

# Het Nationaal Visserijmuseum van Oostduinkerke

Willem Lanszweert

Gaston Desnerck, de eerste conservator, bouwde een unieke reeks modellen die een trouwe weergave zijn van de historische Vlaamse vissersvaartuigen. Ondertussen had het gemeentebestuur van Oostduinkerke heel wat kunstwerken aangekocht. Artiësten als Louis Artan, Edgard Farasijn, Albert Crahay, Aloïs Boudry en anderen wisten het leven op en rond zee op meesterlijke wijze te vereeuwigen.

Vanuit visserijmiddens en oude scheepstimmerwerven werden heel wat objecten en foto's binnengebracht.

Gedurende de eerste eeuwen van onze tijdrekening visten de Noordzeekustbewoners om in hun eigen levensonderhoud te voorzien. Het eerste vaartuig van de chronologisch opgestelde verzameling heet 'het schip van Brugge'. Wrakstukken van deze open boot uit de 2e eeuw, werden in 1899 in Brugge opgegraven.

In de Nieuwpoortse tolbrief van 1163 wordt de "Buza" vermeld. Het invoeren van het haringkaken aan boord van de vaartuigen, eind 14e eeuw, vereiste aangepaste schepen. De haringbuizen werden groter. Met duizenden boorden de haringen zich met de kop in de drijfnetten vast. Eenmaal aan boord werden de haringen ontdaan van

kieuwen en ingewanden in tonnen gevuld met gezouten water gestopt.

Aan het einde van de 16de eeuw kwam de haringvisserij in Vlaanderen in grote moeilijkheden door de Godsdienstoorlog tussen Spanje en Nederland. Het bedrijf kwam tot volle ontwikkeling in Nederland.

Naast de grote visserij bleef de kleine visserij - de 'visserij te verse' - altijd bestaan. Hiervan getuigen modellen als de Oostendse, de Blankenbergse en de Heitse schuiten. Al deze logge en zware platbodems zijn directe nazaten van de vroegste Vlaamse vissersvaartuigen.

Over de Blankenbergse en Heitse schuiten schrijft G.F. Verhoeven in 1780: "Hun vaartuigen zijn ronde, open schuiten, zonder dek, waarin die arme lieden aan bijtende koude, hagel en sneeuw, en aan alle ongemakken van het jaargetijde blootgesteld zijn...". In 1780 telde men in Blankenberge 73 schuiten.

Het andere museum



© Foto Pers- en Infodienst Koksijde



© Foto Pers- en Infodienst Koksijde

### IJslandvaarders

Tot het begin van deze eeuw trokken honderden vissers vanuit kustplaatsen van de Westhoek naar Duinkerke om er in te schepen aan boord van een 'Galette' of topzeilschoener. De IJslandvaarders bleven zes maanden op zee! In de meest onmenselijke omstandigheden werd er in de IJslandse wateren gevestigd. Kabeljauw werd met de kollijn gevangen: een lange lijn voorzien van een stuk lood, een haak en aas. Het loon was afhankelijk van de hoeveelheid gevangen vis. De kabeljauw werd, net als de haring, in tonnen met zout bewaard. Het laatste zeilschip vertrok vanuit Duinkerke in 1930, vanuit Gravelines in 1938.

### Vissen onder stoom

Het eerste exemplaar stoomde de Oostendse haven binnen in 1884. De vloot groeide aan en verschillende grote rederijen zagen het levenslicht. Aanvankelijk werden stoomvaartuigen 'te zoute' aangewend. Nadien werd ijs als bewaarmiddel gebruikt. Naast de stoomtreiler bleven nog heel wat zeilvaartuigen in gebruik.

### Motoren

De eerste zeilvissloop, voorzien van een hulpmotor van 28 pk, werd in 1906 te Oostende gebouwd. Het grote voordeel was dat de motor veel minder gewicht aan brandstof nodig had dan een stoommachine. Een stoomvaartuig van rond 1900 verbruikte 5 ton kolen per dag; stoomvaartuigen van na 1920 van 7 tot 8 ton per dag. Het gevolg was dat zowel zeil- als stoomvaartuigen uiteindelijk door motorschepen werden verdrongen. Het zeil had afgedaan in het begin van de jaren '30. Het laatste stoomvaartuig werd in 1963 uit de vaart genomen.

### Scheldevisserij

Vissers op de Westerschelde maakten gebruik van platbodems als de hengst, de knots, de Mariekerkse Jol, de botter, de Schouw, de boeieraak, de lemmerhengst, de schokker, de hoogaars en de blazer. Deze vaartuigen werden ingezet voor de Scheldevisserij en voor het transport van mosselen en palingen.

### Garnaalvissen te paard

Oostduinkerke is en blijft vooral bekend om de garnaalvisserij te paard. Paard en visser trekken samen, van één uur vóór tot één uur na laag water, door het strandwater. Onmiddellijk bij hun thuiskomst wordt de garnaal gesorteerd, gezeefd, gewassen en gekookt. Garnalen door paardenvissers gevangen worden door fijnproevers geroemd omdat ze zo uitzonderlijk vers zijn. Geen wonder dus dat Oostduinkerke bekendheid heeft verworven omwille van zijn gastronomische specialiteit: de garnaal en de garnaalgerechten.

Het vissershuis is een typische woning zoals die rond 1900 veel te vinden waren in de 'binnenduinen' van de Westkust. Bij de bouw golden een paar vaste regels: de voorgevel was steeds naar het zuiden gericht en de achterkant was tegen de noordenwind beschermd door een pannendak dat bijna tot aan de grond doorliep.

"In de Peerdevisscher - Estaminet", een reconstructie van een Oostduinkerke dorpscafé van de jaren 1920, kan de bezoeker nog even napraten terwijl hij peuzelt aan een versgekookte garnaal of aan een 'droogvis' die hij eventueel met een pittig bruin bier degusteert.