

De éne haring is de andere niet

Het haringbedrijf in Damme in de middeleeuwen

Caroline Terryn

Toeristische brochures over Damme melden steevast dat hier *in de 15^{de} eeuw op jaarbasis 28 miljoen gekaakte haringen werden verhandeld, vooral aangevoerd uit Schonen (Zweden)*. Indrukwekkend veel, dat wel, maar wat betekent het eigenlijk? We hebben dat proberen uit te vissen op basis van de bestaande literatuur.¹ In 1944 publiceerde R. Degryse *Vlaanderens haringbedrijf in de Middeleeuwen*.² Misschien hebben de vele haringen die hij in de oorlogsjaren ongetwijfeld op zijn bord kreeg hem ertoe aangezet om toen de geschiedenis van de haring te schrijven; of het een bestseller geworden is weten we niet, maar het leest in elk geval erg vlot. Het leert over de grote evolutie die het haringbedrijf in de middeleeuwen doormaakte.

Verse Vlaamse haring

Al bij de stichting waren er in Damme haringen in het spel. Filips van de Elzas had in 1180 aan Damme dezelfde visprivileges gegeven als aan zijn andere stichtingshaventjes, Nieuwpoort (1168) en Biervliet (1183). Via die nieuwe kuststadjes wilde hij de visvangst promoten om zo de groeiende steden van voedsel te voorzien.³ De geprivilegeerde vissers/handelaars waren vrijgesteld van de grafelijke tol voor zeevis, zowel voor de verkoop in eigen stad als voor transport en verkoop in de rest van Vlaanderen. Dank zij dit voorrecht werden ze niet tegengehouden aan de talrijke tolplaatsen en zo kon de zeevis ook in de steden in het binnenland goedkoper en verser verkocht worden. Het was één van de vele wijze maatregelen van graaf Filips van de Elzas ter ondersteuning van de stedelijke economie. Het ging in de 12^{de} eeuw vooral om haring - en in mindere mate om makreel - die voor de Vlaamse kust gevangen werd.

Haring was goedkoop want letterlijk 'bij de vleet' te vangen. Haringen zwemmen tijdens het haringseizoen in dichte scholen naar hun vaste paaiplaatsen. De middeleeuwse vissers konden de haringtrek opsporen doordat zeevogels er achteraan vlogen en doordat de zilverkleurige visjes glinsterden in de zon. Dan maakten ze een 'vleet' door verschillende visnetten aan elkaar te knopen en hingen ze die sliert van een 40-tal netten uit hun bootje.⁴ De haringen

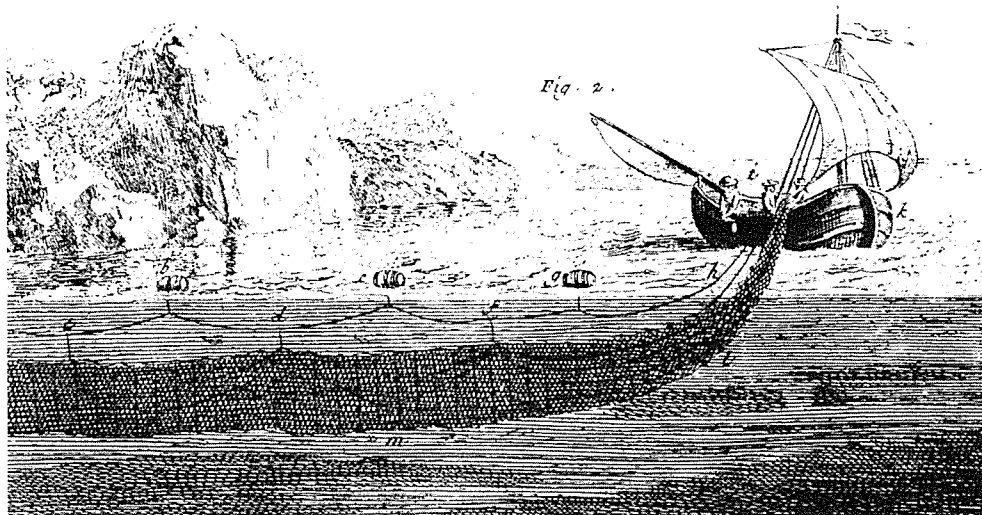
¹ Dit artikel werd geschreven ter gelegenheid van Open Monumentendag 2006 met 'import/export' als thema.

² R. DEGRYSE, *Vlaanderens haringbedrijf in de middeleeuwen*, Antwerpen, 1944, 117 p. Jammer genoeg bevat zijn boekje geen verwijzingen naar bronnen of literatuur. Dit geldt evenmin voor de andere geraadpleegde werken: *Brugge en de zee*, Antwerpen, 1982 & LANSZWEERT, *Haring en sprot in drijf- en stropnet*, Oostduinkerke, 1986. HOVART P. *Zeevisserijbeheer in vroeger eeuwen*, Brussel, 1982 heeft wel een notenapparaat.

³ R. DEGRYSE, *Vlaanderens haringbedrijf in de middeleeuwen*, Antwerpen, 1944, p. 19, 26, 74

⁴ Idem, p. 62.

zwommen zich met hun kop vast in de mazen van die muur van visnetten. Diderot liet in de 18^{de} eeuw het vleetvissen afbeelden in zijn *Encyclopédie* (zie afbeelding).



*Haringen werden 'bij de vleet' gevangen. Een vleet is een lange sliert netten.
(Collection Encyclopédie Diderot, 1750-1765)*

Hoe massaal de vangst wel was blijkt uit de toltarieven: verse haring werd per duizendtal belast, terwijl de grafelijke belasting voor minder talrijke vis als zalm, schelvis en pladijs per honderdtal werd berekend.⁵ De techniek van het vleetvissen werd in 1655 verheerlijkt in een gedichtje op één van de gebrandschilderde ramen van de Grote Kerk van De Rijp (Nederland).

De buijzen die hun vleeten schieten
Doen vele goede winst genieten
De welvaart wordt er door verbreed
Ghij siet se van het haring vangen
Weerkomen en naar huijs verlangen
Om daer te brengen besigheidt.

De goedkope haring was al in de middeleeuwen een gegeerd volksvoedsel en ook in de talrijke kloosters waar dikwijls gevestigd was er veel vraag naar de voedzame vette vis. Reglementen tegen hamsteren duiden er zelfs op dat de vraag groter was dan het aanbod: vishandelaars mochten 'slechts' maximum 10.000 haringen (één last) in hun kelder opslaan.⁶ De vraag was zo groot dat gezocht werd naar meer aanvoer.

⁵ Idem, p. 76.

⁶ Idem, p. 81; zie ook voetnoot 16.

Voor meer aanvoer gingen de Vlaamse vissers in het haringseizoen naar de betere visgronden voor de kust van Engeland en Schotland, de zgn. Noordover en in het Nauw van Calais. Ze bleven er ter plaatse zolang de haringen voorbij zwommen en verkochten er het merendeel van hun vangst. Slechts de laatste vangst werd toen naar Vlaanderen meegebracht. Tot in de 13^{de} eeuw konden de vissersbootjes immers maar één last haring (12 tonnen), dragen en de terugreis duurde dagenlang.

De haringvangst was - en is - seizoens- en plaatsgebonden. In juni-juli zijn de haringen op hun best: vanaf de lente begint plankton te groeien, waarmee de piepkleine roeipootkreeftjes zich voeden, die door de haringen gegeten worden. Zoals gezegd zwemmen de haringen dan naar hun vaste paaiplaatsen. Eens ze kuit geschoten hebben, leven ze tot de volgende lente van hun vetreserves; als haring dan gevangen wordt is het een 'ijle' of magere haring. De beste haring is de vette maatjesharing, met een vetgehalte tot 25%. In principe zijn maatjes haringen van ca 3 jaar die geslachtsrijp zijn, maar nog niet gepaaid hebben en dus nog 'maagdelijk' zijn; maatjesharing zou een verbastering zijn van *maagdekensharing*. In de praktijk worden tegenwoordig alle haringen gevangen van eind mei tot midden augustus maatje genoemd.⁷

Naast deze Vlaamse haring, t.t.z. door Vlaamse vissers aangevoerde verse vis, werd wellicht al van in de 11^{de} eeuw 'verduurzaamde' Scandinavische vis ingevoerd: gezouten haring, gerookte makreel, stokvis, ... Stokvis is gedroogde kabeljauw en kwam vooral uit Noorwegen; haring en makreel werden uit Zweden ingevoerd. We beperken ons verder tot de pekelharing.⁸ In vergelijking tot de late middeleeuwen was de kwantiteit beperkt, want de tol voor deze gezouten importharing werd tot in de 13^{de} eeuw niet per 1.000 stuks, maar per 100 geheven. Dat zou veranderen.

Pekelharing

De haringen werden aanvankelijk vooral vers geleverd. Naarmate de vraag in de steden groeide zocht men naar betere conserveringstechnieken. Pekelen of zouten was al eeuwenlang gekend. Pekelharing was ontzettend zout: op één hoeveelheid haring werd één derde zout toegevoegd. Pekelharing moest dan ook eerst in melk geweekt worden voordat hij kon gegeten worden.⁹ In Biervliet

⁷ www.vaartips.nl De extra vette maatjes bewaren met veel minder zout; vandaar dat andere pekelharing ook 'zoute haring' genoemd wordt, hoewel dus ook maatjes licht gezouten worden.

⁸ Volgens www.visgilde.nl kan je met haring "nog meer doen: roken, bakken en marinieren. Gerookt kennen we de volgende benamingen: *spek-* of *Engelse bokking*: een vers aangevoerde ongekaakte gezouten haring (steurharing) die koud wordt gerookt; *harde-* of *strobokking*: de zelfde haring als voor een spekbokking maar deze wordt dan gestoomd in plaats van koud gerookt; *kipper*: nog steeds dezelfde haring als hiervoor maar van de rug uit opengesneden en dan koud gerookt; *bakbokking*: vers aangevoerde ongekaakte en licht gerookte haring, die wordt gebakken; *panharing*: volledig onbehandelde vers aangevoerde haring die ook weer kan worden gebakken; *braadharing*, ook wel *brado's* genoemd: eerst gebakken en daarna gemarineerd (met azijn, zout en kruiden gezuurd) en tot slot vers aangevoerde ijle haring die uitstekend kan worden gemarineerd, in de winkel te koop als *zure haring* of, om een stukje augurk gewikkeld, als *rolmops*."

⁹ Idem. Pas sinds de jaren 1960 wordt dank zij het invriezen minder zout gebruikt.

werd in de 12^{de} -13^{de} eeuw ter plaatse zout gewonnen.¹⁰ Biervliet lag in de veenontginninggebieden, waar massaal veen werd uitgestoken. Het veen werd normaal gezien gedroogd tot turf en verkocht als brandstof, maar uit zilte turf kon ook zout gehaald worden door de turf te verbranden totdat enkel nog het zout overbleef. Elders in Vlaanderen werd zout vooral ingevoerd uit West-Frankrijk en Zuid-Europa. Daar was de zoutproductie goedkoper want zout kon er gewonnen worden door zeewater te laten verdampen. Damme bewam in 1323 de haringstapel.¹¹

De gezouten haring werd aanvankelijk in korven of manden bewaard. Vanaf de 13^{de} eeuw (?) werd de conservering verbeterd door de korven te vervangen door houten tonnen.

Tonharing uit Schonen

Tonharing kwam in de 13^{de}-14^{de} eeuw vooral uit Zuid-Zweden¹² waar haring massaal werd gevestigd. Als de haringscholen van de Noordzee via het Kattegat naar de Oostzee zwommen, werden ze gestrikt in de visnetten die hen in 'vleet' opwachtten in de Sont, de smalle zeestraat tussen het huidige Denemarken en Zweden. Dit leverde gegarandeerd een overvloedige vangst op. Die werd aan wal gebracht in Schonen (bij het huidige Malmö, Zweden). Op de kust werd de haring gezouten¹³ en in tonnen gestoken. Van daaruit werd die tonharing massaal geëxporteerd. De trafiek naar West-Europa had Damme als hoofdbestemming en gebeurde door Bruggelingen, maar vooral door Hanzeaten. Dit waren handelaars uit Hamburg, Lübeck en andere steden (van Nederland tot de Baltische staten) die tot de stedenbond van de Hanze waren toegetreden.¹⁴ In de 14^{de} eeuw was tonharing het belangrijkste invoerproduct van de Hanze in Damme en de Hanzekooplui waren er het talrijkst onder de vreemde handelaars. In het topjaar 1378 werden volgens de rekeningen van de waterbaljuw van het Zwin tol betaald voor 16.260.000 haringen uit Schonen. Daarbij kwam nog de geïmporteerde tonharing waarvoor de tol ontdoken werd.¹⁵

¹⁰ RYCKAERT M., *Hydrografie van de binnenstad en bloei van de in middeleeuwse haven, in Brugge en de zee*, Antwerpen, 1982, p. 29.

¹¹ BAKKER C., *Damme: 800 jaar stadsrechten 1180-1980*, p. 18

¹² Zweden was tot in de 17^{de} eeuw grotendeels afhankelijk van Denemarken, zodat de Zweedse haring ook soms met Deense wordt aangeduid.

¹³ Deze haring was al dan niet gekaakt (zie verder).

¹⁴ RYCKAERT M., *Hydrografie van de binnenstad en bloei van de in middeleeuwse haven, in Brugge en de zee*, Antwerpen, 1982, p. 35.

¹⁵ R. DEGRYSE, *Vlaanderens haringbedrijf in de middeleeuwen*, Antwerpen, 1944, p. 91 & 95. "De Damsche stapel van tonharing boekte in 1378 een import van 1.626 last of zoowat 19.512 tonnen". Ter info: volgens Degryse weegt één last 1.000 kilo (p. 39) en zitten er 10 haringen in een kilo en dus 10.000 in een last (p.95). Dit zijn omgezette aantallen want het decimaal stelsel en het gewicht per kilogram werd pas onder Napoleon ingevoerd.

MICHIELS (*De visserij en vissershaven in Brugge en de zee*, Antwerpen, 1982, p. 121) rekent wel met dozijnen. Volgens hem telt één last bijna 10.000 stuks; 9984 om precies te zijn. Een last was nl. een dozijn tonnen van 832 stuks (12x832=9984). Hij maakt daarvoor wel een merkwaardige berekening: "Eén last bedroeg 12 ton. Het aantal haringen per last was dan gelijk aan 24 *buten* of 12x48 *stopen*, dit is 12x832 of bijna 10.000 haringen." Ergens moet er een fout in deze berekening zijn geslopen: 832 is niet deelbaar door 12, zelfs niet



Tot in de 17^{de} eeuw maakte zuidelijk Zweden deel uit van Denemarken. De massale Sconense haringvangst vond plaats in de Sont, op het kaartje ten noordwesten van Lund. De **Sont** is de zeestraat die het Kattegat (en daarmee de Noordzee) verbindt met de Oostzee. De doorgang is op zijn nauwst 4,5 kilometer. Het is een van de drukst bevaren waterwegen in de wereld. Sinds 1 juli 2000 is er een brug over de Sont.

Gekaakte haring

Midden 14^{de} eeuw ontstond een nieuwe conserveringstechniek. Vissers hadden vastgesteld dat haringen beter bewaarden als ze voor het zouten ontdaan werden van een deel van hun ingewanden. Die techniek wordt nu nog toegepast.¹⁶ Tegenwoordig gaat dat machinaal, maar vroeger namen de vissers de haring in hun linkerhand en gaven ze hem met een klein mesje een sneetje onder de kieuw en haalden in één beweging de kieuwen uit zijn kop en uit de

door 6 en kan dus geen veelvoud van butten of stopen zijn. Jammer genoeg geeft Michiels geen bronnen of artikelen op waaruit hij deze gegevens haalt.

¹⁶ Sinds de jaren 1960 wordt de pas geakaakte maatjesharing wel 48u ingevroren om de parasieten - zoals de voor de mens gevaarlijke haringworm - te doden. Hierdoor is ook minder zout nodig voor de bewaring en hoeft maatjesharing ook niet meer geweekt te worden voor consumptie. (www.seamaster.be)

buik zijn hart, galblaas en een deel van zijn darmen met hun inhoud (de meet). Zo kon de haring makkelijker ontbloeden en het zout in het visvlees binnendringen.¹⁷ De alvleesklier laat men zitten omdat ze enzymen bevat die zorgen voor de stofwisseling van het zout waardoor de haring malser wordt, 'rijpt' zeggen de kenners.¹⁸ Of al in de middeleeuwen de alvleesklier behouden werd of dit pas later gebeurde is niet geweten.

Dit kuisen van de haring wordt tegenwoordig *kaken* genoemd. Over de etymologie en zelfs betekenis van dit werkwoord bestaat onenigheid. Volgens R. Degryse houdt 'kaakharing' geen verband met het kuisen van de haring, maar wel met de ton waarin hij bewaard werd, omdat 'kaak' een middelnederlands synoniem voor ton of vat is.¹⁹ Volgens hem noemde men het bewaren van haring in tonnen *kaken*; terwijl *steuren* vakjargon was voor bewaren in manden. Volgens het Middelnederlands woordenboek van Verwijs en Verdam heeft *cake* en *caec* heel soms ook ton of vaatje betekend (bij voorbeeld *enkele caken mostards*), maar komt de vermelding *caecharing* en zelfs *caectonne* en *caecharingtonne* vaker voor. Het Woordenboek der Nederlandsche Taal²⁰ verklaart 'kaakharing' vanuit de techniek van het kuisen of 'kaken'. Tegenwoordig wordt het werkwoord ook enkel in die zin gebruikt. Wij houden het dan ook op het volgende: kaakharing is geakaakte haring en kaken is de haring kuisen langs de kaak of kieuw. Steuren is de haring zouten zonder dat die geakaakt is.

Zoals zovele uitvindingen is het kaken moeilijk toe te schrijven aan één iemand, maar hing de techniek midden of eind 14^{de} eeuw bij manier van spreken 'in de lucht'. Nederlanders claimen maar al te graag dat Gillis (of Willem) Beuckels (†1397) uit Hugevliet bij Biervliet, in Zeeuws-Vlaanderen, als eerste haring kaakte, maar zeker is dat niet. Sommigen schoven ook de Oostendenaar Jacob Kien als uitvinder naar voren.²¹ Beuckels geniet evenwel meer bekendheid dank zij de dichter Jacob Cats, die in 1659 in een lofzang op Biervliet schreef:

'De Haring die men ving en kon niet lange duuren,
En scheen maer kost te sijn voor onse nagebuuren:
Want soo men desen visch hout weynig dagen lanck.
Soo word hy gansch onnut en is maer enkel stanck.
Maer Beuckels heeft voor eerst den haring leeren kaaken.'

Waarschijnlijker is dat de nieuwe techniek ongeveer gelijktijdig door Vlaamse, Zeeuwse, Hollandse, Engelse en wellicht ook Scandinavische vissers werd toegepast – en van elkaar werd afgekeken. Het verschil tussen de Schonense

¹⁷ www.visgilde.nl.

¹⁸ Wie het fijne wil weten over de werking van de enzymen raden we de homepage van Benno Beukema aan.

¹⁹ Sommigen volgden hem hierin: MICHIELS D., *De visserij en vissershaven in Brugge en de zee*, Antwerpen, 1982, p. 121: *Kaakharing is afkomstig van het Middeleeuwse woord kaak dat vat betekende. Deze term staat tegenover gesteurde haring of korfharing. Even voordien schreef MICHIELS echter: Het kaken is het verwijderen van de aan bederf onderhevige ingewanden.*

²⁰ *Woordenboek der Nederlandsche Taal*, 's Gravenhage, 1882, 29 delen.

²¹ MICHIELS D., *De visserij en vissershaven in Brugge en de zee*, Antwerpen, 1982, p. 121.

kaakharing en die van elders was wel dat de Scandinavische aan land, en de andere aan boord geakaat werd. De Vlaamse vissers moesten de haringen noodgedwongen aan boord kaken omdat ze ver van huis gingen vissen, in de rijke visgronden voor Engeland en Schotland. De vroegste vermelding van Vlaamse kaakharing dateert uit eind 14^{de} eeuw. Vanaf 1377 vermelden de tolboeken van Sint-Omaars een tarief voor 'op zee gereinigde en gezouten vis met behoud van de kop', *si in estate piscis fuerit ad mare apertus et salsatus, capite non absisco*.²²

Onmiddellijk na het ophalen van de netten werden de haringen opengesneden en - ontdaan van hun ingewanden - in een ton gelegd. Op elke laag haring werd een laag zout gestrooid. Aan land werd de in haar eigen bloedpekkel ingelegde tonharing opnieuw verpakt.²³ Ze werden tot de spreekwoordelijke haringen in een ton opeengepakt. Dit bracht een verwerkende nijverheid in de thuishaven mee. In Damme werden ook tonnen gemaakt. Er waren verschillende kuipers werkzaam voor de haringsector. Het leverde de Dammenaars de bijnaam Damse kuipers op; een bijnaam die al vlug zou verbasterd zijn naar Damse zuipers, maar dit terzijde.²⁴

Vlaamse kaakharing

Geleidelijk zou het haringbedrijf in Vlaanderen, Zeeland en Holland belangrijker worden dan het Scandinavische: eind 15^{de} eeuw zouden de Vlaamse, Zeeuwse en Hollandse vissers hun kaakharing uit de Noordzee zelfs uitvoeren tot in de Baltische landen, waar het voordien juist omgekeerd was. Enerzijds was het belang van de Schonense tonharing verminderd, niet in het minst omdat door eeuwenlange overbevissing de zee er zo goed als leeggevist was. Anderzijds was juist daarom nam het haringbedrijf hier een hoge vlucht. Voor het haringseizoen van 1481-82 bedroeg de aan- en invoer 19.043.000 haringen, meer dan een eeuw voordien bij de Schonense haring.²⁵

Aanvankelijk had men wel af te rekenen gehad met een imagoprobleem: tegenover het vertrouwde kwaliteitsproduct uit Schonen leek de Vlaamse tonharing minderwaardige namaak. Sommigen haalden hun neus op voor deze "conterfaiten caeharinghe".²⁶ Bovendien had de Graaf van Vlaanderen de Vlaamse kaakharing eerst strenge beperkingen opgelegd om de Schonense haring van de Hanzekooplui geen concurrentie aan te doen. Pas toen er een tekort ontstond doordat er te weinig uit Zweden werd ingevoerd, werden die beperkingen rond 1420 opgeheven.²⁷

²² R. DEGRYSE, *Vlaanderens haringbedrijf in de middeleeuwen*, Antwerpen, 1944, p. 98.

²³ R. DEGRYSE, *Vlaanderens haringbedrijf in de middeleeuwen*, Antwerpen, 1944, p. 94; Vanaf 1360 verkregen de hanzeaten ook het voorrecht om te Damme hun tonharing te herverpakken en opnieuw te pekelen.

²⁴ NOE, *Praktische gids Damme*, s.d.

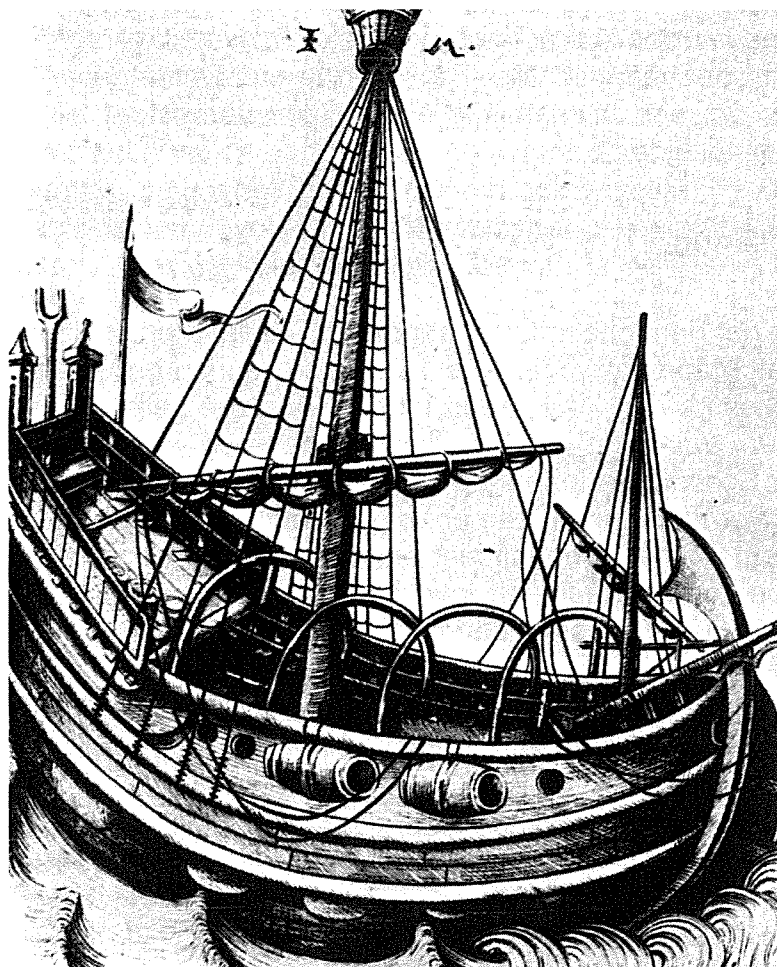
²⁵ MICHIELS D., *De visserij en vissershaven in Brugge en de zee*, Antwerpen, 1982, p. 123. Importgegevens zijn slechts bij uitzondering bewaard: de gegevens van 1378 (16.260.000 haringen uit Schonen) en die van 1481 (19.043.000) zijn alleenstaande gevallen en dienen dan ook met groot voorbehoud gehanteerd.

²⁶ R. DEGRYSE, *Vlaanderens haringbedrijf in de middeleeuwen*, Antwerpen, 1944, p. 103.

²⁷ Idem, p. 105.

Van 'kleine' naar 'grote' visserij

Op zee kaken was enkel mogelijk met grotere haringschepen, de zgn. haringbuizen. Voordien hadden kleine vissersbootjes volstaan en vormden de vissers een vennootschap: de stuurman was eigenaar van het schip, maar de bemanning bracht haar eigen netten mee en deelde als vennoot in de winst. Die haringbootjes waren klein: ze konden maximum een 8 koppige bemanning en één last van 12 tonnen vervoeren. In de Nieuwpoortse toltarieven van 1163 worden ze met 'buza' aangeduid.²⁸ Met zulke nietige bootjes trotseerden de eerste haringvissers stormen en zeerovers.



Haringbuis, ca 1480 © London Science Museum.

Vanaf de 15^{de} eeuw voltrok zich een grootscheepse verandering in het Vlaamse haringbedrijf. Naast de kleinschalige kustvisserij werd nu op open zee de 'grote visserij' bedreven met haringbuizen. Die waren uitgerust voor het kaken op zee, langere tochten en meer vracht. In plaats van één last, konden de haringbuizen in de 15^{de}-16^{de} eeuw tot 24 last vervoeren: 240.000 haringen.²⁹ De nieuwe,

²⁸ www.visserijmuseum.be.

²⁹ VAN BEYLEN J., *De buis in Brugge en de zee*, Antwerpen, 1982, p. 138

grote dure haringbuizen waren eigendom van een reder die aan wal bleef. De bemanning was in loondienst: de kapitein monsterde matrozen aan en verkocht de vangst. Verschillende haringbuizen vaarden samen en de haringvloot werd dikwijls door konvooschepen beschermd tegen zeerovers.

De Damse haringstapel

Tot zover de haringvangst; nu de haringstapel. Vooreerst wat is een stapel? Strikt genomen is een stapel een privilege waarbij binnen één bepaald gebied alle goederen van één bepaald product worden geconcentreerd in één stad. Daar worden ze pas verkocht nadat de poorters van die stad het voorkooprecht genoten hebben. Zoals we gezien hebben is de éne haring de andere niet en moet dus ook voor de haringstapel onderscheid gemaakt worden tussen verse of bewaarharing, korfharing of tonharing, steurharing of kaakharing, Schonense of Vlaamse haring,...

Verse haring werd uiteraard niet gestapeld. Integendeel, de Damse vissers, net als die van andere nieuwe zeehaventjes mochten zelfs hun haring tolvrij verkopen, juist opdat de haring vers de steden zou bereiken. Enkel bewaar- of pekelharing moest dus gestapeld worden. Mogelijk gold dit pas voor de tonharing aangezien haringen in een korf ook vlug bedorven.

In de 13^{de} eeuw kwam de Schonense tonharing massaal toe in Damme, maar betekende dit dat Damme de Schonense haringstapel had? Uit de literatuur valt enkel op te maken dat Damme in 1323 de haringstapel kreeg.³⁰ Dit was een uitzondering op de Brugse stapeldwang. Waar in de 13^{de} eeuw ook in de Zwinhavens overzeese handel werd gedreven, moest vanaf 1323 alles verhandeld worden in Brugge. Misschien houdt dit verband met de economische crisis van de eerste helft van de 14^{de} eeuw – denk maar aan *De Waanzinnige 14^{de} eeuw*.³¹ Dat Brugge toen het slechter ging het laken naar zich toetrok lijkt een aanvaardbare stelling die evenwel nog bevestiging behoeft. Wat er ook van zij, in 1323 werd het stapelrecht in de Zwinstreek herschikt. De Zwinhavens werden louter overslaghaven, zonder marktfunctie. Slechts enkele producten vormden daarop een uitzondering. Zo kreeg Monnikenrede de stapel van stokvis en Damme die van tonharing. Damme kreeg bovendien de stapel zout, het 'witte goud' en van pek en teer uit Noorwegen en Duitsland, houtas in vaten uit Zweden, Friese paarden, Deense runderen.³² In 1331 kregen de kooplui van Saint-Jean d'Angely en La Rochelle in Damme het stapelrecht voor de wijnen die ze zelf invoerden.³³ Aangezien de Vlaamse kaakharing begin 14^{de} eeuw nog in de kinderschoenen stond, betrof de Damse haringstapel toen wellicht de stapel van Schonense tonharing geïmporteerd door Hanzeatische kooplui. In de loop van de 14^{de} eeuw zou die ook geëkaakt worden. Mogelijk

³⁰ R. DEGRYSE, *Vlaanderens haringbedrijf in de middeleeuwen*, Antwerpen, 1944, p. 93.

³¹ TUCHMANN B., *De waanzinnige 14^{de} eeuw*, 1982. Hoewel Vlaanderen een minder diepe crisis kende, was na de hoogconjunctuur van de 12^{de}-13^{de} eeuw ook hier de neergang voelbaar. De grote bevolkingsdruk had de natuur uitgeput. Dit had misoogsten en hongersnoden als gevolg; als er besmettelijke ziekten (als pest) uitbrak leidde dat tot massale sterfte.

³² BAKKER C., *Damme: 800 jaar stadsrechten 1180-1980*, p. 18

³³ Idem, p. 18

waren de 16.260.000 haringen uit Schonen die in 1378 werden ingevoerd al gekaakte haringen, maar zeker is dat niet.

Toen de handel in Vlaamse kaakharing op dreef kwam, vereiste dit nieuwe product ook een stapelplaats. Aanvankelijk was dat Biervliet, maar, nadat deze haven aan de Westerschelde zeer te lijden had gehad van de Elisabethvloed van 1404, kreeg Damme de stapel. R. Degryse dateert dit rond 1413.³⁴ Voor de vangst kon verkocht worden werd ze hier gewogen, belast en tijdelijk gestapeld. Mogelijk genoten de Damse poorters het voorkeurecht, zoals dat bij stapels meestal het geval was. In elk geval zagen de Damse schepenen hun kans schoon om een nieuwe belasting te heffen. Om de bouw van het nieuwe stadhuis (1464-'67) te bekostigen werd per last ingevoerde kaakharing 2 deniers groten taks geheven.³⁵ Damme zou haar monopoliepositie echter verliezen. In de loop van de 15^{de} eeuw zouden naast Damme, ook Nieuwpoort en Oostende recht op een eigen stapel krijgen, zodat zij op het einde van de 15^{de} eeuw "de drie grote uitvoerhavens van Vlaamse kaakharing [werden], maar er heerste grote rivaliteit tussen hen en ook tussen Sluis en Damme en Nieuwpoort en de kusthavens."³⁶

Het Vlaamse haringbedrijf zou in de 16^{de} eeuw nog groeien, tot ze vanaf 1568 door de 80-jarige oorlog werd verstoord. Bij de scheiding tussen de Noordelijke en Zuidelijke Nederlanden (vanaf ca 1585) trokken veel Vlaamse, Protestantse haringvissers en –reders naar het Noorden. Het haringbedrijf zou er één van de peilers van de economische bloei in de 17^{de} eeuw worden. De haring werd er tijdens de Gouden Eeuw zelfs geroemd als *het zilver uit de zee*. We kunnen de haring in het laatmiddeleeuwse Vlaanderen eenzelfde rol toedichten.

Uit voorgaande blijkt dat de vermelding dat *in Damme in de 15^{de} eeuw op jaarbasis 28 miljoen gekaakte haringen werden verhandeld, vooral aangevoerd uit Schonen (Zweden)*, zoals gedrukt in toeristische folders niet heel correct is. Beter zou zijn dat *in Damme in de late middeleeuwen jaarlijks miljoenen gekaakte haringen werden verhandeld: in de 14^{de} eeuw werden ze vooral aangevoerd uit Schonen (Zweden), maar die import maakte in de 15^{de} eeuw plaats voor export: vanuit Damme werden toen nog meer Vlaamse kaakharingen geëxporteerd, zelfs tot in de Baltische landen*. Toegegeven, dit is echt te lang voor een toeristische folder.

³⁴ R. DEGRYSE, *Vlaanderens haringbedrijf in de middeleeuwen*, Antwerpen, 1944, p. 102.

³⁵ DEVLIEGHER Luc, *Het stadhuis te Damme*, Brugge 1982, p. 10.

³⁶ R. DEGRYSE, *Vlaanderens haringbedrijf in de middeleeuwen*, Antwerpen, 1944, p. 89.