

# Elke dag 20 kilo garnalen pellen

14-12-85

PAUL DE JAGER

**FINSTERWOLDE** - Vijf vrachtwagens rijden dagelijks door Oost-Groningen om 5000 kilo garnalen van de afslag in Termunterzijl naar de pelsters te brengen. Mevrouw Lulofs krijgt op maandag, dinsdag, woensdag en donderdag gemiddeld 20 kilogram ongepelde garnalen thuis. De dag nadat ze gebracht zijn gaan ze weer met de vrachtwagen terug. Maar dan zijn de „pit” en het omhulsel keurig gescheiden. Gepeld leveren de garnalen f 5,50 per kilo op.

„Ik doe dit werk al 21 jaar”, vertelt mevrouw Lulofs uit Finsterwolde. Ze zit aan een formicatafel in de met schrootjes afget afgetimmerde keuken. De radio staat aan, want „zonder muziek kan ik niet werken”. Dagelijks kijkt ze tegen een enorme berg garnalen aan. Meestal 20 kilo, maar als ze andere dingen te doen heeft neemt ze minder: soms 15, soms 10 kilo.

„’s Ochtends om half acht worden ze gebracht. Hoe vroeger hoe beter; des te eerder ben ik er weer af”, zegt ze. Toch heeft ze geen hekel aan het werk. Met het muzikje op de achtergrond en haar man, die momenteel bij huis loopt, in de buurt voor een praatje, schiet het werk snel op. Het lijkt eenvoudig om het vlees uit het omhulsel van de garnaal te trekken. Maar als iets te hard geknepen wordt, gaat de garnaal doormidden en dat is niet de bedoeling.

„Even een knikje in de staart en het achterste stuk laat los”, doet ze voor.



Even een knikje in de staart: mevrouw Lulofs aan het pellen.

foto's: Harry Tielman

Met 10 kilogram garnalen is ze tussen de 2,5 en 3 uur bezig. Dat hangt een beetje van de grootte van de garnalen af. „Als ze kleiner zijn, doe ik er al gauw een half uur langer over. Je moet ze allemaal door de vingers laten gaan”. De zeer grote Chinese garnalen zijn wat de tijdsduur betreft een uit-

komst: „Twee garnalen en de emmer is vol”.

Ierse garnalen heeft mevrouw Lulofs ook wel eens gepeld. Die waren groot, maar het pellen duurde toch lang, omdat ze een andere manier van pellen vroegen.

Overigens heeft ze in de loop van de

21 jaar, dat ze nu pelt, een enorme vingervlugheid ontwikkeld. Tijdens het gesprek schieten de garnalen door haar vingers. „Toen ik begon was dat wel anders. Toen was ik met 5 kilo ruim 4 uur zoet”.

Een belangrijk voordeel van het garnalenpellen als bijverdienste vindt

mevrouw Lulofs dat het aan huis gedaan kan worden. In verband met de kinderen vindt ze het prettig om veel thuis te zijn. Ook burens of kennissen komen nooit voor een gesloten deur te staan. Nadat vorig jaar enkele mensen waren overleden na het eten van garnalen, was er sprake van dat het pellen centraal zou gaan gebeuren. Een gruwel voor mevrouw Lulofs; ze zou er mee gestopt zijn als ze er voor het huis uit moest.

De sterfgevallen van vorig jaar hadden plaats na het eten van buitenlandse garnalen. Normaliter pelt mevrouw Lulofs alleen Nederlandse. En met de hygiëne zit het volgens haar wel goed. De garnalen worden in gesloten plastic zakken aangeleverd. Haar tafel is schoon. En als de garnalen gepeld zijn gaan ze tot de volgende dag de koelkast in. De „doppen” gaan in een aparte zak en die worden de volgende dag ook weer mee teruggenomen. „Hygiëne is ook in mijn belang. Ik wil niet dat het voortdurend in en om huis naar garnalen ruikt”, zegt ze. Regelmatig vindt bij haar thuis controle plaats. Een terechte zaak, „want het gaat immers om voedsel.”

Van de garnalenvangst zelf weet mevrouw Lulofs niks: „Voor mij begint het werk als de chauffeur met de garnalen komt en het houdt op als hij ze weer meeneemt”. Verder dan een praatje met de chauffeur gaat de garnalenkennis niet. Met als uitzondering de berichten die via krant en televisie de huiskamer bereiken. Sinds de sterfgevallen vorig jaar wordt nog steeds gesproken over centraal pellen. Maar zover is het nog niet. En daarom blijft mevrouw Lulofs gewoon haar dagelijks „puutjes” pellen.