

Geef en u zal gegeven worden

MORTSEL - Psychiatrisch Centrum Sint-Amedeus is 125 jaar jong. Met veel respect blikken we terug op de geschiedenis van de geestelijke gezondheidszorg in ons land. Verwijst de titel naar een verdoken vorm van opportunisme? Allerm minst: het is de leefregel van kanunnik Petrus Jozef Triest (Lukas 6:38-48). Een menu uit 1895 brengt ons bij een bijzondere instelling in Mortsel, gebouwd op de vergeten landbouwsite 'Waesdonck'.



Ooit had je het Duivelsteen in Gent, een verschrikkelijke plek met een onmenselijke kerker. Het stenen huis van de edelman uit de 13de eeuw werd een ridderverblijf, wapenarsenaal, klooster, school, bisschoppelijk seminarie, krankzinnigengesticht of dolhuis, een gevangenis, brandweerkazerne en rijksarchief. In het begin van de 19de eeuw zaten psychiatrische patiënten nog opgesloten in de vergeten kerkers van het Steen. Dr. Guislain zette zich samen met kanunnik Petrus Jozef Triest in voor de zwakzinnigen. Zij haalden de patiënten uit het gesticht, bestudeerden hun ziektepatronen en

zochten naar genezingsmethodes. De eerste werkruimte van kanunnik Triest werd hem geschonken door Napoleon. Guislain en Triest werden vereeuwigd door heel wat geschiedschrijvers, maar ook door Jef Nijs, de schepper van het Vlaamse stripverhaal 'Jommeke'.

Dankzij Triest komt er een grotere humanisering in de zorg voor de geesteszieken in de stad. Naast de zorg voor ongeneeslijke zieken, bejaarden en geesteszieken wordt ook onderwijs gegeven aan arme kinderen. In 1823 sticht de kanunnik de congregatie Broeders van Sint-Jan de Deo als thuiszorgers. Hij bouwt scholen voor doofstommen en blinden. Voor de opvang van wezen en vondelingen sticht Triest in 1835 de congregatie Zusters Kindsheid Jesu. Op 24 juni 1836 sterft hij in Gent met als laatste woorden: *'Geef en u zal gegeven worden'*.

Vader Amedeus Stockmans werd geboren als Florent in 1844. Als generale overste van de Broeders van Liefde deed hij in 1894 de officiële aanvraag aan de minister van Justitie om in Mortsel een gesticht voor behoeftige geesteszieken op te richten. De Broeders van Liefde hadden toen al instellingen voor krankzinnigenzorg in Gent, Beernem, Zelzate, Sint-Truiden en Froidmont. De inrichting zou 600 patiënten huisvesten en beschikte over een landbouwbedrijf van 5 à 6 ha. Op vraag van het bisdom moest de generale overste een verklaring ondertekenen dat in het nieuwe gesticht alleen 'armlastige' krankzinnigen zouden worden verpleegd en dat anderen, die wel eigen middelen hadden, zouden verpleegd worden tegen de prijs die officieel voor de armlastigen was vastgelegd.

Het *Asile Saint Amédée* werd op 23 oktober 1895 plechtig geopend met een banket. Meer dan 100 genodigden zaten aan tafel. Zij maakten deel uit van de rijke burgerij. Oesters, ossenstaartsoep, timbaaltjes met kip en champignons, zalm met wittewijnsaus, ossenhaas met groetekrans, een jong kalkoentje met artisjokbodems, een mousse van patrijs, een gevulde fazant, een koude kreeft met sla

en een ravigotesaus sieren de kaart. Een pronkgebak sloot de maaltijd af.



Waarom werd het Frans gebruikt? De elite burgerij in Vlaanderen en Brussel wilde zich afzetten tegen het Nederlands. De rijke burgerij gebruikte het Frans immers als huistaal en in het openbaar als voertaal. Dit verschijnsel werd versterkt door de onafhankelijkheid van België in 1830. Deze 'kleine Fransen' wilden zich afzetten tegen 'Holland'. Wie zich wilde spiegelen aan de elite, sprak Frans.

In aanwezigheid van de gouverneur, de députés, de directeur-generaal van het ministerie van Justitie en talrijke genodigden richtte vader Amedeus zich tot de minister met de woorden: *"Het zij mij toegelaten, U enige woorden toe te sturen in onze geliefde moederspraak, welke voor de Scheldestad en haar geboorte immer de geliefkoosde taal is en blijven zal."*

Hoe kwamen die gerechten toch op tafel? We schrijven 1895 en staan voor een heuse transportrevolutie. Het station Mortseldurnesteenweg wordt geopend. Bij het begin van de industriële 19de eeuw ging men op zoek naar andere en betere bewaarprocedures

voor voedsel. Het gebruik van ijs als 'vershouder' werd onder andere in deze periode geïntroduceerd (bron VLIZ).

De Oostendse oesters, de zogenaamde 'Ostendaises' of 'Royales d'Ostende' veroverden tijdens de tweede helft van de 19de eeuw heel Europa. De platte, Vlaamse oesters (*Ostrea edulis*) vestigden in deze periode definitief hun naam als exclusieve delicatessen en kregen al snel een vaste plaats op de menukaarten van de Europese 'beau monde'.

Met dank aan Albert Van Wassenhove (Academie voor de Streekgebonden Gastronomie)

Foto's: Sint-Amedeus © MHK en vishandel STELOY © R. Mullens

Tekst: Dirk Brentjens