

OP OESTERVISSERIJ MET DE YE.47

SENECA AT ER ENKELE HONDERDEN PER DAG OM ZIJN VERSTAND TE SCHERPEN

CICERO DACHT DAT HIJ MET OESTERS ZIJN VERSTAND KON VERGROTEN

CASANOVA AT ZE OM HET LIEFDESVUUR BRANDEND TE HOUDEN

WIJ WAREN NIEUWSGIERIG EN GINGEN ZE PROEVEN IN YERSEKE.

Op uitnodiging van Guy Vanderauwera, de jonge zaakvoerder van het Oostends visbedrijf « Ostend Fish Company » vertrokken we 's morgens met bestemming de Grevelingen in Zeeland. De Grevelingen is een zeegat tussen de eilanden Schouwen-Duiveland en Goeree-Overflakkee dat in 1971 door één van de grote Deltadammen van de zee werd afgesloten. Zo ontstond een enorm groot meer zonder ebbe of vloed maar dat via een sluisstelsel wel in verbinding is gebleven met de Noordzee. Wat aanvankelijk een heel somber vooruitzicht bleek voor de visserij werd uiteindelijk de rijkdom van de hele streek. De Grevelingen werd immers wereldbekend omwille van het feit dat het de laatste vindplaats is van de culinair wereldberoemde Zeeuwse oester. Jaarlijks worden er duizenden en duizenden uit de Grevelingen bovengehaald, van de meest smaakvolle oesters ter wereld waar zelfs de Bretoenen jaloers op blijken te zijn. Wij waren er bij toen de eerste oesters van dit jaar werden opgevisst om op nieuwe gronden te worden uitgezaaid.

Een onvergetelijke dag waarbij we in de zilte wind aan boord van een oesterkoter de zeeverse oesters konden proeven.

Wonder van de natuur

Het is pas zeven uur in de ochtend wanneer we aan boord van de Ye.47 het kleine haventje van het plaatsje Brauwershaven verlaten. Aan boord vier bemanningsleden waaronder de oesterteler Marinus Verwijs zelf. Wij zijn de gasten. Verwijs is één van de laatste tien oesterkwekers uit Yerseke. In 1963 waren ze nog met honderdzevenenzestig. Door een strenge winter toen gevolgd door ziektes onder de oesters verdwenen deze schelpdieren bijna compleet. De meeste oesterkwekers begonnen toen champignons of kippen te kweken of hielden zich bezig met de fruitteelt. Marinus Verwijs is één van hen die volhielden en nu terug een bloeiende oesterhandel hebben.

Op de Grevelingen waait er inmiddels een harde noordoostenwind. Eens boven één der vele oesterpercelen aangekomen worden de bokken uitgezet en begint de visserij op de oesters. Om het kwartier wor-



den de volle netten binnengehaald met oesters, krabben, zeesterren, kokkels, mosselschelpen en allerlei klein grut. Met een sorteermachine worden de oesters er uitgehaald en de rest terug over boord gezet. Marinus zelf telt de oesters en doet ze in de klaarstaande manden. Een voor één gaan ze door zijn handen. En zo gaat het de hele dag door, slechts 's middags om te eten wordt er even pauze gehouden. Halverwege de namiddag staan er tweehonderd manden aan boord met in iedere mand honderdnegentig stuks oesters. In totaal een 38.000 tal. Vervolgens wordt met die oesters naar een andere plaats gevaren, het Springersdiep ten zuidwesten Ouddorp alwaar al die mooie oesters terug worden uitgezaaid. Pas in september zullen ze daar definitief worden opgevisst, geschikt voor consumptie. Hoe mooier de zomer (niet te warm) hoe vlugger de oesters zullen groeien. Maar ook dit jaar is men zeker van een opbrengst van acht tot tien miljoen stuks. Die worden vooral verstuurd in mandjes van 25, 50 of 100 stuks naar België, Duitsland, Frankrijk of Zwitserland. In ons land kost zo'n Zeeuwse oester tussen de veertig tot vijftig frank per stuk in de handel. In restaurants is dat uiteraard stukken duurder. Wil je die lekkere originele Zeeuwse oester proeven, wip dan eens binnen bij Ostend Fish Company in de Langestraat nummer 93 te Oostende of telefoneer even, 059/80 10 00.

Eeuwenoud

Eeuwen terug lagen er voor de kusten van Europa uitgestrekte oesterbanken. Ze liepen van voor de Noorse kust in het noorden tot langs de Spaanse kust in het zuiden en ook verderop nog in de Middellandse zee langs de kusten van Italië en

Griekenland. Van die natuurlijke oesterbanken zijn enkel deze in Bretagne overgebleven. Wel werden nog tot het begin van deze eeuw oesters opgevisst aan de oesterbank, in volle zee voor Oostende. Ook die zijn daar inmiddels verdwenen. Gelukkig slaagde de mens er al heel vroeg in om zelf oesters voort te kweken.

Oesters werden reeds gegeten in het neolithicum. Dat heeft men ontdekt bij het onderzoek van gevonden etensresten uit die tijd.

De Grieken verzamelden oesters in het wild bij grote hoeveelheden tegelijk. De Romeinen waren echter de eersten die oesters cultiveerden. Ze deden dat in zoutwaterbassins in de omgeving van Baiac bij Napels. Toen de Romeinen tijdens hun veroveringstochten grote oesterbedden ontdekten bij de zuidoostkust van Engeland lieten ze die per schip en verpakt in zeewier overbrengen naar Rome. De oesterhandel was ontstaan.

Ook aan onze kust werden oesters door de vroege bewoners in ruime mate verbruikt maar toch is er over de vroege periode weinig bekend.

Vanaf 1500 lezen we dat de Stad Oostende oesters gebruikt als relatiegeschenk. Zo worden er in 1505 door het Schepencollege van Oostende een steur, een ton oesters en een halve ton Engels bier geschonken aan de Koning van Castilië.

Op allerlei banketten en feestelijkheden worden stevast oesters opgediend in de 16de, 17de en 18de eeuw.

Men hield woelige oesterfeesten, waar per persoon wel zo'n zestig oesters werden geconsumeerd met grote bokalen rijnwijn. De vraag naar oesters werd steeds groter.

Huitre de Zélande

De Europese oester en dat zijn de beste ter wereld behoren allen tot de groep «ostrea». Het zijn gevoelige weekdieren die hoge eisen stellen aan hun omgeving. Zoals een bepaalde winddruk met een andere grondsoort, klimaat en bewerking, een andersoortige wijn oplevert, zo zijn voor de oester de verschillen in bodem, voedingsstoffen, zoutgehalte, en temperatuur van het zeewater bepalend voor smaak, vorm en consistentie. De turbulente keizer Nero ging er prat op dat hij al van de eerste hap, elke oester, van waar ook ter wereld afkomstig, kon thuisbrengen.

De voornaamste oestersoorten dragen namen als Belon, Marenne, Colchester, Whistable, Ostende of Zélande. Ook de Amerikaanse soort Blue Point en de vanuit Japan in de Oosterschelde uitgezette soort «crassostrea gigas», door de Zeeuwen «creus» genoemd, raken hier steeds meer en meer bekend. Deze laatste zijn weliswaar minder fijn van smaak maar ook goedkoper. De grote oesterkwekerijen in Europa werden praktisch allemaal opgezet in de tweede helft van de 18de eeuw. Toen raakte zelfs Oostende bekend omwille van zijn eigen gekweekte oester Royale d'Ostende die buitengewoon goed was van smaak. De Oostendse oester kende zijn hoogtepunt vlak voor de eerste wereldoorlog, toen de hele adel en aristocratie van Europa in deze stad hun vakantie kwam doorbrengen. Hoewel ook later de kweek van de Royale d'Ostende nog best meeviel zou ze tenslotte door een toenemende watervervuiling teloorgaan. Wel is er nu terug sprake om bij middel van een klein waterzuiveringsstation oesters te gaan kweken op de Spuikom te Oostende. Maar dat blijkt vooralsnog toekomstmuziek.

De Zeeuwse oesterteelt was zich vooral gaan ontwikkelen vanaf de tweede helft van de 19de eeuw. Het is ten andere naar een Frans voorbeeld uit Arcachon dat Zeeuwse oestervissers zich op de teelt toelieden. De oestercultuur bracht welvaart aan beide oevers van de Oosterschelde. Yerseke maakte in de eerste vijftwintig jaar een wilde tijd door. Van een onbetekenend dorpje in 1860 met nog maar een goede 860 inwoners, werd het in 1895 reeds een heus stadje met 4.500 inwoners.

Ook vandaag is het nog steeds het bedrijvige centrum van de oester- en mosselkweek en handel. Een bezoek overwaard.

De Zeeuwse oesterkwekerijen blijven toonaangevend en de toekomst kondigt zich veelbelovend aan. Het zwaartepunt dat zich vroeger in de Oosterschelde bevond heeft zich weliswaar naar de Grevelingen verplaatst maar dat blijkt alleen maar een heel goede zaak. Voor de bio-



logen onverklaarbaar, voor de Zeeuwen het zoveelste wonder van de natuur.

Volgens biologen kunnen oesters immers alleen maar voortkweken in zeewater met een sterke getijdenbeweging en hevige stromingen. Dat ontbreekt echter op de Grevelingen en toch kweken de Zeeuwse oesters er zich in groten getale voort. Straks wordt gerekend op een jaaroogst van terug om en bij de twintig miljoen stuks. Een ander gevolg van de zware schade die tijdens de winter van '63 aan de oesters werd aangericht is het experimenteel uitzetten geweest in de Oosterschelde van een Japanse oestersoort, de crassostrea gigas. In 1974 werd er door oesterkweker Adri Cornelisse een aantal exemplaren in het water uitgezet. Veel werd er overigens niet van verwacht en de eerste jaren was er ook niks van te merken. Thans zit het in de Oosterschelde vol van deze oester. Hij is minder fijn dan de echte Zeeuwse en ook zijn uitzicht is stukken minder aantrekkelijk. Niettemin wordt hij in toenemende mate aangewend in bepaalde gerechten, hij is tenslotte ook veel goedkoper. Het scheidt de helft van de prijs.

Over Oostendse oesters

Lange tijd was ook Oostende bekend omwille van zijn eigen gekweekte oesters. De Royale d'Ostende of kortweg Ostendaises was tot ver buiten onze grenzen bekend en kon zelfs wedijveren met de Zeeuwse en Bretoense oesters.

De geschiedenis van de Oostendse oester begint op 1 mei 1765 met de gebroeders Jan en Pieter De Loos uit Gent die hier besloten een eigen oesterkwekerij op te zetten.

Het bleek niet alleen een goed, maar ook een bijzondere succesrijke idee. Het was meteen het begin tot een bloeiende oesterkweek en handel die twee eeuwen zou duren.

Reeds in 1767 haalden de gebroeders De Loos een eigen produktie van 6.000 ton oesters per seizoen. Voordeel van Oostende was naast de hoge kwaliteit, ook de gunstige ligging in die tijd met betrekking tot het verkeer naar de belangrijkste Europese steden.

Zo verscheen de Royale d'Ostende op de tafels van alle Europese paleizen, luxerestaurants en herenhuizen.

Tot in 1914 bleef deze eerste klasse oester een zo goed als Oostendse exclusiviteit. Het hoogtepunt van de kweek en de handel werd eveneens bereikt vóór 1914, het hoogtepunt tevens van «la belle époque» die bijna voorbij was.

In 1912 bijvoorbeeld brachten de Oostendse oesterkwekers die toen al met zijn tien waren zo'n 35.000.000 stuks oesters op de markt.

De Royal d'Ostende was een oester afkomstig van de oesterbedden van het Engelse Colchester. Als kleine oester wer-



den ze per schip naar Oostende overgebracht en kregen hier door de bijzondere kwaliteit van het zeewater, die heel lekkere smaak en dat blanke vlees. Bepaald ogenblik was de Royal d'Oostende zelfs een harde concurrent voor de Zeeuwse en Bretoense oesters.

Door de toenemende vervuiling van het zeewater verdween de echte Oostendse oester die tot op vrij recente datum nog gekweekt werd op de Spuikom, van het toneel.

Een uitdaging... wie durft het aan hier opnieuw Oostendse oesters te kweken?

Het eten van oesters

Bij het terugvaren in de richting van Brauwershaven vertelde oesterkweker Marinus Verwijs ons inmiddels hoe de oesters voortplanten en wie hun groot-

ste vijanden zijn.

Zeesterren kunnen zelfs volwassen oesters makkelijk aan. De zeester legt zich gewoon op de oester en laat hem zo stikken, waarna de schelpen zich vanzelf openen en de zeester zich kan tegoed doen aan het lekkere vlees. Voor kleine oestertjes is vooral de krab vijand nummer één.

Dat het openen van oesters geen sinecure is, zult U als verbruiker allicht reeds ondervonden hebben. Zonder goed gereedschap is het zelfs onbegonnen werk.

De handelaar waar U Uw oesters koopt, in dit geval Ostend Fish Company kan oesters voor U openen. Dat moet dan wel gebeuren vlak voor die oesters geconsumeerd zullen worden. Veel gezelliger en smakelijker is het om de oesters zelf te openen. U drukt daarvoor de oester met

de bolle kant naar beneden met behulp van een theedoek (die dient om uw handen te beschermen) op een houten plank. Met behulp van een oestermes wordt tussen de schelpen gestoken en langs de platte schelp gewrikt om de sluitspier door te snijden. De platte schelp wordt eraf genomen en de oester wordt voorzichtig met het mes aan de onderkant losgesneden en gekeerd in de holle schelp. Naar verkiezing wordt de donkere «baard» (het ademhalingsorgaan) verwijderd. Hierbij moet de schelp steeds horizontaal gehouden worden om het kostelijk zilte vocht (dat na het nuttigen van de schelp wordt gedronken) niet weg te laten lopen. Voor het eten van oesters bestaan speciale vorkjes.

Deze bijzondere delicatessen kan bij een diner als koud voorgerecht geserveerd worden.

Een dozijn oesters eten met een koele droge witte wijn is werkelijk het einde. Wij genoten dat voorrecht in het gezelschap van een Zeeuwse schone. Ze had van die ogen zo diep en blauw als de Grevelingen, waarin we ons heel even voelden verdrinken.

cw.

Van oudsher werd de oester gezien als een liefdesopwekkend middel en tevens als brandstof voor een bijna permanent brandbaar te houden liefdesvuur. Deze gedachte bestaat nog steeds. Niet voor niets wordt in de Verenigde Staten al tientallen jaren de slagzin gebezigd: «Eat Oysters, Love Longer!»

Die extra potentie van de oester kan nauwelijks aan te treffen zijn in de luttele zeven calorieën die hij telt en die verborgen zitten in een massa die voor 75% uit water bestaat. Het moet gezocht worden in de vitaminen en mineralen waarvan ijzer, koper, mangaan, fosfor en jodium de voornaamste zijn.

