

## HET VISMIJNGEBEUREN

---

Betere benaming dan "mijn" zou zijn "markt". Het betreft hier inderdaad een markt die kan beschouwd worden als een onderdeelje van een echt Europese vishandel. Maar hoe steekt dit allemaal in elkaar ?

Er zijn een heleboel partijen bij betrokken : de vis, de visser, de gebruiker die naar de winkel gaat en tenslotte de handelaar die de tussenpersoon is.

### De ziel van de handel

zouden we het bord kunnen noemen. Voor de visser in de haven toekomt moet hij via de radio zo nauwkeurig mogelijk zijn vangst melden. Als je nu dit bord, vooraan in de vismijn, bekijkt dan staan daarop een massa gegevens vermeld : - nummers van het schip  
- visgrond  
- aantal zeedagen

Uit deze gegevens kunnen de handelaars reeds heel wat weten. Bijvoorbeeld kan een vissoort uit visgrond A beter smaken dan uit visgrond B.

De kortste reizen brengen normaal ook gemiddeld de versste vis mee.

### Soorten vis

komen ook voor op dit bord. Normaal worden die gegevens verstrekt per "benne" (mand of bak) van 50 kg. Alleen de tong wordt per kilo gemeld.

Enkele benamingen die wat uitleg vragen :

- gul : is jonge kabeljauw
- tot : is jonge schelvis
- shelf cod : (Engels) de laatst gevangen kabeljauw die boven op de schelven wordt gelegd en dus niet de druk van de lagen vis-ijs op zich heeft gekregen
- haai : verandert onderweg naar de winkel van naam en wordt "zeepaling"
- rode poon : in de winkel dorade, en met een Franse naam smaakt hij nog lekkerder
- varia : de vele kleine beetjes van bepaalde soorten worden samengeteld tot een behoorlijke hoeveelheid.

### Benamingen

Ze verschillen van haven tot haven. Er worden in Oostende een vijftigtal soorten aangevoerd, doch sommige slechts sporadisch of onregelmatig en in kleine hoeveelheid.

De jongste decennia komen af en toe ook buitenlandse schepen die voor bepaalde soorten hier meer krijgen. Zo kwam hier regelmatig een Engelse kreeftenvanger die hier ongeveer het dubbel kreeg. Ook komt er per vliegtuig regelmatig vis uit IJsland die dan hier verkocht wordt.

### **Een echte Euromarkt**

Reeds heel lang vormde zich rond de vis een Europese markt. De handelaars komen niet alleen het bord bekijken, doch de groothandelaars zijn voortdurend in verbinding met andere handelaars in de andere Westeuropese vissershavens. Zij kennen de vraag van de anderen, hebben hun aanbod en op basis hiervan wordt dan een soort Europese prijs gevormd.

### **Scandinavië is één der grootste leveranciers.**

Met hun relatief grote vloot en betrekkelijk kleine bevolking kunnen zij grote massa's vis uitvoeren. En zo komt het dat de vis reist van het Noorden naar het Zuiden. Hoewel bepaalde soorten van hieruit ook naar Duitsland vertrekken of naar Engeland. Men vertelt bv. ook dat de Nederlanders alle dure soorten uitvoeren... dat Engeland een hele grote verbruiker is met zijn "Fish and Chips"-kraampjes, dat de Parijse agglomeratie een visslokop is die nooit genoeg heeft, dat Spanje het meest verdient aan de visvangst omdat zij veel dure soorten aanvoeren. Ook is berekend dat in België per 3 kilo verbruikte vis, twee kilo uit vreemde landen komt. En anderzijds, als men nagaat dat in Zuid-Europa men zeer veel vis eet en de prijzen er ook tamelijk hoog liggen. Ook de visvangst in de binnenwateren is er van groot belang.

### **Activiteiten**

De vissersschepen lopen de haven en de sluizen binnen, dikwijls juist voor het weekend of de dag voor de verkoop. Aan de sluismeester wordt nog eens de vangstgrootte gemeld en dan wordt aangelegd in volgorde van aankomst aan de kaai van de vismijn.

Het lossen begint reeds 's nachts om tijdig gereed te zijn tegen de verkoop die begint om 7 uur. De uit het ruim gehaalde vis, die er opgestapeld was tussen lagen ijs in een temperatuur van 0°, komt nu op tafels te liggen waar de lossers de vis triëren per soort en grootte en het ijs verwijderen. Tongen bv. worden in 8 soorten onderverdeeld, meestal mechanisch nu. Alles wordt dan gewogen en op de markt gebracht, geschikt per soort en per grootte.

### **De verkoop**

Dit gebeurt door een private firma, de Onderlinge Visafslag (OVA), in samenwerking met het stadspersoneel. In het midden van de partij vis staat de "peder" die met zijn stok aanduidt en afroept wat zal verkocht worden. De "afslager" begint dan zijn liedje te zingen. Hij stelt een veel te hoge prijs in daalt dan af. Per klank die hij uitbrengt zakt hij 10 frank. Wanneer nu een koper roept: "Miene" (de mijne) of "ik", dan heeft hij normaal 10 bennen gekocht en mag aan dezelfde prijs tot 90 stuks erbij nemen. Bij ijle haring (haring na de paaitijd) kan hij het ganse schip bijkopen tegen dezelfde prijs.

**En nu ?**

De koper legt zijn naambriefje op gekochte en gekeurde vis. Die wordt naar pakhuis, fabriek of diepvries gebracht voor verdere bewerking en vervoer naar de consument die ze zal kopen ofwel vers, gedroogd, gebakken, gerookt, gestoomd, in saladevorm, ingemaakt in azijn, olie of andere sausen.

### **De EUROHAL of SPROTHALLE of het "SPROTKOT"**

Bij velen rijst de vraag : "Wat voor een gebouwtje is dit hier ?" of "Waarom werd dit gebouwd?"

Als men er binnengaat is er nu een soort museumpje, enkele aquaria en wordt er aan bezoekers een film getoond over vismijn en visserij.

Doch dit is niet altijd zo geweest.

Het werd oorspronkelijk gebouwd om er op ultra-moderne wijze sprout en haring te verkopen. De bewijzen zijn er nog : aan de muur hangt een reusachtig "uurwerk" en op de banken is een drukknopsysteem ingebouwd om de verkoop automatisch te laten gebeuren.

De "legende(?)" vertelt echter dat de vissers nogal sloeberachtig te werk gingen en de mooiste exemplaren uitvisten om in de "representatieve" stalen te steken. Dit lukte hen aanvankelijk wel, doch na een tijdje hadden de handelaars het spelletje door en weigerden dezen nog om op staal te kopen. Vandaar dat het gebouwtje nu aan zijn tweede functie toe is. Ten andere : sprout en haring worden bijna niet meer aangevoerd omdat het niet meer lonend is. De verwerkende nijverheid koopt die dan ook meestal aan in het buitenland.

Jaak FONTEYNE  
Gids "Lange Nelle"



Visveiling