

De laatste garnalen

Vroeger waren garnalen ronduit *armemensenkost*. Helemaal anders dan het luxeproduct dat een portie garnalen de dag van vandaag is geworden.

Verleden zondag vond op het Vissersplein de jaarlijkse Garnaalpelwedstrijd plaats. Waar men vroeger grote, stevige garnalen kon kopen voor bij de maaltijd, of gewoon uit het vuistje, is het tegenwoordig zielig om te zien welke garnaaltjes men tegenwoordig nog aan onze kust vindt.

Leeggevist

Het lijkt er naar dat de Noordzee leeggevist is. Vroeger vaarden er tientallen garnaalkotters op garnalen. Nu zijn er nog maar een paar schepjes die dit bedrijf uitoefenen. Toch brengen ze maar weinig van de lekkernij aan wal. De garnaalmijn, die in 1989 werd geopend, heeft de bloeiperiode van de garnaalvisserij bijna niet meer gekend. Enkele decennia geleden konden we tegen het einde van de dag zelf langs de vloedlijn met een visnet op garnaal vissen. Dat is er tegenwoordig niet meer bij.

De burgerij beschouwde garnalen tot ongeveer de jaren '40 als kost voor arme mensen. Het onhandige pelwerk en de doordringende geur van garnalen aan de vingers trok de goeie burgerij niet erg aan. In de loop der jaren begon men gepelde garnalen te verkopen, vooral om



Een volle ben garnalen wordt aan wal gebracht.

als voorgerecht in tomaten te verwerken. Het echte succes van de garnaal was echter om langs de Visserskaai aan een terras een frisse pint met een portie garnaal te kunnen eten. Bijna iedere taverne langs de kaai had een klein kraampje met droogvis en garnalen. De horeca was bovendien blij dat de zoute garnalen de dorst bevorderden. Men was niet in Oostende geweest als men er geen *vesche gernaors* gesmuld had.

Visleurders

De visleurders die door de verschillende stadswijken

trokken, kondigden met luide stem hun komst aan. Sommigen schreeuwden zo hard dat hun kreet *Moeten d'er vesch gernoars* zien enkele huizenblokken ver klonk. De leurders trokken door alle volkswijken. Zelfs Mariakerke en soms de Meiboom werden bediend.

Het pellen van de garnalen zelf is een kleine kunst. Men kraakt lichtjes de garnaal-schubben en trekt voorzichtig de staart af. Daarna houdt men het ontpelde gedeelte vast om het kopje en de rest van de schubben af te trekken. Echte garnaalpellers hebben maar twee tijden nodig om dit te doen. Veel Oostendenaars konden dit ook, tot grote bewondering van toeristen en nieuwe kustbewoners.

Als het zo verder gaat, komt er misschien een tijd dat er zelfs helemaal geen garnalen meer zijn. Aan de Visserskaai zal men dan misschien vragen hoeveel het kost voor één garnaal...



De viskarretjes langs de Kaai, die op de openbare weg hun vis en garnalen mochten verkopen.