

Vriendenkring Noordzee-Aquarium Oostende

V.Z.W.

(volwaardig afgekort V.N.A.O.-v.z.w.)

(Bestemming)

P 708549

Driemaandelijks tijdschrift - 1^{ste} trimester 2013 - nr. 91
Afgiftekantoor Oostende 1



► foto Adriaan Huys

In dit nummer:

- De gezondheid van de oceaan niet op spel zetten • Driemastbark Lord Nelson •
- Garnalenboek • Oostens voe beginners • Parelmoer • Victor Billet en de grote visserij
- Eendenmosselen • Garnalenvisserij jaren zestig • Vissersroman Amandine • Otolieten •
- Vissersmeisje • Boek Westvlaamse visverwerkende industrie • In memoriam • Ons gazetje

Gedrukt op chloorvrij papier.

INLICHTINGEN

De Vriendenkring van het Noordzee-Aquarium Oostende werd gesticht op 1 juli 1990 als feitelijke vereniging. Op 24 februari 1997 werd de feitelijke vereniging omgevormd tot een vereniging zonder winstoogmerk volgens de wet van 27 juni 1921. De statuten verschenen in het Belgische Staatsblad op 24 april 1997 in de bijlage onder het nummer 5954 blz. 3308 en 3309. Deze statuten werden gewijzigd en gecoördineerd op 6 december 2004 als gevolg van de nieuwe V&S-wet van 2 mei 2002. De vereniging staat wettelijk bekend met het ondernemingsnummer 0460.438.808 met zetel Aquariumgebouw, Visserskaai 8400 Oostende

De vereniging: "V.N.A.O.-V.Z.W." heeft volgens art. 3 van de statuten als doel:

1. Een beweging op gang brengen ten gunste van het Stedelijk Noordzeeaquarium Oostende en alles te doen wat van aard is om de publieke belangstelling ervoor te stimuleren.
2. Bij te dragen tot het verrijken van het patrimonium van het Stedelijk Noordzeeaquarium Oostende.
3. Voor haar leden natuur- en milieu-educatieve programma's uitwerken in verband met de fauna en de flora van de zee.
4. Het bevorderen van de maritieme cultuur.
5. Het beschermen van het milieu op zee en in de kustgebieden en het beschermen en benutten van natuurlijk en architecturaal erfgoed in Belgische zeegebieden.
6. In samenwerking met de visserij wetenschappelijke waarnemingen doen in verband met de fauna en de flora van de zee.
7. Meewerken aan duurzame ontwikkeling van de kustgebieden met visserij.

V.N.A.O.-V.Z.W. is lid van:

De Federatie der Vrienden van de Musea van België
Milieuraad van Oostende
Maritiem Erfgoed Vlaanderen

De leden ontvangen het driemaandelijks tijdschrift en genieten, mits voorlegging van de lidkaart, gratis toegang tot het Aquarium. Dit wordt toegestaan door het Oostendse Stadsbestuur.

U kunt lid worden door een jaarlidgeld van **7,50** euro (vanaf 2010) over te schrijven op rekening **BE78 2800 7062 0986** - BIC code **GEBABEBB** van V.N.A.O. - V.Z.W. Visserskaai Oostende.

Een extra bijdrage van steunende leden is van harte welkom.

Wie 12,50 euro en meer betaald, wordt vermeld in een erelijst.

Een reeks adverteerders schenken onze vereniging hun vertrouwen en steunen aldus de werking. We danken ze van harte en bevelen ze allemaal warm aan.

Het Noordzeeaquarium op de Visserskaai te Oostende is gans het jaar geopend op alle weekends en dagelijks van 1 april tot 30 september.

Verdere info op de website: <http://users.skynet.be/noordzee.aquarium>.

Het lidmaatschap 2013

De basis jaarbijdrage blijft zoals vorige jaren **7,50 euro**.

Wie 12,50 euro en meer betaalt wordt vermeld in de lijst van steunende leden.

Leden ontvangen per trimester ons tijdschrift met de post.

Om portkosten te besparen sturen we na betaling door overschrijving de lidkaart mee ingesloten bij het eerst volgende tijdschrift.

Het lidgeld kan vereffend worden aan de balie van het Aquarium bij de lokbediende of bij één van de bestuursleden van V.N.A.O. of door overschrijving op het rekeningnummer

IBAN **BE78 2800 7062 0986** Bic code **GEBABEBB** van

Vriendenkring Noordzee-Aquarium Oostende.

We danken alle vrienden voor de vernieuwing van hun lidmaatschap, hun trouw, steun en belangstelling en groeten ze heel hartelijk.

Met de aanvang van dit nieuwe jaar gaat onze vereniging het vierentwintigste jaar in van zijn bestaan. De doelstellingen van onze vriendenkring reiken van meet af aan veel verder dan de interesse voor visjes in een aquariumbakje. Dat is gebleken en dat blijkt vooral uit de publicaties in onze tijdschriften en boeken maar ook uit de activiteiten. De maritieme cultuur in brede zin dragen we hoog in het vaandel. Alles wat op, in en rond de Noordzee gebeurt is voorwerp van onze interesse en daarover proberen we aan onze leden informatie te verschaffen .

Uiteraard focussen we op de Noordzee zelf en de fauna en flora ervan en even goed op de maritieme menselijke activiteit en de invloed daarvan op de Noordzee.

Er zijn vier elementen in de benaming van onze vereniging:

VRIENDEN NOORDZEE AQUARIUM OOSTENDE

De waarde en het belang van elk element afzonderlijk komen aan bod in de werking en publicaties van onze vereniging. Tussen deze vier elementen is er onderlinge samenhang en is het geheel meer dan de som van de delen.

Robert Coelus,voorzitter

De gezondheid van de oceaan niet op het spel zetten

Ingrijpen in het ecosysteem van de oceaan kan voordelen opleveren maar de gevolgen op lange termijn zijn een onbekende factor.

In juli 2012 dumpte een bedrijf voor de westkust van Canada een honderd ton ijzer in de Stille Oceaan met de bedoeling de toename van het plankton te veroorzaken. Reacties en bezorgde vragen werden opgesteld binnen de wetenschappelijke gemeenschap van de wereld.

Het toevoegen van ijzer of andere nutriënten aan het oppervlaktewater in open zee is een proces dat oceaانبemesting wordt genoemd. Het is te vergelijken met het gebruik van meststoffen in de landbouw.

Vast staat dat de gevolgen van oceaانبemesting onvoldoende bekend zijn en dat daarvoor van cruciaal belang is het voorzichtigheidsprincipe toe te passen.

Al de betrokken partijen dringen er samen op aan om erop toe te zien dat er niet aan oceaانبemesting wordt gedaan vooraleer er een wetenschappelijke basis bestaat die deze activiteiten verantwoordt.

Wat is geo-engineering?

Het is het bewust ,op grote schaal ingrijpen in het klimaatstelsel van de aarde, met de bedoeling de impact van de klimaatverandering te verkleinen. Het is een optie die op steeds meer belangstelling van de wetenschappers en de beleidsmakers kan rekenen, maar er is een aanzienlijk risico aan verbonden. Het leidt vrijwel zeker tot onbedoelde ecologische gevolgen.

Vergeten we niet dat ons welzijn afhangt van de gezondheid van de oceaan.

Met mindervaliden door zee.

Driemastbark LORD NELSON



Dit speciaal zeilschip doet jaarlijks de haven van Oostende aan.

De STS Lord Nelson, ontworpen door Scheepsarchitect Colin Mudie Prins, is het eerste zeilschip dat echt uitgerust is om te varen met deels mindervaliden en deels gewone crew(scheepsbemanning). Niet alleen moest het de diverse problemen inzake varen met gehandicapten zeer aandachtig onder ogen zien, ook de verschrikkelijke strenge normen gesteld door het Engelse Ministerie van Verkeerswezen dienden ten volle gerespecteerd. Het resultaat was een 368 ton wegende driemaster die overal voorzieningen ingebouwd kreeg om de mindervaliden tegemoet te komen en toch het element 'varen' ook voor hen te behouden.

Bovendien moesten ook de normen van de verzekering(Lloyds 100-A-1 scheepsbouw maatstaven) nageleefd worden.

Een hele klus voor de scheepsbouwer. Toch wist deze man het schip zo te ontwerpen dat ook de mindervaliden de lokroep van de zee, en de uitdaging ertegenover, volwaardig kunnen ervaren.

Uiteindelijk werd het schip dan genoemd, hoe kon het ook anders, naar Englands meest vermaarde en zelf gehandicapte zeeman LORD NELSON Dit zeilschip is 43 meter lang, 8,5 meter breed en ligt 4,1 meter diep Het schip heeft een tweeling dieselmotoren van telkens 240 pk..

Het heeft een zeiloppervlakte van nagenoeg 1000 vierkante meter en kan tot 50 passagiers meenemen.

Het schip is toegankelijk overal en voor iedereen en ook voor rolstoelgebruikers. Geen enkel dek heeft trappen of verhogingen. Er zijn liften om de zwaarst gehandicapten naar om het even welk dek te brengen. De navigatie apparatuur omvat een audio-kompas voor de blinden en een helder lichtgevende radar voor de minder goed zienden. Zelfs zijn er mobiele kaartentafels en dito kompassen voor de rolstoel-stuurliu. Voor de doven is er zelfs een audiovisuele vibrerende navigatiesysteem aanwezig.

Bij ruwe weersomstandigheden zijn er voor de gehandicapten vastklem-systemen voorzien., naast de gewone veiligheidsharnassen.

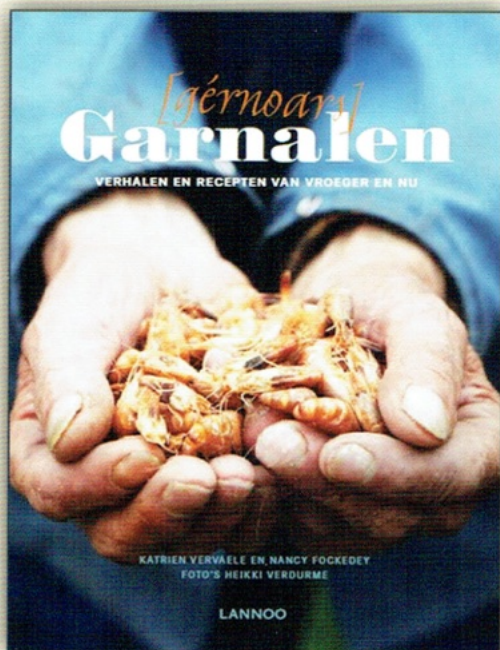
Ook benedendeks is alles voor iedereen bereikbaar. In de voorsteven worden de fitters crewleden ondergebracht in opklapbare bedden. Vandaar lopen de accommodaties verder uit naar het mess-dek;bevoorraad vanuit de keuken erboven door liften. Achter het mess-dek bevinden zich acht dubbele cabines die telkens uitgerust zijn voor één zwaar gehandicapte en één valide passagier.

Er zijn speciale toiletten en douchecellen. Nog verder achteraan zijn de salons, de bar en een workshop. Uiteraard is er ook een zeer verzorgde ziekenboeg waarover de purser-dokter de scepter zwaait. Ook de kapitein is een gekwalificeerde 'mastermariner' met een volledige allround opleiding zowel voor dek als voor machien.

Garnalen

Katrien Vervaele en Nancy Fockedeey

(gérnaors)



Belgen zijn de grootste grijze garnaaleeters ter wereld. Niet alleen is de garnaal een gegeerde lekkernij, het is ook een streekproduct met een rijke geschiedenis en traditie. Het boek/de auteurs neemt/nemen je mee op tocht met paardenvissers en oude kruiers, met een vissersschip op zee, naar de veiling, de vismijn... tot in Marokko waar de meeste garnalen worden gepeld. Naast boeiende anekdotes en interessante weetjes krijg je ook bekende en minder bekende garnaalreceptjes die je meteen kunt uittesten.

The making of...

Soms gebeurt het dat twee ideeën en twee mensen elkaar vinden en dat het van meet af aan vonken geeft. Dat overkwam **biologe Nancy Fockedeey** van het VLIZ en **auteur Katrien Vervaele**.

Vervaele had eerder 'Vissersvrouwen' en 'Naar Island' geschreven en sudderde op een boek over de garnaal in al zijn aspecten. Fockedeey wilde al een tijd een boek met visinfo en traditionele visrecepten schrijven. Na een losse babbel tijdens een luimige receptie leken de twee concepten wonderwel in mekaar te passen. Nancy kreeg de volle steun van haar werkgever VLIZ om dit project verder mee uit te werken en toen het idee werd voorgelegd aan Lannoo, vond het ook daar van de weeromstuit een voedingsbodemp. De mensen van de uitgeverij zagen het project volledig zitten en stelden een mix voor van tekst, foto's én recepten.

Katrien zou de teksten schrijven, met feedback en wetenschappelijke ondersteuning van Nancy. De recepten zou Nancy dan weer op zich nemen. Het moest een **allesomvattend boek over de grijze garnaal** worden: het thema vanuit zo divers mogelijke invalshoeken benaderen, alle denkbare paden bewandelen. Daarbij zouden ze niets overpennen, maar alles bevragen en kritisch checken. Anderzijds mocht ook de sfeer van de kaai, de kruierij, de paardenvisserij niet ontbreken.

Er ging heel wat tijd in het afnemen van de interviews, maar ook voor losse babbels en diverse contacten werd tijd uitgetrokken.

Ze voeren mee met garnaalschepen en vonden het geen moeite om 's ochtends vroeg op de veiling te staan. Ze trokken zelfs naar Marokko om met eigen ogen te gaan zien hoe dat pellen er ginds aan toe gaat.



Het was een perfecte match: **een marien bioloog en een maritiem auteur**. Waar de biologe zich vooral verdiepte in het wetenschappelijke luik, de biologie en de research rond de garnaal, keutelde de auteur met verkoopsters aan de vistrap, stond ze urenlang aan de vloedlijn te kijken naar de kruiers en liep in garnaalstoeten achter fanfares aan.

Ze vulden mekaar aan. Vervaele sprokkelde verhalen, Fockedey verzamelde massa's wetenschappelijke gegevens. Katrien schreef, Nancy gaf feedback.

Het samenvoegen van alle informatie was niet altijd gemakkelijk, want Nancy wilde er de allerlaatste onderzoeksresultaten van diepgravende wetenschappelijke studies in, Katrien vond het ergoed en het menselijke aspect zeker even belangrijk. Nancy stond voor volledigheid, Katrien vond dat sfeer en een vlotte

vertelstijl moesten primeren. Het was voortdurend zoeken naar evenwicht en compromissen zoeken, maar het resultaat mag er zijn: zoveel mogelijk informatie in een leesbare tekst.



© katrien vervaale

Voor de wat meer geraffineerde gerechten werd **North Sea Chef Filip Claeys** van **De Jonkman** onder de arm genomen. De reden was dat noordzeeproducten, en dus ook de grijze garnaal, steeds op zijn menukaart terug te vinden zijn en hij bovendien volop experimenteert met de levend aangevoerde garnaal.

Voor de lancering van het boek leek september, het begin van het garnaalseizoen, het ideale moment.

Het **stadsbestuur Nieuwpoort** en de mensen van **Promovis vzw** stelden ons de **Dag van de Garnaal** op **15 september** voor en daar stemden wij heel graag in toe.

Waar Nancy zich ook ten volle in kon lanceren, was het **culinaire luik**.

Menige keer bond ze haar keukenschort voor en probeerde een wat speciaal gerecht met garnaal uit. Want het boek zou ook een waaier aan traditionele garnaalgerechten brengen, de garnaalkroket van onze grootmoeders, tante Co's garnaalcocktail, het garnaalkoekje van een Zeeuwse visser. Nancy probeerde de meeste recepten uit, geen moeite was haar te veel. Katrien hield zich aan simpeler bereidingen als een *tomat crevet*, een garnaalcocktail of een *totjespap* met garnaal. Na elk hoofdstuk werd een recept voorzien – zo'n 20 in totaal.



Voor de fotografie tekende foodfotograaf **Heikki Verdurme**. Hij legde ook de sfeer van de vistrap, de kaai, de kruiers op het strand vast. Fotograaf Johan Blommaert met de O.62 Dini in zee en natuurfotograaf Misjel Decler deed de macro-opnames. Een aantal oude foto's vervulldigden het plaatje.

De grafische vormgeving kwam in handen van **Inge Van Damme**, die alle ingediënten - tekst en foto's - samenvoegde tot een succulent geheel.

Greepje uit de inhoud...

Het typische van de garnaalhavens Oostende en Nieuwpoort en een vleugje nostalgie in Zeebrugge.

De Scheldegarnaal met de garnaalvissersfamilie Praet uit Kieldrecht en de garnaartfeesten in Kieldrecht.

Een nachtje op zee met de O 62 Dini.

Een tochtje garnalen vangen met het erfgoedschip Crangon.

De keuring in de vismijn, kwaliteit en bewaarmiddelen.

Het veilen: nu met computergestuurde klok, vroeger door een afroeper. Interview met laatste afroeper van Nieuwpoort, Bert Lanssens. Vishandelaar Romeo Rau op de veiling: hij verklapt ons wat trucs om goed in te kopen.

Het thuispellen is nu verboden, maar gebeurt toch nog. Over garnaalpelmachines en de pellerij in Marokko.

Wetenschappelijk onderzoek door het ILVO Oostende en Melle naar nieuwe methoden voor het bewaren van garnaal en het meer selectief vissen naar garnaal met zachte elektriciteitspulsjes.

De Purusgarnaal in zijn blootje: over dagverse Vlaamse garnaal zonder bewaarmiddelen, al dan niet ter plekke machinaal gepeld.



© misjel declaar



© katrien vervaale

De sportvisserij in Nieuwpoort, Oostende, Blankenberge en Zeebrugge: doorn in het oog van de professionele vissers.

De garnaalstocks. Kan garnaal overbevist worden? Goede jaren en minder goede jaren: de oorzaken?

De mythe van de geslachtsverandering van garnaal ontkracht. Over de biotoop, de levenswijze en de voorplanting van de garnaal met haarscherpe foto's van Misjel Decler.

De geschiedenis van de garnaalconsumptie: eertijds enkel te vinden op de tafel van de arme kustbewoners, later een luxeproduct voor rijke burgers. Nu een gegeerd streekproduct. Onlosmakelijk verbonden met het glas Rodenbach.

Taal en garnaal. Zeg swijzen over de garnaal, garnaal in de dialecten en taalkundige Magda Devos ging voor ons op zoek naar de oorsprong van het woord.



➔ Nancy in gesprek met kruier Ronny Borny
© katrien vervaele

Levende garnaal op ons bord? Danny Huygebaert en Philippe Godfroid vertellen hoe ze op het idee kwamen en Filip Northsea chef Filip Claeys van De Jonkman verklapt een viertal garnaalrecepten.



➔ uit fotoarchief Leerman-Loones

De kruierij vroeger en nu; gesprekken met jonge en oude kruiters.

Een interview met paardevisser Xavier Van Billemont over de paardenvisserij van vroeger en nu.

Oude verhalen als de eeuwige kruier en Babbe Roere... en de garnaalstoet

Oostduinkerke, gîrnaartfeesten Boekhoute, garnaalfeest in de Vosseslag, dag van de garnaal in Nieuwpoort

En ook even de grens over naar Frankrijk, Nederland, Italië, Spanje en Engeland: garnaal internationaal.

Katrien Vervaele

schreef eerder *Visser vrouwen*
en *Naar Island*



is ook auteur van jeugdboeken, zie www.katrienvervaele.be

sprokkelde legendes en verhalen
van onze kust '*Tussen water en wind*' www.noordzeeverhalen.be

schrijft voor Plusmagazine en het vrije Visserijblad (HVB)



° Oostende, 1954

Bio: www.katrienvervaele.be/bio.html

Groenestraat 22 8377 Zuienkerke

050 42 57 19

0496 76 34 75

katrien.vervaele@telenet.be

Nancy Fockedeij

marien bioloog, gedoctoreerd aan de Universiteit Gent. Werkte zowel op de Schelde als in Ecuador op de studie van garnalen.

Is werkzaam op het Vlaams Instituut voor de Zee (www.vliz.be), waar ze informatie over zee en kust op maat toelevert aan diverse doelpublieken.

redactiemedewerkster van het tijdschrift De Grote Rede waar ze in de rubriek "Vruchten van de zee" op zoek gaat naar de wetenschap achter al het eetbaars uit de zee. Zie www.vliz.be/NL/Infoloket/Infoloket GR



° Brugge, 1968

Bio: www.vliz.be/imis/imis.php?module=person&persid=315

Vlaams Instituut voor de Zee - VLIZ

Wandelaarkaai 7 8400 Oostende

059 34 21 30

0473 51 72 58

nancy.fockedeij@vliz.be

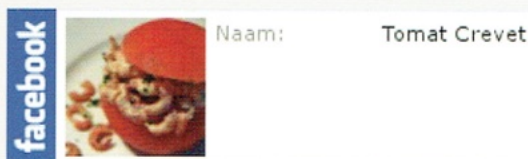
Facebook

Het begon als een zottigheidje, onze facebookpagina 'garnaal', maar het was wel handig om er wat extra weetjes op te zetten. Wellicht gaan we daar nog een tijdje mee door, want het is een heel interessante manier om reacties op het boek te sprokkelen en nog meer zaken over garnaal te weten te komen. Anderzijds kunnen we op die manier de ongepelde garnaal als streekproduct blijven promoten en onze garnaalvissers een duwtje in de rug geven.

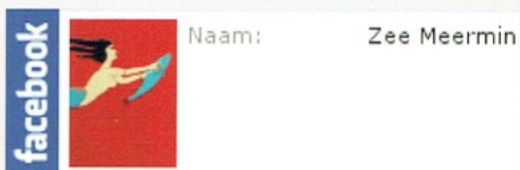
Garnaal is op facebook te vinden onder www.facebook.com/garnaal1

De commentaren geleverd door

Tomat Crevet, zijn van Nancy www.facebook.com/tomat.crevet



Katrien is te vinden als *Zee Meermin* www.facebook.com/zeemeermin1



Afbeeldingen

Cover of foto's Heikki Verdurme

in hoge resolutie te vragen bij: Iny.Cleeren@lannoo.be

Website Garnalen

Wie na het lezen van het boek nog niet genoeg heeft van grijze garnaal en nog 'honger' heeft naar meer informatie, foto's en recepten, kan vanaf nu terecht op de website: www.vliz.be/wiki/garnalen

Ander schrijfwerk over garnalen

Het prachtige garnalenboek van Katrien Vervaele en Nancy Fockedeij dat tot nu toe alleen in het Nederlands verscheen is natuurlijk niet het eerste boek over garnalen.

In 1765 schreef de Nederlander, Job Baster , al over de garnaal in zijn natuurboek.

Het was de Deense natuurkundige, Johan Fabricius (1745-1808) die in 1798 de wetenschappelijke naam voor de garnaal bedacht nl. Crangon vulgaris. En in 1890 publiceerde de Duitse natuurkundige E. Ehrenbaum een werk over de garnaal;" Zur Naturgeschichte von Crangon vulgaris" Daarnaast zijn nog vele anderen ,wetenschappers en publicisten die hun pen hebben laten vloeien over de garnaal.

In de jaren zestig werd door het Koninklijk Belgisch Instituut voor Natuurwetenschappen(KBIN) Vautierstraat,31 te Brussel door de Opvoedende Dienst een reeks boekjes uitgegeven zowel in het Nederlands als in het Frans waarbij telkens een inheems land- of zeedier grondig werd beschreven. In die reeks handelde het boekje nr 11 over de Garnaal en verscheen ook in twee versies; een Nederlandstalige en een Franstalige.

Het werd samengesteld door Silvain Lefevere, die assistent was bij het KBIN. Silvain Lefevere (+) had een nauwe vriendschap met de eerste bestuursleden van het Visserijmuseum te Oostduinkerke. En het is Maurits Siffer (+) voorheen secretaris van de Vrienden van het Visserijmuseum die in 1989 een bewerkte en heruitgave van het boekje van S. Lefevere samenstelde en daarin merkwaardig genoeg een pleidooi hield en ook beschreef voor garnalenkweek . Vooraf op 28 november 1980 had S. Lefevere in zijn voordracht in het 'Estaminet De Peerdevisser' te Oostduinkerke zijn voorstel voor aquacultuur van garnalen uit de doeken gedaan.Daar is helaas tot nu toe nog niets van in huis gekomen.

Nu de kustvisserij en het aantal garnaalvaarders fel verminderd zijn en de visgebieden voor garnaal stilaan worden ingepalmd door bossen van windmolenparken kan misschien dat aquacultuurvoorstel weer boven gehaald worden. Aquacultuur in onze kustzee is echter pionierswerk(denk aan de mosselkweek) en pioniers zijn een zeldzame soort.

R.C

OSTENS VOE BEGUNNERS EN AANGESPOELDE

Dit boekje wil u de weg wijzen in het eigenaardige dialect van de Koningin der Badsteden. Wat betreft de woordenschat, spraakkunst en uitspraak onbetwistbaar een buitenbeen van het West-Vlaams. Het is anders dan een woordenboek want het leert u in 34 lessen hoe de Oostendenaars zelf deze woorden gebruiken welbespraakt, maar grof gebekt.

Het werkje is een uitgave van uitgeverij Zorro (www.zorrobooks.be)

Drie auteurs hebben het werkje samengesteld:

- **ROLAND DESNERCK** (° 1938) de man van het ' Oostends Woordenboek waarvan een vierde druk verscheen in 2006. Zijn vader, Gaston Desnerck, was de stichter van het Visserijmuseum te Oostduinkerke. Gaston en Roland zijn ook de schrijvers van de twee lijvige delen van het boekwerk ' De Vlaamse Visserij''
- **ROSITA VAN ELSLANDER** (° 1945) spreekt 'plat Ostens' geeft als vrijwilligster cursus 'Oostends dialect' en is quizmaster , hoe kan het ook anders, Quiz in het Ostens.
- **FRED VANDENBUSSCHE** (° 1948) was lange tijd streekredacteur voor het dagblad Het Volk. Na zijn rondvlucht in Afrika en Oost-Europa met een internationale reportagegroep teruggekeerd naar zijn roots . Schreef ook een paar Oostendse revues en een docuthriller over de roof van drie Ensors in het stedelijk museum.

Om de niet-Oostendenaars wegwijs te maken worden de lesjes in het Oostends dialect in het boekje ook in het Nederlands weergegeven. Het werkje is te koop in de boekhandels.



PARELMOER

Tijdens de kerstperiode was er in de hoofdkerk van Brussel een kleine tentoonstelling van kunstige religieuze en andere parelmoeren voorwerpen en heeft D. Neyts er foto's van gemaakt. Hierbij de gelegenheid om wat meer te vertellen over parelmoer.



Iedereen weet wel dat parels voorkomen in schelpdieren. Er zijn parels van schelpdieren uit zee maar ook van schelpdieren uit zoetwater. Weekdieren in hun schelp zijn zeer kwetsbaar en wanneer een vreemd objectje toevallig in het schelpdier komt zal het kwetsbare schelpenlichaam geïrriteerd worden en komt bij het dier een reactie op gang om het objectje in te kapselen met parelmoer. In opeenvolgende laagjes wordt door het schelpdier parelmoer afgezet op het objectje en zo ontstaat een losliggende parel die verder het lichaam van het schelpdier niet meer kan kwetsen. Dus.. heel simpel maar toch wat meer ingewikkeld is die werkwijze van het schelpdier. Bij heel veel schelpdiersoorten gebeurt dat en je kan zelfs een parel vinden in een doodgewone mossel.

Schelpen worden gevormd door opeenvolgende laagjes van kalkmineralen en de binnenste laag is de parelmoerlaag die afgescheiden wordt



door de epiteelcellen van de mantel van het dier. Daardoor is de binnenlaag van de schelp heel glad. Sommige tropische schelpdieren hebben een zeer dikke parelmoerlaag zoals bij de tol- of trochusschelpen. Van oudsher heeft de iriserende eigenschap van parelmoer aantrekkingskracht uitgeoefend op de mens om er creatief iets mee te doen. Wie kent er nog de parelmoeren hemdsknooppjes uit grootmoeders tijd?



Decoratie gemaakt van twee soorten schelpen met parelmoer. Kerststalletje van de grote pareloester in de binnenzijde van een haliotis of oorschelp.

Stukken plat parelmoer worden gebruik als inlegwerk bij houten meubilair en muziekinstrumenten en ook louter om er een decoratief tafereeltje in te kerven.

Het halssnoer dat de koningin van Engeland met voorliefde draagt zal wel van natuurlijke zeeparels zijn. Die zijn ook het duurst.

WAARUIT BESTAAT PARELMOER?

Parelmoer is opgebouwd uit hexagonale aragonietplaatjes (calciumcarbonaat CaCO_3) die 10 tot 20 micron breed en 0,5 micron dik zijn. Ze zijn geplaatst in een ononderbroken parallelle dunne laag. De lagen worden van elkaar gescheiden door bladen van organische matrices die samengesteld zijn uit elastische biopolymeren; zoals chitine, lustrine en zijdeachtige proteïnen. Deze mix maakt het materiaal sterk en veerkrachtig wat ook te danken is aan de adhesie veroorzaakt door de metselstructuur van de plaatjes. Dit steeds wederkerend patroon verhoogt de hardheid enorm waarbij het kan evenaren aan silicium.



HOE KOMT HET DAT PARELMOER ZO BLINKT?

De iriserende verschijning van parelmoer is te danken aan het feit dat de dikte van de aragonietplaatjes ongeveer een halve micron bedraagt, wat vergelijkbaar is met de golflengte van zichtbaar licht. Dit resulteert in constructieve en destructieve interferentie van licht van verschillende golflengtes, waardoor de verschillende kleuren van het licht weerkaatst worden bij verschillende hoeken waarin naar het parelmoer gekeken wordt. wikipedia .

Victor Billet en de grote visserij

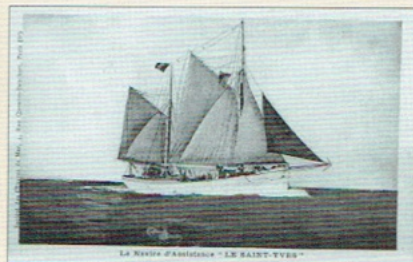
Via Georges Billet, zoon van Luitenant Victor Billet, ontvingen we enkele jaren geleden een reeks fotonegatieven gemaakt door zijn vader tijdens zijn reizen naar het verre New Foundland. Deze foto's werden door Georges Billet geschonken aan onze vereniging.

Victor Billet, de stichter van de Belgische Militaire Marine, was zijn leven begonnen voor de tweede wereldoorlog als officier bij de Belgische Staatsmarine. Hij onderbrak zijn loopbaan in de jaren dertig om voor de visserij nieuwe mogelijke vanggebieden op te zoeken en te verkennen en dat in dienst van de Belgische Zeevaartbond en het Koninklijk Natuurhistorisch Museum te Brussel. Na die ontdekkingsreizen voor de visserij belandde hij bij het begin van de oorlog (meidagen 1940) met de pakketboten van de Belgische Staatsmarine in Engeland. Hij bood zijn diensten aan bij de Engelse Royal Navy om een Belgische Marinesectie op te richten die hoofdzakelijk bestond uit naar Engeland Belgische gevluchte vissers Victor sneuvelde op 19 augustus 1942 tijdens de raid op Dieppe.

De levensloop van Victor Billet werd beschreven door zijn zoon Georges in het boek.

“De Strijd van Luitenant Victor Billet” en uitgegeven door J.M.P Trends bvba te Middelkerke. Nog te verkrijgen bij www.vuurwacht.be. Hoe Victor Billet in april 1937 uitwegen zocht voor de Belgische visserij kunnen we door zijn getuigenis in dit boek lezen.

Tijdens het verblijf van de Zinnia(visserijwachtschip) in Saint-Malo (Fr) had ik het geluk te worden geïntroduceerd in de wereld



► Postkaart van de Saint-Yves



► Zegel om het hospitaalwerk te steune



► Aan boord van de Saint-Yves - bemerk pater Yvon

de oversteek van de Atlantische Oceaan werd ik door pater Yvon en

van de grote visserij. De rapporten die ik ontving over de visvangsten op de banken van Newfoundland en Groenland wekten in mij het verlangen om ter plaatse de mogelijkheden van deze visvangst te gaan bestuderen in de hoop een nieuw actieggebied te ontsluiten voor onze vissers. Mijn voorstel kreeg de volle steun van het Bestuur van het Zeewezen en op 7 april 1937 verliet ik Saint-Malo aan boord van het zeilschip St. Yves, een hospitaalschip van ‘Oeuvres de la Mer’.



► Franse driemaster S.M. 4519 op de visgronden - Foto Victor Billet



► Franse viermaster S.M. 279 op de visgronden - Foto Victor Billet

kapitein Gorrin ingewijd in het leven van de Newfoundlandvaarders en in de verschillende vismethoden die werden toegepast op de banken. Toen we ter plaatse aankwamen was ik dan ook in staat om, zonder al te veel over te komen als een onervaren landrot, de kapiteins van



67 ST-MALO

Les Terre-neuvas dans le port

► De schoeners in de haven van Saint-Malo in de jaren dertig

de bezochte cordiers(hoekers of kabeljauwvissers)te ondervragen alsook informatie te verzamelen zonder dat ik helemaal hoefde te steunen op wat ze zelf wilden vertellen.

Toen we op 13 juni 1937 de Gurre-Herria, een stoomvaartuig met vanglijnen ontmoetten mocht ik van kapitein Grumelon met hem meegaan. Ik deed dat met des te meer geestdrift daar ze naar de bank van Saint-Pierre trokken, terwijl het hospitaalschip St Yves een bezoek ging brengen aan twee zeilschepen op de 'Bonnet Flamand' een zo goed als verlaten bank.

Na te hebben gevist op de bank van Saint-Pierre voer de Gure-Herria naar North Sydney om er kolen te bunkeren, ingevroren haring in te doen en enkele herstellingen uit te voeren. Net als in Saint-Pierre werd ik daar hartelijk ontvangen en ik kon heel wat informatie inwinnen die onze reders wellicht zal interesseren. Van North Sydney trokken we dan naar Groenland. De Gure-Herria zat er in het hartje van zijn actiegebied waardoor ik de vangst van alle kabeljauwvissers kon volgen. Wanneer ik de kans kreeg verliet ik de Gure-Herria om een bezoek te brengen aan de kabeljauwvissers die zich in de buurt vonden waardoor ik tegelijkertijd documentatiemateriaal kon verzamelen.

Uitleg bij sommige begrippen

Doris is een platboomd schuitje dat uitgezet werd vanaf het zeilvaartuig en van waarop kabeljauw gevist werd met lijnen.



► Doris in actie - Foto Victor Billet

Aan boord van de Franse goelette vaartuigen (schoeners) waren verschillende zo'n schuitjes

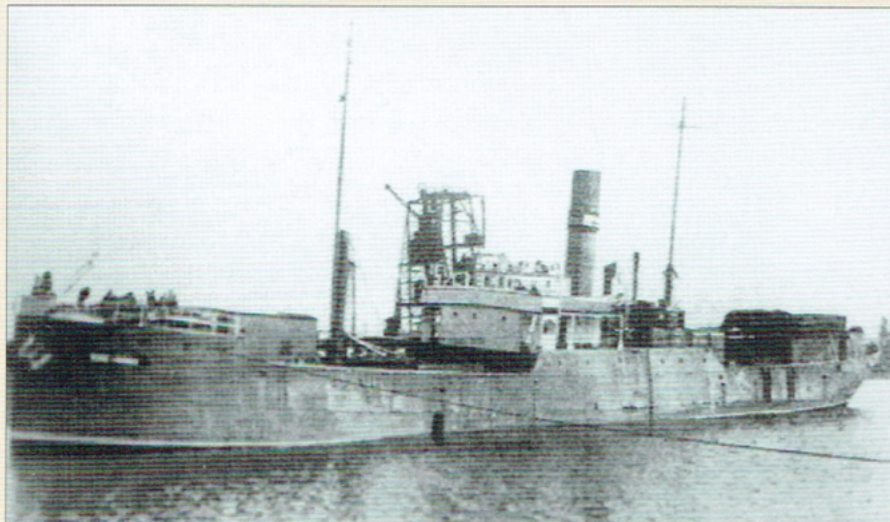
De bank Bonnet Flamand ligt op 47° noord en tot 45° west of 560 km oostelijk van Newfoundland. Dit gebied werd overbevist en Canada heeft zware maatregelen genomen voor herstel van het visbestand.

Saint-Pierre et Miquelon is een archipel van acht eilanden op 25 km voor de kust van Newfoundland. En is sedert 1976 een Frans overzees departement. De bevolking was circa 6000 maar veroudert en vermindert sedert de kabeljauwoorlog met Canada. De munteenheid is de euro.

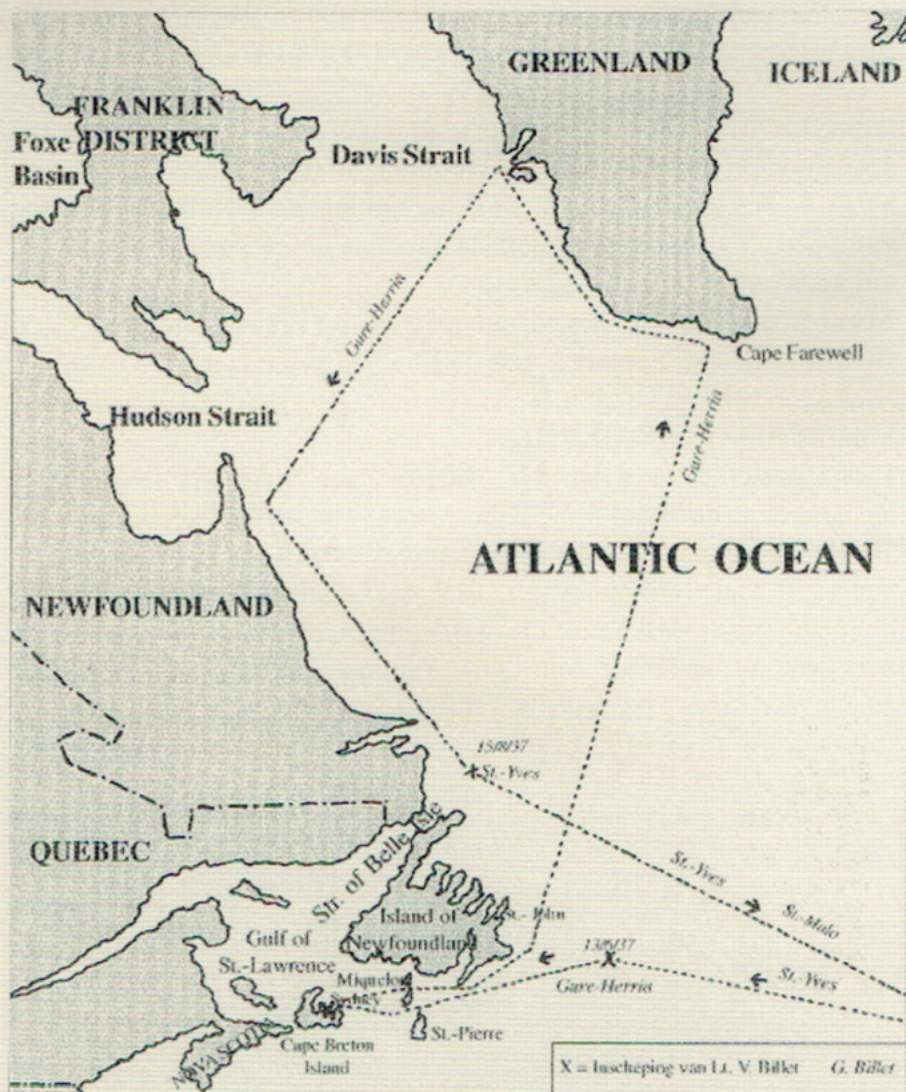
North-Sydney is een havenstad gelegen op het schiereiland Cape Breton van Nova Scotia.

Stoomschip GURE-HERRIA

Dit stoomschip werd in 1919 gebouwd te Osaka(Japan) en kreeg aanvankelijk de naam van 'Kibu Maru'. Het schip was 67 m lang, 10 m breed en had een diepgang van 6,40 m. en een brutotonnemaat van 1330. Het werd op 28 juli 1919 verkocht aan Frankrijk en kreeg de naam van 'Mulhouse' en werd ingeschreven te Marseille en behoorde tot de Franse Maritieme Venootschap van de Pacific die



V. Billets viscampagne met de Bretoense vissers van de Gure-Herria



► Uit het boek "De strijd van luitenant Victor Billet"



► Kabeljauw vangen vanop een Doris - Foto Victor Billet

op haar beurt het schip verkocht in 1920 aan de Westelijke Industriële Steenkolen-gemeenschap van Frankrijk en kreeg nu als thuishaven Bordeaux.

De Kabeljauwdroogvis Compagnie van Fecamp van de broers Lagasse kocht in 1922 het schip om dienst te doen als zoutschip voor de bevoorrading van de Franse zeilvissersvloot die de vangsten aan wal brachten te Saint-Pierre et Miquelon en uiteindelijk bestemd waren voor Parijs.

Bij de heenreis vanuit Frankrijk werd het schip legaal vol geladen met wijn en andere sterke dranken die dan getransfereerd werden naar de kusten van Newfoundland maar in internationale wateren illegaal overgezet werden op snelle vedetten van Amerikaanse smokkelaars.

In 1930 kwam er crisis in de grote visserij en moest men de vis verder gaan zoeken op de banken van Groenland. Gezien men van op stoomschepen meer roeiboten (doris) nu ook uitgerust met een motortje kon uitzetten dan van op zeilschepen werd de Mulhouse uitgerust als 'cordier' of hoeker en werd ook herdoopt tot "Gure-Herria".



► Visbakken aan dek - Foto Victor Billet

Vanuit Fécamp deed het vaartuig nu met nieuwe naam vijf jaar lang viscampagnes naar Groenlandse wateren onder het bevel van kapitein Célestin Grumelon. In 1936 lag de Gure-Herria te Saint-Malo voor volledig herstel en vertrok begin 1937 opnieuw naar de verre grote visserij rond Groenland en de Canadese wateren met 67 man aan boord onder bevel van kapitein Grumelon. (Het was deze kapitein die in volle zee luitenant Victor Billet op 13 juni 1937 als passagier aan boord nam)



► Vislijnen opschieten - Foto Victor Billet



► Kabeljauw gutten - Foto Victor Billet

Een jaar later werd de Gure-Herria uitgerust om steenkool te transporteren van Engeland(Cardiff) naar Saint-Malo.

In 1940 werd het vaartuig verkocht aan de vennootschap " Les Chalutiers Malouins" en kreeg de naam van "Foudroyant".

Op 7 september 1950 is na lekkage het schip roemloos gezonken ter hoogte van Newfoundland.

Informatie van www.fecamp-terre-neuve.fr

Zoals het verging met onze eigen verre visserij naar IJsland zo is het ook gebeurd met de Franse grote visserij naar Newfoundland en Groenland.

In 1966 waren er nog zes grote Franse visbakken die vanuit Saint-Malo naar de Canadese wateren voeren. Canada breidde ook zijn territoriale wateren uit en quota's werden opgelegd.

In de jaren tachtig waren er nog twee fabrieksschepen (Malouins) die vanuit Saint-Malo opereerden in de Newfoundlandse wateren en er mochten vissen maar ze moesten tijdens hun campagnes telkens twee Canadese visserij-inspecteurs aan boord meenemen en dik betalen per vaardag zodat die verre visserij niet meer rendabel was.

De "Hermine" van Saint-Malo is het laatste fabrieksschip dat viste in de Noordelijke wateren. Het was gebouwd te Saint-Malo in 1985 had een lengte van 61 m een breedte van 15 m en een diepgang van 5,59 m. In 1993 kregen ze geen quota meer en dit was het definitieve einde van de verre grote visserij. De Hermine werd ingezet voor de industriële visserij of wat genoemd wordt 'surimischip' om buiten de territoriale zeeën te vissen voornamelijk op blauwe wijting die aan boord verwerkt wordt tot vismeel en visolie. Ook daarover bestaan nu internationale verdragen en quotatoekenningen.



► *Fabrieksschip de Hermine te Saint-Malo*

EENDENMOSSLEN (Lepadidae)

Clint Vanleke



► De gevonden schoen - foto Clint Vanleke

Na vier stormachtige dagen op het einde van september deed ik 's avonds een strandwandeling aan het halvemaastrand nabij de vuurtoren van Oostende. Het was een uurtje na hoogtij en de zee was nog redelijk woelig. Het strand lag vol aanspoelsel met voornamelijk zeewieren maar ook veel plastieken wegwerpdinjetjes ook hout en allerhande ander afval door mensen weggegoepen. Na twee strandgedeelten te hebben doorzocht naar mogelijks angespoelde schelpen (ik verzamel schelpen) zag ik iets heel merkwaardig voor me liggen; een schoen vol begroeid met levende eendenmosselen. Natuurlijk heb ik ze meegenomen naar huis om ze op de gevoelige plaat te zetten en ze nadien te conserveren als een trofee van mijn zoektochten.

■ WAT ZIJN EENDENMOSSELEN ?



► Rankpootjes van de eendenmossel waarmee plankton uit het water wordt gezeefd - foto Eddy Eneman

Ze behoren tot de groep van de zeepokken (krabbekokers zeggen ze in Oostende) Deze soort mosselen zijn juist zoals de zeepokken schaaldieren namelijk rankpootkreeften. De volwassen wijfjes zijn twee keer groter dan de mannetjes. Maar er is iets merkwaardig met die mannetjes. Gezien ze met een steel vastzitten hebben ze verhoudingsgewijs met hun grootte de langste penis van alle hogere diersoorten om de wijfjes te bereiken. Het prille leven van de eendenmosselen begint in de vorm van larven die deel uitmaken van het plankton tot ze zich vasthechten aan een vast of drijvend voorwerp; steen,rots,stuk hout, boei en zoals hier het geval een schoen en eenmaal vastgehecht aan een metamorfose beginnen. Het vasthechten gebeurt met een soort lijmstof afgescheiden door de larvekop. De rest van hun leven zullen ze blijven vasthangen op de zelfde plaats en er uitgroeien. Meestal treft men ze aan in groepen of een kolonie. Ze groeien verder uit tot een blauwgrijs schaaldiertje van ongeveer 5 cm en hangen vast aan een lange bruinoranje

gekleurde voet. Bovenaan hebben ze lange vangarmpjes die uit het de schelpstukken kunnen komen waarmee ze al waaierende voedsel (plankton) uit het water halen.

▣ EENDENMOSSELEN ALS LEKKERNIJ

Pollicipes cornucopia is de soort die wordt gegeten. In Spanje, Portugal en ook wel eens in het zuiden van Frankrijk worden ze manueel verzameld en in viswinkels te koop aangeboden. Je vindt ze daar zelfs in de supermarkten onder de naam 'percebe'. Bij de Britten hebben ze de naam van 'goose barnacle'. Ze voelen rubberachtig aan en worden gekookt net als garnalen. Met een mesje kan je de schelpjes openen. Het paarsroze vlees van de stelen schijnt heel lekker te zijn en heeft een krabsmaak. Maar die mossels zijn nogal prijzig van dertig tot veertig euro per kilo. Het verzamelen van deze soort eetbare eendenmosselen gebeurt tijdens laagwater op rotsachtige kusten ook op klippen en de mosselzoekers moeten dikwijls halsbrekende toeren uithalen om ze te pakken; vandaar de dure prijs. De lekkere stelen van de grootste exemplaren kunnen tot 15 cm en meer zijn. Oude exemplaren met stelen tot 30 cm zijn niet al te best voor de consumptie omdat die te taai zijn.

▣ WAT EN WAAR ?

In iedere zee komen eendenmosselen voor. Op onze stranden kan je maar vier soorten vinden die op drijvende voorwerpen aanspoelen en dit na een lange periode met zuidwestenwind meestal na de zomer.

1. De gewone eendenmossel of *lepas anitifera*
2. De ruwe eendenmossel of *lepas pectinata*
3. De vlezige eendenmossel *lepas billi*
4. De geplooid eendenmossel *lepas fascicula*

Alle vier de soorten op drijvende voorwerpen maar de laatste drie zijn eerder zeldzaam.

De geplooid eendenmossel zoekt als larve geen voorwerp om zich vast te haken maar ontwikkelt zelf een soort schuimballetje waarmee het dier aan de oppervlakte kan blijven drijven.

Garnalenvisserij, jaren 60

Begin jaren zestig vissen onze kustvissers met het plankensysteem op garnaal; de vangst wordt bijna uitsluitend met handenarbeid bewerkt. De vangst wordt met een houten krabbenzeef; met kotjesdraad van 2,5 cm diameter gezeefd. De daar uitgevallen garnaal wordt daarna met een ronde zinken zeef, met vertikaal draad gezeefd. Zeef om de kleine garnaal eruit te halen; zodat enkel de voor consumptie geschikte overblijven. Bij dat zeven (ziften) gaat men met de onderarmen op de scheepszijde steunen, met de zeef aan de zeekant; terwijl men de inhoud, door middel van het lange handvat, in het voorbij vliedende zeewater spoelt. Op een sorteertafel worden daarna alle visjes, krabbetjes, zeeplantjes enz. met de hand geraapt, alvorens te koken.



Vangst van één net, zojuist uit de kuil en het water.

Men ziet garnaal, pladijs, bot, zeester, wijting en enkele nog kleinere organismen zoals krabbetjes, sprotjes, scharretjes, tongetjes en links bovenaan een horsmakreel.

Daaruit wordt de voor consumptie bestemde garnaal gezeefd en verder bewerkt en de voor consumptie bestemde vis geraapt al de rest gaat terug over boord.

Dat is een pakje van één net en één sleep. Men doet gewoonlijk ongeveer 7 a 8 slepen per nacht met de bokkenvisserij en dus met twee netten.

Na de visserij wordt het dek gespoeld door middel van een emmer, met eind touw aan (puiuze), die men kundig in het voorbij stromende water stort en vol uithaalt. Schrobben met de borstel is daarbij van doen. In het begin van mijn loopbaan maak ik deze werkwijzen nog een drietal jaren mee en kan getuigen van zijn intensief werk die jonge spieren hard.

Rond 1963 komt de garnaal bokkennisserij in voege en verbeteren de werkomstandigheden; vooral omdat de mechanische zeef (juke-box) en waterlans (donkey) broodnodig hun intrede doen. Hoewel er meer dan het dubbele aan garnaal wordt gevangen dan voordien is het werk lichter. Bij het winden moeten de netten niet met de hand worden binnengetrokken; wel met het plankensysteem, daardoor duurt het winden met de twee boelen van het bokkensysteem niet meer zo lang als voorheen. Wij ervaren bokkennisserij gevaarlijk maar als jonge gasten groeien we daarmee op en leren ermee leven, omgaan en beheersen; levensnoodzakelijk om erge ongevallen te voorkomen. Ons werk wordt top professioneel omdat fouten erge oorzaken kunnen hebben.



De zeefmachine die in de kustvisserij "juke box" wordt genoemd.

Alle garnaal valt door de bovenste zeef en de grote organismen gaan langs het schuifje naar buiten en over boord. De matroos die het bedient selecteert onder-tussen de waardevolle vis.

Onder deze bovenste zeef is er een zeef met kleinere gleuven waaruit de te kleine garnaal valt, terwijl de waardevolle garnalen in een mandje belanden aan de rechtse kant.

Doordat de garnalen aan boord worden gekookt zijn onze garnaalvis-sers, in zekere zin, koks en de kookgewoonten zijn eigen aan het vaartuig. Toevoeging van zout, vooral in de loop van de nacht, om het zoutpeil op niveau te houden bij verschillende kookbeurten, zijn kundigheid. Zoals op het gepast moment de garnaal in de kokende pekkel te gieten en als ze gekookt zijn op het gepast moment eruit halen, zijn van het grootste belang voor kwaliteit.

Onze kustvissers verkopen garnaal aan de Trap maar ook in de garnaalmijn en dat maakt, bij sommigen, een verschil in bereiding. Wij gaan voort op de smaak van de klanten aan de Trap; die hebben ze liever minder zout, dan



De waardevolle garnaal wordt op de sorteertafel gestort, om de kleine krabbetjes en visjes, die mee zijn gezeefd, eruit te rapen.

Vooran staat de schipper en dat is mijn vader Frans Serie. De matroos achter de tafel is onze vaarmaat Maurice Zanders, bijgenaamd "Pies".

Ikzelf, matroos (dan) Eddy Serie neem de foto's met mijn nieuwe Minolta camera.

Het kustvaartuig waar de foto's zijn genomen is de O.628 "Eddy"; omstreeks 1965.



Als de garnaal van 'klein vuil' (deze overtollige zeeorganismen worden in de kustvissers taal zo genoemd) is ontdaan worden ze gekookt. Hier nog met een kolenfornuis. Even later komen fornuizen met mazoutbranders de kolenfornuizen vervangen en kan men de vlam en daardoor het koken beter regelen.

zellen ze beter. De kopers in de garnalmijn hebben liever zouter garnaal, omdat ze dan beter bewaren. Dus koken we op twee wijzen: voor de Trap om onze klanten tevreden te stellen en voor de garnalmijn om de kopers tegemoet te treden.

Bij een nacht op zee doet men "meestal" verschillende garnaalgronden aan, wat betekent dat de garnaal op sommige plaatsen groter is dan op andere. Wij (O.628) houden altijd een deel van onze grootste garnalen voor eigen klanten aan de Trap. De anderen worden door elkaar gemengd voor de garnalmijn; begrijpelijk dat men de kleinste niet bovenaan op de mand legt. Dat weten ook de garnaallopers en daarom, als de garnaal in manden gewogen in de garnalmijn staan, gaan zij er tot aan hun ellebogen in grijpen om deze onderaan in de hand te krijgen om te keuren.



's Morgens vroeg wordt de haven aangedaan en de vangst vis en garnaal aan de Trap afgezet, waar ze aan de klanten worden verkocht.

Hier ziet men de garnaal gesorteerd en verzorgd voor de verkoop in de garnalmijn, die wordt opgetrokken door middel van een takeltje in de mast ("valletje" genoemd) en met een touw met haakje ("tentje met thakje" = -eindje touw met haakje eraan- : genoemd) van op de kaai.

Hoewel men hier maar één man ziet, deze die de haakjes inpikt, zijn er drie aan het werk: één die van aan boord het takeltje met de hand ophijst en één die van aan land de mand optrekt.

Door de decennia lange culinaire manier van garnaaalbereiding van “onze” kustvissers hebben we nog steeds de smakelijkste garnaaal (crangon-crangon) van de wereld. ‘k Weet het want deze fotoreportage heb ik zelf, als kustvisser, gemaakt in het begin van de jaren zestig. Wetend dat het ooit waarde zou hebben; bewust dat deze tijd voorbij zou gaan.

Eddy Serie, 18 november 2012



Met de mand op de schouder wordt de garnaaal naar de garnaaalmijn gedragen.

Meestal dragen twee man drie manden: één man met een mand op de linkerschouder, één man met een mand op de rechterschouder en een (meestal een zwaardere) mand tussen beiden in. Volgens de vangst kan men zo twee, drie of vier keer weg en weer van het schip naar de garnaaalmijn stappen. Na de verkoop gaat het ook zo naar de afzonderlijke winkels of auto's. Het is een gewoonte maar zeker niet makkelijk als men er niet op getraind is. En een harde dobber, voor de finale, na een nacht werken op zee. Dat gesjouw verandert wanneer de garnaaal enkele jaren later in de grote vismijn wordt verkocht.



De garnaal van de Oostendse kustvissers staat gewogen en in rij opgesteld; klaar voor verkoop die om 13 uur plaatsgrijpt.

De meeste mensen op de foto zijn kopers en kustvissers, ook toeristen en andere belangstellenden.

Men ziet rechts visser op de afsluiting zitten praten. De twee rechtstaand afzonderlijk links noemen beiden Pierre Devriendt, de ene wordt "Pietje Velo" genaamd en de andere "dikke Velo". Daar achteraan van het rijtje (links) met zijn gezicht naar hier, Wilfried Devey, dan Lucien Bogaert, Eddy Eerebout (met vinger aan kin), Marcel Maes en Marcel Clybouw.

Goed te herkennen ongeveer in het midden en onderaan de koopster Angeltje, van de viswinkel op de Vismarkt.

De man met de kepi achteraan aan de weegschaal is een stadsbediende en wordt "Victor van 't kot" genoemd. De garnaalmijn op de Visserskaai te Oostende wordt "het kot" genoemd. De vrouw bij hem staande is Manda de echtgenote van kustvisser Jantje Baekelant.

De grote man in het deurgat is Roland Verbiest, "Vester" genaamd.

Ikzelf (Eddy Serie) staat hier bovenaan de balustrade de foto te nemen



Aan de Trap en de viswinkels worden veel kilootjes garnaal verkocht en genuttigd aan een terrasje aan één of andere café langs of in de omgeving van de Visserskaai te Oostende.

De dames zitten op het terras van café Docksy op de hoek van de Vismarkt, waar nu het "Zeezotje" is. Ze drinken Rodenbach, biersoort dat dan erg in trek is bij garnaal.

Let op de prijzen van de dranken op de kaart achter het venster. Rechts bovenaan ziet men Pils staan aan 8 frank. Dat zou nu 20 cent zijn; naar ik meen gaat een Pils nu meestal ongeveer 8 X zoveel.

Waar is die tijd?

Vervlogen met het gebeuren in ons leven!

AMADINE AMADINE AMADINE

VISSERSROMAN DOOR FLOR VANDEKERCKHOVE

In 2013 zal het tachtig jaar geleden zijn dat het Visserijblad voor het eerst werd uitgegeven. Al die tijd publiceert het blad verslagen, reportages, interviews, essays, opiniestukken en polemieken over de laatste gemeenschap van beroepsjagers, de vissers.

De journalistiek schiet echter te kort om het vissersleven ten volle te begrijpen. Wat wordt er verzwegen? Welke rol speelt het taboe in de visserij? Wat doet zo'n leven op zee met de psychologie van een mens? Wat gebeurt er met het individu wanneer zo'n vissersgemeenschap instort? Het zijn vragen omtrent 'de ziel' van een mens en een gemeenschap, vragen die alleen in een roman te beantwoorden zijn.

Een hedendaagse roman over de Vlaamse visserij.

Flor Vandekerckhove al 25 jaar uitgever van het Vrije Visserijblad nam de handschoen op en werkte er twee jaar aan.

Deze roman van 308 pagina's werd op 14 december voorgesteld in restaurant Jolly Sailor Hendrik Baelskaai 48 te Oostende. Naast de vrienden van Flor waren er persmensen aanwezig en Flor las er zelf een hoofdstukje uit zijn werk dat onderhuids duidelijk verwees naar de tijd van 1968 (de studentenrevolte).

De rode draad van de geschiedenis loopt door het werk vanaf de vissersopstand tot de overname van de Oostendse vismijn door de Zeebrugse Visveiling en tot op vandaag; een curve van opgang en neergang.

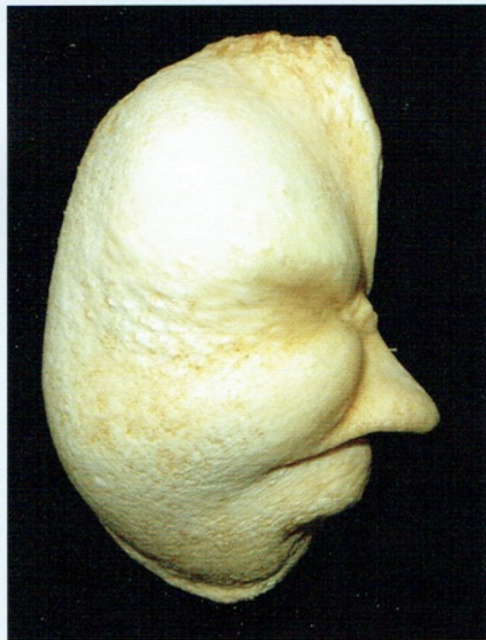
Van wat in het boek verteld wordt is veel echt gebeurd maar de schrijver vult aan met fantasieën en vermoedens en maakt zijn roman een spannend geheel. Over de roman van Flor werd al veel geletterd in de media (tv-focus, dag- en weekbladen). Het mooi verzorgde boek met foto's van Jo Clauwaert kost 24,99 euro.

Wie dat bedrag overschrijft op rekening Iban BE06 0011 9550 7822 Bic GEBABEBB van C&DV Productions krijgt het boek onverwijld toegestuurd.

Nog meer willen weten? Surf met uw pc naar www.visserijblad.be of florsnieuweblog.blogspot.com.

OTOLIETEN

Al hebben de vissen geen oorschelpen (auricula) zoals wij mensen en alle zoogdieren toch hebben vissen en zeker de zeezoogdieren een zeer scherp gehoor.



► Men kan er een menselijk gelaat in zien - Foto Dirk Neyts

In een vissenkop (bvb. De kabeljauw) zijn er van zijn gehoororgaan oorsteentjes te vinden die er uitzien als ovale platte geribde witte kalkplaatjes van 1cm tot 2 cm naargelang de ouderdom en de grootte van het dier. Wetenschappers kunnen aan de hand van de oorsteentjes of OTOLIETEN de ouderdom van de kabeljauw bepalen omdat deze steentjes groeiringetjes vertonen te vergelijken met de jaarringen die zichtbaar worden bij een doorsnede van een boomstam.

Ook met de otolieten van

platvissen kan met de ouderdom van die vissen bepalen.

Meer dan tien jaar terug ontving ik van mijn vriend Raymond Ceuppens(al te vroege gestorven auteur en beeldend kunstenaar) een grote otoliet (24 cm) waarvan hij zei dat het van een walvis kwam. Toen ik enkele jaren terug een bezoek bracht aan het Maritiem Museum te Hull (Engeland) zag ik daar



► Met de open kant naar boven - Foto Dirk Neyts

bij de tentoonstelling van de vroegere walvisvangst dezelfde otolieten liggen in een vitrinekast en waarvan er een paar beschilderd waren als een menselijk gezicht.



► De plooiën goed zichtbaar - Foto Dirk Neyts

Er stond echter geen verdere uitleg bij. Een paar jaar terug zag ik op een rommelmarkt ook zo'n otoliet liggen en de mevrouw die de otoliet aan mij verkocht voor 1 euro wist zelf niet te vertellen wat het was. Om eens wat zekerheid te krijgen van welke walvis die otolieten afkomstig waren schreef ik een brief naar het Museum van Hull en het antwoord daarop luidt als volgt:

Thank you for your enquiry regarding the otolites we have in our collection in Hull. unfortunately we do not know for certain which species these came from but they are thought to be from rorqual whales. I can tell you that they came from the 20th century Antarctic whaling industry. I hope this is of some use to You and am sorry I cannot help more

Regards Robin Diaper, curator of Maritime & Social History Hull Museums

Rorqual whales zijn vinvissen (Balenoptera) waarbij de blauwe vinvis, de gewone vinvis en de bultrug behoren. Maar van welke soort vinvis is onze otoliet ?

Misschien weet iemand een sluitend antwoord??

R.C.

VISSERSMEISJE OP HET WESTERSTAKETSEL

Johan Corveleijn

Voor de bemanning van de 0.332 'Vierge Marie' die in 1937 nabij Penzance is vergaan.

Ze staat aan het water
met haar weemoed
en onstilbaar verlangen
en vreest de landzeeën,
de grondzeeën, de klippen
en de verraderlijke stroming
voor de kust van Cornwall.
Ze staart doorheen de zware
regens van de dageraad
naar elke vaart
en wacht op de 'Vierge Marie'
die daags voordien
op de klippen van Cornwall
te pletter liep.

Auteur Johan Corveleijn schreef ons:

Het vissersmeisje op het westerstaketsel van Oostende houdt me bezig. Wie ze is, weet ik niet meer, maar ze was wel van vlees en bloed. In 1937 was ze pril en jong en mooi.

Eén van de omgekomen matrozen van het vissersvaartuig 0.332 "Vierge Marie", dat op 11 januari 1937 verging nabij Penzance (Cornwall - Engeland) was Albert Easton geboren in 1916 en dus 21 jaar.

Deze jonge visser was de neef van mijn grootvader Juvenal Easton geboren in 1898 en als vijftienjarige well-boy in 1913 op de TTS Vaderland van de Red Star Line en deed vier reizen van Antwerpen naar New-York en terug. Mijn verleden, mijn roots, het houdt me erg bezig.

DE WEST-VLAAMSE VISVERWERKENDE INDUSTRIE IN DE PERIODE 1880-1930

Gemak en ongemak



Technische specificaties
van deze uitgave:

- 21,5 x 27,5 cm
- 80 bladzijden, vierkleurendruk
- Geplastificeerde kaft
- Genaaide afwerking

U kunt het boek kopen aan E15 in de museumshops van
NAVIGO - Nationaal Visserijmuseum Oostduinkerke of
het Stadsmuseum Oostende ('De Plate') in de Langestraat.

IN MEMORIAM

† Op 11 november 2012 overleed medelid Jean Vyvey (73j.) en de uitvaartdienst was op 17 nov. in de St.Jozefskerk te Oostende. Hij was tijdens zijn leven slager,markthandelaar en marktleider, stichter van bvba Vyva en Lingerie Christel. Op politiek vlak heeft hij verschillende mandaten uitgeoefend als liberale politiker voor de PVV en later voor de VLD zowel gemeentelijk als provinciaal. Hij had een warm hart voor de visserij en pleitbezorger van geen windmolenparken op de Wenduinebank en de Vlakte van de Raan.

Onze vereniging verliest in hem zijn warme genegenheid en steun.

Aan zijn echtgenote mevr. Mireille Vandenberghe,zijn dochters Myriam en Christel en familie bieden we ons diep medeleven aan bij het heengaan van Jean.

† Op 3 december 2012 overleed Ererechter Felix Porta (88 j.) echtgenoot van medelid mevr. Rosette Porta-Peeters, consul-generaal voor Monaco. Felix heeft zijn loopbaan gehad in de magistratuur en werd onderzoeksrechter en later rechter in de Rechtbank van eerste aanleg te Ieper. Het was zijn vader, volksvertegenwoordiger Leo Porta die de pleitbezorger was van de stedelijke verbroedering tussen Monaco en Oostende.Er is in Monaco een Oostendestraat en er is in Oostende een Monacoplein. De familie Porta heeft nauwe banden met prins Albert II van Monaco. Aan mevr. Rosette Peeters en familie onze oprechte deelneming bij het grote verlies van (zoals ze zelf zegt) haar grootste hartvriend die voor haar alles betekende.

† We vernamen ook het overlijden van gepensioneerd medelid Gaby Casier. Hij was bij leven tekenaar op de werf Seghers te Oostende en stichtend bestuurslid van de scheepsmodelbouwclub De Dissel.

Hij werd geboren op 2 januari 1945 te Stene-Oostende en overleed op 13 december 2012 te Leuven. De uitvaartplechtigheid was in de Duinenkerk te Mariakerke Oostende.

Aan zijn echtgenote Fr. Decreton en familie onze innige deelneming.

ONS GAZETJE

Bij het ontbinden van de Vlaamse Kruisnetvissers vzw per adres Pieter Dewartlaan, 6 te 8620 Nieuwpoort werd aan onze vereniging het resterende bedrag van hun kas geschonken.

We danken van harte het Bestuur van deze vereniging

In samenwerking met de stedelijke verantwoordelijke voor het Aquarium wordt een project opgestart voor de kweek van pekelkreeftjes en een quarataine-aquarium voor zieke vissen.

Ook om zeediertjes beter te bekijken wordt een binoculairtoestel aangeschaft.

Vastgesteld wordt dat nog weinig kinderen in klasverband van de Oostendse scholen het Aquarium bezoeken. Actie daarvoor wordt ondernomen.

Aanvoer visvoer en levende vis 22/9-31/12/2012 en 01/01-05/01-2013.

28/9	0.190	1 ruige rog, 1 tong
01/10	0.190	1 schar, 1 schol, 3 gladde haai, steurgarnalen
24/10	0.62	visvoer
14/11	0.190	1 noordzeekrab, wulken
15/11	0.62	visvoer
15/11	0.190	1 hooiwagenkrab, 2 schol, 5 tongschar, 1 spinkrab, 2 ruige rog, 1 tarbot, 2 heremietkreeft, 1 rode poon
17/11	0.152	visvoer, 3 wijtingen
22/11	0.29	8 wijtingen, 6 scharren
17/12	0.191	1 noordzeekrab, 3 wulken
20/12	0.62	visvoer
03/01/13	0.191	1 octopus
05/01	0.191	1 keilrog, 1 gladde rog, 1 spinkrab, 7 wijde mantel (quienies)

WE DANKEN HIERBIJ VAN HARTE EN OPRECHT ALLE REDERS, SCHIPPERS, BEMANNINGEN EN PARTICULIEREN VOOR HUN ONBAATZUCHTIGE INZET VOOR HET NOORDZEE-AQUARIUM

**En beste leden vergeet niet uw lidmaatschapbijdrage te vereffenen.
Beste dank**