

OOSTENDSE CULINAIRE GASTRONOMIE (slot)

door Serge Van Daele

De volkskeuken was in de Vlaamse kuststreek en het achterland altijd een vrij eenvoudige keuken. Terwijl soep eten nu enigszins aan het verdwijnen is bij de jongere generatie¹ speelde dit nochtans een zeer grote rol in het dagelijkse leven van de modale Oostendenaar in het interbellum en in de jaren vijftig en zestig.

Het was zelfs de gewoonte dat men in de cafés van Oostende spaarde voor het "soepgeld".

Bij de spaardermaatschappijen waarvan Oostende er zo veel kent, moest men wekelijks een centje in het spaarvak stoppen om 'een goede soep' aan te kopen voor het jaarlijkse etentje!

Typisch Vlaams is de heldere soep van bouillon met dobbelsteentjes van eiervla en verse kervelpluksels.

Aan de kust ontstonden de soepen met vis uit de Noordzee, vooral zeeduivel, griet, knorhaan, rode poon, kabeljauw, Sint-Jakobsschelpen, langoustines en mosselen.

Zeer eenvoudig maar smaakvol is volgende bereiding van de "Oostendse mosselsoep".

1 kg mosselen, 1 preiwit, 1 stengel groene selderij, 2 eetlepels peterselie (fijngehakt), 2 dl wijn (wit/droog), 1 dl room, 10 g boter (bakboter) 0.5 doosje saffraanpoeder, peper, zout

Prei en selderij schoonmaken, wassen en grof versnijden. In een kookpan een nootje boter laten smelten en de groenten even fruiten.

De mosselen toevoegen en kruiden met peper en zout. De wijn erbij gieten, de mosselen gaarkoken en uit hun schelp halen.

Het kookvocht van de mosselen zeven door een puntzeef. Room toevoegen en even laten doorkoken. De roomsoep op smaak brengen met peper, zout en saffraan.

De mosselen schikken in individuele soepkommetjes, overgieten met de roomsoep en garneren met wat gehakte peterselie en wat mosselschelpen. Warm serveren.

Ook Oostende heeft een traditionele garnalensoep: met fijngestampte koppen en pellen, bloem, tomatenpuree en stukjes garnaal.

De kleine grijze garnalen mogen uiteraard niet ontbreken, doch kenners zullen toegeven dat garnalen in een koude bereiding nog altijd meer smaak afgeven dan in een warme bereiding.



Niet alleen Oostduinkerke had zijn garnaalvissers!

¹ Een enquête toonde aan dat slechts 9 op de 100 huisvrouwen tussen 23 en 45 jaar oud nog op regelmatige wijze thuis zelf soep maken.

Zo komen we aan bij "Koning Garnaal".

Dat er een strijd is onder de kustgemeenten wie de "beste" garnalen verkoopt is een feit. Oostduinkerke profileert zich als garnalengemeente, en om de folklore hoog te houden wordt er sporadisch nog te paard gevangen.

Nieuwpoort, Blankenberge, Zeebrugge, brengen allen hun typische specialiteiten aan de man op basis van de garnaal.

Uiteraard gaan wij "onze" Oostendse garnaal best verdedigen. Een handvol verse garnalen met een glas koele Rodenbach in café Rubens op de Visserskaai blijft een Oostends ritueel.

De bij ons gevangen garnaal behoort tot de grijze soort. Het is een kleine maar heel smakelijke variëteit. De soort die het meeste vlees oplevert is de strandgarnaal die vroeger veel gevangen werd door 'kruiers', mannen die tot borsthoogte het water instapten en achter zich een klein net sleepten.

Garnaal is een echte delicatessen op één voorwaarde: dat hij vers is. U koopt hem praktisch altijd gekookt. Daar zou nu het verschil zitten tussen Oostduinkerke, Nieuwpoortse en Oostendse garnalen. De kooktijd en het zouten verschillen van visser tot visser en van gemeente tot gemeente. In Nieuwpoort heeft men de gewoonte ze iets meer te zouten dan in Oostende.

Verse gekookte garnalen moeten blinken, als u een greepje uit uw hand laat glijden dan moeten ze 'reuzelen'. Wie een bezoek brengt aan de Oostendse 'trap' zal snel weten wat we daar mee bedoelen. Garnalen moeten met de hand gepeld worden. Jaarlijks zijn er garnaalpelwedstrijden aan de Visserskaai, maar ook met een 'garnaalpoot' - eindeloos geduld - komt men er.

Taverne "James" in de Ensorgaanderij profileerde zich in de jaren zestig en zeventig dank zij de commerciële geest van uitbater Dhr GINCKELS, als 'the place to be' voor het proeven van de Oostendse garnaalkroket.

Ik besef ten volle dat 'De Plate' geen kookclub is, en dat het misschien incorrect is om keukenrecepten te publiceren, maar toch meen ik dat hier een uitzondering mag gemaakt worden: de "Oostendse garnaalkroketten" moeten voor het nageslacht bewaard worden! Een groot voordeel want.... zo krijgt U als lid van 'De Plate' enkele culinaire geheimpjes en tips gratis mee naar de keuken!

En met recht, want wij ontvingen dit recept van een notoire Oostendenaar (wenst anoniem te blijven) die jarenlang garnaalkroketten leverde aan restaurants, viswinkels en hotels in Oostende. Uiteraard houden wij dit item zeer discreet, maar hieruit trekken we de conclusie dat het klaarmaken van een ogenschijnlijk simpel kroketje toch geen sinecure blijkt te zijn.

De basis van een goede garnaalkroket is een goede 'jus van garnalen'!

Hiervoor snijden we ui en selder erg fijn. We voegen wat tijm en laurier toe. Daarop komen de koppen van de garnalen (niet gewassen) en we laten die meestoven in boter. Wij doen daar net zoveel water (of goede visbouillon) bij als tot de garnalen bedekt zijn. Dit alles gaat op een groot vuur en bij het kookmoment (na 3') duwen we het door een fijne zeef of neteldoek. Dit sap vormt de basis voor de verdere bewerking.

Beslag voor garnaalkroketten

We beginnen met het maken van een *velouté*. Hiervoor is een *roux* nodig met een gelijke hoeveelheid boter en bloem. We bakken dit alles even aan en voegen daarbij garnalenjus en een scheutje room. We laten alles lang genoeg doorkoken, tot de bloemsmak geheel verdwenen is. Het sap van een halve citroen wordt toegevoegd, evenals wat cayennepeper, een klein beetje zout en heel veel gepelde garnalen.

Laat alles nu opnieuw eventjes opkoken en roer er helemaal op het laatst een *liaison* (eierdooiers en room) onder. We gieten dit geheel in een lichtjes ingeoliede plaat met opstaande rand, laten het afkoelen en plaatsen het een nacht lang in de koelkast. 's Anderendaags zullen we het mengsel in een kroketvorm afpassen en uitsnijden.

Wat de bakolie betreft, hoeft het geen betoog dat men geen ossenvet gebruikt om garnaalkroketten te bakken. Plantaardig frituurvet, arachide- of olijfolie zijn wel geschikt.

De kroketten paneren door ze achtereenvolgens door de bloem, geklopt eiwit met wat olie en paneermeel te wentelen.

De garnaalkroketten fruiten

- De kroketten naast elkaar rangschikken in een frituurmandje.
- In een warme frituur dompelen (180°).
- 3 à 4 minuten laten fruiten tot ze goudbruin en knappend zijn.
- Uitnemen en het vet laten uitdruipen op een handdoek.

Wat veel vergeten wordt (of verkeerd geserveerd) is de gefruite peterselie. Nochtans is dit een zeer smaakgevend bestanddeel dat niet verwaarloosd mag worden.

Gefruite peterselie

- peterseliepluksels in een friteuse bij 180°C krokant fruiten (de peterselie moet nog groen zijn)
- op keukenpapier uitstrooien en lichtjes zouten (zeer belangrijk).

Tips

- het paneren gebeurt bij voorkeur minstens één uur vóór het afbakken om een goede aanhechting van de paneerlaag te verzekeren
- in plaats van de jus van grijze garnalen kan ook een licht getomateerde visvelouté als basis gebruikt worden.
- In taverne James maakte men eerst een roux, daarbij kwamen ganse eieren en veel geraspte kaas. Pas dan kwam er een sterke visfumet bij. Dus geen garnalenjus en geen licht rode kleur!
- Van mijn anonieme Oostendenaar kreeg ik nog volgende tip: wil je nog meer garnalensmaak in de jus bekomen dan wordt het geheel van selder, ui en koppen verbrijzeld met de mixer. Opgelet: je hebt wel een mixer nodig met een sterke motor!
- Zeer belangrijk bij een garnaalkroket, is wanneer men de kroket opensnijdt, dat het vulsel lichtjes lopend is, anders heb je teveel bloem gebruikt.
- In bepaalde recepten wordt een kleine hoeveelheid gemalen kaas (Comté kaas) toegevoegd om de smaak en de stevigheid van de garnaalkroket te verhogen.

Op mijn zoektocht naar Oostendse producten trof ik nog volgende gerechten met garnalen op menukaarten aan:

- Oostendse omelet: gebakken eierstruif met garnalen erin geroerd, met rondom een garnalensaus.
- Bouchée Ostendaise: korstgebak gevuld met garnalen en kreeftensaus.
- Gepocheerd eitje naar Oostendse wijze (geserveerd als ontbijt in een Oostends hotel): gepocheerd eitje geserveerd in een hoogstaand glas met daarop lauwe garnalen en bedekt met Hollandse saus (botersaus met eidooiers).

Meer over de Oostendse gastronomie in een volgende serie betreffende de Oostendse confréries.

ANTONY-FOTO'S UIT HET MUSEUM VOOR SCHONE KUNSTEN OVERGEDRAGEN AAN HET STADSARCHIEF OOSTENDE

EEN ICONOGRAFISCHE GOUDMIJN VOOR HET OOSTENDE VAN HET INTERBELLUM (1)

door **Norbert HOSTYN**

Tot vóór enkele jaren berustte in de Stedelijke Musea Oostende een belangrijk fonds Antony-foto's, zowel "vintage-prints" als afdrukken van meer recente datum door elkaar. Onderscheid werd daarin niet gemaakt. Dit fonds werd samen met heel wat andere iconografisch materiaal² overgedragen aan het Stadsarchief toen deze dienst o.l.v. stadsarchivaris mevrouw Claudia Vermaut eindelijk een eigen volwaardige structuur binnen de stedelijke administratie kreeg³.

De herkomst van deze Antony-foto's was velerlei: oud stadsbezit, overdrachten van andere stadsdiensten, giften, sporadische aankopen in de handel, bij particulieren en bij de nakomelingen van Maurice Antony⁴.

Maurice Antony⁵ gebruikte een handig nummeringSYStem voor zijn foto's die bestond uit een datumcode, gevolgd door een volgnummer. Bijvoorbeeld: 220620/2 is foto 2 genomen op 22 juni 1920.

Wat opvalt, is dat foto's die niet aan een actualiteit gebonden zijn, maar toch een soort overeenkomst vertonen, vaak heel dicht elkaar opvolgen in tijd: zo de reeksen nachtopnamen uit resp. augustus '28, februari en augustus '29, juli '31, de havenfoto's uit juni 1932 of foto's van het derde dok van 1 en 2 mei 1940.

² Een uitgebreide collectie foto's, toen nog geklasseerd per onderwerp of –voor de jaren 1980-ca. 1994 geklasseerd per jaar, een verzameling prentkaarten allen voorzien van de stempel van het ("oude") Stadsarchief, stadsplannen, plattegronden, kopergravures, xylogravures en litho's nopens Oostende...

³ De foto's van expliciet museaal belang (fotos van kunstenaars zoals Ensor, Spilliaert, Permeke, Deutsch, De Clerck, kunsttentoonstellingen, Heemkundig Museum in Fort Napoleon...) bleven bewaard bij de Musea.

Stadsarchief Oostende : zie www.oostende.be

⁴ We hebben het altijd over Maurice. Maar er was ook zijn broer Robert. De foto's van tijdens W.O.II zouden logischerwijze van broer Robert Antony zijn. Maurice Antony verbleef immers niet in Oostende. In het hier besproken fonds is er slechts één foto die in aanmerking komt, die van 21 juli 1940.

⁵ De zee en het vissersvolk gezien door Maurice Antony, Brugge, 1981.

O. VILAIN, Herinnering aan Antony, in : De Plate, 1983, p. 146 e.v.

N. HOSTYN, Maurice Antony, in : Nationaal Biografisch Woordenboek, 11, Brussel, 1985.

K. JONCKHEERE, Herinnering aan Ensor. Met nooit eerder gepubliceerde foto's van Maurice Antony, Antwerpen, 1985.

Maurice en Robert Antony, Ooggetuigen, Oostende, 1998.