

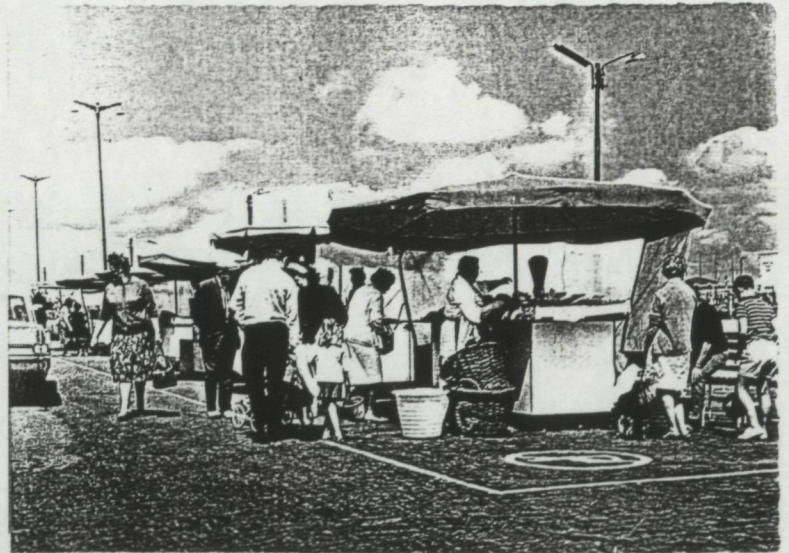
Oostendse Visvrouwen (1)

Richard Quaegebeur

Ik heb ze nog gekend, de Oostendse visvrouwen, en ik heb ze weten uit het stadsbeeld verdwijnen.

“Viswuvven”, zegt men in Oostende en dat woord wordt meestal uitgesproken op een wijze als gaat het om iets laags en gemeens. Een apart ras zeggen sommigen. Nochtans strookt dit niet met de werkelijkheid.

De dagtaak van een visvrouw was allesbehalve gemakkelijk. Tegen zeven uur waren ze in de vismijn. Toen was er dagelijks, en meer dan nu, visaanvoer, zelfs op zaterdag.



Eerst werd de vis geveild van een drietal IJslanders en ondertussen keken de vrouwen rond, wat het voordeligst zou zijn voor hun zaak. De vis mocht niet te duur zijn maar zeker vers. Dan bleven ze bij de benne staan (mand met vijftig kilo vis) tot die werd aangekocht door een groothandelaar, om de vis dan af te kopen. Wee diegene die dan wilde aanspraak maken op die benne!

Ik heb die vrouwen echter beter leren kennen in de kreeftjestijd (tijdens de lente- en zomerdagen vanaf Pasen) en in de periode van de krabben (september tot begin december). Er was in die dagen praktisch continu aanvoer van kreeftjes van vele visgronden, zoals IJsland, de Kreeftenput in de Noordzee en zelfs van het Kanaal. Ze waren dan ook niet zo duur, doch meer dan zestig frank per kilo mocht de verkoopprijs voor de visvrouwen niet bedragen. Zoals nu werden de kreeftjes ingedeeld in drie maten: grote, middels en kleine. De twee laatste waren dan ook het voordeligst om langs de straten te verkopen.

Volgens ik nog weet waren er vier firma's die een kookinstallatie hadden in de vismijn. Daar was Vanderlinden, Lombaert, Lingier en wij, Pieters-Quaegebeur (mijn schoonbroer en ik). We waren een leurhandel begonnen maar zonden ook kreeftjes en krabben naar Brussel en een paar vishandels in het binnenland.

Onze kookinstallatie was echter, zonder boffen, moderner dan de andere. Wij gebruikten een paar branders zoals bij de centrale verwarming met mazout en elektriciteit. Wij kookten niet alleen vlugger, maar de warmte van het kooknat was intenser en de kreeftjes waren nooit mals. Voorts voerden we gratis naar 't stad en de meeste visvrouwen kwamen dan ook bij ons koken.

Een paar mensen verdienden er “een schone frank” mee om de koopwaar naar de stad te rijden, tegen tien of vijftien frank de benne, en zodoende de viswinkels en karretjes te bevoorraden. Ik ken ze nog: Charrel, wiens vrouw een café uitbaatte in Zandvoorde en Tuur Defer (de gekende turner) samen met zijn schoonzuster (familie van de eveneens gekende mandenmaker). Wij namen geen werk af van die mensen want die kwamen soms handen te kort. In de vismijn had je ook de visinvoerders. Mensen die de bennen uit de verkoophalle met een steekkar naar de pakhuizen voerden. De kreeftjes werden toen reeds, net als heden, vóór de verse vis geveild. Ik zie Pier nog naar ons pakhuis komen. Hij was koetsier gedurende de weekends, woonde in Bredene, en voerde met de hulp van zijn vrouw de vis binnen als bijverdiensdienst.

Wanneer de manden kreeftjes op de kar stonden, twaalf à veertien stuks, hield iedere vrouw

haar eigen benne vast. Ze lieten zich zo meetrekken want de lange benen van Pier namen grote passen en dit konden ze onmogelijk bijhouden. Een van die vrouwen heb ik nog zijdelings zien meelopen want ze had twee benen aangekocht en wilde ze zeker vasthouden.

Wij hadden een knecht in dienst en die gaf iedere mand een speciale behandeling: voorzichtig opscheppen na het spoelen, nog eens de kreeftjes onderduwen op het einde van de kookbeurt, voorzichtig uitscheppen in een propere kist of een van onze manden, enzomeer. Iedere vrouw dacht dat het voor haar alleen was dat hij dit deed en het drinkgeld liet niet op zich wachten. In het begin wilde iedereen de eerste geriefd worden maar ik loste dit op door te zeggen dat de beste smaak na de derde of vierde kookbeurt kwam. Toen wilde niemand meer de eerste zijn...

Wanneer een twaalftal bennen gekookt waren, reed mijn schoonbroer of ik naar 't stad en namen meestal wat vrouwen mee. Er zaten er dan een paar vooraan en enige in de laadbak. Die zaten op de rand der bennen die tegen elkaar gespannen stonden. Ze zaten zo weinig mogelijk op hun eigen waar, kwestie voor het gebeurlijk afschuiven door het wippen van de wagen. Dan drukten ze immers hun eigen kreeftjes niet plat.

De leurkarretjes stonden meestal in een hoekje van een of andere garage of stockagehuisje. Ze waren allen ongeveer op dezelfde manier gemaakt. Twee goedlopende wielen met steun aan de kant van de handboompjes. Groen of blauw geschilderd aan de buitenkant en hagelwit gelakt aan de binnenzijde met twee of drie scheidingsplankjes. Gewoonlijk lag er nog een eternieten plaat in.

Weinig van hun mannen gingen werken. Velen waren "ziekelyk" en deden dan ook het huishouden. Ze stonden wel klaar om de vis of kreeftjes op de wagen te helpen ordenen. Meer dan één soort vis werd niet ineens verkocht. En dan gingen de vrouwen op ronde. Ieder had zo haar eigen toer. Ze mochten alleen stoppen om klanten te gerieven. Enige bleven hangen in een zijstraat van een drukke straat, zoals de Kapellestraat, en bestelden wat trager om



zodoende steeds kopers aan de kar te houden. De politie controleerde echter veel.

Anderen namen ook soms verse garnalen mee op hun ronde. De veiling van garnaal was toen nog aan de vistrap en een vijftal van die vrouwen werd gewaar dat daar verkoop mogelijk was en betaalden dan ook voor een standplaats aan de stad. Ze mochten uitzonderlijk schelpdieren en droge viswaar verkopen. Daar stonden ze dan met een groot zonnenscherm boven hun karretje.

Een dienstplichtige bij de Zeemacht, afkomstig uit het Gentse en gehuwd met een Oostends meisje, kreeg het gedacht een kraam te installeren. Het was een schot in de roos. Ik spreek hier van Marc Vanmechelen. De firma "Neptunus" is dan ook het eerste van de huidige kraampjes. Later heeft Tony, de eigenaar van restaurant "Lusitania" de zaak overgenomen. Als je die mannen enigszins kent, moet je toegeven dat het "ferme commerçanten" zijn.

Om op de visvrouwen terug te komen, het is geen geheim dat de meesten geen school gelopen hebben. Ofwel kon het niet van thuis, ofwel leerden ze eenvoudig weg niet graag. Feit is echter dat hun moeders veelal hetzelfde deden.

Meestal was het de gewoonte bij die vrouwen eerste te zeggen wat op het hart lag en op de tong kwam en daarna pas nadenken over hetgeen werd gezegd.

Eens was ik kreeftjes aan het lossen. Wij hadden ze toen in lichte houten kisten geladen en ik moest die in de karretjes kippen. De vrouw was even naar huis gelopen om haar man te verwtigen en toen een andere zag dat ik aanstalten

maakte om alleen te lossen wou ze helpen. Ik hoor haar nog altijd zeggen: "Wacht, pulletje, ik zal een handje geven!"

De kar stond ongeveer een zestal meter van mijn wagen maar toen die vrouw gewaar werd voor wie de kreeftje bestemd waren riep ze plots: "Dat is voor mijn grootste vijand!". Meteen liet ze de kist los. Pulletje kon natuurlijk die kist niet meer houden en daar lag alles op straat. De grond was niet al te proper, het had wat geregend, maar zoals steeds komt een ongeluk nooit alleen. De houten kist was gespleten en ik mocht al die beestjes manueel in het karretje leggen. Terwijl ik bezig was dit te doen toeterde een man met zijn auto om door te kunnen, maar hij deed dit slechts eenmaal. Hij zal waarschijnlijk in mijn ogen gekeken hebben... 's Anderendaags zei de vrouw dat ze nog nooit zulke vuile kreeftjes verkocht had.

Met diezelfde vrouw maakte ik nog iets aparts mee. Onze eerste vrachtwagen had nog deuren die van voor naar achteren opendraaiden.



Diezelfde vrouw dus was uitgestapt om haar karretje uit de garage te halen en ik mocht ondertussen iemand anders bedienen. Ze had de deur echter niet dicht gesmeten maar dicht "gezet". En toen ik aanzette vloog die deur natuurlijk met een ruk open en raakte geklemd tegen een geparkeerde vrachtwagen. Gelukkig had die wagen nog niet te veel schade en kon de werkmans die er mee reed het nog verstaan. "Met zulke vrouwen," zei hij "moet ge verongelukken."

(Wordt vervolgd)

