

# Pel grijze garnalen en proef de verhalen

Garnalen, de lekkere delicatessie uit onze Noordzee, staan al eeuwenlang op het menu. Aan de kust maakten ze deel uit van de dagdagelijkse maaltijd, in het binnenland waren ze een echt luxeproduct. Onder meer de opkomst van het massaal kusttoerisme zorgde voor de echte democratisering van de garnaal. Garnalen vissen of kruien te voet of te paard is geëvolueerd van een levensnoodzakelijk iets naar een tijdverdrijf, sport of toeristische attractie. Hoewel wij Belgen de grootste grijze garnaaleters ter wereld zijn, is onze garnaalvloot slechts heel klein in vergelijking met die van de buurlanden. Het koken met een schep extra zout zorgt wel voor de unieke smaak. Kraakverse garnalen zelf pellen, is nog steeds het neusje van de zalm.

*Door Katrien Vervaele, Nancy Fockedeij en Chantal Bisschop*

## Inhoudstafel

- [Armemensenkost en luxeproduct](#)
  - [Een luxeproduct voor de rijken in het binnenland](#)
  - [Duinenboertjes](#)
  - [De Belle Epoque ontdekt de romantiek van de visserij](#)
  - [Massaal kusttoerisme](#)
  - [Garnaal voor iedereen](#)
- [Garnalen vissen te voet en te paard](#)
  - [Kruien met een scheenet](#)
  - [Vissen te paard](#)
  - [Kruierij nu](#)
  - [Paardenvissers van Oostduinkerke](#)
- [Van jolletje tot eurokotter](#)
  - [Pannepotten en Heistse platbodems](#)
  - [Bootsjouwerye](#)
  - [Onze vloot en onze eetlust](#)
  - [Sportbootjes](#)
- [Leurhandel](#)
  - [Vistrap Oostende](#)
  - [Aan de Schelde](#)
  - [Ook de kruiers hadden hun klantjes](#)
- [Pellen](#)
  - [Eerst pellen dan spelen](#)
  - [Garnaalpelmachines](#)
  - [Marokko](#)
  - [Lovenswaardige initiatieven](#)
- [Auteurs en beknopte bibliografie](#)

## Armemensenkost en luxeproduct

Garnalen staan zeker al sinds de late Middeleeuwen op het menu. Aan de kust was de Noordzeegarnaal niet meer dan een welkome aanvulling van het karige maal van de duinenboertjes. De opkomst van het kusttoerisme in de 'Belle Epoque', maar zeker vanaf de jaren 1960 zorgde ervoor dat het product niet alleen meer bekendheid kreeg, maar ook een delicatessen werd en zijn plek in ons gastronomische erfgoed verwierf.

### Een luxeproduct voor de rijken in het binnenland

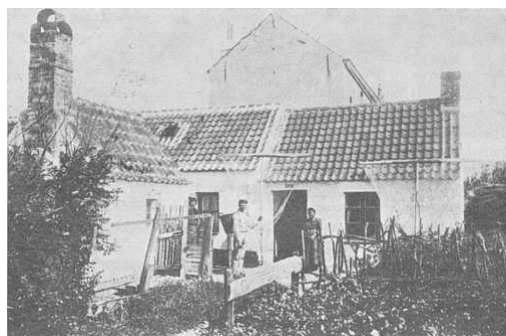


Stilleven met krab, garnalen en kreeft van Clara Peeters, circa 1635 - 1640

Garnalen stonden reeds in de late Middeleeuwen op het menu. Voor mensen die niet aan de kust woonden, hadden garnalen een hoge culinaire status. Garnalen duiken bijvoorbeeld op in de rekeningen van de hofhouding van de Bourgondische vorsten en hun Habsburgse opvolgers. Garnalen werden regelmatig opgediend op de vorstelijke tafels en duidelijk gesmaakt in de Bourgondische eetcultuur. Ook in zijn 'Visboek' (1577-1580) geeft Adriaen Coenen, een veilingmeester van de Scheveningse vismijn, een beschrijving van garnalen en legt hij een verband met de 'rijcke weeldighe luijde' die ze kochten van vissers en vissersjongens.

Garnalen waren in het verre binnenland zeker tot de zeventiende eeuw een echt luxeproduct. Dat valt ook af te leiden uit verschillende geschilderde stillevenen, waarop garnalen naast ander duur voedsel of exotische voorwerpen worden afgebeeld.

### Duinenboertjes



Vissershuisje in Wenduine, 1900 - © Anoniem in Desnerck & Desnerck (1974) - Fotogalerij Wetenschatten.be (VLIZ)

In de kuststreek maakten garnalen deel uit van de dagdagelijkse voeding van het gewone volk. Vanaf het einde van de negentiende eeuw bracht het toerisme steeds meer welvaart aan de kust, maar daarvoor was het anders. Bij de duinenboertjes die met een 'nest kinderen' in kleine hutjes woonden, was het armoe troef. Met de melk van de geit en de aardappelen die ze in de duinen kweekten, konden ze moeilijk de vele mondjes voeden.

Alles wat de zee leverde aan extra voedsel, was meer dan welgekomen. Dus plukten ze mossels aan de strandhoofden, legden ze 'haakjes' of zetten ze netten op het strand om vis te vangen en gingen ze garnaal kruien te voet of te paard. Op diverse momenten in de geschiedenis (o.a. 1539, 1545, 1785 ...) werden een aantal van deze activiteiten ten strengste verboden, zo ook het kruien omdat er met de netten met fijne mazen teveel broed en kleine vis werd vernietigd. Maar al riskeerden ze een celstraf of fikse geldboete, de kustbewoners trokken zich daar niets van aan. En al zeker niet in perioden van oorlog en opstand. Garnaal was een aanvulling van de sobere maaltijden. En als ze ook wat scharrelkippen lopen hadden, aten ze het bij voorkeur doorheen een omelet geroerd

### De Belle Epoque ontdekt de romantiek van de visserij



Ansichtkaart met zicht op de zeedijk en strand van Heist, 1097 - © Sincfala, Museum van de Zwinstreek

In de late negentiende eeuw ontplooidde zich het mondaine leven aan de kust en ontdekte men de visserijgemeenschap met zijn gebruiken. Onder de *beau monde* groeide zelfs een zekere nieuwsgierigheid voor de visserij. Zo ging men in Blankenberge wandelen doorheen het visserskwartier en vonden ze het heel interessant om 'dat volk' en hun andere gebruiken en mores te gaan gade slaan. In Heist en De Panne stroomden de toeristen toe wanneer de bootjes op het strand werden gelegd en de garnalen gelost. In Oostende hadden de jolletjes (kleine bootjes) die de haven binnenvoeren, ook veel bekijks.

In de hotels werd garnaal op het menu gezet. Dat werd zeer geapprecieerd, want het was nog steeds een ietwat exotisch, vreemd voedsel, maar heel typisch voor de kust. Het eten van garnalen hoorde bij een verblijf

aan zee. Het werd geserveerd in een voorgerechtje ofwel in de saus bij de vis. Garnalen kwamen ook op tafel bij de welgestelde families die een villa aan de kust lieten bouwen. Als de meid aan een portie verse garnaal kon geraken, zette ze zich wel een paar uur aan het werk om ze te pellen en er daarna een fijn gerechtje mee te bereiden.

Het verbeterde transport in de tweede helft van de negentiende eeuw en betere bewaartechnieken en ijsfabrieken zorgden ervoor dat ook in het binnenland al eens verse vis en garnaal te verkrijgen was. De meiden van de burgerij gingen er dan ook thuis mee aan de slag.

## Massaal kusttoerisme

### [ansichtkaart](#)

Ansichtkaart met 'Groeten uit Heist-aan-zee'

Vanaf de jaren vijftig van de twintigste eeuw kende het kusttoerisme een massale expansie. Na het verkrijgen van een betaalde vakantie, konden velen zich een verblijf aan de kust permitteren. Wat specifiek het garnaalverhaal betreft, speelden de hotels en restaurants op dat moment een grote rol. Het was nog niet de gewoonte om à la carte te bestellen en aan de gastentafels kreeg iedereen hetzelfde geserveerd. Zowel 's middags als 's avonds was er een volledige maaltijd met vooraf steeds soep of voorgerecht. Er werd ook vaak zeekeest op het menu gezet, wat de charme van het verblijf aan zee vergrootte.

Zo leerden meer en meer mensen onze garnaal kennen en appreciëren. Ook de vele toeristen die een week of twee of een maand een villa of appartement huurden, vonden het een niet te versmaden lekkernij, maar ze kochten hem wel het liefst gepeld. In de viswinkels werd dan ook van 's morgens tot 's avonds gepeld en daarbij werd het hele gezin ingezet. Typisch was dat de villabewoners hun garnaal de dag op voorhand bestelden. De garnaal werd dan 's avonds vroeg geleverd, zodat ze er hun verse pistoletje mee konden beleggen.

## Garnaal voor iedereen



Doosjes gepelde garnalen in een winkel in Blankenberghe, 2014 - © Katrien Vervaele

De echte democratisering van vis en schaal- en schelpdieren gebeurde in 1960-1970. Daar zijn verschillende, zeer uiteenlopende redenen voor. De meeste mensen uit het binnenland leerden deze producten kennen aan zee en zetten thuis ook al eens vis en garnaal op het menu. Eveneens belangrijk is dat de zogenaamde *kokesses* bij het organiseren van hun feestmaaltijden steeds vaker garnaal gingen gebruiken in de voorgerechten en sausen à la normande en à l'Ostendaise. De *videetjes* in de vorm van een visje waren zeer typisch voor feestelijke gelegenheden als communie- en

trouweesten.

Vis en garnaal werden steeds meer gegeerd en kenden ook steeds vlotter hun weg naar het binnenland. Zeker speelde het verbeterde koeltransport daar een rol in. Aanvankelijk moest je voor garnaal terecht in de vishandel ofwel bij leurders of bij een rondtrekkende koelwagen die zelfs tot in Wallonië reed, maar vanaf de jaren 1990 begonnen ook supermarkten deze producten aan te bieden. Nu vind je er de garnaal kant-en-klaar, gepeld en wel, in hygiënische verpakking en met de nodige bewaarmiddelen. Zonder de minste scrupules kun je midden in de week een gerechtje met garnaal serveren en voor de prijs moet je het zeker niet laten!

## Garnalen vissen te voet en te paard

Aan onze Vlaamse kustlijn is de garnaalkruierij te voet en te paard iets van alle tijden. De kruierij die heel wat kustbewoners tot pakweg begin vorige eeuw beoefenden, was levensnoodzakelijk. Nu is het eerder een tijdverdrijf, een sport of een toeristische attractie.

### Kruien met een scheenet



Garnaalvissersvrouwen van Oostende, 1932 - © Anoniem in Verbrugghe (1932, fig. 22) - Fotogalerij Wetenschatten.be (VLIZ)

Zolang er mensen in de buurt van de zee en riviermondingen woonden, werden allerhande vormen van strandvisserij beoefend en al zeker garnaalkruien. Dat was lange tijd een levensnoodzakelijke bijverdienste voor de bewoners. Het waren oudere mannen en heel wat vrouwen die gingen kruien. Ze gingen in zee van zodra de temperatuur van het water het toeliet, soms al vanaf maart.

Ze gebruikten een duwnet (*scheenet*), zoals ook nu nog in Noord-Frankrijk wordt gebruikt. Dat is een lange lat waaraan het net is vastgemaakt, die wordt voortgeduwd door een haaks erop staande 'dromstok' van wel drie meter lang. Zo'n net maken was een heel secuur werkje. André Borny uit de Vosseslag (De Haan) kent nog steeds de kneepjes van het vak: "Zie je dat de *latte* een beetje gebogen is? Het middenste schraapt door het zand, waardoor de garnalen opschrikken, maar aan de zijkanten loopt dat boven de bodem en zo is dat niet te lastig duwen." In de jaren zestig stapte men over op het sleepnet waarmee men meer kon vangen.

De kruiters met het duwnet hadden een mand op de rug voor het verzamelen van de vangsten. Alles ging mee naar huis om te sorteren en te koken. Alle andere bijvangst werd dan gebruikt als meststof op de landerijtjes. Met het treknet moeten de kruiters uit het water komen om de vangst uit het net te halen. Op het strand sorteert men de eetbare garnaal van de kleintjes en de bijvangst met een schudzeef. Enkel de garnalen gaan mee naar huis, de rest is voor de meeuwen of kan terug naar zee zwemmen.

### Vissen te paard



Vissers te paard in Koksijde, circa 1900 - © E. Sacré in De Zuttere, C. (1909) - Fotogalerij Wetenschatten.be (VLIZ)

Sommige boertjes die het zich konden veroorloven, schaften zich een ezel, paardje of muilezel aan. Na de Eerste Wereldoorlog konden ze voor een prikje een van de vele muilezels kopen die vanuit het Verenigd Koninkrijk en Noord-Amerika naar de slagvelden waren gebracht voor het Belgische en Britse leger.

Herbergiers en kolenhandelaars hadden ietwat grotere paarden en ook zij gingen op regelmatige basis garnalen vangen. Net zoals bij het kruien te voet, visten ze oorspronkelijk met een net dat vastgemaakt was aan een 'schee' of een 'latte'. Met een dromstok duwden ze de lat tegen de bodem, met een touw trokken ze het omhoog.

In de jaren vijftig vond een zekere Georges Ghys, leerkracht in de visserijschool, een nieuw systeem uit waarmee heel wat meer kon worden gevangen (plankennet). Hij had het afgekeken van de garnaalvisserij met de bootjes, waarbij twee planken het net openhielden. Het net werd niet meer aan een lat bevestigd, maar werd opgehouden door twee ovale scheerborden.

### Kruierij nu



Garnaalkruien met een sleepnet - © Katrien Vervaele

De laatste tijd zie je meer en meer kruiters langs de vloedlijn. Wat vroeger een levensnoodzakelijke bijverdienste was, is nu een echte sport geworden. Sommigen leren het van hun vader en grootvader. Anderen hebben geen banden met kust of visserij, maar willen 'het zeegevoel' zo intens mogelijk beleven. Een aantal schrijft zich in een club in, anderen gaan liever met een vriend kruien. Ofwel trekken ze





elk een net, ofwel slepen ze samen een groter exemplaar.

Aan de vloedlijn staat meestal hun vrouw of kameraad te wachten met emmers en zeef om te helpen de garnaal te ontdoen van wier, krabben en kleine visjes. De garnaal wordt nog eens geschud door de zeef om de kleine garnaaltjes te verwijderen. Na een aantal slepen wordt de garnaal naar huis gebracht, gekookt en gepeld, net genoeg voor eigen consumptie. Toch zijn er een aantal kruiers die zeer bedreven zijn en de kneepjes van het vak perfect beheersen. Per keer halen ze vaak heel wat kilootjes binnen en net zoals vroeger verkopen ze graag een deel van hun vangst (althoewel dit voor sportvissers wettelijk niet toegestaan is).

### Paardenvissers van Oostduinkerke



Visser te paard te Koksijde - © VLIZ (Delva) - Fotogalerij Onze Kust (VLIZ)

In Oostduinkerke heb je nog een twaalftal paardenvissers die op geregelde tijdstippen in zee trekken. Het is een toeristische troef en de gemeente zet daar dan ook fors op in. Een tiental keer per jaar trekken de paardenvissers in stoet tot op de dijk, dan het strand over om hun paarden het water in te drijven. Dit gebeurt steeds onder massale belangstelling, temeer daar de garnalen achteraf worden gekookt en rondgedeeld.

Het heeft echter maar een haar gescheeld of ook in Oostduinkerke was de paardenvisserij rond 1950 ter ziele gegaan, net als aan de rest van onze kust. Het werd voor velen immers te duur om het paard te onderhouden. Dankzij voormalig burgemeester Honoré Loones, die ook aan de wieg stond van de garnaalfeesten in Oostduinkerke, is de paardenvisserij bewaard gebleven. Er is trouwens nog steeds jong bloed dat instroomt.

Het ambacht garnaalvissen te paard wordt gedragen door de huishoudens en families van garnaalvissers en bij uitbreiding door de gemeenschap van Oostduinkerke en Koksijde, die het als cultureel erfgoed en belangrijk voor hun identiteit koesteren. Het is een sprekend voorbeeld van een dynamische en duurzame omgang met natuur en cultuur die wordt doorgegeven van generatie op generatie. De garnaalvisserij te paard in Oostduinkerke werd in 2013 door UNESCO officieel toegevoegd aan de Representatieve Lijst van het Immaterieel Cultureel Erfgoed van de Mensheid.

## Van jolletje tot eurokotter

Hoewel wij Belgen de grootste grijze garnaaleters ter wereld zijn, hebben wij een kleine garnaalvloot die slechts een fractie aanlandt van wat de Nederlandse, Duitse en Deense schepen aanvoeren. Toch heeft de garnaal van onze Vlaamse schepen een unieke smaak en niet alleen omdat ze dagvers wordt aangevoerd, ook omdat ze met een schep extra zout worden gekookt.

### Pannepotten en Heistse platbodems



Ansichtkaart met een zicht op het strand en de zeedijk van Heist, 1910 - © Sincfala, Museum van de Zwinstreek

Pas vanaf het midden van de negentiende eeuw begint men ook met bootjes op garnaal te vissen. In De Panne had men de typische *pannepotten*. Omdat daar geen haven was, waren die platbodems speciaal gemaakt om op strand te worden getrokken. Ook in Heist was er geen haven en ook daar rustten de platbodems bij eb op het zand. 's Zomers was het binnenvaren van zo'n boot een waar toeristisch spektakel. Ook wanneer de boten bij vloed terug het zeegat kozen, stonden de toeristen te kijken.

Van koken aan boord was in die tijd nog geen sprake. Dit gebeurde pas vanaf 1885. Om de vangst levend, of toch op zijn minst koel te houden, had men een systeem van een 'garnaalzak', een net dat aan de zijkant van de boot werd meegesleept.

### Bootsjouwerie



Panneboten in Oostende, 1942 - © Anoniem in de Spot, E.M.A. (1942) - Fotogalerij Wetenschatten.be (VLIZ)

In Oostende kregen roeiboortjes een zeil aangemeten en een net *aangesjikkeld* voor de garnaa vangst. Typisch was dat die bootjes bij windstil weer de haven moesten worden binnengetrokken. Vandaar de naam *bootsjouwerie*. Ook vanuit de Nieuwpoortse en Blankenbergse haven voeren dergelijke garnaa lscheepjes uit.

In 1907 werd in Zeebrugge een haven aangelegd, waardoor de Heistse visserij zich naar Zeebrugge verlegde. Vooral daar kende de garnaa lvisserij een grote vlucht. Geleidelijk werden de houten zeilscheepjes uitgerust met een dieselmotor voor de voortstuwing en voor het optakelen van het net. Nog later werden ze vervangen door stalen schepen. In de jaren 1960 telde de Zeebrugse vloot wel veertig garnaa lschepen en dagelijks vertrokken er vrachtwagens vol garnaal naar Brussel en Parijs. Ze werden er bekend onder de naam 'les belles blondes Zeebruggeoises'.

Naast de havens aan onze kust, had je ook de havens aan de Schelde: Kieldrecht, Lillo, Boekhoute... Zeker al van in de Middelleeuwen (misschien vroeger) tot in de eerste helft van de twintigste eeuw werd daar heel wat garnaal binnengebracht die binnengaats in de Scheldemonding werd gevangen.

### Onze vloot en onze eetlust



Garnaalschip 'Jacob Kien' zet zijn net uit in zee - © Katrien Vervaele

Van de 150 Belgische garnaa lscheepjes die onze vloot telde in 1955, zijn er nu nog slechts een tiental die op garnaal vissen. In Europees perspectief zijn we dus maar een heel kleine speler. Nederland heeft 225 garnaa lschepen, Duitsland heeft er 250 en ook Denemarken vist op garnaal.

Deze garnaa lschepen, de zogenaamde eurokotters, gaan in tegenstelling met onze Belgische schepen meerdere dagen in zee. Ze zijn ook beter uitgerust en brengen grotere ladingen binnen. Alle spelers samen brengen per jaar zo'n 35.000 ton aan land; wij Belgen amper 600 ton per jaar. Opmerkelijk is wel dat wij Belgen de grootste garnaa leters zijn. Wij verorberen jaarlijks zo'n 17.500 ton garnaal, de helft dus van de totale Europese aanvoer.

## Sportbootjes



Een sportbootje met drogend garnalnet, 2010 - © Katrien Vervaele

Naast de professionele garnalvloot, zijn er altijd de recreatieve vissers geweest die met hun kleine bootjes garnalen gingen vangen voor eigen gebruik en om te verkopen aan familie en kennissen (hoewel dit niet officieel is toegestaan).

Deze mannen, waarvan er minstens een zestigtal actief zijn aan onze kust, worden door de professionele vissers 'spekkevissers' genoemd. Zij halen minimaal 25 tot 50 procent van de reguliere aanvoer boven. Geen wonder dat de beroepsvisserij dit met lede ogen aanziet, want zij moeten niet voldoen aan sociale wetgeving en geen

belastingen betalen.

## Leurhandel

Garnaal mag dan wel een aanlandingsplicht kennen, veilplicht is er niet. Meer nog, met garnaal mag je van deur tot deur gaan leuren...

### Vistrap Oostende



Zicht op de Visserskaai in Oostende, 1950 - © Anoniem in Van Caillie (1985, pl. 165) - Fotogalerij Wetenschatten.be (VLIZ)

In Oostende zijn een viertal schepen die hun vangst aanlanden aan de vistrap en een deel ervan daar ook verkopen. Nu wordt de vangst in plastic bakken op de kaai getakeld, maar het is nog niet zo lang geleden dat garnaal in rieten manden, *bennen*, met mankracht omhoog werd gebracht langs de arduinen 'trap'.

Deze locatie, waar nog steeds vis en garnaal aan de man wordt gebracht, heet nog altijd "de vistrap". Daar snuif je nog de restanten op van de oude Oostendse bootsjouwerye. Veel visverkoopsters zijn er niet meer, maar ze kunnen hun mondje roeren wanneer het erop aan komt om de waar van het eigen schip te verkopen. Hun taal zal wellicht niet veel verschillen van het getater waarmee de *viswuvven* indertijd met hun karretje Oostende rondtrokken. *Vessche gérnoassie* was een verbastering van hun roep "moeten er nog verse garnalen zijn"?

### Aan de Schelde



Reuzin Lodde de Garnalenleurster van Kieldrecht - © Digitale Collectie Erfgoedcel Waasland - Erfgoedcel Waasland

Petrus Praet uit Kieldrecht komt uit een echte garnaalvissersfamilie. Zestig jaar heeft hij op de Schelde op garnaal gevestigd. "Zoals zoveel andere vissersfamilies in de streek legden we ons ook op de verwerking en de verkoop van de garnaal toe. Een deel verkochten we aan een groothandel in Antwerpen, een ander deel werd door leurders aan de man gebracht. Dat waren mensen van het dorp die met fietsen, karren, kruiwagens gingen venten. Zo kwamen onze garnalen in Klein-Brabant, Sint-Niklaas en zelfs in de Kempen terecht. Onze tante, Martha Praet, ging alle dagen op pad, weer of geen weer. Leuren was haar leven. Het mocht regenen dat het goot, ze klom op haar fiets, de garnalen op een mand op een staander, en weg was ze, gekleed in oliepak en met een zuidwester op haar hoofd."

De reuzin van Kieldrecht, Lodde, werd trouwens genoemd naar een van de laatste en bekendste Kieldrechtse garnaalleursters, die in de jaren 1960 overleed.

### Ook de kruiers hadden hun klantjes



De strandvisser André Borny, 2011 - © Katrien Vervaele

Kruier André Borny van de Vosseslag: "Het was vooral voor de garnalen dat ik mijn klantjes had. Ze kwamen aan huis om ze te kopen. Ik moest niet rondgaan, ze wisten me te wonen. En als ze gepelde garnalen moesten hebben, dan gingen we aan de slag. Er zijn dagen geweest dat we 20 kilo *uitdeden!*"

Ook de paardenvissers hebben net als vroeger nog steeds hun klanten, zeker als ze ook cafébaas zijn. "We hadden onze klanten van in 't café", vertelt Maria, de vrouw van Mang Vanbillemont. "We wogen de garnaal in *goeten* zakjes, zakjes in stof.

Er was toen nog geen plastic. Dat waren zakjes van een kilo of een halve kilo. We scheidten daar met een glas



van Geuze de garnalen in. Voor een halve kilo schepten we drie glazen en een beetje, voor een kilo waren dat zes à zeven glazen. De mensen kwamen met een potje of een *saladieetje* om het in te gieten. Achteraf kookte ik die zakjes uit en hing ze te drogen.”

## Pellen

Kraakverse, onbehandelde garnalen op de kop kunnen tikken en ze zelf pellen, is nog steeds het neusje van de zalm. Maar velen onder ons kopen ze liever gepeld. En vroeger was dat ook al zo.

### Eerst pellen dan spelen



Thuispellerij, 2012 - © Katrien Vervaele

Heel wat oudere kustbewoners kunnen vertellen hoe ze als kind werden ingeschakeld om garnalen te pellen. Het was een bijverdienste voor menig gezin. Maar ook in de dorpen aan de Schelde werd driftig gepeld en misschien nog meer dan aan de kust. Zo vertelt Petrus Praet: "Niet alleen gingen veel mensen leuren met garnalen om een centje bij te verdienen, ook waren er heel wat vrouwen die dag in dag uit garnalen pelden. Zelfs mannen deden dat, net voor ze naar hun werk vertrokken en ook de kinderen werden ingezet."

Petrus' schoondochter Nancy vertelt dat ook zij als kind een handje moest toesteken. "Als de vissers hun garnalen brachten, riep mijn moeder "de *gîrnaerts* zijn daar" en dan moesten we komen. We kregen elk een papkommetje en dat moesten we helemaal gevuld krijgen vooraleer we mochten gaan spelen. En hoe ouder je werd, hoe meer we moesten pellen. Als ik van school af was, dan begon ik te pellen om zes uur 's ochtends tot twaalf uur. Ik heb dat gedaan totdat ik trouwde. Ja, er werd hier wat afgepeld in Kieldrecht! Sommigen hebben er zelfs hun eigendom mee verdiend. Een vrouw pelde gemiddeld tien kilo per dag, dat waren zo twee emmers vol."

### Garnaalpelmachines



Close-up van een garnaalpelmachine - © VLIZ, Fien De Raedemaecker

Johan Pieters van het bedrijf Pieters-Vanbiesen uit Sint-Gillis-Waas kwam via zijn vrouw in de garnaalgroothandel terecht. Hij vertelt hoe het bedrijf evolueerde: "Aankankelijk hadden we zo'n 20 pelsters uit Kieldrecht en omgeving. 's Morgens vroeg rond 3, 4 uur brachten we de garnaal rond. We zetten de zakken voor de deur en tegen 10 uur waren ze gepeld. Voor vele mensen was dat een bijverdienste. Begin de jaren negentig kwam er een Europese wet die strenge hygiënische normen oplegde, wat de huisnijverheid deed uitdoven. Dat was een streep door de rekening, maar anderzijds was het toch al moeilijk geworden om thuispellers te vinden, terwijl de vraag naar gepelde garnaal wel steeg. Dan zijn we overgestapt naar de garnaalpelmachine, waar in Nederland reeds mee werd geëxperimenteerd. Maar dat was geen succesverhaal. Met de drie machines konden we slechts 350 kilo per dag pellen en bovendien moesten die ook nog eens nagelezen en gecontroleerd worden op nagebleven pelletjes. Een zegen in heel dat verhaal was de val van de Berlijnse muur in 1989. Vanaf dan zijn we net als de grote Nederlandse bedrijven werkkrachten gaan zoeken in Polen, Wit-Rusland en Oekraïne. Maar ook daar werden de lonen te hoog."

### Marokko



Garnalenpelsters in Marokko, 2012 - © Katrien Vervaele

In 1997 verlegde de firma Van Biesen & Pieters haar activiteiten naar Marokko, waar ze nu een eigen pelstation heeft met 680 pelsters. In een wijk in de vrijhandelszone in Tanger zijn ze het enige Belgische pelstation tussen heel wat Nederlandse bedrijven. De garnalen komen met vrachtwagens uit Nederland en in Algeciras gaan ze de veerboot op naar Tanger om terug te keren met een lading gepelde garnaal. Ze doen zo'n veertig uur over een enkele rit.



De vrouwen die er pellen, worden 's ochtends vroeg met busjes thuis afgehaald uit de wijde regio van Tanger. De werkdag is lang, maar er wordt voldoende tijd uitgetrokken om zowel te eten én om te bidden. Het pellen gebeurt in strikt hygiënische omstandigheden, in gekoelde ruimtes. Het lijkt een saai werk, maar de vrouwen doen het graag, want ze kunnen ondertussen wat babbelen. Te bont maken ze het echter niet, want ze worden door de opzichtsters in het oog gehouden. En om het tempo erin te houden, worden de vrouwen betaald per hoeveelheid gepelde garnaal. Zo verdienen ze, omgerekend, een maandloon van 180 tot 250 euro. Veel is het niet, maar toch nog meer dan als ze als poetsvrouw aan de slag zouden gaan.

Deze garnaal wordt, zowel voor het transport naar Marokko als na het pellen behandeld met bewaarmiddelen. In Marokko is dat de taak van de weinige mannelijke werkkrachten in het pelstation. Eenmaal in België wordt de in bulk aangevoerde gepelde garnaal in luchtdichte bakjes verpakt onder beschermde atmosfeer en zo naar de Belgische supermarkten en andere klanten verdeeld.

### Lovenswaardige initiatieven



Camionette met het Purus-logo, 2012 - © Katrien Vervaele

Maar ook hier in Vlaanderen worden initiatieven genomen om de garnalen terug ter plaatse te pellen. Zo kan de ecologische voetafdruk verkleind worden en het gebruik van bewaarmiddelen vermeden. Willy Verluys is daar met zijn Purusgarnaal zeer zeker een voortrekker in. In zijn pelcentrum in Oostende heeft hij een aantal pelmachines. Een keer de garnaal gepeld, wordt het zonder bewaarmiddelen in luchtdichte doosjes verpakt onder beschermende atmosfeer, wat wil zeggen dat de zuurstof vervangen werd door stikstof, waardoor bederf wordt tegengegaan.

Een ander initiatief ging begin februari 2014 van start. De beschutte werkplaats Arcotec – Loca Labora startte voor Lobster Fish een pelcentrum van 40 pellers op.

## Auteurs en beknopte bibliografie



Enkele garnalenvissers voor hun woonst in Heist-aan-Zee -  
© Sincfala, Museum van de Zwinstreek

*Katrien Vervaele schreef eerder de maritieme boeken "Vissersvrouwen" en "Naar Island". Ze is ook auteur van jeugdboeken ([www.katrienvervaele.be](http://www.katrienvervaele.be)), sprokkelde legendes en verhalen over onze kust ([www.noordzeeverhalen.be](http://www.noordzeeverhalen.be)) en schrijft voor Plusmagazine en Nest.*

*Nancy Fockedey is marien bioloog, gedoctoreerd aan de Universiteit Gent. Ze werkte zowel op de Schelde als in Ecuador op de studie van garnalen. Ze is momenteel werkzaam op het Vlaams Instituut voor de Zee ([www.vliz.be](http://www.vliz.be)), waar ze informatie over zee en kust op maat toelevert aan diverse doelpublieken.*

### **Bibliografie**

- Vervaele, K.; Fockedey, N. (2012). Garnalen: verhalen en recepten van vroeger en nu. Lannoo Uitgeverij: Tielt. ISBN 978-94-014-0148-7. 198 pp. ([www.lannoo.be/garnalen](http://www.lannoo.be/garnalen))
- Eryvynck, A.; Fockedey, N.; Kinnaer, F. (2014). Archeologie en geschiedenis van de garnaal - de betekenis van een klein voedingsproduct, in: Lescrauwaet, A.-K. et al. (Ed.) (2014). Abstractenboek studiedag "Vissen in het verleden. Een multidisciplinaire kijk op de geschiedenis van de Belgische zeevisserij". VLIZ Special Publication, 68: pp. 103-113. Download: <http://www.vliz.be/imisdocs/publications/257749.pdf>
- Segers, Y. (2014). Knotsen en garnalenbakjes – distributie en consumptie van grijze garnalen (late 19e – 20e eeuw), in: Lescrauwaet, A.-K. et al. (Ed.) (2014). Abstractenboek studiedag "Vissen in het verleden. Een multidisciplinaire kijk op de geschiedenis van de Belgische zeevisserij". VLIZ Special Publication, 68: pp. 115-122. Download: <http://www.vliz.be/imisdocs/publications/257751.pdf>
- Boterberge, R. (2011). Het ingrijpen van hogere lokale besturen in de kustvisserij: een historische benadering, in: Lescrauwaet, A.-K. et al. (Ed.) (2011). Abstractenboek studiedag "Vissen in het verleden. Een multidisciplinaire kijk op de geschiedenis van de Belgische zeevisserij". VLIZ Special Publication, 54: pp. 30-40. Download: <http://www.vliz.be/en/imis?module=ref&refid=212439>
- Lescrauwaet, A.-K.; Roelofs, M.; Pirlet, R.; Fockedey, N.; Pieters, M.; Eryvynck, A.; Mees, J. (Ed.) (2014). Abstractenboek studiedag "Vissen in het verleden. Een multidisciplinaire kijk op de geschiedenis van de Belgische zeevisserij". VLIZ Special Publication, 68. Vlaams Instituut voor de Zee (VLIZ): Oostende. ISBN 978-94-920430-0-9. 128 pp. Download: <http://www.vliz.be/imisdocs/publications/257709.pdf>
- Van Beylen, J. (1999). De Antwerpse knots en de Vlaamse garnalenvisserij op de Schelde in Vlaanderen en Zeeland, met bouwbeschrijving voor een model van een knots. uitgeverij Van Wijnen: Franeker. ISBN 90-5194-176-5. 264 pp. Download: <http://www.vliz.be/imisdocs/publications/140791.pdf>
- Beeldbank Wetenschappen – Vier eeuwen kustonderzoek in beeld: [www.wetenschappen.be](http://www.wetenschappen.be)
- Beeldbank Historiek Belgische Zeevisserij: [www.vliz.be/nl/multimedia/belgische-zeevisserij](http://www.vliz.be/nl/multimedia/belgische-zeevisserij)