



Luc De Raedemaeker

OESTERS EN BIER

Een oester ziet er behoorlijk intrigerend uit. Alsof hij rechtstreeks uit de Prehistorie komt aangedobberd. En ja, dat doet hij eigenlijk ook. Uit fossiele vondsten blijkt immers dat de oester zoals wij die nu kennen ongeveer 25 miljoen jaar oud is. De eerste mensen zetten hun eerste passen op de aarde pas zo'n 150.000 jaar geleden. Rest de vraag: wie at de eerste oester? Hoe kwam de mens daartoe? Om dat rare object open te wrikken en op te slurpen? Ik stel me een woeste jager voor die na een storm in een brakke zeedelta rondwaalde en rotsachtige schelpen aantrof in het natte zand. Misschien zag hij een zeevogel of een ander dier dat een oester verorberde. Met zijn puntige vuistbijl krikte hij nieuwsgierig de schelp open. Wat hij aantrof beviel hem niet. Maar toch verzamelde hij al zijn moed om de glibberige en weke substantie naar binnen te zuigen. Zijn ogen lichtten op, een glimlach verscheen op zijn lippen. Het zilte, eiwitrijke weekdierdje bekoorde zijn pallet. Een delicatessen was geboren.

Er zijn honderden soorten oesters. Ongeveer 25 soorten zijn "commercieel" van belang. De familie van de oesters noemen we officieel de Ostreidae. Ze kan worden ingedeeld in twee hoofdgroepen: de platte *Ostrea* en de diepe *Crassostrea*.

De platte Europese oesters (*Ostrea edulis*) smaken behoorlijk mild en licht metalig. Japanse holle oesters (*Crassostrea gigas*) hebben dan weer toetsen van meloen en komkommer en Amerikaanse holle oesters (*Crassostrea virginica*) geven een hint van groene blaadjes.

De smaak van een oester hangt samen met de eigenschappen van het water waarin hij groeit. Het zogenaamde "Merroir": de nautische variant van terroir. De term terroir staat voor een complex samenspel van factoren die bepalend zijn voor de smaak van een gewas of dier zoals de bodem waarin of waarop ze groeien, de ligging en klimaatomstandigheden. In het geval van merroir dus de zee, de stromingen, de nabijheid van land en bodem en de bodemsomstandigheden. Naast de specifieke oestervariëteit bepalen de eigenschappen van het water grotendeels de smaak van de oester en heeft het dus zin om oesters een beschermde herkomstbenaming mee te geven. Hoe hoger het zoutgehalte van het water, des te hartiger de smaak van de oester. Het plaatselijke plankton en de opgeloste mineralen kerven hun handtekening in de smaak van het dier. Blootstelling aan getijden versterkt de sluitspier van de oesters. Exemplaren gekweekt in veelvuldig gebruikte sluisen kunnen als ware atleten worden omschrijven. De watertemperatuur bepaalt hoe snel de oester groeit en heeft een invloed op het geslacht. Warmte en een overvloed aan eten betekent een snelle groei en een ontwikkeling tot een vrouwelijk dier met een massa aan romige eitjes. Koud water en een karig dieet stellen de seksueel volwassen leeftijd eindeloos uit en geeft een magere oester met een knapperig textuur.

Oesters zijn naar hun grootte te classificeren aan de hand van twee methoden. Bij de "creuse" (holle) hanteren we de maten 0 tot en met 5. Nul is dan de grootste oester en 5 de kleinste. Voor het eten van verse oesters gaat de voorkeur uit naar de maten 3/0, 4/0 en 5/0. Vanwege de grootte worden





2/0, 1/0 en 0/0 vaak gebruikt om mee te koken. De platte oester wordt geclassificeerd met nullen. Hoe meer nullen, des te groter de oester. In Frankrijk wordt de platte oester andersom aangeduid: hoe meer nullen, des te kleiner de oester. Tja, het blijft een eigenaardig volkje.

AFRODISIACUM

Oesters worden als een afrodisiacum beschouwd. Aan de schelpen worden al eeuwenlang magische en lustopwekkende eigenschappen toegeschreven. Dit geloof heeft te maken – zo wil de overlevering toch – met de opvallende gelijkens tussen de schelpen en het vrouwelijke geslachtsdeel. Qua uiterlijk, maar ook wat smaak betreft. Een oester proeft zout ziltig, ietwat zoet en heeft een gladde textuur die de tong streelt bij het glijden naar de keel... U bent zelf

in staat om analogieën te zoeken, maar u begrijpt natuurlijk wel waarom de oester een mythische reputatie koestert.

In de Griekse mythologie speelt de schelp een belangrijke rol, de godin Aphrodite (waaraan het woord afrodisiacum ontleend is) verrees naakt uit het schuim van de zee en werd poedelnaakt op een schelp aan land gedagen. Zowaar een zinnenprikkelend schouwspel. Ze beviel van haar zoon Eros, ook niet de eerste de beste op liefdesgebied, op een oesterschelp.

Oesters werden door de Romeinen “de oortjes van Venus” genoemd. Eén blik en u weet waarom. De Romeinse dichter Ausonius beschreef de oester als volgt: “vet, blank en teder, en aan de zoetheid van hun vocht paart zich een lichte ziltheid, de smaak van de zee”. Een beschrijving die weinig aan de verbeelding overlaat.

De bekende Spaanse verleider Casanova at volgens de overlevering wel 50 oesters per dag- hij noemde ze “een prikkel voor de geest, de zinnen en de liefde”- terwijl hij zijn ochtendbad nam. De rest van de dag hield hij zich bezig met zijn nieuwste veroveringen.

De Amerikaanse journaliste en oesterliefhebber Lisa Hilton schreef over de eerste oester die ze ooit at: “Hij gleed net zo makkelijk als de oerzonde in mijn keel”. *Say no more.*

Technisch beschouwd bevatten oesters vrij veel zink en laat zink nu net de productie van testosteron simuleren... Daarnaast zijn oesters cyclisch hermafrodieten. Nu eens bezitten ze alle kenmerken van mannetjes, dan ontpoppen ze zich weer als vrouwtjes. Wie heeft daar nog nooit over gedroomd?

Ook het openen en eten van oesters heeft een sexy kantje. Aanschouw de sterke en de gespierde onderarmen van de oesteropener die zijn lang, hard mes kundig tussen de schelphelften plant en dan het zachte romige vlees in de schelp beroert.

Breng daarna de oester naar je halfgeopende lippen, til de schelp zachtjes op. Laat het zachte vlees en het zilte vocht in je mond glijden en voel de sensatie op je tong. Bijt af en toe zachtjes, maar wees voorzichtig. Geniet van de perfectie. En dan komt natuurlijk bier om de hoek loeren.

De combinatie van bier en oesters is immers de ideale manier om een romantische avond in te zetten. Door de consumptie van alcohol voel je minder remmingen en stress en zink zorgt voor een testosteronspoot. De rest van het verhaal hoort thuis in de privésfeer.

OESTERS EN BIER

Champagne: Deze vorstelijke drank wordt al eeuwenlang bij oesters gedronken. Ik moet toegeven dat de droge bruts prachtig met hen samengaan. De meeste oesters pairen ook perfect met knisperige witte wijn met hints van mineralen en een citrustoets. Toppairings.

Maar ook in bierland zijn mooie koppeltjes te vormen. De combinatie oesters-stout groeide in Ierland tot een ware delicatessen. De grote vlezige en zilte Ierse oester smeekt om de droge metaalachtige en georoosterde smaak van een Guinness. A Irish marriage made in heaven.

Ook onze Belgische bieren van spontane gisting en witbieren doen het goed bij oesters. Oud bruin en oud rood met hun zurige toetsen passen perfect bij bepaalde variëteiten. We mogen natuurlijk onze



© Bart Van der Perre



TOPTIP VOOR ALLE BIER- EN OESTERLIEFHEBBERS:

De Antwerpse topbrasserie: *Docks Café*, zie docks.be

Bières Brut niet vergeten, deze klasse bieren kunnen zich meten met de beste champagnes.

And last but not least, een mooi glas pils in gezelschap van een oester is een ware traktatie. Simpel maar o zo lekker.

**ZIE VOLGENDE PAGINA VOOR VIER
VAN MIJN FAVORIETE PAIRINGS ►**

STOUTERIK & TIA MARAA



De gebrande toets van de stout paart geweldig met de romigheid van de oesters. We kunnen bijna spreken van een “Latte” beleving.

STOUTERIK

Brasserie de la Senne (BE) [33 cl, 4.5%]

Kleur: zwart met dichte en fijne schuimkraag

Geur/aroma's: engelse hop, gebrande mout

Smaak: fris bittere, lichte droge smaak met tinten van gebrande mout

TIA MARAA

Herkomst: Cork, (IRL)

Smaakbeleving: mineraal, vet, zilt, zoet, romig.

Nootachtig en een prachtige nasmaak van licht ijzer

De naam Tia Maraa staat in het Keltisch voor “Drie Vrouwen”. Een topcreuse!

OUDE GEUZE CUVÉE RENÉ & CAUSSEL



De subtiele zurige toets van het bier versterkt de smaak van de oester. De diepte en de houtaccenten van het bier vormen een mooi samenspel met de aardse tonen van de oester.

OUDE GEUZE CUVÉE RENÉ

Lindemans (BE)

[37.5 cl, 5%]

Kleur: troebel, goudgeel, fijne pareling

Geur/aroma's: subtiele zure geur met een toets van appel. Zacht en subtiel elegant aroma

Smaak: licht van body, wederom een subtiele zure aanzet, accenten van hout, fris met een mooie zure appeltoets

SPECIALES CAUSSEL

Herkomst: Bassin de Thau, Languedoc (FR)

Smaakbeleving: fris, kruidig, zilt met hinten van meloen en komkommer

Het Bassin de Thau is eigenlijk een strandmeer van 7500 hectare, in het zuiden begrensd door de Middellandse Zee en in het noorden door wijngaarden. De oesters vertonen aardse tonen afkomstig van de grindafzet uit de Roussillon

BOLLEKE DE KONINCK & TSARSKAYA



De nootachtige en moutige toetsen complementeren geweldig met het nootachtig karakter van de oester. De licht bittere toets van het bier versterkt de zilte smaak van de oester. Enig minpunt, de oester heeft de neiging het bier te domineren. Maar laat dat u niet tegenhouden.

DEUS & UTAH BEACH



De fruitige toetsen van het bier pairen perfect met de fruitige en zoete romigheid van de oester. Het prikkelende koolzuur reinigt het pallet en countert als het ware de “vette” romige smaak van de oester. Top!

BOLLEKE DE KONINCK

De Koninck (BE)

[25 cl, 5%]

Kleur: amber

Geur/aroma's: mout en een fijne hopbitterheid

Smaak: frisse aanzet, zoete moutsmaak en een mooie licht bittere afdrank. Nootachtig karakter

TSARSKAYA

Herkomst: Bretagne (FR)

Smaakbeleving: Deze oester heeft het allemaal.

Een frisse zilte smaak met een lichte umani toets, mineraal en vet met een zoete hint en een nootachtige smaak. Een zilt bonbonnetje in een porselein doosje

Haar welluidende naam verwijst naar de tijd waarin deze oester zeer werd geapprecieerd door de Russische tsaren

DEUS

Brouwerij Bosteels (BE)

[75 cl, 11,5%]

Kleur: licht blond

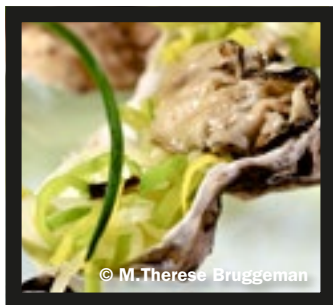
Geur/aroma's: fruit (verse appels,) kruidig (munt, gember), esters

Smaak: kruidige accenten, fruit (appels,...) het koolzuur prikkelt de tong, lange intense afdrank

UTAH BEACH

Herkomst: Normandië (FR)

Smaakbeleving: heel zilte aanzet, met een lichte zoete hint afkomstig van de door de cider-en calvados producenten in de Vivre geloosde appelpulp



OESTERS MET PREISAUS

door Han Hidalgo

Bereidingswijze

De oven op 200 graden Celsius voorverwarmen.. De wilde oesters openen, het vocht opvangen en het vlees voorzichtig eruit snijden. De oesterschelpen achterhouden. De harde onderkant en het buitenblad van de prei verwijderen, in dunne ringetjes snijden, afspoelen en in een vergiet laten uitlekken. Een mengsel van roomboter en zonnebloemolie in een koekenpan verwarmen en de preiringetjes roerbakken. Acht eetlepels oestervocht toevoegen en al roerende verwarmen. Vervolgens de crème fraîche erdoor roeren. Op smaak brengen met witte peper en zout. De warme preisau over de oesterschelpen verdelen en de oesters erop leggen. Over een ovenschaal verdelen en in het midden van de voorverwarmde oven plaatsen tot de oesters licht beginnen te stollen. Zo warm mogelijk serveren. Een goed gekoeld blond bier tussen 5 en 7% Alc erbij serveren, ter ondersteuning van de zachte, romige smaak van de oesters en de milde preisau.

Voor 4 personen

16 wilde oesters (creuses)
1 kleine prei
2 eetlepels roomboter
2 eetlepels zonnebloemolie
3 eetlepels crème fraîche
8 eetlepels oestervocht
Witte peper uit de molen en
zout naar smaak



OESTERS MET ZWARTE BONENSAUS, GEMBER EN LENTE-UI

door Han Hidalgo

Bereidingswijze

De oesterschelpen open maken, het vlees voorzichtig losmaken en in de schelpen laten. De zwarte sojaboontjes (gefermenteerde sojabonen) in 2 eetlepels warme bouillon wellen en met een vork zo fijn mogelijk maken. De olie in een koekenpan verwarmen en de gember al roerende kort verwarmen. Vervolgens de geweldige zwarte boontjes, lichtzoete sojasaus en de rest van de bouillon al roerende toevoegen en zo kort mogelijk verwarmen. Dit mengsel over de oesters verdelen en de oesters op een bord dat in de stomer past plaatsen. Zo kort mogelijk stomen. De flinterdun gesneden lente-ui over de warme oesters verdelen en met de flinterdun gesneden lente-ui garneren. Naar smaak garneren met flinterdun gesneden Spaanse peper voor een pikante toets (optie). Een goed gekoeld glas IPA (niet te zwaar gehopt) tussen 6 en 8% Alc erbij serveren. De fruitige toets en de licht bittere afdrank van dit type bier geven een subtiel accent aan de romige textuur van de oester in combinatie met de frisheid van de verse gember en lente-ui en de lichtzoute toets van de gefermenteerde sojabonen. Bij toevoeging van het flinterdun gesneden Spaans pepertje (optie), blijft de smaak van het bier overeind. Een fruitige, volmondige tripel tussen 6 en 8% Alc is ook een smakelijke begeleider.

Voor 4 personen

16 wilde oesters (creuses)
2 theelepels geraspte,
verse gember
1 eetlepel gedroogde
zwarte sojaboontjes
1 eetlepel lichtzoete
sojasaus
4 eetlepels lente-ui,
flinterdun gesneden
2 eetlepels zonnebloemolie
10 eetlepels gevogelte- of
groentenbouillon
1 klein Spaans pepertje,
flinterdun gesneden,
zonder zaadlijst (optie)
peper uit de molen en
zout naar smaak