

# Bezoek aan de vismijn (2)

Jaak Fonteyne

Gids, pas op voor je fiets en de wind!

Na die eerste gedeeltelijke kennismaking met de visserij en de wereld eromheen, dringen we nu door tot de kern. We hadden afgesproken aan de Eurohall, trekken onmiddellijk de grote hallen binnen en zien rechts tegen de muur HET BORD.



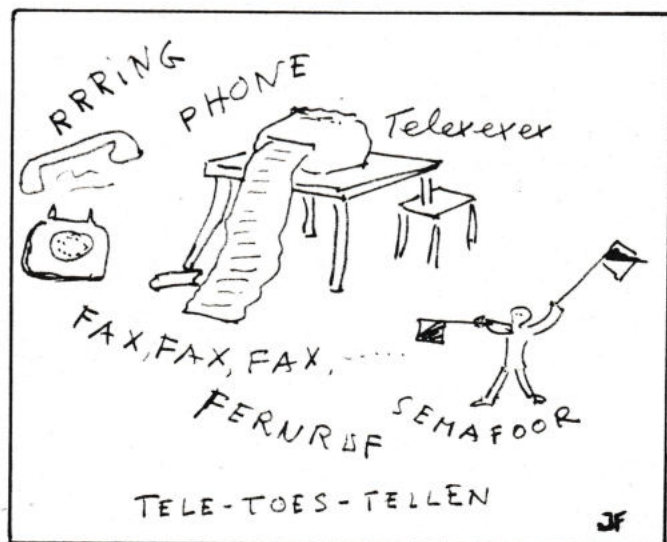
We zouden dit het zenuwknoppunt kunnen noemen van de handel. Hierop komen de gegevens meegedeeld door de schippers: het nummer van het schip, de visgrond, het aantal zeedagen, de belangrijkste soorten en hun hoeveelheden. Ze worden uitgedrukt in "bennen" van 50 kg; alleen de tong wordt per kg opgegeven. Naast de kabeljauw staan de Shelfcods: dit zijn de laatst gevangen kabeljauws, die niet in het ijs zaten, doch er bovenop lagen.

Waarom zijn die gegevens zo belangrijk? Door het aantal zeedagen kennen de kopers de versheid; de visplaats vertelt hoe oud de laatst gevangen vis is en om welke delicatessesoorten het gaat.

Een voorbeeld: schelvis uit de Kreeftenput smaakt naar kreeftjes; kabeljauw uit de IJslandse wateren is anders dan deze die vorige nacht op de kust werd gevangen; garnaal uit Zeebrugge brengt minder geld op dan de Oostendse en de Nieuwpoortse omdat de Zeebruggelingen dikwijls tot 48 uur in zee steken en de anderen slechts een 10-tal uur; het ene vaartuig heeft een betere reputatie dan het andere, bv. op gebied van het zouten van de garnaal...

Dit was één kant van de medaille. De andere kant is dat de prijs niet alleen bepaald wordt door de behoeften van de verschillende Oostendse kopers, maar ook door de Europese behoeften.

Inderdaad, met allerlei teletuig staan de Europese handelaars constant met elkaar in contact. Zij weten wat er morgen in West-Europa op de markt komt, wat er gevraagd wordt en hierop zullen zij zich baseren om hun prijzen te maken. Op de snelweg kun je ze soms zien voorbijvliegen: de viscamions met gekende namen die Skandinavië verbinden met Frankrijk en Engeland, met Duitsland via de Benelux. Ook de Zuid Europese landen zijn grote afnemers en spelen mee. Er is ook uitwisseling: koolvis gaat bv. veel naar Duitsland, grote tongen naar Engeland. De streek tongen Parijs is een zeer grote afnemer en 2 kilo op de 3 die de Belgen verorberen wordt uit het buitenland aangevoerd.



Na het bord hebben we de VERKOOP. Blokvormig, in welbepaalde volgorde wordt de vis opgesteld, gewogen, gesorteerd en gekeurd. Een privé-firma, onder toezicht van de tegenschrijvers van de stad, doet de verkoop per afslag (Duitsland: af- en opslag). De peder in het midden geeft de koopwaar op, de afslager (O.V.A. - Onderlinge Vis-Afslag) zingt z'n liedje. Iedere klank die hij uitbrengt is 10 fr minder per ben (eventueel x 10, x 100; of bij ijle haring kan een heel schip ineens worden gekocht). De kleine vis staat achteraan, net als welbepaalde soorten die "deelvis" zijn voor de bemanning of drinkgeld. De bemanning wordt betaald met een procent van de opbrengst per reis. Het is voor hen dus een stimulans om zoveel mogelijk van de fijnste soorten in de hoogste graad van versheid binnen te brengen. Er wordt op zee dus dag en nacht gewerkt.

BESCHERMING VAN DE VISSTAPEL, en dus van de visser en dus van ons visje.



Willen we binnen 20 jaar nog vis op ons bord krijgen, dan moeten we niet alleen de bezoedelaars van de zee (ook onszelf) te lijf gaan, doch ook de vissers dienen wat gekalmeerd! Steeds minder mannen met steeds minder schepen brengen een steeds grotere hoeveelheid vis binnen: andere vismethoden, sterkere schepen, beter materiaal, electronica bij het opsporen en vissen...

Daarom wordt de gevangen hoeveelheid per soort en per visgrond statistisch goed in het oog gehouden en heeft de E.G. streng gecontroleerde quota uitgevaardigd samen met andere voorschriften zoals bv. de grootte van de maaswijdte, de motorkracht in bepaalde visgronden. De keuringsdienst houdt naast de kwaliteit, ook de leeftijd der vissen in het oog zodat men weet of er nog voldoende paarrijpe vissen overblijven om de populatie in stand te houden. Dit gebeurt door het onderzoek van de gehoorsteentjes die "jaar-ringen" vertonen.

De verkochte vis verhuist naar de winkel, in de diepvriezers of naar de PAKHUIZEN. Een deel van de vis wordt gekuist en gereedgemaakt om zo snel mogelijk vers te worden verkocht. een zeer groot gedeelte echter ondergaat één of andere bewerking, al dan niet na bewaring in de diepvries. Meestal begint het met pekelen: een heel hoog percent zout trekt het vocht uit de vis, daarna: drogen, roken, stomen, bakken, innaken in azijn, olie - al dan niet in blik - mayon aise en andere sausen, fishsticks...

Op weekdagen kan men de mensen in de pakhuizen zien werken: kuisen, villen, fileren. Daar kan men soms rechtstreeks zijn "pootje" kopen maar doe geen te mooie kleren aan. De minder lekkere geur komt van het AFVAL, dat in het vilbeluik van Dendermonde wordt verwerkt tot veevoeder (pestvarkens!), landbouwmeststoffen, schoonheidsprodukten, enz...

Er is, of beter, er was ook een STATION in de mijn waar dagelijks twee treinen vertrokken. Thans gebeurt dit per vrachtwagen van de NMBS.

Bij het bekijken van de FIRMANAMEN, sommige nationaal, andere zelfs internationaal, vallen bekende namen op. Een diepvriesfirma vestigde er eveneens een verkooppunt met een rijke keus aan vis- en andere produkten.

De vijf STADSGEBOUWEN, SLUIZEN, SLIPWAY EN BRUG: vooroorlogs is het bestuursgebouw. Het bevat de werkplaatsen van het stadspersoneel dat instaat voor onderhoud en organisatie van de mijngebouwen. Beneden is de grote en nette kantine van de vismijn, toegankelijk voor iedereen en thans ook gespecialiseerd als snookerzaak. Er zijn twee rijen pakhuizen bij de grote vishal, en een kleinere naast de haringhal. Er zijn grote omvormingsplannen aan de gang op hygiënisch en koelgebied, met financiële EG-hulp.

Na de oorlog werd ook het "sprotkot" gebouwd, thans "Eurohall". Bedoeling was, met een elektrisch systeem dat geen vergissingen toeliet, sprot en haring "op staal" te verkopen. De vissers "maakten" echter zelf de stalen en de nodige protesten van de bedrogen (?) kopers lieten het systeem stilleggen. Thans wordt er voor groepen een documentaire film vertoond op aanvraag en staan er enkele aquaria. Het uurwerksysteem valt er ook nog te bewonderen.

Tot besluit nog een woordje over de naam "VISMIJN". De kopers die moeten roepen om een partij te kopen roepen soms: Miene, mijn, van mij, myne, ... 't is de mijne.

We sluiten hiermee voorlopig af en hopen een volgende keer samen met u door de rest van de haven te zwerven.

Tot 16 juni!

