

**VAN A
TOT ZEE**

VAN A TOT ZEE

SAM DE DECKER
JAN SEYS
JOHAN TERMOOTE

Met foto's van Ludo Goossens en Misjel Decler



BORGERHOFF
& LAMBERIGTS

ALLES WAT JE NOG NIET
WIST OVER ONZE KUST

INHOUD



Voorwoord	7
Heel Vlaanderen ligt aan de kust <i>Sam De Decker</i>	9
Mussels, toengsjes en gérhoars <i>Jan Seys</i>	21
Een snuifje archeologie <i>Sam De Decker</i>	29
Meeuwen en zeehonden, mascottes van onze Noordzee <i>Jan Seys</i>	41
De kust vóór de badsteden: vissersdorpen <i>Johan Termote</i>	51
Zand in beweging <i>Jan Seys</i>	61
De kust als strijdtoneel <i>Johan Termote</i>	71
Allen naar zee! <i>Sam De Decker</i>	83
Kwallen die je vakantie vergallen <i>Jan Seys</i>	95
Polders, dijken en terpen <i>Sam De Decker</i>	107
De Grote Oorlog die de wereld doet daveren <i>Sam De Decker</i>	119
Doggerland, toen de Noordzee geen zee was <i>Jan Seys</i>	129
Vitamine Zee <i>Jan Seys</i>	139
Van klei tot kathedraal <i>Johan Termote</i>	149
Een muur van beton <i>Sam De Decker</i>	159
De kust als ontmoetingsplaats <i>Sam De Decker</i>	169
Verdronken dorpen, verzwolgen eilanden <i>Jan Seys</i>	181
Onbedoeld aangespoeld <i>Jan Seys</i>	191
Veen, het zwarte goud van de kust <i>Sam De Decker</i>	203
Zeespiegeltje, zeespiegeltje aan het strand, Houden we het droog in Vlaanderenland? <i>Jan Seys</i>	213
Meer lezen?	223

VOORWOORD



Beste lezer,

Twintig verhalen over onze kust, maar het hadden er evengoed honderd kunnen zijn: onze kust is een vat vol verwondering, met tal van onontdekte verhalen.

Sam De Decker, Jan Seys en Johan Termote gaan in dit boek op zoek naar de ziel van de kust. Wat is dat, die kust, en wat trekt al die mensen er telkens weer naartoe? Hoe is dat kustlandschap ontstaan en wat zijn de positie en de rol van de mens hierin? De auteurs hebben er heel bewust voor gekozen om de kustverhalen kriskras door elkaar te presenteren, waardoor je als lezer van de ene verwondering in de andere valt. De verhalen inspireren, begeisteren en nodigen uit om de kust met een andere blik te bekijken, ver voorbij de zeedijk en in alle richtingen.

Als administrateur-generaal van het agentschap Onroerend Erfgoed van de Vlaamse overheid ben ik trots op een project als dit, dat het verhaal van Vlaanderen concreet en tastbaar maakt. Ik wens je dan ook bijzonder veel leesplezier. Op ontdekking!

Peter De Wilde
Administrateur-generaal agentschap Onroerend Erfgoed



HEEL VLAANDEREN LIGT AAN DE KUST

Vlaanderen is een van de rijkste en meest welvarende regio's ter wereld. Zo ligt de gemiddelde levensverwachting van de Vlaming boven de tachtig jaar, zijn er een goed uitgewerkte gezondheidszorg en een brede algemene scholingsgraad, en kunnen de meeste Vlamingen genieten van een mooi inkomen. En ook al is er jammer genoeg nog steeds een (te grote) groep mensen die tussen de mazen van het net glipt en onder de armoedegrens leeft, voor de meesten is het goed toeven in Vlaanderen. Maar waaraan heeft Vlaanderen die rijkdom te danken?

DE WELVAART VAN VLAANDEREN



Vanaf ongeveer het jaar 1000 kent het graafschap Vlaanderen een ongeken- de bloei. Steden als Brugge, Gent en Ieper groeien uit van kleine handelsneder- zettingen tot grote en bloeiende steden. Dat oude graafschap Vlaanderen omsluit niet hetzelfde gebied als het Vlaanderen dat we vandaag kennen, maar beslaat het huidige West-Vlaanderen en grote delen van Oost-Vlaanderen, Zeeuws-Vlaanderen en Frans-Vlaanderen.

Enkele eeuwen later, omstreeks 1400, slagen de Bourgondische vorsten er niet alleen in om het rijke graafschap Vlaanderen te verwerven, maar ook om dit uit te breiden met een hele rits andere graafschappen, hertogdommen en andere domeinen, zoals Holland, Henegouwen en Brabant. Het economische zwaartepunt verschuift hierbij geleidelijk aan van het oude graafschap Vlaan- deren naar het hertogdom Brabant, waar steden als Mechelen, Antwerpen en Brussel toonaangevend worden. Deze Bourgondische Nederlanden beslaan op hun hoogtepunt het grootste deel van de huidige Benelux. Ook in die periode kennen onze contreien een bijzonder grote welvaart, onder meer geïllustreerd in de schilderkunst (de Vlaamse primitieven), de muziek (de Vlaamse polyfonisten) en de architectuur.

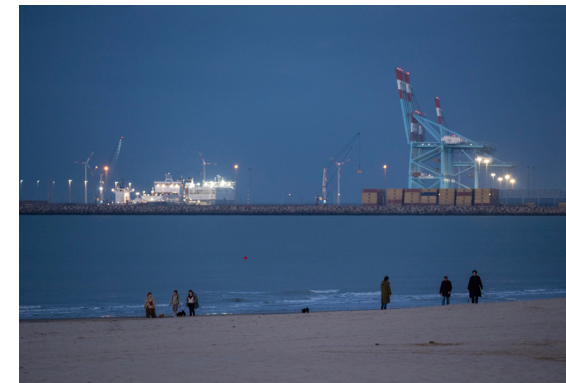
De bloeiperiode stokt echter in de zestiende en zeventiende eeuw, wanneer de Nederlanden worden meegezogen in een lange en bloedige oorlog met het Spaanse gezag, de opvolgers van de Bourgondiërs. Na tachtig jaar oorlog leidt dit uiteindelijk tot een splitsing van de noordelijke en de zuidelijke Nederlan- den. Het noorden (grotendeels het huidige Nederland) gaat hierop een periode van ongeken- de bloei tegemoet. De zuidelijke Nederlanden (die tegenwoordig min of meer overeenstemmen met België) hangen gekwetst in de touwen. Maar niet voor lang: de opkomst van de industrialisatie in de achttiende en

negentiende eeuw biedt nieuwe kansen die de zuidelijke Nederlanden opnieuw op de kaart zetten. In dit klimaat ontstaat de nieuwe staat België, in het hart van Europa en de basis van onze moderne samenleving.

EEN GUNSTIGE HANDELSPOSITIE



Dat uitgerekend Vlaanderen kan uitgroeien tot zo'n welvarende regio heeft verschillende redenen. Een van de belangrijkste hiervan is zonder twijfel de zeer gunstige handelsligging. Vlaanderen ligt aan de zee en staat op die manier in directe verbinding met de andere kustregio's van West-Europa. Een bijkomend pluspunt is dat de kust bestaat uit zandstranden en duinen, die het relatief eenvoudig maken om schepen te laten aanleggen en havens uit te bouwen. Bovendien is onze kust beschermt voor de zwaarste Atlantische stormen, dank- zij de positie van Engeland.



Ook vandaag spelen de zeehavens nog een grote rol in de welvaart van Vlaanderen.

Minstens even belangrijk is de ontsluiting van de kust aan de landzijde. Het achterlig- gende Vlaamse binnenland is vlak tot licht golvend en de rivieren kabbelen er rustig in een vaak erg brede bedding. En rivieren zijn er bij de vleet in Vlaanderen, denk maar aan de IJzer in het uiterste westen, de Schelde en haar vele zijrivieren (van de Leie tot de Demer) in een groot deel van Cen- traal-Vlaanderen, en het bekken van de Maas in het oosten. De meeste van die rivieren en beken zijn zeer goed bevaarbaar, waardoor nagenoeg het gehele binnenland van Vlaanderen ontsloten is via waterwegen én direct of indirect is verbonden met de kust.

Het is geen toeval dat bijna alle belangrijke middeleeuwse handelssteden ontstaan op de oevers van bevaarbare rivieren of waterlopen. De meest geliefde locatie hierbij is doorgaans een net iets hogere oever of een duin, die een natuurlijke bescherming biedt tegen overstromingen. Een extra troef is de aanwezigheid van een landweg die de rivier kruist (zoals een brug of een doorwaadbare voorde) en landwegen die verbinding geven met het binnenland. Dit oude landwegennet is meestal geënt op het reliëf en loopt vaak parallel met rivieren, of volgt hogere ruggen in het landschap.



Brugge heeft zijn middeleeuwse bloei mede te danken aan de voorhavens rond de Zwingel, waaronder Damme.

Het historische belang van de rivieren blijkt niet alleen uit de ligging van onze oude dorps- en stadskernen, maar bijvoorbeeld ook uit de verspreiding van de vroegmiddeleeuwse Merovingische cultuur langs de Maas: als je de locaties van Merovingische sites op een blinde kaart plot, zie je meteen de Maasvallei verschijnen. Hetzelfde kan je doen met de verspreiding van Romaanse kerken langs de Schelde, die vaak gebouwd zijn met een kalksteen die in de regio van Doornik wordt ontgonnen. Maar er zijn ook recentere voorbeelden, zoals de bloei van de staalindustrie in de negentiende eeuw, die grotendeels gekoppeld is aan de Samber. En die is dan weer via de Maas verbonden met de zee.

VRUCHTBARE LANDBOUWGROND



Vlaanderen kon in het verleden ook uitgroeien tot een welvarend gebied omdat het landschap en de bodems zeer geschikt zijn voor hoogproductieve landbouw en veeteelt. De zandige, lemige of kleiige bodems zijn vaak erg vruchtbaar en goed bewerkbaar. Dat heeft direct met de ligging aan de kust te maken. Niet zozeer met de kustlijn van 65 kilometer zoals we die vandaag kennen, maar de zee en de kust in de loop van de geschiedenis. Op de meeste plaatsen in Vlaanderen bestaat de ondergrond namelijk uit relatief jonge zee-afzettingen: klei en zanddeeltjes die afgezet zijn op de bodem van een zee of op een strand. De meeste van die bodems zijn hooguit enkele tientallen miljoenen jaren oud – in geologische termen te jong om in hard gesteente te worden omgezet. Te jong ook om onder invloed van de platentektoniek omhooggestuwd te worden tot heuse bergen. Integendeel, in Vlaanderen bestaat de bodem bijna overal uit los materiaal, met als resultaat een overwegend zacht reliëf en geringe hoogteverschillen.

Lokaal zijn er wel hoogteverschillen, omdat de oude zeebodems lang niet overal dezelfde samenstelling hebben. Een bekend voorbeeld van zo'n oude zeebodem is de Boomse klei. Die is ongeveer 30 miljoen jaar oud en het restant van een zeebodem waar metersdikke lagen zware klei werden afgezet – uitermate geschikt voor de productie van dakpannen en bakstenen. Die klei blijkt bijzonder resistent tegen erosie, en is vandaag als een heuvelrug te herkennen doordat al het zachtere materiaal eromheen in de loop der tijd is weggeschuurd. Een ander voorbeeld zijn de getuigenheuvels in het zuiden van West-Vlaanderen, zoals de Kemmelberg en de Rode Berg. Die behoren tot dezelfde geologische formatie als de heuvels rond Diest en zijn ongeveer 10 miljoen jaar oud. De lijn tussen Kemmel en Diest markeert een oude kustlijn, waar ijzerhoudend zand is afgezet op de zandbanken voor de kust. Nadat de zee zich terugtrok, heeft de tijd de tussenliggende zachtere afzettingen weggeschuurd. De heuvels getuigen letterlijk van een verdwenen landschap.

Op de meeste plaatsen in Vlaanderen liggen de oude zee-afzettingen niet zomaar aan het oppervlak. Ook dat heeft indirect te maken met de zee. Tijdens de laatste ijstijd, grofweg 100.000 tot 10.000 jaar geleden, geraakten onze contreien namelijk bedekt met een laag leemig en zandig materiaal, aangevoerd door de wind vanuit de op dat moment droog liggende Noordzee. Na vele duizenden jaren resulteert dit in een dekentje van zacht sediment dat over het landschap is gedrapeerd en dat de oude zeebodems afdekt. De valleien en streken die dicht bij de kust liggen zijn vooral bedekt met zwaardere zandkorrels. De meer heuvelachtige gebieden verder van zee zijn afgedekt met een laag leem, ook wel *löss* genoemd. Het zijn deze zand- en leembodems die vandaag op de meeste plaatsen in Vlaanderen dagzomen.

Daarnaast bestaat er een directe relatie tussen de vruchtbare bodems in Vlaanderen en de ontwikkeling van de handelssteden in de middeleeuwen. In wezen is een stad iets vreemds: er woont een grote groep mensen samen die geen voeding produceren maar zich bezighouden met zaken zoals ambachten of handeldrijven. Omdat al die mensen ook moeten eten, dient het platteland meer voedsel te produceren dan nodig is voor de eigen behoeften. In de middeleeuwen zien we dat de landbouw op het platteland sterk gerationaliseerd wordt, waarbij de hoge vruchtbaarheid van de grond een sleutelfactor en een absolute vereiste is om die overschotten te produceren.

EEN ZACHT KLIMAAT



Naast de aanwezigheid van rivieren en goede landbouwbodems, is het zachte klimaat een derde belangrijke factor die heeft bijgedragen aan de groei en ontwikkeling van Vlaanderen. Ons gematigde maritieme klimaat ondervindt een sterke invloed van de Noordzee en de Atlantische Oceaan. De nabijheid van een dergelijke grote en bufferende watermassa, in combinatie met de vochtige zeewind, zorgt ervoor dat de winters mild zijn en de zomers koel. Hoe verder naar het oosten en hoe verder van de zee, hoe zwakker de verzachtende zee-involed en hoe groter de verschillen in temperatuur tussen zomer en winter.

Hetzelfde geldt voor de neerslag. Die valt min of meer gelijkmatig verspreid over de seizoenen: Vlaanderen kent geen uitgesproken droge periode of

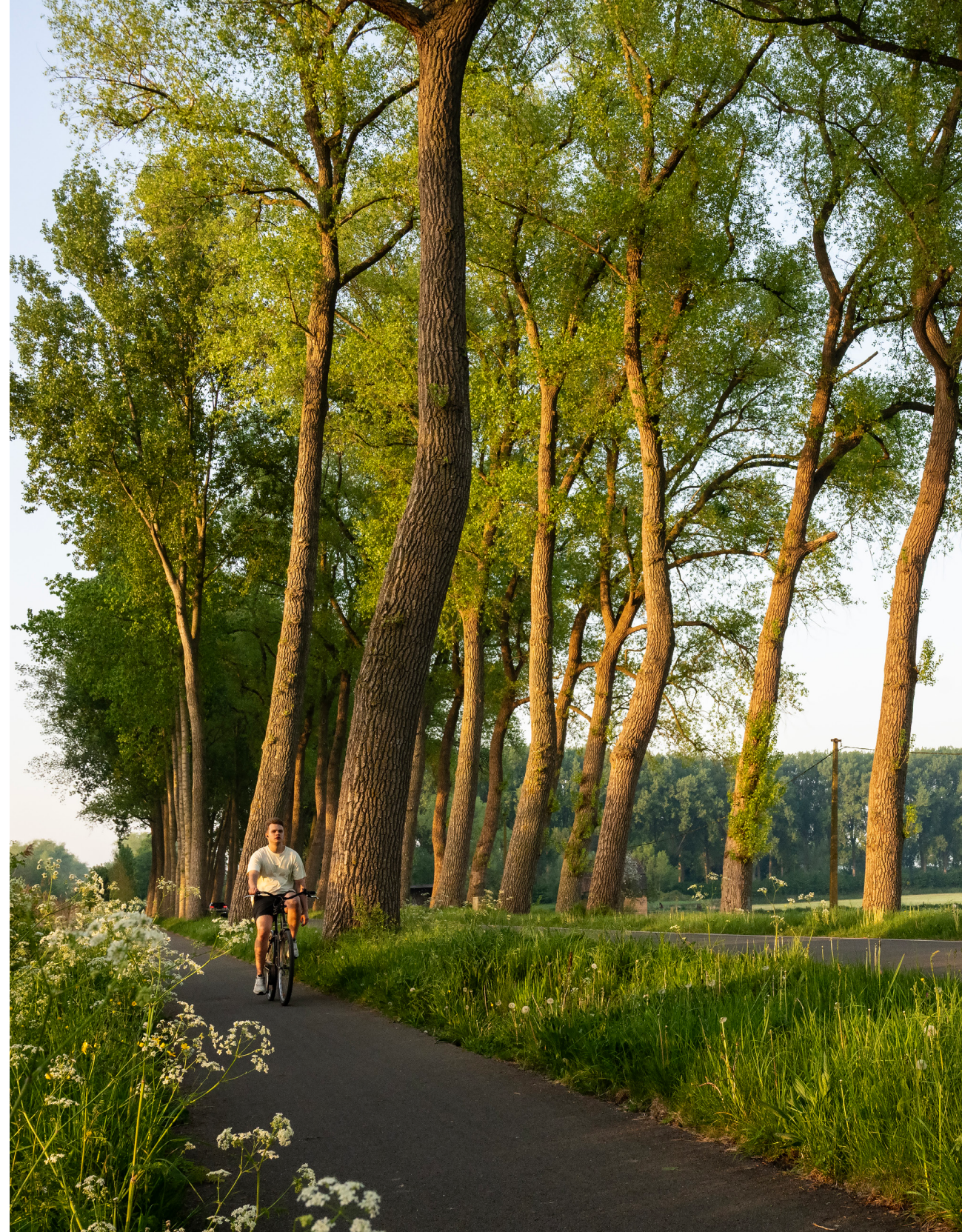
regenseizoen. De meeste neerslag valt in de vorm van regen, aangevoerd met de zachte lucht uit zee. Sneeuwdagen zijn eerder zeldzaam in Vlaanderen, tot spijt van sommigen.

De impact van dit zachte zeeklimaat op het landschap wordt duidelijk bij een blik op de wereldkaart: Vlaanderen ligt op de 51e breedtegraad, net als de grensregio tussen Rusland en Kazachstan. Daar bevindt zich een steppelandschap en durft de lange en koude winter het kwik onder de -20 graden te duwen, terwijl het er in de zomer meer dan 40 graden warm kan zijn. Aan de andere kant van de wereldbol (Canada, British Columbia) vind je op dezelfde breedtegraad prairies, fjorden en dennenbossen – een heel ander landschap dan bij ons.

Ook op kleinere schaal is de verzachtende invloed van de Noordzee te zien, bijvoorbeeld in de plantengroei. De bekende boshyacint, waarvoor het elke maand mei over de koppen lopen is in het Hallerbos, is een soort die enkel in een mild zeeklimaat kan gedijen. Voor deze plant ligt de grens ergens rond Brussel: ten oosten van de hoofdstad is het klimaat blijkbaar net een tikkeltje minder mild, en daar is het dan ook vruchteloos zoeken naar de boshyacint.

Dit zachte zeeklimaat heeft de groei en bloei van Vlaanderen sterk in de hand gewerkt: de rivieren vallen zelden droog en de meeste handelswegen zijn nagenoeg het hele jaar door toegankelijk. De vruchtbare landbouwgronden krijgen dan weer voldoende neerslag voor een mooie oogst, zonder dat intensieve irrigatie noodzakelijk is. Ook extreem warme en droge perioden zijn betrekkelijk zeldzaam, allemaal dankzij de nabijheid van de zee. De kust beperkt zich dus niet tot de smalle strook die vandaag aan de zee grenst, maar is eigen aan het hele huidige Vlaanderen.

Fietsen langs de Damse Vaart op een zachte zomeravond. →







MUSSELS, TOENGESJES EN GÉRNOARS

Ongetwijfeld zijn deze lekkernijen voor veel kustbezoekers ingrediënten van een geslaagd dagje zee. Zeevruchten met pit, geogst van de bodem van de Noordzee, geserveerd met Belgische friet en met uitzicht op de kabbelende golven en flanerende eendagstoeristen. Maar hoe ging dat vroeger? Welke zeevruchten aten ‘Vlamingen’ toen? En wat brengt de toekomst in een opwarmende wereld?

KLASSIEKERS VROEGER EN NU



Belgen zijn gemiddelde consumenten van zeevruchten, met 22 kilogram per jaar. Schaal- en schelpdieren maken hiervan zo'n kleine 10% uit, de rest gaat om vis en visverwerkingen. Daarmee staat de zee in voor 14% van onze inname aan dierlijke eiwitten. In tegenstelling tot wat velen denken, moeten we het gros daarvan (85%) invoeren uit het buitenland, waarvan de helft uit andere Europese

landen. Belgen kopen het meest zalm (30%) en kabeljauw (21%), een aankoop die veelal gebeurt in een grootwarenhuis. Twee derde van de consumptie gebeurt thuis, een derde buitenshuis bij vrienden of op restaurant. En bij dat restaurantbezoek scoren met name mosselen, tong en garnaal het hoogst. Bij een dagje aan zee zijn dit niet toevallig de absolute klassiekers!



Een greep uit het aanbod van de Vlaamse visboer: garnalen en tong.

ZEEUWSE EN VLAAMSE MOSSELEN



Mosselen. Ze lijken wel gemaakt voor onze onstuimige Noordzee. Of het nu strandhoofden, havenmuren, palen of boeien zijn, menig harde ondergrond in zee is ermee bedekt, stevig vastgehecht met supersterke kleefdraden ('baarddraden'), afgescheiden door klieren ter hoogte van de voet van de mossel.

Wanneer de stroming microscopisch kleine algies aanvoert, opent de mossel voorzichtig zijn schelp en filtert hij het voedsel uit het water. Bij droogstand of ongunstige omstandigheden sluiten ze beide kleppen en wachten ze betere tijden af.

Deze eenvoudige maar efficiënte levenswijze, in combinatie met hun zilte vlezigesmaak, is ook onze voorouders niet ontgaan. Al in de oudheid waren mosselen in onze contreien een geliefd handelsproduct. Schelpen of 'schelpenpotten' uit grijs aardewerk, aangetroffen op antieke sites op het platteland en in handelscentra, tonen dat de Romeinen ons tweeduizend jaar terug mosselen leerden eten. De middeleeuwer gaat verder op dit pad: hij raapt mosselen en brengt die naar verkoopplaatsen in het binnenland. Dat gebeurt, in tegenstelling tot vandaag, buiten het zomerseizoen. De kans op hittebederf is dan



Een restaurantbezoek aan zee kent zijn klassiekers: mosselen, tong of garnalen.

veel minder groot, zo stelt de foodarcheoloog Jeroen Van Vaerenbergh. Bovendien laat het christelijk geloof toe dat je vis-, schaal- en schelpdieren – in tegenstelling tot andere dierlijke eiwitten – ook tijdens de vasten en op 'vrijdag visdag' consumeert. Adriaen Coenen, veilingmeester van de Scheveningse vismijn eind zestiende eeuw, bevestigt dat mosselen toen net zo populair waren bij arm en rijk als vandaag de dag.

Want – hoeft het gezegd – de mossel is bij de Vlaming nog altijd heel geliefd en goed voor een jaarlijkse consumptie van twee tot drie kilogram (mèt schelp). Daarmee staat de mossel met stip op nummer één als meest gegeten zeeproduct. Tot dusver komt het merendeel (>90%) ervan uit de Nederlandse Delta, waar mosselboeren het schelpdier kweken op de bodem van de Oosterschelde en de Grevelingen. Pogingen om mosselen te kweken in hangcultuur voor de

Belgische kust liepen twintig jaar geleden uit op een sisser. De ruige condities op zee, in combinatie met een bloei van giftige algen, deden de pionier-mosselwekers de das om. Dat belet niet dat Colruyt vandaag voor de kust van Nieuwpoort een heuse mosselboerderij ontwikkelt. Het duurzame karakter van de kweek – de mosselen leven van wat de omgeving biedt, zonder enige toevoeging – en een snelle groei sterken hen in de overtuiging dat hier kansen liggen voor dit eiwit- en omega 3-rijke natuurproduct.

TONG: FUN VAN SMAAK, VLOT VAN DE GRAAT



Wie aan zee niet bezwijkt aan de verleiding om zich te goed te doen aan mossel-friet of aan een geurige en smeuge garnaalkroket, eindigt nogal vaak met een goed gevuld bord 'zeetong'. Knapperig in boter gebakken, zacht van smaak en gemakkelijk van de graat los te werken. Moeilijk aan te weerstaan. En ook dit is geen nieuw fenomeen: visgraten in beerputten bewijzen dat zeevis, inclusief tong, al in de middeleeuwen een waardig alternatief vormt voor vlees. Toch zijn historisch gezien niet tong of andere platvis, maar wel haring en kabeljauw toonaangevend voor de Vlaamse visserij. Zo is tong in de zestiende eeuw weliswaar zeer gewaardeerd vanwege zijn delicate smaak, maar dan vooral bij de rijkelui uit Antwerpen, Mechelen en Brussel. Deze high society eet de tong overigens liefst in mei omdat dan de kruisbessen op hun best zijn en dat klein fruit goed samengaat met dit zeeproduct – dixit Adriaen Coenen.

Wat de toekomst brengt en hoe het de tong zal vergaan in een opwarmende Noordzee, is minder duidelijk. Vandaag vormen onze ondiepe kustwateren tijdens het zomerhalfjaar een belangrijk opgroeigebied voor jonge tong, in nauwe verbinding met de populaties van de Thames en het oostelijke Kanaal. Bij hogere temperaturen bepalen de overleving van de larven, de aanwezigheid van roofdieren, de voedselbeschikbaarheid en de competitie met andere vissen in welke mate we ook in de toekomst veel of weinig tong van eigen bodem zullen kunnen eten.

VERSE GÉRNOARS



Maf bestje, die Noordzee- of grijze garnaal. Lang leven doet het diertje niet, hooguit één tot drie jaar, maximaal vijf. Wat dieet betreft, is hij niet kieskeurig: hij eet wat de pot schaft, van wormpjes, vis- en schelpenlarfjes tot zeesla en aas. Zelf staat hij op het menu van vissen, schaaldieren en steltlopers. Kweken lukt alsnog niet. Nederlandse, Duitse en Deense vissers vangen ze vooral in de Noordzee. België neemt nauwelijks 1-2% van die totale Europese aanvoer voor zijn rekening, maar maakt dit ruimschoots goed door de helft van die hele vangst te consumeren!

Noordzeegarnalen zijn 's nachts actief. Overdag leven ze ingegraven in de zachte zeebodem, waar ze met hun doorschijnende bruingrijze jasje

niet opvallen. Garnalen vangen doe je met bodemsleepnetten vanaf een vaartuig, waarna de garnalen aan boord gezeefd, gekookt en gezouten worden. Pas bij het koken krijgen ze hun bruinoranje kleur dankzij astaxanthine, een pigment verwant aan caroteen dat ook in wortelen zit. Garnalen vangen kan ook vanop het strand door kruiers met steek- of kruwnetten of door de legendarische Oostduinkerke paardenvissers, een gebruik dat recent door UNESCO als Werelderfgoed werd erkend. Mei tot september is dé periode. Afhankelijk van de aanvoer kan de verkoopprijs oplopen, in recente jaren zelfs tot 60 euro/kg ongepeld of 100 euro/kg gepeld. Wie gebruikte alweer de term 'kaviaar van de Noordzee'?

Ooit was het anders en was de garnaal een goedkoop voedselingrediënt voor kustbewoners. Consumptie in het binnenland bleef beperkt, niet door de smaak maar door de slechte bewaring, de moeilijke transportmogelijkheden en dus het exclusieve karakter. Wie verder landinwaarts garnaal op zijn bord wou, moest van goeden huize zijn. Volgens archieven eten de Bourgondische hertogen en hun Habsburgse opvolgers al Noordzeegarnaal in hun prinselijke hoven te Brugge, Antwerpen, Mechelen en Brussel. Daar blijft de garnaal tot in de zeventiende eeuw een luxeproduct met een hoge culinaire status. Ook Adriaen Coenen getuigt dat aan het eind van de zestiende eeuw *rijcke weeldighe luijde* garnalen kopen van vissers en dat mensen die dicht bij de kust wonen ze als dagelijkse kost consumeren, meer bepaald als ingrediënt in een omelet (een *struve*). Voor het eerste recept van een garnaalkroket is het wachten tot 1954.

En hoe ziet de toekomst van de garnaal eruit? De Noordzeegarnaal heeft het zo niet begrepen op te hoge temperaturen, en dus is de verwachting dat de soort geleidelijk aan naar het noorden opschuift en minder talrijk wordt in de zuidelijke Noordzee. Tellingen in het Belgische strandwater in 2014-2018 door de burgerwetenschappers van SeaWatch-B tonen dat grijze garnaal er, in vergelijking met twintig jaar daarvoor, vijf keer minder talrijk is. Dat dit verder uit onze kust nog niet is vastgesteld, kan te maken hebben met het feit dat drachtige wijfjes naar dieper water trekken als het te warm of te koud wordt in het kustwater.

Heb je je trouwens ooit afgevraagd waarom de duizenden eitjes die een wijfjesgarnaal tussen haar poten meedraagt nu eens bleekoranje, dan weer bijna zwart zijn? Simpel: jonge eitjes bevatten nog veel dooier en zijn bleek. Later is die dooier opgebruikt en komen de eitjes zwart uit de kookpot. Niets mis mee!

Vroeger at de Belg bij uitstek haring, vandaag kiest de Belg vooral voor tong, mosselen en garnalen. →





EEN SNUIFJE ARCHEOLOGIE

De voorbije decennia is het archeologische landschap in Vlaanderen sterk veranderd. In navolging van Europese regelgeving voorziet een nieuw Vlaams decreet in systematisch archeologisch onderzoek, dat voorafgaat aan grote bouwprojecten en verkavelingen. Het gevolg is een enorme groei aan archeologische gegevens en sites, en dus ook nieuwe inzichten in de oudste menselijke bewoning aan de kust.

DE INVLOED VAN HET LANDSCHAP, ZICHTBAAR VANAF HET PRILLE BEGIN



Menselijke aanwezigheid aan de kust is altijd sterk gekoppeld geweest aan het landschap. Sommige delen van de kuststreek zijn op bepaalde momenten in de geschiedenis volstrekt ongeschikt om er te wonen, op andere plaatsen zijn de oude loopniveaus begraven onder stuifduinen van vele meters dik. Een goed begrip van de menselijke bewoning aan de kust start en eindigt dan ook steeds met een inzicht in het natuurlijke landschap.

Op het einde van de laatste ijstijd, zo'n 10.000 jaar geleden, is de invloed van de zee op wat we vandaag kennen als de kuststreek nog vrijwel onbestaande: de zeespiegel staat veel lager dan vandaag, waardoor de kustlijn zich ver zee-waarts bevindt. Zelfs Doggerland is nog gewoon over land te bereiken. In de daaropvolgende millennia stijgt de zeespiegel aan een snel tempo, onder impuls van de stijgende temperatuur en de smeltende ijskappen. In de kustvlakte ontstaat een groot zoetwatermoeras dat steeds verder uitdijt richting zee en rond 2000 voor Christus het grootste deel van de kustvlakte inneemt. Het is een halfopen landschap, waarin natte bossen afwisselen met open moerassen, begroeid met riet, zeggen en mossen.

Dit extreem natte landschap is weinig aantrekkelijk voor de prehistorische mens. Toch zijn archeologische sporen er niet helemaal afwezig. Bij een archeologisch onderzoek in 2013 in het kader van de nieuwe snelweg A11, van Knokke-Heist naar Brugge, vinden archeologen meerdere vuurstenen werktuigen. Deze bevinden zich op het restant van een oud paraboolduin, dat grotendeels is afgedekt door een stevig kleipakket. Aan de flanken van het duin is veen aanwezig, maar de hoogste delen steken als een soort droog eiland uit

boven het oude veenmoeras. Dit soort locaties is uitermate geschikt voor een prehistorisch jachtkampement, geïllustreerd door de vondst van enkele tientallen voorwerpen in vuursteen. Een precieze datering blijkt jammer genoeg niet mogelijk. Een andere opmerkelijke vondst gebeurt in 2018 in Koolkerke: een vuurstenen pijlpunt uit het Neolithicum – waarschijnlijk gebruikt voor prehistorische jachtactiviteiten, maar ook hier ontbreekt verdere context.

Vermoedelijk zijn er nog prehistorische sites in de kustvlakte, maar ze zijn bijzonder moeilijk te vinden. Het landschap is nadien namelijk doorsneden door getijdengeulen met een sterk uitschurend karakter en vervolgens bedekt met enkele meters klei. Het contrast met de hogere zand- en zandleemgronden die grenzen aan de kustvlakte is groot. Daar zijn wel tientallen prehistorische vindplaatsen bekend, van waaruit de jagers vermoedelijk regelmatig het kustmoeras introkken.

IJZERTIJD EN ROMEINSE TIJD: EEN LANDSCHAP IN VERANDERING



Vanaf ongeveer 1000 voor Christus neemt de invloed van de zee en de getijdengeulen sterk toe, ten koste van het zoetwatermoeras. Geleidelijk aan verandert het grootste deel van de kustvlakte in een open schorrenlandschap, te vergelijken met het Zwin of het Verdrongen Land van Saefthinghe.

Ook de menselijke samenleving is intussen grondig veranderd. De landbouw is gemeengoed geworden, huizen en dorpen verschijnen en er ontstaan een intensief handelsnet en een markteconomie. Het nieuwe en open kustlandschap speelt hierin een belangrijke rol. Archeologische opgravingen tonen dat de mens geleidelijk aan structureel in de kustvlakte gaat wonen. Daarvoor