

ZOET ZOUT EN ZAND

EEN RECEPT VOOR
EEN LEKKERE DAG AAN ZEE



Erfgoedcel Kusterfgoed, een korte voorstelling

Kusterfgoed werd in 2015 opgericht door de gemeenten Middelkerke, Oostende, De Haan en Blankenberge. De erfgoedcel zet zich in voor het roerend en immaterieel erfgoed in deze gemeenten.

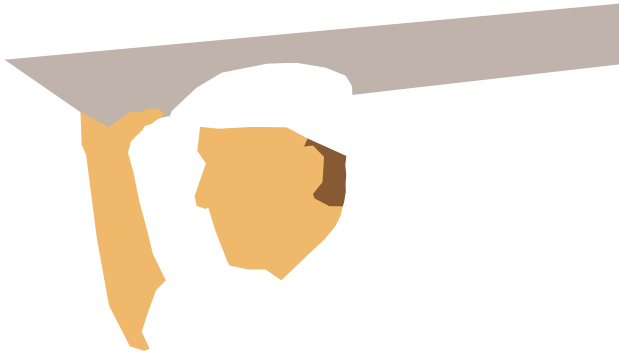
'Erfgoed' is een verzamelbegrip voor alles wat we van vorige generaties overerven en wat we het bewaren waard vinden. We nemen het over, dragen er zorg voor en geven het door, omdat wij er als gemeenschap of persoon belang aan hechten.

Erfgoed vertelt ons iets over de huidige maatschappij en over onszelf.

We beleven het en het geeft onze identiteit mee vorm.

Als erfgoedcel Kusterfgoed ondersteunen we de lokale erfgoedzorgers en -liefhebbers bij hun werking en projecten om dit erfgoed voor de toekomst te bewaren. Daarnaast werken we ook in samenwerking met diverse partners eigen projecten uit, zoals 'Zoet, zout en zand', om het lokale culturele erfgoed in de kijker te zetten en iedereen de kans te geven om ietwat minder bekend erfgoed te ontdekken en door te geven.

ZOET ZOUT EN ZAND



Met het project 'Zoet, zout en zand' wil Kusterfgoed je laten proeven van de eetcultuur op het Belgische strand. Al decennialang komen toeristen naar zee om aan het strand te vertoeven, de gezonde zeelucht in te ademen én een lekker hapje te eten. Een Berlijnse bol op het strand, een ijsje op de dijk of een warm geworden limonade met een in het zand gevallen boterham, het zijn stuk voor stuk herkenbare hapjes die menig toerist met de Belgische kust verbindt.

Het familierecept voor deze kustlekkernijen wordt vaak van generatie op generatie doorgegeven en zo pikken heel wat kustbewoners een graantje mee van de drukte tijdens het toeristisch seizoen. Dat maakt van deze culinaire strandtradities waardevol cultureel kust-erfgoed dat de erfgoedcel wil borgen en koesteren.

Tijdens de zomermaanden van 2017 bekijkt Kusterfgoed het thema 'eten op het strand' met een erfgoedbril. Via verschillende projectonderdelen probeert de erfgoedcel dit stukje kust-erfgoed te documenteren en naar een zo breed mogelijk publiek te brengen.

- ⚙️ Aan de hand van bronnenonderzoek en interviews kadert de erfgoedcel in samenwerking met het Centrum Agrarische Geschiedenis (CAG) de verschillende traditionele zoete, zoute en zanderige kustlekkernijen die op en rond het strand te vinden zijn. De focus ligt op eten en drinken 'uit het vuistje'. De resultaten van dit onderzoek stellen we voor in een **interactieve zomerexpo** die in juli en augustus 2017 in de bibliotheken van de vier Kusterfgoed-gemeenten te bekijken is en natuurlijk in deze publicatie.
- ⚙️ Met de foto- en verhalenwedstrijd **#zoetzoutzand** worden strandgangers en strandverkopers aangespoord om hun culinaire strandherinneringen te delen. Herinner jij je nog de geur van verse Berlijnse bollen? Of de lokroep van de ijsventer? De ingestuurde foto's en verhalen worden verzameld in een Facebookalbum en op onze website, om zo de verhalen van vroeger en vandaag te bewaren voor later. De tien foto's en verhalen met de meeste likes ontvangen een mooie prijs.
- ⚙️ Op verschillende kustevenementen gaat het Kusterfgoedteam op zoek naar **herinneringen in ruil voor een kustlekkernij**. Bezoekers kunnen ons hun verhaal vertellen of hun herinnering op papier zetten. Alle verhalen worden op het evenement en later in de bibliotheken tentoongesteld.



*Het volledige zomerprogramma
en de resultaten van het
project kan je nalezen op
www.kusterfgoed.be/zoetzoutzand.*



ZOET

Zoetekauwen komen niets te kort tijdens een ontspannend dagje aan het strand. Samen met de toeristen kwamen ook enkele zoete hapjes uit het buitenland naar onze kuststreek.

Berlijnse bollen en Italiaanse ijsjes veroverden een plekje op het strand, op de dijk en in onze herinnering aan een smakelijk dagje aan de kust. Een Vlaamse versie van de boterbabbelaar, de babelutte, zag in de negentiende eeuw het levenslicht. En ook de typische wafels uit het binnenland vonden hun weg naar de kust en zijn ook nu nog steeds een vaste waarde.

Al deze zoetigheden passeren de revue. Maak kennis met de strandverkopers en strandgangers van vroeger en nu. Ontdek lekkere receptjes, weetjes en tips over al het zoete lekkers dat op en rond het strand te vinden is.



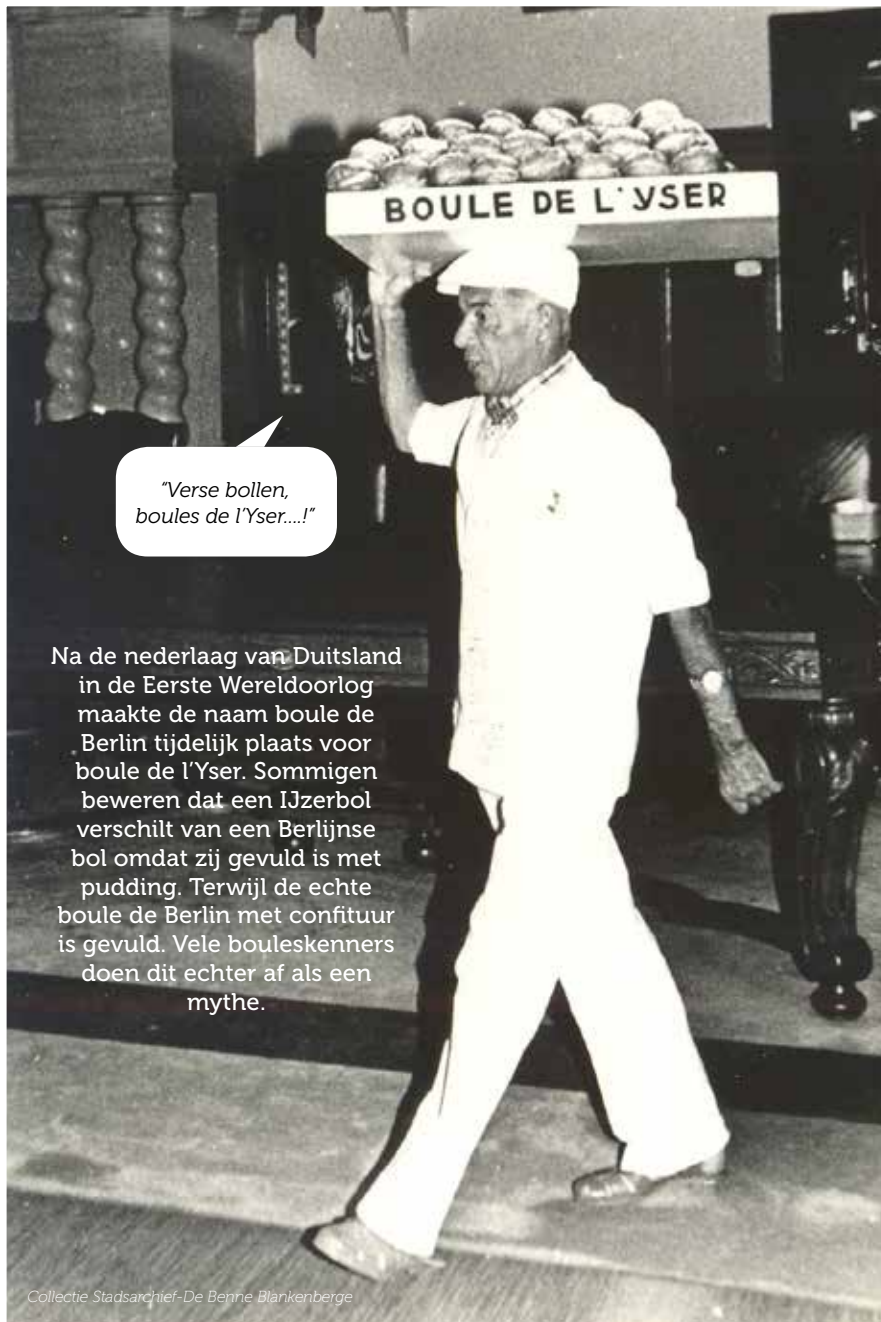
BOULE DE BERLIN

Al in de belle époque (1875-1914) verkochten strandventers Berlijnse bollen in onze badplaatsen. Het gefrituurde gebak was gevuld met confituur of pudding.

De naam doet vermoeden dat de oorsprong van deze lekkernij in Duitsland ligt. Toch vind je ze daar enkel terug onder de naam 'Berliner Pfannkuchen'.

De Berlijnse bollen waaiden waarschijnlijk over naar onze kust dankzij de vele Duitse toeristen en de talrijke landgenoten die hier actief waren in het hotel- of restaurantwezen.





*"Verse bollen,
boules de l'Yser....!"*

Na de nederlaag van Duitsland in de Eerste Wereldoorlog maakte de naam boule de Berlin tijdelijk plaats voor boule de l'Yser. Sommigen beweren dat een IJzerbol verschilt van een Berlijnse bol omdat zij gevuld is met pudding. Terwijl de echte boule de Berlin met confituur is gevuld. Vele bouleskenners doen dit echter af als een mythe.

BOULE DE BERLIN



4 personen - 120 minuten - Bron: Dagelijkse kost

~~~~~  
**Het deeg:** 500 g bloem, 230 ml melk, 30 g verse gist, 60 g boter op kamertemperatuur, 55 g vanillesuiker, 6 g zout en een likje neutrale olie  
~~~~~

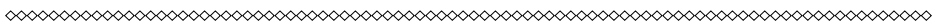
- Verwarm de melk tot ze lauw is. Los er de verse gist in op.
- Doe de bloem met boter, zout en vanillesuiker in de kom van de keukenmachine. Laat de keukenmachine draaien tot alles goed gemengd is.
- Giet er langzaam de melk met de gist bij en kneed in de keukenmachine tot een elastisch deeg. Het mag niet plakken, maar ook niet te droog zijn.
- Verwarm de oven voor tot 30 °C.
- Wrijf een grote kom in met een likje neutrale olie en bestuif met bloem. Leg er het deeg in en dek af met een schone keukenhanddoek. Laat het deeg 40 minuten rijzen in de lichtjes verwarmde oven.
- Haal het gerezen deeg uit de oven en duw er de lucht uit. Kneed nog even kort door en vorm dan bolletjes groter dan een golfbal maar kleiner dan een tennisbal.
- Bekleed een bakplaat met bakpapier of leg er een siliconenmat op. Leg de bollen op de bakplaat met voldoende plaats ertussen en bedek met een handdoek. Laat ze nog eens 20 minuten rijzen in de oven op 30 °C.

In de jaren tachtig ruilde Hugo de oliebollenverkoop in voor de crècommerce, en daar had hij een goeie reden voor. "Soms passeerde er op een mooie dag wel eens een zwarte vlaag regen. De toeristen liepen van het strand weg en daar stonden we dan met onze boules. Mijn kinderen fietsten met de overschot de nieuwe wijk in en verkochten ze daar voor een verminderde prijs. Maar het overschot konden we de dag erna niet meer verkopen. Het was precies een oude pistolet die je at. Mijn vrouw Rachel zei altijd "Vent, ik zou een boule van 's anderendaags voor de wereld niet willen kopen! De mensen betalen voor een goeie boule. We hebben de naam dat we de beste boules hebben, en we houden dat zo." Hugo nam de crècommerce over van zijn nicht. Ze toonde hem hoe hij ijs moest maken, "Volle melk hé Hugo", zei ze altijd. Het grote voordeel was dat je met ijsverkoop geen overschot hebt, je stopt het gewoon in de diepvries voor de dag erna.



De boule- en ijsverkoop was een familieonderneming. Hugo's vrouw en kinderen hielpen mee met het maken van de boules en het draaien van het ijs. Zelfs Hugo's moeder hielp altijd mee, tot ze meer dan tachtig jaar oud was! Bovendien moest Hugo overdag bevoorradt worden op het strand. "We waren altijd bezig, van 's ochtends zes uur, tot 's avonds acht uur. Maar het loonde de moeite."

foto's: Collectie Hugo Duynslaeger



- TIPS -

ALS ZOETE BROODJES...



WIL JE JOUW BOULES DE BERLIN ALS ZOETE
BROODJES OVER DE TOONBANK ZIEN GAAN?
NEEM DAN DEZE TIPS EN TRUCS VAN ECHTE
BOULESVERKOPERS TER HARTE.



- 1 Maak je plateau boules zo aantrekkelijk mogelijk.** Doe er al een beetje bloedsuiker op, die suiker contrasteert mooi met de kleur van je boules.
- 2 Loop met de wind mee als je verkoopt.** Zo verspreidt de heerlijke geur van de boules en de bloedsuiker zich over het stukje strand met potentiële klanten. Je verkoopt meer boules als de strandgangers jouw boules al ruiken voor je passeert!
- 3 Is het boulesweer? Speel in op het weer.** Maak slechts een kleine hoeveelheid boules aan het begin van de dag en maak er bij naargelang het weer en de verkoop. Vul je boules ook niet te vroeg met pudding of confituur. Indien er boules over zijn, ben je tenminste je pudding of confituur niet kwijt!
- 4 Let op voor flauwe grappen van klanten.** Soms maken ze een put in het zand en leggen er een handdoek over zodat je erin zou struikelen.

5 Neem een goeie verhouding van boules met pudding en boules met confituur mee naar het strand.

Ongeveer acht van de tien boules die je verkoopt zullen er met pudding zijn. Vooral Duitsers eten graag boules met confituur. Neem dus wat meer boules met confituur mee wanneer de Duitsers in verloop gaan!

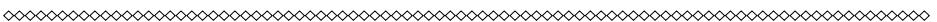
6 Door het zand wandelen is lastig, zeker met een plateau boules op je hoofd. Probeer daarom zo veel mogelijk te verkopen met zo weinig mogelijk stappen. Bedenk een efficiënt parcours en loop niet holderdebolder van de ene naar de andere plaats.

7 Geef de mensen tijd om te beslissen of ze een boule willen kopen. Blijf dus soms wat stilstaan. Ga eens zitten, doe je suikerpotje open, vul het bij ... Zo zien de strandgangers je bezig en is de stap kleiner om naar je toe te komen.

8 Is het erg warm weer? Dan hebben mensen meestal minder zin in een boule. Loop dus meer aan de waterlijn, want daar hangt een fris briesje. Heeft het net geregend en komen de mensen opnieuw te voorschijn op de dijk of uit hun cabine? Probeer dan in de buurt van de cabines boules te verkopen.

9 Ken je talen: boules met 'pudding und marmelade' voor de Duitsers, met 'crème ou confiture' voor de Franstaligen en met 'custard or jam' voor de Engelsen.

10 Een echte boulesverkoper loopt met blote voeten door het zand. Als het erg zonnig is, kan het zand soms ondraaglijk warm zijn. Duw je voeten dan bij elke pas wat dieper in het zand, daar is het minder warm. Koel ze even af in het water.





Met de paplepel ingegeven

FAMILIE BOUWENS



Louis Bouwens (°1923) fietste tijdens de zomers van 1957 tot en met 1961 elke dag naar Blankenberge om er boules de Berlin te verkopen voor venter Julien Stubbe. Buiten het seizoen was Louis timmerman.

In 1962 besloot Louis zijn eigen boulesverkoop op te starten in De Haan. De eerste twee jaar werden zijn boules gemaakt door Firmin Devuyst van de bakkerij-tearoom Gateau Royale op de zeedijk. Louis en zijn vrouw sneden ze doormidden en vulden ze met crème of confituur. "Na twee jaar maakten we onze eigen boules", vertelt Daniel Bouwens, de zoon van Louis. "We pasten het recept van Julien Stubbe uit Blankenberge beetje bij beetje aan. Het was zoeken en proberen, we waren geen bakkers, hé!" Daniel was tien toen zijn vader boules begon te verkopen in De Haan. "Ik moest de boules helpen vullen met pudding en confituur en ze op de plateaus stapelen. Mijn pa verkocht ze op het strand en ik bracht telkens een nieuwe lading met een karretje."



Ook de andere kinderen Jeanine, Rik, Miranda en Dennis hielpen altijd mee. "Ik was zes of zeven jaar oud toen ik met het karretje mijn vader bevoorraadde, ik kon met moeite over mijn kar kijken! Ik was goed getraind in het zoeken van mijn vader. Ik keek over de strandzeilen heen en vond hem altijd terug, met zijn witte pet en plateau", herinnert Rik zich.

"Boules de l'Yser, boules de l'Yser, verse bollen met crème of confituur!", riep Louis Bouwens. De zakjes om zijn boules in te verpakken zaten in de zijzakken van zijn jas. De briefjes geld in de bovenste zakken en de muntstukken in

glazen potjes op het plateau. "Er bestelt iemand een boule, je knielt, neemt een zakje, stopt de boule erin en suikert." In die beginjaren werd er zo'n vijf frank neergeteld voor een boule, evenveel als voor een strandstoel of een ijsje.

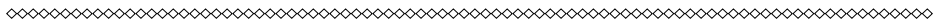
"Mijn vader kon het weer altijd goed inschatten. Hij volgde via de radio de lossingen van de duiven en wist op die manier of er goed weer op komst was die dag." Als er toch veel gevulde boules over waren, verkocht de familie Bouwens ze tegen de helft van de prijs aan bedrijfjes in de buurt die veel personeel hadden, aan grote gezinnen, of aan de redders of beigneurs. Toch werd er ook heel wat deeg weggegooid. "Ik herinner me nog dat mijn vader het deeg in de vuilbak had gegooid. Maar het deeg bleef maar rijzen tot het deksel van de vuilbak omhoog kwam. Stinken! En wij gooiden als kleine gastjes maar al te graag met het deeg naar elkaar!", vertelt Rik Bouwens.

De evoluties in het toerisme hebben de boulesverkoop erg veranderd.

"Vroeger begonnen wij om tien uur met boules te lopen. Nu zit er om tien uur nog geen kat op het strand. Als ik op het strand liep, ging dat zo: "Wat ga jij eten deze middag?", "Ik vijf boules, en jij?" "Ik vier"...

Aan vier mensen kon je twintig boules verkopen, ze gingen ze 's middags opeten. Er waren immers weinig tearooms en geen broodjeszaken op de dijk", vertelt Rik. Bovendien kwamen de toeristen vroeger voor een volle maand naar zee. De kinderen speelden elke dag op het strand, en elke dag verliep volgens hetzelfde stramien: "Je passeerde met boules, het gezin kocht boules. Drie stuks vandaag, drie stuks morgen; de hele maand drie!"

In de jaren tachtig liet Louis Bouwens de zaak over aan zijn zoons, maar hij bleef helpen met het maken van de boules en met de bevoorrading. Vandaag verkoopt Dennis Bouwens, de jongste uit het gezin, nog steeds boules de Berlin op het strand van De Haan. Hij zet het familiebedrijf met de naam 'Louis' met veel plezier voort.



- VERHAAL -

WARMER BOLLER

door Omer Vilain



Beeldbank Oostende

Niet alleen in De Haan en Blankenberge werd met boules de Berlin geleurd op het strand, ook in Oostende werden Berlijnse bollen verkocht. Omer Vilain schreef heel wat moois over Oostende en bekende Oostendse figuren. Hij nam in zijn boekje **Langs de Oostendse kateien** (1974) een verhaal op over een boulesverkoper met de bijnaam 'Warme Bollen' die in het interbellum en na de Tweede Wereldoorlog zijn warme gebak gretig aan de man bracht. Geniet mee van deze kleurrijke Oostendse figuur...



Tussen de twee oorlogen leurde 'Warme Bollen' met 'boules de Berlin' die hij met een grote vierkante rieten mand met lussen over de schouders voor zich uit droeg. Daarop was ook een klein houtskoolvuurtje geplaatst, waarop hij steeds enkele oliekoeken kon opwarmen. Men zag en hoorde hem overal. Hij stapte met zijn vracht nog maar pas de tram op, of hij leunde naar buiten en imiteerde het klaroengeschal dat alle militairen kennen als "Komt de koeken halen!". (...) Hij was een echt Oostends figuur.

Wat hem populair maakte, was dat hij steeds een kwinkslag of een klucht verkocht die de omstaanders deed lachen. Al hadden ze het hem reeds honderdmaal horen zeggen, toch vonden ze het nog plezierig als hij zich zogezegd vergiste en "Warme Billen" riep in plaats van "Warme Bollen". Tegen de kinderen zegde hij: "Bleit lude, je goat dan warme bollen kriegen van je ma".

Hij verkocht zijn waar zeer gemakkelijk en wanneer er toevallig minder kopers afkwamen dan strooide hij wat poedersuiker op het smeulende houtskoolvuurtje. De verbrande suiker verspreidde onmiddellijk een geur, die het water in de mond deed komen. "Drie bollen voor één frank!" riep hij almaardoor, zonder nu en dan eens de billen te vergeten.

Met de oorlog kon hij geen warme bollen meer verkopen. Een tijdje lang verkocht hij wat snoep. Na de oorlog heeft hij nog gedurende een kleine periode zijn gebak op het strand en langs de Visserskaai verkocht.

'Warme Bollen', die altijd in zijn kraaknet kostuum met een gesteven voorschoot de stad rondleurde, was een sterke man geweest. Men beweerde zelfs dat hij in zijn jonge jaren zeer lenig was en een tijdje in een circus zou gewerkt hebben. Het is op de foor dat hij wafels leerde bakken. In zijn jonge jaren was hij nog trambediende geweest.

Velen vroegen mij of ik niet wist wat er met 'Warme Bollen' verder gebeurd was. Hij verliet Oostende in 1958 en overleed te Brugge in 1961 op 88-jarige ouderdom. 'Warme Bollen' was Oostendenaar van geboorte en zeker de guitigste rondleurder van vóór 1940, aan wie ieder met een glimlach en de reuk van verschroeide poedersuiker nog eens terugdenkt.





IJS

De Italianen leerden ons schepijs eten. Economische motieven brachten hen in de tweede helft van de negentiende eeuw naar ons land. Onder hen bevonden zich talrijke ijsjesverkoopers. Ze gingen de straat op met karretjes en prijsden hun zelfgemaakte lekkernij aan met een zangerige "O, che un poco" – probeer er eentje. Het ijs viel in de smaak en was bovendien goedkoop.



Collectie Hugo Duynslaeger

Ook in verschillende badplaatsen aan de Belgische kust verschenen ijskarretjes en crème-rieën. Die werden uitgebaat door Italianen, lokale families en ondernemers uit het binnenland.

"Friscoooooooooooooooooo!"



"Aaaaaartic, tic, tic!"

"Mmmm...!"

Artisanaal roomijs domineerde de Belgische markt tot de jaren 1960. In de naoorlogse jaren ontstonden grote ijsfabrikanten zoals Artic, Ola en Mio, die op industriële schaal ijs vervaardigden. Zij brachten klassiekers op de markt zoals de frisco, het raketijsje en de Cornetto. Een ijsje, vers of voorverpakt, hoort sindsdien voor de meeste toeristen steevast bij een bezoek aan het strand.

Huis van Alijn

EEN IJSJE UIT 1938



Bron: Tijdschrift De Boerin, juli 1938.

Een recept uit 1938 in een tijdschrift gericht aan huisvrouwen vertelt hoe crème à la glace te maken met een ijsmachine. Die machine is een uitvinding van de Amerikaanse Nancy Johnson in 1843. Het toestel kent meteen een groot succes. Tot in de tweede helft van de twintigste eeuw blijven handmatige exemplaren populair. Vanaf dan komen elektrische modellen op de markt.

Benodigheden: 3 l volle melk, 550 g kristalsuiker, 3 lepels vanillebloem, 3 eieren, 3 pakjes vanillesuiker, fijngeklopt ijs en zout.

- Breng 3 liter volle melk aan den kook met 550 gram cristalsuiker.
- Roer er tijdens het koken drie lepels vanieljebloem bij, gebroken in een weinig koude melk.
- Terwijl de crème bezijden het vuur staat, roert ge er drie eierdooiers in, die vooraf met een weinig warme crème aangelengd werden; dit om het klonteren te voorkomen.
- Laatst voegt ge er drie stijfgeklopte eiwitten bij, waarin drie pakjes vanieljesuiker. Hij is dunner en zoeter dan deze van een pudding.
- Dan doet ge de crème in de machine. In den wand brengt ge fijn geklopt ijs, dat laag per laag met een handvol zout is bestrooid. Dit geeft een diepere verkoeling. De crème moet minstens een half uur gedraaid worden.

Heb je geen machine? Dan raadt het recept aan om een emmer of bak in het midden van een kuip te zetten met rondom ijs met zout. De emmer vervolgens krachtig rond draaien door "er een koord rond vast te maken en dan rond de kuip te lopen". Eens proberen?



"Ik loop liever met een ijsje rond!"

Van stootkar tot ijsimperium

AGNES DE SOETE

Agnes De Soete (°1934), onder de strandgangers beter gekend als ijs Nora, verkocht meer dan vijftig jaar lang ijs op het strand van De Haan. In 1954 reed ze voor de eerste keer met een steekkarretje vol zelfgemaakte ijskroom naar het strand aan de Zwarte Kiezel in De Haan. Ze struinde tijdens 't seizoen dagelijks het Haanse strand af. "Later kocht mijn man een klein Fiatje, een tweetakt. Hij zaagde het dak eraf en installeerde een bak op de achterbank. Daarin kwamen de metalen bevroren platen die het ijs mooi koel hielden. Je kon ons altijd herkennen aan de blauwe letters op de gele ondergrond: IJs Nora. Die letters verfde ik altijd zelf, want mijn man schilderde niet zo netjes!", vertelt Agnes levendig.

Agnes ontwikkelde samen met een professor uit Kortrijk een 'gouden compositie' die als basis diende voor het ijs. IJs Nora had zelfs een patent op die samenstelling. De vader van Agnes draaide het ijs met een grote turbine met koel-elementen. Hij had het geleerd toen hij in een tearoom op de Pier van Blankenberge werkte.



Van Pasen tot eind september werd dag en nacht ijs gedraaid. Het chocolade-ijs met echte stukken Callebautchocolade, mokka-ijs met een soort koffielikeur, pistache-ijs met echte pistachenoten en aardbeienijs met verse fraisen. "Later kwamen daar ook heel wat nieuwe smaken bij, zoals rumraisin, stracciatella en exotische fruitsmaken", weet Marie-Christine, de dochter van Agnes.

IJs Nora groeide beetje bij beetje uit tot een gevestigde waarde in De Haan én daarbuiten. Agnes en haar man Henri hadden uiteindelijk talrijke ijskraampjes, ijswagentjes en ijswinkels op het strand en op de dijk van De Haan, Wenduine, Bredene, Zeebrugge en Knokke en daarvoor hadden ze veel helpende handen nodig. "Wij hebben allemaal meegeholpen met ons mama", vertelt Marie-Christine Vansever, "eerst als jobstudent en later ook als werknemer". Bovendien wierf Agnes heel wat jobstudenten aan: "We hadden tijdens de zomer meer dan dertig jobstudenten. De meesten bleven bij ons thuis slapen, de knechten boven het atelier en de meisjes bij ons in het hoofdgebouw." Samen met hun jobstudenten verkochten Agnes en en haar familie op topdagen tot wel 2400 liter ijs. De verkopers van IJs Nora brachten niet enkel het huisgemaakte ijs aan de man, maar verkochten ook frisco's van Ola en Artic, versgebakken suikerwafels en een korte periode ook boules de Berlin. Toch zal IJs Nora bij de meeste Haanse strandgangers vooral herinnerd worden door haar smeulige, verse ijs.



foto's: Collectie familie De Soete-Vansever





EEN DAG MET MARIETTE MAES

IJsvrouw Mariette Maes (*1929) verkocht van 1959 tot 1982 zelfgemaakt ijs in De Haan. Tijdens het seizoen zag haar dag er als volgt uit:



05:00

OPSTAAN EN IJS MAKEN

Ik stond elke dag om 5 uur 's ochtends op om mijn ijs te maken. De melk, die ik bij een melkboer uit de polders kocht, was al van de avond voordien gekookt. In het begin ging dat er vrij primitief aan toe. We plaatsten een pot met crème in een grote houten ton. Die ton werd afwisselend met een laag ijs en een laag zout opgevuld. Een diepvries hadden we niet, en dus werd het ijs bewaard in een gemetste bak vol met ijsblokken. Die ijsblokken kwamen rechtstreeks uit de ijsfabriek en waren enorm groot. We moesten ze in stukken slaan zodat ze zouden passen. Later heb ik een moderne ijsmachine gekocht en kochten we een diepvries om het ijs in te bewaren.

13:00

VERTREK NAAR HET STRAND

Om 13 uur vertrok ik met mijn Sachs-triporteur naar het Strangegat, de weg naar het strand aan de Vosseslag. Daar verkocht ik de hele namiddag ijsjes. Ik had in mijn kar plaats voor vier ijsmaken: vanille, chocolade en afwisselend pistache, aardbeien, noisette of mokka. Als er een bepaalde ijsbak leeg was, kwam een van mijn kinderen of mijn man een nieuwe bak brengen.





19:15

IJSRONDE IN HET DORP

Om 18.30 reed ik opnieuw huiswaarts, maar de dag zat er nog niet op. Na het avondeten vulde ik mijn crèmekar opnieuw bij met ijs en koeken en daarna vertrok ik op ronde door de Vosseslag. Ik was altijd te vinden voor een gezellige babbel om de dag af te sluiten. Ik toerde door de wijken en liet met mijn koperen trompetje weten dat ik eraan kwam. Je hoorde me al komen van twee straten ver!



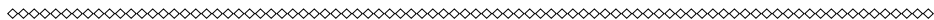
22:45

VOORBEREIDINGEN VOOR MORGEN

Wanneer het een echte zomerse dag was geweest, kwam ik maar rond 22.45 uur thuis. En dan begon alles opnieuw: samen met mijn man begon ik de voorbereidingen voor een nieuwe dag ijsverkoop.



foto's: Collectie Mariette Maes



Fruit- en ijsboer

ANDRÉ BEDERT



André Bederts (°1932) moeder reed 's zondags met een triporteur getrokken door een hond van dorp naar dorp om zelfgemaakt ijs te verkopen. Ze passeerde langs Slijpe, Leffinge en Wilskerke. Later verwierf Andrés moeder ook de concessie van de dijk van Middelkerke. "Toen ik zestien jaar was heb ik de ijsverkoop overgenomen van mijn mama en tijdens mijn legerdienst nam mijn broer het op zijn beurt van mij over. In 1955 ben ik getrouwd en begon ik te werken als fruit- en groenteboer op de markt. De crémecommerce kwam er tijdens warme zomerdagen bij. Ik vertrok in de namiddag met mijn gemotoriseerde triporteur naar de dijk van Raversijde en verkocht ijs tot in Mariakerke."

"Wij draaiden onze crème zelf, in het begin met een houten kuupe waar je ijs en zout in deed om de compositie te bevriezen. Ons recept is altijd maar verbeterd. De tijden veranderden ook. Net na den oorlog waren de mensen content als het koud en vers was, maar de klanten werden altijd veeleisender. En dus werkten wij voortdurend aan een beter recept." André had altijd twee ijssmaken bij zich. In het begin meestal vanille en framboos, en later kwamen daar mokka, chocolade en aardbei bij.

"Dat was een zalige tijd! Het gebeurde bijvoorbeeld op woensdag dat we al de hele voormiddag op de markt gestaan hadden, en dan snel opkramen, snel naar huis, snel de crèmekarre klaardoen en snel naar de dijk. Wanneer je dan op de dijk toekomt met de zon op je gezicht: zalig!" Ook als het wat minder weer was, reed André naar Raversijde, dat werd immers van hem verwacht. "Als het slecht weer was, moest je toch eens op de dijk weg en weer rijden, want de mensen die op de appartementen zaten, kwamen dan eens naar beneden om een ijsje te halen. En als je niet rondgereden had, en ze hadden mijn kar niet gehoord, dan waren ze 's anderendaags dul op mij. Dat was een geestige periode."



foto's: Collectie André Bedert



IJSJES

TIJDLIJN



IJSJE IN CONISCH GLAASJE

Ijsjes worden geserveerd in conische glaasjes zonder voet. Je likt ze leeg of lepelt het ijs eruit met je vinger! Heeft de ijsjesverkoper geen glaasjes? Dan biedt hij het ijs aan op een papiertje.



KARTONNEN IJSPOTJE

Kartonnen ijsbekertjes komen voor het eerst op grote schaal op de markt. Het blijkt niet enkel een geschikte verpakking, maar het biedt ook nieuwe mogelijkheden voor reclame.



IJSLOLLY

De popsicle, een waterijsje op een stokje, is het geesteskind van Frank Epperson uit Californië. Hij komt op dit idee nadat hij per ongeluk een glas limonade met een stokje buiten laat staan tijdens een ijsskoude nacht.

MIO



Mio wordt in 1928 in Luik opgericht door de Italiaanse migrant Antoine Marziale. 'Mio' is Italiaans voor 'van mij'. Na WO II groeit 'Mio' uit tot een bloeiende ijsfabriek



IJSHOORNTJE

Wafelhoortjes gevuld met room bestaan al in de negentiende eeuw. Maar eentje met ijs, dat breekt pas door dankzij de wereldtentoonstelling van Saint-Louis in Missouri.



FRISCO

Christian K. Nelson uit Iowa krijgt in zijn winkel een jongen over de vloer die maar niet kan kiezen tussen een ijsje of een reep chocolade. De winkelverkoper bedenkt daarop een rechthoekige reep vanille-ijs omhuld door chocolade.

In België fabriceerde Antoine Marziale in 1935 als eerste dit ijsje.

IJSBOERKE

Op veertienjarige leeftijd verkoopt Staf Janssens ijs met een kruivagen. Een politiemann beschrijft hem als het 'ijsboerke'. Die naam geeft hij aan zijn bedrijf na de Tweede Wereldoorlog.

circa
1900

1904

jaren
1920

1928

1935

ARTIC

Max Willick richt Artic op nadat hij geruime tijd in een Brusselse ijsjesfabriek gewerkt heeft. Hij doet dit samen met J. Rahm, de eigenaar van de ijsroomfirma Pinguin. De combinatie kent meteen een succes.

1945



DRIEKLORIG EXPO-IJSJE

Artic ontwikkelt voor Expo '58 een tricolore ijsje. De kleuren van de Belgische vlag waren niet mogelijk – zwart ijs was zelfs zonder strenge voedselvoorschriften niet haalbaar – dus werd het een bruin-wit-rose ijsje.

1956



OLA

Unilever richt in 1956 het ijsjesbedrijf Ola op in België. Het is meteen een succesverhaal. De naam Ola komt van het margarinemerik Hola.

1958

CORNETTO

In 1963 worden de eerste Cornetto's door Ola in België verkocht. Die is reeds in 1928 bedacht door de Amerikaanse reclameman I.C. Parker. Het gesuikerde hooftje is gevuld met vanille-ijs, gedoopt in chocolade, gerold door een bakje noten en ten slotte weer bevroren.

1962

RAKETIJS

Framboos, sinaasappel en ananas, dat zijn de smaken die het raketijsje verenigt. De vorm van het raketijsje verwijst naar de toenmalige evoluties in de ruimtevaart: in 1961 maakte de Russische kosmonaut Joeri Gagarin als eerste mens een tocht door de ruimte.



1963



1982

SUPER TWISTER

In 1982 realiseert de ijsfabriek Ola een opvallende technische innovatie: het roterende mondstuk. Door het draaien is het mogelijk om verschillende ijsstromen in elkaar te vlechten. Dankzij deze technologie ontstaat de Super Twister: drie smaken ijs op één stokje.



1984

CALIPPO

In 1979 maakt de Italiaanse Gianni Moraetti in Japan kennis met het push-up ijsje. In België en Nederland is in 1984 alleen de Calippo Sinas te koop, niet veel later komen daar varianten bij.



1989

MAGNUM

Dichtbij de Ola-fabriek staat de chocoladefabriek van Callebaut. IJs- en chocolade-experts ontwikkelen het ultieme roomijsje gehuld in een dikke laag van échte chocolade. De chocoladel laag van de Magnum is niet alleen dikker dan de frisco, maar heeft ook een veel hogere percentage cacaoboter en cacao.



1996

SOLERO

De Solero – in de begintijd nog Soleda genoemd – wordt in 1996 geïntroduceerd in België. De productiewijze is nieuw. Het ijs komt als een staaf uit de machine en is daardoor harder. De staaf wordt in plakken gesneden, een stokje ingeschoten en vervolgens in een bad met vruchtensap en vruchtenpulp gedompeld.



Billenkarren met frisco's

PATRICK DE JONGHE

Mijn vader verhuurde gocarts of billenkarren op de zeedijk, iets wat zijn vader al voor hem had gedaan sinds de jaren twintig. Toen ik zeventien jaar oud was, ben ik gestopt met school om ook te helpen." En zo belandde Patrick De Jonghe, net als zijn vader en grootvader, op het strand.

Op een dag kwam een verdeler van ijsbedrijf Ola aan de vader van Patrick vragen of hij geïnteresseerd was om ijsjes te verkopen. "Mijn vader ging akkoord en verbouwde enkele billenkarren tot ijswagentjes. Het eerste jaar reden we op de dijk van Middelkerke rond met twee karretjes, het jaar erop met vier, nog een jaar later met zes en dat bleef maar groeien. Die karretjes zijn zeker twintig jaar meegegaan!". Na twintig jaar verwierf Patrick De Jonghe ook de concessie van het strand van Middelkerke. Sindsdien gebeurt de verkoop van Ola-ijsjes met gemotoriseerde wagentjes. En de verkopers? Dat zijn gepensioneerden, want zij hebben geen examens en zijn altijd beschikbaar!

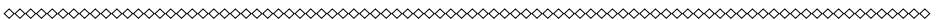




Tegenwoordig rijden Patricks ijswagentjes rond op het strand van Mariakerke, Middelkerke, Westende, Lombardsijde, Koksijde en Sint-Idesbald. Van de paasvakantie tot in oktober rijden de karretjes bij mooi weer rond de middag uit en rijden ze om 18 uur weer binnen. Dan begint het werk voor Patrick, zijn dochter en schoonzoon: de kassa's tellen, de ijsjes aanvullen en de technische mankementen aan de wagentjes oplossen. Patrick onderhoudt en herstelt zijn karretjes zelf, "want als je dat allemaal moet laten doen door een garagist, is dat onbetaalbaar."

Een ijsje hoort bij het strand, vindt Patrick. "De mensen en zeker de kindjes zitten op onze ijswagentjes te wachten. De drie meter hoge vlaggenmast aan elk karretje spotten ze al van ver. Ik hoor dikwijls: 'Goh, het heeft lange geduurd tegen dat de vlag bij ons was, we bleven maar kijken waar de crémekar zat!'" Maar toch is er iets veranderd. De hoge concessieprijs voor ijsverkoop vertaalt zich in hogere prijzen voor de ijsjes. "Als mémé en pépé met de kleinkinderen op het strand zitten, gingen ze vroeger voor iedereen een ijsje kopen, nu telt pépé zijn geld en krijgen enkel de kleinkinderen een ijsje."

Patrick ziet geen concurrentie met de tearooms die ijs via raamverkoop aanbieden. "De mensen die op het strand zitten, eten 's middags een voorverpakt ijsje van ons. En 's avonds, als ze een wandeling maken op de dijk, eten ze nog een verse crème uit de crèmerie."





WAFELS

België is bekend om zijn frietjes, chocolade en ... wafels! Die wafels kennen een lange geschiedenis. Wanneer de eerste werden gebakken, weten we niet. Wel dat huisvrouwen die eeuwenlang maakten rond oud en nieuw, ter gelegenheid van Vastenavond, kermisdagen en carnaval. Meteen de reden om bij burens en familie op bezoek te gaan en te smullen van dat lekkers. Tijdens hoogdagen vlogen zo ettelijke wafels in hongeriige magen.



Collectie Ronny Van Troostenberghe

Wafels hadden een uitgesproken volks karakter, maar waren ook populair bij de rijke bevolking. Zo verschenen aan de kust talrijke handelszaken aan het einde van de negentiende eeuw. Onder meer uitbaters van wafelzaken uit het Brusselse openden bijhuizen aan de kust. Het recept van Brusselse wafels kwam mee. In Blankenberge verkochten leurders al in de jaren 1890-1900 wafels op het strand. Gemaakt naar een eigen 'geheim' recept; vermoedelijk betrof het hier de Vlaamse wafel.

Wafels bestaan in allerlei maten en gewichten en de gebruikte ingrediënten kunnen sterk verschillen. Bloem, boter, melk, eieren en suiker zijn de basis.

Elke familie heeft wel haar eigen persoonlijke wafelrecept. Bepaalde steden gaven hun naam aan een specifieke bereiding. Denk maar aan de Brusselse wafel die rechthoekig en licht is, en de Luikse variant die een ronde vorm heeft en parelsuiker (en kaneel) bevat.

*Luikse wafel:
een ronde vorm
met parelsuiker.*



*Brusselse wafel:
rechthoekig en licht,
met poedersuiker en/of
slagroom.*



Ooit befaamd, vandaag onbekend. De Vlaamse wafel kwam in talrijke kookboeken uit binnen- en buitenland voor. Een eerste vermelding vinden we al terug in 1740. De laatste vijftig jaar verdween de term Vlaamse wafel naar de achtergrond. Vandaag spreken we van beslagwafels, huishoudwafels, wafels op grootmoeders wijze ... het recept blijft hetzelfde.

Het onderscheid met andere wafels zit in het gebruik van gist. De rechthoekige wafels zijn krokant aan de buitenzijde, maar zacht vanbinnen. Naargelang de heersende trends werden smaakmakers als oranjebloesemwater, kirsch, rum, kaneel en vanille toegevoegd. Maar nooit bier!

Mmm ...



De geserveerde wafels aan de kust zijn dikwijls vergezeld van verse slagroom.

Die traditie heeft een link met het achterliggende polderland waar al eeuwenlang kaas en zuivelproducten worden vervaardigd.

VLAAMSE WAFEL

Bron: Culinaire encyclopedie, 1957



~~~~~  
**Het deeg:** 30 g gist, 4 dl lauwe melk, 4 eieren, snuif zout,  
1 soeplepel poedersuiker, weinig vanille, 1 likeurglas cognac,  
250 g bloem en 125 g boter  
~~~~~

- Los 30 gram gist in 4 deciliter lauwe melk op.
- Wanneer de gist goed opgelost is en zonder klonters, voeg 4 eierdooiers, een snuif zout, een volle soeplepel poedersuiker, een weinig vanille en een likeurglas goede cognac bij.
- Meng alles goed en voeg er dan 250 gram bloem bij.
- Het deeg goed doorwerken en ten slotte nog vermengen met 125 gram licht gesmolten boter en met 4 stijfgeslagen eiwitten.
- Laten rijzen tot de omvang verdubbeld is.
- Een wafelijzer warmen, invetten, een pollepel deeg erin scheppen en dit 2 minuten aan elke kant laten bakken. Met poedersuiker bestrooien en warm opdienen. Smakelijk!

- VERHAAL -

DE WAFELS VAN MOEDER SISKA



DE WAFELS VAN FRANSISCA FINCENT, BETER BEKEND ALS MOEDER SISKA, ZIJN BEROEMD TOT VER IN DE OMSTREKEN. TALRIJKE BEKENDHEDEN GENOTEN AL VAN HAAR WAFELS, ONDER HEN OOK KONING LEOPOLD III EN KONINGIN ASTRID!



Het succesverhaal begon in 1882. Op dat moment had Moeder Siska tien kinderen, was ze twee maal weduwe en getrouwd met haar derde man Louis De Vos, die molenaar was in Knokke-Zoute. Zij runde de bijhorende herberg en zorgde voor het huishouden. In dat jaar bezocht ze Amsterdam, waar een schilderij met de afbeelding van een wafelijzer met vier hartjes haar sterk aansprak. Het inspireerde haar om zelf wafels in hartvorm te bakken. Terug thuis vroeg ze aan haar schoonbroer die smid was om een wafelijzer te smeden met vijf hartjes. Op die manier had ze met twee wafels tien hartjes, eentje voor elk kind.

Bij elke verjaardag kwam het wafelijzer boven. Tijdens een van die gelegenheden proefde een notaris haar heerlijke wafeltjes en vroeg aan Moeder Siska om voor zijn dochter een wafelfestijn te organiseren. Het was zo'n succes dat vanaf toen wafels op bestelling werden verkocht en vanaf 1892 kon je ze altijd proeven in de herberg. Steeds meer mensen vonden de weg naar haar herberg. Er kwamen zelfs toeristen uit Heist met paard en kar. Het wafelhuis was zo populair dat vijf van haar kinderen in 1907 een tweede openden: 'Bij de kinderen Siska'.

Moeder Siska overleed in 1918 ten gevolge van de Spaanse griep en kon niet meer meemaken dat haar jongste dochter in 1919 een wafelhuis opende: 'Marie Siska'. Nog twee andere zaken volgden. In 1949 nam de zoon van Marie het wafelhuis over en bouwde het uit. De geserveerde gerechten werden uitgebreid en het wafelhuis werd een restaurant. Marie Siska kende bekendheid over de landsgrenzen heen. Sterren die het casino van Knokke aandeden, kwamen steevast langs om te genieten van de beroemde wafels. Zo ook het koningspaar.

Vandaag is Marie Siska het enige wafelhuis dat nog de originele wafels verkoopt én dat door de familie wordt gerund. Een aanrader!





BABELUTTEN

Zoetmondjes vinden aan de kust niet alleen hun gading bij de geurige Berlijnse bollen, warme wafels en frisse ijsjes, maar ook bij de typische babelutten die al sinds het midden van de negentiende eeuw te verkrijgen zijn aan onze Belgische kust. Ze zijn sterk verwant met de Zeeuwse boterbabbelaars of sukerspekken, een boterig snoepje waar onze noorderburen ook nu nog dol op zijn. De eerste verkoopster van deze lekkernij in Vlaanderen was Rosalie Desmedt. Toen zij met haar man in Heist kwam wonen, begon ze met de verkoop van boterbabbelaars volgens het recept van haar moeder. De ingrediënten zijn nog steeds ongewijzigd: verschillende soorten ongeraffineerde suiker, boter en glucose.



Collectie Ronny Van Troostenberghe



Ze verpakte de snoepjes in boterpapiertjes en verkocht die voornamelijk aan kinderen van welgestelde buitenlandse toeristen, die haar lekkernijen al gauw 'babelutten' noemden en haar de klinkende naam van Mère Babelutte of Moeder Babelutte gaven. Er wordt verteld dat ook de vissersgemeenschappen een grote afzetmarkt waren, omdat de snoepjes de vissers tijdens hun verre zeereizen veel energie gaven. De onderneming van Rosalie was zo succesvol dat ze uiteindelijk haar eigen snoepwinkeltje kon uitbaten.



In 1970 werd het recept van de Vlaamse babelutten opnieuw opgepikt en verschenen de herkenbare blauw-witte winkeltjes in verschillende kustgemeenten in het straatbeeld. Tot op vandaag zijn de snoepjes zowel bij toeristen als bij de lokale bevolking een populaire zoete zonde.

Collectie Toerisme Knokke-Heist



◇◇◇ VAN BARAK TOT BEACHBARS ◇◇◇

door Marc Constandt

Wie in de beginjaren van het toerisme naar het strand trok, bracht best zijn eigen etenswaren mee. Boterhammen in een krant gewikkeld en de 'blikken' fles met koude koffie waren toen een onmisbaar onderdeel van de bagage. Er waren nog niet veel voorzieningen en de plaatselijke bevolking stond bovendien niet meteen te trappelen om de toerist van dienst te zijn. Hun wereld en die van de rijkere toeristen stonden immers ver uiteen.



Drinken in de barak

Daar kwam met de tijd verbetering in. Plaatselijke ondernemers zagen een nieuwe markt opengaan en speelden daar gretig op in. Een mooi voorbeeld daarvan was *'La Bien Venu des Etrangers'* van plaatselijk ondernemer Jules Van Hille op het strand van Lombardsijde voor 1914. In de barak kon je niet alleen badkostuums krijgen, maar ook verfrissingen. Na de oorlog werd die elementaire strandinfrastructuur wederopgebouwd en onder de naam *'A la Renaissance'* uitgebaat door

Gaston Coulier. Hij verkocht eveneens cramique, rozijnenbrood.

Ook op het Sint-Laureinsstrand in Westende kwam in de jaren dertig een barak met de naam *'De Welkom'*, eigendom van de lokale familie Levecque. Die werd in 1957 vervangen door *'La Cabane'*. Daar kon je niet alleen drankjes krijgen, maar later ook wafels, frieten met biefstuk of omelet en ijsjes. De hoeveelheid geschildre aardappelen spreekt nu nog tot de verbeelding. Er was ook een terras op het strand, met een prachtig zicht op de zee.



IJs en garnalen

Ondertussen hadden ijsverkopers de Middelkerkse stranden ontdekt. Met een draagbare bak gekoeld met ijs doorploegden ze het strand om de uitgedroogde toeristen te voorzien van een ijsje. Ook de gemotoriseerde ijstriporteur van André Bedert was jarenlang een vertrouwd beeld op de zeedijk tussen Raversijde en Maria-kerke. Het ambachtelijke gemaakt ijs was een dankbaar product.

Na de Tweede Wereldoorlog leurrede Maine Chique in Lombardsijde met verse vis, maar speciaal voor de toeristen werd ook droogvis aan het assortiment toegevoegd. Uiteraard vonden ook de garnalen gretig aftrek bij de toeristen.

Uitgebreed tafelen

De consumptie door de toeristen verschoof in de meeste badplaatsen stilaan meer naar de zeedijk en de aanpalende straten. Daar kon je uitgebreid tafelen of in de namiddag een wafel eten. In Westende waren de wafels van Jean Sello beroemd. Die Brusselaar was niet alleen een befaamd wafelbakker, maar ook zanger, entertainer en organisator van

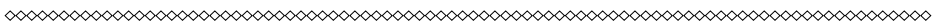
sportwedstrijden op het strand. De meeste ondernemers verkochten hun waren dikwijls ook via raamverkoop. Zo konden toeristen op het strand van die lekkernijen uit het vuistje genieten.

Ambachtelijke producten onder druk

Na de Tweede Wereldoorlog werd een aantal ambachtelijke producten aan zee vervangen door voorverpakte industriële producten. De wafels van Suzy en de ijsjes van Ola en Artic zijn de bekendste voorbeelden. Uiteraard waren er ook voedingsfabrikanten die hun klanten mee naar zee volgden. Daar organiseerden ze commerciële strandspelen, zoals Chocolate Victoria. Deegwarenfabrikant Anco deed er nog een schepje bovenop en stelde ook vuilnisbakken ter beschikking voor het zwerfvuil.

Beachbars

Met de komst van de 'beachbars' in Westende en Middelkerke kan je voortaan uiterst comfortabel je dorst lessen op het strand. Sinds de rudimentaire houten barakken werd een lange weg afgelegd.



ZAND



Brengen warme limonades en zanderige boterhammetjes met confituur bij jou herinneringen naar boven? Dan heb jij ooit gepicknickt op het strand! De samenstelling van zo'n strandlunch is heel uiteenlopend. Naast de klassieke belegde boterhammetjes werden al vroeg slaatjes meegenomen naar het strand. Maar ook de inhoud van een zelfgemaakte lunch anno 2017 biedt ruimte voor creativiteit. En een drankje? Dat probeer je nog steeds angstvallig koel te houden in de brandende zon. Was het vroeger misschien beter? In Oostende kon de dorst gelest worden met een glaasje bronwater in het thermaal instituut. Over de smaak van dit water wordt nu nog steeds gediscussieerd.

Voel je het zand al tussen je tanden knarsen? We nemen een kijkje in de picknickmanden en frigoboxen van enkele ervaren strandgangers met een mooi verhaal. Ben jij nog niet helemaal bedreven in de kunst van het zandvrij én milieuvriendelijk picknicken? Dan geven we je graag ook nog enkele tips mee!

OOSTENDS STRANDETEN

door Roland Desnerck

Natuurlijk beseffen wij, Oostendse Platen liever de vis dan de graten, wel dat het een niet te schatten voorrecht is in Oostende geboren en opgegroeid te zijn. Als het **strangeweer** is, en als je **e strangegoander** bent, dan kan je er genieten van een lig-, spel-, eetpartij tussen vloedlijn en dijk. Velen zijn in het seizoen op het strand te vinden. Er zijn mensen die in de namiddag gaan omdat ze 's morgens werken, er zijn er die **up et strange hunder bedde maakn**, dit wil zeggen 'van 's morgens tot 's avonds', en er zijn de toeristen. Samen zorgen ze voor het bonte strandgewemel.

Maar wat werd er op het strand gegeten en gedronken?

Je moet bedenken dat die heerlijke vertoeftplaats ook betekent: zand, wind, warmte ... Dus op het strand niet smeren, niet snijden, niet beleggen, niet samenstellen ... Geen te grote stukken voedsel meenemen want die kunnen misschien afbreken en in het zand vallen, dus geen taarten, wel koekjes als boudoirtjes, racheltsjes en madeleintjes. Vele 'gewone' kindertjes kregen in mijn jeugd evenwel een harde (en goedkope) zeebeschuit, want ze konden daar de gehele namiddag op knabbelen.

Geen te grote boterhammen maar dubbele *stuutsjes*, liefst met zelfgemaakte **fraisekonfieteure** of met verfrissende rabarber. Dat noemde men smalend **e stuutsje mé sjhuufkoas**. Kaas was trouwens uit den boze op het strand want dat ging vlug nat of klef worden. Men bedacht zelfs dat e **lank galittebrood** met zijn glanzende en doorlopende korst te verkiezen was boven het gemakkelijker te verbrokkelende **menoazjebrood**. Geen **stellienkplankn van stuutn** dus.



"Goan wiender ook up et strange us bedde maakn?"

De kinderen kwamen soms de **siero-pestuute**, dat was een boterham met **perdesierope** of perenstroop, bij de cabine afhalen en ravotten dan verder, de boterham in de hand. Die **sierope** werd door de warmte vloeibaarder zodat het kind een roodkleurige boterham omklemde. Er werd dan geroepen: **je bloedt an jen hand!**

E stuutsje mé bananne da kost nog zjuuste, maar niet te vergeten: als je de boterham mocht opeten, was de banaan nog lekker, maar zwart **uutgesleegn**. Velen zwoeren bij appels of tomaten want die waren sappig en lekker fris: ze waren eten en drinken! Zelfs de krop of het klokhuis werd binnengespeeld.

Bij een lange stranddag kon men wel eens een slaatje meenemen, maar ook dat was thuis klaargestoomd tot zeer compact strandvoedsel. Er werd trouwens vermeden te veel **alaam** als vorken en lepels en messen mee te nemen. Men had al zo veel te dragen, zoals voor de kinderen de kleine indianentent met bamboestokken en zeildoek, waarin ze de een na de ander het natte zwempak konden uittrekken en een droge broek aanstropen, want men mocht ze niet in hun **blote pele** zien!

De drank was in die tijden meestal een **bottel sieter**, een fles limonade dus, van het Oostendse limonadebedrijf Verborgh. Velen namen enkel de **witte sieter** want de rode, oranje of

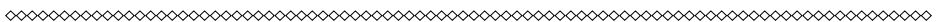
groene kon bij **et sturtn** de strandkledij misschien bijkleuren ... Later werd die drank thuis al overgegoten in een thermos, maar velen vonden **e pulle koude koffie** best te pruimen!

De toeristen kochten een ijsje of een boule de Berlin van een strandventer, maar de Oostendse jeugd moest daar niet altijd op rekenen. Zij kregen eens op een weg een kleine cornet van Ola of een groter ijsje op een reuzenwafel. Velen keken wel uit naar de komst van den **ieskreemvint** met de zware witte bak waaruit onmetelijk veel ijsjes getoverd konden worden en waarbij het klonk van "Artic, tic, tic ...".

Het is te begrijpen dat de kinderen vaak wat zand bij het eten of het drinken binnenspeelden, maar er werd dan troostend door de ouders gezegd: dat is niet erg want **zand, da kuust je mage. En e kiend moed e haile karre zand binnen hén voorn dad et groot is!**



foto's: Huis van Alijn



EEN EEUW PICKNICKEN



Een gezellige picknick in stijl

Collectie Stadsarchief-De Benne Blankenberghe

Samen rond de picknickmand

Huis van Aljijn

Een strandvakantie met logees

Collectie Rita Vanhoutte



1972



Een picknick van de bakker

Collectie Katrien Vervaele



EN NU?

Hoe ziet jouw picknick op het strand er uit? Stuur jouw foto en herinnering op naar info@kusterfgoed.be.

De strandcowboy

JAN INGHELBRECHT

Ik ben opgegroeid in Mariakerke en woonde praktisch op het strand. Het Istrand was ons speelterrein! Wij hadden in de jaren zestig nog geen frigobox en dus ging mijn vader om twaalf uur altijd naar huis om de mand te halen met het eten dat mijn moeder mooi in plastieken potjes had klaargemaakt. Er zat meestal een slaatje in met tomaten en wat vis zoals haring of tonijn, typisch zomereten. Na het middageten moesten we minstens een uur wachten alvorens opnieuw het zeewater in te gaan, een fabeltje waar iedereen toen in geloofde." Na een stevige zwempartij was het tijd voor een vieruurtje: "Een grote boterham met perenstroop of confituur. Op donderdag was er altijd markt in Oostende, de drie dagen die daarop volgden, werd er op het strand ook fruit gegeten, uit bruine puntzakjes."

Jan heeft heerlijke herinneringen aan eten op het strand. "Als klein kind is het toch altijd spannend om buiten te eten. Het voelt alsof je een cowboy bent. Er was ook altijd iets dat misliep. Er viel iets in het zand, of door de wind vloog



collectie Jan Inghelbrecht

het zand in je boterham! Het had ook iets ceremonieels: papa ging om het eten, mama legde een tafelkleed over het tafeltje en maakte het vast met wasspelden, het eten werd op tafel uitgepakt en wij aten op onze strandhanddoek. Alles was goed georganiseerd, geen enkele beweging overbodig."

"Een echte sensatie op het strand was een ijsje! We kregen zo'n twee keer in de week een ijsje. Een blokje op een houten stokje verpakt in aluminiumfolie. De ijsjesverkoper die toen in Mariakerke rondliep, zie ik nog steeds voor me, net als heel wat Oostendenaars, denk ik. Het was een oude man die met een zware bak vol frisco's over het strand liep. Hij had bovendien maar één arm. Ik vond dat erg wreed, het is een beeld dat mij altijd is bijgebleven."

EEN ZONDAG AAN ZEE

ANNO 1946

door Ignace Vanden Bulcke



05.30 UUR - OPSTAAN!

Ons gezin was dol op uitstappen naar zee en dan vooral in de vakantietijd, maar ook tussendoor bij goed weer werd er een uitstap naar zee gepland, meestal op zondag. Van heel vroeg 's ochtends was moeder al begaan met het smeren van boterhammen belegd met kaas en het bereiden van een grote kan koffie. Ze had een grote blikken doos in de vorm van een trommel waar alles netjes in bewaard werd, samen met suiker, melk en enkele oude maar vers gewassen keukenhanddoeken als servetten. Dat zou ons middageten worden.

TUUT TUUT

07:00 - VERTREK NAAR DE KUST

In de laadruimte van mijn vaders bestelwagen werden stoelen geplaatst voor de kinderen. Geen sprake van gordel of veiligheidsvoorschriften! Eens Brugge voorbij konden we de stralend witte duinen al zien, de bebouwing op de dijken was laag of niet bestaande. Bomen waren er niet, alles werd tijdens de oorlog geveld om versperringen aan te leggen, zodat er geen vliegtuigen konden landen. De blauwe hemel en de schitterende zon voorspelden een heerlijke dag.



09.30 - DE ZONDAGSMIS



Mijn moeder stond erop om eerst de mis bij te wonen in een van de vele kerken langs de kust, de zondagsplicht was immers het eerste gebod. Voor de kleinsten was dat zeer vervelend; de pastoor bleef maar preken en dan nog eens in twee talen.

AMEN...

12:00 - HET STRAND OP

Na de mis wisselden we onze zondagpakken in voor weekdaagse kleren. Daarna was het een en al plezier tot de middag, waar we een veilige en gezellige plaats zochten in de duinen om van de lekkere boterhammen te genieten met de koffie die ondertussen koud was, maar smaakte als honingwijn.

In de namiddag werden de stranden voller, de mensen hunkerden naar zon en zee na die verschrikkelijke oorlog. De strandstoelenverhuurders verhuurden houten klapstoelen bespannen met lijnwaad. Het was leuk om te zien hoe sommige badgasten onhandig manoeuvreerden om zo een ploistoel op te stellen. Wij kleeadden ons om op het strand. Daarvoor had moeder een enorm groot kleeed genaaid uit badhanddoeken met een elastiek langs boven om er het hoofd uit te steken, het leek wel op een indianentent. De jongste kinderen verdwenen er volledig onder en konden zich ongezien omkleden en terug aankleden zonder bekeken te worden. Bij de oudere kinderen stak het hoofd er boven uit en zij moesten dan ook de kleeedkamer vasthouden voor de andere kinderen.



16:00 - EEN IJSJE OF BOULE DE BERLIN

Na de zwempartij in zee werd er uitgekeken naar de ijsventer, die met een zware kist aan een riem over zijn schouder het strand afschuidde al roepend "Frisco Choco". Heerlijk, we waanden ons in het paradijs. We moesten echt lopen om die ijsjesman in te halen. In die jaren – ik spreek over de jaren veertig en vijftig – hebben wij ook genoten van de venter met boules de Berlin, die het strand van Blankenberge in een razend tempo op en af liep. Ons liep hij nooit voorbij, wij waren vaste klant!



WIL JIJ DE TRADITIE VAN EEN HAPJE OP HET STRAND VOORTZETTEN? DOE HET DAN OP EEN MILIEUVRIENDELIJKE MANIER MET DEZE TIPS!



"Picknick milieuvriendelijk!"

1 Gebruik zo weinig mogelijk wegwerpbordjes en -bekers.

Bedenk een tof alternatief: doe je slaatje bijvoorbeeld in een glazen confituurpotje. Of gebruik afwasbare bordjes en bekers die je weer meeneemt naar huis.

2 Aan zee waait het vaak, let erop dat je plasticjes en papiertjes niet gaan vliegen en het ruime sop kiezen.

Steek ze in een zakje dat je later in de vuilnisbak gooit.

3 Kijk bij vertrek of je geen afval achterlaat.

Zie je toch nog ergens een stukje vuil of afval liggen, aarzel dan niet en neem het mee. Goesting om nog meer op te rapen? Sluit je aan bij een van de talrijke initiatieven, zoals de Propere Strandlopers of Tien minuten per dag.

4 Op vakantie sorteer je net zo goed als thuis.

Op het strand staan op veel plekken sorteervuilnisbakken.

5 Sigaretje roken? Druk je peuk niet uit in het zand.

Wist je dat je sigaretfilter veel plastic bevat? Bij alle toeristische diensten kan je gratis een strandasbakje ophalen.

6 Opgelet! Het voeren van meeuwen is verboden.

Bovendien zien ze amper het onderscheid tussen een kindje dat een broodje eet en een kindje dat een stuk brood aanbiedt. Als meeuwen iets lekkers zien, komen ze vaak heel dichtbij vliegen, waardoor veel mensen hun hapje laten vallen.



"Een belegd broodje van twee meter alsjeblieft!"

- STRANDDIALECT -

Most je e stiksje butter up me buuk légn, 'k zien gebrad lik e kieksje. Mocht je een stukje boter op mijn buik leggen, ik zou gebraden zijn als een kippetje. Deze uitdrukking wordt gebruikt door een strangeligger die te veel door de zon verbrand is.

De stuutn wierdn zoe dunne gesmêrd dan de kruumels an 't plafong van de kabiene hieng. Deze uitdrukking werd gebruikt om duidelijk te maken dat de boterham bijzonder mager belegd was. Men zei ook: dad is gesmêrd ain ki weg en were; er is weinig confituur op het brood.

Katejefretter! Eindagstoerist die zijn lunch meebrengt en de lokale horeca geen cent gunt. Hij eet zijn lunch op de kateie of golfbreker. Een frigobox-toerist avant la lettre dus!

Sjhuufkoas! Confituur. Smalend en ironisch werd dit woord gebruikt om duidelijk te maken dat er geen kaas, maar wel de (zelfbereide) confituur op de stuute gebrid was. Gebrid is het voltooid deelwoord van brain, wat smeren betekent.

foto: Huis van Alijn
tekst: Roland Desnerck

- STRANDDIALECT -



De moale voart uut. Het is vier uur; het moment waarop de strandbezoekers hun koffie tevoorschijn haalden en een koekje aten, of bij de strandventer een ijsje of een boule de Berlin kochten. De mailboot – een groot en snel stoom- of motorschip – verliet op dat moment de Oostendse haven en bij het buitenvaren veroorzaakte het kielzog een grotere deining van de strandbaren.

E kiend moed e seule zand binnen hed hén voorn dad et groot is. Een kind moet het een en ander meegemaakt hebben om tot de jaren van verstand te komen.

Os je op 't strange zand it, da kuust je mage! Dat werd gezegd tegen kriepende of truntende kinderen die bij het eten wat zand binnenkregen. Het betekent: een beetje zand mag je niet van eten weerhouden.

HAANSE HAPJES

door Edwin Vandenberghe



Echte frigoboxtoeristen zijn er in de eerste helft van de twintigste eeuw nog niet. Welgestelde kampeerdere verschijnen op het strand met hun tent, tafel en plooiestoelen. Ze hebben er zeker en vast ook aan gedacht om de nodige thermosflessen met koffie en boterhammen te voorzien. Hebben ze geen tent, dan huren ze een strandcabine.

Niet alleen de toeristen verorberen allerlei etenswaren op het strand. In de jaren twintig en dertig eten de leerling-patiënten en vakantiegangers in het Préventorium Marin – later het Zeepreventorium genoemd – op het strand gesmeerde boterhammen, allicht beter en rijker dan thuis. Dit gebeurt elke dag na de zware loop- en turnoefeningen op het strand. In de jaren vijftig komt daar nog melk bij, geschonken uit grote kannen. Ook de dokters en verpleegsters drinken mee. Een leuk weetje: in de begroting van 1961 van het Zeepreventorium gaat de grootste maandelijkse uitgave voor eten en drank naar melkproducten. Eind jaren zestig worden de melkkannen vervangen door melkbrikken. Vanaf de jaren tachtig verdwijnen de brikken en krijgt men een appel of een peer in de plaats. Dit is nog steeds zo!

ZAND EROVER

door Roland Desnerck

Een boterham met aardbeienconfituur
Voorgescheteld op het middaguur
Want je begrijpt stellig in dat verband:
Geen vette kiekens op het strand!
En zand erover!

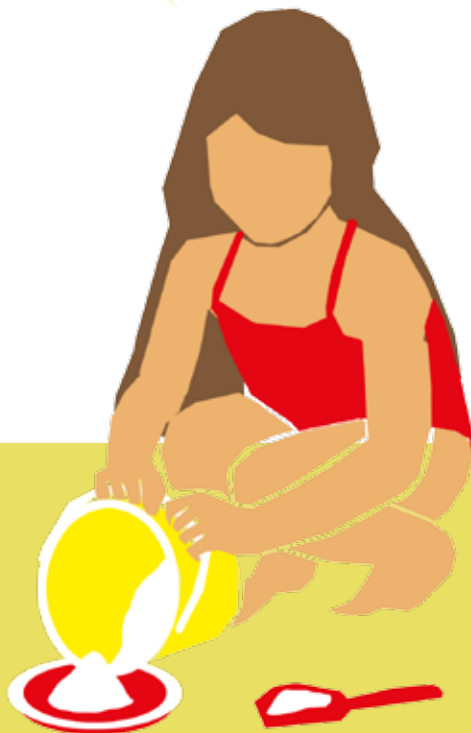
Een boterham met aalbessenconfituur
Te bekomen op het middaguur
Want je begrijpt stellig in dat verband:
Geen stoofvlees op het strand
En zand erover!

Een boterham met pruimenconfituur
Te krijgen op de duur
Want je begrijpt stellig in dat verband:
Geen macaroni op het strand
En zand erover!

Een boterham met perenconfituur
Een beetje zoet, een beetje zuur
Want je begrijpt stellig in dat verband:
Geen hutspot op het strand
En zand erover!

En was 't niet lekker of niet genoeg of
gezegend met veel zand
Dan een boel de Berlin of een ijskroom
of wat in die trant
Want je begrijpt stellig in dat verband:
Je eet niet om het even wat op het
strand
Want al te vaak zand er over!

OF ZAND ER OVER?



EN ZOUT

Werd er naast al die zoetigheden en zelfgemaakte zanderige hapjes ook nog wat anders gegeten op het strand? Roland Desnerck geeft ons als dialect- en kustkenner alvast wijze raad mee.

“Wie die zoetigheid niet zag zitten, kon denken aan een stuutsje mé gekapt, als strandgesmoefel. Maar toespijs als ham, salami, pastei en pastekop kon bij de strandwarmte te vlug gaan zweten en de vettigheid of olie ging druppen. Men moest ook aan de strandburen denken: dus geen droogvis noch kreeften. E stuutsje me gepeelde gernoazn, dat kon wel eens, maar was toch uitzonderlijk. Veelal waren het garnalen door een familielid of vriend zelf gekruwd of met een sleepnet uit de baren gehaald.” In Oostduinkerke gaan de vissers zelfs met Brabantse trekpaarden de zee in op zoek naar garnalen.

Ook de frietjes in de Oostendse soussols, de visverkoop op het Blankenbergse strand en het kraam met Hollandse maatjes aan de Oostendse Drie Gapers passen in dit verhaal. Hartig beleg en vis verschijnen dus ook als strandhapje, maar toch domineert in de herinneringen en verhalen van onze getuigen het zoet en zanderig lekkers. Is dit toeval? Of is het echt zo dat er, afgezien van het zilte water, minder zout op het strand te zien is? Kijk deze zomer eens rond op het strand en laat het ons weten!



GARNALEN

De Noordzee zorgt voor heel wat lekkers, met de grijze Noordzeegarnaal als diamant. Een pure combinatie van zout en zoet. Ideaal voor een verfrissende tomatate crevette in de zomer, totjespap in de winter of gewoon uit het vuistje. Vroeger armemensenkost, nu een echte delicatessen. De garnaal was een product waarmee je mocht venten. In kustgemeenten dweilden zogenaamde viswuvven met hun kar de hele stad af. Veel toeristen waren verzot op die kustspecialiteit!



Collectie Stadsarchief De Benne Blankenberge

In het boek *Garnalen: verhalen en recepten van vroeger en nu* vertelt Jacques Fourier dat toeristen verzot waren op garnalen. Hij beheerde in de jaren vijftig en zestig Hotel Malecot in Blankenberge. "De Luikenaars en de Brusselaars kregen nooit genoeg van de garnaal. Sommigen wilden ze zelfs elke ochtend op hun pistolet. We haalden er de dag zelf bij vishandel Louise. Per persoon portietjes van 125 gram, ongepelde, want zelf pellen was deel van het plezier."



Uit: 'Onze Vissers – Het DNA van het Zilte Leven', Uitgeverij Hannibal

De gèrnoar is onlosmakelijk verbonden met Oostduinkerke, de enige plek ter wereld waar paardenvissers de garnalen vangen. In 2013 erkende de UNESCO deze activiteit als immaterieel cultureel erfgoed. Tijdens het zomerseizoen een populaire toeristische attractie, maar hard labeur voor de paardenvissers die dag en nacht, door weer en wind naar de vloedlijn trekken.

Gedurende drie uur trekt het Brabants trekpaard door het water met een plankennet, een trechtervormig net dat tussen twee zijdelingse planken hangt. De garnalen belanden in het net en gaan na het zeven van de vangst in de korven die aan weerszijden van het paard hangen.

Hierna kookt de paardenvisser de garnalen in zoet water op een houtkachel in zijn huis. Een perfect gekookte garnaal is mooi opgekruld. Wie een vers exemplaar proeven wil, houdt best het kookhuisje van de paardenvisser in de gaten. Als er witte rook opstijgt, zijn de garnalen bijna klaar en is het moment er om aan te kloppen.



Uit: 'Onze Vissers – Het DNA van het Zilte Leven',
Uitgeverij Hannibal. Schilderij: Jan Delvin, Pêcheur de crevettes

Elk laatste weekend van juni bereikt de traditie van de paardenvisserij een hoogtepunt met de Garnaalfeesten. Het is een ode aan de zee en de garnaal, waarin de garnaalvissers te paard centraal staan. Tijdens de Garnaalstoet op zondagmiddag paradeert 'Mieke Garnaal' met haar eredames door de straten van Oostduinkerke.



LEUREN IN BLANKENBERGE

door François Driessens

De opkomst van het toerisme bracht met zich mee dat tal van personen probeerden hun brood te verdienen met de toeristen, ook in Blankenberge. Er kwam een ongekende wildgroei van leurders. Een eerste groep waren mensen uit de stad zelf. Een tweede groep waren personen vreemd aan de stad, van allerhande allooi.

Tal van vergunningen werden uitgeschreven in de jaren 1890-1914. Er mocht op het strand en de zeedijk geleurd worden met wafels, zonnecrèmes, vliegers, spekken en limonade, tabak, tapijten, enzovoort. Er was zelfs iemand die de toelating kreeg om op de zeedijk voorstellingen te geven met zijn phonographe, de voorloper van de grammofoon. Op 22 mei 1905 verkreeg Rodolphe Dies uit Brussel de toelating om te leuren met Berlijnse bollen.

Onder druk van de plaatselijke handelaars probeerde de stad echter al gauw de wildgroei aan leurders in te perken met reglementeringen en hoge taken. Vanaf mei 1907 was het verboden tussen 1 juli en 15 september te leuren in de Kerkstraat, Visserstraat, Bakkerstraat, de zeedijk, het strand en op de marktplaatsen. Verder werd er ook een verbod opgelegd te leuren binnen de zes meter van de kruispunten van die straten met andere straten en tijdens de marktdagen in de zijstraten van de markt. Dit verbod was algemeen. Zo werd op 6 juli 1907 aan Rodolphe Dies, die ondertussen was komen wonen in de Kerkstraat in Blankenberge, geweigerd om nog verder met Berlijnse bollen te leuren op het strand. Politiek zou politiek niet zijn moest een 'neen' werkelijk een 'neen' blijven. Op 27 juli 1907 verkreeg dezelfde Dies bericht dat het college teruggekomen was op zijn beslissing en dat hij toelating kreeg om zijn boules verder te verkopen op het strand, mits betaling van een taks aan de stad.

Naast de venters die vooral aan toeristen hun waar trachtten te verkopen, had je ook de eeuwenoude verkoop van vis op straat. Het stadsbestuur wilde eigenlijk verlost zijn van al wat met vis te maken had, want de geurhinder was slecht voor het opkomend toerisme. De vissers werden gedwongen hun traditionele ligplaat-



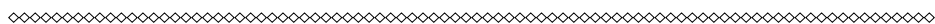
sen op het strand te verlaten ten voordele van de badgasten, en de visverkoop in de straten werd ingeperkt, onder meer via de bouw van de Blankenbergse vismijn.

Toen een inwoner in juni 1890 een aanvraag indiende om vis en gamalen te verkopen op de zeedijk, werd hem dat geweigerd. Hij kreeg wel toelating om zijn koopwaar aan te bieden aan de achterpoortjes van de villa's aan de haven en de Graaf Jansdijk. Ook een aanvraag voor de verkoop van 'Phillipinsche mossels' in de stad werd verboden.

Voor het badseizoen van 1897 kwam er een ommezwaai in het beleid van de stad. Marie De Bode uit de Pekstraat, Lucie De Bode uit het westkwartier en Paul Strubbe uit de Hanneusestraat kregen de toelating om opnieuw gamalen te verkopen op de zeedijk. Langzaam maar zeker verschenen de viskarren terug in stad. Dit leidde tot spanningen tussen de vishandelaars met een winkel. Als antwoord op een protest van enkele uitbaters van viswinkels besliste het schepencollege op 16 april 1929 het stationeren op de openbare weg met karretjes of wagentjes voor de verkoop van droogvis, gamalen of andere eetwaren te verbieden.

Het leuren met vis bleef nog lang na de Tweede Wereldoorlog de hoofdactiviteit van verschillende Blankenbergse families. Steeds strengere reglementering op de hygiëne en de verkoop van eetwaren zorgde ervoor dat de een na de ander zijn activiteit staakte. Uiteindelijk bleven er tijdens de zomermaanden nog twee viskarren over in het centrum van de stad en dit enkel om gamalen te verkopen. Die waren van José en Monique De Grande uit Uitkerke en de rasechte Blankenbergenaars 'Dédé' Larbriessau en echtgenote Anna Van Hyfte.

Zij bezetten elk een belangrijk kruispunt in de Kerkstraat. Het reglement bepaalde echter dat zij geen standplaats mochten innemen. De binnenpretjes die ik gehad heb met beide gamalenvkopers toen ik als politie bewaking deed in het centrum van de stad zijn niet te tellen. Telkens wanneer een van hen mij in de gaten kreeg, gingen de handen naar de pramen om de kar toch wel tien centimeter te verplaatsen. Zij volgden het reglement en ik deed niet de moeite om mij na enige meters om te keren om te kijken waar ze dan waren. Het was een stukje folklore. Zij waren gelukkig en de toeristen waren blij om vasche geirnoars te kunnen kopen als souvenir van Blankenberge.



◇◇◇◇◇ Een bord vol frietjes en een slaatje met garnalen ◇◇◇◇◇

DORIS KLAUSING



Doris Klausing heeft mooie herinneringen aan het strand van Oostende in de jaren vijftig, waaronder een uniek stukje culinaire kustgeschiedenis. "Vóór de afbraakwoede op de zeedijk bevonden er zich heel wat mooie oude villa's in de zijstraten van de zeedijk. Die villa's hadden meestal een kelderverdieping die half onder de grond zat, een zogenaamde soussol, waar vaak het dienstpersoneel woonde. Ik herinner mij dat er in zo'n soussol van een villa in de Kemmelbergstraat in de jaren vijftig frietjes verkocht werden aan het raam. De frietjes werden niet in een frietzakje gedaan; je moest je eigen potje of bord meebrengen! De frietjes werden goed gezouten. Een sausje was er niet bij, maar de frietjes waren heel lekker en kostten twee keer niets! Ik denk niet dat de oude vrouwtjes die er tussen 12 uur en 13.30 uur frietjes verkochten hun handeltje aangaven aan de belastingen. Het was een soort bijverdienste tijdens het seizoen."



Doris zat als kind vaak aan de cabine, want haar mama was en is nog steeds niet weg te slaan van het strand. "Meestal vertrokken we na het middageten naar het strand. Rond drie uur gingen we het water in en daarna kregen we als vieruurtje een boterham met confituur en een stukje peperkoek of speculoos. We hadden ook altijd een drinkbus of bidon met koude koffie mee, ik vond dat als kind heel lekker! Af en toe, bij mooi weer, gingen we al vroeg in de ochtend naar het strand. Onze picknick bestond toen uit een koud slaatje met ei, tomaat en garnalen die we op het strand pelden. En dan mochten we soms ook een bordje frietjes halen. Frigoboxen bestonden toen nog niet, dus staken wij ons eten in glazen bokalen. Er bestonden ook nog geen plastic bekers, borden of potjes, dus namen wij altijd gewone borden mee. We wisten alles af met zeewater, mijn moeder zei altijd dat zeewater goed ontsmette."



BROODJE GARNAAL



**Bron: Katrien Vervaele en Nancy Fockedeey,
Garnalen: verhalen en recepten van vroeger en nu, 2012**

~~~~~  
**Benodigheden:** halve kilo versgevangen garnalen, 1 l zeewater,  
4 pistolets, 100 g boereboter, een snuifje grof zeezout  
~~~~~

- Vang enkele verse garnalen met een sleepnet of steeknet. Spoel de garnalen en sorteer er zo veel mogelijk de visjes, krabbetjes en wier uit.
- Breng het zeewater op een hoog vuur aan de kook. Giet de levende of rauwe garnaal in het kokende water en laat opkoken tot de garnalen komen bovendrijven. Giet onmiddellijk af en laat ze verspreid op een keukenhanddoek afkoelen.
- Pel de garnalen. De koppen en schillen kan je invriezen om later te gebruiken voor een vissoep.
- Snijd de pistolets doormidden. Beboter de pistolets rijkelijk.
- Leg de gepelde garnalen tussen de beboterde pistolets. Strooi er indien gewenst wat grof zeezout over.



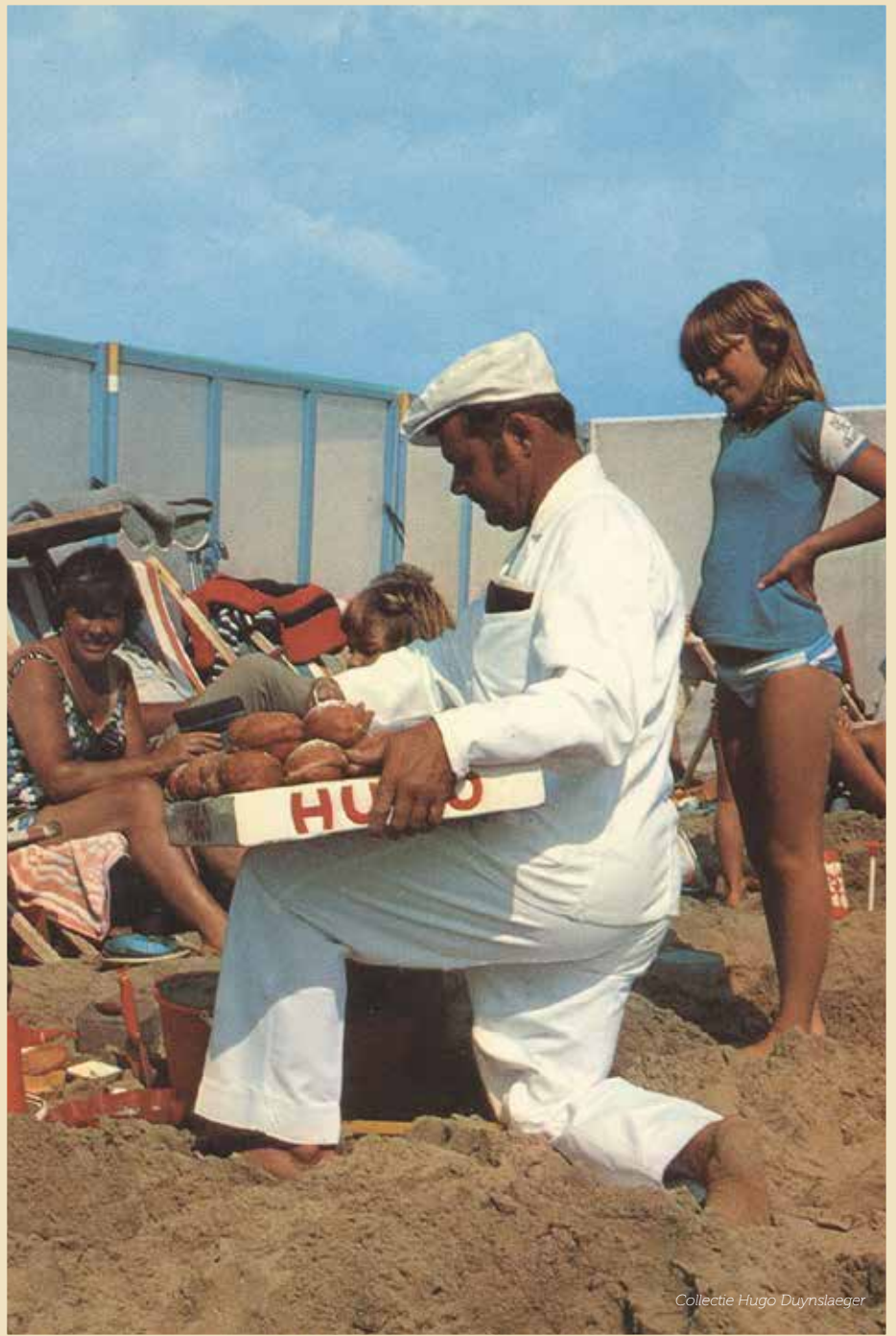
IK GA NAAR ZEE EN IK NEEM MEE...



**ZOET ZOUT
EN ZAND**

**Teken of beschrijf hier een
herinnering of anekdote over
de lekkernijen die jij eet tijdens
een zomers stranddagje!**





Collectie Hugo Duynslaeger

BEKNOPTE BIBLIOGRAFIE

Interviews

Hugo Duynslaeger (13 februari 2017), Dennis, Rik, Daniel en Miranda Bouwens (17 februari 2017), Agnes De Soete en Christine Vansever (20 februari 2017), Mariette Maes (20 februari 2017), Francine Duron (22 maart 2017), André Bedert (24 maart 2017), Patrick De Jonghe (29 maart 2017), Doris Klausning (7 april 2017), Jan Inghelbrecht (12 april 2017).

Correspondentie

Katrien Vervaele (13 november 2016), John Aspeslagh (10 april 2017), Lydie Van Craeynest (29 mei 2017).

Geschreven bronnen

- Brussels Museum van de Molen en de Voeding Evere, Tentoonstellingstekst ice cream. Een smeltende geschiedenis van ijs, 2016-2017.
- Marc Constandt, 'Smullen aan zee: een culinaire verkenning tussen 1880 en 1940', in: Brood en Rozen, 3, Gent, 2016, pp. 36-49.
- Greet Draye, Sarah Luyten en Yves Segers, 'Hemels zoet. Culinaire adviezen en desserts op het Vlaamse platteland, 1900-1940', in: Tijd-Schrift. Voeding. De wonderde wereld van eten en drinken, 3, 2016.
- C.A.H. Haitsma Mulier-Van Beusekom, Culinaire encyclopedie, Brussel, 1957.
- Liesbeth en Robert Inghelram, Sweet Belgium, Oostkamp, 2008.
- Robert Inghelram, Gebak met geschiedenis: traditionele recepten, Leuven, 2009.
- Eddie Niesten, 'Zoete liefde. Streekeigen nagerechten', op: Het Virtuele Land, 2017. Online raadpleegbaar op <http://www.hetvirtueleland.be/cag/exhibits/show/streekeigen-nagerechten>.
- Pim Reinders, Licks sticks and bricks. A world history of ice Cream, Rotterdam, 1999.
- S.n., 'Voor warme dagen', in: De Boerin, juli 1938, p. 236.
- Jo Van Caenegem, Danny Crauwels, Gustaaf Ingelaere, Ghislaine Steps, Brusselse wafels: 'Om te backen dicke wafelen', ASG-publicaties, Brussel 2008.
- Claude Van Ryssel, Blankenberge: van herberg tot restaurant, Brugge, 1995.
- Katrien Vervaele en Nancy Fockedeey, Garnalen: verhalen en recepten van vroeger nu, Tielit, 2012.
- Omer Vilain, Langs de Oostendse kateien, Oostende, 1974.
- www.siska-marie.com
- www.bakkerijwiki.nl
- www.nederlands-dis.nl
- www.moederbabetlutte.com

COLOFON

Zoet, zout en zand is een eenmalige uitgave in het kader van het gelijknamige project over de eetcultuur op het Belgische strand.

Verantwoordelijke uitgever

Marleen De Soete
voorzitter Kusterfgoed

Concept en uitvoering

Kusterfgoed. Kusterfgoed is de erfgoedcel voor de gemeenten Middelkerke, Oostende, De Haan en Blankenberge.

Ze ondersteunt het lokale cultureel-erfgoedveld en brengt het kusterfgoed onder de aandacht.

Contact

Wandelaarkaai 7/61
8400 Oostende
059 341 449
info@kusterfgoed.be
www.kusterfgoed.be

Vormgeving en illustraties

Laurence Kalman
www.kalman.be
Jean Bernard Boulnois
www.zuperbo.com

Redactie

Charlotte Zwemmer
Blablabla bvba

Partners

de gemeenten Middelkerke, Oostende, De Haan en Blankenberge;
Centrum Agrarische Geschiedenis (www.hetvirtueleland.be)

Met dank aan

alle vrijwilligers en getuigen, Brussels Museum van de Molen en de Voeding (BMMV), NAVIGO-museum, Huis van Alijn, Studie- en Documentatiecentrum van Academie voor de Streekgebonden Gastronomie, Heemkring Graningate, Heemkring Tussen Noordee en Noordzee, Heemkundig Centrum De Benne, Heemkring De Plate, Sincfala, Sarah Luyten, Roland Desnerck, Edwin Vandenberghe, François Driessens, Marc Constandt, Hannelore Maelfait, Nancy Fockedeey en Maxim De Clercq.

KUSTLEKKERNIJEN OP HET SPOOR

In dit hapklare boekje kom je meer te weten over bekende en minder bekende strandhapjes, over hun geschiedenis, over hun liefhebbers, over hun verkopers.

Verhalen en tips van strandgangers en strandverkopers worden afgewisseld met receptjes, verrassende weetjes, typische kustuitspraken en vooral veel vakantiekiekjes. Deze publicatie is zeker geen volledige geschiedenis van eten aan het strand, maar een 'proevertje' om aan te tonen wat dit stukje kust-erfgoed betekent voor zowel kustbewoners als toeristen. Eten op het strand is voor velen vanzelfsprekend, maar zeker de moeite om even bij stil te staan.

**Blader snel naar jouw favoriete
strandlekkernij en begin alvast te
watertanden!**

www.kusterfgoed.be



verbindt



middelkerke



Oostende
DE STAD
AAN ZEE



De Haan
Westkapelle



blankenberge



Vlaanderen
verbeelding.werk



CAG
Centrum Agrarische Geschiedenis