

DE VRUCHTEN VAN DE ZEE



wikimedia

We willen ook in de toekomst vis-, schaal- en schelpdieren kunnen blijven eten. Vis is immers lekker en gezond! En als consument weten we graag wat we eten. Is de vis wel van goede kwaliteit? Hoe groot zijn de visbestanden? Wordt er op een duurzame wijze gevestigd, gekweekt en verwerkt? Via deze rubriek helpen we je in je zoektocht, door nieuwe initiatieven, technieken en wetenschappelijke kennis over al het lekkers uit de zee de revue te laten passeren.

OESTERS OP Z'N ROMEINS

Vuurwerk voor het nieuwe jaar! Dat moet gevierd worden met een hapje en een drankje, of zelfs een copieus diner. En het mag wat kosten, want voor één keer zijn we de koning te rijk. Oesters zijn dan steeds een optie. Liefst geopend in de viswinkel, want zo handig zijn we nu ook weer niet met mes en schelp. Hoewel dat toch een beetje zonde is, want... hoe verser geopend, hoe beter de smaak.

BIJ DE ROMEINEN NIET ANDERS

Ook in de Romeinse keuken stonden oesters hoog in aanzien. De klassieke auteurs laten daarover geen twijfel bestaan. Het ging dan wel om de originele Europese platte oester (*Ostrea edulis*) en niet om de recent bij ons ingevoerde Pacifische of Japanse oester (*Crassostrea gigas*). Deze schelpdieren verschenen op de tafels van de betere klasse, die bereid was daar goed voor te betalen. Want ook toen waren ze duur. Op het eerste zicht is deze hoge prijs verrassend, want zowel in de Middellandse Zee als in de Atlantische Oceaan ontbrak het niet aan oesters. De verklaring zit hem in de manier waarop ze ook door de Romeinen gewaardeerd werden: hoe verser hoe liever. En daar knelde het schoentje.

DAGEN ONDERWEG

De vruchten van de zee reizen tegenwoordig in geen tijd van de kweekplaats naar de binnenlandse markt, maar voor de Romeinse keukenpiet lag dat moeilijker. De transportmogelijkheden waren tweeduizend jaar geleden toch eerder beperkt te noemen en koelwagens waren nog niet uitgevonden. Oesters van de kust naar Rome brengen, zal wel geen probleem geweest zijn. Maar opgravingen in Tongeren bijvoorbeeld tonen aan dat ze ook verder in het binnenland op het menu stonden. Zelfs in Romeinse sites in Duitsland, Zwitserland en Oostenrijk – soms op 900 km van de dichtstbijzijnde kust – zijn oesterschelpen teruggevonden. De schelpdieren reisden

langs een net van heirwegen naar de consument. Maar hoe lang duurde het precies om van bijvoorbeeld Boulogne tot in Tongeren te reizen? Was bij aankomst de versheidsdatum al niet ruim overschreden?

Archeologen schatten een reissnelheid van 40 tot 50 km per dag langs de heirwegen als aannemelijk. Dan waren de oesters 6 tot 8 dagen onderweg naar Tongeren of al gauw 18 tot 23 dagen tot aan de voet van de Alpen. Dit is zonder twijfel té lang om een oester zonder voorzorgen te laten overleven. Hoe pakte men dat probleem dan aan?

KLEP DICHT

Om eerlijk te zijn weten we het niet. Maar er zijn wel een paar zinnige veronderstellingen te maken. Waarschijnlijk was de oplossing de schelpen tijdens het transport goed dicht te houden. Het is vooral het contact met de lucht dat de oester de das omdoet. Opgesloten in eigen nat kan hij wel een tijdje mee. Dat dichthouden kon gebeuren door ze in grote hoeveelheden dicht op elkaar te stapelen, zodat hun eigen gewicht het werk deed. Of door elke schelp dicht te binden, met repen zeewier bijvoorbeeld. Wellicht werden oesters alleen getransporteerd als het niet bloedheet was. In de zomer bleef de inlandse consument dus verstoken van zijn favoriete schelpdieren. Op zich was dat echter geen grote ramp want in de paaitijd – van mei tot en met augustus (ook in het Latijn de maanden zonder 'r') – zijn de platte oesters toch minder geschikt voor consumptie. Sommigen veronderstellen dat de Romeinse oesters in kruiken met zeewater of in 'tankschepen' werden vervoerd. Of dat ze onderweg op adem konden komen in bassins met kunstmatig gezouten water, speciaal daartoe aangelegd in baanposten. Echte bewijzen zijn daar echter niet voor en het klinkt allemaal wat bewerkelijk.

In elk geval moet er een efficiënte manier voor oestertransport geweest zijn: we vinden ze in het verre binnenland terug, ze waren duur en ze worden vooral opgegraven tussen het voedselafval van de betere klasse. Die spendeerden toch geen zak *denarii* voor een mand rotte oesters? Zeker niet op Nieuwjaar.

Anton Ervynck (VIOE)

Bronnen

- *Vondsten uit Vlaamse bodem: een Romeinse kom en schelpen van de platte oester* © Hans Denis (VIOE)



■ *Vondsten uit Vlaamse bodem: een Romeinse kom en schelpen van de platte oester* © Hans Denis (VIOE)