



Bron: Collectie Daniel Moeyraert

## KNOTSEN EN GARNALENBAKJES – DISTRIBUTIE EN CONSUMPTIE VAN GRIJZE GARNALEN (LATE 19<sup>e</sup> – 20<sup>e</sup> EEUW)

Yves Segers



Yves Segers

Interfacultair Centrum voor Agrarische Geschiedenis (ICAG),  
KU Leuven

Atrechtcollege, Naamsestraat 63, 3000 Leuven

E-mail: [yves.segers@icag.kuleuven.be](mailto:yves.segers@icag.kuleuven.be)

## INLEIDING

Hoewel over de vroege geschiedenis van de garnaalconsumptie niet bijster veel gekend is, zijn er genoeg indicaties die erop wijzen dat deze schaaldieren reeds in de late Middeleeuwen op het menu stonden. Afhankelijk van de geografische locatie, bleek de garnaal weliswaar een zeer verschillend publiek te bereiken. In de kuststreek maakten garnalen deel uit van de dagdagelijkse voeding van het gewone volk. Aangezien deze diertjes makkelijk zelf te vangen waren, was dit voor hen een goedkoop of soms zelf gratis product, dat als tussendoortje verorberd werd. Voor mensen die verder inlands woonden bleek de consumptie van garnalen echter minder evident: het transporteren van verse producten was in deze periode immers nog bijzonder prijzig en weinig efficiënt. Enkel wie bereid was om een fikse som te betalen, kon in het binnenland dan ook genieten van deze zeevruchten. Tot dit soort welgestelde consumenten behoorde onder andere de bisschop van Luik, die zijn vooraanstaande gasten graag imponeerde met een rijk gedekte tafel vol zeldzame en exquisite gerechten. Ook garnalen konden daarbij geserveerd worden, als een soort exclusieve snacks *avant-la-lettre*. Er is, net als voor de vroegere tijdvakken, ook weinig literatuur beschikbaar over de meer recente lotgevallen van de garnaal. Toch lijkt het duidelijk dat zich rond het midden van de 19<sup>e</sup> eeuw een belangrijk breukmoment voordeed. Zowel aan de vraag- als de aanbodkant kwamen circa 1850-1860 namelijk nieuwe tendensen naar voor, die de garnaalconsumptie en -distributie in de volgende eeuw diepgaand zouden veranderen.

## TENDENSEN IN HET AANBOD

### Vangen en verwerken

Cijfers over de garnaalvangst aan het einde van de 19<sup>e</sup> eeuw zijn niet in overvloed aanwezig, maar toch mag aangenomen worden dat deze wel degelijk in stijgende lijn ging. De kleinschalige strandvisserij maakte in deze periode immers steeds vaker plaats voor de garnalenvangst met grotere vissersbootjes, die merkbaar meer schaaldieren aan land brachten. In Antwerpen trok in dezelfde periode een groeiend aantal 'garnaalknotsen' de Schelde op om er eveneens op garnalen te vissen en deze vervolgens in het binnenland te slijten. Ook in dorpen als Kieldrecht en Klinge werd trouwens deelgenomen aan deze garnalenactiviteit. De vangst werd er door de vrouwen en kinderen van het dorp gekookt, gepeld, en uiteindelijk in de omstreken verhandeld. Vanaf de jaren 1880-1890 werden vooral in Nederland garnalen steeds vaker aan boord gekookt en dus klaar voor consumptie aan wal gebracht. Samen met de ontwikkeling van betere transport- en bewaarstechnieken kwam zo omstreeks de eeuwwisseling een internationale handel op gang, waarbij garnalen uit de Lage Landen al snel de oversteek naar Groot-Brittannië en volgens sommige bronnen zelfs naar de VS maakten.



**Fig. 1** Tekening van een Antwerpse knots van de hand van Maurice Seghers (Tekening: Van Beylen, 1999).

## Verspreiden en verhandelen

In de loop van de late 19<sup>e</sup> eeuw maakte de traditie van het garnalenleuren een stevige opgang: steeds meer handelaars trokken met manden, karren of kruitwagens de straat op, om zo hun waar aan de man te brengen. Om de aandacht van de klanten te trekken, gebeurde dit leuren vaak onder begeleiding van gezang. In Kieldrecht werd bijvoorbeeld volgend wijsje vaak gehoord, dat vooral de versheid van de aangeboden garnalen wou beklemtonen:

*“Gernaart, gernaart,  
Kleine biestjes mee ne langen baard.  
Ze leven nog, ze beven nog,  
Ze roeren ulder steirtjen nog.”*

Tot na de Eerste Wereldoorlog bleven deze leurders present op allerlei markten, wielerskoersen en kermissen. Ze boden er garnalen aan als een smakelijk tussendoortje. Naast het leuren kende het garnaal distributiesysteem (en dan vooral de kleinhandel) in de steden in het binnenland rond ca. 1850-1860 trouwens nog een andere belangrijke ontwikkeling: meer en meer moderne vismarkten werden opgericht, maar ook de eerste – weliswaar nog zeer zeldzame – gespecialiseerde viswinkels zagen het licht.



**Fig. 2** *Lodde de garnalenleurster staat symbool voor de vele leurders en leurdersvrouwen die het vissersdorp Kieldrecht in het verleden heeft gekend. Lodde is de volksnaam voor Ludovica, een van de bekendste Kieldrechtse garnalenleursters, die in de jaren '60 overleed (Foto: Digitale collectie Erfgoedcel Waasland – [www.waaserfgoed.be](http://www.waaserfgoed.be)).*

## **Modern transport en koeltechnieken**

De opkomst van specifieke viswinkels in steden die ver van de kust verwijderd lagen, hing onlosmakelijk samen met de nieuwe ontwikkelingen op het vlak van transport. Verplaatsingen over rivieren en kanalen of met paard en kar ruimden immers langzaam aan plaats voor alternatieven die verse vis en zeeproducten efficiënter en goedkoper op hun bestemming brachten. In de eerste plaats speelde de aanleg van een spoorverbinding tussen de kuststeden en het binnenland rond 1860-1870 hier een cruciale rol in. Vanaf de jaren 1880 verschenen daarenboven ijsfabrieken in de Belgische havensteden, waardoor de bewaringstijd van garnalen merkbaar werd verlengd. In het zog van deze innovaties groeiden verschillende binnenlandse steden uit tot steeds grotere en belangrijker consumptiecentra van verse vis en schaaldieren, wat vervolgens verdere transportontwikkelingen in de hand werkte. Rond de eeuwwisseling werden bijvoorbeeld koelwagens geïntroduceerd, en zo'n 20 jaar later kwamen vrachtwagens in zwang. Volgens bepaalde bronnen zou het een zekere Calixte Veulemans, uitbater van het gekende restaurant 'Aux Armes de Bruxelles', geweest zijn die in 1921 de eerste vrachtwagens inschakelde om verse zeevis – en dan eigenlijk vooral mosselen – naar Brussel te brengen.

## TENDENSEN IN DE VRAAG

### Koopkrachtig stedelijk publiek en moderne restaurants

De toenemende populariteit van de garnaal vanaf het midden van de 19<sup>e</sup> eeuw was niet enkel een kwestie van een beter aanbod, maar ook van een stijgende vraag naar deze schaaldieren. Zoals gezegd kon de garnaal traditioneel rekenen op een dubbel publiek: de gewone man in de kustregio's en meer bemiddelde gegadigden in het binnenland. Vanaf ca. 1850 breidde deze laatste groep van kapitaalkrachtige stedelijke burgers zich dankzij winstgevendende financiële en industriële activiteiten merkbaar uit, en manifesteerde zich een verlangen om zich te onderscheiden van het 'gewone' volk. Dit kwam niet enkel tot uiting door het bouwen van prachtige burgerhuizen en het tewerkstellen van dienstpersioneel, maar ook door het ontwikkelen van specifieke eetgewoonten. De eetcultuur van de stedelijke burgerij kende zo een serieuze ontwikkeling tijdens de late 19<sup>e</sup> eeuw, waarbij ook nieuwe en dure producten, zoals de garnaal, op tafel verschenen. In dezelfde periode moet trouwens ook de opkomst van het moderne restaurant gesitueerd worden. Om kennissen en zakenrelaties te imponeren werd niet langer thuis gedineerd, maar werd meer en meer naar restaurants getrokken. Ook in deze eetgelegenheden verschenen garnalen op de kaart.

### Kusttoerisme



**Fig. 3** Tijdens de 'Belle Epoque' brachten steeds meer kapitaalkrachtige gezinnen uit binnen- en buitenland hun vakantie door aan de Belgische kust, de ideale gelegenheid om kennis te maken met de lokale keuken (Affiche: Florizoone en Bernard, 1992, *Affiches van de Belgische kust 1890-1950*).

Zowat de belangrijkste verklaring voor de groeiende roem van de grijze garnaal, was de bloei van het kusttoerisme tijdens de late 19<sup>e</sup> en de 20<sup>e</sup> eeuw. Meer en meer mensen kwamen zo immers in contact met de specifieke eetcultuur aan de kust, en dus ook met garnalen. Aanvankelijk vond de garnaal echter ook hier slechts een select en kapitaalkrchtig publiek, aangezien het kusttoerisme tijdens de *'Belle Epoque'* een bijzonder elitair karakter had. Pas vanaf de jaren 1960 was sprake van een meer democratisch toeristisch verhaal. De kustrestaurants en -hotels speelden uiteindelijk een cruciale rol in de verdere opmars en inburgering van de garnaal: hoteliers serveerden maar al te graag garnalen, om zo tegemoet te komen aan de vraag van het publiek. Zeker na de Tweede Wereldoorlog verwachtte de kusttoerist tijdens een verblijf aan zee stevast zijn portie garnalen, die op verschillende manieren aangeboden werd: in sauzen bij vis, als garnituur, in *'videetjes'*, tomaat-garnaal, garnaalkroketten en omelet, op een slaatje van komkommer of een sandwich, of gewoon vers.



**Fig. 4** Voor het Oostendse 'Café Sportwereld' brengt een verkoopster haar verse garnalen aan de man (Foto: Beeldbank Oostende).

### Stad versus platteland

Tussen de eetcultuur van de stad en het platteland bestonden vaak opvallende verschillen. Vis, en zeker zeevis, werd bijvoorbeeld veel vroeger opgenomen in het gangbare eetpatroon van de stad dan het geval was op het platteland. Daar verscheen zeevis (uitgezonderd haring) pas vanaf de jaren 1920-1930 geleidelijk op de menukaart, en dan nog hoofdzakelijk bij de lokale elite. De dokters en notarissen van het dorp beschikten immers vaak over beter geschoold dienstpersoneel, dat in staat was een specialere keuken te produceren. Garnalen hoorden daar bij, al werden die aanvankelijk wel vaak gespaard voor bijzondere gelegenheden als trouw- en communiefeesten. Uiteindelijk zouden vis en garnalen pas vanaf de jaren 1960 een vaste plaats weten te veroveren op het bord van de gewone plattelandsbevolking.

## KOOKBOEKEN EN RECEPTEN

De recentere geschiedenis van de garnalenconsumptie kan in kaart gebracht worden dankzij interviewprojecten, maar vooral oude kookboeken en tijdschriften met recepten vormen een onmisbare bron. Een analyse van de recepten en voedingsadviezen die tussen 1910 en 1930 verschenen in het tijdschrift 'De Boerin' - dat werd uitgegeven door de Boerinnenbond - leert ons bijvoorbeeld meer over de inburgering van de garnaal in het voedingspatroon van de gemiddelde boerenfamilie. Tussen de honderden verzamelde recepten, doken slechts vier keer garnalen op. In maart 1919 werd bijvoorbeeld aangeraden om tomaten op te vullen met garnalen, al kon dit evengoed met groenten en vleesresten gebeuren. De échte tomaat-garnaal was toen duidelijk nog niet ingeburgerd bij dit doelpubliek, maar in 1924 (en een tweede maal in 1930) werd dan toch effectief gesproken over 'opgevulde tomaten met garnalen'. Een ander garnalenrecept verscheen in 1926, en moest volgende 'garnalenbakjes' opleveren:

*"Rijpe, doch geen zachte tomaten worden overdwars doormidden gesneden; het weeke gedeelte wordt er met een zilveren lepeltje uitgehaald en de bakjes gevuld op de volgende wijze: eerst een dessertlepeltje mayonnaisesaus, vervolgens eene laag gekookte garnalen, dan weer mayonaise, bovenop komt de punt van een hardgekookt ei. De bakjes worden elk op een frisch slablaadje gezet en de schotel verder versierd met schijven der overgehouden harde eieren."*

Waar in 'De Boerin' tussen 1910 en 1930 bijzonder spaarzaam omgesprongen werd met garnalenrecepten, leert een ander kookboek ons dat de schaaldieren wel degelijk al voor het interbellum een plaats veroverd hadden in recepten voor huishoudelijk gebruik. In de kookboeken van Philippe Edouard Cauderlier konden bijvoorbeeld talrijke verwijzingen naar garnalen teruggevonden worden. Cauderlier was een 19<sup>e</sup>-eeuwse Gentse meesterkok die als eerste Belgische chef ook kookboeken schreef voor de 'clyne fortunien', die later ook een bredere verspreiding kenden. Hij verstrekke zijn publiek onder andere recepten voor garnalenboter, witte en Hollandse garnalensaus, aspic van garnalen, garnalen in schelpen, vol-au-vent van garnalen, steur met garnalensaus, garnaalkroketten en 'kieken' met garnalen.

## REFERENTIES

**De Boerin**, 1910-1930.

**Cauderlier P.** 1861. L'Economie Culinaire. Gent, 480 pp.

**Crauwels D.**, G. Steps en J. Van Caeneghem. 2005. Cauderlier. Kok voor burger en koning. Leuven, 257 pp.

**Van Beylen J.** 1999. De Antwerpse knots en de Vlaamse garnalenvisserij op de Schelde in Vlaanderen en Zeeland. Franeker, 264 pp.

**Van den Broeke W. en P. Brusse.** 2005. Zeeland 1800-2000. De economische geschiedenis van een provincie in Nederland. Utrecht, 432 pp.

**Vervaele K. en N. Fockedey.** 2012. Garnalen: Verhalen en recepten van vroeger en nu. Lannoo, Tielt. 198 pp.