

STOKVISSPECIALIST 200 JAAR IN TOUW

VERGETEN VIS VOOR DE LIEFHEDDER

| TEKST: BIANCA ROEMAAT | FOTO: HERMAN SMIT STOKVIS & ZOON

Het is een ‘vergeten vis’ maar wel een met een rijke traditie: stokvis. In Nederland is Herman Smit & Zoon uit Rotterdam al 200 jaar in touw als stokvisspecialist. Ze zijn daarmee het enige bedrijf in ons land dat deze vis op ambachtelijke wijze verwerkt en verkoopt. “Het is een vis voor de liefhebber.”

Van Zuid-Duitsland tot aan Afrika. Maar ook in het noorden, oosten en zuidwesten van Nederland staat van oudsher stokvis op het menu. “Het was vroeger echt volksvoedsel”, vertelt Bram Smit, eigenaar van Herman

DOOR HET DROOGPROCES KRIJGT STOKVIS
EEN UITGESPROKEN SMAAK.

Smit Stokvis & Zoon in Rotterdam. Hij is de zevende generatie die het familiebedrijf runt. Op de kop af 200 jaar geleden kwamen zijn voorouders in de stokvishandel terecht. Eerst vanuit Amsterdam en later vanuit Rotterdam. Inmiddels importeren, exporteren en verwerken ze niet alleen stokvis maar ook klipvis en zoutevis. Net als in de beginjaren, komt de beste stokvis uit Noorwegen. De Vikingen zouden de methode om kabeljauw op stokken te drogen al hebben toegepast. De vis is zo langer houdbaar. “Je kunt stokvis droog wel vier jaar bewaren.” Van januari tot en met Pasen wordt de kabeljauw te drogen gehangen op houten rekken aan de Noorse kust. In juni vindt de ‘oogst’ plaats. Daarna wordt de vis een maand opgeslagen in tochtige pakhuizen en volgt het sorteren op maat en kwaliteit

door vis voor vis te ruiken, kijken en vergelijken.

BEUKEN

Nadat de stokvis bij het Rotterdamse bedrijf is gearriveerd, vindt handmatig het beuken van de vis plaats. Door dit soepel slaan van de stokvis, is deze gemakkelijker te weken voor de consument. De afnemers zijn groothandels die het weer aan visspecialisten leveren. Voordat de consument aan de slag kan, moet stokvis circa 24 tot 36 uur worden geweekt in koud water dat je om de zes tot negen uur ververst. Stokvis is anno 2021 minder in trek. “Het is een vergeten vis. We zagen de markt in Nederland teruglopen door de komst van de koeling en de stijging van de kabeljauwprijzen. Voor 1 kilo stokvis is 5 kilo kabeljauw nodig. Dat maakt het tot een product voor liefhebbers.”

Toch ziet Smit wel kansen voor de toekomst. “Stokvis is kabeljauw zonder water. Door het droogproces in de wind en zon krijgt de vis zijn uitgesproken smaak. Het is bovendien een duurzame manier van drogen. Daarnaast is het voedzaam: 100 gram stokvis bevat 80 gram eiwit en 0,5 gram natrium. Stokvis barst dus van de eiwitten.”●



KLIPVIS VERSUS STOKVIS

Wat is het verschil tussen stokvis en klipvis? Bram Smit legt uit: beide hebben kabeljauw als basis en worden gedroogd. Het grootste verschil is dat aan stokvis geen zout wordt toegevoegd. Klipvis wordt vanaf de buikzijde over de lengte opengesneden tot de rugzijde, nat gezouten en vervolgens gedroogd. Vroeger gebeurde dat op de klippen en nu gaat dat machinaal. Klipvis staat ook bekend als bacalao of bacalhau.