



Bron: VLAM (Heikki Verdurme)

SCHARTONG, VIS VAN HET JAAR 2023

een duurzame keuze

Nancy Fockedy

Verwarrend die namen, niet? Schartong is geen tong, schar of tongschar. De soort is zelf eerder verwant met tarbot en griet! Hoewel ze diepere wateren verkiest, landen onze vissers schartong aan. En met de duurzaamheid van deze visserij blijkt het best mee te vallen.

SCHARTONG IS GEEN TONGSCHAR, SCHAR OF TONG

Schartong is dus eerder verwant met de tarbot en de griet, dan met de rest in het rijtje. Deze platvis heeft een typische forse kop, met een grote mond en uitstekende onderkaak. Maar vooral ook grote ogen, die op de linkerflank van het lichaam staan. Net zoals bij tarbot en griet. Tongschar en schar behoren dan weer tot de groep van de pladijsachtigen, en tong tot de tongachtigen. Die hebben allemaal hun ogen op hun rechterflank staan. Opvallend bij schartong is ook de zijlijn die met een zeer grote boog rond de borstvin buigt. Met hun grote bek kunnen ze kleine visjes, inktvis en schaaldieren aan als prooi.

BODEMVIS MET GEZONDE BESTANDEN

De schartong leeft in de noordoostelijke Atlantische Oceaan, van de Noorse wateren tot aan de Canarische Eilanden. Zo ook in het westelijke deel van de Middellandse Zee. In de ondiepe centrale en zuidelijke Noordzee is ze afwezig. De soort verkiest immers diepere wateren, tussen 100 en 400 meter diep. Onze Belgische vissers landen deze soort aan, vooral als ze actief zijn in het Engels Kanaal en in de Golf van Biskaje (in 2022: 850 ton). Schartong leeft op en in zandbodems. Om hem op te vissen in deze diepere wateren gebruiken

vissers bodemsleepnetten en boomkorren. Die hebben weliswaar niet zo een goede reputatie als bodemberoering ter sprake komt. Maar laat dit nu het enige mindere puntje zijn in de duurzaamheidscore van schartong. De schartongstocks staan er overall heel goed voor en de jaarlijkse aanwas staat in mooi evenwicht met de visserijdruk.

BIJ ONS NIET GEKEND, ELDERS ZEER GEWILD

Belgische vissers vangen schartong als bijvangst, bij het vissen op tong. Maar als de soort in de netten zit, dan is die wel degelijk gewenst. Op de markt raken ze schartong gemakkelijk kwijt tegen een redelijk goede prijs. Bij ons is schartong niet zo populair als andere platvissoorten. Tenzij misschien als traditionele soort om er droogvis van te maken. De in de volksmond "scheve mullen of schotse schullen" genoemde droogvis behoort tot ons culinair erfgoed. Het vet dat na het drogen uitdrukkelijk doorsmaakt, is bij deze vis zeer smakelijk.

In Frankrijk (*cardine franche*) en Spanje (*gallo del norte*) is de soort echt heel erg gegeerd. Hij gaat in zijn geheel op de grill of op de hete plaat (*plancha*). Je kunt de stevige, witte visfilets ook in de oven of in de pan bakken. Vaak serveren ze schartong in combinatie met sterke smaken. Denk dan aan look, citroenzeste en kappertjes, of gestoofd in een wittewijnsaus met dille en overstrooid met geroosterde amandelen.

VERKIES DE GROTERE EXEMPLAREN IN HET GOEDE SEIZOEN

Schartongen zijn geslachtsrijp in hun vierde levensjaar. Mannetjes zijn dan 25cm groot, vrouwtjes 28cm. Nochtans mogen vissers schartongen al vanaf 20cm grootte aanlanden. Besef dat die kleinere schar-tongen eigenlijk nog 'pubers' zijn en nog geen bijdrage hebben kunnen leveren aan een volgende generatie. Laat vanuit duurzaamheidsstandpunt die jonge vissen dus liever nog even 'hun ding' doen. Verkiez dan ook de wat grotere, volwassen exemplaren. Schartong kan tot 60cm groot worden en tot 16 jaar oud worden.

Schartong paait, afhankelijk van de zone, van maart tot juni. Platvissen zijn over het algemeen niet zo lekker in de periode van voortplanting. Al hun energie gaat dan naar de productie van eitjes en zaad, waardoor het vlees zeer mager is. Je schartong is dan ook op zijn best van september tot februari. Een goed alternatief in de keuken voor de (dure) Noordzeetong. Zeker het uitproberen waard!

BRONNEN

- Vis en zeevruchtengids - schartong:
<https://www.zeevruchtengids.org/nl/schartong>