

PERSMAP

GARNALEN (gérnaors)

Katrien Vervaele en Nancy Fockedeey



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 Fockedey** 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. Fockedey 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



© heikki verdurme

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 erfgoed 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.

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 garnaalkroket van onze grootmoeders, tante Co's garnaalcocktail, het garnalkoekje 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 garnaalcoctail of een *totjespap* met garnaal. Na elk hoofdstuk werd een recept voorzien – zo'n 20 in totaal.



© heikki verdurme



© katrien vervaele

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 deede de macro-opnames. Een aantal oude foto's vervulde het plaatje.

Voor de wat meer geraffineerde gerechten werd **North Sea Chef Filip Claeys** 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.

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 garnaaalvissersfamilie Praet uit Kieldrecht en de garnaertfeesten in Kieldrecht.

Een nachtje op zee met de O 62 Dini. Een tochtje garnalen vangen met het erfgoedsschip 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 garnaalpelmachines 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 decler



© katrien vervaele

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

De garnaalstocks. 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.



uit fotoarchief Leerman-Loones



Nancy in gesprek met kruier Ronny Borny
© katrien vervaele

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, gârnaartfeesten Boekhoute, garnaalfeest in de Vosseslag, dag van de garnaal in Nieuwpoort

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.

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

Facebook

Het begon als een zottigheidje, onze facebookpagina 'garnaal', maar het was wel handig om er wat extra weetjes op te zetten. Wellicht gaan we daar nog een tijdje mee door, want het is een heel interessante manier om reacties op het boek te sprokkelen en nog meer zaken over garnaal te weten te komen. Anderzijds kunnen we op die manier de ongepelde garnaal als streekproduct blijven promoten en onze garnaalvissers een duwtje in de rug geven.

Garnaal is op facebook te vinden onder www.facebook.com/garnaal1

De commentaren geleverd door Tomat Crevet, zijn van Nancy www.facebook.com/tomat.crevet



Katrien is te vinden als *Zee Meermin* www.facebook.com/zeemeermin1



Afbeeldingen

Cover of foto's Heikki Verdurme in hoge resolutie te vragen bij: Iny.Cleeren@lannoo.be

Vlaams Instituut voor de Zee - VLIZ www.vliz.be



Het VLIZ is een dienstverlenend centrum voor het ondersteunen van het zee- en kustonderzoek in Vlaanderen. Naast het uitbouwen van een datacentrum en een zeebibliotheek, verleent het logistieke steun aan een breed netwerk van onderzoekers en integreert het zijn activiteiten binnen nationale en internationale netwerken. Daarnaast biedt het VLIZ een gamma van onafhankelijke en objectieve zeegebonden informatie aan diverse doelgroepen: communicatie op maat naar de pers, het beleid en het grote publiek, waaronder ook het onderwijs. Het VLIZ is gebaseerd op de Oosteroever in Oostende, waar ook het Vlaamse zeewetenschappelijk onderzoeksschip (vroeger: Zeeleeuw, recent: Simon Stevin) zijn thuishaven heeft.