

SCHEEPSBESCHUIT.

Tegenwoordig wordt scheepsbeschuit nog enkel aan boord genomen als, in luchtdicht afgesloten blikken dozen verpakte, noodrantscoenen. Eeuwenlang was het echter het brood van de zeevarenden, zowel voor de visser als voor de koopvaardij of de oorlogsvloot. Het werd aan wal, volgens strenge voorschriften en afhankelijk van de duur van de reis één, twee, drie of vier maal door scheepsbeschuitsbakkers gebakken. Volgens de voorschriften moest ..." een scheepsbeschuit van goede kwaliteit, smakelijk en van goede reuk zijn, knappend ineens doorbreken en op de breuk glimmend zijn als verglaasd". Scheepsbakkers of scheepsbeschuitbakkers zijn eeuwenlang een aparte groep geweest in de gilde van de bakkers. Zo vermeldt het Handvest van Amsterdam, anno 1671 "Dat geen roggen-broodbakkers sullen mogen scheeps-beschuijt te bakken".

Iets van de vroegere traditie van de scheepsbakkers is te Oostende bewaard gebleven in de persoon van de heer Roger PAUWELS, bakker in de Jules Peurquaetstraat 36, die ons de hiernavolgende inlichtingen bezorgde.

De meer dan drie generaties oude bakkerij in de Peurquaetstraat, de vroegere Veldstraat, was oorspronkelijk een van de grootste Oostendse bakkerijen met eigen maalderij. Het is de enige bakkerij die de Oostendse gemeenschap nog van knappende, broze scheepsbeschuit voorziet. De tegenwoordige bakker leerde het van zijn vader, die voornamelijk aan de visserij en de Tilburyboten leverde, en die het op zijn beurt van zijn voorganger Jan Becelaere leerde. Met klassieke bestanddelen (de juiste samenstelling blijft natuurlijk een goed bewaard geheim) wordt, met zeer weinig suiker en bijna geen vet, een droge rubberachtige zeer moeilijk te bewerken deeg gekneed. Het is de soort deeg die in vroegere tijden met de voeten bewerkt werd. Over de deeg in de trog werd een zak gelegd en dan mocht de bakker (hopelijk met gewassen voeten) voor een paar uur aan de slag. De heer Becelaere kocht echter in zijn tijd reeds een machine waarbij het zware werk gedeeltelijk mechanisch gebeurde. Eens voldoende gekneed werd de deeg uitgerold. Hiervoor werd een bijzondere pletmachine gebruikt waarbij de deeg tussen twee metalen cilindrs van langzaam dunner tot op de vereiste dikte werd uitgerold. Het uitgerolde deeg werd dan in ronde vormen gesneden en in een zeer hete oven gebakken.

De scheepsbeschuit die vroeger aan de schepen werd geleverd was groter en dikker. De moderne kleinere en dunnere versie spruit voort uit de meer landwaarts gerichte afzet. De traditionele afnemers uit de visserij werden vervangen door de herbergiers die scheepsbeschuit, of zoals men te Oostende zegt zeebeschuit, als smakje aan hun klanten offeren of verkopen. Een van de grootste gebruikers was indertijd de Biercoo, waar sommige dagen tot 20 kg scheepsbeschuit werd verzet. Andere klanten zijn tegenwoordig de mensen voor wie uit hoofde van hun beroep de tijdspanne tussen twee maaltijden soms lang kan uitvallen, zoals bv politie. Ook mensen die een dieet volgen gebruiken dit vet- en suikerarm knappend en smakelijk koekje om hun geeuwonger te stillen.

En in sommige Oostendse families is het nog traditie in een grote glazen pot steeds wat scheepsbescuit bij de hand te hebben. Een kinderhand of mond is snel gevuld en daar heeft scheepsbescuit bij vergelijking met ander gebakken zoetigheden wel een reeks voordelen. Ook nog even een rechtzetting. In tegenstelling met wat te Oostende nog al eens verteld wordt ; is het zo dat scheepsbescuit niet in zee gedroogd wordt, maar de droogte meekrijgt door de samenstelling, de bewerking en het bakken.

J.B. Dreesen

BOUWKUNDIG BREGOED

Wij hebben al dikwijls het verdwijnen van het oude Kurhaal - buiten de wil van alle Oostendenaars - betreurd en nog veel meer de afbraak van onze enige sfeervolle schouwburg, mede door onze aller stilzweigende medeplichtigheid.

Daarom dat wij de verdere afbraak van Oostende niet verder kunnen laten gaan. We dachten hieraan toen we i.v.m. het Kurhaus van Scheveningen een artikel lazen in "Heemschut" van december 1975.

Daaruit nemen we volgende interessante passus over :

"Het heeft er flink om gespannen of het Kurhaus in Scheveningen wel behouden zou blijven. De particuliere actie "Het Kurhaus moet blijven" heeft echter succds gehad, mede dank zij de krachtige steun van vele deskundigen en organisaties, zoals de Bond Heemschut.

Het Kurhaus blijft ; het gebouw, dat aan de badplaats een karakteristiek "merk" geeft, een bijkans ongeëvenaard herkenningbeeld".

"We weten het, het Scheveningse Kurhaus is bepaald geen voorbeeld van uitzonderlijke schone architectuur, maar het gebouw heeft wél karakter. We weten ook, dat het in feite een gammel bouwwerk is en dat het zeker voor sloop in aanmerking kwam als het niet zo'n bijzondere plaats in de badplaats innam." En deze bijdrage eindigt met : "Het Kurhaus blijft, een nationaal monument met internationale bekendheid".

O.V.

MEDISCHE FCLKLORE : VIS ALS GENEESMIDDEL IN 1720.

Tegen hondsdolheid : een rauwe, gezouten nieuwe haring kleinstampen in een mortier tot een soort deeg die dan gedurende drie dagen op de beet gehecht wordt.

Tegen stinkende zweren en om vooruitgang van koud vuur tegen te houden : bedekken met haringpekkel.

Tegen heupjicht : haringpekkel in lavement

Tegen zeeziekte : een gerookte haring nuchter eten

Tegen vliegen : een haring op Goede Vrijdag aan de dwarsbalken van de kamer gehangen belet de vliegen naar binnen te komen.

Wie het wil beproeven, doe het op eigen risico. Een waarschuwing : de ziekenbond komt niet tussen in de kosten !

JHK

TEKSTOVERNAMES IS TOEGESTAAN MITS BRONOPGAVE
