

DE OOSTENDSE OESTERPUTTEN

Rita Debo

INLEIDING

Oesters zijn al eeuwenlang, van in de oudheid tot nu, een gegeerde lekkernij. Bij opgravingen naar gallo-romeinse gebouwen heeft men er vrijwel altijd oesterschelpen gevonden.

Toen de natuurlijke aangroei van oesters voor consumptie niet meer volstond, voerde men in de 17de eeuw bij ons oesters in vanuit respectievelijk Engeland en Zeeland.

Op het einde van de 18de eeuw onstonden er in Oostende oesterkwekerijen. Daar werd oesterbrood meestal afkomstig vanuit Engeland verder opgekweekt en vetgemest tot marktklare oesters.

Voor de eerste Wereldoorlog was de faam van de Oostendse oester zo vermaard dat de meerderheid van de geleverde oesters in deze periode werden verkocht onder de benaming "OSTENDAISES".

De Oostendse oesters werden opgezocht voor hun blank, sappig vlees en fijne smaak. Deze kwaliteiten waren vooral toe te schrijven aan de vruchtbaarheid van het water aan de Belgische Kust. Het brakke water in de krekken kwam de natuurlijke ontwikkeling van de oester sterk ten goede.

De oesterkweek had dan ook een niet te verwaarlozen betekenis voor Oostende

- op sociaal-economisch vlak: terwerkstelling en in- en uitvoer. Frankrijk, Duitsland en Engeland waren de voornaamste afnemers.

- als een soort economisch propagandamiddel (vooral sedert 1850)

- medebepalend element in het Oostends stadsbeeld.

De "Belle-Epoque" was de glorieus tijd voor de oesterkwekerijen in Oostende.

De Eerste Wereldoorlog maakte abrupt een einde aan de florierende oesterteelt aan onze kust met de verdwijning van de "Ostendaises" tot gevolg. De Zeeuwse oesters maakten furore omdat de installaties in Zeeland niet vernietigd waren.

In 1934 werden nieuwe pogingen ondernomen om oesters te kweken in de huidige spuikom. Ditmaal opteerde men voor integrale teelt: men liet de oesters voortplanten om dan larven verder op te kweken in plaats van geïmporteerde oesters vet te mesten. De resultaten waren wisselend.

Tijdens de 2de Wereldoorlog, in 1941 tijdens een periode van zware vrieskou, liet de bezetter de spuikom leeglopen. Dit betekende het einde van de experimenten.

Na de 2de Wereldoorlog werd de oesterkweek in Oostende moeizaam heropgestart. Er bleef slechts één firma over: deze van de familie "Halewyck". Door de slechte kwaliteit van het water van de spuikom (bevuiling) ging deze firma in de jaren '70 failliet.

Twee jaar terug kreeg de oesterkweek een nieuwe start in de Spuikom.

Betekent dit de heropstanding van de "OSTENDAISE"?

DE OOSTENDSE OESTERPUTTEN IN DE 18E EEUW

Twee Gentenaars, Jan en Pieter DELOOSE waren de pioniers van de Oostendse oesterkweek. Ze stichtten een vennootschap samen met nog vier andere personen. Constant CLAYS (gewezen zee kapitein) werd als directeur aangesteld. Vandaar de benaming van de oesterputten "CONSTANTIN CLAYS & Cie". De bekkens werden aangelegd in een domein, ongeveer twee hectare groot, buiten de stad. (St.-Catherina-Polder).

De jonge oesters werden vanuit Colchester (Engeland) ingevoerd met boten. In de parken zelf werkten 40 à 45 personen tijdens het oesterseizoen en dan nog eens een 12 tal vertegenwoordigers.

Door een octrooi verleend door de Raad van Financiën in 1765 aan de firma "CLAYS & Cie", heeft deze firma het monopolie verkregen voor een periode van 15 jaar. In het begin bedroeg de wekelijkse productie 150 à

160 ton (waarbij 1 ton gelijk is aan 1800 stuks grote of 3000 stuks kleine oesters).

Ze hadden veel concurrentie van hun Zeeuwse collega's, maar de voornaamste troef van de "Delooses" was een snel en betrouwbaar transportsysteem. Met ventschepen werden de oesters in drie dagen van Oostende naar Brabant getransporteerd en in zes dagen naar Luxemburg en Metz. Dus altijd verse produkten. De oesters werden ook vervoerd naar Luik, Loreinen, Opper-Palts, Dainz en Straatsburg.

Om de vreemde concurrentie helemaal uit te schakelen, richtte de compagnie op 10 maart 1767 een request aan de Raad van Financiën met het verzoek om door het Centraal Bestuur een verbodsbepaling tegen de invoer van vreemde oesters te laten uitvaardigen en dit voor de duur van het monopolie van de firma "Constantin Clays & Cie". Ze zouden de oesterputten uitbreiden om zo te kunnen voldoen aan de behoeften. Hun aanvraag werd goedgekeurd. Na de uitbreidingswerkzaamheden waren er 2 parken, een eerste bestaande uit 16 bedden, een tweede uit 24 bedden. Dit gaf een totaal van 6000 ton oesters per seizoen.

Niet alles liep gesmeerd in de oesterputten. Soms waren er klachten over oesters van minderwaardige kwaliteit, soms over te hoge prijs en soms over het geringe aanbod. Het gevolg was dat er in 1780 geen verlenging meer kwam aan het 15 jaar oude exclusief octrooi. De regering was van oordeel dat de oesterteelt een gevestigde en blijkbaar voorspoedige nijverheid geworden was die ook voor andere ondernemingen toegankelijk moest zijn. Zo werd het mogelijk voor iedereen om oesterputten aan de Vlaamse Kust aan te leggen en in Oostende kregen de parken "Clays & Cie" twee concurrenten:

- de oesterputten "CLEMMEN" (5 gebroeders Clemmen afkomstig uit Gent). Deze putten waren gelegen aan de buitenzijde van de St.-Catharina-Polder.

- de oesterputten "POLLET", gelegen ten Z.W. aan de dijk "van den polder" en te N.W. van de oesterputten "Clemmen".

De oesterputten "Clemmen" hebben maar 25 jaar bestaan. Dan werden ze onteigend en afgebroken. Waarschijnlijk werden deze van de firma "Pollet" terzelfdertijd onteigend en

dit om de bouw van een yachtsluis (1805) mogelijk te maken.

DE OOSTENDSE OESTERPUTTEN IN DE 19e EEUW

In het begin van de 19e eeuw, de Franse overheersing en daarna de Hollandse periode (1800-1930) was de economische toestand eerder ongunstig voor Oostende:

- talrijke belemmeringen in de handel.
- bovenal onteigeningen die uitbreidingswerken aan de haven moesten mogelijk maken.
- sterke concurrentie van Zeeland (Hollandse periode).

In 1829 was er slechts nog één oesterput bedrijvig in Oostende, deze van de firma "CLAYS & CIE", inmiddels handel drijvend onder een andere benaming: namelijk "BALTHASAR VANDERHEYDE".

De onafhankelijkheid van België in 1830 betekende stabilisatie en zekerheid, en ook het doortrekken van de spoorlijn "Brussel-Oostende" was niet zonder belang. De economie kwam terug op gang.

De jaren onmiddellijk na 1830 kwamen er in Oostende algauw enkele oesterputten bij, namelijk "DE BROCK" en "VALCKE EN DE-KNUYDT".

In de jaren '40 kwamen de oesterputten van "MUSIN" erbij en in 1852 de oesterputten van "IMSCHOOT-DEBROCK" (Hazegras) en "VANLOO-BERNIER", gelegen op de plaats van de huidige Venetiaanse Gaanderijen.

Daarmee telde Oostende in 1853 zes oesterputten, waarvan de totale omzet voortdurend de hoogte inging.

In 1858 kwam het tot een coalitie voor de duur van 10 jaar tussen de Oostendse oesterkwekers en dit om hun gezamenlijk belangen te behartigen en de concurrentie tegen te gaan.

Van meet af aan waren de Oostendse oesterparken een interessante attractie voor de toeristen, die eens wat anders dan strand, zee en casino wensten te zien.

DE "BELLE-EPOQUE", BLOEITIJD VAN DE OOSTENDSE OESTERTEELT

In de laatste decennia van de 19e eeuw werden de Oostendse oesters, "Royal d'Ostende"

of "Ostendaises" genaamd, een zo goed als onmisbare gang op de tafels van alle Europese paleizen, luxe-restaurants en herenhuizen.

Tot in 1914 waren de eersteklasse oesters een zo goed als exclusieve Oostendse aangelegenheid. De faam van de "Ostendaises" was zo groot dat ze een gevoelige concurrentie gingen betekenen voor de oestercultuur in het buitenland (Bretagne). Mettertijd stuurden buitenlandse kwekers hun jonge oesters naar parken aan onze kust om ze in onze wateren uit te zetten en zo het sappig vlees, de karakteristieke finesse en smaak te laten verwerven.

Ze werden aangevoerd uit natuurlijke teeltplaatsen in Groot-Brittannië als Burnheim, Cochester...

Hier werden deze dieren in de oesterparken opnieuw uitgezet om ze in het zoute water die eigen verfijnde smaak en het gegeerde blanke vlees te laten krijgen. Deze eigenschappen waren het die de "Royal d'Ostende" tot gastronomische wereldroem voerden.

Het spreekt vanzelf dat de behandeling van die oesters een onaflatende zorg vergde. Zo moest men er ondermeer op letten de oesters in dunne lagen uit te spreiden op de bodems van de parken. Zo bestond er minder kans dat de oesters elkaar gingen knijpen, wat anders een aanleiding tot grote sterfte gaf. Verder moest er ook op gelet worden de oesters bij hevige wind niet onbedekt te laten, daar de dieren daardoor verzwakten. Werden de oesters toch ziek, hun schelp kreeg dan een zwarte tint, dan was het noodzakelijk de oesters regelmatig te verleggen terwijl men er de dode dieren met zorg uitpikte.

Bijzonder eervol voor de Oostendse oesterteelt in het algemeen was de uitspraak van A. SMITH, raadsman bij de Deense regering die in februari 1868 met zending te Oostende was om er de oesterteelt te bestuderen. Hij bezocht hier alle parken en concludeerde dat de Oostendse oesterputten de beste waren die hij ooit te zien had gekregen. Een grote rol bij het bekend maken van de "Ostendaises" speelden de grote tentoonstellingen van industrie en kunst die elk jaar in tal van grote Europese steden werden georganiseerd. Daar kreeg het "rijke" publiek de

gelegenheid kennis te maken met de producten van allerlei teelten en industrieën uit vele landen. Enkele plaatsen van deze industrietentoonstellingen: Boulogne, Parijs, Den Haag... De oestertelers hadden op bijna elke expo een stand.

Het hoogtepunt kwam in de jaren kort voor de Eerste Wereldoorlog. De invoer van Engelse oesters, bestemd om in de Vlaamse oesterputten verder te vetten voor later gebruik in België of voor uitvoer, zou in 1913 zo'n 1.788.000 kg (circa 30.000.000 stuks) belopen hebben. Deze cijfers slaan niet enkel op Oostende, maar Oostende had daarin wel het grootste aandeel.

Op zekere tijdstippen waren er niet minder dan 26 oesterparken bedrijvig aan de Belgische kust. Allen werkten met gespecialiseerd personeel, want de installaties vergden zeer nauwgezet en vakkundig onderhoud, wilde men de hoogstaande kwaliteit van de oesters behouden. In ongunstig gelegen parken moest voortdurend zeewater gepompt worden, voor deze bedrijven betekende dit extra kosten. Mandenvlechters, kistenmakers en kuipers vervaardigden de speciale verpakkingen, nodig voor het oestertransport.

De regering besepte tenvolle het belang van de aanvoer van jonge Engelse oesters om onze eigen putten te laten floreren. Daarom was er, mits aan bepaalde voorwaarden voldaan werd, een vrijstelling van 50% toegelaten op de invoerrechten van oesters bestemd voor de parken.

De oesterkwekers van de Belgische kust exporteerden gezamenlijk zo'n 30.000.000 oesters naar Frankrijk, Rusland, de Balkanstaten, de Duitse en Oostenrijkse landen. Alle verzendingen verliepen vlot met de expresstreinen. Alle grote spoorweglijnen hadden immers goede verbindingen met Oostende.

(Wordt vervolgd)