

IN MEI IS HET UITKIJKEN NAAR GEEP

Nancy Fockedeij & Romeo Rau

Geep is misschien niet moeders mooiste, maar lekker is ze zeker wel. De langgerekte vis met groenblauwe rug, lange bek, grote ogen en groene graten duikt vanaf mei terug op langs onze kusten. Dan is hij ook in de betere viswinkel te vinden. Dat de soort op zijn retour is bij de consument, vindt Romeo Rau – vishandelaar uit Nieuwpoort – onterecht. Het vaste visvlees smaakt als een lekkere mix tussen paling en makreel.



GEEP, GROENGRAAT, SNEPPE

Gepen leven in de waterkolom, vaak dicht bij het oppervlak. Slangachtig bewegen ze zich voort op zoek naar prooi: scholen kleine haring, sardien of makreel. Maar ook een kleine inktvis, kreeftachtige of jonge kabeljauw kan hen wel smaken. Als roofvissen hen opjagen, duiken ze verticaal de dieperik in. Geep kan meer dan 90 cm lang worden en tot 1kg wegen. Hun lange, spitse bek – vooraan vol scherpe tandjes – heeft een iets langere onderkaak dan bovenkaak. Onhandig om prooien mee te vangen? Toch niet, het lukt hen aardig. Bij het jagen zwemmen ze even mee met de prooi, halen dan onverwacht snel uit met een zijwaartse kopbeweging en grijpen de prooi tussen de tanden. De lange bek dient dus niet om prooien te spiezen, maar eerder om te vechten of te imponeren. Gepen trekken rond in de Noordoost-Atlantische Oceaan, de Middellandse Zee en de Zwarte Zee, dezelfde routes volgend als scholen makreel. Vanaf eind april-mei zoeken ze de ondiepe Noordzeekusten en riviermondingen op om er in mei en juni te paaien. Laat in het najaar trekken ze weer de oceaan in, ten westen van de Britse eilanden.

Sportvissers krijgen geep graag aan de haak, omdat ze hevig tegenstribbelen en uit het water springen als de beste. De meeste geep in de winkel is echter bijvangst uit de professionele haring- en makreelvisserij (uit Denemarken, Duitsland en Nederland).

Omdat geep in de winkel ligt vanaf mei, noemen sommigen hem verkeerdelijk meivis. Maar die naam is voorbehouden voor de elft (*Alosa alosa* – zie De Grote Rede 51), een plompe haringachtige die propere rivieren optrekt en tot voor kort niet meer voorkwam aan onze kusten.

IN DE KEUKEN

Denen fileren geep en rollen de filets op – vastgezet met een tandenstoker – vooraleer ze te stoven. Fransen wentelen vingerlange stukken in bloem, bakken ze licht en serveren ze met een saus van zuring. In Noord-Duitsland wordt geep ‘arbeiderspaling’ genoemd en gefrituurd gegeten met gebakken aardappels en rabarbercompot. Je kan ze in hun geheel op de BBQ bakken, in aluminiumfolie gewikkeld met wat kruiden. Geep roken geeft ook een goed resultaat. En de eitjes van paarijpe vrouwtjes zijn zeer geliefd bij kenners. “Geep heeft geen nood aan gecompliceerde recepturen,” zegt Romeo Rau, vishandelaar in Nieuwpoort. “KISS (keep it simple stupid): simpelweg bakken in de pan en opdienen met een bruine boterham. Zo maak je er een vistijn van! Veel graten? Zie het als een moment van onthaasting. En oefening baart kunst. Voor je het weet heb je de graat-skeletstructuur gevisualiseerd en peuter je die graten als een volleerde vischirurg los. Mijn zoon at reeds op driejarige leeftijd ‘autonoom’ geep, en ja het is goed gekomen met hem.”

BLAUWE GRATEN: GESPREKSTOF AAN TAFEL

Heel speciaal zijn de fluorescerend appelblauwzeegroene graten van geep. Te wijten aan een onschadelijk afbraakproduct van bloed in de gal (biliverdine), dat zich opstapelt in het skelet en in collageen-rijke weefsels van de vis. Japanners eten de blauwe graten zelfs graag. Ze dopen ze in gekruide bloem en bakken ze een paar minuten tot knapperig. Ook eens proberen? Wat het nut is van de blauwe graten is niet bekend. Hierdoor zijn ze in ieder geval goed zichtbaar op je bord. Dus helemaal geen reden om deze lekkere vis niet uit te proberen. Geep lijkt ons alvast een mooi alternatief voor de bedreigde paling. En gesprekstof aan tafel krijg je er gratis bij!

LEES MEER

- Fishbase: Belone belone - <https://fishbase.mnhn.fr/summary/47>; Belone svetovidovi: <https://www.fishbase.se/summary/9195>.
- Fockedeij, N. & J. Breine (2020). In mei... legt de meivis een ei | De Grote Rede 51: www.vliz.be/groterede/magazine/51#mei-legt-de-meivis-ee-ei
- Heessen et al. (2015). Fish atlas of the Celtic Sea, North Sea and Baltic Sea | VLIZ-bib.
- Jüttner et al. (2013). Biliverdin: the blue-green pigment in the bones of the garfish (*Belone belone*) and eelpout (*Zoarces viviparus*): www.researchgate.net/publication/257372986_Biliverdin_The_blue-green_pigment_in_the_bones_of_the_garfish_Belone_belone_and_eelpout_Zoarces_viviparus
- Video jagende geep: https://youtu.be/XV8DgNOy_u8?si=CFQlpzWpust32B4o