

Duizenden jaren van slimme manieren om vis te bewaren



Anton Ervynck & Wim Van Neer

Wim Wouters

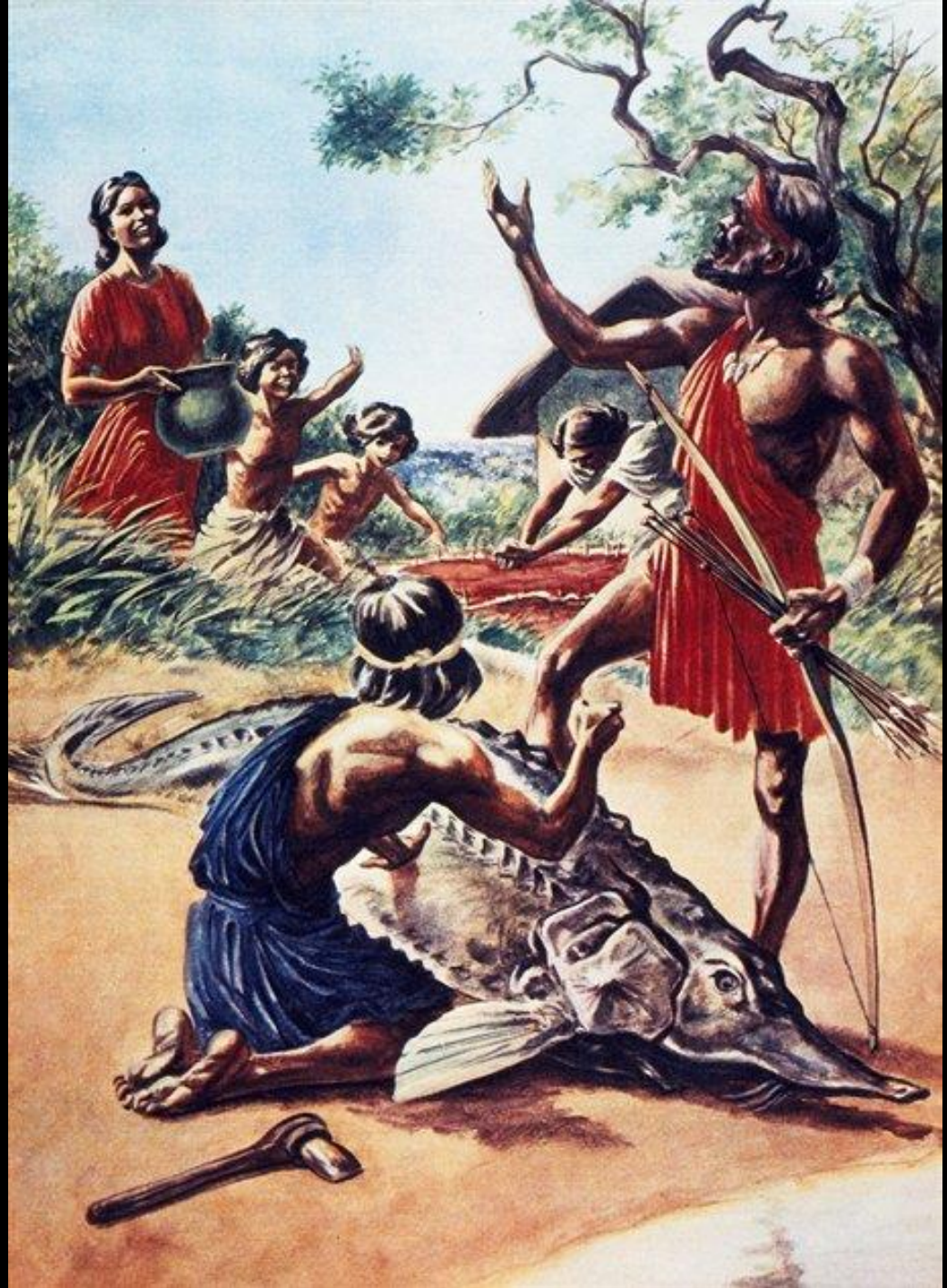
Wim Van Neer



Istiophorus albicans



van Gogh, 1882, Scheveningen



Vlaardingen,
nieuwe steentijd



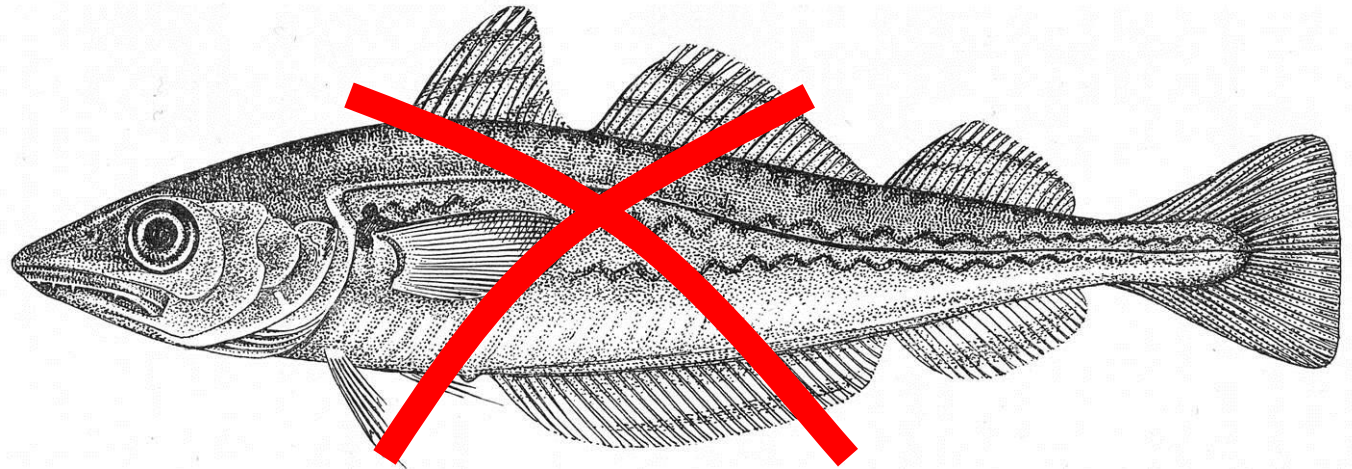
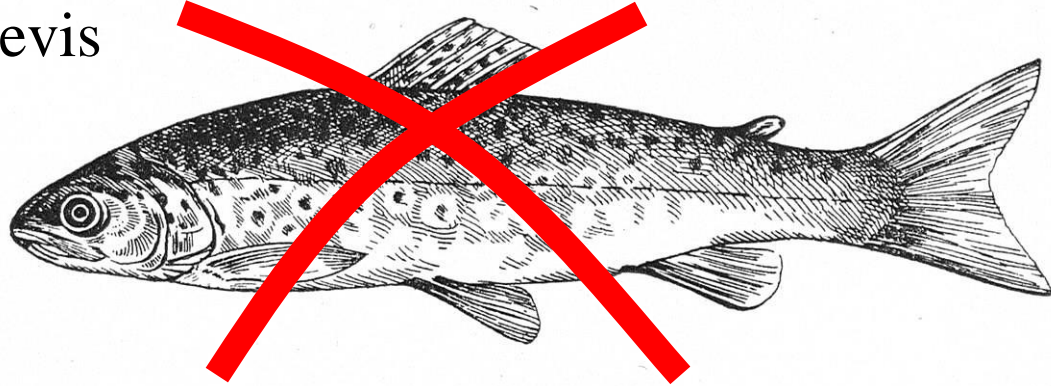
roken, de meest
toepasselijke
bewaarmethode



een verschillend
product maar
hetzelfde
botmateriaal



later in de prehistorie
geen consumptie van
grote rivier- of zeevis
meer



de Romeinen
en de
Mediterrane
eetcultuur





Romeinse invoer van Spaanse makreel : *salsamenta*



salsamenta : om welk product gaat het precies ?



Eten

Verpletterende geur

Met het verdwijnen van de Romeinse cultuur in de eeuwen na de val van het West-Romeinse Rijk zakte ook de liefde voor vissaus weg. Hoewel: rond de Middellandse Zee hoort in zout gerijpte ansjovis als smaakmaker in talloze gerechten. Dus niet het vocht maar de vis zelf. Of dat

scheelt? Ga eens op bezoek in ansjovis-hotspot Collioure aan de Frans-Catalaanse kust. De bedrijffjes zijn makkelijk te vinden: volg je neus! De verpletterende geur van fermenterende vis zou bij ons problemen met de hinderwet veroorzaken. Nee, visvocht of vis, veel is er niet veranderd.

TEST VISSAUZEN



Foto Onno Kleyn
Kok Robin

Vissaus, ooit een uitheemse specialiteit, rukt op in recepten en is tegenwoordig in de supermarkt te koop. Tijd voor een test.

Door Onno Kleyn

Lekker, rotte vis

II et stinkt, het riekt, het meurt, en het is *here to*

zijn zoutminnende bacteriën die voor de omzettingen zorgen.

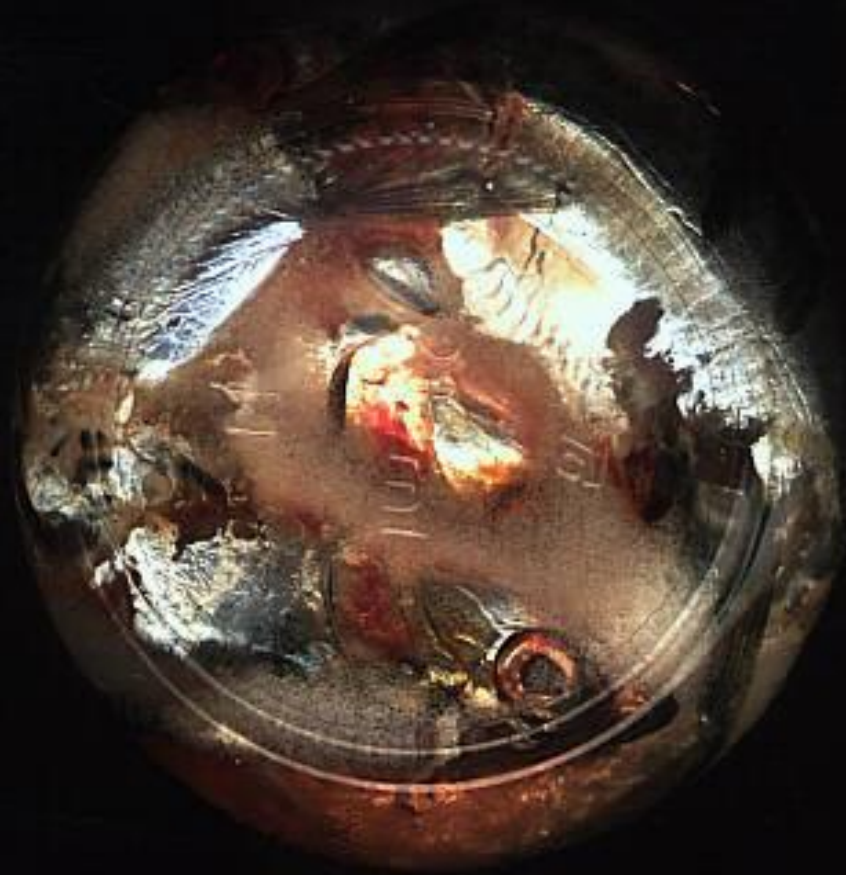
men er tien uit Thailand en twee uit Italië. Die uit andere landen zijn lastig

diepe, aantrekkelijke, zwoele toon geven. De beste hadden een 'diepere'

★ GEPROEFD:



Zuid-Europese vissaus: sardienen



vissaus: één dag op 40 °C



ACQUA PAZZA
CETARA

GOURMET

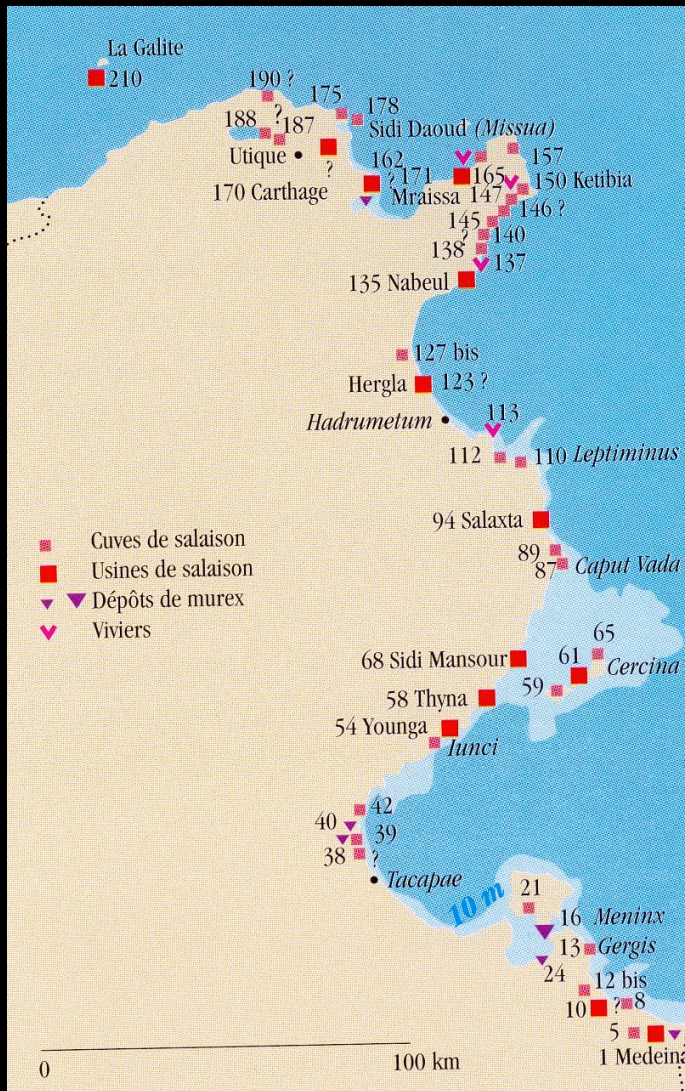
COLATURA DI ALICI

Prodotto per AcquaPazza Gourmet Srl
nello stabilimento di Cetara (SA) Italy
Corso Umberto I, 64
autorizzazione CE 1337
www.acquaPazzaGourmet.it

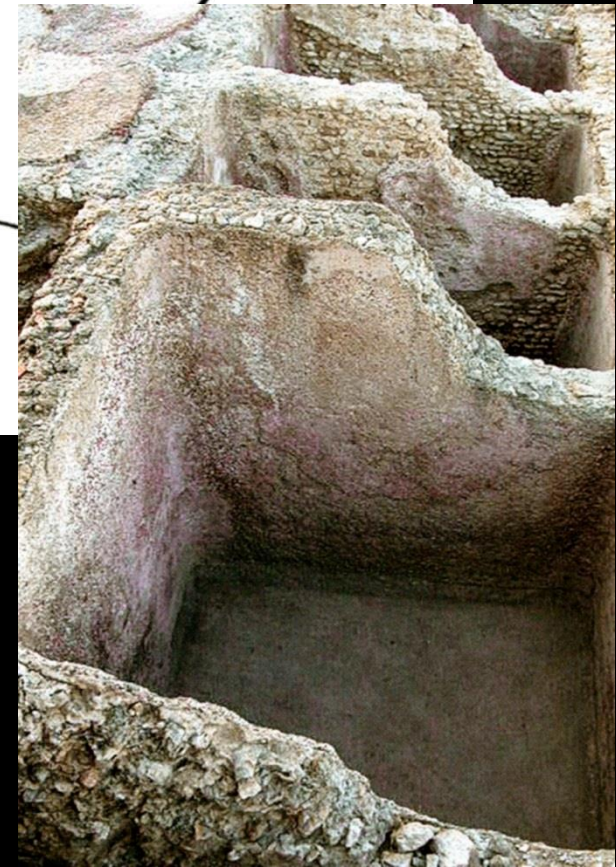
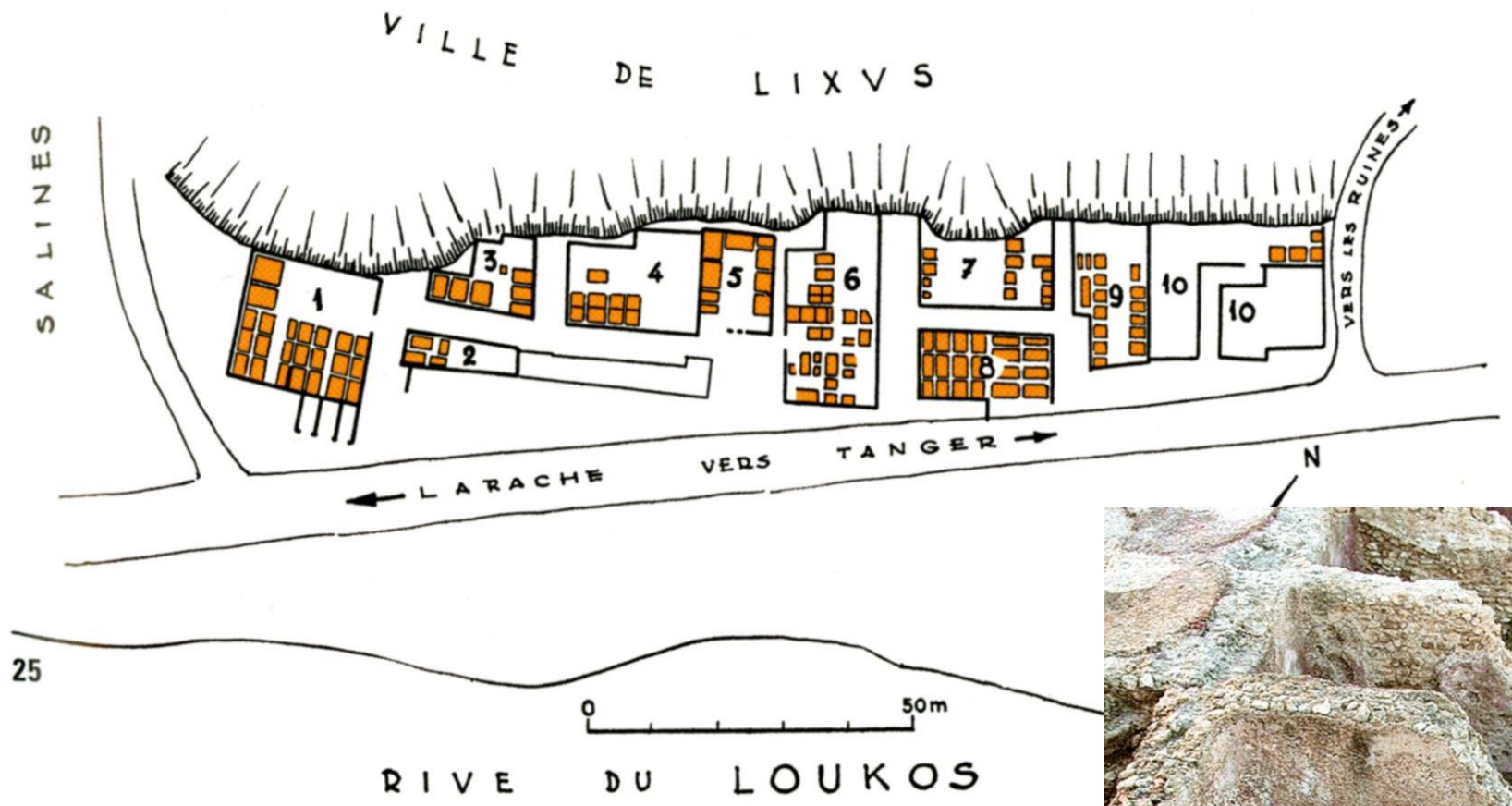


colatura



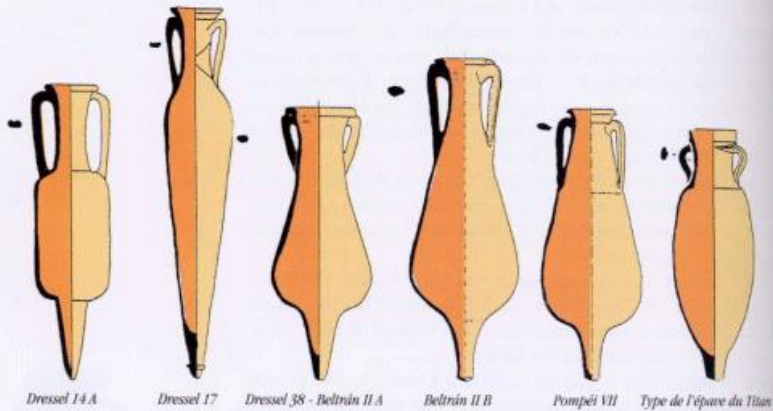
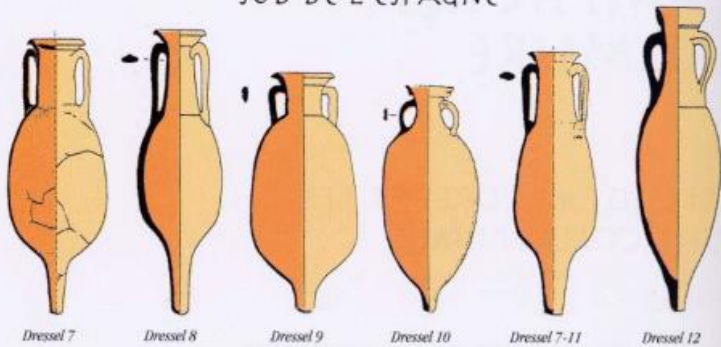


Tunesia en Iberia :
 productieplaatsen van vissaus in
 de oudheid

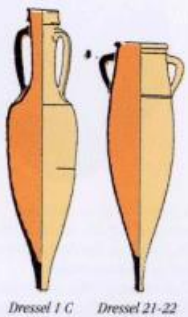


vissaus : grootschalige onderneming

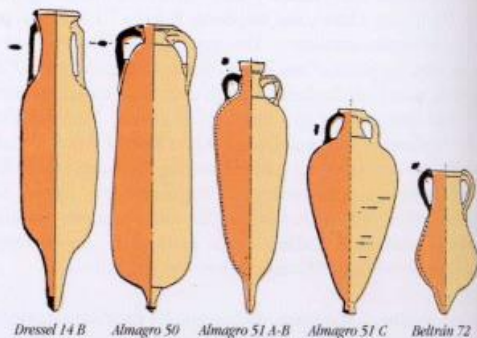
SUD DE L'ESPAGNE



AMPHORES DE BELO
RÉSSEMBLANT À



PORTUGAL



Σταυβ

Flor

ΣΣ

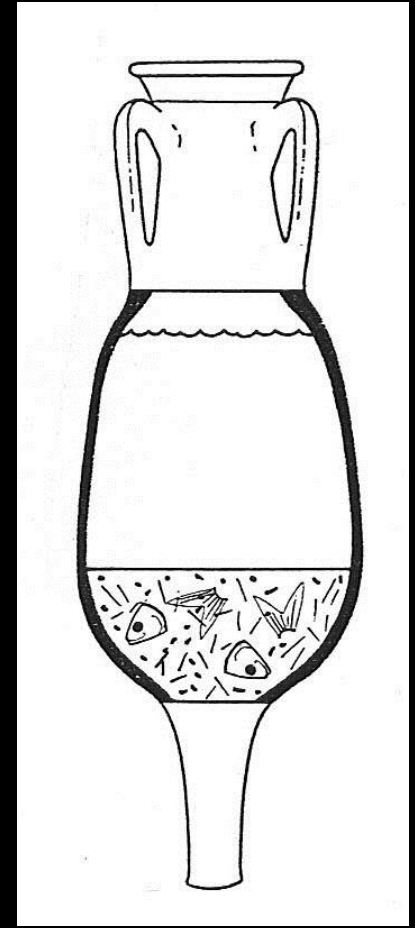
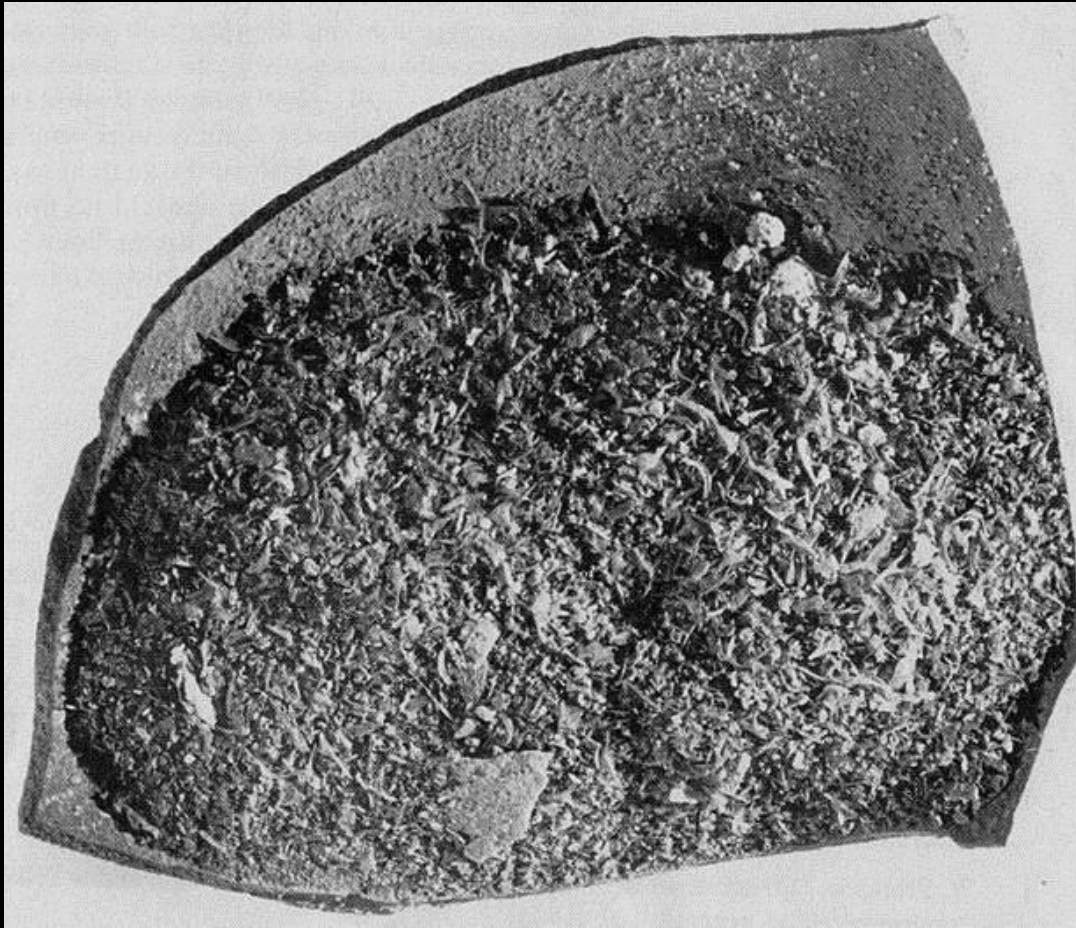
TUNI-CILONIS

WEXUGL

vissaus : archeologisch her-
kenbaar door de verpakking



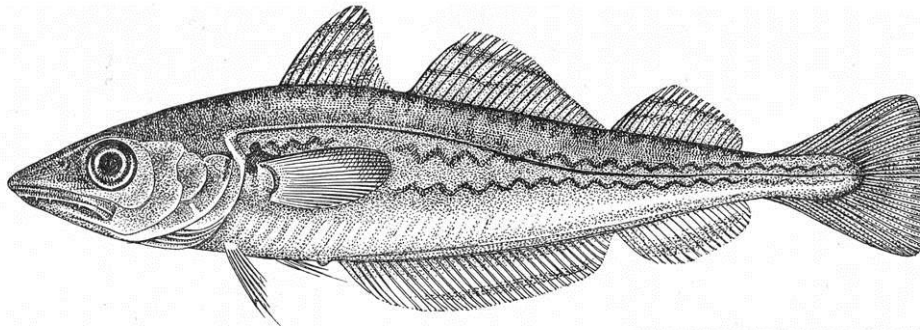
vissaus : heel zelden met botmateriaal



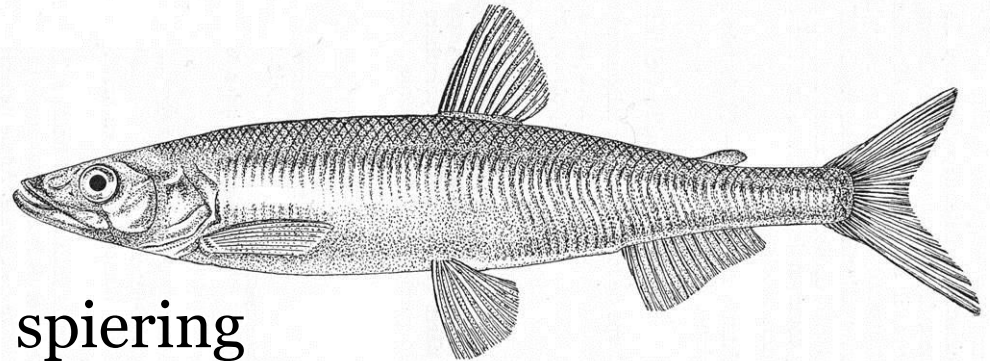
Kwaliteitsklassen van vissaus

garum: bovenste vloeistof, archeologisch onzichtbaar

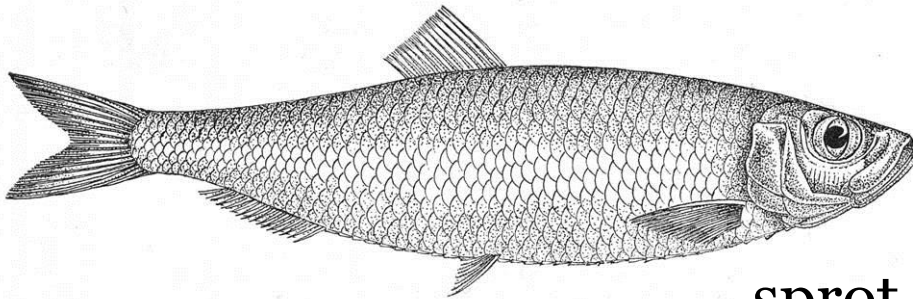
allec: vloeistof met botjes



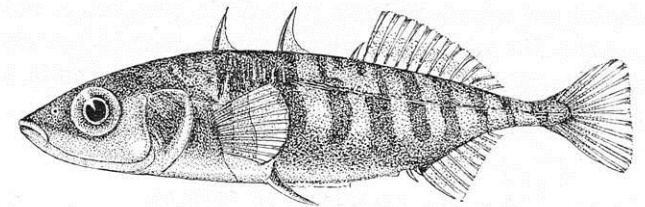
wijting



spiering



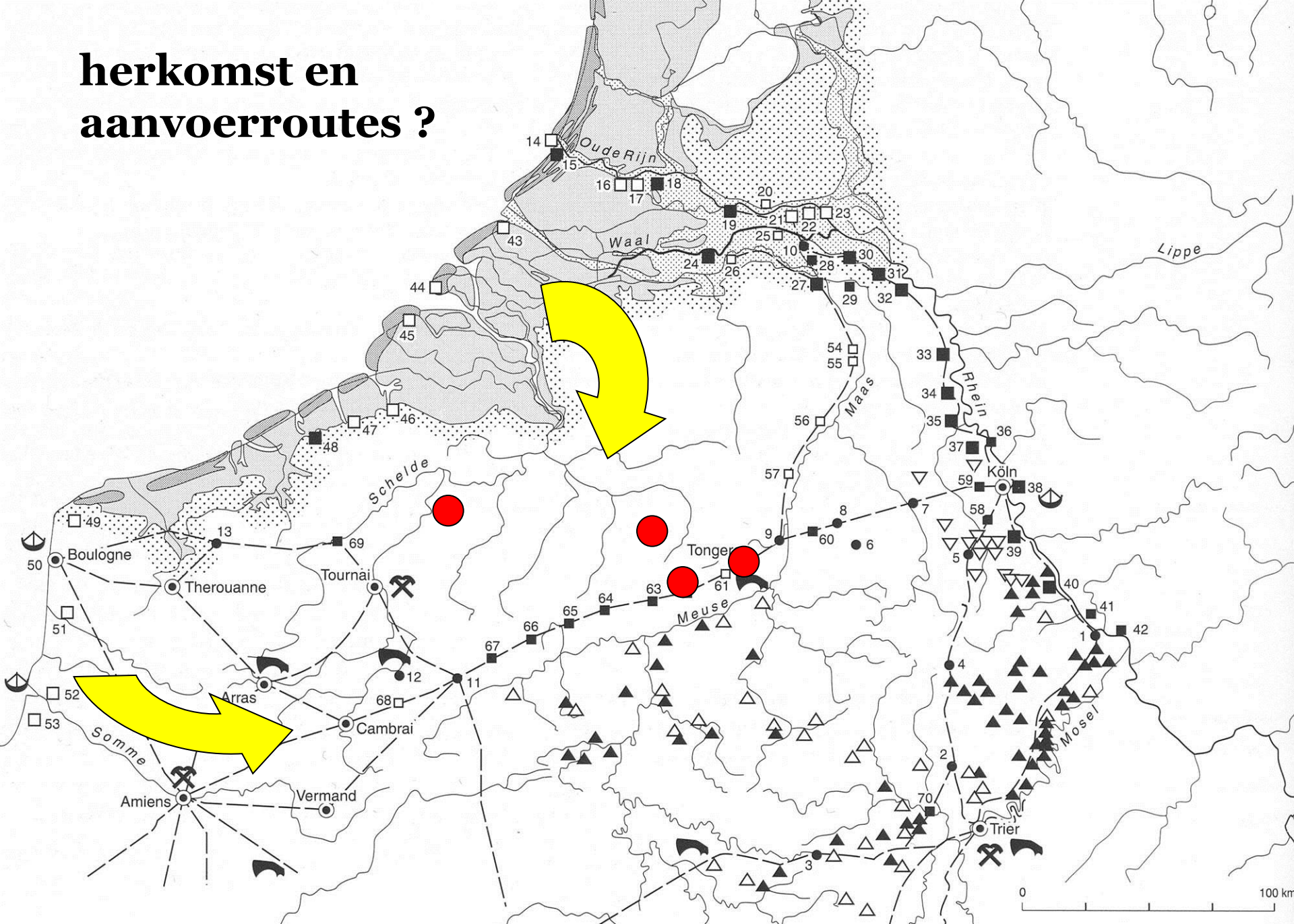
sprot



driedoornige
stekelbaars

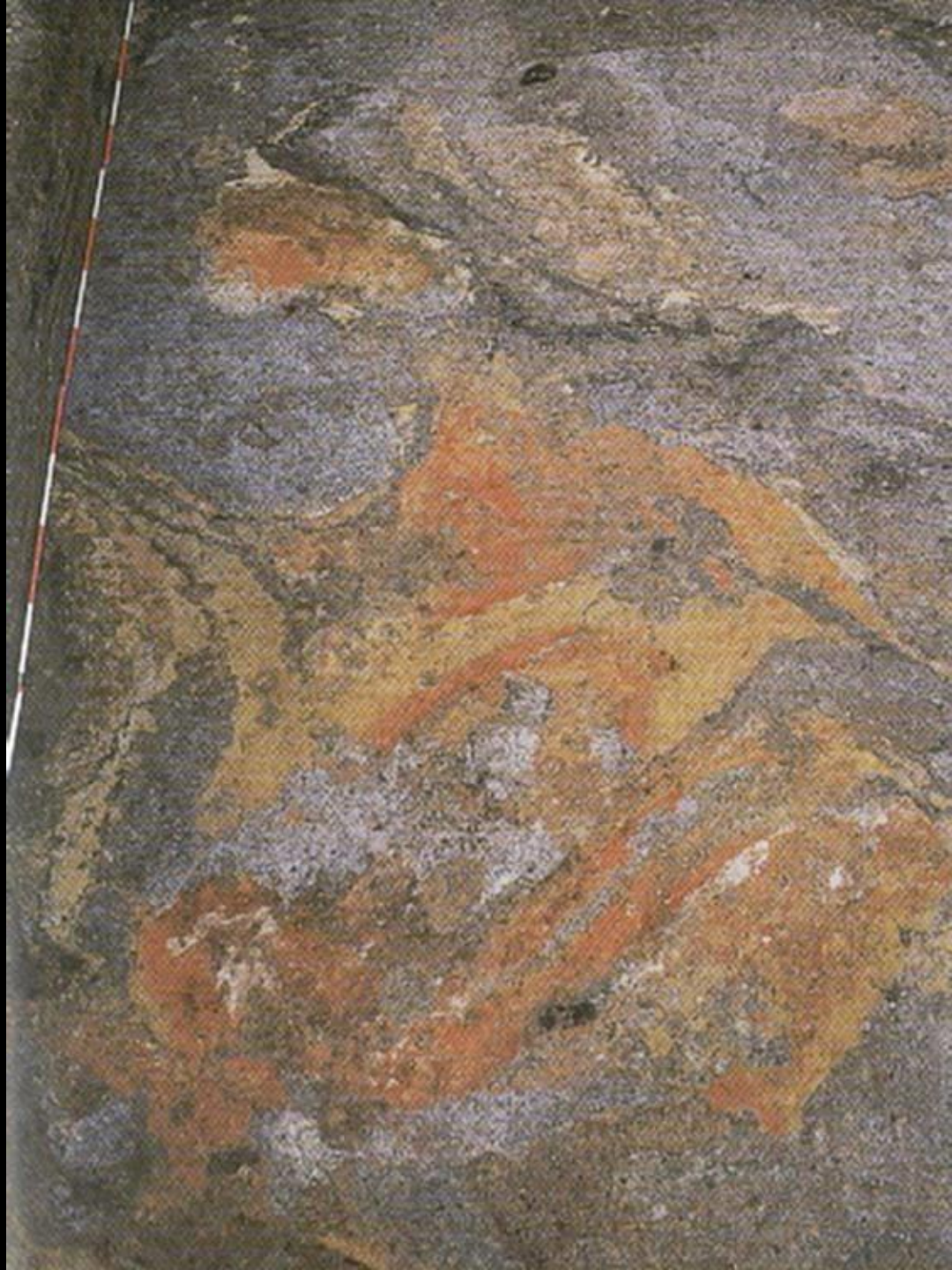
**Noordwest-Europese vissaus:
concurrentie of noodzaak?**

herkomst en aanvoerroutes ?

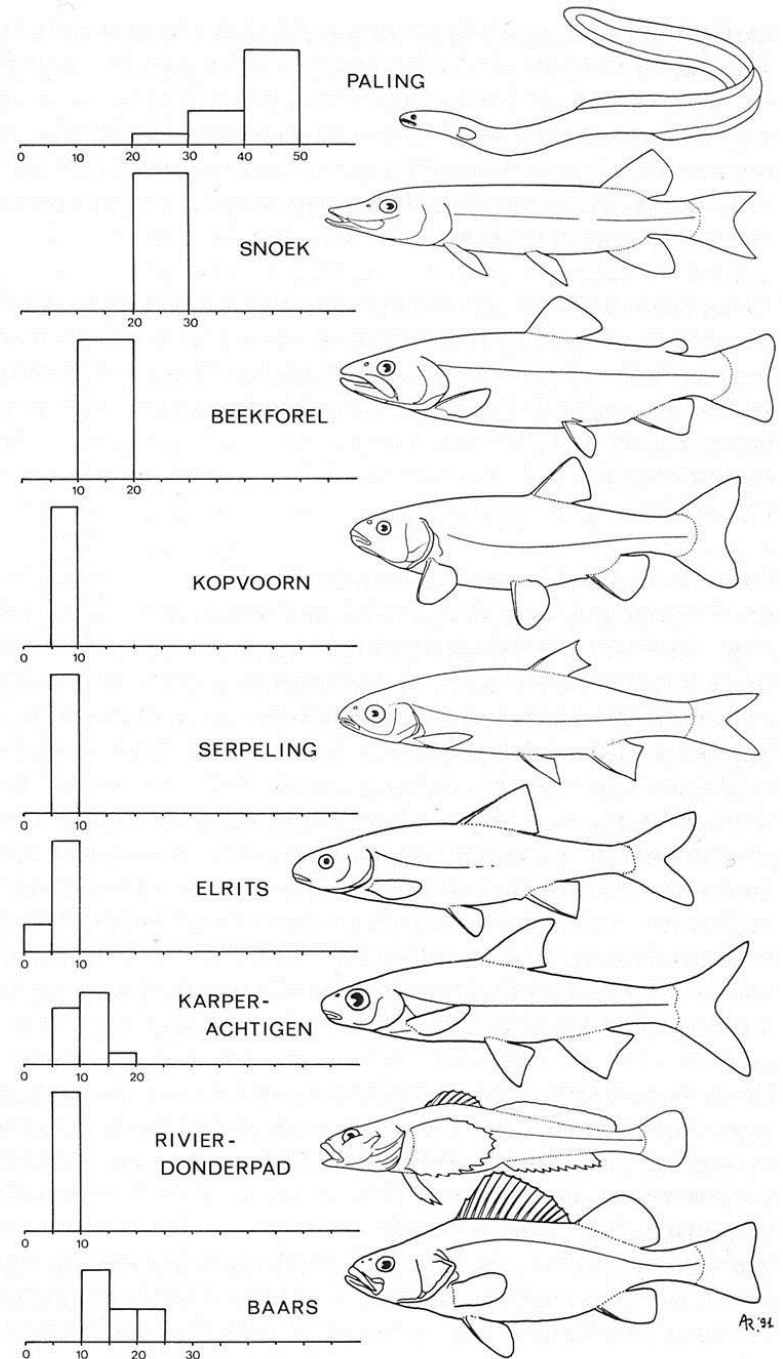


Vlaamse zout-
winningsites:

Zeebrugge
Raversijde
Leffinge



vissaus uit het zoete water



Vissoorten en hun afmetingen uit een beerput opgegraven op de Tongerse Veemarkt.

Romeinse gedroogde pladijs te Liberchies



Den Stof



In ple: Struthon. en orec.
und passara: a Romme.

De Stof
heden kw
gedroogd
den gedro
hoepre dan
a lmarstuf
van gfen
dijfe stuf
holland

Stenninge die om den stolle maen omke wifgen
somme begint te hogen in dan gden wifende begin
Stenninge word dat gnde wafte alle dag wel homet
in gedroegte laet fte nu onder dorpe die m
lent de wiften wem onken dorpe wem ftenninge
Aloort wiften

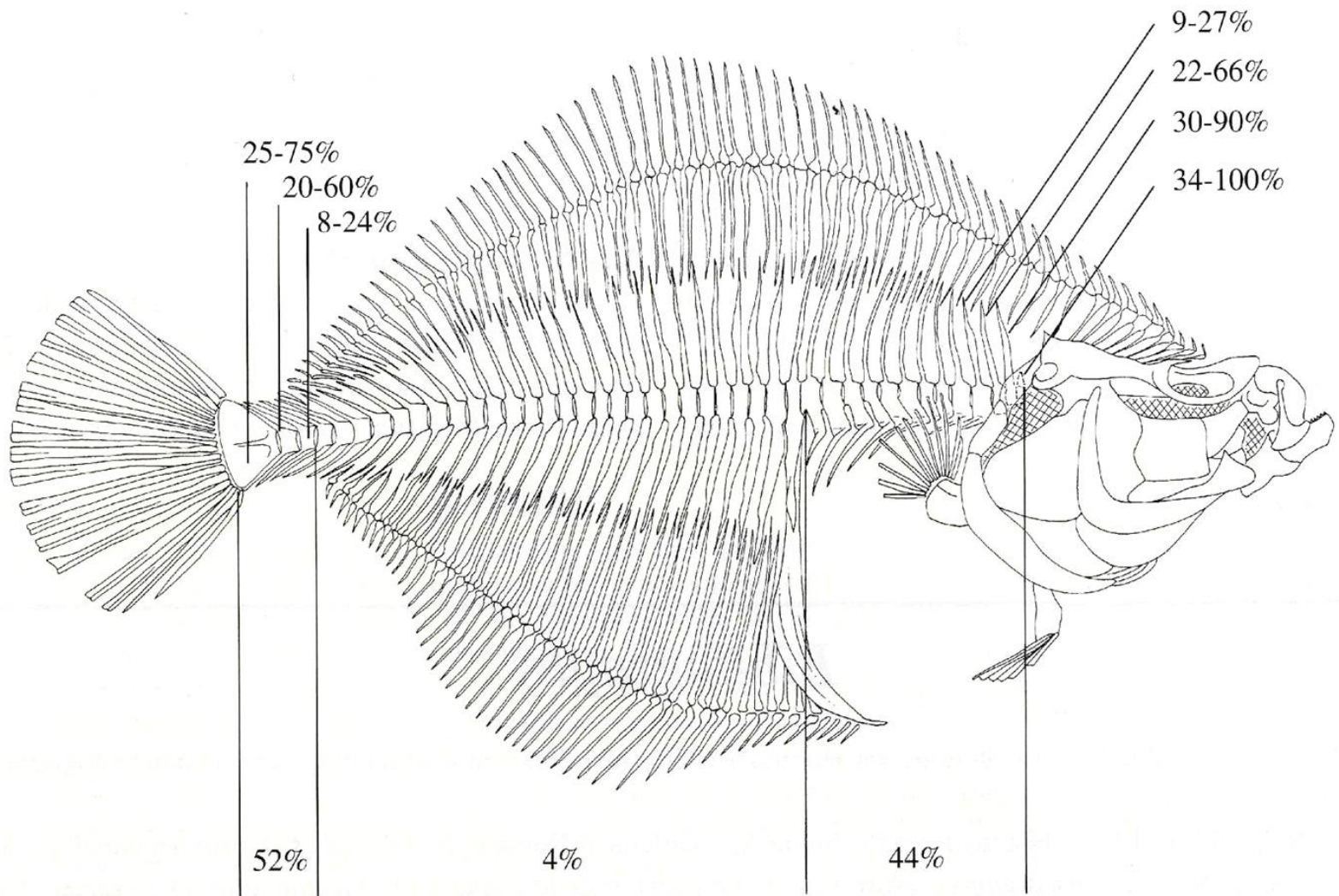
in de middeleeuwen meeste vis gedroogd of gezouten verhandeld



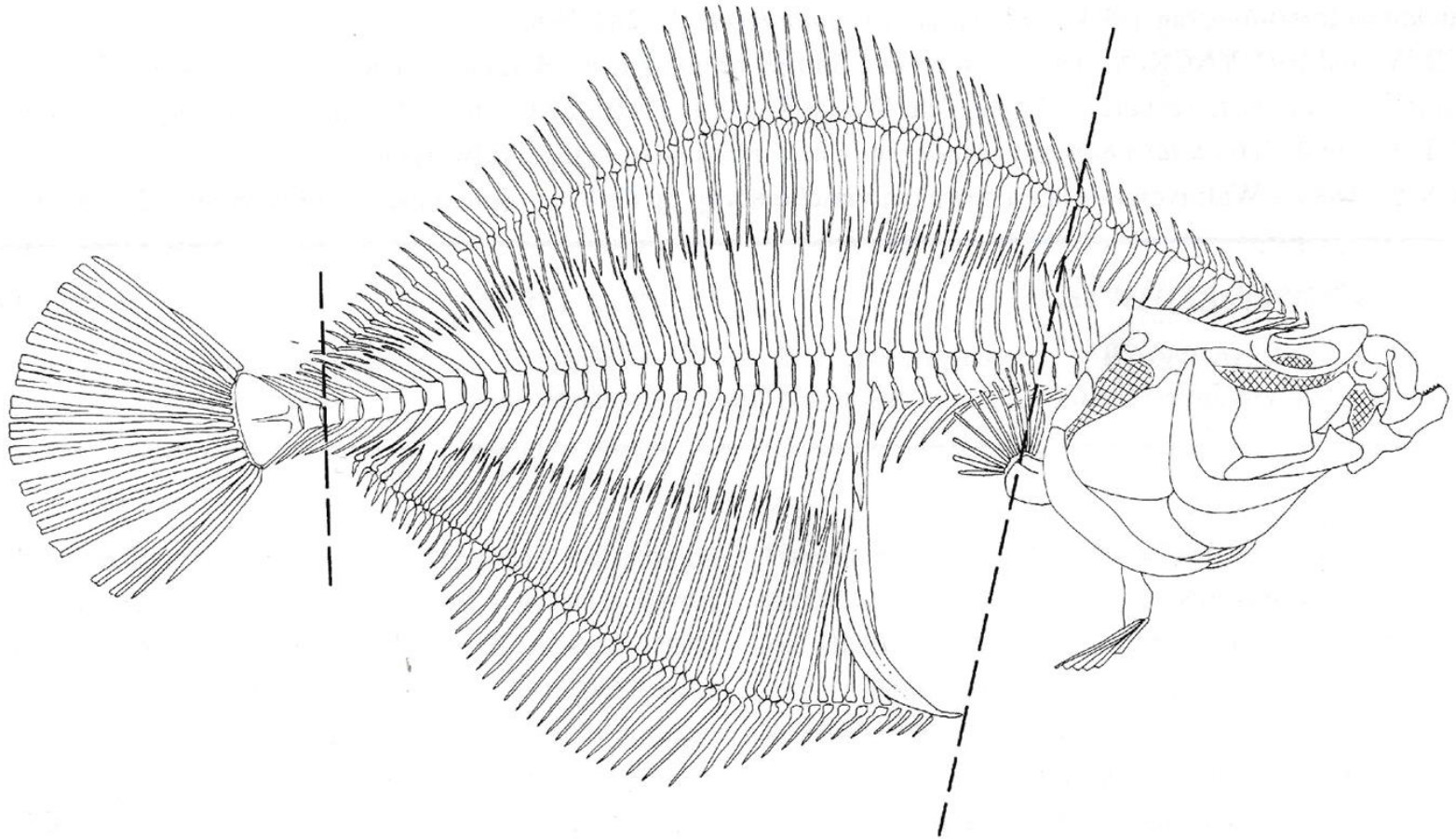
Abraham van
Beijeren, 2de helft
17de eeuw



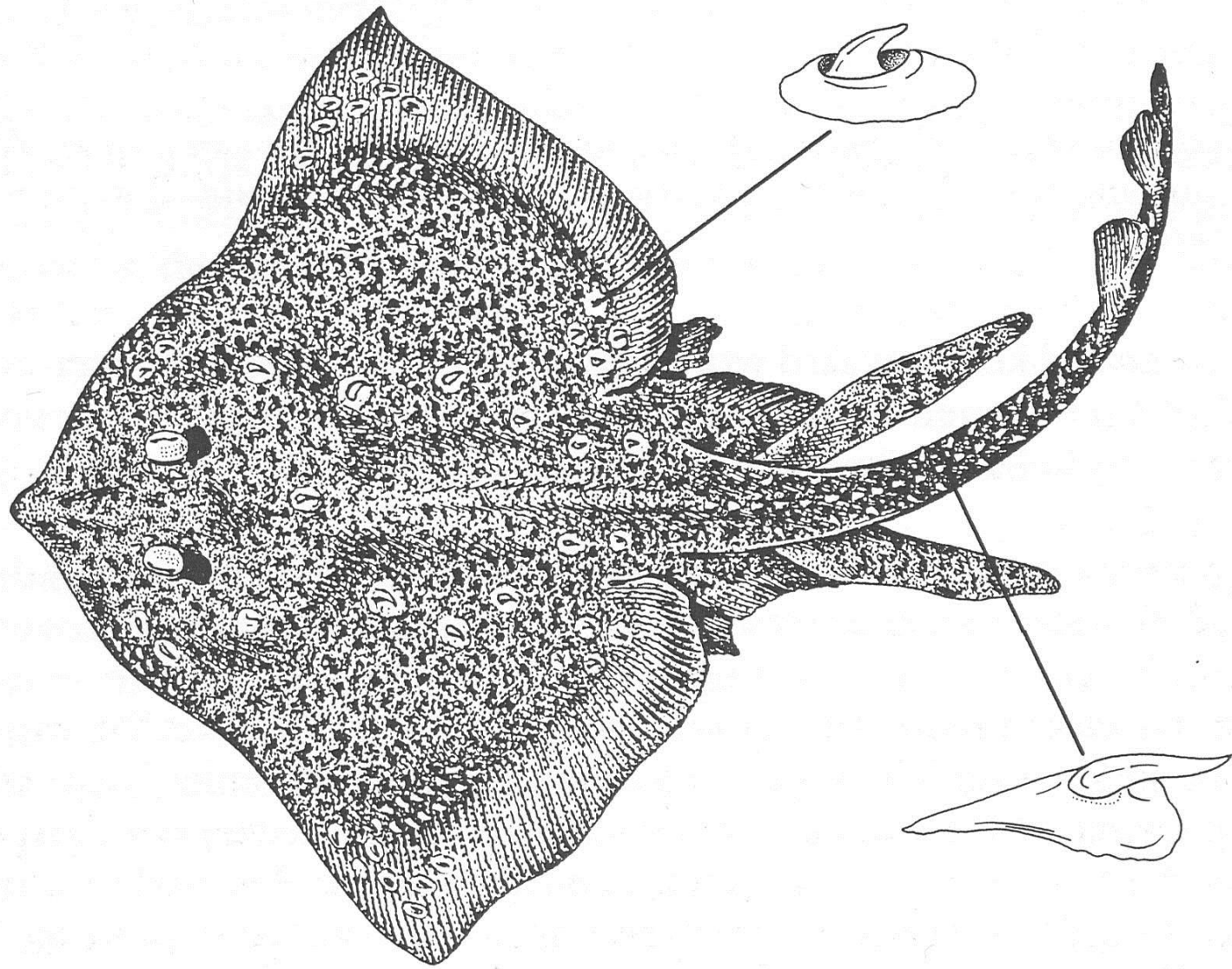
Raversijde: opgravingen door IAP / VIOE, sinds 1992



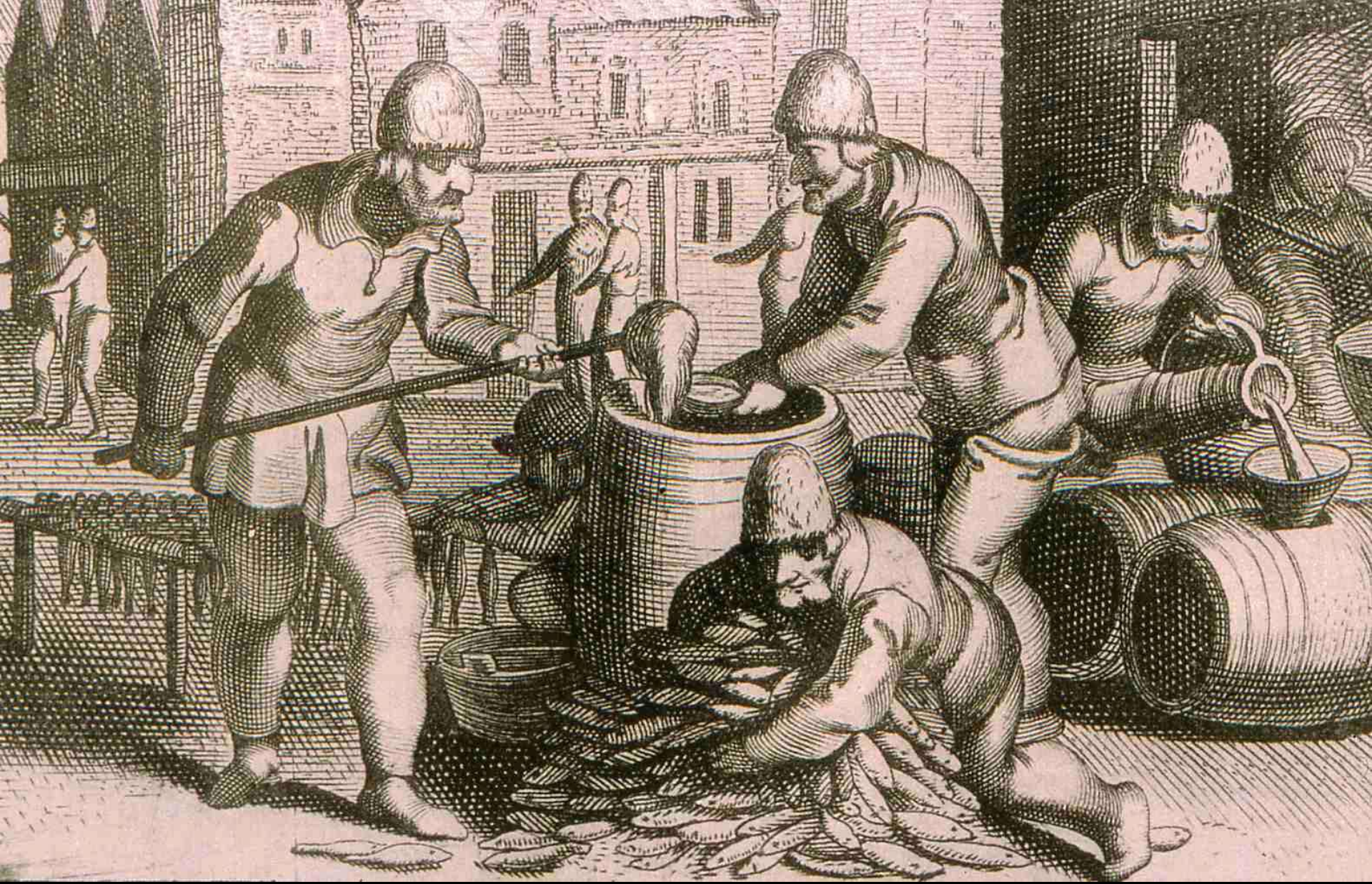
kuil met platvisresten uit Raversijde



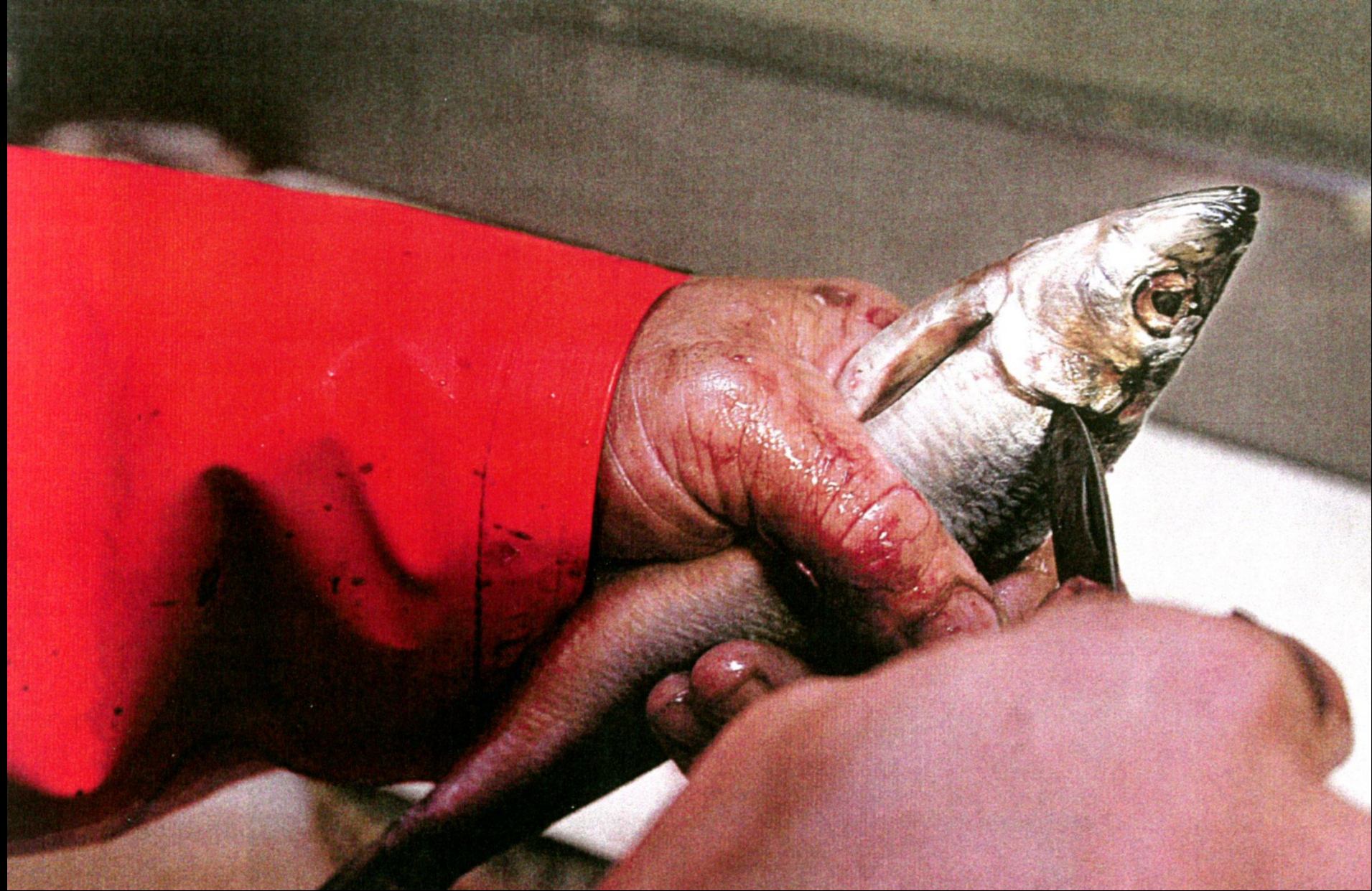
kuil met platvisresten uit Raversijde



roggen in hun geheel verhandeld, meestal gedroogd

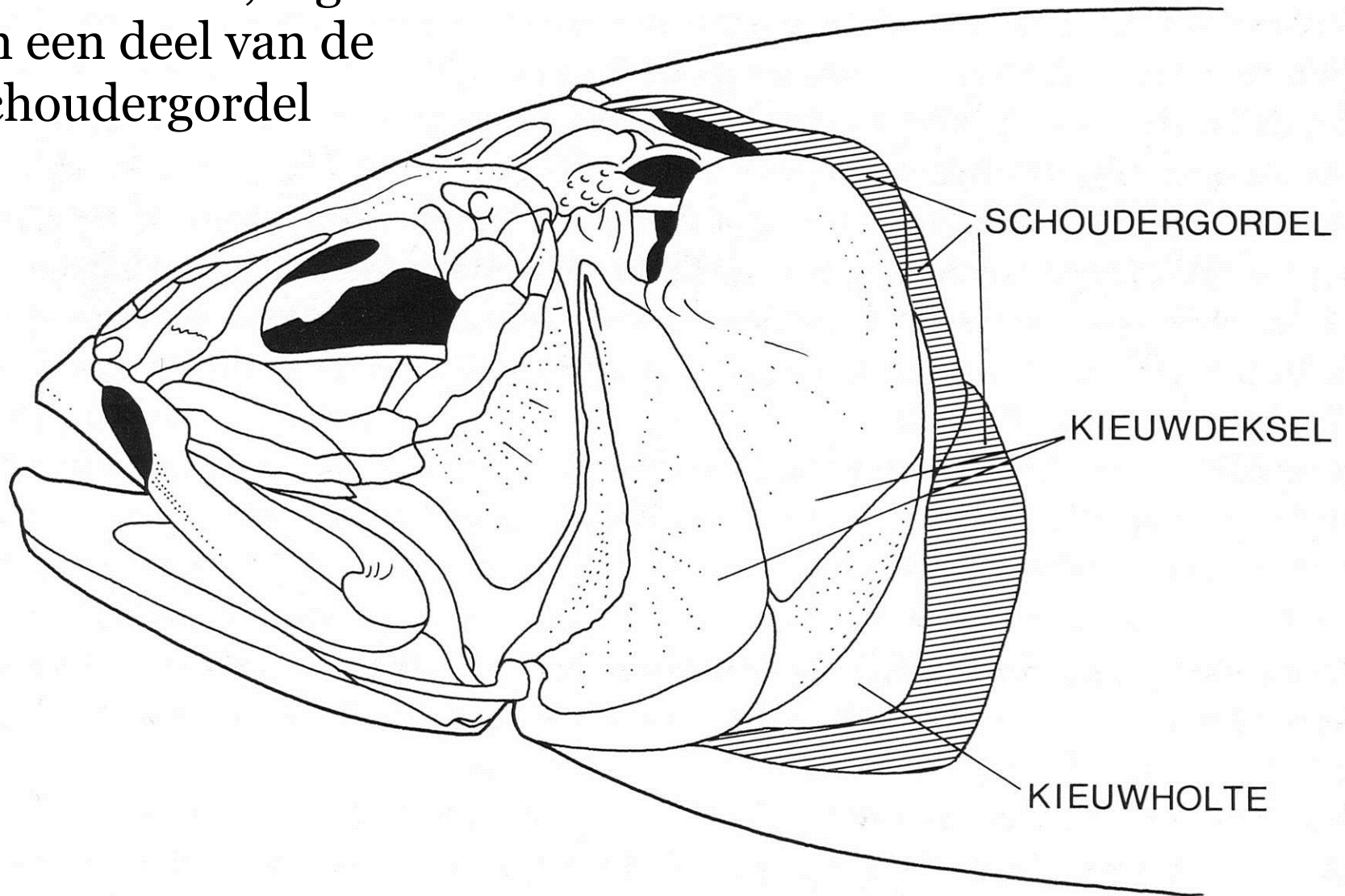


zouten van haring in pekeltonnen



het kaken van haring

haringkaken: verwijderen
van kieuwen, ingewanden
en een deel van de
schoudergordel





Willem Beukelszoon als bedenker ?



Raversijde: harington



beerput



stokvis: eerste en tweede keus



Lofoten

Bergen

Ísland
Iceland

Norwegian Sea

Sverige
Sweden

Norge
Norway

Suomi
Finland

Baltic Sea

Eesti
Estonia

Latvija
Latvia

Lietuva
Lithuania

Беларусь
Belarus

Polska
Poland

Deutschland
Germany

Nederland
Netherlands

België
Belgique
Belgium

Berlin

Česká rep
Czech Rep

Slovensko
Slovakia

Україна
Ukraine

United
Kingdom

Ireland
Éire

London

Paris

Google

Österreich









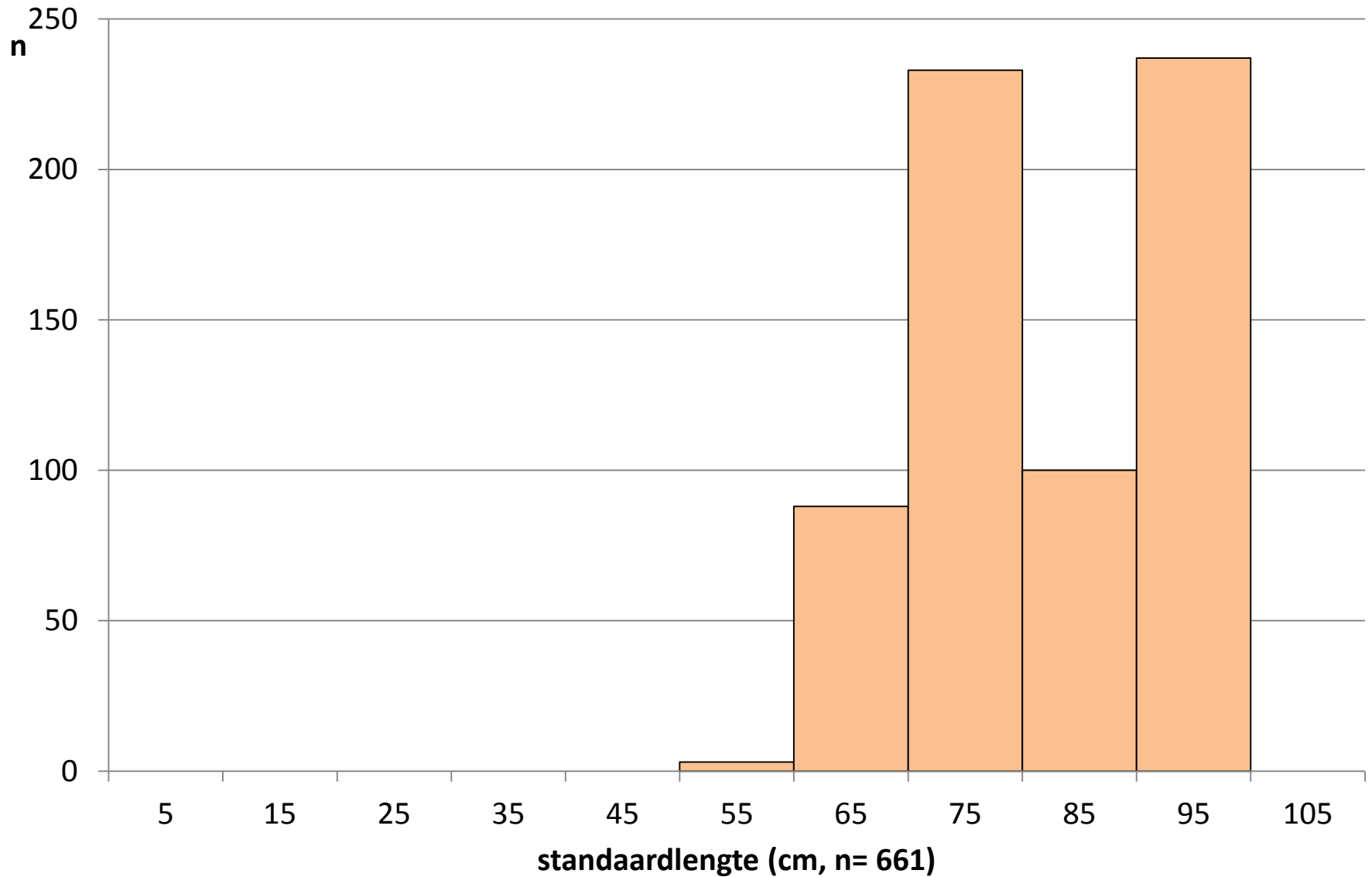


stokvis: snijsporen op cleithrum (schoudergordel)



bij Bruegel
in de arme
keuken

kabeljauw, 16de-eeuws Dendermonde



stokvis blijkt moeilijk archeologisch opspoorbaar



Prima rotskjær

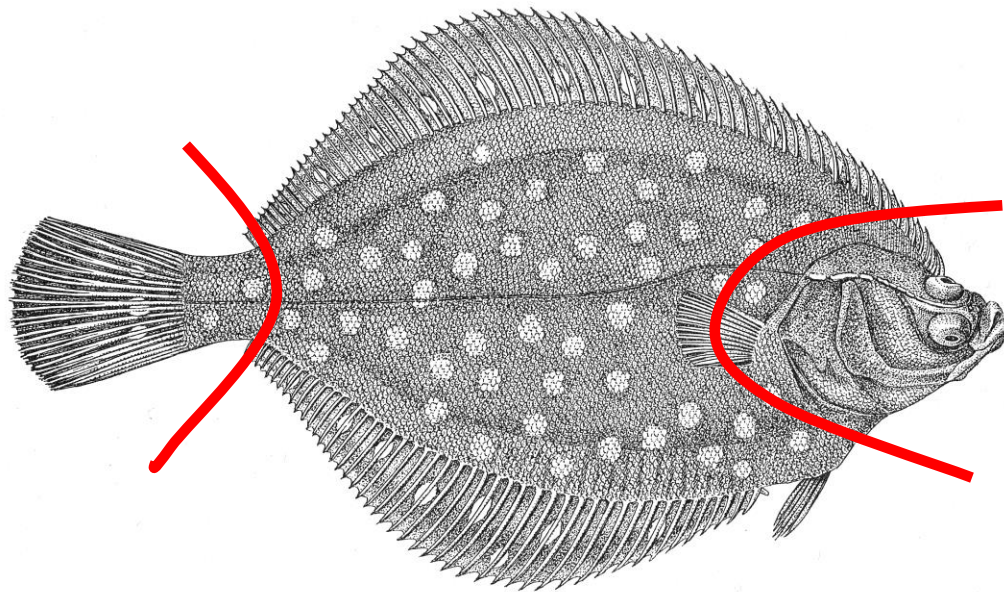
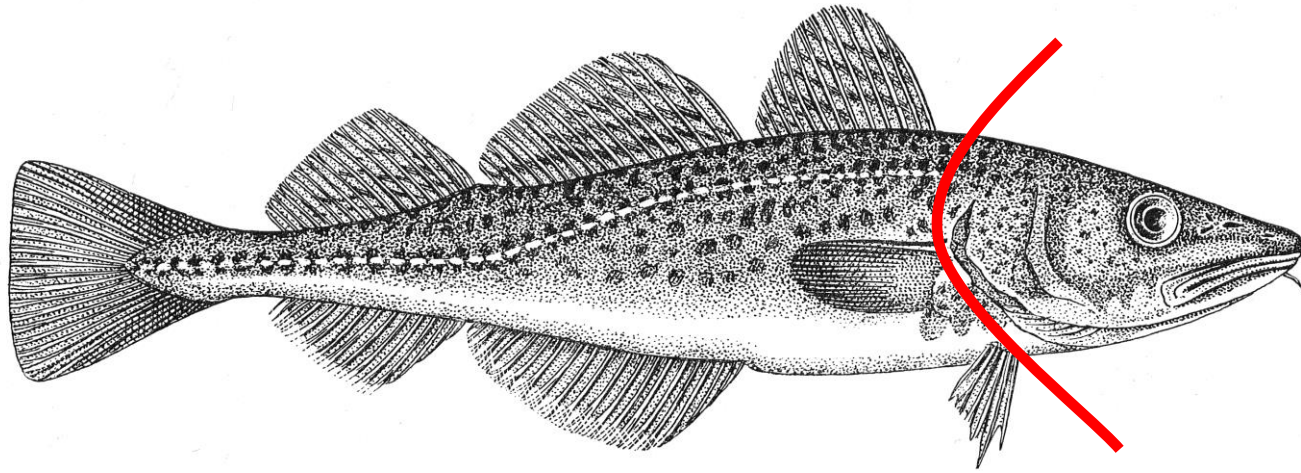
rotskjaer: volledig gesplitst, op de staart na, en gedroogd



klipvis: niet alleen gedroogd maar ook gezouten



koppen: lekkernij of 'Afrikaans' product ?



sporen van visverwerking in Raversijde



en dan nu, de moderne tijd...