

## Paling- en haringroken

Historisch conserveren

**In de lage Landen aan de zee wordt al zeer lange tijd vis gerookt. Zeker als er erg veel vis in één keer door vissers werd aangevoerd en die nooit in een keer verkocht konden worden. Om vis te kunnen roken moet deze vooraf natuurlijk worden ontdaan van darmen en dergelijke en worden schoongespoeld. Daarna moet om bederf tegen te gaan deze worden gepekeld. In feite komen ze dan met zoveel zoutoplossing in contact dat ze zo eigenlijk voorgaren en daarbij heel veel vocht verliezen.**

Daarna begint pas het echte roken. De vissen worden dan aan metalen pennen gestoken. Daarmee worden ze op een plek op gehangen zodat ze nu gezouten kunnen drogen. Dan kan men ze op twee manieren roken. Bij een lage temperatuur van ongeveer 27 uur, vele uren lang. Of warm bij een temperatuur van zeker 70 graden. Koud gerookte vis bevat veel zout en is stevig door het lange roken van vocht ontdaan. Deze kan dan ook zeer lang bewaard worden. Warme vis is veel minder zout en is in feite in de warme rook gegaard. Dit is in feite meer in belang van de smaak, dan dat het een conserveringsmethode is.

### Hoe gaat dat warme roken?

Zijn ze voldoende aangedroogd, worden ze echt in de warme rook gehangen en langzaam vrij lange tijd hoog boven een uurtje tot wel 70 tot 80 graden verhit. Daarna worden haringen bijvoorbeeld vaak een tijdje of soms wel een nacht weggezet. De volgende dag word de vis afgerookt door hem nu in een vrijwel gesloten rookton of kamer in de rokende houtmot te hangen. Meestal in minder dan een half uur zijn ze dan warm, mooi rokerig bruin gekleurd en ruiken en smaken ze nu echt naar gerookte vis. De gebruikte houtsoort bepaald mede de smaak van de gerookte vis.

### Alleen haring

Tot 1930 werd in de Gelderse plaatsen aan de toenmalige Zuiderzee, zeg maar Hattem, Nijkerk en Harderwijk eigenlijk alleen haring gerookt. Dit vooral omdat de aparte haring soort van de Zuiderzee “de Zuiderzeeharing” niet door te kaken te conserveren is en dus om te bewaren wel gepekeld en gerookt moest worden. De meeste haring werd daarbij voor het conserveren koud gerookt. Warm roken van vis gebeurde dus hoofdzakelijk voor eigen gebruik.

Maar hoe dan ook: zo zijn er enorm veel verschillende soorten haring ontstaan, afhankelijk van de wijze van schoonmaken en de manier waarop deze werden gerookt. Voor 1930 zijn er in de Lage Landen eigenlijk dus bijna geen palingen beroepsmatig gerookt.

### Palingroken pas na afsluiting Zuiderzee

Pas na de afsluiting van de Zuiderzee rond 1930 en het langzaam zoet worden van het water van het toen ontstane IJsselmeer zijn de broodloos geworden visverwerkende bedrijven net als de meeste vissers van de voormalige Zuiderzee wat anders voor hun kost gaan doen. En is toen pas het warm palingroken echt beroepsmatig begonnen.

Dit in tegenstelling met het roken van vlees dat al sinds men binnen in huis een vuurplek had waar men onder andere kookte plaats heeft gevonden. Waarbij de eerst in pekel gezouten stukken vlees vervolgens tot gebruik soms wel maanden lang hoog boven het vuur in de langs komende rook hingen en zo in ieder geval niet bedierven en zo langer eetbaar bleven.

### **Werd er dan hier geen paling gegeten?**

Natuurlijk wel maar altijd voor eigen gebruik en dan werd de paling of met kruiden of soms alleen met wat vetgaar gestoofd en zo ontstonden gerechten die wij nu kennen als waterzooi, paling in het groen, palingsoep met kervel en de vooral door vissers als eigen eten klaargemaakte maal voor aan boord als ZOOITJE van Paling. Lees hier het recept voor Zootje van Paling.

### **Tonnen**

In de tweede wereld oorlog gebruikten vissers meestal metalen tonnen , maar ook houten tonnen om aan boord te roken. Zo kon men buiten het zicht van anderen paling en haring roken en kon zo extra eten of extra inkomen verwerven. Uiteindelijk was er altijd wel een oude ton in de haven die men voor het roken kon gebruiken.

Tonnen waren vanwege de hoogte vooral geschikt om haring warm te roken. Vaak werden de speten over de bovenkant van de rand gehangen en de ton als er werd gerookt met een jutezak afgedekt. Was de aal niet te groot en te lang lukte het ook goed om in een ton te roken. Maar bij grote stevige palingen was de afstand tussen het rokende hout en de vis te weinig om de paling zonder erg veel verlies goed te roken.

Door: Paul Hoftijzer

In de eerste serie van Een wagen vol verhalen was de palingrokerij van de familie van Triest uit Elburg te zien. <https://www.youtube.com/watch?list=PLh1tKFikDkNsjd6buXVlysCsZH6rPV3BV&v=EneAaHP-3zk>