

ZEESLET

Zeeslet
in 101 stukjes

Anne-Marie Maartens

Korreltje Zeezout



Ellemeet 2018

Coverontwerp: I AM
ISBN 9789402181289
© 2018 Anne-Marie Maartens
Herziene uitgave

Toen was Liefde de pael van zijn oester,
en Venus rees rood op uit wijn.

Dolores, C.A. Swinburne

Inhoud

Inleiding.....	11
1. Alikruiken.....	13
2. Ansjovis	16
3. Bier	19
4. BISk	21
5. Bijvangst	25
6. Bloedkoraal	28
7. Blue Nix.....	31
8. Boeien.....	32
9. Borstcrawl	36
10. Bril	41
11. Bruno van den Elshout.....	45
12. Daar was laatst een meisje loos.....	48
13. Dam	51
14. Doorschijnende zakpijp.....	54
15. Duinen	55
16. EHBO.....	58
17. Ellemeet	61
18. Jacques Brel, <i>Le plat pays</i> (1962).....	62
19. Jan, Pier, Tjores en Corneel	64
20. Ganzeneieren	67
21. Garum.....	69
22. Geboorte van Venus	71
23. Gin-tonic Zeeslet.....	72
24. Godenvoedsel	73
25. Goudvis.....	74

26. Haas	76
27. Haas	81
28. Havens	83
29. Hittegolf.....	86
30. Hollandse garnalen	87
31. Hotel de grote L.....	89
32. Inktvis	90
33. Ik woon hier.....	92
34. Jacobschelp	93
35. KAAAT	100
36. Kaplaarzen	102
37. Kompas.....	107
38. Knopen	109
39. Kokkels	112
40. Kustweg.	115
41. Kwallen	118
42. Marsman, H.....	119
43. Matroos.....	120
44. Mossel.....	123
45. Nijntje	126
46. Oceaan	128
47. Plastic soep.....	131
48. Oester	133
49. Oestereetstertje.....	135
51. Oesterrapen.....	136
52. Oosterscheldekreeft.....	140
53. Pain de Mer©	145
54. Panorama Mesdag	147

55. Parel	148
56. Pastorale	150
57. Patatratten en treitermeeuwen	153
58. Pêche à pied	155
59. Drs. P	157
60. Pretmakers in een mossel op zee	162
61. Rothko	163
62. Scheermes	164
63. Seks in de branding.....	166
64. Sil de strandjutter.....	170
65 Skinnydippen.....	173
66. Smickelinn Balkon.....	175
67. Snolly	177
68. Sterren.....	180
69. Strandvlaggen	181
70. Strâo.....	182
71. Struinen.....	185
72. SUP	186
73. Topless	194
74. Verburg, Roel. C.....	199
75. Visapp	201
76. Vuurtoren.....	202
77. Waar de blanke top der duinen	205
78. Wijn	207
79. Yves Klein.....	210
80. Zakmes.....	211
81. Zee	215
82. Zeebieb	216

83. Zeecontainer	217
84. Zeecontainerbar	219
85. Zee-egel.....	221
86. Zee en andere koeien.....	223
87. Zeegroente	225
88. Zeehaar	227
89. Zeehond.....	232
90. Zeemeermin	236
91. Zeepalen.....	238
92. Zeeparfum.....	239
93. Zeepokken	240
94. Zeeslet.....	243
95. Zeegroet.....	244
96. Zeeklit	245
97. Zeestraatpoëzie	246
98. Zeeuwsgelukkig	247
99. Zeevonk	248
100. Zeezout	249
101. Zout op mijn huid	251

Inleiding

De geboorte van een zeeslet en hoe het zover heeft kunnen komen. Dat leest u niet in dit boekje. Een handboek. Een zakboek wellicht. Of is het meer een encyclopedietje? Of toch een biografie. Van een zeeslet. Van mij. Een autobio dan. Over het beoefenen van de hogere zeesletkunst. Of is het een kunde? Kijk zelf maar. Hier is het. Uit het leven van een zeeslet. In 101 stukjes.



1. Alikruiken

Of ook: alikruken, krukels, kreukels, slakjes. Je ziet ze zelden in de visvitrine naast moten verse vis. Nee, dan moet je naar het zuiden. In Frankrijk liggen ze fier op een plateau *fruits de mer*, tussen de oesters, kreeften en krab. Vooral rond de kerstdagen een lekkernij.

In Nederland worden de slakjes met de nek aangekeken. Bestellen dus of met een beetje geluk bij een goede visspecialzaak.

In Zeeland liggen krukels echter voor het oprapen. Aan de slag! Bij laag water zie je ze tussen en op het wier, in het zand of aan stenen. Uit het water drogen ze wat grijsig op. Het kan niet missen.

Het huisje biedt bescherming tegen weer, wind en golven. Het afsluitklepje houdt het slakje nat. Het weekdiertje trekt, als-ie eenmaal droogvalt, zijn voordeur stevig dicht.

Slakjes hechten zich sterk aan rotsen. Haal je ze uit het zand dan moeten ze eerst zandvrij worden. Dat kun je het beste doen door flessen met zeewater te vullen en ze vierentwintig uur te laten staan. Ze spugen dan pardoes het zand uit.

Je kunt daarom beter de krukels van het wier pakken. Bijvoorbeeld onderaan de dijken langs de Oosterschelde. Het scheelt een

hoop gewrik en je spaart ook je nagels. Doe wel laarzen of stevige schoenen aan. Het talud is glad van wier en er liggen vaak ook scherpe oesterschelpen.

Pak ze met blote handen. De wat grotere van 1,5 tot 2,5 cm zijn vleziger. Op de grond liggen ze ook wel, maar die zijn vaak al dood. Je hebt al gauw een emmertje vol.

Eet ze als maaltijd, voorgerecht of bij de borrel. Geef iedereen er wel een naaldje bij, daarmee wip je ze los. Er zijn speciale visnaaldjes bij de visboer te koop voor een habbekrats. Je kunt natuurlijk ook een huis-tuinen keuken (veiligheids)speld gebruiken. Zet het naaldje in het afsluitklepje en trek het slakje uit het huisje. Alleen het slakje eet je op.

Het kan niet misgaan. Ik kreeg al rapende mijn eerste kooklesje krukels. Een stoer recept van een kleine, aardige Portugees en voormalig kok, door de liefde in Zeeland terecht gekomen.

Búzios

krukels op z'n Portugees

knoflook, laurier, chilivlokken of pepertje

Spoel flink in kraanwater door ze met de hand om te roeren. Opzetten in een pan met ruim

water. Veel, veel zout erbij. 10 minuten laten koken. Af laten koelen. Serveer ze koud.

De slakjes zijn wat dunner in mei, juni en juli, maar rapen kan het hele jaar door. De Zeeuwen eten met Pasen ‘krukels mie krentenbrood’. Ik vind door de pasta sowieso altijd een hele fijne. Experimenteer of zoek zelf een receptje.

Mochten ze toch te zout smaken dan kun je ze even langs ijsblokjes ‘afvegen’. Peuterplezier en eetgeluk aan tafel gegarandeerd.



2. Ansjovis

Ik kan er geen genoeg van krijgen. Schappen met rijen kleurige blikjes. Vis. Vooral in de grote supermarkt over de grens. Kleine kunstwerkjes. Maar eenmaal thuis, staan de visjes eenzaam en onzichtbaar in de kast.

Kun je dit niet verdragen, kijk dan eens bij kunstenaar Ortaire de Coupigny. Aandoenlijk halflege blikjes vult hij opnieuw met visjes van was. Een laag epoxy en polyester zorgen voor conservering en glans. Met het lipje vereeuwigt je de kleurrijke werkjes tegen de muur. Prachtige objectjes voor in de keuken.

Maar goed. Vis in blik. Of met uitzicht: een glazen pot. Het Ansjovisje bijvoorbeeld. Een smaakmaker van heb ik jou daar. Gevangen in de Oosterschelde bij Bergen op Zoom. Alleen daar.

Vroeger haalden vissers uit Urk, Enkhuizen en Stavoren, tonnen ansjovis binnen. Om te paaien en kuit te schieten zoeken de scholen ondiep, brak water op. Na de bouw van de Afsluitdijk in 1932, zochten ze hun heil dus verderop. De Wadden.

Opeenvolgende stormvloedten maar ook de verzanding van de vaarroute naar Antwerpen deden de visvangst in de Oosterschelde de das om. Deze ecologische verande-

ringen zorgden wel juist weer voor ondiepe, rijke visgronden op de plaats van het Verdronken Land van Zuid-Beveland. Bergen op Zoom bloeide dankzij het weervissen.

Het gedrag van de ansjovis is grillig en wordt bepaald door weer en wind. Bij hoogwater zwemmen ze met de stroom mee naar zandbanken. Daar is het lekker warm en kunnen ze zich goed voortplanten.

Ansjovisjes worden gevangen met behulp van een unieke techniek van v-vormige houten staketsels. Ze staan in de stroom van de vaargeul. De stroming laat bij eb en vloed het hout trillen. Een geluid dat de visjes ook angstig maakt. Vóór eb worden ze in de fuiken gedreven. De kamers in. Weerkamers. Weervissen heet het dan ook.

Van het voorjaar tot en met juli. Dan moet het gebeuren. Het zeer bederfelijke visje wordt op dezelfde dag verhandeld of ingemaakt. De visjes van zo'n 10 tot 20 cm worden in vaten ingelegd tussen lagen inmaakzout. Met flink wat tijd en geduld maak je er zelfs een heldere visolie van. Zeeuws goud. Garum. Daarover later meer.

Wij kennen voornamelijk de ingemaakte versie. Filetjes. In blik of pot. Vers is-ie stevig en glanzend, let op de heldere ogen. Schoonmaken, peper en zout en bakken. Ga

maar eens kijken. Bij Weervisserij Van Dort in Bergen op Zoom.



3. Bier

Toe laat ons dichten, roemen, loven, prijzen:
de volle body van het Zeeuwse blond,
lichttromig schuim beroert de lippen, mond,
een ode aan de kust, de meeuwen krijzen.

Een lofzang op een bruin, robuust en stout,
de parel op je tong, gelaagd en lang,
het vleugje zilt dat streelt, stroomt langs je
wang,
een zee van bitterhop, geroosterd mout.

De zon in witbier of je zomer kust,
friszoet, mooi rond en toch ietwat brutaal,
of wil je liever met een tripel sjansen?

Dus drink het gerstenat uit hartelust,
en vul de kelken van ons allemaal,
van *zeebier* gaan je smaakpapillen dansen.



4. BISK

Wij vonden hem lekker. Zo lekker. Nog een keer maken. En weer. Omdat-ie zo verrukkelijk smaakt.

Wij (dames KAAAT) kookten onze eerste krabbenbisque buiten. Op een gaspit. De twee campers haaks geparkeerd. Onze mannen luisterden radio 1 Tour de France en dutten op de stretcher. De dames KAAAT maakten stilletjes alvast één vriezer leeg.

Het was een doodnormale dag. Aan de Grevelingen. Een dag waarop we besloten nu dan eindelijk eens iets te gaan maken. Van krabben. Uit het brakke meer. Kleine krabben die je zelf kunt vangen.

We zouden in de soep gaan. Een gat in de markt. En dat ze dan allemaal onze soep zouden willen. En nog een keer. BISK.

Plezier, een grote pruttelende ketel, mooie bakjes een gezellig schort en een leuk etiket. Bisque. Niks oer, passie, rauw of puur. Met blote handen. Aan het werk. Samen is leuker dan alleen. Pak eerst maar wat spullen.

**schepnet plasticasje pannen pollepel goed
mes of bijtje theedoek koffiefilterzakje
plank vergiet nog een pan plastic bakje(s)**

We gaan bisque maken. Dus een schort is geen overbodige luxe.

Bisque aux Grevelingen

BISk

**ui bleekselderij wortelen knoflook laurier-
blaadje paprikapoeder chilivlokken witte
wijn tomatenpuree zout peper citroensap
(cognac)**

Schenk eerst maar een glas wijn in, we gaan krabben vangen. Met een schepnet. Je schepnet schud je leeg in een plastic tas. Beetpakken bij kop en kont kan ook. Kijk uit: de grotere proberen je te grijpen.

Knip onderaan twee punten van de tas. Ongeveer 1 cm. Draai nu vanaf de bovenkant de plastic tas dicht. Zo kan de lucht en het laatste water eruit. De krabben lijken bijna geseald. De tas doe je in het vriesvak. Een uur of vier. Krabben slapen gewoon zachtjes in.

Snijd de groentetjes en breng ze aan de kook samen met de kruiden voor de courtbouillon. Laat maar lekker lang staan. Maak een pan met gezouten kokend water. Schud de krabben uit de zak. Koken tot ze goed gaar en dus oranje verkleurd zijn.

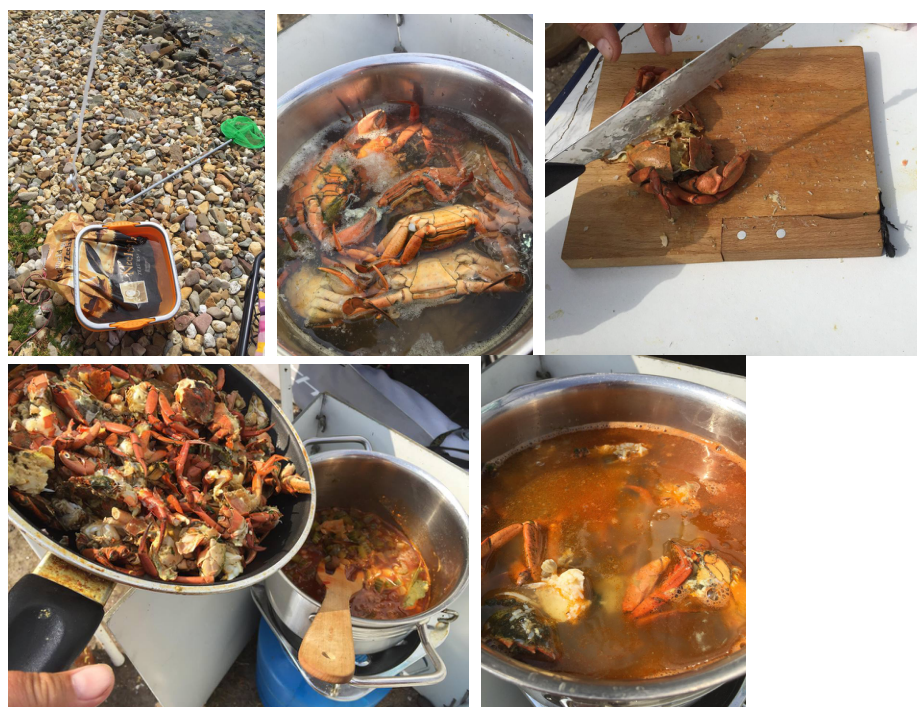
Haal de krabben eruit. Schenk het kookvocht bij de bouillon. Cut the crab. In

stukken op een plank. Doe de stukken krab ook in de pan. Wijn en als je wilt cognac. Wij wilden het. Laat ongeveer 45 minuten onder de deksel pruttelen.

Neem een schone theedoek in leg deze in een vergiet of zeef. Vang het gezeefde op. Proef. Drink de wijn op of maak nog een fles open. Maak porties om weg te geven en in te vriezen. Vanavond eet je soep. Of liever morgen. Niet nu.

Geen zin om zelf krabben te vangen? Neem voor de minder romantische versie schalen van (Oosterschelde) kreeft, krabbenpoten, kingkrab of wat dies meer zij.

Voor een klassieke versie met venkel en Ricard laat je de bleekselderij weg en voeg je sap van sinaasappel toe. *Bon appétit!*





5. Bijvangst

Ook zoiets. Een teiltje bijvangst. Ik had schar, tong, school en rode poon. Dacht ik. Maakt ook eigenlijk niet zoveel uit. Een teiltje vis.

Bijvangst. Van de buurman. Bijvangst wordt niet gepruimd. Door vissers. Viswinkelhouders. De échte vis, daar gaat het om.

Soep maken dus. Maak de visjes schoon. Met een borstel. Boen ze. Spoel ze. Ik ben niet zo'n held, maar de koppen kunnen vast ook mee. Kook de vissen in wat water, ongeveer 15 minuten. Leeg de pan in een vergiet. Zeef het kookvocht door een theedoek.

soup de poisson bijvangstsoep

1 ½ kilo vis
4 gehakte uien
3 geperste tenen knoflook
2 kruidnagels
1 laurierblad
15 venkelzaadjes
2 tomaten
zout & peper
3 l water
½ wijnglas droge witte wijn

Ik nam dit recept van Paul Bocuse als basis en voegde ook nog toe:

wortel bleekselderij tomatenpuree draai chilivlokjes slagroom en een scheut Ricard

Met de Franse slag, hup! Aan de kook brengen. Met een zeef de groente eruit vissen. Dit in de blender fijnmalen (let op: heet).

Terug in de pan. Scheut (slag)room. De van de graten geplukte vis toevoegen. Wat erbij kan: brood insmeren met olijfolie, tomaat en knoflook en roosteren onder de grill. Of bruschetta.

Er zijn veel vissoepjes. En heel veel recepten. En nog meer variaties. Dit is er ook maar eentje. Ik ben niet zo'n kookstèr. Dus simpel. Zo uit de Noordzee. Maar hé, verrukkelijk!

