

DE OESTER STERFT VAAK PAS IN DE MAAG

[Ingekort naar: Mac van Dinther; Volkskrant 21-10-1996;
ingestuurd door W.J. Kuyper]

Ik heb al dagen het vermoeden dat er iets mis is. Het begon met het geluid. Vroeger hoorde ik altijd geklots om me heen. Maar op een dag veranderde dat plotseling. Ik had het gevoel dat ik werd opgetild en ergens anders neergekwakt. Sindsdien herken ik de geluiden niet meer. Volgens mij ben ik verschillende keren verplaatst, maar met zekerheid kan ik dat niet zeggen, omdat ik niet meer uit mijn huis heb durven kijken. Het leek me verstandiger om me dood te houden.

Ongeveer een uur geleden voltrok zich een ramp. Mijn huis, dat ik in drie jaar tijd heb opgebouwd, werd verwoest. Een hard blinkend ding kwam naar binnen. Ik probeerde me nog vast te houden, maar ik werd losgerukt. Daarna werd ik afgesneden van de rest van mijn huis.

Ik ben even bewusteloos geraakt. Het volgende dat ik me herinner is, dat ik naakt een donker hol in werd gekieperd. Daar lig ik nu. Het is hier warm en nat. Het vocht waarin ik lig, bijt in mijn lichaam. Net nog viel rome Arie ook in deze plas. Hij zag er niet best uit, zijn lijf was gerafeld. Ik voel me ook niet goed. Volgens mij ben ik dood aan het gaan.

Een oester leeft nog als hij/zij (oesters zijn tweeslachtig) gegeten wordt. Het dier vindt de dood omdat hij wordt vermalen door de tanden of omdat hij wordt afgebroken door het maagzuur. Of het beest daaronder lijdt, is nooit onderzocht. Er is een spreekwoord dat zegt: "wie voor het eerst oester eet, is een moedig mens". Dat is geen spreekwoord dat een oester bedacht zal hebben, maar er zit wel wat in. Het vergt enige zelfoverwinning om een glibberig beest naar binnen te slokken, zeker als je weet dat het nog leeft.

Van de eerste oester die ik ooit at kan ik niet navertellen hoe die smaakte, want ik heb hem in een keer doorgeslikt, doodsbenauid om te kauwen. Daarmee deed ik het dier geen recht, want een oester is best lekker. De smaak is moeilijk te vergelijken. Het voelt aan in de mond alsof je een heel mals stukje mango of zacht gebakken tomaat eet, maar dan vissig en ziltig. Als de zee een smaak heeft, dan is het die van een oester.

Er zijn twee soorten op de Nederlandse markt. De Europese platte oester (*Ostrea edulis*) en de pacifische of Japanse oester (*Crassostrea gigas*). Op menukaarten in restaurants wordt de Japanse *gigas* aangeduid als 'creuse' en soms zelfs als 'wilde creuse'. Maar dat is nonsens, want alle oesters die in de handel komen, zijn gekweekt.

De twee soorten zijn gemakkelijk uit elkaar te houden. De Europese oester heeft een platte ronde schelp, die vrij regelmatig gevormd is. De creuse heeft een langwerpige schuitjesvormige schelp en is grillig van vorm. In prijs verschillen ze aanzienlijk. De platte oester, die volgens kenners beter smaakt, is twee keer zo duur.

Oesters worden bij voorkeur rauw gegeten met wat vers gemalen peper en een druppel citroensap. Maar er is geen enkele reden om stijf in de leer te zijn. Er zijn recepten om oesters te gratineren of ze te omwikkelen met bacon en te grillen. In een boek van Roald Dahl worden oesters in een biefstuk genaaid en gebakken, een gerecht dat 'saddleback' heet. Raar, maar best lekker.

Oesters hebben de naam rijkelui-seten te zijn. En dat zijn ze ook. Een half dozijntje oesters als voorgerecht kost al gauw meer dan dertig gulden. Wie oesters wil proberen, doet er beter aan een keer naar Yerseke te gaan, het centrum van de oester- en mosselhandel. Bij de oesterkwekers, die allemaal gezellig zitten rond het oude haventje, zijn de oesters los te koop. De prijzen variëren van 90 ct tot f 2,50 voor een platte oester en van 50 tot 70 cent voor een creuse. Dan wordt een maaltje oesters heel wat betaalbaarder.

Wie dat nog te duur vindt, kan ze ook in het wild zoeken, bij de oesterdam bijvoorbeeld, tussen Tholen en Zuid-Beveland. Volg het spoor van de Belgen.