelijke snelheid van 40 tot 50 km per dag waren de dieren toch zo'n 7 tot 9 dagen onderweg. Dit was zonder twijfel te lang om een oester zonder voorzorgen te laten overleven. De kwestie wordt nog prangender als we bedenken dat de schelpen ook teruggevonden zijn op Romeinse sites in Duitsland, Zwitserland en Oostenrijk²⁰, soms op 900 km van de dicht-

ste kust. Dit betekende een reistijd van 18 tot 23 dagen! Waarschijnlijk was de oplossing de schelpen tijdens het transport goed dicht te houden. Het is vooral het contact met de lucht dat de oester de das omdoet. In eigen vocht kan hij een tijdje mee. Dat dichthouden kon gebeuren door ze in grote hoeveelheden dicht op elkaar te stapelen, zodat hun eigen gewicht het werk deed. Misschien bond men de schelpen ook wel dicht, bijvoorbeeld met repen zeewier. Best was ook de oesters op reis te laten gaan als het niet bloedheet was. In de zomer bleef de inlandse consument dus wellicht verstoken van zijn favoriete schelpdieren.

In het binnenland at men waarschijnlijk zelden of nooit rauwe oesters. Gekookt, gestoofd of gefrituurd is dagversheid minder een vereiste. In het enige Romeinse kookboek dat we kennen, staat één recept voor oesters op zich, dus niet als toevoeging bij een ander gerecht. Het gaat om de tekst opgesteld voor ene Apicius, uit de 4de eeuw, overgeleverd via middeleeuwse kopieën. Het recept is uitermate kort, zoals dat in oude kookboeken de regel is, en geeft geen idee van bereidingstijden of dosering van de ingrediënten. Er wordt een combinatie van producten genoemd die de oesters extra smaak moeten geven maar het is niet duidelijk of het om de bereiding van een saus als *finishing touch* voor rauwe oesters gaat²¹, of eerder om een stoofpotje.²² De originele tekst luidt "*in ostreis. piper, ligusticum, ovi vitellum, acetum, liquamen, oleum et vinum. si volueris, et mel addes*".²³ Vrij vertaald betekent dit: "voor oesters: voeg peper toe, lavas, eierdooier, azijn, vissaus, olie en wijn. Wie wil, kan ook honing toevoegen".²⁴

ARMENSPIJS, OF DURE KOST?

Toen het Romeinse rijk in de 5de eeuw in elkaar stortte, braken de vroege middeleeuwen aan, een periode waarover we via teksten en opgravingen bijzonder slecht zijn ingelicht. Geen wonder dus dat het onduidelijk is hoe de tijdens de Romeinse tijd opgezette handelssystemen al dan niet overleefden. Of de import van schelpdieren naar het binnenland bleef doorgaan, is bijvoorbeeld niet geweten. Er zijn uit ons land geen archeologische

oestervondsten van na de Romeinse tijd en vóór de 10de eeuw bekend, behalve uit de feodale versterking op de Burg in Brugge maar die plek lag op wandelafstand van het intergetijdengebied van de kustvlakte. Mogelijk is er een vondst uit Luik, maar die komt van een vindplaats waar veel inmenging van jonger materiaal gebeurd is.²⁵ Toegegeven, er zijn uiteindelijk niet veel vindplaatsen uit die vroege middeleeuwen men ook in de daaropvolgende periode, de volle middeleeuwen (10de - 12de eeuw), verandert de situatie nauwelijks, terwijl het aantal vindplaatsen dan toch gevoelig toeneemt.

Voorop van de opkomende steden startte rond het jaar 1000 de grootschalige import van zeevis naar het binnenland.²⁶ Transportfaciliteiten en handelsconnecties konden dan ook geen belemmering meer zijn om ook oesters (opnieuw) in te voeren. Geruime tijd na de mosselen, kwamen in de late middeleeuwen (13de-15de eeuw) in het binnenland ook weer oesters op tafel. Maar op welke tafel? De archeologische vondsten uit die periode komen vooral uit rijkere stadswoningen, naast een paar kastelen in het buitengebied. Dat doet denken dat oesters een vrij duur product waren, maar het dient meteen onderstreept dat armere stedelijke huishoudens of rurale woonplaatsen sterk ondervertegenwoordigd zijn in het archeologisch gegevensbestand. Bij die laatste groep speelt trouwens ook het element van bereikbaarheid. De marktmechanismen die de steden en de kastelen bedienden, drongen wellicht niet even vlot tot het omringende platteland door. Dat de oesters in de rijkere laatmiddeleeuwse stadswoningen opduiken, hoeft om een andere reden evenmin te betekenen dat het uitsluitend rijkemenseneten was. Bepaalde voedingsproducten, zoals wild, waren het privilege van de rijkere, maar in hun keuken kon evengoed gekookt worden met zogenaamde 'arme' producten.²⁷ Het hangt er maar vanaf wat je culinair klaarspeelde; een goed gerecht overstijgt de culinaire waarde van zijn ingrediënten.

Intrigerend is dat op een prent gemaakt naar een (verloren gegaan) origineel van Pieter Bruegel de Oude (geboren rond 1525, gestorven in 1569) schelpdieren figureren in een voorstelling van 'De arme keuken'. De tegenhanger, 'De rijke keuken', toont een overdaad van vlees, vooral van het



varken, maar geen schelpen. De schelpen op de tafel in de arme keuken worden al eens als oesters beschreven, wat hun geringe marktwaarde zou onderlijnen. Maar dat klopt niet met de algemene vorm van de afgebeelde schelpen, die eerder aan mosselen doet denken.²⁸ Mosselen werden in latere tijden wel eens 'de oesters van de arme man' genoemd en stonden dus wellicht ook in de 16de eeuw lager in culinaire rang dan oesters. Maar misschien was dit enkel 'lager dan laag'? Over de culinaire status van 16de-eeuwse oesters leert de prent van Bruegel ons helaas niets. En dat is jammer want het zou tegelijk iets kunnen vertellen over de positie van oesters op de laatmiddeleeuwse markt. Zo snel veranderen dingen immers niet.

Er zijn vooralsnog geen historische bronnen gevonden die duidelijk maken wat de prijs van oesters op de laatmiddeleeuwse, binnenlandse markt was. In het algemeen wordt er van uitgegaan dat de schelpdieren niet echt duur waren, wat zou verklaren waarom ze in bronnen zoals huishoudboeken niet worden aangehaald. In kookboeken uit de late middeleeuwen, of kort daarna, komen bereidingen met oesters voor, maar ze zijn schaars. Dat geldt zeker voor de kookliteratuur uit de Lage Landen, waar ze in de laatmiddeleeuwse teksten gewoon ontbreken. Of dat aantoont dat de dieren niet gewild waren in de toenmalige keuken, is echter allerm minst zeker. De interpretatie van laatmiddeleeuwse kookschriften is immers complex. Het gaat steeds om de keuken van de hogere klasse met daarbij vooral aandacht voor de betere gerechten die zelfs binnen dat deel van de samenleving niet alledaags waren. De teksten geven bovendien vooral tips voor bereidingen die, vertrouwend op een goede expertise in de keuken, enigszins afwijken van de toenmalige culinaire traditie. Tips voor de *afficionados*, zou je kunnen zeggen.

De arme keuken, gravure uit 1563 naar een ontwerp van Pieter Bruegel de Oude.

Koninklijke Bibliotheek, Brussel,
Wikimedia Commons

Dat oesters in die geschriften zeldzame figuranten zijn, kan dus meerdere redenen hebben. Of ze waren een zo vertrouwd ingrediënt dat voor een basisrecept geen aparte tekst en uitleg nodig was, of ze waren geen welkome gast in de rijkere keuken, waardoor ze nauwelijks eigen bereidingswijzen meekregen.

Hoe het ook zij, de weinige kookteksten in de late middeleeuwen geven, op Noordwest-Europese schaal, een idee hoe men in het betere huishouden in de traditie van die tijd soms met oesters omging. In *Le Viandier de Taillevent*, een kookboek daterend tussen 1375 en 1390, opgesteld door de toenmalige chef-kok aan het Franse koninklijke hof, wordt een ragout van oesters voorgesteld: *Kook ze, spoel ze grondig, en bak ze in olie. Neem geroosterd brood, erwtenpuree of wat van het water waarin de oesters gekookt werden (of anderszins gekookt water), en wijn, en zeef dit alles. Neem cassia, gember, kruidnagel, paradijskorrels en saffraan, gedoopt in azijn. Voeg ajuin gebakken in olie toe, en kook alles samen, tot het gerecht goed ingedikt is.*²⁹ De meester-kok voegt er aan toe dat sommigen het koken van de oesters overslaan. Het rauw verorberen van oesters komt in de kookboeken niet voor, maar daar is natuurlijk weinig uitleg bij nodig. Of kwamen de schelpen daarvoor niet vers genoeg in de keuken?

DE RENAISSANCE VAN DE PLATTE OESTER

Wat ook de status van de platte oester in de late middeleeuwen was, het dier werd in de eeuwen daarna een ware hype.³⁰ De reden daarvoor is niet echt duidelijk maar dat is bij hypes wel vaker het geval. Het betekende allermindst dat oesters nu plots duur werden want het aanbod was voldoende groot. Veelbetekenend is dat in het 'Visboek' van Adriaen Coenen, uit de periode 1577-1580, de oester ontbreekt.³¹ Als veilingmeester van de Scheveningse vismijn vatte Coenen in zijn boek zijn kennis van de dieren uit de zee samen maar schelpdieren krijgen nauwelijks aandacht. Er was wellicht niet veel geld mee te verdienen en misschien was op het moment van schrijven de oester-hype in Nederland nog niet echt doorgebroken.



Oesterschelpen worden in postmiddeleeuwse archeologische contexten in grote aantallen gevonden. Beschadigingen op de schelpen tonen aan dat de dieren steeds vaker rauw werden gegeten. Dat toont zich ook in de kookliteratuur uit de Lage Landen. In 'Eenen nyeuwen coock Boeck', in 1560 door Gheeraert Vorselman te Antwerpen uitgegeven, staat voor het eerst (in de Lage Landen) een bereiding van oesters, maar het gaat enkel over koken: *Om oesters te coken. Braetse op de colen tot datse opgaen; dan doetse uut, fritjse in olijfolie, ende rechtse op met verjuis ende specerie.*³² In het iets jongere 'Kooch-boeck ofte Familieren keuken-boeck' van Anthonius Magirus uit 1612 worden meer mogelijkheden aangehaald: *De oesters woren in veelderhande manieren toegherecht: vele ende ick onder andere, etese liever rouw opengedaen, ende schoongemaect, gelijc dat behoort, met sout, peper, ende sap van limoenen, oft in plaetse, oragnen.*³³ Een vertaling is niet nodig om te zien dat de auteur aangeeft dat oesters goed bekend waren op de binnenlandse markt, en dat er naast de bereide gerechten (die hij behalve het bakken in olie helaas niet vernoemt) ook een trend was naar het eten van rauwe oesters. Het besprenkelen met sinaasappelsap in plaats van het zuurdere sap van citroenen of limoenen is een idee voor hedendaagse koks op zoek naar eens iets anders.

Dat oesters in de jaren na de middeleeuwen prijsbeesten werden op luxueuze banketten in de hoogste kringen, toont het verslag van 'Le Banquet de L'Entree de Monsieur Robert de Berges Conte de VValhain, Euesque & Prince de Liege, faict au Pallais en Liege, l'an M.D.LVII', een feest in 1557 in Luik gehouden naar aanleiding van de intrede van een prins-bisschop. Het menu van dit banket werd opgenomen in het kookboek van Lancelot de Casteau, 'Ouverture de Cuisine', in 1604 gepubliceerd in Luik. In een

Oesterschelpen uit het kasteel van Middelburg (Maldegem, 16de eeuw). Een driehoekige inkeping aan de rand van de schelp (links), of een snijspoor nabij de plaats waar de spier zit die beide schelpen bij elkaar houdt (rechts), toont dat de oesters met een scherp voorwerp zijn opengemaakt en dus rauw werden gegeten.

Foto K. Vandevorst



Le déjeuner d'huîtres van
Jean-François De Troy, 1735.
Musée Condé, Chantilly, Frankrijk,
Wikimedia Commons

OESTERPASSIE

overweldigend aanbod van vier *services*, komen oesters meermaals op het prinsbisschoppelijk menu voor. In ceremoniële volgorde gaat het om *Pouille d'Inde bouillie avec des huîtres, 2 cardes, salade d'Espagne, Huîtres en potage, Huître rostie* en *Pastez d'huîtres*.³⁴

Vaak wordt gezegd dat het lustopwekkend vermogen van de oester de reden was voor zijn postmiddeleeuwse populariteit. In zijn *Nieuwe cronyk van Zeeland* (1700) schrijft Mattheus Smallegange: *Sy verwekken de graegheit, en den lust om te eten, en bij te slapen, 't welk alle lekkere en lustige lieden wel aenstaet*.³⁵ Een dichter uit Zierikzee gaf het volgende advies aan vrouwen: *Indien ge koel zyt, leert het oestereten U de afkerigheid vergeten. Dan wekken de oesters in het jeugdig ingewand, al zyn ze zelve koud, een*

heeten minnebrand. En zullen het 't fiere hart tot wederliefde dwingen.³⁶ Nu is de rol van de oester als afrodisiacum zeker geen nieuw verzinsel uit de postmiddeleeuwse periode. De klassieke auteurs hadden het idee al geopperd³⁷, maar mogelijk kreeg het na de middeleeuwen opnieuw meer aandacht. In de literatuur zijn in elk geval vele voorbeelden te vinden van beroemde mannen die met duidelijke bedoelingen soms verbazende hoeveelheden oesters verorberden. De 18de-eeuwse versierder Giacomo Casanova is daar zonder twijfel de bekendste van.

Uiteindelijk werd de platte oester het slachtoffer van zijn succes. De oesterbanken werden overbevist en raakten uitgeput, en de schelpen werden langzamerhand duur. Vandaag is de platte oester zelfs zeldzaam te noemen en heeft een andere oestersoort zijn economische rol overgenomen.³⁸ Mensen en platte oesters: het bleek een korte maar passionele relatie.

NOTEN

- 1 Madsen *et al.* 1900.
- 2 In wat volgt, duidt de term 'oester' steeds op de platte oester (*Ostrea edulis*). Andere, geïmporteerde oestersoorten (zie de bijdrage van N. Fockedeij in dit volume) spelen in dit archeologisch verhaal geen rol.
- 3 Andersen 1995.
- 4 Milner 2002.
- 5 Milner *et al.* 2007.
- 6 Dupont 2003.
- 7 Tavares da Silva & Soares 1997.
- 8 Fairbridge 1976.
- 9 Bailey 1975.
- 10 Akasawa 1981.
- 11 Baeteman *et al.* 2011.
- 12 Zie de bijdrage van N. Fockedeij in dit volume.
- 13 Dobney & Eryvnc 2006.
- 14 Schneider *et al.* 2007.
- 15 Van Neer *et al.* 2010.
- 16 In wat volgt, wordt geen bibliografische referentie per vindplaats gegeven. Een overzicht van de archeologische vondsten van

oesters is beschikbaar via de online databank Belgian Species List 2015: <http://www.species.be/nl/61589>.

- 17 Gunther 1897.
- 18 Winder 1993.
- 19 Schneider *et al.* 2007.
- 20 Thüry 1990.
- 21 Interpretatie van Blanc & Necessian (1992).
- 22 Zoals gesuggereerd door Vehling (1936).
- 23 Teksteditie door Giarratano & Vollmer (1922).
- 24 Vertaling door Vehling (1936). Lavas is een plant uit Zuid-Europa, met een selderij-achtige smaak.
- 25 Vondsten uit Velzeke en Doornik, uit de Belgian Species List, zijn verkeerd gedateerd.
- 26 Van Neer & Eryvnc 2007.
- 27 Eryvnc *et al.* 2003.
- 28 Identificatie door N. Fockedeij.
- 29 Gebaseerd op de vertaling door Prescott (1989). Cassia is een specerij gemaakt uit de schors van een boom uit het Verre Oosten en is sterk verwant met kaneel. Paradijskorrels zijn de zaden van een plant uit Equatoriaal Afrika

en hebben een peperachtige smaak.

- 30 Moulin 1988.
- 31 Coenen 1577-1580. De oester komt niet voor in het eerste deel van het boek, door Coenen zelf geschreven. In het tweede deel (f. 365), dat uit andere boeken is overgepend, wordt de soort kort aangehaald.
- 32 Cockx-Indestege 1971. Verjus is het sap van ongerijpte druiven.
- 33 Kookboek van A. Magirus uit 1612, in een versie uit 1663.
- 34 de Casteau 1604. De *Pouille d'Inde* is de kalkoen, die toen al enige tijd uit de Nieuwe Wereld was ingevoerd.
- 35 de Lijser 1999.
- 36 de Lijser 1999.
- 37 Zie de bijdrage van J. Van Acker & A. Lehouck in dit volume.
- 38 Zie de bijdrage van N. Fockedeij in dit volume.

DOODZONDE OF DAGELIJKS GENOT? OESTERS IN EN ROND DE DUINENABDIJ IN KOKSIJDE

Jan Van Acker en Alexander Lehouck (Abdijmuseum Ten Duinen)

Bij oesters denkt men spontaan aan twee dingen: ze zijn duur en ze gelden als een afrodisiacum. Ze worden dus a priori niet in verband gebracht met monniken, laat staan met strenge cisterciënzers. Toch werden op de abdijsite van Ten Duinen oesters – in vrij grote hoeveelheden zelfs – opgegraven. Vraag is natuurlijk of die oesters ook in het middeleeuwse wereldbeeld als duur en liefdesopwekkend beschouwd werden.

Het eerste lijkt alvast niet het geval te zijn. Er wordt aangenomen dat oesters vrij lang erg goedkoop waren – al betekent dat niet dat ze in hogere kringen niet gegeerd waren. Ze lagen in de zee voor het oprapen en tot in de 19de eeuw werden ze in grote hoeveelheden op de markt te koop aangeboden. De schelpen werden na nuttiging massaal gedumpt. In het nabije Veurne lagen ze in de late 18de eeuw gewoon voor het oprapen: de overheid verbood kinderen toen zelfs om te gooien met *steen*, *schalliestucken*, *oesterschelpen*, *appels*, *raepen* ende andere dingen de welke sij vinden op de straeten ende andere publieque plaatsen.¹ Pas toen door overbevissing het oesterbestand kleiner werd en de prijzen stegen, werden oesters iets exclusiefs.²

Dat de oester als een afrodisiacum geldt, zou zijn oorsprong vinden in de vermeende gelijkenis van het weekdier met de vulva. Al in de Oudheid komt die opwekkende eigenschap naar voor; er wordt in dat verband vaak verwezen naar de 'Satiren' van Juvenalis (ca. 100 na Chr.).³ Afrodisiaca hoorden alvast niet thuis in kloosters, noch in de kruidentuin, noch op de tafel. Als

monniken oesters voorgeschoteld kregen, waren zij zich er dan van bewust dat zij door 'prikkelend voedsel' misschien tegen hun leefregel zondigden?

OESTERS IN DE ABDIJBIBLIOTHEEK

Oesters waren in de late middeleeuwen in onze streken zeker niet onbekend. We vinden ze bij beschrijvingen van allerlei diersoorten, in natuurkundige werken dus, en al dan niet met filosofische, religieuze of andere connotaties.

Jacob van Maerlant vermeldt in zijn 13de-eeuwse 'Der Naturen Bloeme' de oesters en andere schelpdieren bij de beschrijving van de kreeft: *mus-selen hoesteren ende hare ghelike, can soe bedrieghen scalkelike* (mosselen, oesters en dergelijke, kan zij [de kreeft] slim bedriegen).⁴ Maar hij behandelt het weekdier ook apart. Zijn beschrijving begint met: *Ostrea dats des oesters name, Ghesont visch ist ende bequame* (ostrea, dat is de naam van de oester. Het is een gezonde en goede vis). Dat de oester liefdesopwekkende eigenschappen zou hebben, is hem blijkbaar onbekend, maar wel *houd men se over goet ter curen*: ze wordt beschouwd als gezond. Verder herhaalt hij – nu op gezag van de antieke auteur Plinius – dat schaaldieren ze wel lusten, en voegt hij er nog aan toe dat ze in het Oosten verfstof bevatten, *oestrum* in het Latijn, waarmee men een verf bereidde.⁵ In middeleeuwse encyclopedieën werd de oester beschouwd als een symbool

Oesterschelpen uit
het gasteriegebouw van
de Duinenabdij.

Collectie Abdijmuseum Ten Duinen/
inv. 02.KD.G.B4 - foto Abdijmuseum
Ten Duinen/Lambert J. Derenette

Aanvang van het hoofdstuk
over de vissen in het *Liber de
Natura Rerum* van Thomas
(late 13de eeuw) van Cantimpré
uit de Duinenbibliotheek:
versierde beginletter N en
links daarvan een opsomming
van de behandelde vissen,
waaronder de oesters, ostree.
Openbare Bibliotheek Brugge,
ms. 413, f. 110v - foto Abdijsmuseum
Ten Duinen/Jan Van Acker)

voor de Heilige Maagd. Zoals de oester door de ochtendzon bevrucht kon worden en een uitzonderlijke parel voortbrengen, zo was ook Maria bevrucht met haar Parel, Christus.⁶

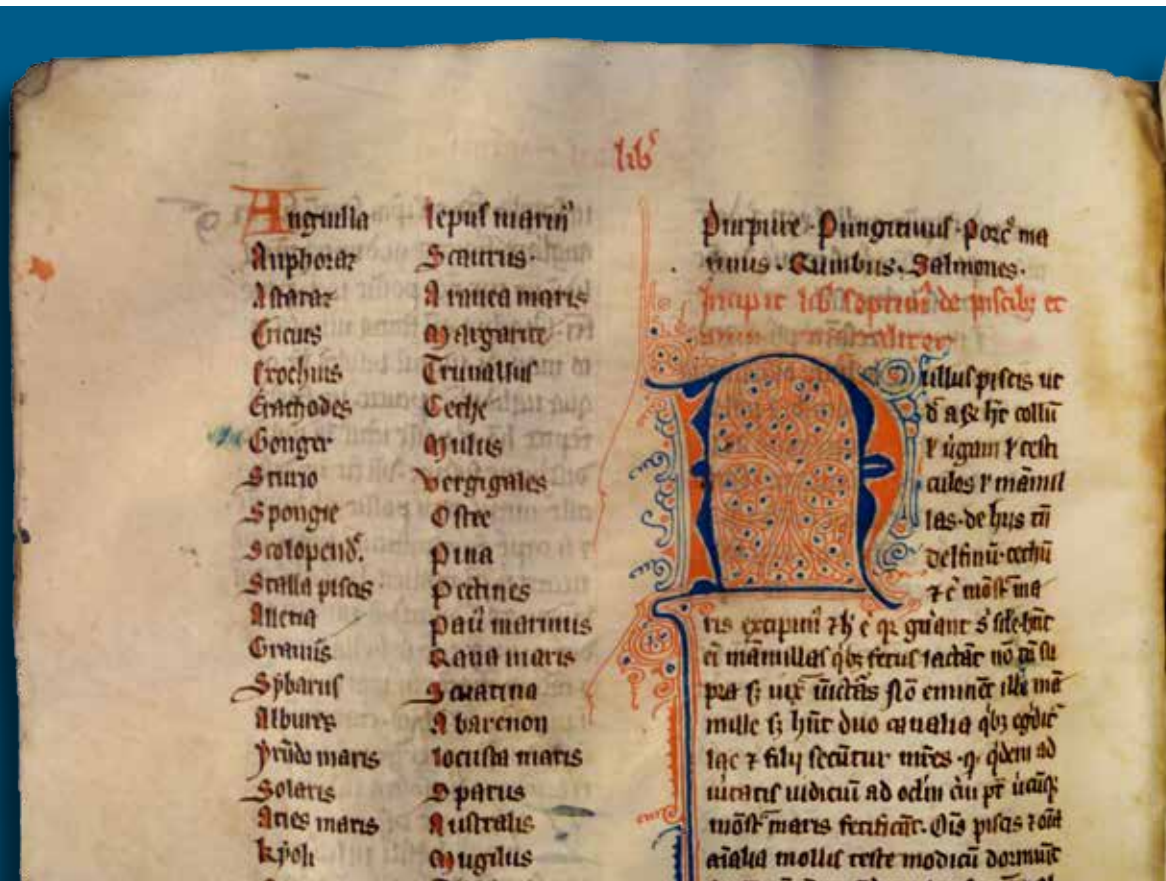
Dit soort kennis was meer dan gemiddeld in de Duinenabdij aanwezig. Jammer genoeg zijn de meeste boeken van de grote abdij verloren gegaan tijdens de troebelen van de 16de eeuw. Het is echter bekend dat er in de bibliotheek, oorspronkelijk met liturgische en theologische werken gericht op de monastieke behoeften, gaandeweg steeds meer algemeen-wetenschappelijke en zelfs modern-humanistische teksten opgenomen waren. Werken over theologie en filosofie, recht, (natuur-)wetenschappen of geneeskunde werden zo beschikbaar voor de gemeenschap en de individuele monnik.⁷

Zo bezat de Duinenabdij het 'Liber de Natura Rerum' (Boek over de natuur der dingen) van de Brabantse theoloog en dominicaan Thomas van Cantimpré (†1270/1272). Dit encyclopedische werk bood aan geestelijken een overzicht van de natuurkundige kennis halfweg de 13de eeuw. De Brugse Openbare Bibliotheek bezit vier versies van dit werk en alle vier komen ze uit de Duinenabdij.⁸ Alleen van het 14de-eeuwse exemplaar zijn we zeker dat het ook in de middeleeuwse abdijsbibliotheek stak.⁹

Alle vier bevatten ze nu nog het zevende boek, dat over de vissen handelt en daarbij drie keer op de oesters ingaat. Bij de kreeft wordt aangehaald dat die het weekdiertje wel lustte, maar daarbij zelf gevaar liep omdat de oester als verweer haar harde, stevige schelpen toesloeg. Bij de schelpdieren wordt de oester vermeld in verband met de typisch middeleeuwse leer van de humeuren (waarover verder): de stand van de maand bepaalde of die toenamen of afnamen bij de beestjes. En ten slotte wordt de oester ook apart behandeld, zij het zeer beperkt en opnieuw in relatie tot de kreeft. De oester verweerde zich passief vooral door haar schelpen stevig dicht te houden en dan zoveel mogelijk op een steen te gelijken.¹⁰ Het is duidelijk dat Jacob van Maerlant hier een deel van zijn kennis vandaan haalde, inclusief de verwijzing naar Plinius, waardoor dit alles extra autoriteit kreeg...

DE OESTER IS EEN VIS

Maerlant schreef het al: *Ghesont visch ist*. In de middeleeuwen gooide men oesters, schaal- en schelpdieren met al wat uit de zee kwam, zowat op één hoop. Een onderscheid met vissen werd niet gemaakt. Dat blijkt ook uit laatmiddeleeuwse samenspraken, waarin op een didactische wijze allerlei vissen de revue passeren. *Siet dan ghunder een woester goet rondt* ('zie ginder een oester, mooi rond'), zegt een man tot zijn vrouw in een 'Esbatement van den Visscher'. En ene Volkhart somde aan Aleide op: *Pladys, Krabben, Woesteren; voor welken wy, thans, Oesteren zeggen; Willoxen; die ik niet kenne; Mosselen, Garnait, Stokvisch*.¹¹



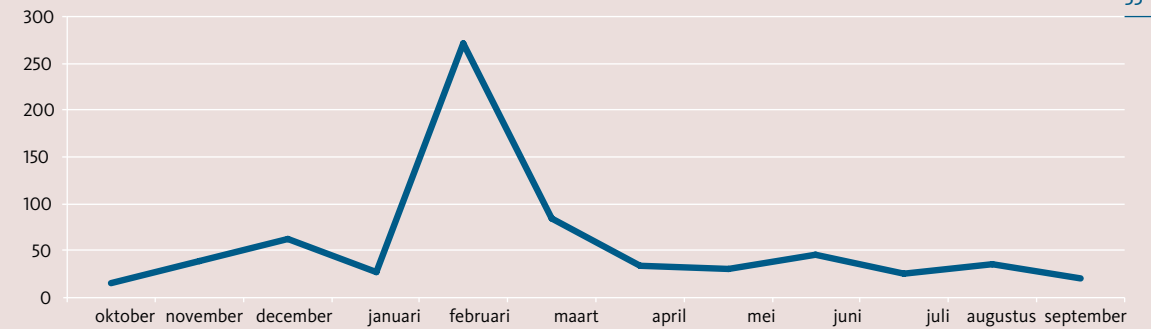
Eigenlijk beschouwde de laatmiddeleeuwse geleerde de oester als een vis, gevangen in een schelp, en met als belangrijkste vijand de kreeft.¹²

Voor een monastiek milieu heeft die visie belangrijke gevolgen. De Regel van Benedictus – en zeker de strenge interpretatie ervan bij de cisterciënzers – legde monniken immers een dieet op waarbij vlees verboden, dan wel tot een minimum beperkt was.¹³

Die sterke voorkeur voor vis paste daarnaast ook in de middeleeuwse opvattingen over de lichaamssappen of *humores*, zoals Hippocrates en Galenus die ontwikkeld hadden. Vis was voor monniken bijzonder geschikt, omdat vis zich ongeslachtelijk voortplant, zo dacht men toch. Vis was ook koudbloedig en bevorderde dus de contemplatie, zo nodig tijdens de vasten. Vlees daarentegen was warmbloedig en stimuleerde de seksuele driften.¹⁴ Als de monniken de oester dus tot de koudbloedige dieren rekenden, beschouwden zij haar allicht helemaal niet als een – te mijden – afrodisiacum.¹⁵

In de Duinenabdij werd aan de vlees- en vastenregel behoorlijk de hand gehouden. Toen abt Uppenbroek in 1332 bekwam dat elke kloosterling een dagelijkse portie wijn kreeg, werd dit o.m. gemotiveerd als versterking in het gure klimaat, terwijl de monniken geen vlees als krachtig voedsel kregen.¹⁶ Nog in de 16de eeuw vertonen de aankopen van vis een duidelijke stijging in de periode van de advent en vooral de vasten, zoals blijkt uit bijgaand schema.¹⁷ Isotopenonderzoek op de skeletresten, gevonden in de Duinenabdij, toont aan dat er in de abdijgemeenschap een gevarieerd menu was waarin vis en schaaldieren een prominente plaats hadden.¹⁸ Het is alleen – op basis van de huidige stand van onderzoek – moeilijk in te schatten over welke soorten het precies ging.

Als gevolg van de Orderegel werd in abdijen dus erg veel vis genuttigd, waaronder wellicht oesters, en dat zeker tijdens de grote vastenperiode, 40 dagen voor Pasen. Want ook de vastenwetgeving interpreteerde tot in de 18de eeuw mossels, oesters en dergelijke als deel van de grote vissenfamilie.²⁰ Er was dus geen enkel bezwaar tegen het nuttigen van



oesters door de monniken. Vasten en advent vallen trouwens in de periode dat oesters ruim voorradig zijn. Wellicht verklaart dit waarom oesters vrij vaak op abdijsites aangetroffen werden – zij het doorgaans in post-middeleeuwse contexten. Ook in Ten Duinen.

ARCHEOLOGISCHE VONDSTEN

Op de abdijsite werden vanaf 1949 diverse archeologische opgravingen verricht. Bij het inzamelen van vondstmateriaal werd niet steeds alles bijgehouden.²¹ Toch wordt geregeld melding gemaakt van resten van schaal- en schelpdieren. Bij een interpretatie van die vondsten is de precieze context en datering erg belangrijk. Binnen de gemeenschap kreeg niet iedereen hetzelfde voedsel voorgeschoteld en dat evolueerde nog eens doorheen de eeuwen.²² Zo konden zieken en zwakkeren een uitzondering op de vleesderving krijgen. Of de lekenbroeders en de koormonniken volledig hetzelfde aten, kan betwijfeld worden; de lekenbroeders moesten meer fysieke arbeid verrichten en hadden dus wellicht krachtiger voedsel van doen. En de hoogste prelaten, zoals de abt, genoten – zeker vanaf de 15de eeuw – nog een ander regime, dat weinig afweek van wat de gegoede lekenstand op tafel kreeg: de luxeconsumptie – zowel door duur voedsel als doordat een gevarieerd maal op tafel kwam²³ – was bij de diverse elites in eenzelfde regio nagenoeg hetzelfde.²⁴

In de zomer van 1970 werd de zone ten zuiden van de abdijkeukens onderzocht. Onder de vloeren kwam een rioleringsstelsel tevoorschijn dat aangesloten was op een rechthoekige afvalput. In die put werd heel wat keukenafval uit de eerste helft van de 16de eeuw gevonden: aardewerk, glasfragmenten en etensresten, waaronder talrijke grote oesterschelpen, die in verband gebracht worden met de naastliggende keuken en de

Visaankopen in de Duinenabdij in 1568-1569, in £ par.¹⁹ en uitgezet per maand, met de meeste visconsumptie tijdens de vasten (Pasen: 10 april 1569): grafiek op basis van de rekening van de boursier 1568-1569 (zie Viaene A. 1972).

eetzalen.²⁵ Ook de talrijke oestervondsten in een stortkuil onder het vloerniveau van de pandgang, aangetroffen tijdens een opgravingscampagne in de zomer van 1963, kunnen in dit licht gezien worden.²⁶

Oesterschelpen werden ook in een grote beerput op de site van het gastenkwartier aangetroffen.²⁷ Dat betekent niet zomaar dat vooral bezoekers oesters voorgeschoteld kregen. De opgravingen op de gasterie dateren pas van zowat een decennium geleden en de recuperatie van dergelijk materiaal zal toen meer aandacht gekregen hebben dan bij de grote opgravingen van de vorige eeuw. Daarnaast weten we dat de gasterie samen met de abtswoning en het poortgebouw omstreeks 1568 aangepast werd voor de huisvesting van de resterende monniken, voor wie het oude abdijcomplex veel te groot geworden was.²⁸ De opgravingsgegevens werden slechts beperkt uitgewerkt, zodat het korte verslag niet duidelijk maakt

Bij de archeologische opgravingen in de keukens omstreeks 1970 werden oesterschelpen gevonden.

Collectie Abdijsmuseum Ten Duinen/ fotoarchief



met welke bewoningsfase de oesterschelpen te maken hebben. Daardoor kan het best dat de schelpen er achtergelaten werden door de monniken of zelfs door de nadien gelegde soldaten tijdens hun zeer beperkte verblijfsduur, de laatste decennia van de 16de eeuw.

Voor enkele cisterciënzerabdijen in Vlaanderen zijn soortgelijke oestervondsten bekend. In de abdij van Boudelo in Sinaai (bij Sint-Niklaas), in het Scheldegebied, bleek de consumptie van zeevis beduidend hoger dan die van zoetwatervis. De etensresten tonen aan dat oesters, mosselen, huisslakjes en andere schelpdieren vaak op tafel kwamen.²⁹ In de cisterciënzerinnenabdij van Groeninge in Kortrijk werden vijf vindplaatsen uit de 17de eeuw onderzocht: vier ervan bevatten oesters.³⁰ Ook op Vrouwenpark, de cisterciënzerinnenabdij in Rotselaar, werden tussen het 16de-18de-eeuws afval oesterschelpen aangetroffen.³¹

Oesterschelp (buiten- en binnenzijde) gevonden in een 16de-eeuwse afvalput nabij de keukens in de Duinenabdij.

Collectie Abdijsmuseum Ten Duinen/

inv. doos A10 - foto Abdijsmuseum

Ten Duinen/Lambert J. Derenette



Het valt tegen dat de archeologie ons voornamelijk ongedateerde data en gegevens voor de 16de eeuw of later biedt.³² Hoewel ook buiten Vlaanderen goed gedateerde contexten eerder schaars zijn, leren ze ons dat zeevruchten – en oesters in het bijzonder – zeker niet ongewoon waren in een (laat-)middeleeuwse abdijcontext. Opgravingen in Kirkstall Abbey (Yorkshire, Engeland) leverden veel oester- en mosselschelpen op, alsook kokkels en wulken.³³ Ook Tintern Abbey, één van de rijkste cisterciënzerabdiën in Ierland, had een rijk en gevarieerd dieet waarbij het aan zeevruchten niet ontbrak. Oesters werden samen met een kleinere hoeveelheid andere schelpdieren ook aangetroffen op heel wat andere monastieke sites zoals Kells Priory³⁴ en Bective Abbey³⁵ (Ierland), Dundrennan Abbey (Schotland)³⁶, Llanthony Priory (Wales), Merton Priory (Surrey, Engeland)³⁷, Pontefract (Yorkshire, Engeland), Castle Acre Priory (Norfolk, Engeland), en het augustijnenklooster te Leicester (East Midlands, Engeland)³⁸ – om ons tot de Britse eilanden te beperken.

Speelde afstand tot de zee een rol? Koel en nat vervoer in kuipen zout water liet al in de 15de eeuw toe dat Fountains Abbey in Engeland (Yorkshire) oesters uit verschillende plaatsen betrok.³⁹ Toch werden bij de rijke monialen van Clairefontaine in Aarlen verrassend genoeg geen oesters aangetroffen.⁴⁰

GRASDUINEN NAAR OESTERS IN HET ABDIJARCHIEF

Welke archivalische vermeldingen kunnen we hiertegenover stellen voor Ten Duinen en haar omgeving? In de 15de of 16de-eeuwse keuren van de visbedrijvigheid in Veurne worden nog geen oesters vermeld.⁴¹ Gaandeweg werd dat gamma uitgebreid, en in een vroeg 18de-eeuwse ordonnantie op de visverkopers heeft men het over *gezoutten visch, zalm, pimperneel, harijnck ofte oughters* (= oesters).⁴² In Duinkerke vermeldt een boedelbeschrijving na een overlijden uit 1563 in één adem vis, mosselen, korfharing, makreel en oesters, die verkocht werden en vervoerd naar Sint-Omaars.⁴³ Handelaars met een ton grote oesters, zalm of haring,

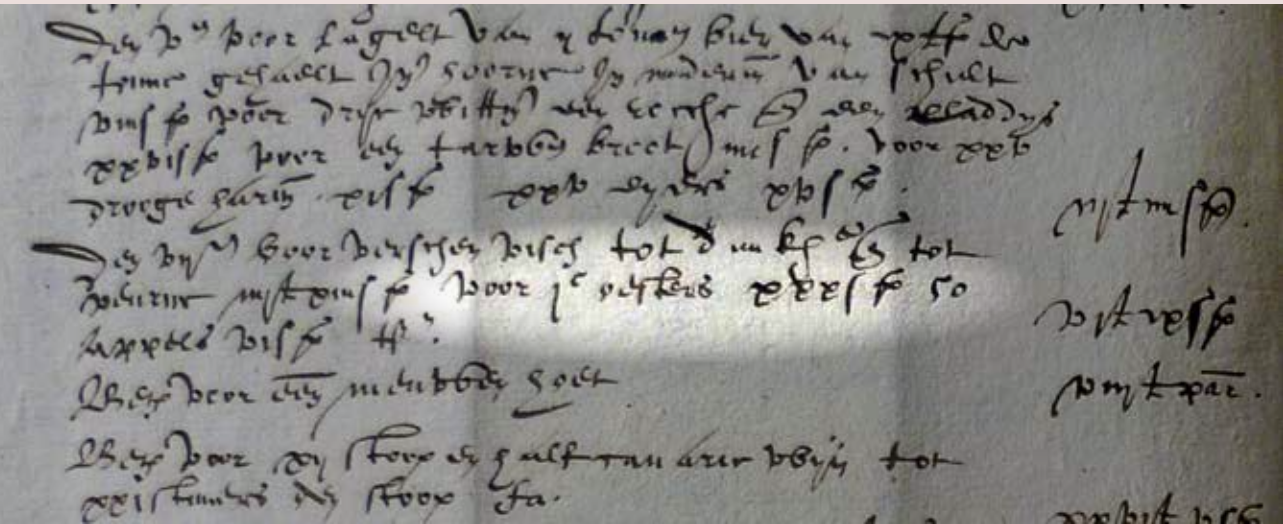
betaalden evenveel voor een trip met de barge over het kanaal Duinkerke-Nieuwpoort-Plassendale, aangelegd rond 1640.⁴⁴ Kortom: oesters lijken eerder laat in de bronnen voor te komen, terwijl de Duinenabdij al in de vroege 17de eeuw uit de regio verdween.

Kunnen de rekeningen van de abdijaankopen van voor die periode ons inlichten over de aankoop van vis en vooral oesters? Slechts gedeeltelijk. Het archiefbestand van Ten Duinen is – hoe rijk het over het algemeen ook is – net inzake rekeningen uit de Koksijdse periode karig bedeed. Ook hier hebben de troebelen van de 16de eeuw veel vernietigd. Daardoor resten nu slechts enkele rekeningen die aankopen van etenswaren voor de abdij vermelden.

Voor de 15de eeuw bleef slechts één jaarrekening bewaard, zij het ook niet helemaal volledig. Ze betreft de periode oktober 1462-oktober 1463.⁴⁵ Ze bevat allerlei uitgaven door de kelnarij (het econoom) maar van vis is geen sprake. Is een belangrijk luik verloren gegaan of kwam die uitgave in andere rekeningen terecht?

In de 16de eeuw vinden we een aantal gegevens over de aankopen van vis in de Duinenabdij in de rekeningen van de boursier. Het uitvoerigst zijn enkele rekeningen uit de 1560-er jaren, die aankopen vermelden voor de dagelijkse keuken.⁴⁶ We vinden echter geen enkel spoor van oesters. Werden die misschien elders geboekt? In de rekeningen wordt soms verwezen naar handboeken, die een uitgebreidere boekhouding bevat moeten hebben, maar die zijn niet bewaard.

We beschikken dus over geen enkele archivalische bron die de oesterconsumptie in de Duinenabdij beter plaatst. Misschien heeft dit te maken met de specifieke bron: aankopen. De abdij had evenwel soms ook eigen vissers in dienst.⁴⁷ Het kan best dat die vissers tot dan ook oesters plukten voor de abdij en dit rechtstreeks bezorgden, zonder dat het in rekeningen sporen naliet. Evenmin worden er oesters opgetekend bij de natuurproducten die pachters leverden.⁴⁸



De aankoop van 100 oesters
in de rekening van de
boursier van Ten Duinen,
07.02.1604 (zie markering
op de afbeelding).

Archief Grootseminarie Brugge,
Ten Duinen-Ter Doest, Rekeningen,
nr. 74, f. 12v - foto Abdijsmuseum
Ten Duinen/Jan Van Acker

Dat oesterschelpen bij opgravingen van een abdij massaal aangetroffen worden, terwijl archivalia hier geen melding van maken, komt nog voor. In de benedictijnenabdij Ename (bij Oudenaarde) leverden oesters zelfs het grootste aantal 17de-eeuwse zeefstalen op uit de beerput van de priorij, terwijl het uitvoerige handschrift van abt De Loose hierover met geen woord rept. Ook hier moeten dus aankopen verondersteld worden, die buiten onze blik vallen.⁴⁹

Uit de periode dat de Duinenabdij zich herinrichtte op Ten Bogaerde (1599-1627) bleef een uitgebreid dagregister bewaard.⁵⁰ De rekening overspant drie opeenvolgende vastenperiodes, met heel wat aankopen van allerlei vis. Op 7 februari 1604 boekte de rekenplichtige een uitgave van 3 £ 13 s. par. voor de aankoop van verse vis in Duinkerke en Veurne, 30 s. p. voor 100 oesters, en 6 s. p. voor 50 appelen. Eén oester kostte dus 2 à 3 keer zoveel als een appel. Ter vergelijking: broden die in dezelfde periode gekocht werden kostten 4 s. p., een nieuwe hoed 8 £ p., respectievelijk het ruim 13- en 500-voudige. Dat lijkt er op te wijzen dat de prijs van die oesters best meeviel.

Archivalisch blijft die ene vermelding een magere oogst. Ze heeft dan nog betrekking op Ten Bogaerde, terwijl de oesterschelpen op de abdijsite gevonden werden. Oesters waren de Duinheren dus in theorie noch in de praktijk vreemd, maar hoeveel ze er nu eigenlijk verorberd hebben, blijft een open vraag.

NOTEN

- 1 Stadsarchief Veurne, *Oud Archief*, nr.346, f.192v (23.03.1785).
- 2 Zie bijvoorbeeld Toussaint-Samat M. 2009, p.348-368 en Di Rosa S. en Sauvillier R. 2013.
- 3 Juvenalis, Satiren, VI, 392; eigenlijk worden ze hier vermeld als delicatessen met connotaties naar gulzigheid, vooral bij vrouwen, vanwaar een seksuele bijklank: zie Juvenalis. 2014, p.166. Zie ook de bijdrage van A. Erynck in deze bundel.
- 4 van Maerlant J. 1998, v.9734-9735. Een variëteit lezing *Musselen, oestren ende hare ghelike, Can hi bedrieghen scalkelike*, in van Maerlant J. 1900, p.9, v.263-264. Vgl. met Hoek P.P.C. 1881.
- 5 van Maerlant J. 1900, p.27-28, v.815-830.
- 6 Pastoureau M. 2011, p.186-187.
- 7 Vandamme L. en Geirnaert N. 2002, p.73.
- 8 Openbare Bibliotheek Brugge, Ms. 410-413 (411 is volledig digitaal ontsloten: <https://www.brugge.be/bibliotheek>).
- 9 Derolez A. 2004, p.274.
- 10 Cantimpratensis T. 1973, p.257, 259 en 268: de drie passages zijn quasi identiek in de vier Duinenhandschriften te vinden.
- 11 Everaert C. 1842, p.55; van Wijn H. 1800, p.83-84.
- 12 De Tollenaere F. 1963, p.56, op basis van De Tollenaere. 1960, p.12-13; Pastoureau M. 2011, p.186. Ook later blijft de informatie nog schaars: zo is de oester wel afgebeeld in het vermaarde, nochtans uitgebreide *Visboek* van Adriaen Coenens uit het laatste kwart van de 16de eeuw, maar wordt hij er niet apart behandeld: Koninklijke Bibliotheek Den Haag, KW 78 E 54, f.365 (volledig digitaal ontsloten op <http://www.kb.nl/themas/middeleeuwen/visboek-van-adriaen-coenen>).
- 13 Zie o.m. van Molenbroek J. 2003, p.413-434; vgl. Persoons E. 2000; een algemeen overzicht van het dieet in Bond J. 2001, p.72-74.
- 14 van Dam P.J.E.M. 2003, p.467-495. Vgl. met sommige bestiaaria, waarin evenmin veel plaats ingeruimd wordt voor schelp- en schaaldieren: b.v. Barber R. 1999 (waarin nochtans wel behandeld worden de baselisk, de serra en andere monster- of fabeldieren).
- 15 Vgl. met van Uytven R. 1998, p.192, die oesters niet vermeldt bij het voedsel met erotische bijbetekenis. Het weekdier lijkt zelfs helemaal niet in zijn studie over de "zinnelijke middeleeuwen" voor te komen.
- 16 de But A. 1864, p.60-61.
- 17 Op basis van Viaene A. 1972, p.17-21.
- 18 Polet C. en Katzenberg M.A. 2003, p.525-533.
- 19 De munt werd uitgedrukt in £ par. = pond parisis, onderverdeeld in 20 s. = schellingen.
- 20 Bauwens E., 2009-2010, p.69-70.
- 21 Van Neer W. en Erynck A. 1993, p.76.
- 22 B.v. Rambourg P. 2006.
- 23 Erynck A., Van Neer W., Hüster-Plogmann H. en Schibler J. 2003, p.432.
- 24 Prinsen en poorters, 1998, p.166; van Uytven. 1998, p.151-192.
- 25 Termote J. 1988, p.25-35.
- 26 Schittekat P. 1964, p.26. Op de abdijsite werden ook op heel wat andere locaties (zelfs op het grafveld) oesters gevonden, die bij gebrek aan verdere studie hier buiten beeld gelaten worden.
- 27 Van de Voorde E. 2007, p.63-78.
- 28 Viaene A. 1951, p.7-16; Dewilde M. en De Meulemeester J., 1991, p.7-50.
- 29 Asaerts G., De Belie A. en Naudts H. 1982, p.133; De Belie A. en Oost T., 2001, op basis van Gautier A. en Van Neer W. 1991.
- 30 Gautier A. 1993.
- 31 Mercken J. 1984.
- 32 Zie bijvoorbeeld ook voor Noord-Frankrijk: Clavel B. 2001.

- 33 Ryder L. 1959.
- 34 Fanning & Clyne 2007, p.142.
- 35 Stout G. en Stout M. 2010.
- 36 Carter S. 2001.
- 37 <http://www.mertonpriory.org/history/consplan/understand.pdf>; Turner D.J. 1967, p.40 en 67-68.
- 38 Bond J. 2004, p.188.
- 39 Bond J. 2004, p.188.
- 40 Court-Picon M., Goffette Q. en Preiss S. 2014; Goffette Q., Court-Picon M. en Preiss S. 2014.
- 41 Stadsarchief Veurne, *Oud Archief*, nr.342; Rijksarchief Brugge, *Kasselrij Veurne*. Registers, nr.2ter; vgl. Van Acker J., 2002.
- 42 Stadsarchief Veurne, *Oud Archief*, nr.342, f.315v.
- 43 Cailliau J. 2007, p.31.
- 44 Rozek J. 2006-2007, p.105.
- 45 Fragment. 1990.
- 46 Archief Grootseminarie Brugge, *Ten Duinen-Ter Doest, Rekeningen*, nr.272 bis: cfr. Viaene A. 1963, p.86; Viaene A. 1973, p.189-190; vgl. Viaene A. 1933a, p.309-311. Het schema opgenomen in Lehouck A., Van Acker J. en Vanclooster D. 2013, p.12 is gebaseerd op Viaene A. 1972.
- 47 Archief Grootseminarie Brugge, *Ten Duinen-Ter Doest, Rekeningen*, nr.272 bis, rek. 1563-1564, f.45; cfr. Viaene A. 1970, p.62; Viaene A., 1933b, p.341-342. Vgl. met De Moor G. 1994, p.353.
- 48 Lehouck A., Van Acker J., Stockelynck S. e.a. 2014, 2014, p.44 e.v.
- 49 Tack G., Erynck A. en van Bost G. m.m.v. Pletincx D. 1999, p.160-161, 184.
- 50 Archief Grootseminarie Brugge, *Ten Duinen-Ter Doest, Rekeningen*, nr.74, oesters op f.12v.

OSTENDE

DE OESTERINVOER EN -HANDEL IN DE ZUIDELIJKE NEDERLANDEN TIJDENS DE 18DE EEUW

Jan Parmentier

ENGELSE EN ZEEUWSE AANVOER

De regelmatige consumptie van oesters in onze gewesten is eeuwenoud, zeker in de stedelijke agglomeraties. Archeologisch onderzoek van een reeks afvalputten in Gent uit de 11de-15de eeuw toonde ononderbroken restanten van oesterschelpen in elke geanalyseerde laag.¹

Ook in de 18de eeuw bleven oesters een gegeerd product, maar tot rond 1750 bleek men in grote mate afhankelijk van Zeeuwse en Engelse aanvoer.² Bij aanvang van deze periode, tijdens de Spaanse Successieoorlog (1702-1713), werd Oostende herschapen tot een ware puinhoop. Het oorlogsgeweld verlamde de economische activiteiten aan de Vlaamse kust. Desondanks vonden we er ook in die jaren sporen van oesterinvoer. Een aantal verslagen die de Nederlandse kolonel Henry de Caris, als wachtmeester van het in Oostende gelegen garnizoen, naar Den Haag stuurde, bevatten gedetailleerde data over scheepsbewegingen gespreid over de jaren 1709-1712. Barken en heuden voerden tijdens het najaar en 's winters oesters uit Suffolk aan.³ Op basis van deze gegevens schatten we dat er jaarlijks een vijftal Engelse oestervaarders hun lading aan de man brachten in Oostende. De Zeeuwse aanvoer kwam in de eerste plaats uit Zierikzee en in mindere mate uit Veere. Uit steekproeven in de Gazette van Gent voor de jaren 1737, 1738, 1744 en 1750-1757 konden we bij de rubriek scheepsaankomsten in Oostende enkele Zierikzeese en Veerse schepen ontdekken, naast Engelse vaartuigen, die oesters als vracht opgaven.⁴

Op de Ferrariskaart (1771-1778) zijn de oesterputten van 'Clays & Cie' te zien net onder de Oostendse stadskern.

Zierikzee telde in het midden van de 18de eeuw vijf oesterputten, waar men jaarlijks oesters vetmestte voor de uitvoer. Deze teelt was bestemd voor de Duitse en de Zuid-Nederlandse markt.⁵ Veere concentreerde ook enkele oesterkwekerijen. In 1758 bundelden de Veerse telers en handelaars in deze sector hun activiteiten in de *Veerse Oester Societeyt*.⁶ Echter globaal bekeken kwam Oostende in jaren 1750-1760 maar op de derde plaats als invoerhaven van oesters in de Zuidelijke Nederlanden. De Zeeuwse import verliep het vaakst langs Fort St. Filips (Antwerpen) en Sas-van-Gent of anders gezegd via de Schelde en de Sassevaart. Volgens douanestatistieken uit 1763-1765 vertegenwoordigde Oostende amper 8,21 procent van de totale oesteraanvoer. In 1767 schatte de overheid de consumptie in de Zuidelijke Nederlanden op 6000 tonnen per jaar of ca. 12 miljoen oesters!⁷

EEN GENTSE ONDERNEMING

Het relatief hoge oesterverbruik en het gunstige klimaat voor overheidssteun als stimulans voor nieuwe economische initiatieven, spoorden Jan en Pieter de Loose in mei 1765 aan om, samen met enkele andere Gentse ondernemers, een maatschappij te vormen die in Oostende een oesterkwekerij zou uitbaten. De voornaamste Gentse investeerders waren burggraaf Vilain XIII, Vilain heer van Welle en de belangrijke zouthandelaars Jacques en Jan Baptiste Ryngaut.⁸ De bedrijfsleiding werd toevertrouwd aan Constantin Clays. We denken dat deze keuze niet toevallig gebeurde, daar Clays tussen

1757 en 1760 als poorter ingeschreven stond in Zierikzee en de maritieme bedrijvigheid van de Zeeuwse stad – het Mekka van de 18de-eeuwse oesterteelt – wel behoorlijk zal ervaren hebben.⁹ Het viel trouwens op dat bij het eerste verzoek aan de overheid vanwege Clays en de gebroeders de Loose reeds uitvoerige plannen bestonden om een oesterkwekerij op Zeeuwse wijze uit te bouwen.¹⁰ Constantin Clays, afkomstig uit Veurne, had in de jaren '50 een maritieme loopbaan als kapitein die hij beëindigde in 1764. Hij was onder meer actief in de vaart tussen de Lage Landen en het Iberisch schiereiland.¹¹

In Oostende creëerde deze onderneming artificiële oesterbanken net buiten de stad, op een terrein van ongeveer 2 ha in de Sint-Catharinapolder, gesitueerd tussen de Gouwelozeekreek en de Groene Sluis.¹² Het bedrijf Constantin Clays & Cie verkreeg op 1 juli 1765 een octrooi om gedurende vijftien jaar de oesterputten uit te baten. Bovendien wisten ze de leden van de Raad van Financiën ertoe te bewegen hen vrijstelling van invoerrechten te verlenen op de geïmporteerde kweekoesters. De eigen productie mochten ze zonder enige tol te betalen naar het buitenland uitvoeren. De Vlaamse en Brabantse steden werden verplicht hun mijnrechten voor oesters drastisch te verlagen.¹³ In Gent zorgden de gebroeders de Loose voor een stapelmagazijn om de distributie te verbeteren. Gent vervulde immers een sleutelrol voor de verspreiding van de Zeeuwse oesters in Vlaanderen en Henegouwen.¹⁴

Aanvankelijk bleken de opbrengsten van de Oostendse oesterputten relatief goed, echter niet van die omvang om de Zeeuwse aanvoer aan te tasten.¹⁵ De onderneming stelde jaarlijks gedurende een periode van 22 weken, geconcentreerd van eind augustus tot en met maart, 40 tot 45 arbeiders te werk. Clays rekende er in 1767 op om tijdens het seizoen zijn activiteiten te kunnen uitbreiden, om zo wekelijks 300 oesters te leveren of 6.600 stuks op jaarbasis.¹⁶ Dit was nog steeds onvoldoende om de Zeeuwen uit de markt te concurreren. De oplossing lag in de ontwikkeling van een uitgebreide koerierdienst, die optimaal zou gebruik maken van



het goed uitgebouwde waterwegennet in Vlaanderen en Brabant. Verder zou een invoerverbod van buitenlandse oesters, samen met een aanzienlijke vergroting van de capaciteit van de oesterteelt in Oostende, de onderneming een stevige marktpositie bezorgen. In 1766 en 1767 kaartten de gebroeders de Loose de zaak aan, zowel bij de Raad van Financiën als bij de Staten van Vlaanderen. Deze laatste instelling toonde in die periode veel belangstelling voor de uitbouw van een beter transportsysteem om vis uit Nieuwpoort en Oostende sneller en regelmatig te kunnen afleveren in de Brabantse centra.¹⁷ Het provinciale bestuur besliste op 17 september 1766 aan Jan en Pieter de Loose een jaarlijkse vergoeding van 1200 gulden toe te kennen om met 7 tot 9 ventschuiten het snelle vervoer van goederen tussen de kust en het binnenland te verzekeren. In deze overeenkomst verklaarden de Gentse ondernemers dat ze het transport van vis en ook oesters tussen Oostende en de Brabantse steden binnen een termijn van drie dagen zouden garanderen.¹⁸ De opstart van dit vervoersnetwerk leidde tot heel wat spanningen met het Oostendse nering van de vrije binnenlanderlieden, die zich gebroodroofd voelden. Dankzij het optreden van het lokale raadslid de Grysperre kon met het vervoerskorps een compromis worden bewerkstelligd. Hierbij werd afgesproken dat de ventschuitenvloot zich beperkte tot het transport van vis en oesters. Het verschepen van andere goederen naar het binnenland bleef het privilege van de binnenlanderlieden.¹⁹

Plan van de stad Zierikzee. Deze Zeeuwse haven was de voornaamste leverancier van oesters aan de Zuid-Nederlandse markt tijdens de 18de eeuw.

uit Joannes Blaeu, Toonnel der aerdrycx, oft Nieuwe atlas... del. I (1649) (Erfgoedbibliotheek Hendrik Conscience Antwerpen)

Met de Raad van Financiën werd in etappes een akkoord bereikt. Op 14 augustus 1766 besloot deze instantie de buitenlandse oesters niet toe te laten op de Zuid-Nederlandse markt vóór 15 september, de traditionele begindatum van het oesterseizoen, om het Oostendse bedrijf gelijke kansen te geven.²⁰ Iets meer dan een jaar later, op 9 september 1767, kon het totale verbod voor buitenlandse oesterinvoer verkregen worden. Echter aan deze gunst hing een pakket voorwaarden vast, dat de Oostendse oesterteelt op een niveau moest tillen waardoor de afhankelijkheid van internationale import zou wegvallen. Kortom Clays & Cie werden verplicht hun oesterpark substantieel uit te breiden. Deze ontwikkelingen werden op de voet gevolgd door de stadsmagistraat en twee deskundigen aangesteld door de Raad van Financiën. Begin september 1767 verstuurden zij een positief verslag naar Brussel met een beschrijving van twee goed functionerende oesterputten, die inderdaad jaarlijks zesduizend tonnen oesters konden produceren.²¹

Eenmaal het verbod voor buitenlandse oesteraanvoer uitgevaardigd, kondigde Clays aan dat er voortaan vanuit Oostende driemaal per week ventschuiten met verse haring en oesters zouden vertrekken naar de Vlaamse en Brabantse steden. Vanaf oktober verzekerde Clays op die wijze ook tweemaal per week het transport van uitsluitend oesters naar Antwerpen en Brussel.²² Voor de noodzakelijke aanvoer van jonge oesters zond Clays jaarlijks twee tot drie sloepen of ponen naar Faversham, Rochester, Colchester en Brightlingsea.²³ In november 1773 leed hij wel een zwaar verlies door het vergaan van drie poonschepen, die op de Oostendse rede zeilklaar lagen om oesters in Essex en Kent te halen.²⁴

De horizon van Clays en zijn partners reikte verder dan de landsgrenzen. De ambitie was niet enkel de Zuid-Nederlandse markt in te palmen maar ook oesters uit te voeren naar het Rijnland, de Elzas en Zwitserland.²⁵ In tegenstelling tot de nationale haring- en kabeljauwsector tijdens haar beginperiode, wist deze onderneming tegen gangbare prijzen oesters aan de man te brengen. Volgens een Noord-Nederlands rapport gebeurde dat rond 1775 aan dezelfde marktprijzen als vroeger de geïmporteerde oesters uit Zeeland.²⁶



Deze oesterkwekerij slaagde er tevens in een buitenlandse afzetmarkt te verwerven in het Rijnland en de Elzas.²⁷ Tijdens de Vierde Engels-Hollandse Zeeoorlog (1780-1784) kende Clays veel problemen – door de intensieve kaapvaart in de Noordzee – om de Engelse aanvoer te verzekeren. De teelt werd tijdelijk kleiner, waardoor er klachten gehoord werden in de Brabantse steden over de duurte van de oesters en over de mindere kwaliteit.²⁸

NIEUWE INITIATIEVEN

In 1780 werd het octrooi van de eerste Oostendse oesterbanken niet meer verlengd. Immers een goeddraaiende onderneming behoefde geen verdere overheidssteun meer. Dadelijk kwam er concurrentie uit Gentse hoek. De industrieel Judocus Clemmen was bijzonder geïnteresseerd om een tweede oesterkwekerij te beginnen, ook gesitueerd in de Sint-Catharinapolder nabij de vestingen.²⁹ Hij liet onmiddellijk het terrein verkennen door Hendrik Liefmans en Andreas Joannes Van Iseghem. Er bevond zich daar reeds *seekeren ouden gedolven put, genaemt de botput*. Op die plaats legde Clemmen met medewerking van A.J. Van Iseghem twee oesterputten aan. Voor de aankoop van het terrein, de constructie van de kwekerij en de aanschaf van twee barken om Engelse jonge oesters te halen in Colchester spendeerde Clemmen ongeveer 53.500 gulden.³⁰ Dit bedrijf bediende voornamelijk klanten in Gent, Kortrijk en de Brabantse steden. Andreas Joannes Van Iseghem beheerde deze oesterputten tot in 1805.³¹

Oestersmak op de Engelse oostkust, door J. Graf (Londen), ca. 1840. Vanuit Engelse havens in Kent, Essex en Suffolk werden de Oostendse oesterputten jaarlijks bevoorrad met jonge oesters.

Collectie MAS, Antwerpen

Met kleine platbodems,
zoals smakken en ponen,
voerden de Zeeuwen
tijdens de eerste helft van
de 18de eeuw verse oesters
aan via de Westerschelde
naar Brugge, Gent en
Antwerpen. Tegeltabelau in
Delfts blauw met voorstel-
ling van een schip (smak)
zeilend voor de wind,
MAS obj.nr. AS.1959.114.

© MAS (Antwerpen) -

foto: Joris Luyten, Antwerpen



BESLUIT

Nog in 1780 werd een derde Oostendse oesterkwekerij ingericht door de Blankenbergse burgemeester en reder Pieter Pollet. Daar de Sint-Catharinapolder goede faciliteiten bood voor aanvoer van vers water, koos ook Pollet voor dit gebied als vestigingsplaats. In hoeverre dit initiatief succes kende is ons onbekend, evenwel bestond deze oesterput in 1805 nog.³²

Gedurende bijna tweederden van de 18de eeuw bleken de Zuidelijke Nederlanden volledig afhankelijk van buitenlandse aanvoer voor consumptie van oesters. De Zeeuwse havensteden Zierikzee en Veere bevoorradde jaarlijks tijdens het najaar en de wintermaanden de Vlaamse en Brabantse steden, voornamelijk via de Westerschelde. Een relatief klein segment van de markt werd ingevuld door Engelse oesters afkomstig uit Zuidoost-Engeland (Suffolk, Essex en Kent).

Pas in 1765, op initiatief van enkele Gentse ondernemers, werd er gestart met een oesterkwekerij in Oostende. Dit bedrijf van de gebroeders de Loose werd een winstgevende onderneming vooral dankzij overheidssteun en een reeks protectionistische maatregelen die de buitenlandse concurrentie fnuikten. Onder leiding van Constantin Clays kreeg deze oesterkwekerij een monopoliepositie voor het vetmesten van oesters in de Oostenrijkse Nederlanden. Het ging Clays & Cie voor de wind want ze exporteerden ook vanaf de jaren '70 oesters naar het Rijnland en de Elzas. Na 1780 was er opnieuw vrije binnenlandse concurrentie en investeerden de Gentse industrieel Judocus Clemmen en de Blankenbergse reder Pieter Pollet in nieuwe oesterputten te Oostende.

Merkwaardig is dat de zo geroemde 'Oostendse' oesters er zijn gekomen dankzij Gents pionierswerk.

NOTEN

1 Peter Van der Plaetsen, 'Vlees en vis', in: Marie Christine Laleman & Patrick Raveschot, *Wat 'n leven binnen die muren! Gent 1100-1350* (Gent, 1986), p. 100.

2 Uitzonderlijk kon men ook Franse oesters in Oostende aanschaffen (Erfgoedbibliotheek Hendrik Conscience (EHC) (Antwerpen)/ *Gazette van Gent*, 3/2/1737).

3 Rijkarchief Zuid-Holland (Den Haag) / Collectie Anthonie Heinsius nrs. 1388, 1494, 1584 & 1684.

4 De gegevens uit de *Gazette van Gent* zijn evenwel onvolledig en dus voornamelijk indicatief (EHC/ *Gazette van Gent*, 1737-1738 & 1744 en Universiteitsbibliotheek Gent (UBG) / *Gazette van Gent*, 1750-1757).

5 J.J. Westendorp Boerma en C.A. van Swigchem, *Zierikzee vroeger en nu* (Bussum, 1972), p. 69.

6 Zeeuws Archief (Middelburg) / Gemeentearchief Veere nr. 215, Ingekomen stukken bij het stadsbestuur (1758-1763).

7 Algemeen Rijksarchief (Brussel) (ARB) / Raad van Financiën nr. 5165.

8 Hilde De Smedt, 'De oesterbanken van Oostende. Een voorbeeld van economische interventiepolitiek in de XVIIIe eeuw', in: *Tijdschrift voor Filologie en Geschiedenis*, XXIX, 1951, p. 498-499.

9 Gemeentearchief Schouwen-Duiveland (Zierikzee) / Poortersboeken Zierikzee, 1650-1810.

10 ARB / Raad van Financiën nr. 5161.

11 Jan Parmentier, *Het gezicht van de Oostendse handelaar. Studie van Oostendse kooplieden, reders en ondernemers actief in de internationale maritieme handel en visserij tijdens de 18de eeuw* (Oostende, 2004), p. 77.

12 ARB / Raad van Financiën nr. 5165.

13 Hilde De Smedt, op.cit., p. 500.

14 Zeeuwse oesters kwamen Gent binnen via Meulestede en werden daar overgeslagen op *passavants* (ventschuiten) met bestemming Oudenaarde en Doornik (ARB / Raad van Financiën nr. 5165).

15 In 1765-1766 noteerde men een wekelijkse opbrengst van 150 à 160 tonnen oesters (ARB / Raad van Financiën nr. 5161).

16 Rijksarchief Gent (RAG) / Staten van Vlaanderen nr. 503.

17 Hilde De Smedt, op. cit., p. 501-502.

18 RAG / Staten van Vlaanderen nr. 503.

19 ARB / Raad van Financiën nr. 5162.

20 ARB / Raad van Financiën nr. 5165.

21 ARB / Raad van Financiën nr. 5161 en Hilde De Smedt, op. cit., p. 506-509.

22 ARB / Raad van Financiën nr. 5165.

23 UBG / *Gazette van Gent*, 9/12/1774 en Rijksarchief Brugge (RAB) / Notariaat Oostende, not. A. Rycx, dep. 1941, nr. 86, akte 105, 4/11/1765 & nr. 87, akte 3, 25/1/1766 & nr. 88, akte 105, 5/10/1767.

24 RAB / Notariaat Oostende, not. A. Rycx, dep. 1941, nr. 94, akte 140, 21/11/1773.

25 RAG / Staten van Vlaanderen nr. 503.

26 Nationaal Archief (Den Haag) / Archieven van de Nederlandse gezanten en consuls in de Oostenrijkse Nederlanden nr. 282.

27 Zij verkochten oesters in onder meer Trier, Keulen, Mainz en Straatsburg (ARB / Raad van Financiën nr. 5161).

28 ARB / Secretarie van State en Oorlog nr. 2188.

29 Judocus Clemmen was in 1760 de oprichter van de eerste katoendrukkerij en ververij in Gent (Jan Parmentier, op. cit., p. 372).

30 RAB / Aanwinsten nr. 3962.

31 Raoul Halewyck en Norbert Hostyn, *Oostendse oesterboek, historiek van de Oostendse oesterteelt vanaf de 18de eeuw tot op heden* (Oostende, 1978), p. 17-20.

32 Daniël Farasyn, 1769-1794. *De 18de-eeuwse bloeiperiode van Oostende* (Oostende, 1998), p. 171.



HISTORIEK VAN DE BELGISCHE OESTERKWEK- DE OP- EN ONDERGANG VAN DE LEGENDARISCHE 'OSTENDAISE'

Ruth Pirlet, Jan Haspeslagh, Ann-Katrien Lescrauwaet, Jan Seys en Jan Mees

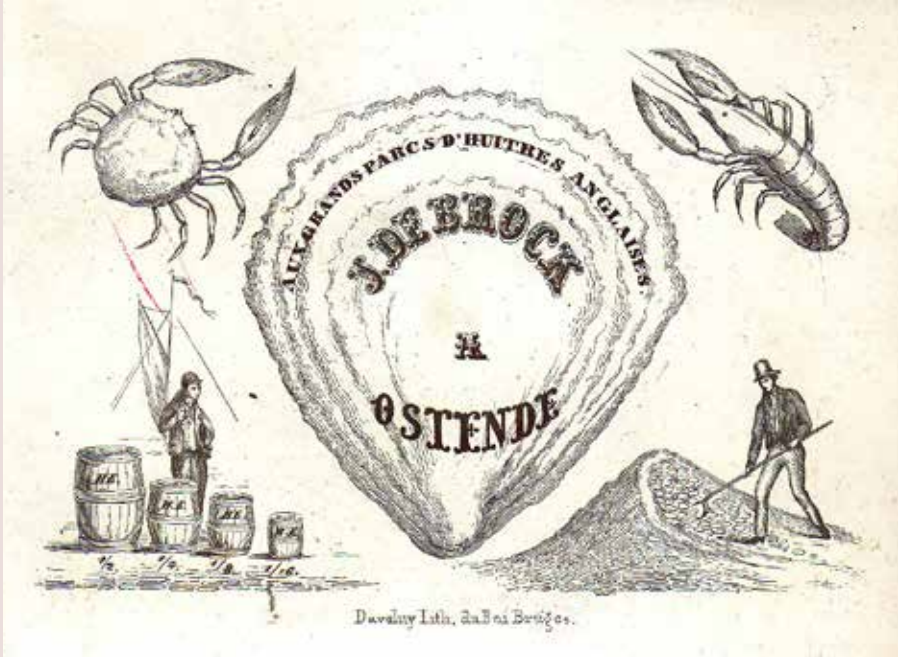
Leo Tolstoj bestempelde ze in zijn klassieker 'Anna Karenina' als exclusieve lekkernijen, Honoré de Balzac schotelde ze in grote hoeveelheden voor aan zijn personages en Guy de Maupassant beschreef ze als *zilde bonbons die smelten tussen verhemelte en tong*. Het lijkt vandaag nog moeilijk te geloven, maar deze 19de-eeuwse auteurs hadden het wel degelijk allemaal over Oostendse oesters. Voor hen was de faam van deze Belgische weekdieren dan ook een vanzelfsprekend gegeven: de zogenaamde 'Ostendaises' of 'Royales d'Ostende' waren tijdens de belle époque vaste kost aan de feesttafels van de Europese beau monde en konden naar verluidt zelfs de Russische tsaren bekoren. De historiek van deze toen zo beroemde Belgische delicatessen kende een eeuw vroeger haar begin, toen de gebroeders Jan en Pieter De Loose in 1765 het allereerste vaderlandse oesterpark oprichtten in Oostende.

DE PIONIERS

Nog voor er sprake was van een binnenlandse oesterproductie, kenden de schelpdieren tijdens de 18de eeuw al een grote afname in de Zuidelijke Nederlanden. Franse, Engelse en vooral Zeeuwse exemplaren vonden vlot de weg naar onze contreien en naar de mond van de Vlamingen. Het duurde dan ook niet lang voor de Gentse handelaars Jan en Pieter De Loose het winstpotentieel van een inheemse oesterkweek inzagen en zo het startschot gaven voor de Vlaamse oesterindustrie. Samen met

vier andere investeerders begonnen de broers in 1765 met de aanleg van vier waterbassins in de Sint-Catharinapolder bij Oostende. Deze pioniersonderneming, 'Clays & Cie' genaamd, zou 15 jaar lang een monopolie behouden op de oesterkweek aan de Vlaamse kust, maar vanaf 1780 werd beslist om deze industrie voor iedereen open te stellen. Reacties bleven niet lang uit: al in hetzelfde jaar vestigden Judocus Clemmen, een rijke Gentse industrieel, en Pieter Pollet, Blankenbergs reder en burgemeester, twee nieuwe oesterparken in het Oostendse ommeland, terwijl eind jaren 1780 ook kortstondig een kwekerij opdook in een deel schorrenland dicht bij de haven van Nieuwpoort. 'Kwekerij' is hier trouwens misschien een al te groot woord. De Vlaamse oesteractiviteit bestond jarenlang immers slechts uit het 'vetten' van jonge platte Engelse oesters (*Ostrea edulis*) – afkomstig uit natuurlijke oesterbedden nabij steden als Whitstable, Burnham en Colchester – in de uiterst geschikte brakke wateren van onze kust. De dieren werden dus geboren aan de overkant van het Kanaal, maar bereikten pas hun volle potentieel na een zuiverend verblijf in ons Vlaanderenland. Eenmaal hier aangekomen werden ze in een dunne laag op de bodem van een waterbassin 'geparkeerd', waar ze beschermd lagen tegen hun natuurlijke vijanden. Door middel van een sluisstelsel werden de weekdieren vervolgens op regelmatige basis voorzien van vers voedselrijk water. Reeds na enkele maanden toonden zich de heilzame effecten van deze methode: uit het water kwamen vlezig, blanke en sappige oesters tevoorschijn, dé kenmerken van de befaamde 'Ostendaises'.

*Werknemers sorteren
oesters in de oesterkwekerij
'Stichert-Stracké & Cie'.
Collectie Erwin Mahieu*



VAN MAGERE FRANSE EN HOLLANDSE JAREN...

De komst van de Franse overheersers in 1794 kondigde een moeilijke periode aan voor de nog prille binnenlandse oesterkweek. De oorlogssfeer die over Europa hing, bemoeilijkte de aanvoer van Engelse oesters – die cruciaal waren voor de kweek van de ‘Ostendaise’ – en de beginjaren van de 19de eeuw werden gekenmerkt door een hevige economische crisis. De Oostendse parken van ‘Clemmen’ en ‘Pollet’ konden dan ook op weinig steun rekenen van de Franse overheid en verdwenen rond 1805 om de uitbreiding van de haven mogelijk te maken. De kwekerij van ‘Clays & Cie’ hield wel stand, maar haar situatie was niet bepaald rooskleurig. De Zeeuwse oesterbedrijven daarentegen vonden hun tweede adem. Zij konden immers, onafhankelijk van enige import, beschikken over verse oesters van eigen bodem en palmde dan ook snel opnieuw de Europese oestermarkt in. De intrede van onze Noorderburen in de Zuidelijke Nederlanden vanaf 1815 bracht vanzelfsprekend ook geen beterschap voor de oesterkweek aan de Belgische kust. De Hollandse gezaghebbers creëerden in de eerste plaats gunstige handelsvoorwaarden voor de eigen Zeeuwse oesters, waardoor de Oostendse variant het moeilijk bleef hebben. Het was uiteindelijk wachten op de Belgische onafhankelijkheid in 1830 vooraleer de Vlaamse oesternijverheid uit haar penibele situatie gered werd. Deze gebeurtenis bracht namelijk opnieuw wat broodnodige stabiliteit en zekerheid in onze gewesten, waardoor de lokale economie terug op gang kwam. De Belgische oester kon aan een remonte beginnen.

*Geporseleinde reclame-
kaart van de Oostendse
oesterkwekerij ‘De Brock’.*

... TOT VETTE BELGISCHE OESTERS

Doorslaggevend voor het welslagen van dit nieuwe Oostendse oesteroffensief was de aanleg van een spoorweg richting kust. Het jonge België was, met de aanleg van het tracé Brussel-Mechelen in 1835, de eerste staat op het Europese vasteland die werk maakte van de uitbouw van een nationaal spoorwegnetwerk. Drie jaar later was reeds een volledige oost-westverbinding tot stand gekomen met Oostende als eindpunt. Deze rechtstreekse treinverbinding met het achterland leverde de oesterkwekers in Oostende een dubbel voordeel op. In de eerste plaats bevorderde het de distributie van verse vis en oesters naar binnen- en buitenland, terwijl het spoorverkeer ten tweede ook een steeds groter wordende stroom toeristen richting kust voerde die zich maar al te graag tegoed deden aan de vruchten van de zee. Deze nieuwe afzetmogelijkheden van de ‘Ostendaise’ zorgden voor een snelle toename van het aantal kwekerijen in de badstad. Dertig jaar na de Belgische onafhankelijkheid stond de teller al op zeven. Aanvankelijk bevonden zich voor de kust van Oostende trouwens ook enkele ‘vlottende oesterparken’, boten met reservoirs waarin de weekdieren enkele dagen blootgesteld werden aan de stroming van de zee. Deze praktijk werd echter in de loop van de jaren 1840 opgedoekt, aangezien oesterkwekerijen aan steeds strengere officiële voorwaarden inzake hygiëne, onderhoud en installaties moesten voldoen.

Onder invloed van het groeiende aantal vakantiegangers in Oostende, transformeerden de oesterparken zich geleidelijk aan van puur industriële ondernemingen naar populaire toeristische attracties. Reisgidsen adviseerden mensen die uitgekeken waren op zee en strand dan ook steeds vaker om eens een bezoek te brengen aan één van de ‘grands parcs aux huîtres et homards’. De kwekerijen speelden hier natuurlijk gretig op in. Nadat de gasten de bedrijvigheid in de putten aanschouwd hadden, kregen zij vaak ook de mogelijkheid om in een bijhorend restaurant van al dat zilte goeds te proeven. Dat oesters volgens de traditie eigenlijk moesten gegeten worden in maanden met een ‘R’ in de naam en de zomertijd dus de slechtste periode van het jaar was om zich aan deze weekdieren te wagen, kon deze reizigers veelal niet deren. De etablissementen nabij de Oostendse Zeedijk, ten westen van de havengeul, waren echte

*Zicht op de bedrijvigheid in
het oesterpark van de familie
Deswarte in Nieuwpoort.*

trekpleisters in deze periode. Het 'Pavillon Musin', een eetgelegenheid bij de gelijknamige oesterkwekerij, werd bijvoorbeeld aangeprezen als dé ideale plaats om te genieten van de frisse zeelucht en te dineren in een charmante en sfeervolle maritieme omgeving. Ook het oesterpark 'Royon-Bettger & Cie' opende op 1 juli 1857 het succesvolle hotel-restaurant 'Pavillon du Rhin', waar men vanop het terras een mooi panorama had op de werkzaamheden in de oester- en kreeftenput. De dag erna mocht dit etablissement trouwens al hoog bezoek ontvangen, want niemand minder dan Leopold, hertog van Brabant en kroonprins van België, en zijn echtgenote Marie-Henriette kwamen hier een portie oesters nuttigen. De 'Royales d'Ostende' hadden hun naam duidelijk niet gestolen.

DE 'BELLE EPOQUE' VAN DE OSTENDAISE

*Tekening van de putten en
het restaurant van Musin.*

*Foto van de achterzijde
van het hotel-restaurant
'Pavillon du Rhin', met
zicht op de oesterputten.*

Tien jaar later was deze hertog gepromoveerd tot Leopold II, koning der Belgen. In die hoedanigheid werd hij één van de spilfiguren in het verdere promoten van het toerisme aan de Belgische kust en vooral in de uitbouw van Oostende tot 'koningin der badsteden'. Cruciaal in deze verdere ontwikkeling was opnieuw de aanleg van een spoorweg, ditmaal het traject Torhout-Oostende in 1868. Reizigers uit Zuid-West-Vlaanderen, maar ook uit Noord-Frankrijk en Parijs konden nu in enkele uren Oostende bereiken.



Deze hoogdagen van het elitaire kusttoerisme tijdens de belle époque gingen hand in hand met de glorieperiode van de 'Ostendaise'. In Oostende alleen al waren tussen 1860 en 1914 een twintigtal verschillende oesterfirma's actief. Geïnspireerd door dit voorspoedige voorbeeld besloten ook twee andere Belgische badsteden een graantje mee te pikken van het oestertoerisme. Nadat Blankenberge in 1863 en Nieuwpoort in 1868 aangesloten werden op het spoorwegnetwerk, ontplooiden ook deze oorden zich tot mondaine vakantieplaatsen waar oesters gretig aftrek vonden. In Blankenberge was het nog wachten tot 1888 vooraleer de eerste lokale oesterput zijn deuren opende, maar in Nieuwpoort speelden ze korter op de bal. Pieter De Swarte opende daar in 1864 al een succesvol oesterpark op de rechteroever van de IJzer. In de loop van de jaren 1890 kwamen hier nog twee kwekerijen bij.

*De affiche over Oostende
promootte de snelle trein-
verbinding tussen Oostende
en Parijs in 1890.*

*Zicht op het eerste oester-
park van de 'N.V. Les Produits
Maritimes', dat Michel
Halewyck liet aanleggen op
de rechteroever van de IJzer
in Nieuwpoort in 1895.*



**GRANDS PARCS AUX
HUITRES ET HOMARDS
STICHERT, STRACKÉ & Cie, OSTENDE.**
Spécialité de Huitres Anglaises VÉRITABLES NATIVES
Homards et Langoustes.

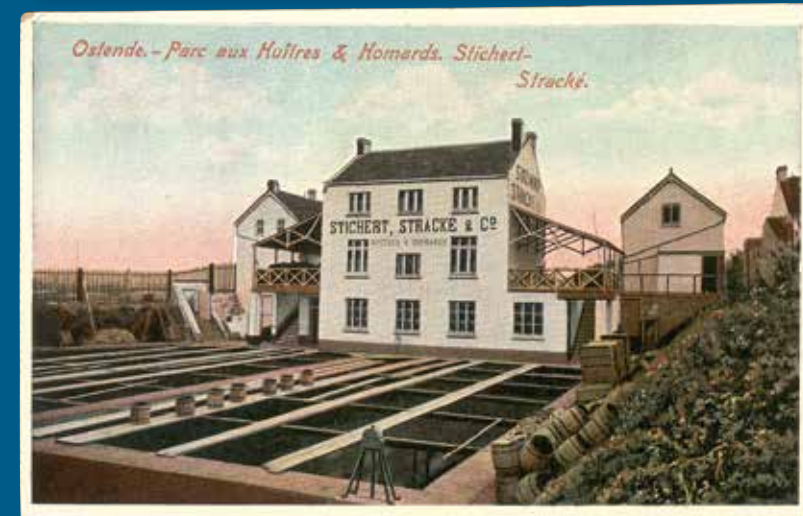
QUAI AUX MOULES. — MOSSELHOEK.
Il est permis aux étrangers de visiter les parcs. | Die besichtiging derselben is fremden gerne gestatet.

Deze reclame van de Oostendse kwekerij 'Stichert-Stracké & Cie' uit 1906 maakt duidelijk dat 'vreemdelingen' het park steeds mogen bezoeken.

De reputatie van de 'Ostendaises', een term die al gauw trouwens ook de Blankenbergse en Nieuwpoortse weekdieren omvatte, overschreed tijdens de belle époque de landsgrenzen. Een niet onbelangrijke rol bij de verspreiding ervan werd gespeeld door de grootse wereldtentoonstellingen voor kunst en nijverheid die in de tweede helft van de 19e eeuw regelmatig georganiseerd werden. Deze exposities waren de plaats bij uitstek om te pronken met de belangrijkste nationale teelten en industrieën. In de Belgische sectie kon men vanzelfsprekend kennis maken met de befaamde oesters, die blijkbaar erg in de smaak vielen bij het welgestelde bezoekerspubliek. Al gauw exporteerden Oostende, Nieuwpoort en Blankenberge jaarlijks miljoenen oesters met exprestreinen naar onder andere Frankrijk, Rusland, de Balkanstaten en de Duitse en Oostenrijkse gebieden. De Belgische weekdieren mochten in deze periode onder geen beding ontbreken op de menu's van de Europese upper class. Deze nieuwe status van prijzige luxeproducten was trouwens een vrij nieuw verschijnsel voor de oesters. Tot rond het midden van de 19de eeuw waren de schelpdieren immers op vele plaatsen nog echt volksvoedsel, dat net als mosselen en wulken op straat verkocht werd. In 1822 kon men in Gent bijvoorbeeld voor de prijs van één gevulde kalkoen maar liefst 600 oesters aanschaffen. Ook Charles Dickens betoogde in 1836 nog dat 'oesters en armoede altijd samengingen'. Enkele decennia later bleek van deze stelling niets meer te kloppen. De steeds toenemende vraag naar de platte oester bleef niet zonder gevolgen. De natuurlijke voorraden van deze *Ostrea edulis* slonken zienderogen, terwijl de prijzen de lucht inschoten. Het gewone volk kon zich eventueel wel nog tegoed doen aan Portugese oesters (*Crassostrea angulata*), die men vanaf het begin van de 20ste eeuw ook in zeer kleine hoeveelheden begon te telen in de Vlaamse oesterparken. Deze diertjes waren van inferieure kwaliteit en konden daarom ook goedkoper verkocht worden. De groenige kleur en de grillige vorm van deze soort wekten aanvankelijk eerder afkeer op bij de klanten en de Portugese oester kon de status van de platte oester dan ook nooit evenaren.



In 1922 bouwde de 'N.V. Les Produits Maritimes' een oesterkwekerij op de linkeroever van de IJzer in Nieuwpoort. Op een terrein van ca. 1 ha werden drie bassins aangelegd rondom het centraal gelegen restaurant 'L'Huître'. Vanaf 1929 kwam de onderneming in handen van de 'N.V. Huître et Viviers de Lombardsyde' van Adelson Fagnard.



De oesterkwekerij van 'Stichert-Stracké & Cie' in Oostende voor 1914. Het park was gevestigd aan de Mosselhoek, een voormalige visserswijk ten oosten van de haven.

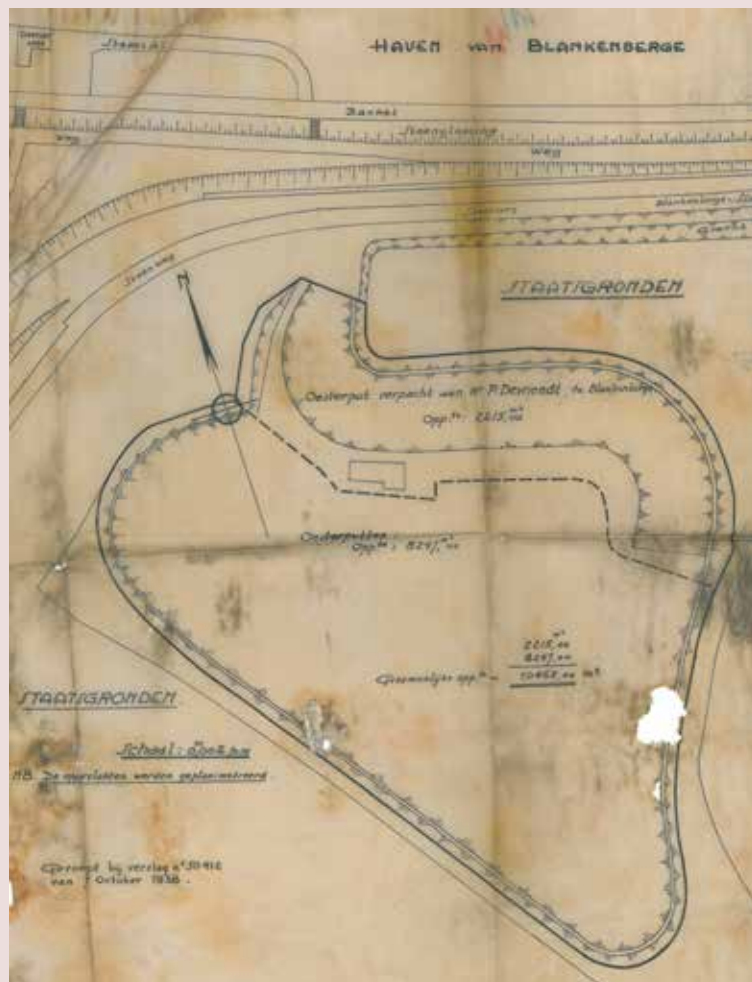


Zicht op het oesterpark van 'Van Graefschpe', gelegen in de Oostendse Cirkelstraat.



Prentkaart van de
oester- en kreeftwekerij
'A. Van Graefscupe'
te Oostende.

Collectie Erwin Mahieu



Grondplan van de tweede
oesterwekerij 'Devriendt',
die in 1895 opgericht werd
ten westen van de haven-
geul in Blankenberge.

Van tijd tot tijd vertoonde dit succesverhaal evenwel ook enkele donkere kanten. De hoge prijzen maakten de oesters immers niet enkel duur voor de gemiddelde mens, maar vergden tevens aanzienlijke investeringen van de telers zelf. Grote winsten hielden zij dus meestal niet over aan hun nijverheid. Bovendien was ook concurrentie uit Frankrijk en Zeeland nooit veraf. De Belgische regering trachtte te helpen waar ze kon: zo werden de invoerrechten op oesters bestemd voor de parken bijvoorbeeld met de helft verminderd, terwijl ook de transporttarieven zo laag mogelijk gehouden werden. In 1906 werden de oesters dan weer beschuldigd van het veroorzaken van buiktyfus, waardoor de verkoop een vrije val maakte. Hoewel de Vlaamse weekdieren al gauw vrijgesproken werden van enige blaam, ontstond toch een ware paniekgolf onder de oesterliefhebbers in heel Europa. In 1907 daalde de oesterconsumptie bijgevolg met twee derde en ook het jaar erop bleven de beschuldigingen een schaduw werpen op de handel. De 'Ostendaises' kwamen echter sterker dan ooit uit deze crisis en beleefden hun absolute hoogtepunt net voor de Eerste Wereldoorlog. In 1912 werden niet minder dan 35 miljoen oesterexemplaren geveet in de putten aan de Vlaamse kust. De nijverheid bood in die periode werk aan zo'n 275 mensen, waaronder een deel gespecialiseerd personeel dat instond voor het vakkundige onderhoud van de installaties. Daarnaast werden ook mandenvlechters, kistenmakers en kuipers ingeschakeld voor het vervaardigen van speciale verpakkingen voor het oestertransport. De Grote Oorlog van 1914-1918 maakte evenwel een einde aan al deze bedrijvigheid en betekende het begin van de teloorgang van de vermaarde Belgische weekdieren.



DE 'OSTENDAISES' IN TROEBELE WATEREN

De oesterkwekerijen aan de kust werden tijdens de Eerste Wereldoorlog grotendeels van de kaart geveegd. Bedrijven die bij uitzondering toch gespaard bleven van complete vernieling werden dan weer geconfronteerd met een volledig ontwrichte internationale handel en onwaarschijnlijk hoge tariefmuren, die de oesterexport zwaar belemmerden. Waar de Vlaamse telers voor het uitbreken van het mondiale conflict nog het summum van hun succes konden vieren, leek hun industrie vier jaar later ten dode opgeschreven. In de parken die opnieuw van start gingen, werd de eigenlijke oesterkweek vaak gereduceerd tot nevenactiviteit. Het invoeren en parkeren van kreeften in de waterbassins nam daarentegen in belang toe. De positie van de Belgen op de Europese oestermarkt was ondertussen ook weer ingenomen door de eeuwige concurrenten uit Zeeland. De Nederlanders, die gespaard gebleven waren van het vernietigende oorlogsgeweld, konden in de nasleep van de oorlog immers als enigen op korte tijd voldoen aan de herstelde vraag naar oesters. Hun reputatie als onbetwistbaar centrum van de schelpdierencultuur werd in deze periode definitief gevestigd. In België was de regering ondertussen

Zicht op het oesterpark van 'Halewyck & Cie' in de Oostendse Spuikom, ca. 1937-1938.



tot de conclusie gekomen dat de oesternijverheid niet langer economisch interessant was, waardoor de telers hun vooroorlogse privileges ontnomen werden. Als klap op de vuurpijl zorgde een epidemie rond 1922 voor de massale sterfte van de oesterpopulatie in de Engelse kwekerijen. Het wegvallen van deze belangrijkste bevoorradingspost voor platte oesters, verplichtte de Belgische kwekers tot een toenemende invoer van bolle exemplaren zoals de Portugese oester. Ondanks hun minder smakelijke uiterlijk werd deze variant in de loop van de jaren 1920 wel populairder, maar ware oesterkenners bleven zweren bij de echte 'Ostendaise', een eretitel die louter voorbehouden was voor de platte oester.

Het plotse verdwijnen van de Engelse weekdieren legde duidelijk de achilleshiel van de Belgische oesterteelt bloot: de afhankelijkheid van buitenlandse import. In 1933 besliste de Bestendige Commissie voor Zeevis en Oestercultuur dan ook om enkele experimenten te ondernemen om vast te stellen of een integrale oesterkweek mogelijk zou zijn aan onze kust. Dit betekende dat de telers hun arbeid niet langer zouden beperken tot het pure vetmesten van ingevoerde dieren, maar dat die oesters zich ook hier zouden voortplanten en uiteindelijk hun volledige levenscyclus

Een werknemer van 'Halewyck & Cie' aan de slag met de gekalkte dakpannen die uitgezet werden in de Oostendse Spuikom om het oesterbroed op te vangen.



Werknemers van 'Halewyck & Cie' plakken met behulp van cement jonge oesters op stokken.

in Belgische wateren zouden doorbrengen. In de Nieuwpoortse Vlotkom en de Oostendse Spuikom gingen in de loop van de jaren 1930 dan ook verschillende kwekers aan de slag met deze integrale oesterteelt. De eerste vaststellingen leken positief: de uitgezette platte oesters uit Frankrijk en Zeeland plantten zich uitstekend voort in de beide kommen en het broed vestigde zich zonder probleem op de grote hoeveelheden gekalkte dakpannen die als 'verzamelaars' verspreid waren in het water. Na verloop van tijd werden deze jonge oestertjes losgemaakt van de pannen en verder grootgebracht op de bodem van de bassins. Deze eerste gunstige resultaten werden echter al snel gevolgd door verschillende jaren van mislukkingen, waardoor steeds meer kwekers afhaakten. In de Oostendse Spuikom zette Raoul Halewyck, telg uit een familie die reeds sinds 1856 actief was in de oesterindustrie, vanaf 1938 bijvoorbeeld als enige de proefnemingen verder. Aan het einde van het decennium leek het eindelijk de goede kant op te gaan met de testen, maar het uitbreken van de Tweede Wereldoorlog maakte brutaal een einde aan de oesterkweek in de Spuikom. In januari 1941 lieten de Duitse bezetters dit bassin immers leeglopen om het vervolgens af te dammen en om te vormen tot een basis voor watervliegtuigen. Dit droogleggen, in combinatie met een strenge vorst, zorgde ervoor dat de vruchten van jarenlange inspanningen en investeringen van 'Halewyck & Cie' in sneltempo verloren gingen. In totaal werden zo ongeveer 1,8 miljoen oesters vernietigd.



DE AANHOUDER WINT?

Na afloop van WO II openden langs heel de Belgische kust nog slechts een viertal oesterfirma's opnieuw hun deuren. Van echte kwekerijen kunnen we dan veelal niet meer spreken, want vaak beperkten zij hun arbeid tot het tijdelijk verwateren van ingevoerde oesters en kreeften. 'Halewyck & Cie' was evenwel vastbesloten om de integrale oestercultuur in de Spuikom een tweede kans te geven. De door de Duitsers aangelegde afsluitdijk en de kapotte sluizen verhinderden dit echter en pas in 1956 werden de nodige herstellingen uiteindelijk uitgevoerd. Door het jarenlange onbruik van het waterbekken was de bedding wel sterk verzand en toegeslibd, waardoor de kweek van oesters op de bodem niet langer mogelijk bleek. Het was Eugène Leloup, de voorzitter van het Zeewetenschappelijk Instituut in Oostende, die uiteindelijk met het idee van de teelt op stokken op de proppen kwam. Hierbij werden twee- en driejarige oesters met cement vastgezet op houten stokken, die hangend aan een stelling ondergedompeld werden in de Spuikom. De voortdurende beweging van de stokken in het water verzekerde de oesters van een rijke voeding, terwijl ze zich ook vrij van slijk konden ontwikkelen. De resultaten van dit eerste nieuwe oesterseizoen in 1956 waren hoopgevend. Hoewel de groei van oesters niet spectaculair was, bleek de kwaliteit dat wel. De oesters hadden de sappige, fijne en delicate smaak waarvoor de 'Ostendaises'

De stokken vol oesters van 'Halewyck & Cie' zijn klaar om uitgezet te worden in de Spuikom.



De stokken worden aan een stelling in de Spuikom gehangen. De oesters worden zo ondergedompeld in het water, terwijl ze zich toch vrij van slijk kunnen ontwikkelen.

vroeger vermaard waren. In de jaren erna werd 'Halewyck & Cie' echter volop geconfronteerd met factoren die een ongunstige invloed hadden op de oesterkweek. Vooral de slechte bodemgesteldheid van de Spuikom en de aanwezigheid van verschillende parasieten in het water van het bassin vormden een bedreiging voor de kweek van de kwetsbare platte oesters. Experimenten met vreemd oesterbroed van meer ziekteresistente Japanse, Australische en Amerikaanse varianten liepen ook op een misser af. Ten slotte werkte ook het weer niet altijd mee. Tijdens de strenge winter van 1963 ging de oesteroogst bijvoorbeeld grotendeels verloren door het dichtvriezen van de Spuikom. De schade die dat jaar opgelopen werd, betekende een serieuze aderlating voor de firma. Uiteindelijk werden de oesterkweekproeven in de Spuikom in 1973 stopgezet. Dat jaar bracht de onderneming nog 268.555 oesters op de markt, maar door de slechte waterkwaliteit was wel ongeveer 30% van het totale aantal uitgezette dieren verloren gegaan. Na meer dan 200 jaar kwam zo een voorlopig einde aan de Oostendse oesterindustrie. Twee decennia nadat 'Halewyck & Cie' een streep trokken onder hun oesteractiviteiten, werd echter opnieuw aangeknoopt bij deze eeuwenoude Belgische traditie. De vondst van wild groeiende Japanse 'creuses' (*Crassostrea gigas*) in de Spuikom en de licht verbeterde waterkwaliteit leidden in 1996 immers tot een nieuwe start van de binnenlandse oesterkweek. Een herhaling van het 19e-eeuwse succes van de 'Ostendaise' lijkt echter onwaarschijnlijk. Onder andere het opduiken van de platte oester parasiet *Bonamia ostreae* en de overmatige

groei van het groenwier *Ulva lactuca* (of zeesla) in de Spuikom, dat bij afbraak zuurstoftekort veroorzaakt, bemoeilijken de situatie. België zal zijn culinaire faam vandaag dus moeten blijven halen van wafels, chocolade, frieten en bier en kan enkel met heimwee terugkijken naar de tijd dat ook oesters in dit rijtje thuishoorden.

De oesters van 'Halewyck & Cie' worden geoogst.





RAUW OF MET 'SAP VAN LIMOENEN' EEN KLEINE CULINAIRE GESCHIEDENIS VAN OESTERS SINDS DE 17DE EEUW

Sarah Luyten en Yves Segers (CAG)

KOOCBOEC OFT FAMILIEREN KEUKENBOEC.

Bequaem voor alle Houszondten / die
hun van keucken-handel oft backen
van Coertkens ende Taetkens wil-
len verstaen.

GEMAECT
Door M. Antonius Magirus.



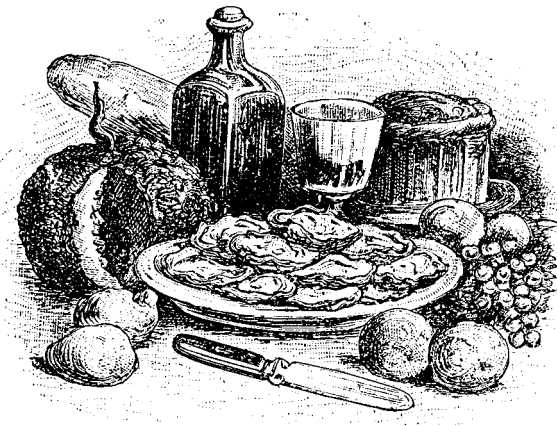
Cover kookboek 'Kooeboec
oft familieren keukenboec',
Antonius Magirus, 1612.

Oesters eten is zoals de zee inslikken. De smaak van de oester hangt samen met het water waarin hij groeit. Hoe hoger het zoutgehalte van het water, des te hartiger de smaak. Ook het plaatselijke plankton en opgeloste mineralen spelen een rol. Tenslotte bepaalt ook de oestersoort een deel van de smaak. Zo hebben de platte Europese oesters (*Ostrea edulis*) een milde en licht metalige smaak. Japanse holle oesters (*Crassostrea gigas*) proeven zacht naar meloen en komkommer, en de Amerikaanse holle oesters (*Crassostrea virginica*) naar groene blaadjes. Er zijn vandaag wel meer dan 25 variëteiten die culinair interessant zijn.

Over de consumptie van oesters en bij uitbreiding zelfs (zee)vis, in Vlaanderen en België is relatief weinig geweten. Nochtans kennen oesters een lange en rijke traditie, en dan vooral in de feestkeuken. In deze bijdrage belichten we, op basis van literatuur en enkele kookboeken, hoe het verbruik van oesters sinds de 17de eeuw evolueerde.

KOKEN VOOR ALLEDAG

In 1612 verscheen in Leuven het eerste Nederlandstalige gedrukte kookboek. Dit was het 'Kooeboec oft familieren keukenboec' van Antonius Magirus, een man die kon stoelen op 24 jaar kookervaring. Magirus betekent 'kok' in het Grieks en was wellicht een pseudoniem van iemand uit universitaire kringen. Hij richtte zich in zijn kookboek tot een elitair



Maaltijd met verse oesters.

Magirus begon zijn kookboek met wat er in huis voorradig moest zijn. Hij raadde hierbij aan om vooruitziend te zijn en ook steeds voldoende voedingsmiddelen in voorraad te hebben voor wanneer een onverwachte gast zou langskomen die men alle eer wou aandoen. Wat er dan volgens hem zeker niet mocht ontbreken waren onder meer: gerookte Westfaalse beenham, worsten en pensen, gezouten of gedroogde zalm, maar ook op diverse manieren ingelegde oesters. In een apart hoofdstukje haalde hij aan hoe men oesters moest koken. Alvorens dit toe te lichten, gaf hij het recept van zijn voorkeur: *De oesters woren in veelderhande manieren toegherecht: vele ende ick onder andere, etese liever rouw opengedaen, ende schoongemaect, gelijc dat behoort, met sout, peper, ende sap van limoenen, oft in plaetse, oragnen.* Zoals oesters waren ook citrusvruchten in die tijd een gegeerd en luxueus product. Ze stonden bovendien symbool voor hartstocht en lust. In deze eeuw ontwikkelde men trouwens in heel Europa een passie voor de kweek van citrusbomen. Ze verschenen op vele grote domeinen samen met de eerste volwaardige oranjeries. Het gebruik van citrusvruchten in gerechten duidde dan ook op welstand.²

Naast gekookte oesters, gaf Magirus ook de bereiding van in hun schelpen gestoofde oesters met wat wijn, boter, peper en zout, en wat sinaasappelsap erover. Hij haalde verder aan dat nog vele andere bereidingen wijd verspreid waren in ons land en daarom niet de moeite waard om nogmaals op te nemen. Hij benadrukte dat hij enkel de allergezondste recepten beschreef, omdat oude mensen hiermee meer rekening moesten houden. Magirus eindigde met het volgende: *Naerdatsc schoongemaect syn, wenteltse in bloeme, ende fruytse dan in de panne in olie, is seer goet.* Helemaal op het einde in het kookboek haalde hij oesters nogmaals aan als één van de voedingsmiddelen die elke man apprecieerde en dus zeker op tafel dienden te komen.³

en conservatief publiek: vooral dames van lagere adel en de gegoede burgerij. Met zijn recepten wilde hij hen op een (relatief) zuinige manier lekkere gerechten laten bereiden voor hun gasten, maar in de eerste plaats voor hun echtgenoot.



KARRE-OESTERS

Het bewaren van levensmiddelen, en zeker van vis en oesters, was in de 17de eeuw geen eenvoudige taak. Culinaire auteurs hadden daar dan ook veel aandacht voor. Zo ook de Franse kok François Pierre La Varenne (1615-1678). In zijn kookboek 'Le Cuisinier François', uitgegeven in 1651, beschreef hij een tiental recepten met oesters. Naast geroosterde oesters, verwerkte hij ook oesters in beignets, ragout, bouillons en soep. In zijn kookboek lichtte hij bovendien uitvoerig toe op welke manieren oesters konden worden bewaard. De oesters werden uit de schelp gehaald, geblancheerd en op smaak gebracht door middel van zout, gemalen peper, kruidnagel en enkele laurierbladeren. In een gesloten vat bleven ze volgens hem enige tijd goed bewaard. Wanneer men zin had in een oester, volstond het om het zout er af te spoelen met lauw water en meteen te nuttigen of indien gewenst eerst op één van de diverse wijzen te bereiden.

Aangezien er geen wilde oesterbanken aan de Vlaamse kust voorkwamen, dienden oesters te worden ingevoerd. Grote ladingen Franse, Engelse en vooral Zeeuwse oesters vonden gemakkelijk hun weg naar onze keukens. Zo waren circa 1640-1650, althans volgens sommige bronnen, in Parijs wel duizenden oesterhandelaars actief. De Fransen vervoerden hele ladingen oesters, in hun schelpen, in vaten gevuld met zout en zeewater met karren over land. Ze hadden de reputatie om verser te zijn dan die oesters die met de boot werden getransporteerd. Om het transport te vergemakkelijken voerden ze ze ook zonder schaal in gevlochten manden aan. Consumenten beschouwden deze evenwel als minder smaakvol; ze dienden vooral om te stoven.⁴ Deze oesters waren ook veel goedkoper. Zo betaalde men in de achttiende eeuw slechts 10 tot 20 stuivers voor honderd oesters, terwijl hetzelfde aantal mét schelp circa 3 pond waard was. Door het weinige vlees per schelp, werden oesters doorgaans in grote aantallen verorberd.

Decoratie van een menukaart waarbij ook oesters zijn afgebeeld.



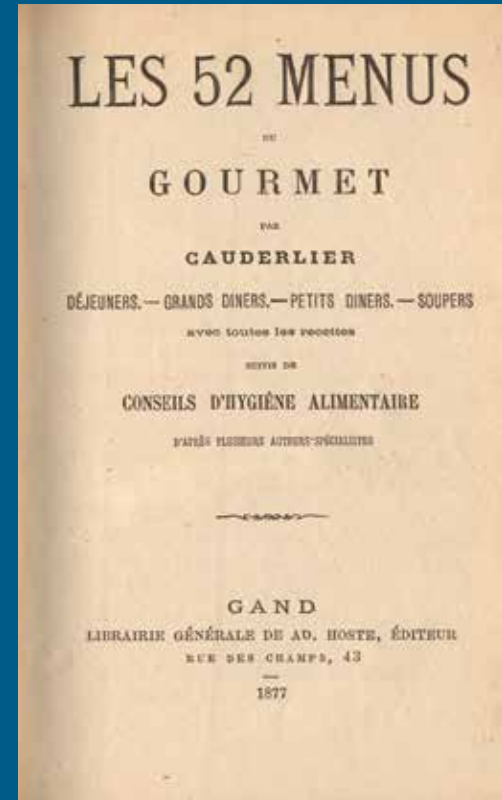
Cover kookboek
'L'Economie culinaire',
Philippe Edouard Cauderlier,
1861.

De Franse schrijver Saint Evermond (1610-1703) at op de gezegende leeftijd van 88 jaar elke ochtend oesters. Ze zouden de eetlust opwekken en waren daarom volgens sommige auteurs aan te raden bij de oudere bevolking.⁵

Oesters waren aan de kust en in plaatsen die gemakkelijk konden worden bevoorrad door gaans relatief goedkoop. Op vele plaatsen waren deze schelpdieren veeleer volksvoedsel, en net zoals mosselen en wulken konden ze gewoon op straat worden gekocht. De meer vermogenden, zoals adel, welstellende handelaars en later burgerij,

opteerden voor duurdere soorten en verwerkten de schelpdieren in meer exquise bereidingen en gerechten. En zij verorberden natuurlijk grotere hoeveelheden. Zo at de Franse koning Lodewijk XVIII, die naar Gent was gevlucht in 1814, regelmatig wel 100 oesters ter afsluiting van zijn maaltijd. Overigens, rauwe oesters at men niet zonder gevaar. Indien de versheid te wensen over liet, kon men ernstig ziek worden. De geneesheer Blankaart raadde in zijn publicatie 'De borgelijke tafel, om lang gezond sonder ziekten te leven' (1866) aan om oesters slechts in beperkte hoeveelheden te eten en hij gaf de voorkeur aan gebraden oesters in plaats van rauwe.⁶

De kans op bederf en ziekte was dus niet gering. Omwille van het moeilijke en soms lange transport en de primitieve bewaarstechnieken kwam de versheid van oesters meermaals in het gedrang. Een Franse ordonnantie van 1779 stipuleerde daarom dat het transport niet langer dan vijf dagen mocht duren.⁷ De Nederlandse oesters deden er gemiddeld zes dagen over om tot bij ons te geraken. Beide landen en ook Groot-Brittannië hadden schijnbaar onuitputtelijke wilde oesterbanken. Door hun grote aantallen bleef de prijs relatief laag en waren oesters ook bij ons betaalbaar.⁸ De oesters werden vaak verwerkt in pasteien en gebruikt voor vleesvullingen.⁹

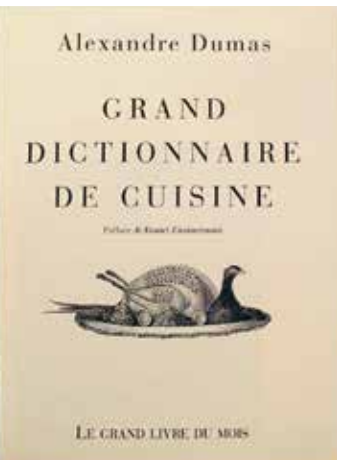


OESTERS IN CULINAIRE GESCHRIFTEN

Philippe Edouard Cauderlier, een voormalige traiteur en kok actief in Gent, schreef tussen 1861 en 1882 negen kookboeken voor de 'kleine fortuinen' zoals hij zelf schreef. Zijn culinaire geschriften waren toonaangevend en beïnvloedden zeker tot begin van de jaren 1930 de keukens van de burgerij en later ook de middenklasse in ons land. Cauderlier pleitte voor eenvoud, spaarzaamheid en versheid in de keukens. Hij presenteerde in zijn eerste kookboek 'L'Economie culinaire' (1861) verschillende streekgebonden gerechten. In zijn werken mochten uiteraard ook de oesters niet ontbreken. Cauderlier combineerde ze met tarbot en tongfilet, beide dure vissen, of verwerkte ze in schelpen als gerecht. Zijn oestersaus bevatte minstens 30 oesters. De zeer grote oesters die afkomstig waren van de warme zeeën raadde hij aan om te bakken indien ze rauw niet appetijtelijk waren. In zijn kookboek 'Les 52 menus du gourmet' (1877) gaf hij onder meer een recept van Brussels kieken, met oesters. Het luxueuze gerecht bevatte naast een mesthoen ook 12 hanenkammen, 24 nieren en drie dozijn oesters die pas op het laatst werden toegevoegd alvorens het geheel op te dienen.¹⁰

Cover kookboek
'Les 52 menus du gourmet',
Philippe Edouard Cauderlier,
1877.

Bereiding van Brussels
kieken naar het gerecht
van Cauderlier uit 1877.



Cover kookboek 'Grand Dictionnaire de Cuisine', Alexandre Dumas, 1873.

De Franse auteur Alexandre Dumas, beroemd voor zijn alom gekende roman 'De drie musketiers' (1844), schreef op het einde van zijn leven een 'Grand Dictionnaire de Cuisine', postuum gepubliceerd in 1873. Deze culinaire encyclopedie vatte hij op als een verhalend kookboek. Ook aan de oester besteedde hij grote aandacht. Naast een historische schets gaf hij acht verschillende bereidingen, zoals gevulde oesters en oesters met Parmezaanse kaas. De gemakkelijkste manier was volgens hem om de oester rauw, besprenkeld met enkele druppels citroen, te eten of ze eerst in een saus van azijn, peper en sjalotten te dompelen alvorens in te slikken.¹¹

Dumas vertoefde vaak in Brussel en spendeerde er heel wat geld aan drinken, eten en feesten. De Brusselse restaurants richtten zich naar de Franse keuken, die toen de norm bepaalde van wat een uitstekende keuken moest bieden.¹² Tijdens één van zijn restaurantbezoeken bestelde hij onder meer 24 dozijn Oostendse oesters met een fles Johannisberg voor twee personen. Hij betaalde voor de oesters 30 franken en 24 franken voor de fles wijn. Ter vergelijking, tijdens diezelfde maaltijd betaalde hij voor een biefstuk met aardappelen slechts 2 franken, voor asperges 15 franken en voor een fazant met truffels 40 Franse franken.¹³ Ook in hogere kringen bleef de oester zeer populair, zelfs aan de koninklijke tafel. Zo opende een diner aan het Belgische hof op 27 november 1888 met soep, *potage julienne-creme d'orge à la royale*, gevolgd door oesters. In het menu werd niet gespecificeerd waar ze vandaan kwamen. Vervolgens kwam nog een heel scala aan luxueuze en dure levensmiddelen en gerechten aan bod. De oesters (die misschien toch uit Oostende kwamen?) misstonden niet in dit rijtje.¹⁴ Omstreeks 1900 betaalde men in Brussel voor 50 stuks ruim drie frank, wat overeenkwam met het dagloon van een arbeider.¹⁵

Vanaf 1919-1920 kwamen oesters slechts nog sporadisch voor op de spijskaarten. Ze moesten vooral plaats maken voor koude voorgerechten, hors-d'oeuvres. Die werden steeds populairder in de betere kringen.¹⁶ Uiteraard betekende dit niet dat de oester niet meer werd gegeten. Een diner in het Brusselse stadhuis ter gelegenheid van een bezoek van de Parijse gemeenteraad in 1935 bood bijvoorbeeld als voorafje *Huitres de Zélande* aan.¹⁷

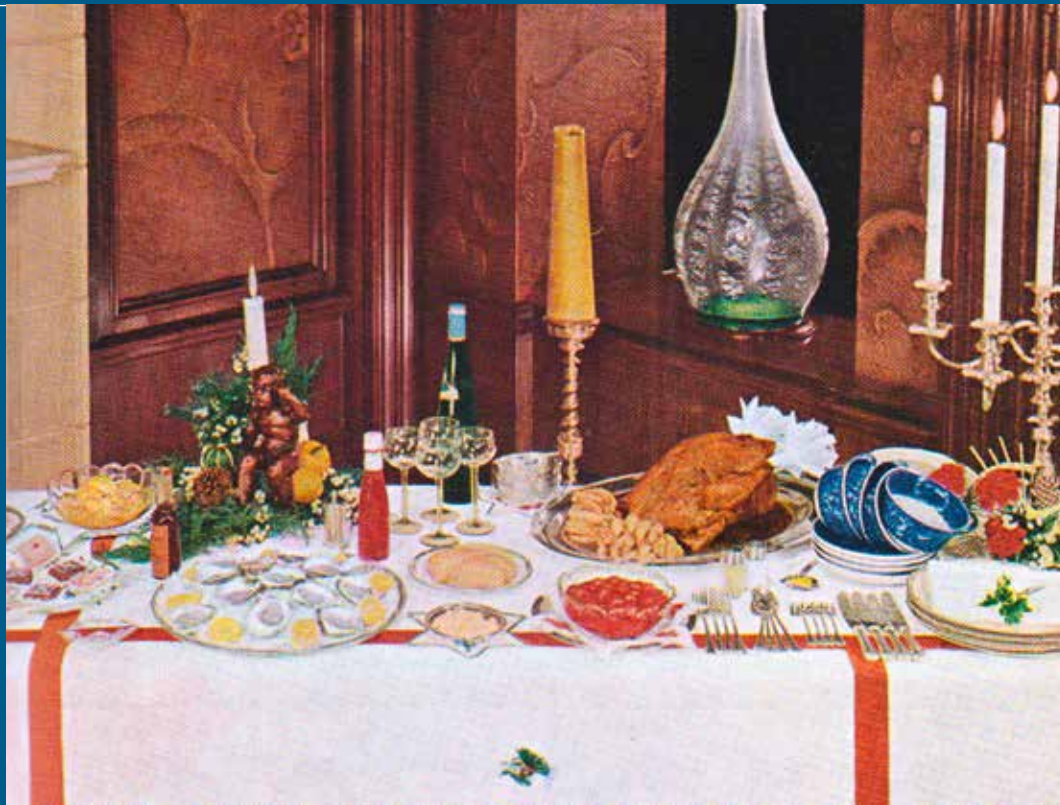


Deze menukaart toont het menu dat geserveerd werd ter ere van het jubileum van senator Charles Rومان - De Block, deken van de broederschap van St-Michael uit Gent op 29 september 1844.

© Universiteit Gent

DEMOCRATISERING VANAF DE TWINTIGSTE EEUW?

Vanaf omstreeks 1890-1900 zette zich een 'nutritional transition' door in West-Europa en dus ook in Vlaanderen en België. Dankzij een hogere koopkracht konden steeds meer consumenten (ook arbeidersgezinnen) zich een gevarieerder en kwalitatiever menu veroorloven. In de praktijk betekende dat minder aardappelen en brood, meer dierlijke producten (vlees en zuivel) en ook wat extra groenten en fruit. De consumptie van (zee)vis nam vanaf dan ook toe in België, maar zeer traag en dan nog vooral in de stad.¹⁸ Gold deze democratiseringsbeweging ook voor oesters?



Luxueuze kersttafel bedoeld voor een lopend diner met onder meer petit fours, oesters, kersencompote en gebraden kalkoen met château-aardappelen (foto opgenomen in Restaurant Châlit Royal, 's Hertogenbosch).

© Haitsma Mulier-van Beusekom.
C.A.H.Culinaire Encyclopedie, Brussel
1957 (p. 137)

Tijdens de eerste helft van de 20ste eeuw verschenen meer en meer kookboekjes en tijdschriften met culinaire adviezen die zich richtten naar huisvrouwen. Zij besteedden evenwel geen aandacht aan de befaamde schelpdieren. Bereidingen met mosselen en garnalen kwamen daarentegen wel voor. Het was wachten tot de tweede helft van de 20ste eeuw, wanneer de koopkracht verder was toegenomen en enkele culturele drempels waren gesloopt, alvorens de oester schoorvoetend verscheen. Eetgewoonten veranderen immers slechts zeer langzaam; nieuwe producten veroveren doorgaans maar traag een plaats in het menu. Pas in 1965 zoomde het populaire 'Het kookboek Rijk der vrouw', voor de eerste keer in op de bereiding van oesters. Oesters werden hier verwerkt in deeggebakjes, gebakken, gespiesd of gratineerd. Naar analogie van de garnalencocktail verscheen ook de oestercocktail. In een klein cocktail- of Madeira glas legde men enkele zeer verse oesters. Die werden vervolgens besprenkeld met 2 à 3 druppels tabasco, 1 eetlepel tomatenketchup of Worcestersaus en een scheutje citroensap alvorens zeer koud op te dienen. In het opmerkelijke recept haalde men aan dat de genoemde sausen kant en klaar te koop waren.¹⁹ Of hoe ook dan al culinaire auteurs samen werkten met de voedingsindustrie...



Oesters op een bedje van zeezout.

Zeker vanaf de 'golden sixties' kwamen oesters binnen het bereik van steeds meer mensen. Weliswaar vooral bij feestelijke gelegenheden. Ze werden dan veelal voor de soep opgediend. Men rekende circa zes oesters per persoon, wat een groot verschil was met de overdaad van de voorgaande eeuwen. In 1965 sprak de journalist van de Gazette van Aelst zijn voorkeur uit voor rauwe oesters geserveerd op een open schaal met *gestampt* ijs, vers gemalen peper, partjes citroen en zeer dunne sneetjes bruin brood. Andere variaties waren oesters met fijngehakte sjalotjes of een pikante saus. In combinatie met een Champagne brut, een witte Bourgogne, witte Bordeaux of een droge Elzasser wijn zorgden de gastheer en -vrouw dat het geheel nog feestelijker was. De etiquette was belangrijk: het oestervorkje lag in de holte van de soeplepel, met de steel schuin overliggend en de vingerkommen plaatste men links boven het bord. Deze werden voor de helft gevuld met water waarop een schijfje citroen dreef.²⁰

Populaire kookboeken die de doorsnee huisvrouw wensten te adviseren over een zuinige en lekkere keuken zoals 'Ons kookboek', sinds 1927 uitgegeven door de Boerinnenbond, en het kookboek 'Koken voor elke

dag' van de Katholieke Arbeiders Vrouwenbeweging (KAV) vermeldten oesters pas voor het eerst in de jaren 1980. Naast rauwe oesters stond ook het recept van gegratineerde oesters vermeld. Het waren echter eenvoudige en weinig creatieve bereidingen. Want ondanks de democratiseringsbeweging werden (en worden) oesters niet zo veel thuis geconsumeerd, misschien omdat ze zowel hevige voor- als tegenstanders hebben en tevens omdat ze niet zo gemakkelijk te openen zijn.²¹ Oesters blijven dus nog steeds voorbehouden voor feestelijke gelegenheden of verschijnen op tafel tijdens een restaurantbezoek... al is er sinds enkele jaren ook op Rock Werchter een oesterbar.

NOTEN

- 1 H. McGee, *Over eten en koken. Wetenschap en cultuur in de keuken*, Amsterdam, 2006, p. 450.
- 2 E. Niesten en Y. Segers, *Smaken van het land. Groenten en fruit, vroeger en nu*. Leuven, 2007.
- 3 A. Magirus, *Koochboek oft familieren keukenboek*, Leuven, 1612, p.134-135. <http://www.kookhistorie.nl/index.htm>
- 4 *Larousse Gastronomique*, Antwerpen, 2006, p. 1563 en p. 359.
- 5 L. Moulin, *Europa aan tafel, een cultuurgeschiedenis van eten en drinken*, Antwerpen, 2002, p. 359.
- 6 *Larousse Gastronomique*, Antwerpen, 2006, p. 1563.
- 7 L. Moulin, *Europa aan tafel, een cultuurgeschiedenis van eten en drinken*, Antwerpen, 2002.
- 8 E. Cocks-Indestege en L. Depauw, *Europa aan tafel in de Zuidelijke Nederlanden (15de eeuw – ca. 1650): catalogus van handschriften, gedrukte werken en prenten*, in: *Europa aan tafel. Een verkenning van onze eet- en tafelcultuur*, Antwerpen, 1993, p. 186.

- 9 H. Sels en J. Schildermans, *De verstandige kok: de Zuidnederlandse kookboeken van 1500-1800 : een cultuurhistorische benadering*, ASG, 6, 2, april 1988, p.23.
- 10 Niesten, E., Raymaekers, J., Segers, Y. en Woestenborghs, B., *België kookt! De eeuw van Cauderlier, 1830-1930*. Leuven, 2004, p. 16-17.
- 11 <http://www.dumaspere.com/pages/bibliotheque/chapitre cuisine.php?lid=c1&cid=459>
- 12 P. Scholliers, 'Brusselse restaurants in de 19de en 20ste eeuw', in: *Buitenhuis eten in de Lage Landen sinds 1800*, Brussel, 2002, p. 60 en 66.
- 13 <http://www.dumaspere.com/pages/bibliotheque/chapitre cuisine.php?lid=c1&cid=1>
- 14 P. Scholliers *Arm en rijk aan Tafel, tweehonderd jaar eetcultuur in België*, Berchem, 1993, p. 77.
- 15 Niesten, E., Raymaekers, J., Segers, Y. en Woestenborghs, B., *België kookt! De eeuw van Cauderlier, 1830-1930*. Leuven, 2004, p. 16-17.
- 16 D. De Keyser, *De Keuken van Meesters en Meiden, Klassenverschillen aan tafel*, Leuven, 2009.
- 17 P. Scholliers, 'Brusselse restaurants in de 19de en 20ste eeuw', in: *Buitenhuis eten in de Lage Landen sinds 1800*, Brussel, 2002, p.70.

- 18 Y. Segers, 'Nutrition and living standards in industrialising Belgium, 1800-1913', *Food and History*, 2004, p. 165-180.
- 19 *Het Kookboek van het Rijk der Vrouw. Deel 2. Vis, schaaldieren, schelpdieren, eieren, kaasgerechten*, 1965, p. 99.
- 20 *Gazette van Aelst*, 24 december 1965, p. 6/8.
- 21 P. Scholliers *Arm en rijk aan Tafel, tweehonderd jaar eetcultuur in België*, Berchem, 1993, p. 242.



HOE OPEN JE EEN OESTER?



1. De wapenuitrusting van een culinaire moordenaar.
2. Oesters willen niet sterven. Het zijn geduchte tegenstanders: taai, koppig en sterk.
3. Raak vertrouwd met de anatomie van het slachtoffer. Leg je vijand met platte kant bovenaan. Plaats het mes op zijn/haar zwakke punt: het scharnierpunt. Gebruik de handdoek als schild.
4. De hamer is een onderbenut wapen in de keuken. Geef met dit moordtuig een paar weloverwogen tikken op het mes.
5. De tegenstander geeft zich bloot. Het genadeschot: snij de oester los van zijn schelp.
6. Geserveerd op een bedje van ijs. Smakelijk, held.



*Halfnaakte vrouw,
anoniem, 1860,
daguerreotypie.
© Rijksmuseum, Amsterdam*

De eerste oestersoorten dateren van ver voor de mens. Vanaf het eerste moment dat de mens oesters kon proeven, was hij meteen verslaafd. Al eeuwenlang worden oesters geschilderd en beschreven. De zintuiglijke belevens die met het eten van de oester gepaard gaat, biedt inspiratie aan schrijvers en dichters wereldwijd. Ook de geheimzinnige biologie van een oester, zijn vorm en symboliek stimuleerden de verbeelding van verschillende auteurs die de genialiteit van deze zeevrucht sinds lang in woorden pogen te vatten.

SENSUELE OESTER

De connotatie van oesters met erotiek is onvermijdelijk. In Samuel Johnsons 18de-eeuwse woordenboek van de Engelse taal had 'oestervrouw' of 'oestermeid' de dubbele betekenis van zowel een vrouw die oesters verkoopt als een vrouw van lichte zeden. Deze dubbele betekenis in de Engelse taal dateert al van de tijd van Shakespeare. Lord Byron vermeldde de erotische kracht van oesters in 'Don Juan'. Isabel Allende vertelt in haar boek 'Afrodite' over Pauline Bonaparte. Deze vrouw werd door haar broer Napoleon verbannen naar Santo Domingo om de roddels over haar uitbundige seksuele leven in Parijs stil te leggen. Een van Paulines rituelen was een ontbijt gereserveerd tijdens haar ochtendlijke bad: champagne met oesters.

Oesters worden meestal geconsumeerd in een intieme sfeer. Van oudsher is het een lekkernij die vooral in beperkt gezelschap wordt gedegusteerd.



ZILTE WOORDEN OESTERS EN LITERATUUR

Maja Wolny

New York, de stad die op verkalkte oesterschelpen is gebouwd, heeft de oesterconsumptie herontdekt als cultureel en gastronomisch gebeuren. In deze stad bestonden al sinds het eind van de 18de eeuw zeer populaire 'oesterkelders', sensuele restaurantjes, gevestigd op unieke locaties, half onder de grond, meestal met rood licht. De Britse aristocraat William Carlisle schreef in zijn 'Travels in America': *Ik kan mij niet onthouden van een, naar ik vrees nogal sensuele, verwijzing naar de oesterkelders in New York. Nergens ter wereld heb ik zulke aantrekkelijke eetgelegenheden gezien.* De meeste van deze oesterkelders waren fatsoenlijke ontmoetingsplekken voor zakenlui, maar uiteraard bestonden ook andere lokalen waarin het oude verband tussen oesters en seks werd bezegeld. Van Charles Dickens, een groot oesterliefhebber, werd gezegd dat hij zowel veel zeevruchten als de charmes van de beroemde prostituee Julia Brown heeft geconsumeerd.



*Charles Dickens (1812-1870),
ca 1867, Jeremiah Gurney -
Heritage Auction Gallery.*

bron: Wikipedia

Een ander sprekend voorbeeld is de reactie van de publieke opinie over de volgende gebeurtenis rond de dood van de Russische schrijver Anton Tsjechov. De zieke Tsjechov vertrok in 1904 naar het Duitse kuuroord Badenweiler waar hij overleed aan de gevolgen van vergevorderde tuberculose. Een week later arriveerde zijn stoffelijk overschot per trein in Moskou. Bij aankomst constateerden de duizenden rouwenden op het station dat zijn lichaam vervoerd werd in een goederenwagon waarop stond geschreven: *Verse Oesters*. Maxim Gorki was woedend. In zijn 'Herinneringen' schreef hij: *De vuilgroene vlek van die wagon komt mij voor als een enorme grijnslach van de vulgariteit.*

OESTERS ALS KRACHTVOER



Ernest Hemingway
(1899-1961) in december
1939, Lloyd Arnold.
bron: Wikipedia

Naast hun 'erotische' connotatie, worden oesters ook vaak vermeld als een soort wondermiddel dat tot grootse daden aanspoort. Napoleon had iets met oesters: hij at ze voor elke belangrijke strijd. Ook Diderot en Rousseau waren bekende oesterliefhebbers. Volgens hen waren de zeevruchten een ideale inspiratiebron en een hulpmiddel tegen wat we vandaag een 'writer's block' zouden noemen. Ernest Hemingway schreef in 'The Moveable Feast' een ode aan de oesters die hem geluk en levenslust schonken: *As I ate the oysters with their strong taste of the sea and their faint metallic taste that the cold white wine washed away, leaving only the sea taste and the succulent texture, and as I drank their cold liquid from each shell and washed it down with the crisp taste of wine, I lost the empty feeling and began to be happy and to make plans.*

Tijdens de Franse Revolutie zou een tot de guillotine veroordeelde aristocraat als laatste wens een bordje oesters met witte wijn hebben gevraagd. De veroordeelde deelde zijn galgenmaal met de beul, met het argument dat men bij de voltrekking van zoveel doodstraffen nood heeft aan voldoende moed en kracht. De oesters zouden die eigenschappen verlenen.

BREINLOZE OESTER

De oester wordt door schrijvers en filosofen ook gebruikt als metafoor voor het onbewuste en de laagste levensvormen. Zo noemde Voltaire de oester het allerlaagste organisme in de natuur. De oester als 'breinloze' existentie die toch tot veel plezier en schoonheid in het universum bijdraagt, inspireerde David Hume tot de relativiserende uitspraak: *Het leven van de mens is voor het universum niet van groter belang dan dat van een oester.* Saki Birmees, een Brits schrijver van het einde van de 19de eeuw, stelde in zijn 'The chronicles of Clovis': *Oesters zijn heerlijker dan enige religie. Er is in het Christendom of Boeddhisme niets dat geheel opweegt tegen de innemende onzelfzuchtigheid van een oester.* De Britse filosoof George Berkeley drukte zijn afkeuring voor de daden van de mens uit door de oester boven de mens te plaatsen: *I had rather be an oyster than a man, the most stupid and senseless of animals.*



LUXUEUZE OESTER

Oesters worden tegenwoordig als luxeproduct beschouwd. Maar dat was niet altijd zo. Net zoals bij de mossel is de perceptie van de culinaire waarde van de oester danig veranderd: wat ooit als armemensenkost gold, werd in de 20ste eeuw een gewild en prijzig goedje. Omdat mosselen en oesters simpelweg op het strand konden worden geplukt, belandden ze vaak op het bord van vissers en andere kustbewoners die het niet breed hadden. In zijn 'Christmas Carol' trekt Charles Dickens zelfs een parallel tussen oesterconsumptie en armoede. Hij schreef dat *oesters en armoede altijd samengingen*. In Dickens' tijd was de prijs van een kerstkalkoen gelijk aan die van maar liefst zeshonderd oesters. Die verhouding klopt uiteraard al lang niet meer. Vanaf het eind van de 19de eeuw verwierf de oester steeds meer zijn plaats als prestigieus onderdeel op de menukaart: van trouwfeesten van de 'rich and famous' tot op de koninklijke dis.

Portret van een vrouw
(Frans), anoniem, 1855-1860,
daguerreotypie.
© Rijksmuseum, Amsterdam

De Poolse schrijver Leopold Tyrmand die de naoorlogse werkelijkheid van communistisch Polen portretteert, schreef dat oesters in Warschau slechts een keer per week in een bepaald restaurant te vinden waren en bovendien tegen een exorbitante prijs. Guy de Maupassant, de Franse auteur uit de 19de eeuw die dol was op de Oostendse oesters, beschreef zijn favoriete zeevruchten als *poezelige snoepjes*. De 'Ostendaises' of 'Royales d'Ostende' waren in die periode een exclusief goedje dat lang niet iedereen zich kon veroorloven. De echte Oostendse oester bestaat helaas niet meer, maar dankzij deze sappige beschrijving kunnen we ons de zilte smaak van deze lekkernij zeer goed inbeelden. De verloren smaak leeft nu verder op papier, in zoveel literaire parels.



DE PARADOX VAN DE OESTER IN DE SCHILDERKUNST SENSUALITEIT VERSUS PREUTSHEID

Ineke Steevens

ENSORS OESTEREETSTER

In 1882 schilderde een jonge James Ensor (1860-1949) 'De Oestereetster' (Fig. 1). In dit wellustig tafereel zien we een jonge burgervrouw (zijn zus Mitche) aan een rijkelijk gedekte tafel zitten. Ze zit alleen, alhoewel de tafel gedekt is voor twee. De vrouw zit ongecompliceerd te genieten van de goede dingen des levens: oesters en wijn. Op de wit gedrapeerde tafel staan een karaf water, flessen wijn, glazen en een grote schaal oesters. De dame houdt in haar linkerhand een oestermes vast en in haar rechterhand een open oester. Ze kijkt er vol verlangen naar. In haar bleke gelaat heeft Ensor rode vlekken geschilderd. Alleen gezeten in dit burgerinterieur geniet deze jonge vrouw van oesters en wijn. Ze is klaar voor het genot en we kunnen alleen maar vermoeden met welke gulzigheid ze de schelpdieren zal verorberen.¹

Het schilderij is een hulde aan het goede leven, maar werd eind 19de eeuw als immoreel beschouwd. Het was ongepast voor een jonge burgervrouw om in haar eentje van oesters te genieten. In 1882 werd het werk geweigerd op een tentoonstelling in Antwerpen. Een jaar later opnieuw voor een Brusselse expo.² De afwijzingen geschiedden officieel om stijltechnische redenen. James Ensor schreef daarover: *Huiselijke beoordelingen over een slecht geblazen stopfles (...) over een glas dat niet groen was of een glas dat niet genoeg was, over een te zure citroen, een onregelmatig bord, een wandelende servetring, een omgekieperd zoutvat, een al té Zeelandse Oester.*³



Fig. 1

James Ensor (1860-1949),
De Oestereetster,
1882, olieverf op doek,
240 x 185 x 9 cm.

Koninklijk Museum voor

Schone Kunsten, Antwerpen

© www.lukasweb.be - Art in Flanders

vzw, photo Hugo Maertens

Het is verwonderlijk dat de 19de eeuwse kunstcritici dit schilderij als ongepast bestempelden; twee eeuwen eerder was de oestermaaltijd nog een van de belangrijkste thema's in de schilderkunst van de Lage Landen.

DE OESTER IN DE SCHILDERKUNST VAN DE LAGE LANDEN

Wie de Hollandse Gouden Eeuw voor de geest haalt, denkt ongetwijfeld aan de overvloed aan schilderijen. Het aantal schilderijen waarin seksualiteit een rol vervult, spreekt eveneens tot de verbeelding. Tijdens de vroege 17de eeuw zien we dat de oester zowel in het stilleven als in het genrestuk een prominente plaats krijgt.⁴ Het motief van de oester in de schilderkunst is eeuwenoud en gaat terug tot de oudheid. Voor de Grieken en Romeinen was de oester het onderwerp van talrijke verhalen. De oester was het symbool van Aphrodite. Godin van de vruchtbaarheid en de liefde en alle dingen daarmee verbonden. De oesterschelp bleef het symbool van de godin doorheen de oudheid, de middeleeuwen, de renaissance en de barokke kunst.⁵

VAN GODENMAALTIJD TOT 'VERGADERING VAN JONGELUYTEN'

Een genrestuk is een tafereel waarvoor de inspiratie uit het leven van alledag wordt geput. Voorbeelden hiervan zijn zogenaamde 'geselschapjes', 'conversatie', 'plaisantie', 'bordeel ofte vergadering van jongeluyten'. Genreschilderijen hebben steeds betrekking op mensen die zich, individueel of in gezelschap, binnen- of buitenshuis amuseren, hetzij met musiceren, zingen, kaarten, dansen, gokken, vrijen, drinken of eten.⁶ Jacob Cats' omschrijft de genrestukken als:

geringhe saecken ende niettemin van gewichte: belacchelijcke dingen ende nochtans niet sonder wijsheydt: In dewelcke men de goede zeden als met vingers wijsen ende met handen tasten kan (...) dwingende dickwils... den genen, die sich by gevolge van dien op zijn zeer voelt geraeckt te zijn, al stil swijgende



en... schaemroot te werden, siende sijn innerlijcke feylen uyterlijcken voorgestelt ende hem selven of ten deele ofte in't geheel levendigh afgemaelt.

Fig. 2

Frans Floris (1519/1520-1570),
Banket der Goden, 1550, olie-
verf op paneel, 150 x 198 cm.

Koninklijk Museum voor Schone
Kunsten, Antwerpen

© www.lukasweb.be - Art in Flanders
vzw, photo Hugo Maertens

Genrestukken stellen dus alledaagse taferelen voor (geringhe saecken), die levensecht weergeven (levendigh afgemaelt) en daardoor emotioneel direct begrepen worden (belacchelijcke dingen), en tegelijkertijd een waarheid bevatten (niet sonder wijsheydt) waardoor een appel wordt gedaan op het ethisch bewijstzijn van de beschouwer (de goede zeden).⁸ Voor de 17de-eeuwse mens bestond er dus een intrinsieke relatie tussen de werkelijkheidservaring en inzicht in die werkelijkheid.

De fundamenteën van dit denken gaan terug naar de 16de eeuw waar de concrete en zintuiglijke ervaring fungeerde als criterium voor het inzicht in de werkelijkheid. De waardering van de sensitieve en affectieve vermogens van de mens stond hier centraal. Dat zien we ook terug in de beeldende kunst: de bijbelse en mythologische scènes die beroep doen op het allegorische en intellectualistische, verschuiven naar genrevoorstellingen die de ervaring van de beschouwer centraal stellen: het tafereel wordt realistisch en uit het leven geplukt.



Fig. 3
Frans Francken II (1581-1642),
*De Geschiedenis van de
verloren zoon*, 1600-1620,
olieverf op paneel, 61 x 85 cm.
Rijksmuseum, Amsterdam

Een mooi voorbeeld van een 16de-eeuwse benadering vinden we terug bij 'Banket der Goden' (1550) geschilderd door Frans Floris (fig. 2). Op onnavolgbare wijze schildert Floris de mythologische goden. In dit kunstwerk vinden we niet enkel het thema, dat later ook als voorbeeld diende voor 17de-eeuwse alledaagse taferelen, maar ook het motief van de oester terug. Gezeten op het gras zien we de goden in uitbundige stemming. Jupiter (links) reikt naar een geopende oester op de tafel, met zijn andere hand reikt hij naar een glas wijn aangeboden door Hebe.

Op de voorgrond, achter de rug van Juno (herkenbaar aan de pauw), zien we twee lege oesterschelpen liggen. Ook Cupido heeft zijn pijl en boog laten vallen om te genieten van een oester. Venus (Aphrodite) zit op een grote oesterschelp en houdt een klein exemplaar in haar handen, haar haar is versierd met parels. Venus (of Aphrodite) speelt, samen met Bacchus (god van de wijn) steeds een centrale rol in afbeeldingen van 'Banket der Goden': eten en drinken als makers van het feest.⁹



Fig. 4
Willem Claesz Heda
(1594-1680), *Stilleven met
verguld bokaal*, 1635, olieverf
op paneel, 88 x 113 cm.
Rijksmuseum, Amsterdam

De schilders van de 17de eeuw gaan door op dit thema, maar we merken dat er een verschuiving heeft plaatsgevonden. In het schilderij van Frans Floris waren de goden nog de centrale figuren. De kunstschilders van de jonge Republiek daarentegen benaderen het onderwerp als een eigentijds feest, waarin de figuren lijken weggeplukt uit het publieke leven. Bijbelse en mythologische scenes worden vervangen door alledaagse taferelen. Bepaalde elementen blijven wel: het drinken van wijn en het eten van oesters.

MATIGHEID EN GULZIGHEID

De voorstelling van oesters in de Noord-Nederlandse genrekunst kan men in twee fases opdelen. Vanaf 1610 tot 1635 zien we dat de nadruk ligt op de consumptie en het aanbieden van oesters in feestvierende gezelschappen. De oesters liggen op tafel, worden gegeten of zijn reeds geconsumeerd en liggen verspreid over de vloer (zie ook fig. 3). Na 1635 zien we

het motief zelden terug in de Zuid-Nederlandse genreschilderkunst en vinden we slechts enkele voorbeelden van de oestermaaltijd. Dit is bijzonder merkwaardig, omdat de oester wel een belangrijk plaats innam in het stilleven¹⁰ van deze periode.¹¹ Een prachtige voorbeeld daarvan vinden we terug bij Willem Claesz Heda (fig. 4). Deze Haarlemse schilder specialiseerde zich in het stilleven en het weergeven van moeilijke lichtweerskaatsingen. Op dit schilderij zien we de restanten van een luxueuze maaltijd. De oesterschelpen liggen op een tinnen bord. Op een bord ernaast zien we peper en zout (destijds luxeproducten). Heda koos deze voorwerpen zorgvuldig uit. Het tin, het zilver, het glas, de oesterschelpen zijn in dezelfde kleurschakeringen geschilderd, waardoor dit een meesterwerk is in zijn genre: de monochrome stilleven. Wat echter ook opvalt is dat het brood en de oesters bijna onaangeraakt zijn, ook de citroen is maar half geschild. Met zijn werk wou hij – hoe paradoxaal dit ook klinkt – de toeschouwer aanzetten tot matigheid: het luxueuze maal en de gedachte dat alles sterfelijk is, moest leiden tot bescheidenheid.¹²

NAAR EEN INTIEME SFEER MET EEN DUBBELE BOODSCHAP

Vanaf 1660 is het oestermaal terug prominent aanwezig in de genreschilderkunst. Waarschijnlijk had deze herontdekking te maken met een belangrijke historische gebeurtenis: in 1658 veroverde de Verenigde Oost-Indische Compagnie¹³ het eiland Ceylon¹⁴ en de daarbijkorende parelvisserij. Parelvisserij stond synoniem voor oestervisserij, en dit heeft mogelijk de interesse in de oester terug aangewakkerd.¹⁵ De oestermaaltijd krijgt nu echter een andere setting: de feestelijke context maakt plaats voor een intiem rendez-vous. Het huiselijk tafereel heeft zich verplaatst van de eetkamer naar de slaapkamer en het licht focust op de figuren – meestal een man en een vrouw. De nadruk wordt gelegd op het aanbieden van de oester in plaats van het eten ervan.¹⁶

In het werk van Frans van Mieris, 'Het Oestermaal' (Fig. 5) komt dit subliem tot uiting; het tafereel is doordrongen van sensualiteit en suggestie. Het



geopende gewaad van de vrouw doet er geen twijfel over bestaan: ze laat net genoeg huid zien om de aandacht te trekken. In haar linkerhand houdt ze een wijnglas vast, met haar rechterhand biedt ze gracieus een oester aan. De iets oudere man fluistert iets in haar oor. De ongeopende gordijnen van het bed op de achtergrond wachten geduldig om geopend te worden.

Het is ook in deze latere periode dat we het werk van Jan Steen situeren. In het schilderij 'Meisje, oesters aanbiedend', beter bekend als 'Oestereetstertje' (1658-1660) (Fig. 6) slaagt de schilder er op geniale wijze in om het thema van de oestermaaltijd van nog meer intimiteit en erotisch geladen sfeer te voorzien. Steen portretteert de vrouw (Grietje van Goyen, zijn echtgenote) als een frisse en ondeugende verschijning. De ontwapenende blik van het meisje lijkt in strijd te zijn met haar seksuele uitstraling. Haar blik spreekt boekdelen; zij biedt niet enkel een

Fig. 5
Frans van Mieris (1635-1681),
Het Oestermaal, 1661,
olieverf op paneel, 27 x 20 cm.
Mauritshuis, Den Haag



Fig. 6

Jan Steen, *Meisje, oesters aanbiedend, beter bekend als Oestereetstertje* (ca. 1658-1660), olieverf op paneel, 20,5 x 14,5 cm.

Mauritshuis, Den Haag

heerlijke oester aan, maar ook zichzelf. Het bed met gesloten gordijnen op de achtergrond versterkt dit vermoeden. In de keuken, zichtbaar door de open deur, staat het personeel nog meer oesters te openen.¹⁷ Het meisje kijkt de toeschouwer met een intense blik aan en biedt een oester aan. Het kleine formaat van dit werk (hoogte is 20,5 cm, breedte is 14,5 cm) dwingt de toeschouwer dicht te komen kijken. Het creëert een gevoel van intimiteit. Diegene die op de voorgrond ontbreekt is de man aan wie het meisje de oester aanbiedt. Jan Steen slaagt er zo in om de illusie te wekken dat de toeschouwer een echte tête-à-tête beleeft.¹⁸

De 17de eeuwse geschriften laten er geen twijfel over bestaan dat men oesters ook als bevorderlijk achtte voor de seksuele appetijt. In een pikant gedichtje over een Venusbeeld gebruikt de schrijver de oester als vrouwelijk symbool:

*Heb je Venus moeder-naect
Niet gesien van steen gemaect
Of waer op een Bordt geschildert*

*Dat haer oester was verwildert,
En dat aldersoetste pandt
Had bedeckt haer lincker-handt²⁰*

De zoste eeuwse lezer en kijker zou zulke verzen waarschijnlijk niet in verband brengen met bijvoorbeeld het 'Oestereetstertje' van Jan Steen. We hebben de neiging om deze twee kunstuitingen op een ander niveau te waarderen. In de 17de eeuw was dit echter volkomen aanvaardbaar: het versje houdt een zogenaamde 'dobbele geestigheid' in, een schaamtengrens is niet overschreden. Op dezelfde manier moeten we ook kijken naar de schilderwerken uit deze tijd: een aardig tafereel, met een knipoog naar de opmerkzame kijker.²¹

VERPREUTSING

De rol van de oester in de schilderkunst veranderde langzaam maar zeker. Altijd een symbool van smaak – een uitzonderlijke delicatess – werd de erotische betekenis doorheen de jaren geaccentueerd. Paradoxaal werd 'De oestereetster' van James Ensor in de 19de eeuw beschouwd als 'kermiskunst' en 'immoreel', terwijl twee eeuwen voordien, in wat we de 'Gouden Eeuw' van de schilderkunst noemen, ontelbare oestermaaltijden van vooraanstaande schilders volkomen aanvaardbaar waren.

De oester was en blijft een symbool met meerdere betekenissen: een symbool van plezier, van zonden en de gevolgen daarvan – voedsel en seks; gulzigheid en lust; kortstondige passie en vergankelijk leven.

NOTEN

- 1 Dewulf 2012.
- 2 Degand 2014.
- 3 Ensor 1990.
- 4 De Jongh 1976.
- 5 Cheney 1987.
- 6 Briels 1986.
- 7 Cats 1659.
- 8 Briels 1986.
- 9 Vandevelde 1975.

- 10 Met een stilleven worden voorstellingen van voedsel, keukengerei, bloemen, vruchten, schedels en doodsbeenderen beschreven.

- 11 Cheney 1987.
- 12 Briels 1986.

- 13 De Verenigde Oost-Indische Compagnie (VOC) was een particuliere Nederlandse handelsonderneming met een monopolie op de overzeese handel tussen de Republiek en het gebied ten oosten van Kaap de Goede Hoop en ten westen van de Straat Magellaan.

- 14 Ceylon is het huidige eiland Sri Lanka (1972).
- 15 Sathiana 1952.
- 16 Cheney 1987.
- 17 Chapman 1996.
- 18 Cheney 1987.
- 19 De Jongh 1968.
- 20 Van Dans 1668.
- 21 De Jongh 1976.

OVER DE AUTEURS

Anton Ervynck (°1961) is doctor in de Ruimtelijke Wetenschappen (Universiteit van Amsterdam) en als onderzoeker natuurwetenschappen verbonden aan het agentschap Onroerend Erfgoed van de Vlaamse overheid. Hij bestudeert dierlijke resten uit archeologische opgravingen, waarbij alle aspecten van de door de tijd veranderende relatie tussen mensen en dieren aan bod komen.

Nancy Fockede (°1968), marien bioloog en wetenschappelijk medewerkster van de afdeling Communicatie van het VLIZ. Ze specialiseerde zich gaandeweg in de wetenschap achter alle vis, schaal- en schelpdieren die op ons bord kunnen terecht komen. Ook het hele gebeuren van visserij, aquacultuur, culinaire gebruik en traditionele visrecepten boeit haar uitermate. Zij is verantwoordelijk voor de zeevruchtenrubriek in het magazine De Grote Rede en mede-auteur van het boek *Garnalen – Verhalen en recepten van vroeger en nu*. Verder werkte ze mee aan de *Vis- en Zeevruchtengids* – en aan *Het Grote Noordzeeviskookboek*.

Alexander Lehouck (°1978) studeerde archeologie (UGent). Hij was tot eind 2007 als onderzoeker verbonden aan de universiteiten van Wageningen (Nederland) en Gent en werd vervolgens projectarcheoloog voor korte duur. Thans is hij gemeentelijk archeoloog van Koksijde en als wetenschappelijk medewerker archeologisch onderzoek werkzaam aan het Abdijmuseum Ten Duinen (Koksijde). Hij geniet ook nog steeds van een statuut als onderzoeker aan de Gentse universiteit. Zijn belangstelling gaat vooral uit naar middeleeuwse archeologie en landschapsgeschiedenis. Hij is vooral gespecialiseerd in de bouwgeschiedenis en de landschapsgeschiedenis van de Vlaamse kustvlakte.

Sarah Luyten (°1983) studeerde in 2005 af als master in de Conservatie/ Restauratie aan de Koninklijke Academie van Schone Kunsten Antwerpen. Vervolgens behaalde ze haar master Monumenten- en Landschapszorg aan de Artesis Hogeschool Antwerpen. Sinds 2009 werkte zij mee aan meerdere projecten van CAG. Vanaf 2013 is zij stafmedewerker publiekswerking en communicatie van CAG.

Ruth Pirlet (°1988) behaalde in 2010 haar masterdiploma geschiedenis (optie cultuurgeschiedenis) aan de Katholieke Universiteit van Leuven. Na een bij-

komende lerarenopleiding ging ze in 2012 als wetenschappelijk medewerkster aan de slag bij het Vlaams Instituut voor de Zee, waar ze zich toelegt op zee-gerelateerde geschiedkundige projecten, met een nadruk op onderzoek naar de historiek van de zeevisserij en van de zeewetenschappen in België.

Prof. dr. Yves Segers (°1970) behaalde in 2002 een doctorstitel aan de KU Leuven met het proefschrift *Economische groei en levensstandaard. De ontwikkeling van de particuliere consumptie en het voedselverbruik in België, 1800-1913*. Hij is coördinator van het Centrum Agrarische Geschiedenis (CAG) en van het Interfacultair Centrum Agrarische Geschiedenis (ICAG, KU Leuven). Hij doceert onder meer economische geschiedenis aan de KU Leuven en de HU Brussel. Zijn onderzoek richt zich op de ontwikkeling van landbouw, platteland en de voedselketen in de 19de en 20ste eeuw. Daarnaast gaat zijn interesse ook uit naar maritieme geschiedenis.

Ineke Steevens (°1983) studeerde kunstgeschiedenis en archeologie aan de universiteit van Brussel (VUB) en de Universiteit van Utrecht (UU). Ze is afgestudeerd in 2006 en werkte een aantal jaar als docent (kunst)geschiedenis. In 2009 startte ze aan de Erasmus Universiteit in Rotterdam als onderzoeker en docent in de vakgroep culturele economie. Sinds medio 2015 is ze directeur in het NAVIGO-Nationaal Visserijmuseum. Ze is curator van de tentoonstelling *Oesterpassie*.

Jan Van Acker (°1962) is licentiaat Geschiedenis (KUL 1985) en licentiaat archivistiek (VUB 1992). Hij werkte tot begin 2011 bij de stad Veurne als verantwoordelijke voor o.m. archief, toerisme, cultuur en erfgoed, en is sindsdien wetenschappelijk medewerker voor historisch onderzoek aan het Abdijmuseum Ten Duinen in Koksijde. Zijn publicaties en lezingen betreffen naast de Duinenabdij vooral de geschiedenis van Veurne en Veurne-Ambacht.

Maja Wolny (°1976) is een Pools-Belgisch schrijfster en erfgoedkenner. Van 2010 tot medio 2015 was ze directeur van het NAVIGO-Nationaal Visserijmuseum. Ze is vaste columnist van de VRT nieuwssite deredactie.be. Momenteel werkt ze aan een boek dat in juli 2016 bij De Bezige Bij verschijnt.

LITERATUURLIJST

1. De Europese platte oester, een verdwenen lekkernij.

AquaMaps (2013). Reviewed distribution maps for *Ostrea edulis*, edible oyster (www.aquamaps.org; d.d. 2015.04.23).

Clover, C. (2005). *Leeg: Hoe overbevissing ons dagelijks leven verandert*. Nederlandse versie. Atlas: Amsterdam. ISBN 90-450-1542-0. 334 p.

de Vooyes C.G.N., Dapper R., van der Meer J., Lavaleye M.S.S., Lindeboom H.J. (2004). *Het macrobenthos op het Nederlands continentale plat in de Noordzee in de periode 1870-1914 en een poging tot vergelijking met de situatie in de periode 1970-2000*. Koninklijk Nederlands Instituut voor Onderzoek der Zee (NIOZ), Rapport 2004-2.

Encyclopedia of Life – *Ostrea edulis*, *European flat oyster* (www.eol.org/pages/1449502; d.d. 2015.04.10).

Ervynck, A. (2011). *De vruchten van de zee: Oesters op z'n romeins*, in: De Grote Rede, z.d. 26. www.vliz.be/imisdocs/publications/220117.pdf

Goulletquer, P. (2004). *Cultured Aquatic Species Information Programme: Ostrea edulis*. In: FAO Fisheries and Aquaculture Department. (www.fao.org/fishery/culturedspecies/Ostrea_edulis/en - d.d.2015.05.03).

Kurlansky, M. (2006). *The big oyster: history on the half shell*. Ballantine Books: New York. ISBN 0-345-47638-7. 307 p.

Lamour, L.; Vallet, E.; Fockede, N.; Moreau, K.; Kinds, A.; Polet, H. (Ed.) (2014). *Vis- en zeevruchtengids voor professionele gebruikers*. Editie 2014. SeaWeb Europe/Vlaams Instituut voor de Zee (VLIZ): Paris, Oostende. 183 pp. (zie ook: www.zeevruchtengids.org/nl/oester; d.d. 2015.04.10)

Lapègue S., Beaumont A., Boudry P. & Goulletquer P. (2006). *European flat oyster - Ostrea edulis*. In: Genetic effects of domestication, culture and breeding of fish and shellfish, and their impacts on wild populations. Crosetti et al. (eds). GENIMPACT project: *Evaluation of genetic impact of aquaculture activities on native populations*. A European network. WP1 workshop “Genetics of domestication, breeding and enhancement of performance of fish and shellfish”, Viterbo, Italy, 12-17th June, 2006, 6 pp. www.imr.no/_data/page/7650/european_flat_oyster.pdf

Mineur F., Le Roux A., Maggs C.A., Verlasques M. (2014). *Positive feedback loop between introductions of non-native marine species and cultivation of oysters in Europe*. Conservation Biology, Volume 28, No. 6, 1667–1676.

Olsen, O.T. (1883). *The piscatorial atlas of the North Sea, English and St. George's Channels, illustrating the fishing ports, boats, gear, species of fish (how, where, and when caught), and other information concerning fish and fisheries*. Taylor and Francis: London. 50 maps pp. - www.vliz.be/imisdocs/publications/213714.pdf

Roberts, C. (2007). *The unnatural history of the sea*. Island Press: Washington D.C. ISBN 978-1-59726-102-9. XVII, 436 p.

Roberts, C.M. (2012). *Ocean of life: How our seas are changing*. Penguin Books: London. ISBN 978-1-846-14394-6. 390 pp.

Vandenbergh R., De Tier V., Devos M., Ryckeboer H., Van Keymeulen J. (2000). *Woordenboek van de Vlaamse dialecten: II. Niet-agrarische vaktalen*, aflevering 7. De zeevisser. Vakgroep Nederlandse Taalkunde, Universiteit Gent: Gent. ISBN 90-74273-14-9. LXXI, 815 p.

2. Het hobbelige parcours van de platte oester. Archeologie en kookkunst, van de prehistorie tot na de middeleeuwen.

Akasawa T. 1981. *Maritime adaptation of prehistoric hunter-gatherers and their transition to agriculture in Japan*. p.213-258. In: *Affluent Foragers: Pacific Coasts East and West*. Senri Ethnological Studies 9. Koyama S. en D.H. Thomas (Eds.). National Museum of Ethnology, Osaka. 295p.

Andersen S.H. 1995. *Coastal adaptation and marine exploitation in Late Mesolithic Denmark - with a special emphasis on the Limfjord region*. p.41-66. In: *Man and sea in the Mesolithic: Coastal settlement above and below present sea level*. *Proceedings of the International Symposium Kalundborg, Denmark*. Oxford Monograph 53. Fischer A. (Ed.). Oxbow, Oxford. 440p.

Baeteman C., M. Waller en P. Kiden 2011. *Reconstructing middle to late Holocene sea-level change: A methodological review with particular reference to 'A new Holocene sea-level curve for the southern North Sea' presented by K.-E. Behre*. Boreas 40: 557–572.

Bailey G.N. 1975. *The role of molluscs in coastal economies: the results of midden analysis in Australia*. Journal of Archaeological Science 2: 45-62.

Belgian Species List 2015. World-wide electronic publication. *Ostrea edulis* Linnaeus, 1758.

Document geraadpleegd op http://www.species.be/nl/61589 op 11 april 2015.

Blanc N. en A. Nercessian 1992. *La cuisine Romaine antique*. Glénat, Grenoble. 223p.

Dupont C. 2003. *Les coquillages alimentaires des dépôts et amas coquilliers du Mésolithique récent/final de la façade atlantique de la France*. Préhistoires Méditerranéennes 12: 221-238.

Coenen A. 1577-1580. *Visboek*.

http://www.kb.nl/bladerboek/visboek/index.html

Cockx-Indestege E. 1971. Facsimile uitgave van ‘Vorselman G. 1560. *Eenen nyeuwen cock Boeck, Antwerpen*’. Pressler, Wiesbaden. 282p.

de Casteau L. 1604. *Ouverture de Cuisine*. Liège. http://www.staff.uni-giessen.de/qloning/tx/ouv3.htm

de Lijser P. 1999. *Zo gezond als een vis! De vissen, schaal- en schelpdieren uit de Noordzee*. Stichting VVO - Le Papillon, Oostburg. 98p.

Dobney K. en A. Ervynck 2006. *To fish or not to fish? Evidence for the possible avoidance of fish consumption during the Iron Age around the North Sea*. p.403-418. In: *The Later Iron Age in Britain and beyond*. Haselgrove C. (Ed.). Oxbow, Oxford. 512p.

Ervynck A., K. Vandevorst en E. Oomen 2014. *De Onze-Lieve-Vrouw-basiliek van Tongeren. Een ontzettend lang verleden*. Davidsfonds, Leuven. 139p.

Ervynck A., W. Van Neer, H. Hüster-Plogmann en J. Schibler 2003. *Beyond affluence: the zooarchaeology of luxury*. World Archaeology 34 (3): 428-441.

Fairbridge R.W. 1976. *Shellfish-eating Preceramic Indians in coastal Brazil*. Science, 191: 353-359.

Giarratano C. en F. Vollmer 1922. *Apicii librorum X qui dicuntur De re coquinaria quae extant by Apicius. Bibliotheca scriptorum graecorum et romanorum Teubneriana*. Auctores romani. Teubner, Leipzig.

http://www.gutenberg.org/files/16439/16439-h/16439-h.htm

Gunther R.T. 1897. *The oyster culture of the ancient Romans*. Journal of the Marine Biological Association of the United Kingdom 4 (4): 360-365.

Madsen A.P., S. Müller, C. Neergaard, C.G.J. Petersen, E. Rostrop, K.J.V. Steenstrup en H. Winge 1900. *Affaldsdynger fra Stenalderen i Danmark*. C.A. Reitzel, Copenhagen. 196p.

Magirus A. 1663. *Koock-boeck ofte Familieren keuken-boeck leerende hoe datmen... vleesch, voghelen, wilt-braedt ende visch koken sal*. Ghedruckt naer de Lovensche copije, ende op veel plaetsen verbeterd, Antwerpen.

http://web.archive.org/web/20080319235642/http://stadsbibliotheek.antwerpen.be/boeken/H83740/index.htm

Milner N. 2002. *Oysters, cockles and kitchen-middens: changing consumption practices at the Mesolithic/Neolithic transition*. p.89-96. In: *Consuming Patterns and Patterns of Consumption*. Miracle P.T. en Milner N. (Eds.). McDonald Institute, Cambridge. 136p.

Milner N., O. Craig en G. Bayley 2007. *Shell middens in Atlantic Europe*. Oxbow, Oxford. 202p.

Moulin L. 1988. *Les liturgies de la table. Une histoire culturelle du manger et du boire*. Mercatorfonds, Antwerpen. 423p.

Prescott J. 1989. *Le Viandier de Taillevent*. 14th Century Cookery. Based on the Vatican Library Manuscript. Translated into English. Alfarhaug Publishing Society, Eugene, Oregon.

http://www.telusplanet.net/public/prescotj/data/viandier/viandier1.html

Schneider M., S. Lepetz, B. Balasse en J.-F. Saliege 2007. *L'exploitation, la commercialisation et la consommation des huîtres à l'époque romaine en Gaule*. *Origine géographique et source d'approvisionnement des huîtres du Vieil-Evreux et de Chartres*. p.11-34. In: Publication des actes du colloque *Les nourritures de la mer, de la criée à l'assiette*. Colloque de TATIHOU organisé par la S.F.H.M du 2 au 4 octobre 2003. Ridet E., E. Barre en A. Zysberg (Eds.). Centre de Recherche d'Histoire Quantitative, Caen. 479p.

Sturt F., D. Garrow en S. Bradley 2013. *New models of North West European Holocene palaeogeography and inundations*. Journal of Archaeological Science 40: 3963-3976.

Tavares da Silva C. en J. Soares 1997. *Economias costeiras na Pré-História do Sudoeste Português. O concheiro de Montes de Baixo*. p. 69-108. In: *I Encontro de Arqueologia da Costa Sudoeste: homenagem a Georges Zbyszewski*. Setúbal Arqueológica 11-12. Museu de Arqueologia e Etnografia do Distrito de Setúbal, Setúbal. 313p.

Thüry G.E. 1990. *Römische Austerfunde in der Schweiz, im rechtsrheinischen Süddeutschland und in Österreich*. p.285-301. In: *Festschrift für Hans R. Stampfli. Beiträge zur Archäozoologie, Archäologie, Anthropologie, Geologie und Paläontologie*. Schibler J., J. Sedlmeier en H. Spycher (Eds.). Helbing und Lichtenhahn, Basel. 325p.

Van Neer W. en A. Ervynck 2007. *De zooarcheologische studie van de ontwikkeling van de exploitatie van de zee: een status quaestionis voor Vlaanderen*. p.45-54. In: *Veen-Vis-Zout. Landschappelijke dynamiek in de zuidwestelijke delta van de Lage Landen*. Geoarchaeological and Bioarchaeological Studies 8. de Kraker A.M.J. en G.J. Borger (Eds.). Vrije Universiteit Amsterdam, Amsterdam. 136p.

Van Neer W., A. Ervynck en P. Monsieur 2010. *Fish bones and amphorae: evidence for the production and consumption of salted fish products outside the Mediterranean region*. Journal of Roman Archaeology 23 (1): 161-195.

Vehling J.D. 1936. *Cooking and Dining in Imperial Rome. A Bibliography, Critical Review and Translation of the Ancient Book known as 'Apicius de re Coquinaria'*. Walter M. Hill, Chicago.

Verhulst A. 1995. *Landschap en landbouw in middeleeuws Vlaanderen*. Gemeentekrediet, Brussel. 191 p.

http://www.gutenberg.org/files/29728/29728-0.txt

Winder J.M. 1993. *A study of the variation in oyster shells from archaeological sites and a discussion of oyster exploitation*. PhD Thesis, University of Southampton, Department of Archaeology, Faculty of Arts, Southampton.

3. Doodzonde of dagelijks genot? Oesters in en rond de Duinenabdij in Koksijde.

Asaerts G., De Belie A. en Naudts H. 1982. *De abdij van Boudelo. Catalogus van de verzameling bodemvondsten van de verdwenen abdij te Klein-Sinaai*. Stedelijk Museum Sint-Niklaas. Sint-Niklaas. 154p.

Barber R. 1999. *Bestiary, being an English version of the Bodleian Library*, Oxford M.S. Bodley 764. The Boydell Press. Woodbridge.

Bauwens E. 2009-2010. *De Economische Impact van de vasten tijdens de Achttiende Eeuw*. Onuitg. lic.verh. UGent. Gent. 143p.

Bond J. 2001. *Production and consumption of food and drink in the medieval monastery*. p.54-87. In: *Monastic Archaeology*. Keevill G., Aston M. en Hall T. (Ed.). Oxbow. Oxford. 202p.

Bond J. 2004. *Monastic Landscapes*. Tempus. Stroud. 384p.

Cailliau J. 2007. *Duinkerke, wettelijke passeringen 1506-1648*. VVF-Westkust. Koksijde. 207p.

Cantimpratensis T. 1973. *Liber de natūra rerum. Editio princeps secundum codices manuscriptorum*. I. Text. Boese H. (Ed.). Walter De Gruyter & Co. Berlijn-New York. 435p.

Carter S. 2001. *Molluscs*. p. 77-79. In: *Dundrennan Abbey. Archaeological investigation within the South range of a Cistercian house in Kirkcudbrightshire* (Dumfries & Galloway), Scotland. Ewart G. (Red.), Scottish Archaeological Internet Report 1. Edinburgh. 92p.

Clavel P. 2001. *L'animal dans l'alimentation médiévale et moderne en France du Nord (XIIIe-XVIIe siècles)*. Revue archéologique de Picardie. Numéro spéciale 19: 9-204.

Court-Picon M., Goffette Q. en Preiss S. 2014. *Arlon/Autelbas: consommation et modes de vie à l'abbaye de Clairefontaine d'après les restes biologiques des cuisines (13e-16e siècles)*. Chronique de l'Archéologie Wallonne. 21:223-226.

De Belie A. en Oost T. 2001. *De Boudelo-abdij. 30 jaar archeologisch en geschiedkundig onderzoek* (Tentoonstellingsgids Stedelijke Musea Sint-Niklaas 29 juli–1 oktober 2001). Stedelijke Musea Sint-Niklaas. Sint-Niklaas. 44p.

de But A. 1864. *Epistola*. p.21-90. In: *Cronica et cartularium monasterii de Dunis*. Van de Putte F. en Van de Castele (Ed.). Vandecasteele-Werbrout. Brugge. 1864. 1054p.

De Moor G. 1994. *Verborgen en geborgen: het cisterciënzerinnenklooster Leeuwenhorst in de Noordwijkse regio (1261-1574)*. Verloren. Hilversum. 738p.

Derolez A. 2004. *Ten Duinen of Ter Doest? De herkomst van de handschriften in de Openbare Bibliotheek en het Grootseminarie te Brugge*. Handelingen van het Genootschap voor Geschiedenis 141:219-277.

De Tollenaere F. 1960. *Alfabetische of Ideologische Lexicografie?* E.J. Brill. Leiden. 45p.

De Tollenaere F. 1963. *Mossel en vis*. Tijdschrift voor Nederlandse Taal- en Letterkunde. 79:56.

Dewilde M. en De Meulemeester J. 1991. *Van abtswoning tot monnikenverblijf*. De Duinen. 217-50.

Di Rosa S. en Sauvillier R. 2013. *Van victoriaans fastfood tot luxeproduct: de Engelse oester*. Eos magazine 30/10:100-105.

Ervynck A., Van Neer W., Hüster-Plogmann H. en Schibler J. 2003. *Beyond affluence: the zooarchaeology of luxury*. World archaeology. 34/3:428-441.

Everaert C. 1842. *Esbatement van den Visscher*. p.52-66. In: *Belgisch museum voor de Nederduitsche taal- en letterkunde en de geschiedenis des vaderlands*. Willems J.F. (Red.). Dl. 6. Maatschappij tot Bevordering der Nederduitsche Taal- en Letterkunde. Gent. 444p.

Fanning T. en Clyne M. 2007. *Kells Priory, co Kilkenny: archaeological excavations*, Archaeological Monographs series, 3, Dublin.

Fragment van een vijftiende-eeuwse rekening van de Duinenabdij (1462-1463). 1990. Mertens J. (Ed.). Handelingen van de Koninklijke Commissie voor Geschiedenis. 156:285-309.

Gautier A. 1993. *Zeventiende-eeuwse dierresten en benen bikkels uit de Abdij van Groeninge te Kortrijk*. p.230-237. In: *De Kortrijkse Groeningeabdij. Een archeologische en historische studie*. Despriet Ph. (Red.). Archeologische stichting voor Zuid-West-Vlaanderen. Kortrijk. 263p.

Gautier A. en Van Neer W. 1991. *Vissen, vee, honden, en katten uit de verdwenen Boudelo-abdijsite Sinaai (Oost-Vlaanderen, België) 14de-16de eeuw*. VOBV-Info. 42:18-35.

Goffette Q., Court-Picon M. en Preiss S. 2014. *Arlon/Autelbas: étude des restes organiques des latrines de l'abbaye cistercienne de Clairefontaine (18e siècle)*. Chronique de l'Archéologie Wallonne. 21:227-229.

Hoek P.P.C. 1881. *Overzicht van de literatuur op de oester en haar cultuur betrekking hebbende*. E.J. Brill. Leiden.

Juvenalis. 2014. *Satire* 6. Watson L. en Watson P. (Ed.). Cambridge University Press. Cambridge. 317p.

Lehouck A., Van Acker J. en Vanclooster D. 2013. *De Duinenabdij. Een machtsbastion aan de Vlaamse kust*. De Grote Rede. Nieuws over onze kust en zee. 37:10-16.

Lehouck A., Van Acker J., Stockelync S. e.a. 2014. *Koksijde Golf ter Hille, van abdijhoeve tot golf*. Gemeente Koksijde-Stichting Kunstboek. Koksijde-Oostkamp. 192p.

Mercken J. 1984. *Huisraad van de bewoners van "Vrouwenpark" te Rotselaar*. Archaeologia Mediaevalis. 7: 62-63.

Pastoureaux M. 2011. *Bestiaires du Moyen Âge*. Seuil. Parijs.

Persoons E. 2000. *Basispublicaties over klooster-geschiedenis*. Dl. II/3. *De kloostergemeenschap*. Vol. 4. *Dagelijks leven*. Dl. 1. Algemeen Rijksarchief. Brussel. 193p.

Polet C. en Katzenberg M.A. 2003. *Reconstruction of the diet in a medieval monastic community from the coast of Belgium*. Journal of Archaeological Science. 30/5:525-533.

Prinsen en poorters. Beelden van de laat-middeleeuwse samenleving in de Bourgondische Nederlanden, 1384-1530. 1998. Prevener W. (O.l.v.). Mercatorfonds. Antwerpen. 414p.

Rambourg P. 2006. *L'abbaye de Saint-Amand de Rouen (1515-1552): de la différenciation sociale des consommateurs, au travers des aliments, à la pratique culinaire*. p.217-229. In: *Production alimentaire et lieux de consommation dans les établissements religieux au Moyen Âge et à l'époque Moderne*, Oct. 2003, Lille, France. Histoire médiévale et archéologie. Vol. 19. CAHMER. Amiens. 330p.

Rozek J. 2006-2007. *De barges tussen Brugge, Nieuwpoort en Duinkerke (17de-18de eeuw)*. Onuitg.lic.verh. UGent. Gent. 121p.

Ryder M.L. 1959. *The Animal Remains found at Kirkstall Abbey*. Agricultural History Review. 7/1:1-5.

Schittkat P. 1964. *Opgravingen 1963-64*. De Duinen. 8-9:20-74.

Stout G. en Stout M. 2010. *The Bective Abbey Project. Preliminary report on the archaeological excavations at Bective Abbey*, National Monuments service. Dublin

Tack G., Ervynck A. en van Bost G. m.m.v. Pletinckx D. 1999. *De monnik-manager. Abt De Loose in zijn abdij t'Ename*. Davidsfonds. Leuven. 200p.

Termote J. 1988. *Een vondstgroep uit de eerste helft van de 16de eeuw in de Duinenabdij te Koksijde*. De Duinen. 18:25-35.

Toussaint-Samat M. 2009. *A History of food*. Wiley-Blackwell. Chichester. 756p.

Turner D.J. 1967. *Excavations near Merton Priory 1962-3*, Surrey Archaeological Collections 64: 35-70.

Van Acker J. 2002. *Locaters voor de Veurnse Sint-Niklaasabdij en een onduidelijke rol voor Hesdin en Montreuil*. Biekorf. 102:378-394.

van Dam P.J.E.M. 2003. *Feestvissen en vastenvissen. Culturele, ecologische en economische aspecten van de visconsumptie in de Nederlanden in de Late Middeleeuwen*. Tijdschrift voor Sociale Geschiedenis. 9:467-495.

Vandamme L. en Geirnaert N. 2002. *Cisterciënzerbibliotheken in het middeleeuwse Vlaanderen: handschriften uit de abdijen Ten Duinen, Ter Doest en Clairmarais*. p.57-76. In: *Besloten wereld. Open boeken. Middeleeuwse handschriften in dialoog met actuele kunst*. Busine L. en Vandamme L. (Red.). Stadsbestuur Brugge. Brugge. 191p.

Van de Voorde E. 2007. *Opgravingen aan de rand van de gastrie* (2006). Novi Monasterii. Jaarboek Abdijmuseum Ten Duinen 1138. 6:63-78.

van Maerlant J. 1998. *Der naturen bloeme*. In: *Instituut voor Nederlandse Lexicologie, Middelnederlands. Woordenboek en teksten*. Gysling M. (Ed.). Sdu Uitgevers-Standaard Uitgeverij. Den Haag-Amsterdam. Cd-rom.

van Maerlant J. 1900. *Der naturen bloeme*. E. Verwijs (Ed.). A.W. Sijthoff. Leiden. (2de druk). 664p.

van Molenbroek J. 2003. *Een monastiek eetregime in de twaalfde en dertiende eeuw. De voorschriften van de cisterciënzer orde en de exempels van Conradus van Eberbach en Caesarius van Heisterbach*. Tijdschrift voor Sociale Geschiedenis. 9:413-434.

Van Neer W. en Eryvynck A. 1993. *Archeologie en Vis* (Herlevend verleden, i). Instituut voor het Archeologisch Patrimonium. Asse-Zellik. 96p.

van Uytven R. 1998. *De zinnelijke middeleeuwen*. Davidsfonds. Leuven. 232p.

van Wijn H. 1800. *Historische en letterkundige avondstonden*. Dl. 2. *Johannes Allart*. Amsterdam. 200p.

Viaene A. 1933a. *Een vracht specerijen in 1566*. Biekorf. 39:309-311.

Viaene A. 1933b. *Visschersgerief in 1563*. Biekorf. 39:341-342.

Viaene A. 1951. *Het einde van de Duinenabdij te Koksijde*. Biekorf. 52:7-16.

Viaene A. 1963. *Vastenspijs voor de Duinheren in 1568*. Biekorf. 64:86

Viaene A.. 1970. *Seynevisch*. Biekorf. 71:62.

Viaene A.. 1972. *Zeevis voor de Duinenabdij te Koksijde: aangevoerd uit de haven van Nieuwpoort 1568-69*. Biekorf. 73:17-21.

Viaene A. 1973. *Vastenspijsje*. Biekorf. 74:189-190.

5. Historiek van de Belgische oesterkweek: de op- en ondergang van de legendarische 'Oostendaise'.

Beun, J. 1988. *Oester- en kreeftenkwekerijen te Nieuwpoort*. Bachten de Kupe 30(2): 45-51.

Boterberge, R. 2010. *Geschiedenis van het Blankenbergse visserijbedrijf*. Stadsbestuur Blankenbergse, Blankenbergse. 397 p.

de Jonge, J.A. 1990. *Het Zeeuws goud. Geschiedenis van de mossel- en oestercultuur*. De Bataafsche Leeuw, Amsterdam. 144 p.

Desmedt, H. 1951. *De oesterbanken van Oostende: een voorbeeld van economische interventie-politiek in de XVIII eeuw*. Revue Belge de Philologie et d'Histoire 29(2-3): 496-512.

Halewyck, R. en N. Hostyn. 1978. *Oostends oesterboek: historie van de Oostendse oesterteelt vanaf de 18e eeuw tot op heden*. Oostendse Heem- en Geschiedkundige Kring De Plate, Oostende. 68p.

Parmentier, J. 2001. *De maritieme handel en visserij in Oostende tijdens de achttiende eeuw: Een prosopografische analyse van de internationale Oostendse handelswereld 1700-1794*. Onuitgegeven proefschrift tot het behalen van de graad van doctor in de geschiedenis UGent, 1060 pp.

Raymaekers, J. 2005. *België feest: een geschiedenis van bourgondisch tafelen*. Van Halewyck, Leuven. 245 pp.

VLIZ. 2012. *Historiek van de Belgische oesterkweek*. www.vliz.be/wiki/Historiek_van_de_Belgische_oesterkweek

6. Rauw of met 'sap van limoenen'. Een kleine culinaire geschiedenis van oesters sinds de 17de eeuw.

Cocks-Indesteghe E. en Depauw L. 1993. *Europa aan tafel in de Zuidelijke Nederlanden (15de eeuw – ca. 1650): catalogus van handschriften, gedrukte werken en prenten*. p. 171-189. In: *Europa aan tafel. Een verkenning van onze eet- en tafelcultuur*. de Nave F. en Depauw C. (ed). MIM, Antwerpen, 239p.

De Keyzer. D. 2009. *De Keuken van Meesters en Meiden, Klassenverschillen aan tafel*. Leuven. p.

Dumas A. en Vuillemot D-J. 1873. *Grand dictionnaire de cuisine*. A. Lemerre, Paris. 1155p.

Kurlansky M. 2006. *Oesters van New York, een stadsgeschiedenis*. Ambo, Amsterdam. 276p.

Magirus A. *Koochoec oft familieren keukenboec*, Leuven, 1612, 137p.

McGee H. 2006. *Over eten en koken*. Wetenschap en cultuur in de keuken, Nieuw Amsterdam, Amsterdam, 960p.

Moulin L. 2002. *Europa aan tafel, een cultuurgeschiedenis van eten en drinken*, Mercatorfonds, Antwerpen, 2002, 424p.

Niesten E. en Segers Y. 2007. *Smaken van het land. Groenten en fruit, vroeger en nu*, Davidsfonds, Leuven. 179p.

Niesten E., Raymaekers J., Segers Y. en Woestenborghs B. 2004. *België kookt! De eeuw van Cauderlier, 1830-1930*. CAG, Leuven. 159 p.

Robuchon J. 2006. *Larousse Gastronomique, Culinaire Boekery*, Antwerpen. 2928p.

Schildermans J., Sels H. en Willebrands M. 2007. *Lieve schat, wat vind je lekker? Het Koochoec van Antonius Magirus (1612) en de Italiaanse keuken van de renaissance*, Davidsfonds, Leuven. 247p.

Segers, Y. 2001. *Oysters and Rye Bread: Polarising Living Standards in Flanders, 1800-1860*. European Review of Economic History 3: 301-336.

Segers Y. 2004. *Nutrition and living standards in industrialising Belgium, 1800-1913*. Food and History 2:165-180.

Sels H. en Schildermans J. 1988. *De verstandige kok: de Zuidnederlandse kookboeken van 1500-1800: een cultuurhistorische benadering*. Academie voor Streekgebonden Gastronomie 6:1-199.

Scholliers P. 1993. *Arm en rijk aan Tafel, tweehonderd jaar eetcultuur in België*, Epo-BRTN, Berchem. 288p.

Scholliers P. 2002. *Brusselse restaurants in de 19de en 20ste eeuw*. p. 139-168. In: *Buitenhuis eten in de Lage Landen sinds 1800*. Jacobs M. en Scholliers P. VUBPRESS, Brussel. 239p.

8. De paradox van de oester in de schilderkunst. Seksualiteit versus preutsheid.

Alpers S. 1984. *The art of describing: Dutch art in the seventeenth century*, Chicago, University of Chicago Press. 273p.

Briels J. 1987. *Vlaamse schilders in de Noordelijke Nederlanden*. Mercatorfonds, Antwerpen. 455p.

Briels J. 1997. *Vlaamse schilders en de dageraad van Hollands Gouden Eeuw 1585-1630*. 471 p.

Brown C. 1984. *...Niet ledighs of ydels...*, *Nederlandse genreschilders uit de 17de eeuw*. J.H. de Bussy, Amsterdam.

Cats J. 1659. *Alle de Wercken (Proteu, etc.)*. n.g.

Cheney L.G. 1987. *The Oyster in Dutch genre Paintings: Moral or Eroic Symbolism?* Aritbus et Historiae vol. 8, nr 15: 135 – 158.

Degand L., Hiligsmans ph., Rasier L., Sergier S., Vanasten S., Van Goethem K. (eds.) 2014. *In het teken van identiteit. Taal en cultuur van de Nederlanden*. UCL Presses Universitaire de Louvain, Louvain-la-Neuve. 278 p.

De Jongh E. 1968. *Erotica in vogelperspectief: de dubbelzinnigheid van een reeks 17de eeuwse genrevoorstellingen*. Simiolus: kunsthistorisch tijdschrift, vol. 3, nr. 1: 22-74.

De Jongh E. 1976. *Tot lering en vermaak: beeldenissen van Hollandse genrevoorstellingen uit de 17de eeuw*. Amsterdam, Rijksmuseum Amsterdam.

Dolger F. J. 1910. *Das Fishsymbol in Frühchristlicher Zeit*.

Dewulf B. 2012. *Verstrooiingen. Over kijken en zien*. Amsterdam, Atlas Contact. 212 p.

Ensor J. 1990. *Picturale Pennevruchten, geschriften*. Antwerpen. Houtekiet. 212 p.

Haak B. 1984. *Hollandse schilders in de Gouden Eeuw*. Amsterdam, Meulenhoff/Landshoff.536p.

Hecht P. 1986. *The debate on symbol and meaning, etc.*, in: Simiolus 16. 173-187.

Liedtke W. 1984. *Towards a History of Dutch Genre painting*, in: *De Arte et Libris*. 317-336.

Sathiana Thaier R. 1952. *History of Pearl Fishery*. Annamalai Nagar, University Press. p. 118.

E. De Jongh, "Pearls of Virtue and Pearls of Vice", Simiolus 8 (1975-76), pp. 69-97.

Van Dans J. 1668. *Scoperos satyra ofte Thyrsis minnewit, waer inne de hedendaeghsch vrijery klaer ende helder wordt afgebeeldt*. Amsterdam.

Teksten

Anton Eryvynck
Nancy Fockedeey
Alexander Lehouck
Sarah Luyten
Jan Parmentier
Ruth Pirlet
Yves Segers
Ineke Steevens
Jan Van Acker
Maja Wolny

Eindredactie

Ineke Steevens
Katrien Van Moerbeke

Tekstnazicht

Jadrana Demoen

Coverbeeld

Beeld door B.ad
in samenwerking met
Group Van Damme

Coördinatie

Ineke Steevens
Karel Puype

Vormgeving

www.groupvandamme.eu

Druk

www.pureprint.be

Een uitgave van

Stichting Kunstboek
Legeweg 165
B-8020 Oostkamp
Tel. +32 50 46 19 10
Fax. +32 50 46 19 18
info@stichtingkunstboek.com
www.stichtingkunstboek.com

ISBN 978-90-5856-520-4
D/2015/6407/15
NUR 643 / 694

Alle rechten voorbehouden.
Niets uit deze uitgave mag worden veeveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand en/of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch of op enige andere manier zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

© Stichting Kunstboek & NAVIGO
2015 - © SABAM

Alle beelden en teksten in dit boek zijn met de grootste zorgvuldigheid verzameld. We hebben gepoogd alle rechten van de gebruikte illustraties na te zoeken en de rechthebbenden te contacteren. Soms is dit echter niet gelukt. Voel je je benadeeld omdat materiaal van jou gebruikt werd zonder je hierin te kennen, gelieve dan contact op te nemen met het NAVIGO-Nationaal Visserijmuseum. We proberen dit dan zo snel mogelijk in orde te brengen.



Met dank aan

Het gemeentebestuur van Koksijde
Piet De Doncker
Louis De Peuter
Bart De Sitter
Familie Halewyck
Jan Haspeslagh
Mandy Lee
Ann-Katrien Lescrauwaet
Erwin Mahieu
Jan Mees
Siska Sarlet
De Plate Oostende
Jan Seys
Luc Van Massenhoven
Kathelijne Verlinden
Het museumteam van NAVIGO-Nationaal Visserijmuseum
te Oostduinkerke en de Dienst
Publiekswerking Musea Koksijde.

Frontispice:

*Stilleven met vruchten,
oesters en een porseleinen
kom, Abraham Mignon,
1660-1679, olieverf op
paneel, 55 cm x 45 cm.*

© Rijksmuseum, Amsterdam

Eerder verschenen in deze reeks:

**ZEEVISSERIJ
AAN DE VLAAMSE KUST**
ISBN 978-90-5856-430-6

**ZEEZIEK
HOE KOLKT DE WAANZINNIGE ZEE
IN LICHAAM EN GEEST**
ISBN 978-90-5856-464-1