

Historiek van de ‘Ostendaise’, een parel onder de oesters

Ruth Pirlet

“Het zijn poezelige snoepjes, die als kleine oortjes tussen hun schelpen zitten en als zilte bonbons tussen verhemelte en tong smelten.” Het zijn de woorden van de 19^{de}-eeuwse Franse schrijver Guy de Maupassant, die enige lyriek niet schuwde bij het beschrijven van een portie Oostendse oesters. Tijdens de belle époque was een dergelijke uitspraak niet uitzonderlijk. De ‘Ostendaises’ of ‘Royales d’Ostende’ waren toen immers vaste kost aan de feesttafels van de Europese beau monde en konden naar verluidt zelfs de Russische tsaren bekoren. Het succesverhaal van deze Belgische weekdieren startte een eeuw vroeger. Toen, in 1765, richtten de gebroeders Jan en Pieter De Loose in Oostende het allereerste vaderlandse oesterpark op. Weldra zal het dus 250 jaar geleden zijn dat de Belgische oesterkweek van start ging, een uitgelezen moment om de geschiedenis van deze vergeten industrie onder de loop te nemen.

Beginnendagen van de Belgische oesterkweek

De start 250 jaar geleden

Nog voor er sprake was van een binnenlandse oesterproductie, kenden deze schelpdieren tijdens de 18^{de} eeuw al een grote afname in de Zuidelijke Nederlanden. Franse, Engelse en vooral Zeeuwse exemplaren vonden vlot de weg naar Vlaamse keukens. Zo voerden de Oostenrijkse Nederlanden tussen 1763 en 1765 gemiddeld 7.249.000 oesters per jaar in. Het duurde dan ook niet lang voor enkele Gentse handelaars het winstpotentieel van een inheemse oesterkweek zagen en zo het startschot gaven voor de Vlaamse oesterindustrie.

Deze Gentse ondernemers waren de broers Jan en Pieter De Loose. Samen met vier andere investeerders begonnen ze in 1765 met de aanleg van vier waterbassins in de Sint-Catharinapolder bij Oostende. Constantijn Clays, een oude zeekapitein, werd aangesteld als exploitant van de kwekerij “Clays & Cie”. De bestuurders van de Oostenrijkse Nederlanden waren deze pioniersonderneming gunstig gezind, en verleenden haar een alleenrecht op de oesterkweek voor een periode van 15 jaar. Ook alle tolrechten op de import en export van de weekdieren werden opgeheven ten behoeve van “Clays & Cie”. In 1767 volgde een invoerverbod op buitenlandse

consumptieklare oesters, een maatregel die vooral de concurrenten uit Zeeland viseerde. Het was echter pas toen werk gemaakt werd van een snel en efficiënt transportsysteem voor verse vis, dat de Oostendse oesters hun Zeeuwse tegenhangers echt naar de kroon konden steken. Door het inzetten van zogenaamde ‘ventschuiten’ op het uitgebreide waterwegennetwerk in Vlaanderen en Brabant konden de diertjes van “Clays & Cie” in een recordtempo van Oostende naar oorspronkelijk Zeeuwse afzetplaatsen als Brabant, Luxemburg en Metz verzonden worden. Liefhebbers in Brussel, Leuven en Antwerpen kregen zo oesters voorgeschoteld die slecht drie dagen onderweg waren geweest, terwijl de Nederlandse oesters er dubbel zo lang over deden. Deze scherpe leveringstijden maakten van Oostende een oesterstad om rekening mee te houden.

Monopolie doorbroken

Toen in 1780 het “Clays & Cie” monopolie op de oesterkweek ten einde liep, redeneerden de Oostenrijkse gezaghebbers dat een florerende industrie geen extra

overheidssteun meer nodig had. Ook de herhaalde klachten over de slechte kwaliteit van de oesters van deze onderneming speelden mee in de beslissing om het alleenrecht van de broers De Loose op te geven. Zo kwam het dat de oesterkweek te lande na 1780 heel snel navolging kreeg: al in hetzelfde jaar vestigden Judocus Clemmen, een rijke Gentse industrieel, en Pieter Pollet, Blankenbergs reder en burgemeester, twee nieuwe oesterkwekerijen in het Oostendse ommeland. ‘Kwekerij’ is hier trouwens misschien een al te groot woord. De Vlaamse oesteractiviteit bestond jarenlang immers slechts uit het ‘vetten’ van jonge platte oesters (*Ostrea edulis*) in de uiterst geschikte brakke wateren van onze kust. Deze oesters waren afkomstig uit natuurlijke Engelse oesterbedden nabij steden als Whitstable, Burnham en Colchester. Geboren aan de overkant van het Kanaal, bereikten ze pas hun volle potentieel na een zuiverend verblijf in ons Vlaanderenland. Hier aangekomen werden ze in een dunne laag op de bodem van een waterbassin ‘geparkeerd’, beschermd tegen mogelijke natuurlijke vijanden.



■ Op de Ferrariskaart (1771-1778) zijn net ten zuiden van de Oostendse stadskern de oesterputten van “Clays & Cie” te zien. Deze firma van de Gentse ondernemers Jan en Pieter De Loose, geëxploiteerd door de oude zeekapitein Constantijn Clays, was de allereerste oesterkwekerij op Belgische bodem (wikipedia)



■ Vlaamse oesters waren afkomstig van Engelse oesterbedden, van waaruit ze met schepen tot hier werden gebracht om ter plaatse vetgemest te worden. Stadjes als Whitstable, Burnham en Colchester vormden een belangrijk oorsprongsgebied. Hier een historisch beeld van een opslagplaats voor oesters in het kuststadje Whitstable (www.thamesestuary.de/blog/thames_blog.html)

Een sluizensysteem voorzag de weekdieren op regelmatige basis 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'.

Van magere Frans-Hollandse jaren tot vette Belgische oesters

De moeilijke periode 1794-1830

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'. Daarenboven werden de beginjaren van de 19^{de} eeuw gekenmerkt door een ernstige 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 de Belgische onafhankelijkheid in 1830 die de Vlaamse oesternijverheid uit zijn penibele situatie redde. Deze gebeurtenis bracht immers de broodnodige stabiliteit en zekerheid in onze gewesten, waardoor de lokale economie terug op gang kwam. De Belgische oester kon aan een remonte beginnen.

■ Oesters zijn een vers product. Daarom was snel transport naar het hinterland van groot belang om de historische Vlaamse oesterkweek tot een succes te maken. De aanleg van de eerste spoorlijn Brussel-Mechelen in 1835 en de verdere uitbouw van het nationale en internationale spoorwegnetwerk zouden dan ook heel wat nieuwe kansen bieden. De affiche promoot de treinverbinding tussen Oostende en Parijs (1890) (Scheerlinck 2003)

De rol van de spoorwegen

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. Anderzijds zorgde het spoorverkeer ook voor een steeds groter wordende stroom toeristen richting kust, toeristen 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 viel in de loop van de jaren 1840 stil, toen oesterkwekerijen aan steeds strengere officiële voorwaarden inzake hygiëne, onderhoud en installaties moesten voldoen.

Van industriële ondernemingen tot populaire toeristische attracties

Onder invloed van het groeiende aantal vakantiegangers in Oostende, transformeerden de oesterparken 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 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 lekkers 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 – deerde deze reizigers niet. Vooral de etablissementen nabij de Oostendse Zeedijk, ten westen van de havengeul, waren toen bekend. Het "Pavillon Musin", een eetgelegenheid bij de gelijknamige oesterkwekerij, werd bijvoorbeeld aangeprezen als dé 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". Vanop het terras had de bezoeker hier een mooi panorama op de werkzaamheden in



■ Oesterparken aan onze kust evolueerden geleidelijk aan van puur industriële ondernemingen naar toeristische attracties. Bezoekers van de oesterputten kregen de kans om in aanpalende restaurants het zilte lekkers te proeven, zoals hier in een eethuis bij de oesterput "A. Van Graefschpe" (Oostende). Ook de voorliefde van koning Leopold II voor Oostende en zijn oesters, droeg ontegensprekelijk bij tot het succes van de Ostendaise (resp. www.larousse.fr/encyclopedie/image/L%C3%A9opold_II/1004866 en Raeymaekers 2005)

de oester- en kreeftenput. Reeds één dag na opening mocht dit etablissement trouwens al hoog bezoek ontvangen. 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.

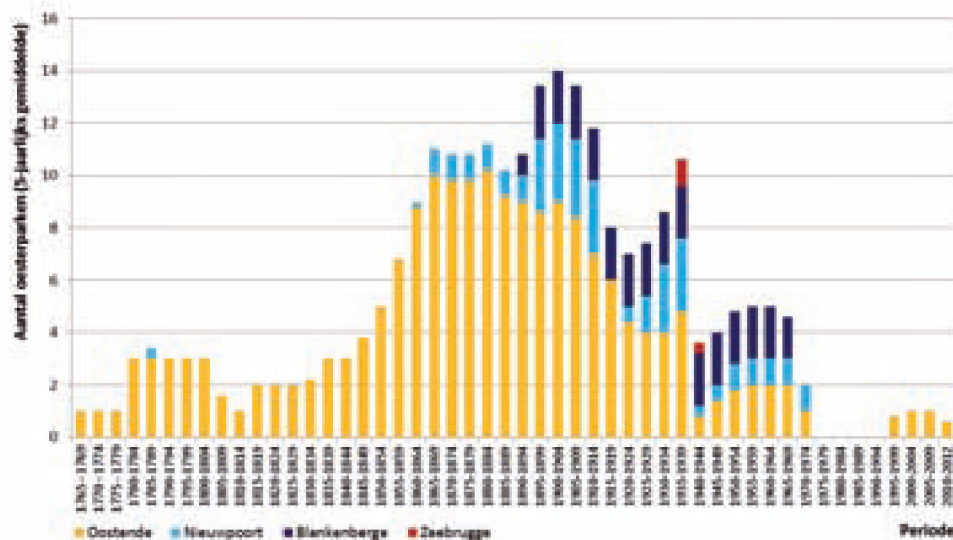
De 'belle époque' van de 'Ostendaise'

Oesterkweek breidt uit naar Blankenberge en Nieuwpoort

Tien jaar later was hertog Leopold gepromoveerd tot Leopold II, koning der Belgen. In die hoedanigheid werd hij één van de spilfiguren in het 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 de aanleg van een nieuwe spoorweg in 1868, ditmaal het traject Torhout-Oostende. Reizigers uit Zuid-West-Vlaanderen, maar ook uit Noord-Frankrijk en Parijs konden nu in enkele uren Oostende bereiken.

Deze hoogdagen van het eliteire 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 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 aansloten op het spoorwegnetwerk, ontplooiden ook deze oorden zich tot mondaine vakantieplaatsen waar oesters



■ De bloeiperiode van de Ostendaise situeert zich tussen 1865 en 1914. Intussen werd de naam ook gebruikt voor Vlaamse oesters die bijvoorbeeld in Blankenberge of Nieuwpoort werden gekweekt. Hier een beeld van het oesterpark Deswarte op de rechteroever van de IJzer te Nieuwpoort (VLIZ & Stadsarchief Nieuwpoort)

gretig aftrek vonden. In Blankenberge was het nog wachten tot 1888 vooraleer de eerste lokale oesterput zijn deuren opende. Nieuwpoort speelde sneller op de bal. Pieter De Swarte opende in 1864 al een eerste succesvol oesterpark op de rechteroever van de IJzer. In de loop van de jaren 1890 kwamen hier nog twee kwekerijen bij.

Naarmate de belle époque vorderde, werd de term 'Ostendaise' ook gebruikt voor de Blankenbergse en Nieuwpoortse oesters. Intussen overschreed de reputatie van de 'Ostendaises' de landsgrenzen. Daarbij speelden de wereldtentoonstellingen voor kunst en nijverheid in de tweede helft van de 19^{de} eeuw een niet onbelangrijke rol. 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 oester, die blijkbaar erg in de smaak viel bij het welgestelde bezoekerspubliek.

Van armeluizenkost tot luxeproduct

Algauw 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 schelpdieren mochten in deze periode onder geen beding ontbreken op de menu's van de Europese upper class. Deze status van de oester als prijzig luxeproduct was trouwens een vrij nieuw verschijnsel. Tot rond het midden van de 19^{de} eeuw waren deze schelpdieren immers op vele plaatsen nog echt volksvoedsel, net als mosselen en wulken op straat te koop. 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 immers niet zonder gevolgen.



■ In de tijd van Charles Dickens waren oesters nog armeluizenkost. Geleidelijk aan werden ze echter een ware hype en schoten de prijzen de lucht in. Afgebeeld is een oesterstalletje in Londen, daterend van rond 1864 (www.estherlederberg.com)

De natuurlijke voorraden van deze *Ostrea edulis* slonken zienderogen, terwijl de prijzen de lucht inschoten. Het gewone volk kon zich wel nog tegoed doen aan Portugese oesters (*Crassostrea angulata*). Deze was men vanaf het begin van de 20^{ste} eeuw in zeer kleine hoeveelheden beginnen kweken in de Vlaamse oesterparken. Ze waren van inferieure kwaliteit en daarom ook goedkoper. De groenige kleur en de grillige vorm van deze soort wekten aanvankelijk echter eerder afkeer op bij de klanten. Niets kon de status van de platte oester immers evenaren.

Niet al goud wat blinkt, alhoewel...

Van tijd tot tijd vertoonde dit succesverhaal evenwel ook enkele donkere kantjes. De hoge prijzen maakten de oesters immers niet enkel duur voor de gewone man, 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 hielp waar ze kon: zo werden de invoerrechten op oesters bestemd voor de parken bijvoorbeeld met de helft vermindert, terwijl ook de transporttarieven zo laag mogelijk gehouden werden. In 1906 kreeg de oester de zwarte piet toegewezen bij een uitbraak van buiktyfus. De verkoop maakte een vrije val. Hoewel de 'Ostendaise' snel vrijgesproken werd 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



■ Het absolute hoogtepunt van de Ostendaise situeert zich net vóór de Eerste Wereldoorlog. In 1912 werden niet minder dan 35 miljoen oesters geveit in Vlaamse putten. Op dat ogenblik was de glorie van het "Pavillon Musin" (Oostende: zie foto) echter al voorbij (De Vent 1991)

echter sterker dan ooit uit deze crisis en beleefden hun absolute hoogtepunt net vóór de Eerste Wereldoorlog. In 1912 werden niet minder dan 35 miljoen oesterexemplaren geveit in de putten aan de Vlaamse kust. De nijverheid bood in die periode werk aan zo'n 275 mensen, waaronder gespecialiseerd personeel dat instond voor het vakkundige onderhoud van de installaties. Daarnaast vonden ook heel wat mandenvlechters, kistenmakers en kuipers werk bij het vervaardigen van speciale verpakkingen voor het oostertransport. De Grote Oorlog van 1914-1918 maakte een einde aan al deze bedrijvigheid en betekende het begin van de teloorgang van de vermaarde Belgische schelpdieren.

De ondergang van de Belgische oester

Oorlog, concurrentie en ziektes

De Eerste Wereldoorlog veegde de oesterkwekerijen aan de kust grotendeels van de kaart. Bedrijven die bij uitzondering toch gespaard bleven van complete vernieling zagen zich 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. De parken die opnieuw van start gingen na de oorlog gooiden zich op het invoeren en doorverkopen van kreeft en degradeerden de eigenlijke oesterkweek vaak tot nevenactiviteit. 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 hernieuwde vraag naar oesters. Hun reputatie als onbetwistbaar centrum van de schelpdierencultuur kreeg in deze periode vorm. In België was de regering ondertussen tot de conclusie gekomen dat de oesternijverheid niet langer economisch interessant was. Gevolg: de telers werden hun vooroorlogse privileges ontnomen. Als klap op de vuurpijl zorgde een epidemie rond 1922 voor massale sterfte onder de platte oesters in de Engelse kwekerijen. Het wegvallen van deze belangrijkste bevoorradingspost verplichtte de Belgische kwekers tot een toenemende invoer van andere oestersoorten zoals de Portugese oester. Ondanks hun minder smakelijke uiterlijk werd deze soort in de loop van de jaren 1920 wel populairder, maar ware oesterkenners bleven zweren bij de echte 'Ostendaise', een eretitel die voorbehouden was voor de platte oester.

De Halewyck dynastie

Het plotse verdwijnen van de Engelse platte oester legde 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 te onderzoeken of een integrale oesterkweek mogelijk was aan onze kust. Bij een integrale kweek beperkt de teler zijn arbeid niet langer tot het pure vetmesten van ingevoerde dieren, maar streeft hij naar het voltrekken van de volledige levenscyclus in Belgische wateren. In de Nieuwpoortse Vlotkom en de Oostendse Spuikom gingen in de loop van de jaren 1930 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. Ook het oesterbroed vestigde zich zonder probleem op de grote hoeveelheden gekalkte dakpannen. Deze waren als 'verzamelaars' van het broed verspreid aangebracht in het water van de



■ Een epidemie onder de platte oester rond 1922 die voor massale sterfte zorgde in de Engelse kwekerijen, was het startsein voor de Belgische kwekers om met andere (holle) oestersoorten te gaan experimenteren (zoals de Portugese oester). Vanaf de 1960-er jaren zou de Japanse oester zelfs een monopolie verweren op de Europese markt (wikipedia)

Historiek van de Belgische oesterkweek: meer lezen

Vandaag zijn zowat alle sporen van de oesternijverheid aan onze kust verdwenen, maar in de loop van de voorbije twee eeuwen maakten deze kwekerijen een integraal deel uit van het straatbeeld in Oostende, Nieuwpoort, Blankenberge en zelfs even in Zeebrugge. Dankzij de inspanningen van het VLIZ is het tegenwoordig mogelijk om van dichtbij kennis te maken met al deze ondernemingen. Op de webpagina over de historiek van de oesterkweek wordt de vergeten geschiedenis van de Vlaamse oesterindustrie immers op een presenteerblad aangeboden. Ga op een actuele kaart op zoek naar de oude locaties van de Belgische oesterparken en maak ook kennis met het verhaal van de verschillende firma's die er werkzaam waren. Via foto- en beeldmateriaal kan je bovendien ontdekken hoe al deze plaatsen er jaren geleden uitzagen. In de tijdslijn vind je ten slotte extra cijfermateriaal over de in- en uitvoer en consumptie van oesters in België.

http://www.vliz.be/wiki/Historiek_van_de_Belgische_oesterkweek

Toen Raoul Halewyck in de loop van de jaren 1920 aan de slag ging als oesterkweker, knoopte hij daarmee aan bij een jarenlange familietraditie. In 1856 opende zijn overgrootvader Louis Royon immers al het succesvolle Oostendse oesterpark "Royon-Bettger & Cie". De effectieve uitbating van de kwekerij kwam weliswaar al snel in handen van Royons schoonzoon Michel Halewyck, die de onderneming in 1895 verhuisde naar Nieuwpoort. In 1931 bracht kleinzoon Raoul het familiebedrijf echter opnieuw naar Oostende, waar de firma "Halewyck & Cie" zich nog jarenlang aan de oesterkweek zou wijden. Deze familiegeschiedenis kon gereconstrueerd worden met de hulp van Georges Halewyck, die het archief van zijn vader Raoul ter beschikking stelde van het VLIZ. Het is te consulteren via: www.vliz.be/wiki/Historiek_van_de_Belgische_oesterkweek.

De naam van de Halewycks is onlosmakelijk verbonden met de historiek van de Belgische oesterkweek. Tevens speelden Raoul en zijn zonen een bijzondere rol in de geschiedenis van het Instituut voor Zeewetenschappelijk Onderzoek (IZWO), waarvan het huidige VLIZ de opvolger is. Toen het IZWO in 1970 het levenslicht zag, was Raoul Halewyck immers één van de stichtende leden van deze nieuwe instelling. Gedurende de eerste zeven jaar bekleedde hij een zitje in de Raad van Beheer. Ook zijn zonen Jean-Marie (1978-1980) en Georges Halewyck (1981-1999) oefenden later deze functie uit. De betrokkenheid van de familie bij de werking van het IZWO ging echter verder dan hun aanwezigheid op deze occasionele vergaderingen. Van 1970 tot 1994 kon het instituut bijvoorbeeld gratis beschikken over een ruimte in de hangar van hun oester- en kreeftenkwekerij aan de Oostendse Spuikom, waar een veldlaboratorium werd ingericht. Toch is het meest klinkende voorbeeld van het engagement van de familie Halewyck ten opzichte van het IZWO, Raouls inzet voor het behoud van de waardevolle bibliotheek van het Zeewetenschappelijk Instituut (ZWI). Deze mariene onderzoeksinstituting, de voorloper van het IZWO, was van 1927 tot 1967 werkzaam in Oostende en had in de loop van de jaren een kostbare zeewetenschappelijke bibliotheekcollectie uitgebouwd. Raoul Halewyck taste diep in eigen buidel om, samen met enige financiële steun van het West-Vlaamse Economisch Studiebureau (WES), deze uitzonderlijke verzameling in het IZWO te houden. De 'Halewyck Bibliotheek' kwam in 1999 in handen van het VLIZ, waar geïnteresseerden de historische collectie nog steeds kunnen raadplegen.



Michel Halewyck

Raoul Halewyck

Georges Halewyck



■ De familie Halewyck was al actief in de oesterkweek sinds 1856. Het was Michel Halewyck die, als schoonzoon van Louis Royon, het gelijknamige oesterpark exploiteerde. Later zou met name Raoul Halewyck zijn leven wijden aan het uitbouwen van een integrale oesterkweek in de Oostendse Spuikom. Hijzelf en zijn zonen Jean-Marie en Georges, waren ook belangrijke actoren bij het helpen uitbouwen van de voorlopers van het Vlaams Instituut voor de Zee (collectie Halewyck)



■ De kweek van oesters in de Oostendse Spuikom door de familie Halewyck vanaf de jaren 1930, kende heel wat tegenslagen. Zo lieten de Duitsers tijdens de Tweede Wereldoorlog dit bassin leeglopen om het vervolgens af te dammen en in te zetten als landingsplaats voor watervliegtuigen. Maar ook strenge winters maakten het de oesterkwekers regelmatig heel erg moeilijk: hier een beeld van de 80 hectare grote waterplas, volledig dichtgevroren tijdens de strenge winter van 1963, met bovenop het ijs een auto en bestelwagen van de Halewycks. Die winter zou de volledige oesteropbrengst verloren gaan (Slabbinck & Philippart 2009; collectie Halewyck)



kweekplaats. Vervolgens werden deze jonge oestertjes losgemaakt van de pannen en verder grootgebracht op de bodem van de bassins. Deze eerste gunstige resultaten waren echter van korte duur. Al snel volgden 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.

Maar toen het aan het einde van het decennium eindelijk de goede kant leek op te gaan met de testen, brak de Tweede Wereldoorlog uit en 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 landingsplaats 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 teniet gingen. Naar schatting 1,8 miljoen oesters gingen verloren...

De aanhouder wint?

Veel tegenslag, nog meer volharding

Na WO II heropenden langs heel de Belgische kust nog slechts vier oesterfirma's hun deuren. Van echte kwekerijen kunnen we dan veelal niet meer spreken. Vaak beperkten ze zich tot het 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 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 het idee lanceerde om oesters op stokken te kweken. Hierbij zette men twee- en driejarige oesters met cement vast 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 het eerste nieuwe oesterseizoen in 1956 waren alvast 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' 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 parasieten in het water van het bassin vormden een bedreiging voor de kweek van de kwetsbare platte oesters. Ook experimenten met vreemd oesterbroed van meer ziekteresistente Japanse, Australische en Amerikaanse soorten liepen op een sisser uit. Ten slotte werkte ook het weer niet altijd mee. Tijdens de strenge winter van 1963 ging de oesteroogst 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 ongeveer 30% van het totale aantal uitgezette dieren verloren gegaan. Na meer dan 200 jaar kwam zo een voorlopig einde aan de Oostendse oesterindustrie.

'Ostendaises' vandaag?

Twee decennia nadat "Halewyck & Cie" een streep trok onder zijn oesteractiviteiten, vestigde Jacky Puystjens zich aan de Oostendse Spuikom om terug aan te knopen bij deze eeuwenoude Belgische traditie. De vondst van wild groeiende Japanse 'creuses' (*Crassostrea gigas*) in de Spuikom en de licht verbeterde waterkwaliteit zetten de nieuwe kweker in 1996 aan om de teelt van de 'Ostendaise' een nieuwe kans te geven. Vandaag lijkt een herhaling van het 19^{de}-eeuwse succes van de 'Ostendaise' echter onwaarschijnlijk. Onder andere het opduiken van de platte oester parasiet *Bonamia ostreae*, de overmatige groei van het groenwier *Ulva lactuca* (of zeesla) en de bodemkwaliteit in de Spuikom, bemoeilijken de situatie. En alhoewel in het vandaag aan de Oostendse Spuikom gevestigde bedrijf 'De Oesterput' (www.aquacultuur.be) nog steeds oesters en andere zeevruchten kunnen worden geproefd en gekocht, is er van integrale oesterkweek minder dan ooit sprake. België zal zijn culinaire faam vandaag dus vooral moeten blijven halen uit wafels, chocolade, frieten en bier. Met enig heimwee naar de tijd dat ook oesters in dit rijtje thuishoorden.



■ Om de verslissing van de Spuikom het hoofd te bieden en oesterkweek alsnog mogelijk te maken, bedacht Eugène Leloup, voorzitter van het Zeewetenschappelijk Instituut, een oplossing. Jonge oesters werden met cement vastgezet op stokken die hangend aan een stelling werden ondergedompeld in de Spuikom. Zo konden ze zich vrij van slijk ontwikkelen (collectie Halewyck)

Bronnen

- Beun J. (1988). Oester- en kreeftenkwekerijen te Nieuwpoort, Bachten de Kupe 30(2): 45-51.
- Boterberge R. (2010). Geschiedenis van het Blankenbergse visserijbedrijf. Stadsbestuur Blankenberge: Blankenberge. ISBN 9789081515801. 397 pp.
- de Jonge J.A. (1990). Het Zeeuwsche goud. Geschiedenis van de mossel- en oestercultuur. De Bataafsche Leeuw: Amsterdam. ISBN 90-6707-239-7. 144 pp.
- Desmedt H. (1951). De oesterbanken van Oostende: een voorbeeld van economische interventie-politiek in de XVIII eeuw *Rev. Belge Philol. Hist.* 29(2-3): 496-512.
- Devent G. (1991). Zee en duinen: kusttoerisme in de 19^{de} eeuw. Marc Van de Wiele, Brugge: 248 pp.
- Halewyck R. & N. Hostyn (1978). Oostends oesterboek: historiek van de Oostendse oesterteelt vanaf de 18e eeuw tot op heden. Oostendse Heem- en Geschiedkundige Kring "De Plate": Oostende. 68, 34 pl. pp.
- 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. ISBN 90-5617-673-0. 245 pp.
- Scheerlinck K. (2003). Affichekunst aan zee: 1887-1970: een eeuw Belgische kustaffiches. Van de Wiele, Brugge: 175 pp.
- Slabbinck B. & F. Philippart (2009). Militairen aan zee. Het verhaal van maritieme oorlogsvoering in de Oostendse regio: vroeger, nu en straks. Buitengoed, Oostende: 65pp.
- De Oostendse Spuikom: www.vliz.be/spuikom
- Historiek oesterkweek: www.vliz.be/wiki/Historiek_van_de_Belgische_oesterkweek