

# Garnalenvisserij in de jaren zestig

Begin jaren zestig jagen onze kustvissers met de borden ('planken') op garnaal. De vangst wordt bijna uitsluitend met de hand verwerkt. De garnalen worden met een houten krabbenzeef (met gaas van 2,5 cm diameter) geselecteerd. Wat eruit valt wordt nog eens door een ronde zinken zeef, met vertikaal gespannen draad geschift. Uiteindelijk blijven enkel de voor consumptie geschikte garnalen over. Bij dat zeven steunen de vissers met de onderarmen op de scheepszijde, de zeef aan de zeekant, terwijl men door middel van het lange handvat de inhoud in het voorbij vliedende zeewater spoelt.



Vangst van één net, zojuist uit de kuil gehaald. Men ziet garnaal, pladijs, bot, zeester, wijting en enkele nog kleinere organismen zoals krabbetjes, sprotjes, scharretjes, tongetjes en links bovenaan een horsmakreel. Daaruit wordt de voor consumptie bestemde garnaal gezeefd en de voor consumptie bestemde vis geraapt al de rest gaat weer over boord. Dat is een pakje van één net en één sleep. Met de bokkenvisserij doet men gewoonlijk ongeveer 7 à 8 slepen per nacht, en dat dus met twee netten. (foto es)

Op een sorteertafel worden daarna alle visjes, krabbetjes, zeeplantjes... met de hand geraapt, alvorens de vangst gekookt wordt.

Na de visserij spoelen we het dek schoon. We gebruiken daarvoor een emmer (een puize of puzze) die we aan een touw in het voorbij stromende water storten, waarna we de puize er vol weer uithalen. Schrobben gebeurt met de borstel. Aan het begin van mijn loopbaan maak ik deze werkwijzen nog een drietal jaren mee en ik kan getuigen van het intensieve werk dat ermee gepaard ging en waarmee jonge spieren gehard werden.

Rond 1963 komt de boomkorvisserij (bokkenvisserij) op garnaal in voege en ook de werkomstandigheden verbeteren, vooral omdat de mechanische zeef (de 'juke-box') en de waterlans (donkey) hun intrede doen aan boord van de garnaal-



De zeefmachine die in de kustvisserij de 'juke box' wordt genoemd. Alle garnaal valt door de bovenste zeef en de grote organismen gaan langs het schuifje weer naar buiten en vervolgens weer over boord. De matroos die het bedient selecteert intussen de waardevolle vis. Onder de bovenste zeef is er een zeef met kleinere gleuven waaruit de al te kleine garnaal valt, terwijl de waardevolle garnalen rechts in een mandje belanden. (foto es)

schepen. Hoewel er met de bokken meer dan het dubbele aan garnaal wordt gevangen, is het werk lichter geworden. Bij het winden moeten de netten immers niet meer met de hand binnengetrokken worden; daardoor duurt het winden van de twee boelen ook niet meer zo lang als voorheen. Wij ervaren de bokkenvisserij wel als zijnde gevaarlijk maar wij groeien er als jonge gasten mee op en leren ermee leven en dat soort visserij ook te beheersen. Dat laatste is ook noodzakelijk om ongevallen te voorkomen, zelfs levensnoodzakelijk. Met de boomkorvisserij wordt ons werk pas echt professioneel, omdat fouten erge gevolgen kunnen hebben.

Doordat de garnalen aan boord gekookt worden, zijn onze garnaalvissers ook een soort koks, met eigen kookgewoonten, eigen aan elk vaartuig. Het toevoegen van zout, vooral in de loop van de nacht, om het zoutpeil bij de verschillende kookbeurten op niveau te houden, vraagt enige ervaring. Dat geldt ook voor de rest van het kookproces: op het gepaste moment de garnaal in de kokende pekel gieten en ze er op het goede moment ook weer uithalen... het is allemaal van het grootste belang voor kwaliteit. Onze kustvissers verkopen hun garnaal niet alleen maar aan de beroemde Oostendse



De waardevolle garnaal wordt op de sorteertafel gestort. De krabbetjes en visjes, die mee zijn gezeefd, rapen we eruit. Vooraan staat de schipper, mijn vader, Frans Serie. De matroos achter de tafel is onze vaarmaat Maurice Zanders, bijgenaamd Pies. Ikzelf, matroos Eddy Serie, neem de foto's met mijn nieuwe Minolta camera. Het kustvaartuig waar de foto's zijn genomen is de O.628 Eddy, omstreeks 1965.

## SKB Life Saving Equipment

reddingsvesten - reddingsboeien - drijvende toestellen - valschermsignalen - stakellichten man.o.boordlichten - noodzenders Locat - radio Beacon - reddingsvlotten: RFD, Elliot, Viking, Zodiac, Autoflug, Bombard, Avion, Callegari, Servaux, Mitsubishi, Soniform - nazicht brandblusapparaten.

- ERKEND SERVICESTATION -

**VERANTWOORDELIJKE VOOR DE KUST:**  
**A. VAN DURME. TEL.: 0475 25 88 02**



**SKB Life Saving Equipment**  
Vosseschijnstraat 44  
2030 Antwerpen  
Tel + 32 (0) 3 2138670  
Fax + 32 (0) 3 2138671

**Afdeling kust**  
H. Baelskaai 8A  
B-8400 Oostende  
Tel.: 059/33 96 00  
Fax: 059/33 96 01





Als de garnaal van 'klein vuil' (deze overtollige zeeorganismen worden door de kustvisser zo genoemd) is ontdaan worden ze gekookt. Hier nog met een kolenfornuis. Even later komen fornuizen met mazoufbranders de kolenfornuizen vervangen en kan men de vlam en daardoor ook het koken beter regelen. (foto es)



Met de mand op de schouder wordt de garnaal naar de garnaalmarkt gedragen. Meestal dragen twee man drie manden: één man met een mand op de linkerschouder, één man met een mand op de rechter en een derde (meestal een zwaardere) mand tussen beiden in. Volgens de vangst kan men zo twee, drie of vier keer over en weer van het schip naar de garnaalmarkt stappen. Na de verkoop gaat het ook zo naar de afzonderlijke winkels of auto's. Het is een gewoonte, maar het is zeker niet makkelijk als men er niet op getraind is. En een harde dobber is het zeker na een nacht werken op zee. Dat gesjouw verandert wanneer de garnaal enkele jaren later in de grote vismarkt wordt verkocht. (foto es)

Trap, maar ook in de garnaalmarkt en dat zorgt, bij sommigen althans, voor een verschil in bereiding. Wij gaan voort op de smaak van de klanten aan de Trap; die hebben ze liever minder zout, dan pellen ze beter. De kopers in de garnaalmarkt hebben liever een meer gezouten garnaal, omdat ze dan beter bewaren. Dus koken we op twee wijzen: voor de Trap om onze klanten tevreden te stellen en voor de garnaalmarkt om de kopers tegemoet te komen.

Bij een nacht op zee doet men (meestal) verschillende garnaalgronden aan, omdat de garnaal op sommige plaatsen groter is dan op andere. Wij van de O 628 houden altijd een deel van onze grootste garnalen achter voor onze klanten aan de Trap. De andere worden door elkaar gemengd voor de garnaalmarkt. Te begrijpen valt dat men de kleinste dan niet bovenaan op de mand legt. Dat weten de garnaalkopers uiteraard ook en daarom gaan zij, als de garnalen in manden gewogen in de markt staan, er tot hun ellebogen in grijpen om de onderste in de hand te kunnen keuren.

Doordat de Vlaamse kustvisser gedurende decennia aan hun garnaalbereiding geschaafd hebben, hebben we ook vandaag nog steeds de smakelijkste garnaal (crangon-crangon) van de wereld. Hoe we het klaargespeeld hebben weet ik, want de fotoreportage die hierbij afgedrukt wordt, heb ik als kustvisser zelf gemaakt aan het begin van de jaren zestig. Ik deed het in de wetenschap dat die tijd voorbij zou gaan.

Eddy Serie



De garnaal van de Oostendse kustvisser staat gewogen en in rijen opgesteld; klaar voor verkoop die om 13 uur plaatsgrijpt. De meeste mensen op de foto zijn kopers en kustvisser, maar er zijn ook toeristen en andere belangstellenden. Men ziet rechts een visser op de afsluiting zitten praten. De twee rechtsstaande, afzonderlijk links, heten beiden Pierre Devriendt, de ene wordt Pietje Velo genoemd en de andere dikke Velo. Achteraan van het rijtje, links met zijn gezicht naar ons gericht, staat Wilfried Devey, dan Lucien Bogaert, Eddy Eerebout (met vinger aan de kin), Marcel Maes en Marcel Clybouw. Goed te herkennen, ongeveer in het midden onderaan, de koopster Angeltje, van de viswinkel op de Vismarkt. De man met de kepie achteraan aan de weegschaal is een stadsbediende en wordt Victor van 't kot genoemd. (De garnaalmarkt op de Visserskaai te Oostende wordt het kot genoemd). De vrouw die bij hem staat is Manda, de echtgenote van kustvisser Jantje Baekelant. De grote man in het deurgat is Roland Verbiest, door ons Vester genoemd. (foto es)



Hier ziet men de garnaal gesorteerd en verzorgd voor de verkoop in de garnaalmarkt. De vangst wordt opgetrokken met een takeltje (valletje) in de mast en met een touw met haakje (tentje met thakje = eindje touw met haakje eraan) van op de kaai. Hoewel men hier maar de man ziet die de haakjes inpikt, zijn er drie aan het werk: nog één die van aan boord het takeltje met de hand ophijsst en één die van aan land de mand optrekt. (foto es)

# CREVITS

**IMPORT - EXPORT - ALLERLEI KETTINGEN EN KETTINGMATTEN  
ANKERS - HERBRUIKBARE MATERIALEN - VISSERIJBENODIGDHEDEN  
RUBBER BOLLEN EN RUBBER RINGEN**

Marcus Gerardsstraat 12, 8380 Zeebrugge. Tel.: 050 54 48 33  
Kotterstraat 42, 8380 Zeebrugge. Tel.: 050 54 45 85  
Ankerstraat 20, 8400 Oostende. Gsm: 0475 30 39 87  
Fax: 050 54 79 11  
Telefoneren vanuit Nederland: +32 50 54 48 33