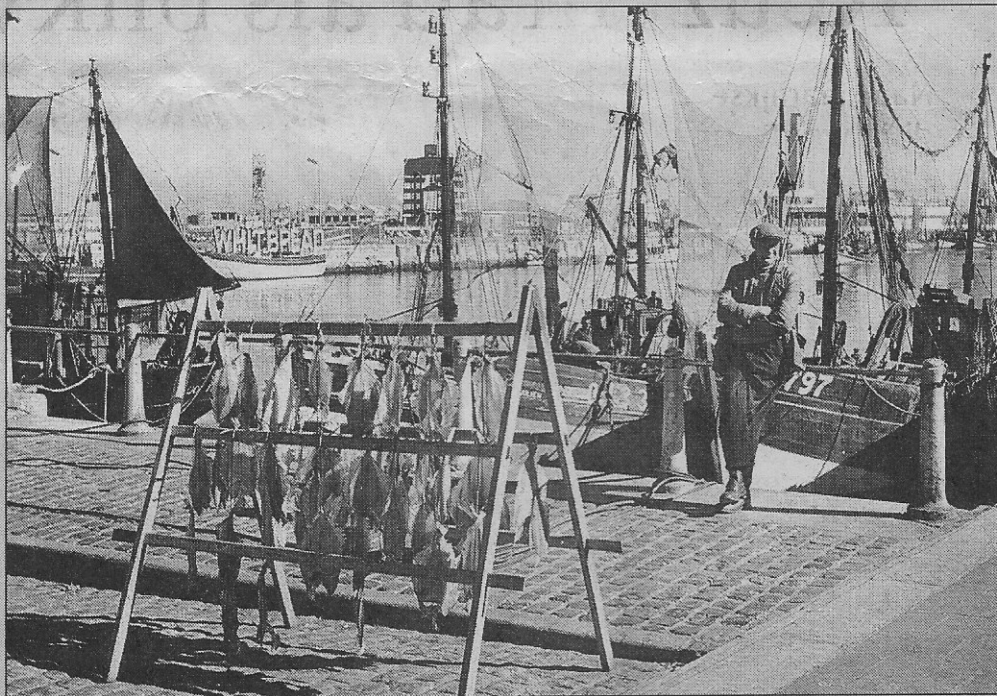


Omer Vilain over de tijd van toen

Droogvis smaakt naar meer

■ Een gebruik dat de jongste jaren sterk verminderd is, zal wel het drogen van zeevis zijn. In vroegere tijden waren er niet alleen de vishandelaars die droogvis verkochten, maar ook heel wat caféhouders aan de Visserskaai.

Men zag droogrekjes met scholletjes en wijtingen langs de boordstenen van de kaaimuren staan. De versgevangen vissen werden van kop, kieuwen en darmen ontdaan en na een kleine spoeling gedroogd in de wind. In veel van de volkscafés langs de Visserskaai verkocht men de befaamde Oostendse droogvis. Een dergelijk visje was een lekkernij, zeker als daarbij een goede pint werd gedronken. Het vet van het visje liep soms langs de kin, maar dat kon geen kwaad. Men genoot. En ook in de volkse vis-



Een vissersjongen bewaakt zijn droogvis.

winkels verkocht men droogvis.

Veel kloekte

Met het verdwijnen van de volkscafés, waarvan er vroeger meer dan dertig waren aan de Visserskaai, verdween ook de goeie ouwe droogvis waarin zoveel *kloekte* zat en waarvan men een gezonde

dorst kreeg. Soms hing men de vissen ook te drogen vanuit de ramen van de woningen aan de Visserskaai en van sommige zijstraten van de kaai.

Als een visser wat tijd had aan boord, gebeurde het wel eens dat hij vis droogde terwijl het schip nog onderweg was naar de haven. Die vissen werden – zoals men dat toen

zo noemde – *gewinddroogd* op zee. Volgens kenners smaakte deze vis nog lekkerder dan de gewone droogvis.

Vroeger at iedereen wel eens droogvis. Voor sommige cafégangers was het zelfs de vaste maaltijd in hun geliefde café. Nu zijn er veel Oostendenaars die nog nooit een droogvisje geproefd hebben. Jammer voor hen.