

KAKEN en KELEN

Nog zo'n delicatessie uit de visserskeuken die in zijn oorspronkelijke vorm verloren ging. Het gaat hier om de K A K E N, de zg. wangen uit de kop van de kabeljauw, ook wel K I B B E L E N genoemd. Het zijn de spieren tussen de bovenkaak en oog.

De K E L E N daarentegen is het visvlees van de onderkaak. Dit heeft de reputatie veel fletser te zijn dan de kaken en wordt dan ook minder gegeerd.

Onze oude IJslandkolders sneden vroeger de Kaksjes en Keeltjes uit de kabeljauwskoppen, gedeeltelijk voor onmiddellijke consumptie waarna de rest in een apart vat werd ingezouten. Kaksjes en keeltjes was dan ook een schotel die bijna dagelijks op de boordmenu stond. Zij werden gebakken in vistraan. Het eigenaardige van die baktraan was dat het schip een uur boven de wind naar het goede stonk, maar dat de vis er helemaal niet naar smaakte. De ingezouten kaksjes en keeltjes werden aan de wal verkocht voor drinkgeld. Later, toen de zoutevaart reeds tot het verleden behoorde en de dagelijkse menu al wat gevarieerder was geworden bleef de schotel, licht gewijzigd in de bereidingsvorm, bestaan. Zo gingen voor de oorlog de vissers die op Spanje, Portugal en Marokko voeren voor de afreis naar de pakhuizen van de "Pescator" achter een "benne" kabeljauwskoppen. In de opreis werden dan de kaksjes en keeltjes uitgesneden en licht gebakken, met de deksel op de pot.

Groter, maar even heerlijk zijn de kaken van de tonijn, maar dan gebakken "a la plancha" dwz op de hete plaat met toevoeging van wat olijfolie en een fijngesnipperd teentje look.

Tegenwoordig worden de KAKEN EN KELEN met been en al uit de kop gesneden en in sommige viswinkels te koop aangeboden. Prijs ongeveer 30 F het kilo. 2 kg. kaksjes geven ongeveer $\frac{3}{4}$ kg. van het fijnste visvlees, waarmee U in een "koede plat" alle eer zult halen. 20 minuten laten koken met een telloor in de pot, kwestie van het visvlees bij elkaar te houden en er de beentjes gemakkelijk uit te halen.

Smakelijk.

J.B. Dreesen.

"NUT en VERMAAK" Koninklijke Toneelkring te Oostende

nodigt U vriendelijk uit tot een oergezellige toneelavond die doorgaat op

zaterdag en zondag 1 en 2 maart 1975

op het programma DE LANGE DEEMSTERING van Athelbricht Little.

regie : Albert Menu.

doek : normaal uur.