

Van: Elektronische nieuwsbrief van het Centrum voor Agrarische Geschiedenis
<CAGNIEUWSBRIEF@LS.KULEUVEN.BE> namens contact@CAGNET.BE
Verzonden: donderdag 2 juli 2015 11:08
Aan: CAGNIEUWSBRIEF@LS.KULEUVEN.BE
Onderwerp: Nieuwsbrief - Het Virtuele Land: Nieuwsbrief juli - augustus 2015

Dit is de tweemaandelijks nieuwsbrief van het Centrum Agrarische Geschiedenis vzw.

Indien je deze mail niet meer wenst te ontvangen, klik dan op [deze link](#).

Nieuwsbrief



Volg ons nu ook
op facebook!



Nieuwsbrief juli - augustus 2015

In dit nummer

- [Nieuw themaverhaal: De 'Ostendaise'](#)
- [Nieuwe publicatie: 'Meer dan boer alleen'](#)
- [CAG op Bokrijkdag](#)
- [Vormingsdag 'To eat or not to eat'](#)
- [Save the date](#)
- [Terugblik Contactdag](#)
- [Geef je stem aan... LA FOURNA!](#)
- [In de kijker: expo 'Oesterpassie'](#)
- [Agro-erfgoed telex](#)
- [Beeldspraak: onbekende objecten](#)

De 'Ostendaise'. Historiek van de Belgische oesterkweek en -consumptie



De 'Ostendaise'.
Historiek van de Belgische
oesterkweek en -consumptie

Napoleon, Marie-Antoinette, Shakespeare en Charles Dickens zijn maar enkele van de vele beroemdheden met een voorliefde voor oesters, ook wel eens omschreven als de **'truffels van de zee'**. Oesters kennen een lange en rijke traditie, en dan vooral in de feestkeuken.

Omdat de **wilde oesterbanken** aan de Vlaamse kust veelal weggevisst werden door Engelse vissers, werden de oesters vooral ingevoerd. Grote ladingen Franse, Engelse en met name Zeeuwse oesters vonden gemakkelijk hun weg naar onze keuken. Tot de befaamde **'Ostendaises'**, ook wel

'Royales d'Ostende' genoemd, verschenen. De historiek van deze beroemde Belgische delicatessen kende haar begin toen de gebroeders Jan en Pieter De Loose in 1765 het allereerste vaderlandse oesterpark oprichtten in **Oostende**.

Dit verhaal is een herwerkte versie van de artikels 'Historiek van de Belgische oesterkweek: de op- en ondergang van de legendarische 'Ostendaise'' van Ruth Pirlet (VLIZ) en 'Rauw of met 'sap van limoenen'. Een kleine culinaire geschiedenis van oesters sinds de zeventiende eeuw' van Sarah Luyten en Yves Segers (CAG). Beide komen uit de **publicatie 'Oesterpassie'** die het NAVIGO ter gelegenheid van de gelijknamige expo uitbracht.

Lees het hele verhaal op www.HetVirtueleLand.be.

[naar boven](#)

Nieuwe publicatie: 'Meer dan boer alleen'



De nieuwe publicatie '**Meer dan boer alleen. Een geschiedenis van de Landelijke Gilden 1950-1990**' vertelt het verrassende verhaal van de Landelijke Gilden. Deze **sociaal-culturele vormingsbeweging** voor plattelandsbewoners ontstond na de Tweede Wereldoorlog in de schoot van de Boerenbond. Met de openstelling voor het brede plattelandspubliek reageerde deze klassieke landbouworganisatie succesvol op het sterk veranderende naoorlogse platteland in Vlaanderen.

Chantal Bisschop schetst op een verfrissende manier de geschiedenis van de Landelijke Gilden en levert zo een belangrijke bijdrage op het vlak van *New Rural History*. Vernieuwend is onder meer de aandacht voor **rurale bewegingen**, het reflexieve gebruik van **interviews** en de focus op de beleving en **betekenisgeving**

van zowel leden, personeelsleden als bestuurders. De mensen achter de organisatiestructuren komen zo – letterlijk – aan het woord. Bovendien wordt de wisselwerking tussen het nationale en plaatselijke niveau, aan de hand van een **casestudy** van het dorpje Vivenkapelle, indringend blootgelegd.

Deze publicatie is de vijfde in de reeks **ICAG-studies** en is nu te koop in de betere boekhandel of te bestellen via de **Universitaire Pers Leuven**.

[naar boven](#)

CAG op Bokrijkdag



Op het terrein van het Openluchtmuseum Bokrijk leven heel wat dieren. Op **zondag 12 juli** staat het domein helemaal in het teken van **boerderijdieren**. Meteen de gelegenheid om de werking van CAG rond **immaterieel erfgoed** voor te stellen.

Immaterieel Cultureel Erfgoed of kortweg **ICE** omvat alle tradities, gebruiken, gewoonten en technieken die we vandaag koesteren en willen doorgeven aan de volgende generaties.

Tradities waarbij dieren betrokken zijn, dragen vaak heel duidelijk de sporen van een andere tijd in zich en roepen

dikwijls ook heel wat vragen op. CAG is trekker van het thema 'ICE en dieren' en ontwikkelt nu een verkennend traject rond dit **dieren erfgoed en dierenwelzijn**.

Tijdens de Bokrijksdag van 12 juli biedt CAG twee activiteiten aan op maat van gezinnen. Via een **levensgroot memoryspel** leren kinderen spelenderwijs wat de dieren vroeger aten. En in onze **erfgoedboomgaard** kan je jouw ideeën ophangen over welke dierentradities jij wil bewaren voor de toekomst.

Koester jij ook een traditie die je wil doorgeven? CAG helpt je mee op weg! We ontwikkelen **erfgoedzorgtrajecten** op maat zodat het ICE van landbouw, platteland en voeding dynamisch blijft verder leven. Contacteer voor meer informatie Chantal Bisschop via chantal.bisschop@cagnet.be of tel. 016 32 35 73.

Foto: Kampioen-dekhengst Albion d'Hor, circa 1920 © Vzw Vlaams Paardenloket

[naar boven](#)

Vormingsdag 'To eat or not to eat'



Vandaag grijpen velen terug naar **grootmoeders tijd** om ingrediënten, technieken en gerechten van toen te herontdekken. Die smaken en bijhorende kennis willen we graag delen, doorgeven aan de volgende generaties en zelfs vermarkten. Maar dat blijkt niet zo evident. Hoe authentieker de werkplaats, hoe moeilijker het is om te voldoen aan de **hedendaagse wetgeving**.

Vandaag is er dan ook zoveel meer gekend over de mogelijke gevaren die om de hoek loeren tijdens de bereiding en bewaring van voedsel. Onze gezondheid krijgt prioriteit. Maar wat met onze **erfgoedkeuken**? Mogen we zomaar voedsel verkopen bereid in een erfgoedcontext? En wat zijn de commerciële mogelijkheden?

De vormingsdag 'To eat or not to eat' over **voedsel, ambachtelijke productiewijzen en voedselveiligheid** in een erfgoedcontext gaat door

op **maandag 21 september** in het Brouwershuis (Grote Markt 10, Brussel). Afsluiten doen we met de presentatie van de online inventaris van het Brouwersmuseum door **Vlaams minister van cultuur Sven Gatz**.

Meer informatie over deze vormingsdag is te vinden op www.HetVirtueleLand.be.

Foto's: © Jenevermuseum Hasselt en Bakkerijmuseum

[naar boven](#)

Save the date

Het belooft een **bruisend CAG-najaar** te worden, boordevol evenementen die we organiseren in samenwerking met diverse partners. Meer info hierover volgt nog, maar noteer alvast de volgende data in je agenda:

- **3 oktober**: de opening van de **expo 'Taart!'** in het **Bakkerijmuseum (Veurne)**, die werd ontwikkeld door CAG en KMKG in het kader van het **Europeana Food & Drink project**. Waarom staan er kaarsjes op een

verjaardagstaart? Sinds wanneer bestaat een bruidstaart uit verschillende lagen? En zaten er altijd al bonen in een driekoningentaart? Op al die vragen vind je een antwoord in deze **rondreizende tentoonstelling**.

• **30 oktober:** studiedag '**Vissen in het verleden. Een multidisciplinaire kijk op de geschiedenis van de Belgische zeevisserij**' gaat door in Oostende. Een organisatie van VLIZ, CAG, Navigo en Onroerend Erfgoed.

Oproep! Heb je een voorwerp, beeld of citaat verbonden aan een boeiend maar in de vergetelheid geraakt verhaal uit de **geschiedenis van de visserij**? Dan is het nu je kans om in vijf minuten deze anekdote tijdens de 'De Cierck' te vertellen. Stuur hiervoor je naam, titel en een korte omschrijving naar nancy.fockedeey@vliz.be vóór **maandag 31 augustus 2015**.

• **12 tot 29 november:** De **Week van de Smaak** gaat op zoek naar vergeTEN? tradities, recepten, ambachten, feesten, keukenspullen...en laat ze herleven tijdens de lekkerste week van het jaar! CAG is ook aanwezig met de actie '**Op de koffie**', die eveneens werd ontwikkeld in het kader van het **Europeana Food & Drink project**. Op zeven plekken worden in Vlaanderen gezellige **koffiemomenten** georganiseerd: iedereen die oude kookboekjes, objecten of taartfoto's of receptenschriftjes heeft, is welkom om langs te komen. De voorwerpen worden gedigitaliseerd, verhalen opgetekend.

• **27 november:** de jaarlijkse **inspiratiedag over landbouw, voeding en Eerste Wereldoorlog** staat deze keer in het teken van **publieksactiviteiten** en zal doorgaan in Tienen. Hoe kan je met jouw WOI-activiteit een breed publiek bereiken? Doe meteen inspiratie op met de praktijkvoorbeelden die aan bod komen. De inspiratiedag is een samenwerking van CAG met het Departement Landbouw en Visserij.

[naar boven](#)

Terugblik Contactdag



Op vrijdag 29 mei organiseerde CAG zijn jaarlijkse **Contactdag** voor de erfgoedgemeenschap van landbouw, platteland en voeding. Dit jaar stonden **collecties van landbouwwerktuigen** centraal.

Op deze dag verzamelden 65 geïnteresseerden in het landbouwmuseum **Smoufelbeekhoeve** in Maldegem-Donk om inspiratie op te doen, contacten te leggen en dieper in te gaan op de **kansen en de toekomst** van het roerend agrarisch erfgoed. Het publiek bestond uit een mooie mix van

geïnteresseerden, collectiebeheerders van zowel private als openbare verzamelingen en professionele erfgoedwerkers.

De voormiddag startte met een **stand van zaken** van de agrarische erfgoedcollecties in Vlaanderen en Brussel. Vervolgens kwam een nieuwe **waarderingsmethodiek** voor erfgoed aan bod en gaf de lezing over de relatie tussen verzamelaar, bezoeker en collectie meer inspiratie. Tijdens de middag bezochten de deelnemers de uitgebreide collectie van de Smoufelbeekhoeve. In de namiddag ging de aandacht uit naar **drie praktijkvoorbeelden**. Een slotbeschouwing overliep de indrukken van de dag en riep op tot meer samenwerking over de grenzen van de eigen collecties heen.

De presentaties, het uitgebreide verslag en enkele sfeerbeelden van deze Contactdag "'Het kaf en het koren". Over de toekomst van agrarische collecties' kan je terugvinden op [onze website](#).

[naar boven](#)

Geef je stem aan...La Fournal



Onder het motto 'Brood brengt samen' wil de **vzw Vol-au-Vent**, de organisator van de jaarlijkse Week van de Smaak in Vlaanderen, een **sociale bakkerij** in hartje Brussel realiseren: La Fournal. Deze bakkerij wil mensen met diverse achtergronden samenbrengen. Bezoekers kunnen er recepten uitwisselen, proeven van elkaars culinaire specialiteiten en workshops volgen. Ook de **erfgoedcomponent** wordt niet vergeten.

In de bakkerij kunnen mensen met migratieachtergrond of werklozen een opleiding volgen en zo hun eerste stappen zetten richting de reguliere arbeidsmarkt of een volwaardige bakkersopleiding. Dankzij de expertise van enkele bekende bakkers, de recepten, knowhow en participatie van de inwoners en via samenwerkingen met partners op vlak van duurzame voeding, krijgt Brussel met La Fournal een **échte Warme Wereldbakkerij**.

La Fournal is één van de laureaten van de **Creativity Call for Brussels**. Wie het initiatief La Fournal alvast een duwtje in de rug wil geven, kan nu stemmen via **deze link**.

Foto: La Fournal © vol-au-vent

[naar boven](#)

In de kijker



In de nieuwe **expo 'Oesterpassie'** vertelt het **NAVIGO-Nationaal Visserijmuseum** het bijzondere verhaal van deze merkwaardige zeevrucht en de pracht van de parel. De tentoonstelling onthult hoe de oester werd **gebruikt en afgebeeld** doorheen de eeuwen: als symbool van smaak, als een uitzonderlijke delicatessen en vol erotische lading.

De smaakvolle expo bestaat uit **zeven delen**, zeven vormen van verleiding, de zeven hoofdzonden: IJdelheid, Hebzucht, Wellust, Jaloezie, Vraatzucht, Gramschap en Luiheid. De oester is een **symbool** met meerdere betekenissen: een symbool van plezier, van zonden en de gevolgen daarvan. Volgens de overlevering at Casanova elke ochtend 50 rauwe oesters en liet Napoleon voor elke belangrijke strijd een schaal van deze schelpdieren aanvoeren. Of de oester echt een heilzame werking heeft op lichaam en geest blijft een prikkelende vraag. De expo loopt nog **tot en met zondag 22 november 2015**.

Voor wie niet genoeg krijgt van het zinderende zilte onderwerp, is de **publicatie 'Oesterpassie'** een aanrader. In deze erfgoedpublicatie komt vooral de culinaire duizendpoot aan zijn trekken. Zowel de anatomie van dit schelpdier als zijn ultieme werking als afrodisiacum krijgen een plaatsje in dit boek. De publicatie is nu te koop in het **NAVIGO-Nationaal Visserijmuseum** en de betere boekhandel.

[naar boven](#)

TELEX

Een selectie van nieuwsberichten en evenementen uit het erfgoedveld van landbouw, platteland en voeding. Lees de volledige telex op [Het Virtuele Land](#).

In het Bakkerijmuseum kan je heel de zomer langsgaan met **oude taartrecepten**. Er wordt een selectie gemaakt van de beste recepten, waarmee bakkers aan de slag kunnen gaan tijdens de Week van de Smaak. De **inzamelactie** is één van de publieksactiviteiten in de aanloop naar de expo 'Taart!'.

Belgapom en de uitgeverij Canalazzo hebben samen het boek 'De aardappel in België, het land van de friet' uitgegeven. Het boek is te bestellen op de [website van Belgapom](#).

In **juli en augustus** organiseert het Museum voor de Oudere Technieken (MOT) '**Zomer in het MOT**'.

Iedere zondag tussen **5 juli en 30 augustus 2015** vinden de **Bokrijkdagen** plaats.

Van **4 juli tot 16 augustus** loopt de expo over 'Beschermd Industrieel Erfgoed in Vlaanderen' in het **Mout- & Brouwhuis de Snoek**.

Op **zondag 12 juli 2015** organiseert de Nationale Boomgaardenstichting vzw haar **12de Euregionale Kersenopening** op de Landcommanderij Alden Biesen te Bilzen.

De **mini-expo 'Winkel om de hoek'** is nog te bezichtigen in Berendrecht **tot en met 20 augustus**.

Boerenbond viert zijn 125-jarig bestaan! Op **zondag 5 juli** nodigen ze 1.000 burgers uit om deel te nemen aan een ontbijt op een boerderij. **Zondag 6 september** kleurt een begoniatapijt de Grote Markt te Leuven. Afbeelding wordt het logo van het feestjaar. Diezelfde dag lanceert Boerenbond de themawandeling 'Al 125 jaar Boerenbond in Leuven'.

Van **7 tot 9 september 2015** gaat de **FOST conferentie** 'Trusting the hand that feeds you: understanding the historical evolution of trust in food' door in Brussel.

Tot en met 13 september staat in het Huis van Alijn (Gent) de expo '**Terug van de Kermis**'.

Beeldspraak

In het kader van het project '**Agrarische erfgoedcollecties in West-Vlaanderen**' maakt CAG in 2015 een doorlichting van het **Openluchtmuseum Bachten de Kupe** (Izenberge, Alveringem). Het doel is om een overzicht van de omvangrijke collectie te verkrijgen en de **erfgoedwaarde** van bepaalde collectiestukken vast te stellen.

In de collectie van het Openluchtmuseum bevinden zich ook enkele minder bekende werktuigen. Wie een idee heeft wat onderstaande tuigen zijn of waarvoor ze dienen, mag contact opnemen met projectmedewerker Brecht Demasure via brecht.demasure@cagnet.be of tel. 016 32 35 42.

[naar boven](#)



Openluchtmuseum Bachten de Kupe Izenberge (BDK0006). [Klik hier](#) voor een grotere afbeelding.



Openluchtmuseum Bachten de Kupe Izenberge (BDK0050). [Klik hier](#) voor een grotere afbeelding.



Openluchtmuseum Bachten de Kupe Izenberge (BDK0094). [Klik hier](#) voor een grotere afbeelding.



Openluchtmuseum Bachten de Kupe Izenberge (BDK0095). [Klik hier](#) voor een grotere afbeelding.



--
This message has been scanned for viruses and dangerous content by
[Amsab-ISG](#), and is believed to be clean.
[Click here to report this message as spam.](#)