



Bron: Albert Flamen - Rijksmuseum Amsterdam.

PALING IN 'T GROEN. OVER PEUREN EN VERWERKEN

Chantal Bisschop



Chantal Bisschop

Centrum Agrarische Geschiedenis vzw

Atrechtcollege, Naamsestraat 63, 3000 Leuven

E-mail: chantal.bisschop@cagnet.be

Paling is een goed gekende, maar toch mysterieuze vis. Hij wordt al eeuwenlang met smaak verorberd maar is tegenwoordig met uitsterven bedreigd. Er valt erg veel over te vertellen, maar hier houden we het bij een multidisciplinaire benadering. Verschillende aspecten over deze boeiende vis worden aangehaald zonder deze diepgaand uit te werken. Een caleidoscopische blik leert ons zo facetten van de biologie, het vangen én het eten van paling, met aandacht voor zowel onroerend, immaterieel als culinair erfgoed.

BIOLOGIE VAN DE PALING

Palingen (aal of *Anguilla anguilla*) zijn mysterieuze, maar fascinerende vissen. Ze zien er eigenlijk niet uit als vissen, maar hebben veeleer het uiterlijk van een slang met een zeer slijmerige huid. Het zijn dieren die opgroeien in zoet en brak water, maar zeewater nodig hebben om zich te kunnen voortplanten. Vrouwelijke palingen kunnen 1 meter lang worden en meer dan 3 kilogram wegen. Ze worden geslachtsrijp na 12 tot 15 jaar. Mannetjes zijn kleiner, meten tussen de 30 en 50 centimeter en wegen ongeveer 1,5 kilogram. Ze worden geslachtsrijp na 8 à 10 jaar.

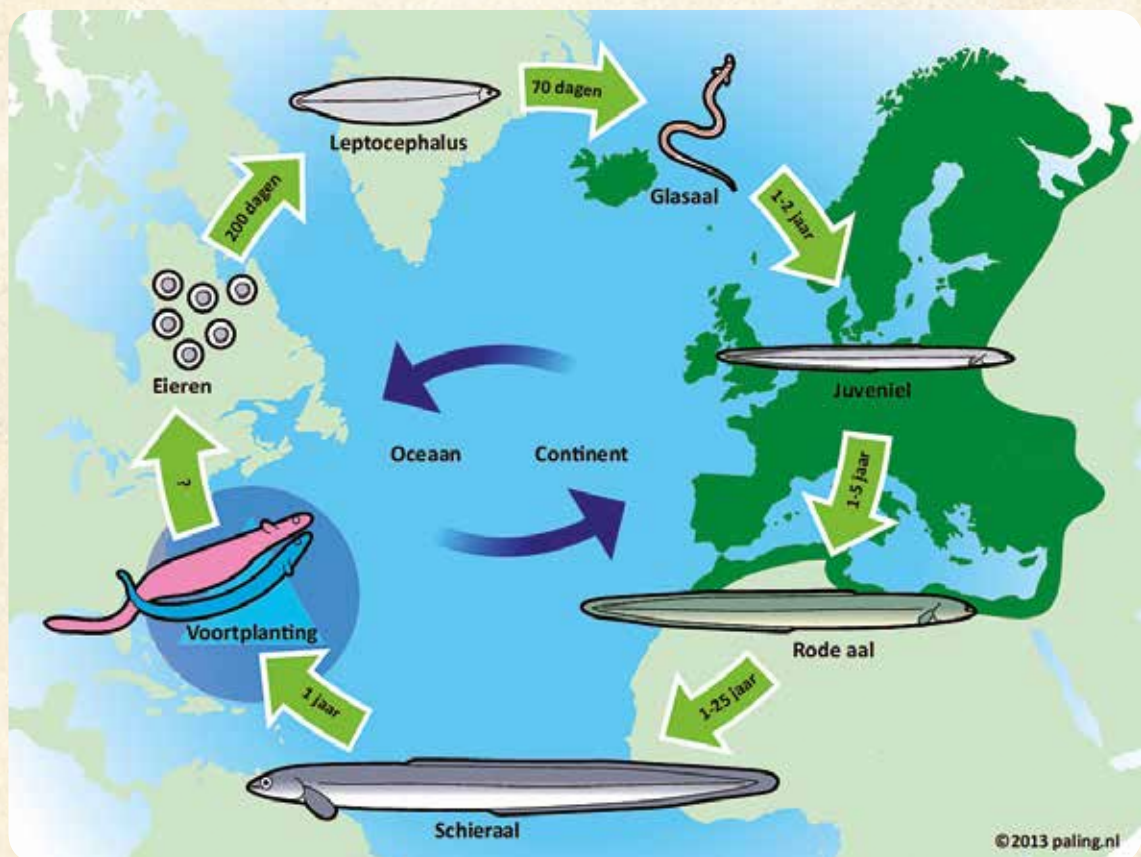


Fig. 1. De levenscyclus van de paling schematisch voorgesteld (Bron: 2013 paling.nl).

Palingen worden vermoedelijk geboren in (of in de buurt van) de Sargassozee in het centraal-westelijke deel van de Atlantische oceaan. De larven laten zich meevoeren met de Golfstroom en bereiken na een reis van 6.000 kilometer het Europese continent. Wanneer ze het vasteland naderen, ondergaan ze een metamorfose tot glasaaltjes. Die komen via de riviermondingen terecht in onze binnenwateren. In het zoete water groeien palingen verder en krijgen ze een geelachtige kleur (gele paling). Na een zoetwaterleven van 5 tot 20 jaar ondergaan ze opnieuw een metamorfose. Palingen die geslachtsrijp worden, krijgen een wittere buik. Hun rug wordt donkerder, hun ogen groter en ze krijgen een zilverachtige kleur (zilverpaling of schieraal). Op dat moment trekken ze weer naar zee. Omdat palingen niet alleen via hun kieuwen, maar ook via de huid en de zwemblaas zuurstof kunnen opnemen, kunnen ze zelfs stukjes over land trekken. Tijdens hun reis eten ze niet meer en leven ze alleen van hun vetvoorraad. Hun lange reis eindigt waar hij begon: ergens in de buurt van de Sargassozee. De exacte paaigronden van de Europese paling zijn immers nog steeds niet bekend. Na het paaïen sterven ze (Belpaire *et al.* 2009; Vis- en Zeevruchtengids, 2015).

Met uitsterven bedreigd

Het gaat niet goed met onze paling. Sinds de jaren 1970 is het palingbestand in onze wateren dramatisch afgenomen. 95 tot 99 % van de glasaal die toen aan de Europese kusten zwom, is vandaag verdwenen. De oorzaak van deze felle achteruitgang is niet eenduidig. Een grote rol spelen onder meer de overbevissing, illegale visserij en stroperij, vervuiling en verslechtering van de waterkwaliteit, exotische palingparasieten die de lokale stocks verzwakken en het blokkeren van de migratieroutes door de inrichting van de waterlopen met o.m. stuwen, sluizen e.d. De Europese ministerraad vaardigde in 2007 de palingverordening uit om de dramatische achteruitgang van de Europese paling te stoppen. Deze verordening verplicht de lidstaten om maatregelen te treffen zodat op termijn minstens 40 % van de volwassen zilverpaling de open zee kan bereiken om er zich te gaan voortplanten. Het palingherstelplan in Vlaanderen focust vooral op het uitzetten van glasaal, het aanpakken van illegale visstroperij en het verbeteren van de vrije migratie van en naar zee (Belpaire *et al.*, 2009; Vis- en Zeevruchtengids, 2015).

Vetmesten en niet kweken

Als de paling dan zo met uitsterven bedreigd is, waarom kunnen we deze dan niet kweken en zo de diersoort redden? Het vetmesten van in het wild gevangen aaltjes lukt perfect. In Nederland, Denemarken en Zweden bijvoorbeeld, wordt paling efficiënt vetgemest in gesloten circulatiesystemen. Maar palingen in gevangenschap laten voortplanten, dat is de mens nog nooit gelukt. Niemand weet waar en hoe de larven van palingen zich precies ontwikkelen. Maar er is hoop: er zijn diverse onderzoeksprojecten lopende om dit mysterie te ontrafelen (Website Wageningen UR – Dossier Paling-Aal).



Fig. 2. Het uitzetten van paling in de Bentillekreek te Sint-Laureins (Bron: © Michel Wijne - Orde van de Sentse paling, Sint-Laureins).

PALING VISSEN

Voor wie langs rivieren, beken of plassen woonde, was paling eeuwenlang een veel beveste en gesmaakte vis. Met behulp van rieten palingkorven, fuiknetten, kruisnetten of een hengel werden de palingen gevangen. De commerciële vangst vond op de regionale en lokale markten een makkelijke afzet. Wie paling zegt, denkt ongetwijfeld aan het Scheldeland. Een aantal belangrijke palingcentra rond de Schelde zijn Berlare (met het Donkmeer), Mariekerke en Baasrode.



Fig. 3. Palingvisserij met een platbodem en kruisnet in 1910 in de Rode Geul, deel van het krekengebied in Assenede (Bron: © VZW Vliet, Assenede).

Palingbotters in Baasrode

Baasrode is vooral bekend voor zijn botters en palingschippers. Het is dan ook niet toevallig dat inwoners van Baasrode hun bijnaam 'palingboeren' met trots dragen. De botter is een schip met een bun, een soort ingebouwd visreservoir met gaten waarin de vis levend kon worden vervoerd. De palingbotters van Baasrode werden enkel gebruikt voor het transport van paling. Zelf visten ze dus niet. In de regel hadden ze een overeenkomst met Nederlandse vissers die paling vingen op de Oosterschelde, Maas en Waal. Vooral Willemstad en Moerdijk waren de lievelingshavens van de Baasroodse schippers. Wanneer ze er hun vracht paling hadden gekocht, vervoerden ze de paling in hun bun en soms in tenen manden op sleeptouw. De paling werd aangeleverd in de vismijn van Baasrode en doorverkocht aan handelaars. De venters of *vischleurders* vervoerden de paling in grote houten bakken met twee à drie blikken laden, voorzien van gaatjes zodat de paling voldoende lucht kreeg. Ze verkochten hun vis tot op de markten van Aalst, Dendermonde en Brussel.

De achteruitgang van de kwaliteit van het Scheldewater zorgde ervoor dat de palinghandel begon te tanen in het begin van de 20^{ste} eeuw. Soms waren de schippers zelfs genoodzaakt hun paling al in Antwerpen te verkopen. Het vervuilde water maakte verder transport immers onmogelijk. Toen de Eerste Wereldoorlog uitbrak, vluchtten de meeste palingbotters naar Nederland. Na de oorlog keerden slechts een drietal botters naar Baasrode terug. Daarna ging het snel. De palingschippers schakelden over naar de binnenvaart en de laatste botter verdween in 1925. Tijdens de Tweede Wereldoorlog werd het Scheldewater terug iets zuiverder door het stilvallen van de industriële bedrijvigheid. Daardoor kende de Scheldevisserij een laatste maar slechts zeer beperkte heropleving. Volgens de overlevering zou Frans de visser, met zijn twee zonen Gillis en Alfons, de laatste professionele Scheldevisser van Baasrode zijn geweest.

In 2010 begon het Scheepvaartmuseum Baasrode met de bouw van een echte Baasroodse botter, genaamd Rosalie, naar één van de laatste botters die in Baasrode werden gebouwd. Het project wordt uitgevoerd door het Scheepvaartmuseum Baasrode met medewerking van botterbouwers uit Nederland en de VDAB (Segers, 1994; Seghers en De Bock, 1967; Website Scheepvaartmuseum Baasrode).



Fig. 4. Immaterieel cultureel erfgoed of de overdracht van kennis en technieken in de praktijk: de bouw van Rosalie, een echte Baasroodse botter, in het Scheepvaartmuseum in Baasrode (Bron: © Scheepvaartmuseum Baasrode).

Paling peuren

Peuren is een oude techniek om paling te vangen. Bij het peuren wordt de paling niet met een haak gevangen, maar door middel van een aangeregen dot wormen, de peur. De paling die door de geur van de peur gelokt wordt, bijt zich vast in de peur waarbij zijn minuscule tandjes in het garen van de peur komen vast te zitten. De peurder probeert daarna snel maar voorzichtig, voordat de paling de kans krijgt terug los te laten, deze uit het water te tillen en boven het peurnet te brengen. Met wat geluk valt de paling dan in het net. Peurders nemen daarna de gevangen paling graag mee naar huis om daar deze delicatessen te verorberen.

De ontdekking van zeer hoge concentraties pcb's en andere giftige stoffen in het vet van deze vis, zorgde voor een meeneemverbod in Vlaanderen van 2002 tot eind 2005. Sindsdien is er een negatief consumptieadvies uitgevaardigd door de Vlaamse overheid voor zelfgevangen paling uit de openbare wateren, omdat ze te hoge gehalten aan vervuilende stoffen bevatten. Samen met de drastische afname van het palingbestand in onze wateren, zorgde dit ervoor dat het peuren als traditionele sportvisserij een grote dreun kreeg. Door het palingherstelplan stijgt het aantal palingen lichtjes, maar schieten er vandaag nog maar weinig jonge peurders over (Site Plattelandstv - Peuren op paling; Consumptieadvies Agentschap Natuur & Bos).



Fig. 5. Pierre de Peurder aan het werk in Sint-Laureins (Bron: © Bert Vereecke, Sint-Laureins).

GASTRONOMIE

Tot aan de 19^{de} eeuw maakte paling deel uit van ons alledaags eten. Rivieren en beken werden druk bevist voor eigen gebruik. De achteruitgang van het palingbestand (zie hoger) zorgde er echter voor dat de prijzen sterk stegen en paling verdween al gauw van het menu bij brede lagen van de bevolking (Verheyden en Niesten, 2007).

Hoewel het meeneemverbod voor paling in Vlaanderen opgeheven is, adviseert de Vlaamse overheid nog steeds met klem om geen paling in het wild te consumeren omwille van de zware vervuiling. Maar paling eten, dat blijven we graag doen. Gelukkig bestaat er vetgemeste 'kweekpaling'. Bijna de helft daarvan is tegenwoordig uit Nederland afkomstig (Vis- en Zeevruchtengids, 2015).

Paling klaarmaken kan je op tal van manieren: je hebt gebakken paling, paling in de roomsaus en ingelegde paling. In Nederland zijn gerookte paling en 'broodje paling' populair. Maar wie paling zegt, denkt in Vlaanderen toch vaak vooral aan 'paling in 't groen'. Paling in 't groen is bijna onafscheidelijk verbonden met het Scheldeland. Vooral de regio rond Mariekerke wordt traditioneel aangegeven als de bakermat van dit gerecht. De *chroniqueur et conférencier culinaire* Gaston Clément beschreef bijvoorbeeld meer dan een halve eeuw geleden paling in 't groen als een streekgerecht dat erg in trek was bij zondagstoeristen die een dagje doorbrachten aan de Schelde (Verheyden en Niesten, 2007; De Kimpe, 1982).

Deze streekklassieker kent een lange geschiedenis. Wanneer we palinggerechten in oude kookboeken opzoeken, dan zien we dat het oudste bekende palinggerecht al uit de Oudheid stamt. De beruchte smulpaap Apicius uit de tijd van keizer Tiberius (1^{ste} eeuw) schreef in zijn *'De re coquinaria'* over een palingsaus gemaakt van peper, lavaszaad, geroosterde komijn, oregano, gedroogde ui, gekookte eierdooiers, mulsum (wijn gezoet met honing), azijn, garum (gefermenteerde vissaus) en olie. In het middeleeuwse kookboek *'Le Menagier de Paris'* (1393) vinden we een recept terug van gestoofde paling met een saus van gember, kaneel, kaneelbloem, kruidnagel, nootmuskaat, geroosterd brood, verjus, wijn en azijn. In de Nieuwe Tijd duiken de eerste recepten van groene palingsausen op. In het *'Notabelen Boexcken van Cokereyen'* (Brussel, 1513) worden de palingen vergezeld van een saus met onder meer peterselie en erwtenpuree. *'Eenen Nyeuwen Coockboek'* uit 1560 spreekt van *palinghen met groenen loocke*, waarvoor o.m. knoflook, peterselie, groene looksprietjes, zuring, peterselie, cruyt (wellicht kruidnagel en kardemom), zout en wijnazijn nodig waren. In zijn bekende *'Spaarzame keukenboek'* van 1860 heeft meesterkok Cauderlier het over *anguilles au vert* of paling met zurkelmoes (Declercq, 2010; Cauderlier, 1897).

Wanneer we de verschillende versies van Ons Kookboek doorbladeren, valt het op dat paling in 't groen een vaste waarde blijft tussen verschillende andere bereidingswijzen. Hét recept van paling in 't groen bestaat echter niet, iedereen maakt het net dat beetje anders. Deze verscheidenheid aan bereidingswijzen vindt zijn oorsprong in de lokaal beschikbare kruiden. Paling in 't groen maakte men immers met de groene kruiden die geplukt konden worden langs de waterlopen waar men ook de palingen ving. Het basiskruid is meestal zuring of zurkel, dat een dominante zure toets geeft die goed past bij het vette van de paling. Verder worden meestal peterselie, kervel, dragon, pimpernel, dovenetel, tijm, bonenkruid en salie gebruikt. Er wordt ook vaak gesproken over het palingkruid. Het is niet duidelijk of dit een muntsoort is dan wel een verzamelnaam voor groene kruiden (Declercq, 2010).



Fig. 6. Een groep palingchefs uit het Meetjesland poseert in een platbodem met kruisnet (Bron: © Orde van de Sentse paling, Sint-Laureins).



Fig. 7. Een creatie met ingelegde paling uit de Kreken (Bron: © Bert Vereecke, Sint-Laureins).

Ingelegde paling

Iets minder gekend misschien, maar sinds 2012 wel erkend als streekproduct is de ingelegde paling in Sint-Laureins. Het krekengebied was ooit bijzonder visrijk. Paling was dan ook vooral volksvoedsel. Omdat paling zo rijkelijk aanwezig was in de krekken, ving men vaak teveel vis voor onmiddellijke consumptie. Inleggen was de enige manier om de vangst een tijdje te bewaren. Oorspronkelijk gebeurde dit in stenen potten in de kelder. Nadien kwamen de glazen bokalen en/of weckpotten. Paling uit 'Sente' wordt eerst in moten van drie centimeter gesneden en gekookt. Daarna wordt de bouillon gezeefd en worden er gelatine, azijn en een schijfje citroen aan toegevoegd (Website Streekproduct.be - Ingelegde paling uit de Kreken).

PALINGTRADITIES

Palingtradities? Het woord doet denken aan het spel palingtrekken. Het trekken van paling was een oud dieronvriendelijk volksspel uit Nederland, waarbij een levende paling aan een touw hing dat over de Amsterdamse grachten werd gespannen. Mensen moesten in bootjes de glibberige paling proberen van het touw te trekken. In de 19^{de} eeuw werd dit 'wreed volksvermaak' verboden. Op 25 juli 1886 brak er in de Amsterdamse Jordaan een volksopstand uit nadat de politie een eind had gemaakt aan het palingtrekken. Deze opstand is de geschiedenisboeken ingegaan als het Palingoproer (Site Stadsarchief Amsterdam - Palingoproer).



Fig. 8. Het Franse nieuwsblad *L'illustration* publiceerde op 7 augustus 1886 deze prent van het 'Palingoproer' in Amsterdam (Bron: Privé-archief J. Anten in *Au courant*, jaargang 20, nr. 1, maart 2013).

Vandaag bestaan er echter nog heel wat levende tradities rond paling. Levende tradities noemen we ook wel eens immaterieel cultureel erfgoed (ICE). Dit zijn gewoonten en gebruiken van vroeger die mensen koesteren en willen doorgeven aan volgende generaties. Hierboven werden al een aantal van deze tradities aangehaald. Het paling peuren is er één van, maar ook de verschillende gastronomische streekspecialiteiten van paling, of de techniek en kennis om een palingbotter opnieuw te bouwen zoals in Baasrode. Twee belangrijke immaterieel erfgoed tradities rond paling kwamen echter nog niet aan bod: het palingfestival in Mariekerke en de recente activiteiten van de Orde van de Sentse paling.

Palingfestival in Mariekerke

Mariekerke is een dorp dat onafscheidelijk verbonden is met paling. Het vissersdorp aan de Schelde is van oudsher gekend voor zijn palinghandel en -venters. Het palingfestival bestaat er al sinds 1970. De eerste editie werd georganiseerd door pastoor Jos Pauwels, die met de opbrengst een nieuw parochiehuis wou laten bouwen. In 1970 werd er 120 kg paling verkocht. Sindsdien staat het pinksterweekend in Mariekerke helemaal in het teken van het palingfestival dat tegenwoordig omschreven wordt als een 'toeristische, culturele, culinaire en vooral caritatieve daguitstap voor het goede doel'. Het Palingfestival wordt vandaag georganiseerd door de vzw Palingfestival-Mariekerke en steunt op de inzet van talrijke vrijwilligers. Meer dan 16 à 18.000 toeristen komen er van de paling op zijn Mariekerks proeven en brengen geld in het laatje voor het goede doel. Daarnaast is er ook een waaier van toeristische en culturele randanimatie met onder meer tentoonstellingen, wandelingen, volksdansgroepen ... In 2015 werd er zo'n 7,5 ton (gekweekte) paling verorberd (Website Palingfestival Mariekerke)!

Sentse paling

Sint-Laureins of 'Sente' droeg van 2010 tot 2012 de titel van ambassadeur van Vlaanderen Lekkerland. De ambassadeurs van Vlaanderen Lekkerland zijn gemeenten die hun toeristische en culinaire troeven bundelen. Sint-Laureins ligt in het krekengebied en de Sentse krekens, grillig gevormde waterpartijen, zijn onlosmakelijk verbonden met de palingtraditie. Vroeger werd hier druk op paling gevestigd met de typische platbodems en kruisnetten. Men zakte van heinde en verre af om er te genieten van lekkere palinggerechten. Deze traditie stond op het punt te verdwijnen. Enkele jaren geleden startte Sint-Laureins daarom met het herstel van streekeigen elementen. Jonge aaltjes werden teruggezet in de private wateren, telkens in het voorjaar. Hieraan werden culinaire proeverijen gelinkt waardoor een sterke betrokkenheid van de horeca ontstond: een duwtje in de rug voor de lokale economie. De erkenning van ingelegde paling als streekproduct was hier ook een gevolg van. In het heemkundig luik van het palingverhaal maakt men kennis met oude vistechnieken zoals het peuren.

De Orde van de Sentse paling is ambassadeur van het palingdorp Sint-Laureins en heeft als belangrijkste doelstelling de paling uit Sint-Laureins in het bijzonder en de daaraan verbonden streekgerechten en toeristische activiteiten te promoten. De Orde bestaat uit 4 groepen die elk binnen hun domein actief zijn: gastronomie, heemkunde, natuur en promotie.

Dankzij de vele promotionele acties en inzet om het product paling onlosmakelijk te verbinden met de toeristische troeven krijgt Sint-Laureins meer en meer naam en faam als 'palinggemeente'. Niet alleen de horeca werd in deze gestimuleerd. Er ontstonden talrijke activiteiten rond het thema: palingwandelingen, proeverijen, demonstraties van palingvangst, een avontuurlijke palingdropping, een volkse vertelling door lokaal talent ('Van puikers en peurders, ode aan de palingvissers'). Bij de logies kan je zelfs een palingarrangement boeken (Website Orde van de Sentse paling).



Fig. 9. Palingvisserij in een kreek in Sint-Jan-in-Eremo, deelgemeente van Sint-Laureins (Bron: © Orde van de Sentse paling, Sint-Laureins).

REFERENTIES

Belbaire C., Geeraerts C., Maes G. en Hoffmann M. 2009. Gaat de paling naar de haaien? De Grote Rede 24: 2-7.

Cauderlier P. 1897. Het spaarzame keukenboek. 8ste uitgave. Hoste, Gent. 476p.

De Kimpe S. 1982. Vlaamse streekgerechten proeven. Het Volk, Gent. 128p.

Declercq M. 2010. De oude Belgen in de keuken. Borgerhoff & Lamberigts, Gent. 304p.

Lamour, L., Vallet, E., Fockedey, N., Moreau, K., Kinds, A., Polet, H. Ed. 2015. Vis- en Zeevruchtengids voor professionele gebruikers. Voor een markt met duurzame producten uit de zee. Editie 2015. SeaWeb Europe/VLIZ: Paris, Oostende. 182 pp. (www.zeevruchtengids.org/nl/paling)

Segers Y. 1994. De laatste scheepswerf van Baasrode. Provinciebestuur Oost-Vlaanderen, Gent. 56p.

Seghers M. en De Bock R. 1967. Schepen op de Schelde. Binnenvaartuigen en vissersschepen op de Schelde omstreeks 1900. 4de uitgave. De Sikkel, Antwerpen. 79p.

Verheyden F. en Niesten E. 2007. De keuken van ons moeder: het culinair erfgoed van België. Homarus Culinaire Uitgeverij, Boechout. 320p.

Consumptieadvies – vervuiling in paling, op: Website Agentschap Natuur & Bos (www.natuurenbos.be/beleid-wetgeving/natuurgebruik/visserij/consumptieadvies-vervuiling-paling) (www.natuurenbos.be/sites/default/files/inserted-files/folder_vervuiling_in_paling_2006.pdf)

Dossier Paling – Aal, op: website Wageningen UR (www.wageningenur.nl/nl/Dossiers/dossier/Paling-Aal.htm).

Ingelegde paling uit de Kreken, op: website Streekproduct.be (www.streekproduct.be).

Palingoproer, op: website Stadsarchief Gemeente Amsterdam (archieff.amsterdam/stukken/dieren/palingoproer/schat_format.nl.html).

Peuren op paling, op: website Plattelandstv (www.jachttv.com/video/peuren-op-paling).

Website **Orde van de Sentse paling** (www.ovsp.be).

Website **Palingfestival Mariekerke** (www.palingfestival.be).

Website **Scheepvaartmuseum Baasrode** (www.scheepvaartmuseumbaasrode.be).