

DROOGVIS: VROEGER EN NU

Omer Rappé



Omer Rappé

Ex-visser, kruier en natuurgids

Krommedijk 66, 8300 Knokke-Heist

Tel.: 050 51 24 17

E-mail: croesrita@hotmail.com

Droogvis is tegenwoordig een beetje vergeten in de moderne gastronomie en heel wat jonge mensen hebben nog nooit gehoord van deze manier om vis te bewaren. De methode dateert immers nog van vóór de tijd dat er koelkasten en diepvriezen bestonden. Maar "schotse schullen" en "totjes" behoren wel degelijk tot ons culinair erfgoed, ook al hangt er wel een beetje een geurtje aan... Letterlijk dan.

WELKE SOORTEN WORDEN GEBRUIKT?

Voor het maken van droogvis worden zowel rondvissen als platvissen gebruikt. Voorwaarde is wel dat het geen vette vis, zoals haring of makreel, mag zijn. Bij de rondvissen zijn vooral kleine schelvissen (in het dialect "totjes" - *Melanogrammus aeglefinus*) en wijting (*Merlangius merlangus*) populair. Wat betreft platvissen wordt traditioneel scharretong (in het dialect "schotse schullen" of "scheve mullen" - *Lepidorhombus whiffiagonis*) gebruikt voor droogvis. Het vet, dat na het drogen zeer uitdrukkelijk doorsmaakt, is bij deze vis zeer smakelijk. Maar scharretong zie je steeds minder en daarom worden ze vervangen door scharren (in het dialect "schulletjes" genoemd - *Limanda limanda*). De ogen van een scharretong zitten op de linkerkant, terwijl die van een schar op de rechterkant van het lichaam zitten. Maar bij droogvis wordt de kop vaak verwijderd en wordt het voor niet-kenners moeilijk om scharretong te onderscheiden van schar. Toch zijn gedroogde scharretongen gewoonlijk wat doorzichtiger; scharren zijn bovenaan meestal wat donkerder. Soms wordt ook droogvis gemaakt van kleine bot (*Platichthys flesus*) of van pladijs (schol - *Pleuronectes platessa*), maar die zijn zeker niet zo smakelijk als de eerder vermelde soorten. Vroeger was droogvis van "zandhaai" (gladde haai - *Mustelus mustelus*) ook zeer populair, maar deze soort is nu bedreigd en mag niet meer aangevoerd worden.



Fig. 1 Hangende droogvis op de vismarkt van Oostende. (05.07.07). VLIZ Fotogalerij Onze Kust / VLIZ (Coppieters), 2007.



Fig. 2 Hangende droogvis aan een winkeltje. Oostende (05.07.07). VLIZ Fotogalerij Onze Kust / VLIZ (Coppieters), 2007.

HOE WORDT DROOGVIS BEREID?

De vis wordt soms al aan boord gepekeld en gedroogd, maar evengoed gebeurt het dat de vis aan land verder moet drogen of dat de volledige bereiding aan land gebeurt. Vooreerst moet de vis eerst goed gekuist worden. Na het wegsnijden van de kop en het gutten, moet je ervoor zorgen dat de holte waar de maag gezeten heeft goed proper is en er geen bloedresten meer zitten. Bij droogvis gemaakt van wijting wordt de kop er soms nog aan gelaten; dan worden enkel de kiewen verwijderd. De kop beschermt het tere vlees van de droogvis en bij de verkoop per gewicht brengt dat meer geld op.

De vis moet voor twee uur ondergedompeld worden in pekels. Voor het maken van de pekels wordt de precieze hoeveelheid zout niet afgewogen. Daarvoor gebruiken vissers een trucje: als een aardappel of een vis in de zoutoplossing wordt gelegd en lichtjes boven de bodem van de emmer gaat drijven, dan heb je het ideale zoutgehalte.

Na het uitdruppen – sommigen spoelen de vis eerst nog in water – wordt de vis in de wind opgehangen om te drogen. Daarvoor maak je een halve steek rond de staart. Vroeger werd hiervoor manillagaren gebruikt, een natuurlijk materiaal dat afsterft. Nu wordt dit allemaal met plastic garen gedaan.

TRUCJES OM DE BEREIDING NOG BETER TE DOEN SLAGEN

Belangrijk is dat de vissen die te drogen hangen elkaar niet raken, zodat het vel goed kan drogen en een natuurlijk beschermingslaagje vormt voor het visvlees. Omdat wespen aan het vlees komen knabbelen en vliegen hun eitjes in het vlees afzetten ("rulders"), worden de snijranden soms met peper ingewreven. Daar houden de insecten niet van.

De vis moet zeker een achttal dagen drogen in de buitenlucht vooraleer ze geconsumeerd kan worden. Als het 's avonds wat vochtig wordt, moet je de vis wel binnenhalen in een droge ruimte om het bederven tegen te gaan (in voorschip of de machinekamer hangen, of "dicht bij de stoof"). Het is niet aan te raden om de vis te pekelen als het gaat onweten, dan "keert" de pekelen en wordt de vis heel snel slecht. In dat geval is het beter om droog te zouten (2 uur in het zout leggen, afspoelen in water en ophangen). Tegenwoordig wordt de vis vaak aan een draaiend molentje gehangen, dat gaat sneller. In Nederland wordt de vis soms ook gedroogd in een rookton, waarbij de temperatuur niet hoger mag worden dan 30°C. Anders is de vis te snel gaar.

In het binnenland komt droogvis van schaar of wijting soms foutief onder de naam "stokvis" op de markt. Maar die naam kan enkel slaan op gedroogde kabeljauw, afkomstig uit het noorden (IJsland en Noorwegen).