

GARNALENVERHALEN – CULINAIR ERFGOED VAN DE VINGERTJES GELIKT

Chantal Bisschop¹, Nancy Fockedey² en Katrien Vervaele³



Chantal Bisschop

¹ **Centrum Agrarische Geschiedenis vzw**

Atrechtcollege, Naamsestraat 63, 3000 Leuven
E-mail: chantal.bisschop@cagnet.be

² **Vlaams Instituut voor de Zee (VLIZ)**

Wandelaarkaai 7, 8400 Oostende
E-mail: nancy.fockedey@vliz.be

³ **Schrijft over zee en kust**

Groenestraat 22, 8377 Zuienkerke
E-mail: katrien.vervaele@telenet.be

In 2012 verscheen het boek 'Garnalen. Verhalen en recepten van vroeger en nu' bij Lannoo. De schrijvers van dit boek, jeugdauteur en auteur van maritieme boeken Katrien Vervaele en marien biologe Nancy Fockedey (VLIZ) ontdekten tijdens hun opzoekwerk dat nog weinig jongeren de échte smaak van 'levende versche' garnaal kennen. Noordzeegarnaal belandt immers veelal in de winkelrekken na een noodzakelijk bewaringsprocédé en een pelbeurt ver weg in Marokko. Ook beseffen jongeren nog nauwelijks waar de garnaal leeft en hoe je het diertje, eens gekookt, van zijn jasje kunt ontdoen. Tegelijkertijd was het opvallend hoeveel erfgoedverhalen er verbonden waren aan die garnalen.

Zo ontstond het idee om tijdens de Week van de Smaak een activiteit voor kinderen en senioren te organiseren. De Week van de Smaak is een tiendaags publieksevenement dat jaarlijks heel wat aandacht vraagt voor smaak en eetcultuur. Met het thema Water en Vuur keerden de organisatoren, de vzw Vol-au-vent, in de editie 2013 terug naar de basis en de essentie van het koken. Binnen dit kader gingen het Vlaams Instituut voor de Zee (VLIZ), Katrien Vervaele en het Centrum Agrarische Geschiedenis (CAG) de uitdaging aan om senioren en kinderen samen te brengen rond garnalenverhalen. Het project kreeg de ondersteuning van de vzw Promovis Nieuwpoort.



Fig. 1 Een inwonster van het WZC Ten Anker uit Nieuwpoort geeft uitleg over hoe een garnaal het best gepeld wordt (Foto: Katrien Vervaele).

Een honderdtal 9-10 jarige kinderen en senioren van vier woon- en zorgcentra aan de kust (Oostende, Blankenberge, Nieuwpoort en De Panne) vonden elkaar op 14 en 19 november 2013. De senioren leerden de kinderen de techniek van het garnalenpellen en vertelden ondertussen over vroeger. Naast de overdracht van het immaterieel cultureel erfgoed van het garnalenpellen, kregen de kinderen zo de kans om erfgoed te ontfutselen aan senioren die wel over die kennis beschikken, en zo aan kennisoverdracht kunnen doen. Al pellend en proevend ontdekten de kinderen de échte smaak van garnaal en leerden ze over kruien en leuren, en over hoe de garnaal evolueerde van arme-mensen-kost tot luxeproduct. Het was vooral ook een sociaal project, dat jongeren op een zeer directe manier confronteert met recente geschiedenis.

Er werd een website aangemaakt op maat van de kinderen met informatie over de biologie, context en geschiedenis van de garnalen. (www.katrienvervaele.be/garnalenverhalen.html). Chantal Bisschop van het CAG, gespecialiseerd in mondelinge geschiedenis en immaterieel cultureel erfgoed, gaf advies en basisrichtlijnen mee voor interviews. De kinderen werden via de website en een educatief pakket met vraagjes en invulblaadjes in de klas voorbereid door hun leerkracht. Katrien Vervaele ging bovendien in elke klas een uurtje uitleg geven over de garnaal en de op stapel staande activiteit. Tijdens de activiteit werd het duidelijk dat de rol van de begeleider aan elke tafel cruciaal bleek omdat veel kinderen nog moeite hadden om het gesprek op gang te houden.



Fig. 2 Ook in het WZC Sint-Bernardus in De Panne werden de garnalen vlot gepeld
(Foto: Katrien Vervaele).

De activiteit – die trouwens op opvallend veel persbelangstelling kon rekenen – was een echte voltreffer. De vonk sloeg letterlijk over tussen de verschillende generaties en de reacties waren hartverwarmend positief: “Het was super tof. De garnalen waren lekker. Het was ook leuk om te horen wat ze zeiden.” (Chelsea, 9 jaar) Het succes van dit project spoorde de organisators aan om hun ervaring te delen en andere scholen en woon-en zorgcentra te inspireren om deze activiteit te organiseren.