



HET BEREIDEN EN VERKOPEN VAN KARAKOLLEN



Mijn immaterieel erfgoed - Karakol d'Anvers - Karakol d'Anvers: "Het geheim van lekkere karakollen is al 50 jaar oud"

Karakollen zijn **zeeslakken** (wulken) die een vaste plaats hebben in de eetcultuur van Antwerpen, Brussel en Oostende, steden met een lange traditie van **visaanvoer en vismijnen**. Vanuit deze context groeide de gewoonte om **karakollen te bereiden en te verkopen via een kar door de straten**, later ook op markten en kermissen.

Het kenmerkende aan onze bereiding is dat de slakken uit hun schelp worden gehaald en warm worden geserveerd in een **pittige soep**. Daarmee onderscheiden wij ons van de gebruiken in Noord-Frankrijk en Zeeuws-Vlaanderen, waar wulken koud in de schelp worden gegeten, vaak met mayonaise.

Het karakollenkraam is vandaag vooral te vinden op markten, foren en feestmarkten, waar de geur van de bouillon mensen aantrekt. Die geur weerspiegelt dan ook de waarde van de ambacht. Karakollen hebben een vlezige zachtheid die zich vertaalt in hun volle smaak. Ze sudderen traag in een soepje van witte stoofselder en ui.. Eenvoudig, eerlijk, zoals het hoort. Alleen mijn geheime kruiden en een toets getomateerde puree maken het af. Sommigen voegen er wortel, laurier of chili aan toe, maar ik verkies de pure eenvoud, de smaak van het ambacht zelf. De praktijk combineert culinaire traditie met sociale beleving en vormt zo een herkenbaar element van de marktcultuur en het kermiserfgoed in Vlaanderen.

Historiek en evolutie van het verkopen van karakollen

De traditie van het karakollenkraam vindt haar oorsprong in en rond **de vismijnen** van Antwerpen, Brussel en Oostende, waar de rechtstreekse aanvoer van verse zeeproducten zorgde voor een rijke markt- en eetcultuur. Vanuit deze context werden karakollen niet enkel **ter plaatse gegeten**, maar ook via ambulante handel aangeboden. Vroeger trokken verkopers met een kar door de straten, waarbij ze op straathoeken en pleinen halt hielden, of van café tot café rondgingen om de warme zeeslakken rechtstreeks aan de man te brengen. Dit type **straathandel** maakte de karakollen toegankelijk voor een breed publiek en gaf hen een vaste plaats in het dagelijkse leven van de stad.

Met de aanpassing van de wetgeving rond ambulante handel veranderde deze praktijk. De vrije straatverkoop werd sterk beperkt, waardoor het karakollenkraam zijn plaats verloor op de straathoeken. Geleidelijk verschoven de verkoopplekken naar **kermissen en markten**, waar tot op vandaag nog steeds kramen staan die karakollen aanbieden. Daarnaast zijn er enkele vaste locaties **aan de kust en in Aalst**, waar de traditie bewaard is gebleven.



Vandaag

Voor zover ik weet, zijn we nog maar met twee kramen die echt kunnen rondkomen met het verkopen van versbereide karakollen alleen. Ikzelf, Welsey VanLingen, voor wie dit een voltijdse bron van inkomsten is, en mijn pensioengerechtigde ouders, die enkel in het weekend nog hun twee markten doen. Andere verkopers zijn met de tijd geëvolueerd — sommigen zijn overgestapt op gefrituurde visgerechten, anderen hebben hun aanbod uitgebreid met alcoholische dranken. Dit bredere aanbod heeft ertoe bijgedragen dat het fenomeen van het karakollenkraam zich verder verspreidde en herkenbaar werd over heel Vlaanderen.

Toch bestaan er nog uitbaters zoals mezelf die de oude traditie trouw bewaren en zich volledig toeleggen op de verkoop van **vers bereide karakollen**. Op de Antwerpse markten bied ik nog steeds karakollen aan volgens de **klassieke bereidingswijze**, zonder uitbreiding naar andere producten. Het begint meestal rond zes uur 's ochtends. Dan zet ik een grote kookpot op het gasvuur — mijn vaste gezelschap bij het ochtendgloren. Daarin verdwijnen zo'n **zes kilo karakollen**, vergezeld van evenveel witte stoofselder en één grote boenkajuin. De geheime kruiden volgen, en ik vul de pot met water tot alles net onderstaat. Wat daarna gebeurt, vraagt tijd.. Geen fastfood, maar traag vakmanschap. **Een uur lang** laat ik de smaken dansen boven het vuur. Wanneer het water begint te koken, wacht ik nog even. Pas als de karakollen beetbaar zijn, mag het vuur uit. De pot blijft gesloten tot de eerste klant arriveert. Alsof het geheim nog even wil rusten. De soep moet warm blijven, nooit kouder dan zestig graden, zoals de FAVV voorschrijft. Maar te lang koken of warmhouden in bain-marie maakt de karakollen taai — en dan spreekt men in de volksmond van katchou.

Doorheen de tijd ontstonden er verschillende recepten en variaties, maar de essentie blijft hetzelfde: **een bouillon met stoofselder, ui, peper en een beetje zout**. Deze eenvoud en het geheime evenwicht van kruiden maken de smaak uniek en houden de verbondenheid met het verleden levendig.

Karakollen als medicijn

Daarnaast wordt aan karakollen ook een **functionele waarde** toegeschreven. In de natte herfst- en wintermaanden zien veel klanten de warme bouillon als een **huismiddeltje tegen klachten van keel en luchtwegen**. Ook leeft de overtuiging dat karakollen helpen tegen **een kater**, waardoor het kraam voor sommigen een vaste stopplaats is na een avond uit.

De waarde van het karakollenkraam ligt dus niet alleen in de smaak en de bereiding van de zeeslakken, maar ook in de rol die het speelt binnen de sociale en gezondheidscultuur. Zo blijft de traditie levend en betekenisvol voor verschillende generaties.

Wie draagt vandaag mee de karakollentraditie?

De traditie van het karakollenkraam wordt vandaag gedragen door verschillende uitbaters, leveranciers en organisaties die elk op hun manier bijdragen aan het levend houden van de praktijk. In Antwerpen ben ik, **Wesley Vanlingen**, actief als marktkramer onder de naam **Karakol d'Anvers**. Ik specialiseer me in de bereiding en verkoop van uitsluitend karakollen op de Antwerpse markten. Daarnaast zet de **familie Faes** de traditie verder als uitbaters van een karakollenkraam op diverse kermissen in Vlaanderen.

De aanvoer van kwaliteitsvolle vulken wordt in belangrijke mate verzekerd door Andrew Schrijvers van het bedrijf **Jeralin**, de importeurs van Franse vulken. Hierdoor blijft een constante en betrouwbare toevoer van de grondstof gegarandeerd.

Het publiek vormt een wezenlijk deel van de erfgoedgemeenschap. In Antwerpen bestaat dit voornamelijk uit **Antwerpenaren** die de karakollen als een vertrouwd streekgerecht beschouwen. Tegelijk trekken de kramen ook **internationale klanten**, die de praktijk leren kennen via social media aandacht als ook mainstream mediakanalen. Zo wordt de traditie breder verspreid en gewaardeerd.

Doorgeven

De kennis en vaardigheden rond het karakollenkraam worden in de eerste plaats van **generatie op generatie** doorgegeven. Vele uitbaters hebben het vak geleerd binnen de familie, door jarenlang mee te helpen aan het klaarmaken, verkopen en serveren van de karakollen. Op die manier worden niet enkel de technieken en recepten, maar ook de omgang met klanten en de organisatie van het kraam doorgegeven aan de volgende generatie.

In mijn geval is het allemaal op dezelfde manier begonnen. Mijn ouders deden dit al jaren. Op zondag splitsten ze zich op: mama stond op de **Vogelenmarkt in Antwerpen**, terwijl papa naar de markt in **Heist-op-den-Berg** trok. Ikzelf had net mijn loopbaan als dokmeester (afgevaardigde van de havenkapitein, een functie die intussen verdwenen is) beëindigd om voltijds les te geven in het secundair onderwijs. Daarnaast gaf ik enkele praktijklessen voor de Hogere Zeevaartschool over scheepvaart. Maar toen mama steeds meer last kreeg van haar gezondheid, begon ik op zondag mee te helpen. Onbezoldigd, uit liefde voor haar, maar ook uit liefde voor de hele beleving. Drie maanden later stond ik alleen achter het kraam, en niet veel daarna ruilde ik mijn vaste baan in voor het verkopen van karakollen. De peuters die mijn moeder ooit leerde karakollen eten, zijn intussen zelf ouders geworden. Hun kinderen noemen mij nu **Nonkel Karakol** en ik leer hén karakollen eten. Zo ben ik, samen met het recept, in de wereld van de karakollen meegegroeid.

Daarnaast vindt er ook inwerking van nieuwe uitbaters plaats buiten de familiekring. Personen die interesse tonen, kunnen meewerken en stapsgewijs de verschillende aspecten van het vak leren kennen, van de bereiding van de wulken tot het opzetten van het kraam en het contact met het publiek.

Toekomst

De toekomst van het karakollenkraam staat wel onder druk door praktische en maatschappelijke veranderingen. Het behoud van standplaatsen wordt moeilijker door herindelingen en strengere vergunningen. Tegelijk stijgen de kosten voor grondstoffen, huur en werking, terwijl markten minder bezoekers trekken. Daarbovenop zijn er steeds meer moderne foodtrucks en nieuwe eetconcepten, waardoor de zichtbaarheid van de traditionele kramen afneemt.



INZENDER

Wesley VanLingen



THEMA

Feesten, rituelen en sociale gebruiken
Eten en drinken
Ambacht, vakmanschap en techniek



TREFWOORD

#sociaal gebruik #eten #drinken #ambacht
#vakmanschap #dialect #meester-leerling