



Noorwegen 

Norge

MARTIN DE OLIFANTENTEMMER



Heb je dat ook soms? Dat je hier en daar denkt een woord Antwerps te horen als je een Scandinavische crimi-serie Netflix? Bij een babbel met Martin Asp blijkt dat geen toeval. Wanneer deze Noorse havenarbeider dan antwoordt: "Da's normaol", hoor je het meteen. Martin zei de fjorden al vele jaren geleden vaarwel en woont met zijn half-Noorse echtgenote Inger op het Sint-Jansplein. "Het Tsjingsjangsplaain", zoals hij het zelf op onnavolgbare wijze zegt.

's Nachts vind je Martin terug op de terminal van DP World waar hij als chauffeur van een straddle carrier veilig en snel containers van A naar B brengt. Aan de dok heeft iedereen het natuurlijk over een olifant als ze zo'n gigantische hijsmachine bedoelen. "Van zichzelf weegt een straddle carrier al zo'n 75 ton", spreekt hij uit ervaring. "Als je er dan ook nog eens een container van 50 ton aan hebt hangen, dan kan je gerust spreken van zwaar vervoer", lacht hij. En mocht je hem Martin de olifantentemmer noemen dan is daar eigenlijk geen woord van gelogen. Zijn job als havenarbeider begon hij zo'n 5 jaar geleden als pasman. Ondertussen volgde hij zijn opleiding tot straddle carrier-chauffeur bij OCHA, het Opleidingscentrum voor Havenarbeiders waardoor zijn werk zich nu 15 meter boven de begane grond afspeelt. En het liefst doet hij de nachtshift van 22 uur tot 6 uur 's ochtends. "Al is het op de kaai ook dan vaak even druk dan op de Antwerpse ring overdag. Nee, als je 's nachts werkt, heb ik het gevoel dat ik de rest van de dag meer vrije tijd heb. Bovendien heb je in de nachtelijke uren minder last van plastronnen-volk", doelt hij al grappend op de bazen. Het brengt hem meteen bij een verschil dat hij merkt tussen een land als Noorwegen en België. Hier is men veel onderdaniger tegen de baas. Er is meer hiërarchie zeg maar. In Noorwegen behandelen we mekaar meer op gelijke hoogte. In België spreekt men een arts aan als dokter. Bij ons in het noorden gebeurt dat niet. Wellicht is dat typisch voor heel Scandinavië. Noren zijn over het algemeen ook veel zelfstandiger. We moeten wel plantrekkers zijn. Als bijvoorbeeld de dichtstbijzijnde loodgieter 300 km ver woont, kan je beter zelf eerst proberen om je probleem op te lossen."

En een plantrekker, dat is Martin. Hij was pas 17 toen hij als zeeman voor het eerst in Antwerpen "aanspoelde". Ook tijdens zijn bijna 30-jarige carrière als internationale truckchauffeur kwam hij regelmatig in de Scheldestad. Voor een traject van Zeebrugge naar Stavanger of van Boom naar het Duitse Kiel draaide hij zijn hand niet om. Tijdens die vele vrachtwagenritten verbleef hij zo vaak in 't Stad dat hij er stilaan verliefd op werd en er 15 jaar geleden ook definitief kwam wonen. Het feit dat Martin ondertussen zijn echtgenote hier had leren kennen, zat daar natuurlijk ook voor veel tussen. Of all places ontmoetten ze elkaar in de Noorse Zeemanskerk aan de Tunnelplaats. Af en toe gaat hij nog wel eens naar de Noorse Zeemanskerk die inmiddels verhuisd is van de Konijnenpijp naar de Indiëstraat.

"Mijn vrouw is de dochter van een Vlaamse moeder en een Noorse vader en kwam naar de kerk om Noors te leren.... In de plaats leerde ze mij kennen." Thuis maken ze nog vaak Noorse gerechten klaar. "Mijn lievelingsgerecht zijn ribbe. Het is buikspek met het been nog aan, dat in de oven krokant gebakken wordt. In Noorwegen eten we dat traditioneel met Kerstmis", begint Martin al te watertanden als hij erover vertelt.

Martin is afkomstig uit Steinkjer, 120 km boven Trondheim. "Ik heb heel veel steden gezien maar toch voel ik me in Antwerpen thuis. Ik noem het een grote stad met een dorpse mentaliteit. Misschien zullen de Antwerpenaren dat niet graag horen. Ik heb het dan over de kleine straatjes en de gezellige cafeetjes. Daar moet je niet voor in Noorwegen zijn. Alleen de basisproducten zoals eieren, melk en brood zijn daar goedkoop. Maar alles wat Bourgondisch en lekker is, kost daar veel geld", zegt hij in het Nederlands dat hij met succes al doende geleerd heeft. "Al is ABA, Algemeen Beschaafd Aantwaarps, voor een Noor wel makkelijker dan ABN. Er zitten inderdaad veel Noorse klanken in het Antwerpse dialect. In de jaren 50, 60 en 70 van de vorige eeuw leefden er trouwens ettelijke duizenden Noren in Antwerpen, vaak zeemannen die boven een café verbleven en wachtten op een boot. Veel schepen voeren toen nog onder Noorse vlag. De vader van mijn echtgenote was trouwens een zeeman.

Zijn Noorse afkomst komt Martin aan de kaai in elk geval goed van pas. Zeker in de winter. "Als de rest van de dokwerkers aangekleed zijn als een Michelin-mannetje tegen de kou, ben ik redelijk normaal gekleed. Ik zaag niet rap als het koud is. Soms zwanzen we daar dan wel eens over met de maten aan de dok."





LAKS MED AGURKSALAT OG SANDEFJORDSMØR



Sandefjord is één van de belangrijkste vissershavens van Noorwegen. Er wordt gevist op zalmen, haring, kabeljauw en ... walvis. Tot de jaren 60 was Sandefjord de basis voor de Noorse walvisvaarders. De stad kende ook veel traankokerijen.

Wij beperken ons tot zalm. Met een botersaus en gepekelde komkommer.

Komkommersalade

1 komkommer (het Noors voor komkommer is agurk, wil je in Noorwegen een agurk? Vraag dan een 'sylteagurk').

- Twee eetlepels azijn
- Eetlepel zout, eetlepel suiker
- Verse dille

Botersaus

- 100 ml room
- 100gr boter
- Peterselie
- Sap van een hele citroen
- Peper zout

Zalm

- Zalffilet op het vel (150gr pp)
- Zout en suiker

Smeer de zalmfilets in met een mengsel van zout en suiker en zet minstens een uurtje opzij.

Schil de komkommer met een dunschiller in fijne slierten. Doe de azijn, de suiker en het zout bij elkaar en marineer hierin de komkommer.

Doe het sap van de citroen in een steelpannetje en breng even aan de kook. Voeg er de room bij en laat die een beetje indikken. Verlaag het vuur en voeg er de boter aan toe. Roer met een garde zodat de boter wordt opgenomen. Kruiden met peper en zout en op een heel laag vuurtje laten staan. De saus mag zeker niet koken. Roer af en toe. Na een 10tal minuten is deze saus ingedikt tot een soort béarnaise.

Spoel de zalm af en dep droog. Gaar de filets in een oven van 100 graden voor ongeveer 15 min. Haal de vis uit de oven en bak leg ze met de velkant in een hete pan met vetstof. Zo krijg je een lekkere krokante korst.

Hak de peteselie en de dille.

Haal de komkommer uit de marinade en meng met de gehakte dille. Voeg de gehakte peterselie toe aan de botersaus.



RASPEBALLER



Raspebal, Potetball, klubb, kumle, komle, kompe,... Elke Noorse regio heeft zijn eigen naam voor deze aardappeldumpling. Een hartige hap, zo eentje waar je de koude donkere winters mee doorkomt. De dumplings worden langzaam gepocheerd in een bouillon. In dit recept maken we die zelf. Zie je daar wat tegen op dan kan je die vervangen door een kant en klare bouillon. Het gaat er niet lekkerder van worden, maar het is wel sneller klaar.

Voor de bouillon:

- Varkenshammetje (niet bewerkt)
- Stuk gerookt spek (150 gr)
- Selder, prei, ui, wortel
- Peper, zout tijm, laurier

Voor de raspeballer

- 3 aardappelen. Om mooie ballen te vormen kies je hier best voor een zetmeelrijke, bloemige aardappel, bvb een charlotte.
- 50 gr bloem
- Nootmuskaat
- 1 schel spek voor de afwerking

Maak daags voordien de bouillon. Doe al de groenten, het hammetje en het gerookt spek in een ruime pot en zet onder water. Voeg de kruiding toe en laat het geheel een paar uur op laag vuur pruttelen. Net onder het kookpunt. Het hele huis gaat zich vullen met een heerlijke geur en de burens zullen denken: "het is weer van dat, daar gaan ze morgen raspeballer eten". Laat de bouillon afkoelen en bewaar voor de volgende dag.

Kook 1 aardappel in zout water. Laat de hem niet te lang koken anders zuigt die teveel water op en dat kan je missen. Laat om die reden de aardappel ook wat uitstomen na het koken. Purreer, prak of stoemp de aardappel tot een gladde massa.

De twee andere rauwe aardappelen rasp je. Meng de bloem, de puree en de geraspte aardappelen tot een kleverig deeg bekomt. Kruid met peper, zout en nootmuskaat naar eigen smaak. Ze mogen best een beet hebben. Maak van het deeg balletjes, de grootte van een golfbal.

Zeef de bouillon en hou het vlees apart. Verwarm de bouillon maar breng niet aan de kook. Hierdoor zouden de ballen uit elkaar kunnen vallen.

Voeg de ballen aan de bouillon toe en laat die een half uurtje sudderen. Je zal zien dat de raspeballen het vocht opzuigen en dikker worden. Ondertussen kan je het vlees van het hammetje plukken en het spek in blokjes snijden. Voeg dat ook toe aan de bouillon.

Voor de afwerking kan je een schel spek grillen tot het krokant is. Even laten uitlekken op een keukenpapier zodat je het kan 'verkrumelen'.

Schep een bal per persoon in een diep bord en voeg er wat bouillon en vlees bij. Werk af met het verkrumelde spek.





Antwerpen – Noorwegen

- Elk jaar staat tijdens de Kerstperiode voor het Antwerpse Stadhuis een **gigantische kerstboom** uit Noorwegen. Traditioneel worden de lichtjes van deze kerstboom aangestoken in aanwezigheid van een behoorlijk aantal Antwerpse Noren, uiteraard met een glas lekkers in de hand.
- Heb je je misschien al eens afgevraagd waar **Tom Barman**, de frontman van dEUS, zijn bijzondere familienaam haalde. Het antwoord is te vinden in het hoge noorden. Zijn grootvader heette Thomas Gustav Barman en kwam uit Noorwegen. Toen hij 15 jaar oud was, liep opa Barman weg van thuis om kapitein te kunnen worden. "Eind 19e eeuw was hij kapitein op de lange omvaart, bij de Red Star Line", vertelt zijn Antwerpse kleinzoon. Thomas Gustav bracht mensen dus vanuit Europa naar de Verenigde Staten. "Hij leerde mijn grootmoeder kennen op het schip, en even later zijn ze getrouwd." De grootouders Barman vestigden zich vervolgens in Antwerpen, omdat daar de schepen richting Amerika vertrokken.
- Op 16 augustus 1897 **verliet het schip de Belgica de haven van Antwerpen** en bereikte de Antarctische waters op 20 januari 1898. Van de 19 bemanningsleden waren er 6 Noren. Adrien de Gerlache, luitenant bij de Belgische Zeemacht, wenste een eigen expeditie samen te stellen voor wetenschappelijk onderzoek van de Zuidpool. Hij kocht in Noorwegen een driemaster van 250 ton, uitgerust voor de jacht op zeehonden. Deze boot, PATRIA genaamd, werd grondig gerestaureerd en werd herdoopt tot BELGICA. Op 29 juli 1896 ontving de Gerlache een brief van een 25-jarige Noor, Roald Amundsen, die wenste deel te nemen aan deze expeditie; zijn wens werd ingewilligd en hij kreeg de functie van tweede luitenant. Adrien de Gerlache en zijn bemanning waren de eersten om een winter in Antarctica door te brengen en om essentiële gegevens terug mee te brengen voor de kennis van deze gebieden. Na een gedwongen overwintering in het pakijs, kon het schip eindelijk, op 28 februari 1898, een doorgang vinden naar open zee. De BELGICA werd opgekocht door een Noorse firma in het begin van de 20e eeuw en zonk tijdens de Tweede Wereldoorlog aan de kust van Harstad. Zijn anker is nu tentoongesteld in het polair museum van Tromsø. Voor Amundsen was dit het begin van een lange loopbaan als ontdekkingsreiziger. In 1911 zou hij als eerste, samen met drie compagnons, de Zuidpool bereiken.
- In Antwerpen worden **cursussen Noors** aangeboden door Linguapolis (Universiteit Antwerpen). Ook aan het Holberg Språkinstitutt van "den norske Sjømannskirke" kan je de taal van Grieg en Munch leren.



Man skal ikke selge skinnet
før bjørnen er skutt.

Je moet het vel van de beer niet
verkoppen voor hij geschoten is.

Noorse havencijfers

- **Afstand** Antwerpen – Oslo : 1.245,52 km in vogelvlucht
- **Trafiek:** aantallen
- **Goederen:**

Noren aan tafel

- Als je op een doordeweekse avond bij een Noorse gezin binnen zou stappen, is de kans groot dat ze **taco's eten**. Je zou het niet verwachten, maar het is echt waar! Als grap wordt er wel eens gezegd dat Mexicaans het nationale eten van Noorwegen is.
- In Noord en Zuid Noorwegen wordt er standaard op kerstavond **lever** gegeten van kabeljauw.
- De **kaasschaaf** is een Noorse uitvinding. De kaasschaaf werd in 1925 uitgevonden door een timmerman uit Lillehammer.