

## STOKVIS

=====

Onlangs lag er nog eens "STOKVIS" in het uitstalraam van een welbeklante viswinkel. De prijs was 60 Fr de halve kilo, alles gaat met zijn tijd mee, voornamelijk de prijzen. Nu is dat op zichzelf geen uitzonderlijk feit. Opmerkelijk is echter dat waar een dertigtal jaren geleden de "gekookte stokvis met een boter- of mostaardsausje" nog wekelijks kost was in de meeste huisgezinnen, hij tegenwoordig om zeggens van onze tafel verdwenen is. Wat oorspronkelijk onder de naam "STOKVIS" op de markt kwam, was in werkelijkheid kabeljauw, die na eerst van kop, ingewand en ruggegraat te zijn ontdaan, aan stokken onder afdaken te drogen werd gehangen tot volledige uitdroging. Deze bewerking komt van de Lofodoneilanden, doch werd later uitgebreid tot andere streken van Noorwegen en werd ook overgenomen door IJsland.

Gesneden kabeljauw zoals die meestal in Noorwegen en op de zuidwestkust van Zweden, gezouten en op de klippen gedroogd werd heette KLIPVIS (Bakeljauw te Oostende) In tijden van voedselschaarste werd hij gebruikt ter vervanging van stokvis. Tegenwoordig word ook veel LENG en nog meer KOOLVIS gedroogd en/of gezouten als Stok- of Klipvis op de markt gebracht. Ook werd het buiten drogen veelal vervangen door kunstmatige middelen.

Stokvis wordt voor consumptie gereed gemaakt door hem murw te slaan (stokvis beuken) en na hem in water geweekt te hebben gekookt gegeten, zoals voordien reeds gezegd met een boter- of mostaardsausje. Stokvis- en klipvis zijn niet te verwarren met wat men vroeger MOLUWE, ABBERDAAN of LABBERDAAN noemde. Deze namen duiden eertijds de normaal tijdens een "vaart ter zoute" gevangen en ingezouten kabeljauw aan. LANDORIUM daarentegen was de kabeljauw die de laatste dagen van een reis gevangen werd en juist genoeg gezouten werd om hem in de haven te brengen (wat we tegenwoordig de vis van de laatste trek zouden noemen).

Ook mag niet uit het oog verloren worden dat STOKVIS ook de nederlandse benaming is voor de vissen van de soort MERLUCCIUS, (Engels HAKE-Frans MERLUS), die vroeger veel tot stokvis gedroogd werden. Teneinde de stokvis niet helemaal naar de folklore te verwijzen, brengen we nog even een vroeger in de marine gebruikelijke bereidingswijze naar het voorplan. :

Klop in een diep bord een rauw ei los, maak hierin enige gekookte aardappelen fijn, vermeng dit met gekookte stokvis, gebakken uien en droge rijst. Voeg er wat fijngehakte augurken, kerrie en mostaardsaus aan toe en verdun het geheel met wat stokvisnat. Smakelijk.

J.B. Dreesen.

"LE PORT D'OSTENDE"

Bij het verschijnen van "Le dictionnaire des noms propres" van Robert, die men in Frankrijk de grote encyclopédie van Robert heet, waren we benieuwd wat er over Oostende in te lezen stond.

Bij de tekst die ook niet helemaal meer "à jour" is, drukt men een kleurfoto af van "Le port d'Ostendë". En weet U wat die foto voorstelt? Het Hazegras! Met alle huizen met hun donkerrode gevels en in de verte de Hazegras-kerk. Op de voorgrond kan men twee stukken mast van een yacht onderscheiden.

Nu dat hebben we inmiddels ook weer bijgeleerd.