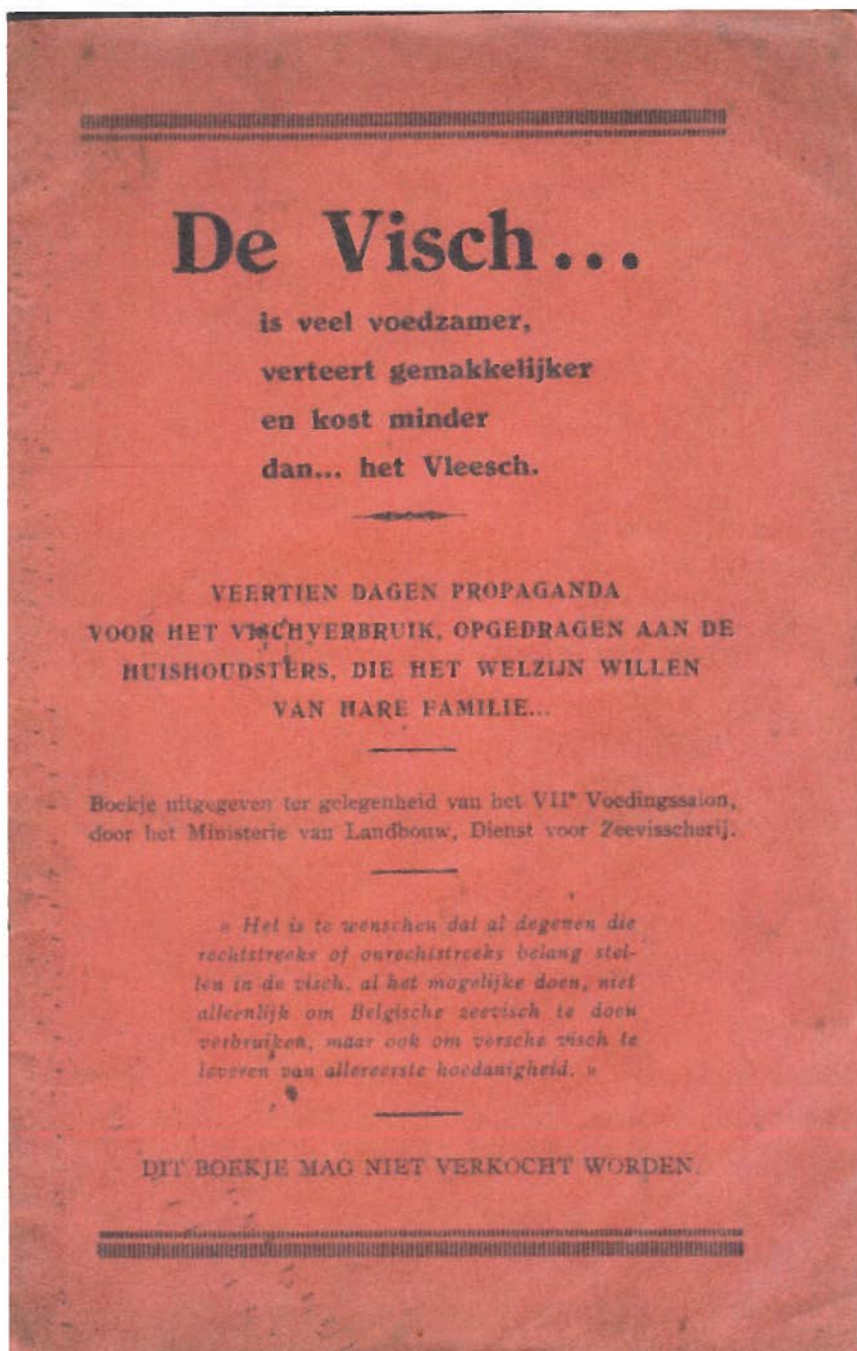


De promotie van de Noordzeevis

André Desmidt



Eeuwen lang was het eten van Noordzeevis een voorrecht voor de kustbewoners en de rijken uit het nabije hinterland (Brugge). De vissers vaarden 's avonds uit met hun platbodems en kwamen 's morgens terug met de vangst. Die werd aan wal gebracht en op de markt te koop aangeboden. Een deel werd met paard en kar vervoerd naar het binnenland als het niet te warm was.

Een van de redenen waarom men zegt dat er geen mossels moeten gegeten worden in de maanden zonder R is precies omdat dat de zomermaanden zijn en het veel te warm is om de mosselen te transporteren (mei, juni, juli, augustus).

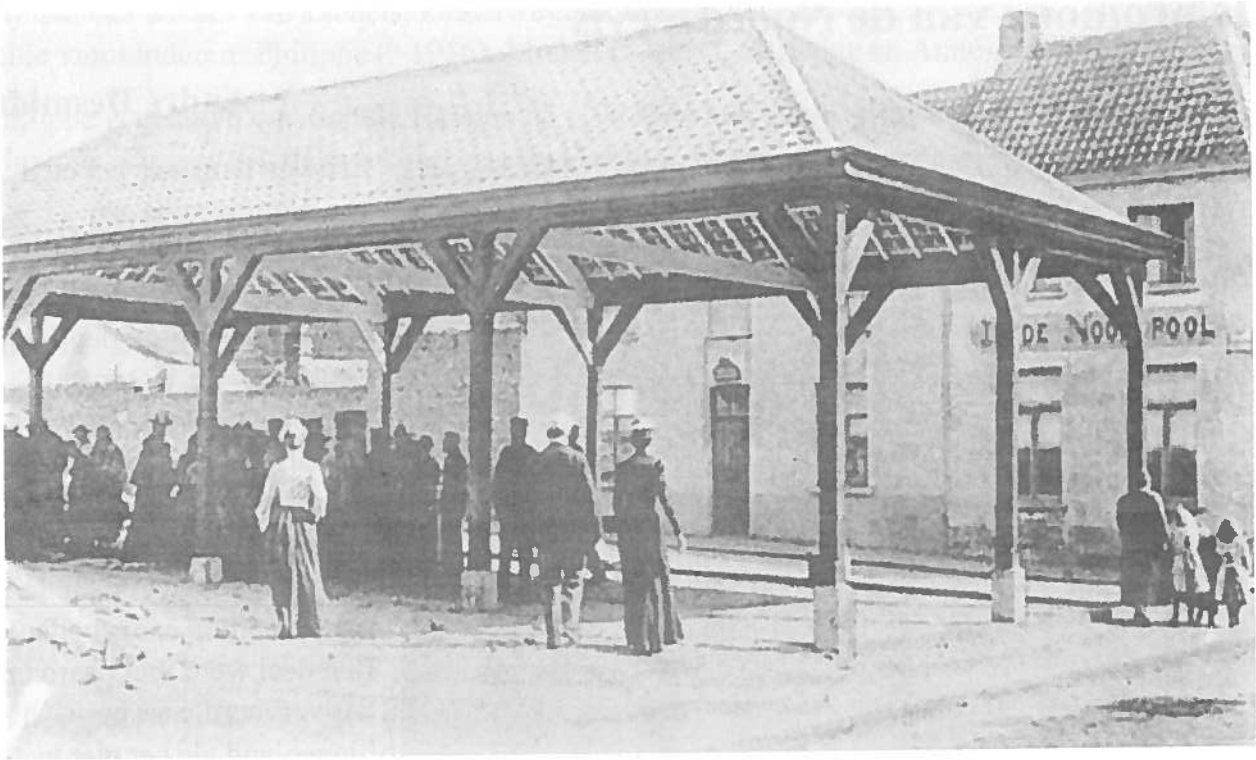
Met de komst van de auto's veranderde een en ander. Het vervoer kon gebeuren in betere omstandigheden en vooral veel vlugger.

De vis werd bewaard op grote blokken ijs om alles koel te houden.

Stilaan maar zeker veroverde de verse zeevis het binnenland... maar daar was geen traditie om lekkere vis te eten en de huisvrouw had ook niet de kennis om de vis goed klaar te maken.

Dit in tegenstelling met de vissersvrouwen die de vis konden koken met toevoeging van wat kruiden, of bakken in de pan met heet smout, of inleggen als voorraad voor de winter.

In het binnenland maakte men de vergelijking tussen vis en vlees. Vis scheen arme mensenkost, was smaakloos en men kreeg rap terug een hongergevoel... allemaal vooroordelen die kant noch wal raakten.



De vismarkt te Heist (begin 20ste eeuw) gelegen tussen de Visserstraat en Garnaalstraat.

Velen associeerden ook vis met het verplicht vlees derven opgelegd door de katholieke kerk op vrijdag en tijdens de vasten.

De vrijdag at men dan meestal “kerrepap” als vervanger van de soep en dan gekookte vis (kabeljauw) in plaats van vlees. En als men bedenkt dat kabeljauw nu een dure delicatessen is op restaurant...

Met de opkomst van het toerisme half weg de 19^{de} eeuw kwamen de toeristen niet alleen in contact met zee en strand maar ook met de voedselrijkdom van de Noordzee. Zeker de toeristen die tijdens hun lange vakantieperiode in een hotel verbleven konden genieten van de magistrale visbereidingen van de lokale chefs.

's Morgens begon het culinaire feest al met broodjes met vers gepelde garnalen en een glas champagne. Deze garnalen werden gepeld (uitgedaan) door de lokale vissersvrouwen die een zeer grote vaardigheid hadden en vliegensvlug de garnalen van de pel konden ontdoen. Een spektakel om naar te kijken.

's Middags bereidde de chef dan de beste seizoensgebonden Noordzeevis en het was een verademing voor de toeristen om op die wijze kennis te maken met de lokale vissersspecialiteiten.



Lokaal ontstonden er heel wat initiatieven om de vis te promoten.

In Heist startte men reeds in 1938 met een vis- en garnaalweek waarbij met vooral de toeristen liet kennis maken met de Noordzeeproducten. Het is precies naar aanleiding van dit initiatief dat de folkloregroep De Heistse Klakkertjes werd opgericht en dat de eerste Heistse reus Pier geboren werd.

Dit initiatief kende grote bijval en werd ondersteund door de handelaars die hun uitstalraam ook aanpasten aan dit thema.

Helaas kwamen de oorlogsjaren en was er geen ruimte meer voor dergelijke initiatieven.

Dank zij de overvloedige haringvangst werd de week van de vis nu het jaar van de vis.

De haring zorgde voor enige rijkdom in de visserij en behoedde veel Heistenaars van honger en ellende.



Schepen Robert De Corte nam het initiatief (1971) om de Heistse visbakkers op te richten. Hij verzamelde een aantal Heiste vissers-families rond zich, voorzag hen van een uniforme kledij en liet hen gefileerde pladijs bakken in smout.

Wat een lekkernij... tussen twee sneetjes brood.

Tijdens de folklore-markt op De Bolle was dit een topattractie en men schoof aan in lange rijen om een visje te proeven. En veel toeristen namen het ook mee naar hun appartement. Heerlijk, een warm gebakken visje zonder graten.

De promotie van de Noordzeevis gebeurde niet alleen in Heist maar ook regelmatig op verplaatsing. De Heistse visbakkers waren niet alleen ambassadeurs van Heist maar ook van de verse Noordzeevis.

17 JUNI 2001
NATIONALE DAG
VAN DE VISSERIJ
Knokke-Heist
In het centrum van Heist

Voorstelling van de hedendaagse visserij, van het verleden en van de toekomst van de visserij...

met onder andere:
 verse visstand, gerookte visstand, visfileersers, netten breien, garnaleprijwedstrijd, gebakken vis, 2000 liter vissoep, euro-boulevard, tentoonstelling "Heyst Leeft", brocante en antiek uit de vissarij, miniatuurboten...

Opendeurdag Provinciaal Maritiem Instituut met rondleidingen, tentoonstellingen, video...
 Gratis toegang heemkundig museum Sinclala
 Begeleide visserswandeling - Op zee met de Crangon
 Begeleid bezoek aan de Zeebrugse Visveiling

In 1997 nam UNIZO het initiatief om VISTIVAL in te richten. Bedoeling was opnieuw de visserij in een bijzonder daglicht te plaatsen. Hier niet alleen het aspect folklore maar ook de moderne visserij.

Een initiatief dat tot op heden zeer succesvol is mede dank zij Martin en zijn vissoep !



11de vistival

3 juni 2007
De Nationale Dag van de Visserij
Knokke-Heist

Voorstelling van de visserij.
 Over het verleden, heden en de toekomst.

Op het Heldenplein in Heist:
tentoonstellingen,
demonstraties, optredens van
folkloristische groepen,...

Verse vis...

We geven een tekst weer in de oude spelling over hoe men de huisvrouw attent maakte op de kenmerken van verse vis.

Kenteekenen der versche visch

De kleur der versche visch geeft ons warme en levendige tinten. Deze tinten gaan dikwijls weg nog voor de visch bederft. De vinnen der versche visschen moeten geheel zijn, ongeschonden en vochtig. Het oog is klaar, levendig en blinkend en moet de geheele oogholte vullen. De kieuwen zijn rood en vochtig.

De buik is goed gevuld, ongeschonden en blinkend, en niet ingevallen en gevlekt.

Het vlees van versche visch is hard en vast en de vingerindrukken mogen niet zichtbaar zijn. Versche visch is stijf en onbuigzaam.

Bij het openen van den buik zijn de ingewanden blinkend en zonder de minste geur. De doorgesneden buikspier is paarlemoerachtig en reukeloos. Deze eigenschappen hebben niet allen dezelfde waarde en verdwijnen allen niet ineens. In 't algemeen mag men zeggen als een

dezer kenmerken van verschheid aanwezig is de visch goed is voor verbruik.

Visschen die volgende kenmerken dragen moeten onverbiddelijk geweigerd worden:

Het oog van niet versche visch is dof en troebel, de kieuwen zijn roodachtig of grijs, het vleesch is flets en behoudt de vingerindrukken, de buik is gescheurd en de binnen zijn in slechten staat.



PRÉSERVEZ
la Santé des enfants

CALCIUM ★ IODE ★ PROTÉINES

MANGEZ DU POISSON DE MER!

RAY
MUSE