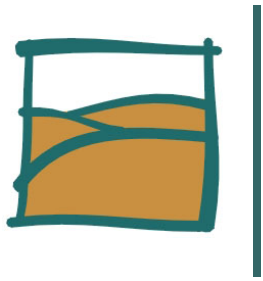




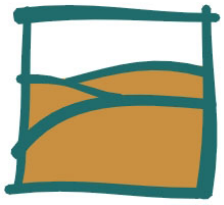
Knotsen en garnalenbakjes.
Distributie en consumptie van grijze
garnalen (late 19^{de} eeuw – 20^{ste} eeuw)

Yves Segers
Centrum Agrarische Geschiedenis
KU Leuven

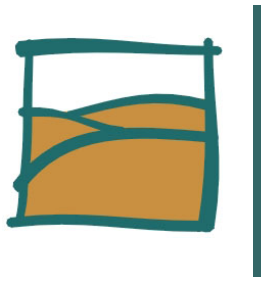


Inleiding

- Garnalen al sinds lang op het menu
 - ‘Het Visboek’ van Adriaen Coenen (1577)
 - Vooral populair nabij kust (cfr. beperkt transport)
 - Is voedsel voor “gewone” mensen; soort snack *avant-la-lettre*?
- Breukmoment c. 1850-1860
 - Combinatie van aanbod en vraag gerelateerde factoren
 - Focus op volgende eeuw

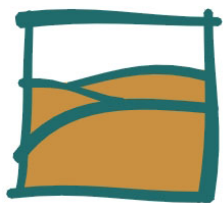


***Illustratie uit 'Het Visboek', Adriaen
Coenen, 1577***



Aanbod

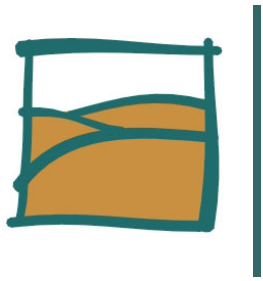
- Van strandvisserij naar inzet vissersbootjes
 - Toenemende productie
- Groeiende handelsvloot en distributie
 - Garnaalknotsen in Kieldrecht, Antwerpen...
 - Leuren met kar, kruiwagen
 - “Gernaart, gernaart,
Kleine biestjes mee ne langen baard.
Ze leven nog, ze beven nog,
Ze roeren ulder steirtjen nog”*
- Nieuwe vismarkten en opkomst viswinkels



*Antwerpse knots, tekening
Maurice Seghers*

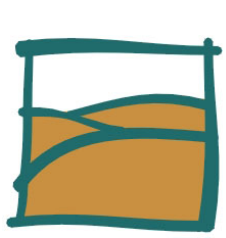


*Lodde de Garnalenleurster,
Kieldrecht*



Aanbod

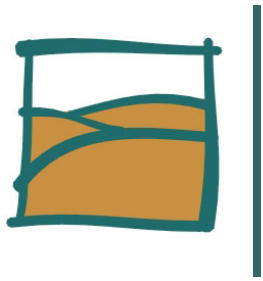
- Modern transport en koeltechnieken
 - Spoorwegen verbinden kust met steden binnenland
 - Koelwagons, ijsfabrieken,...
 - Vanaf jaren 1920 vrachtwagens
 - Calixte Veulemans, Aux armes de Bruxelles, 1921
 - Zullen knotsen stilaan vervangen...



Vraag

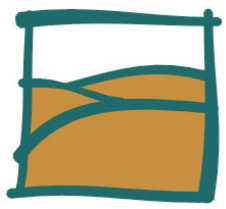
- **Koopkrachtig, stedelijk publiek**
 - Op zoek naar nieuwe eetgewoonten en producten
 - Opkomst moderne restaurants in Brussel, Gent, Luik,...
- **Kusttoerisme**
 - Elitair tijdens Belle Epoque, democratisch vanaf jaren 1960
 - Rol van hotels, restaurants,...
 - Gevarieerd aanbod: in sauzen bij vis, in videetjes, tomaat garnaal, garnaalkroket, als garnituur, omelet garnaal, op een slaatje van komkommer, op een sandwich, gewoon vers...





Vraag

- Opvallend verschil tussen stad en platteland
 - Vis en garnalen pas later populair op “den buiten”
 - Voorzichtig in jaren 1920-1930 bij lokale elite
 - Algemene doorbraak pas tijdens jaren 1960-1970: huwelijksfeesten, communies, etc.



Recepten op/voor het platteland

- De Boerin, 1910-1930
 - 4 keer garnalen “op het menu”
 - Maart 1919, eerste keer: “gevulde tomaten” (kon ook met andere groenten of vleesresten)
 - 1924 en 1930: “opgevulde tomaten met garnalen”
 - 1926, “garnalenbakjes”
 - “Rijpe, doch geen zachte tomaten worden overdwers 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.

	Cauderlier											Ons Kookboek					
	s.d.	1861	1864	1864 bis	1876	1877	1887	1922	1926	s.d.	1928	1936	1939	1954	1957	1963	1971
Recepten																	
Garnalenboter	x		x			x											
Witte garnalensaus		x	x	x	x		x	x	x								
Hollandse garnalensaus		x	x	x	x		x	x	x								
aspic van garnalen	x																
rog met garnaal in vis-aspic														x	x		
Garnalen in schelpen		x	x				x	x									
Vol-au-vent van garnalen		x	x				x	x									
kieken met garnalen		x					x	x									
Steur met garnalensaus			x			x	x	x									
Garnaalkroketten			x										x	x	x	x	
Kalfszwezeriken met granalen						x	x	x									
Omelet of roerei met garnalen						x							x	x	x	x	
Garnaalsalade						x											
Paté van tong en garnalen																	
Opgevulde tomaten met garnalen										x	x	x	x	x	x	x	x
Gemengde schotel										x	x	x	x	x	x	x	x
Bloemkool met garnalen												x	x	x	x		
Timbalen met garnaal												x	x	x	x		
Opgevulde eieren met garnalen												x	x	x	x	x	
Garnaalcocktail																	x
Garnaaltoasten																	x
Crevettes à l'orange																	x
Garnalensoufflé																	x
Tarbot op zijn normandisch																	x
Tarbot of kabeljauw "Mornay"																	x
Normandische tongfilets																	x
Georgette-tomaten																	
Garnalenroomsoep																	
Italiaanse schotel													x	x	x	x	x

www.HetVirtueleLand.be
www.cagnet.be



Met steun van de
Vlaamse overheid



KU LEUVEN