

Garnalen

Katrien Vervaele en Nancy Fockedeey

(gérnaors)



Belgen zijn de grootste grijze garnaaleters ter wereld. Niet alleen is de garnaal een gegeerde lekkernij, het is ook een streekproduct met een rijke geschiedenis en traditie. Het boek/de auteurs neemt/nemen je mee op tocht met paardenvissers en oude kruiers, met een vissersschip op zee, naar de veiling, de vismijn... tot in Marokko waar de meeste garnalen worden gepeld. Naast boeiende anekdotes en interessante weetjes krijg je ook bekende en minder bekende garnaalreceptjes die je meteen kunt uittesten.

The making of...

Soms gebeurt het dat twee ideeën en twee mensen elkaar vinden en dat het van meet af aan vonken geeft. Dat overkwam **biologe Nancy Fockedeey** van het VLIZ en **auteur Katrien Vervaele**.

Vervaele had eerder 'Vissersvrouwen' en 'Naar Island' geschreven en sudderde op een boek over de garnaal in al zijn aspecten. Fockedeey wilde al een tijd een boek met visinfo en traditionele visrecepten schrijven. Na een losse babbel tijdens een luimige receptie leken de twee concepten wonderwel in mekaar te passen. Nancy kreeg de volle steun van haar werkgever VLIZ om dit project verder mee uit te werken en toen het idee werd voorgelegd aan Lannoo, vond het ook daar van de weeromstuit een voedingsbodem. De mensen van de uitgeverij zagen het project volledig zitten en stelden een mix voor van tekst, foto's én recepten.

Katrien zou de teksten schrijven, met feedback en wetenschappelijke ondersteuning van Nancy. De recepten zou Nancy dan weer op zich nemen. Het moest een **allesomvattend boek over de grijze garnaal** worden: het thema vanuit zo divers mogelijke invalshoeken benaderen, alle denkbare paden bewandelen. Daarbij zouden ze niets overpennen, maar alles bevragen en kritisch checken. Anderzijds mocht ook de sfeer van de kaai, de kruierij, de paardenvisserij niet ontbreken.

Er ging heel wat tijd in het afnemen van de interviews, maar ook voor losse babbels en diverse contacten werd tijd uitgetrokken.

Ze voeren mee met garnaalschepen en vonden het geen moeite om 's ochtends vroeg op de veiling te staan. Ze trokken zelfs naar Marokko om met eigen ogen te gaan zien hoe dat pellen er ginds aan toe gaat.



Het was een perfecte match: **een marien bioloog en een maritiem auteur**. Waar de biologe zich vooral verdiepte in het wetenschappelijke luik, de biologie en de research rond de garnaal, keuvelde de auteur met verkoopsters aan de vistrap, stond ze urenlang aan de vloedlijn te kijken naar de kruiers en liep in garnaalstoeten achter fanfares aan.

Ze vulden mekaar aan. Vervaele sprokkelde verhalen, Fockedey verzamelde massa's wetenschappelijke gegevens. Katrien schreef, Nancy gaf feedback.

Het samenvoegen van alle informatie was niet altijd gemakkelijk, want Nancy wilde er de allerlaatste onderzoeksresultaten van diepgravende wetenschappelijke studies in, Katrien vond het erfoegd en het menselijke aspect zeker even belangrijk. Nancy stond voor volledigheid, Katrien vond dat sfeer en een vlotte



vertelstijl moesten primeren. Het was voortdurend zoeken naar evenwicht en compromissen zoeken, maar het resultaat mag er zijn: zoveel mogelijk informatie in een leesbare tekst.



© katrien vervaele

Voor de wat meer geraffineerde gerechten werd **North Sea Chef Filip Claey**s van **De Jonkman** onder de arm genomen. De reden was dat noordzeeproducten, en dus ook de grijze garnaal, steeds op zijn menukaart terug te vinden zijn en hij bovendien volop experimenteert met de levend aangevoerde garnaal.

Voor de lancering van het boek leek september, het begin van het garnaalseizoen, het ideale moment.

Het **stadsbestuur Nieuwpoort** en de mensen van **Promovis vzw** stelden ons de **Dag van de Garnaal** op **15 september** voor en daar stemden wij heel graag in toe.

Waar Nancy zich ook ten volle in kon lanceren, was het **culinaire luik**.

Menige keer bond ze haar keukenschort voor en probeerde een wat speciaal gerecht met garnaal uit. Want het boek zou ook een waaier aan traditionele garnaalgerechten brengen, de garnaalkrokot van onze grootmoeders, tante Co's garnaalcocktail, het garnaalkoekje van een Zeeuwse visser. Nancy probeerde de meeste recepten uit, geen moeite was haar te veel. Katrien hield zich aan simpeler bereidingen als een *tomat crevet*, een garnaalcocktail of een *totjespap* met garnaal. Na elk hoofdstuk werd een recept voorzien – zo'n 20 in totaal.



Voor de fotografie tekende foodfotograaf **Heikki Verdurme**. Hij legde ook de sfeer van de vistrap, de kaai, de kruiers op het strand vast. Fotograaf Johan Blommaert met de O.62 Dini in zee en natuurfotograaf Misjel Decler deed de macro-opnames. Een aantal oude foto's vervulldigden het plaatje.

De grafische vormgeving kwam in handen van **Inge Van Damme**, die alle ingrediënten - tekst en foto's - samenvoegde tot een succulent geheel.

Greepje uit de inhoud...

Het typische van de garnaaalhavens Oostende en Nieuwpoort en een vleugje nostalgie in Zeebrugge.

De Scheldegarnaal met de garnaaLvissersfamillie Praet uit Kieldrecht en de gârnaartfeesten in Kieldrecht.

Een nachtje op zee met de O 62 Dini.

Een tochtje garnalen vangen met het erfgoedschip Crangon.

De keuring in de vismijn, kwaliteit en bewaarmiddelen.

Het veilen: nu met computergestuurde klok, vroeger door een afroeper. Interview met laatste afroeper van Nieuwpoort, Bert Lanssens. Vishandelaar Romeo Rau op de veiling: hij verklapt ons wat trucs om goed in te kopen.

Het thuispellen is nu verboden, maar gebeurt toch nog. Over garnaaIpelmachines en de pellerij in Marokko.

Wetenschappelijk onderzoek door het ILVO Oostende en Melle naar nieuwe methoden voor het bewaren van garnaal en het meer selectief vissen naar garnaal met zachte elektriciteitspulsjes.

De Purusgarnaal in zijn blootje: over dagverse Vlaamse garnaal zonder bewaarmiddelen, al dan niet ter plekke machinaal gepeld.



© misjel decleer



© katrien vervaele

De sportvisserij in Nieuwpoort, Oostende, Blankenberge en Zeebrugge: doorn in het oog van de professionele vissers.

De garnaaIstocks. Kan garnaal overbevist worden? Goede jaren en minder goede jaren: de oorzaken?

De mythe van de geslachtsverandering van garnaal ontkracht. Over de biotoop, de levenswijze en de voorplanting van de garnaal met haarscherpe foto's van Misjel Decler.

De geschiedenis van de garnaalconsumptie: eertijds enkel te vinden op de tafel van de arme kustbewoners, later een luxeproduct voor rijke burgers. Nu een gegeerd streekproduct. Onlosmakelijk verbonden met het glas Rodenbach.

Taal en garnaal. Zeg swijzen over de garnaal, garnaal in de dialecten en taalkundige Magda Devos ging voor ons op zoek naar de oorsprong van het woord.



➡ Nancy in gesprek met kruier Ronny Borny
© katrien vervaale

Levende garnaal op ons bord? Danny Huygebaert en Philippe Godfroid vertellen hoe ze op het idee kwamen en Filip Northsea chef Filip Claeys van De Jonkman verklapt een viertal garnaalrecepten.



➡ uit fotoarchief Leerman-Loones

De kruierij vroeger en nu; gesprekken met jonge en oude kruiters.

Een interview met paardevisser Xavier Van Billemont over de paardenvisserij van vroeger en nu.

Oude verhalen als de eeuwige kruier en Babbe Roere... en de garnaalstoet

Oostduinkerke, garnaartfeesten Boekhoute, garnaalfeest in de Vosseslag, dag van de garnaal in Nieuwpoort

En ook even de grens over naar Frankrijk, Nederland, Italië, Spanje en Engeland: garnaal internationaal.

Katrien Vervaele

schreef eerder *Visserstvrouwen*
en *Naar Island*



is ook auteur van jeugdboeken, zie www.katrienvervaele.be

sprokkelde legendes en verhalen
van onze kust '*Tussen water en wind*' www.noordzeeverhalen.be

schrijft voor Plusmagazine en het vrije Visserijblad (HVB)



° Oostende, 1954

Bio: www.katrienvervaele.be/bio.html

Groenestraat 22 8377 Zuienkerke

050 42 57 19

0496 76 34 75

katrien.vervaele@telenet.be

Nancy Fockedey

marien bioloog, gedoctoreerd aan de Universiteit Gent. Werkte zowel op de Schelde als in Ecuador op de studie van garnalen.

Is werkzaam op het Vlaams Instituut voor de Zee (www.vliz.be), waar ze informatie over zee en kust op maat toelevert aan diverse doelpublieken.

redactiemedewerkster van het tijdschrift De Grote Rede waar ze in de rubriek "Vruchten van de zee" op zoek gaat naar de wetenschap achter al het eetbaars uit de zee. Zie www.vliz.be/NL/Infoloket/Infoloket GR



° Brugge, 1968

Bio: www.vliz.be/imis/imis.php?module=person&persid=315

Vlaams Instituut voor de Zee - VLIZ

Wandelaarkaai 7 8400 Oostende

059 34 21 30

0473 51 72 58

nancy.fockedey@vliz.be