

ANTWERPEN

Wesley houdt van glibberig marktproduct

“Karakollen zijn échte Antwerpse lekkernij”

Een klein schelpje aftrekken van een glibberig kronkeltje. Het kind is niet echt smakelijk, maar onze Antwerpse 'karakollen' vormen een échte lekkernij. En dat tot ver over de oceaan. Wesley Vanlingen (41) doet met zijn leukkernij zo veel mogelijk markten aan. Net zoals zijn ouders dat deden. “De naam karakollen is nog afkomstig van de periode van de Spaanse bezetting; caracoles de Mer.”

Maandag en donderdag is hij vrij. Maar op alle andere dagen troseert Wesley de koude om op zo veel mogelijk Antwerpse markten zijn glibberige lekkernij aan te prijzen. De klanten hebben een tandenstoker in de aanslag en pulken de slakjes los. “Ik kan er echt van genieten om te zien hoe het de mensen smaakt.” Wesley kocht het kraam afgelopen zomer van zijn ouders. Hoewel hij een rijkelijk verleden heeft in de zakenwereld, bijna steeds met een mariëtime connectie. “Ma en pa deden 12 jaar hetzelfde, maar het kraam bestaat eigenlijk al 50 jaar. Mijn ouders kochten het destijds van iemand anders. Karakollen verkopen, zit dus blijkbaar echt wel in ons bloed”, lacht hij. Dit val gewoon niet te ontkennen. Ik doe het zeker niet om rijk van te worden. Integendeel. Ik hoop geen miljoenair te zijn. Ik doe het omdat ik het graag doe en ik het belangrijk vind om de traditie verder te zetten. Als je échte goede karakollen verkoopt, dan kan je er best van leven.”

En Wesley heeft goede karakol-

len. “Hoe meer je naar het noorden gaat, hoe groter en hoe taaler. Ga je zuidelijker, dan zijn ze veel kleiner en lekker zachter.” Hoewel Wesley zijn karakollen koopt in Bretagne, wil hij niet horen dat karakollen niet Antwerps zouden zijn omdat de zijne toevallig uit Frankrijk komen. “Het vlees van echt Antwerps stooft vlees kan ook van een Franse boer komen hé. Het gaat om de ontstaansgeschiedenis. Karakollen zijn een écht Antwerpse lekkernij en vinden hun oorsprong op de vele kermissen die hier destijds werden gehouden. Zodat de mensen zich steevast aan het warme potje konden warmen.”

Geheim ingrediënt

Wesley is uiteraard niet de enige in Antwerpen die deze slakjes verkoopt. “We hebben hier in Antwerpen uiteraard visboeren – of



De zeevruchten staan klaar om verorberd te worden.



Wesley Vanlingen.

FOTOS: RR, ANTWERPSE BE.

marktcrackers - die naast andere producten ook karakolletjes verkopen.” Wesley daarentegen blijft bij zijn core-product. Hij verkoopt dus geen kibbeling of andere visbereidingen aan zijn kraam 'Karakol d'Anvers'. “Elke dag worden mijn slakkes vers bereid. Dus als ik op de markt kom, dan haal ik bij de groenteboer eerst mijn selder en mijn ajuinjes. En dan begin ik te snijden.” Om zich te on-

derscheiden, voegt hij een geheim ingrediënt aan toe dat hij uiteraard niet prijsgeeft. “Het recept is nog van mijn moeder. Zij voegde kruiden toe die niet in de gewone handel te koop zijn.” Nog iets van Wesley's moeder: de soep die ontstaat als je de karakollen kookt. Zij begon met de verkoop ervan zonder karakollen. “Ook die verkoop ik onder de naam 'De Karakollenseop van ons moeder'.” Moeder Vanlingen riep de soep in het leven omdat ze destijds veel klanten kreeg waarvan de man de karakollen at en de vriendin het soepje met de groentjes kreeg. Ze ontdekte dat er veel vraag was naar de soep. En nog een opvallend iets: “Ik verkoop plastic potjes, maar de vaste klanten brengen steevast hun eigen bokalen mee.”

Uiteraard kent iedereen in het land karakollen, maar toch: “Als ik een markt doe buiten Antwerpen, die stadring over, dan gaat dat nog net. Maar 10 kilometer verder is het al 'noppes'. Ze kennen het product wel een beetje, maar niet om te zeggen 'wauw'.” Daarom is Wesley aan een échte revival begonnen. Hij staat op de Dageraadplaats in Antwerpen, op de Vogeljesmarkt, op de markt in Merksem en Schoten en vanaf januari ook 's zaterdags op de 'exotische markt' op het Antwerpse Theaterplein. Maar hij heeft ook een plek op de markt in Mechelen en zelfs op een plaatsje in Leuven. “Ik wil iedereen naar Antwerpen lokken om van mijn karakollen te genieten, maar ik ben nog een parcours aan het uitstippelen, waaronder misschien in de toekomst een plekje op Linkeroever. En voor de rest ga ik de

derscheiden, voegt hij een geheim ingrediënt aan toe dat hij uiteraard niet prijsgeeft. “Het recept is nog van mijn moeder. Zij voegde kruiden toe die niet in de gewone handel te koop zijn.” Nog iets van Wesley's moeder: de soep die ontstaat als je de karakollen kookt. Zij begon met de verkoop ervan zonder karakollen. “Ook die verkoop ik onder de naam 'De Karakollenseop van ons moeder'.” Moeder Vanlingen riep de soep in het leven omdat ze destijds veel klanten kreeg waarvan de man de karakollen at en de vriendin het soepje met de groentjes kreeg. Ze ontdekte dat er veel vraag was naar de soep. En nog een opvallend iets: “Ik verkoop plastic potjes, maar de vaste klanten brengen steevast hun eigen bokalen mee.”

Wulken

Een misverstand moet wel de wereld worden uitgeholpen. Wesley verkoopt eigenlijk wulken. “De naam 'karakollen' komt van de Spaanse bezetting; 'caracoles de Mer'. En de andere alternatieve benaming 'escargots' is dan weer afkomstig van de bezetting door Napoleon.”

“Er komen soms Nederlanders op de Vogeljesmarkt die voor 80 euro komen kopen. Op de markt in Merksem is er een oudere vrouw die helemaal uit de Ardennen komt om voor 50 euro op te talen. Ze telefoneert altijd eerst op voorhand.” En dan hebben we het nog niet gehad over de toeristen van over de oceaan: op de Vogeljesmarkt komen heel veel buitenlandse klanten van Japan tot Amerika. “Nergens kennen ze het. Want bijvoorbeeld in het binnenland van de Verenigde Staten komen ze niet in aanraking met de zee. Die mensen eten dan ook heel weinig vis. Daarom dat ik ook een pancarte aan mijn kraam heb staan voor Amerikanen 'Just try it, you will like it.'”

Prijzen

Nog iets wat Wesley's karakollen zo speciaal maakt. De laatste 20 jaar is de prijs nog nooit veranderd, hoewel de inkooprijzen pijlsnel omhoog gaan. Wesley gaat dat oplossen door binnenkort één karakol minder te geven voor dezelfde prijs. “Maar Mijn prijzen aanpassen. Nooit.”

SASKIA CASTELYNS



Met dit karretje schuimt Wesley heel wat markten af.