

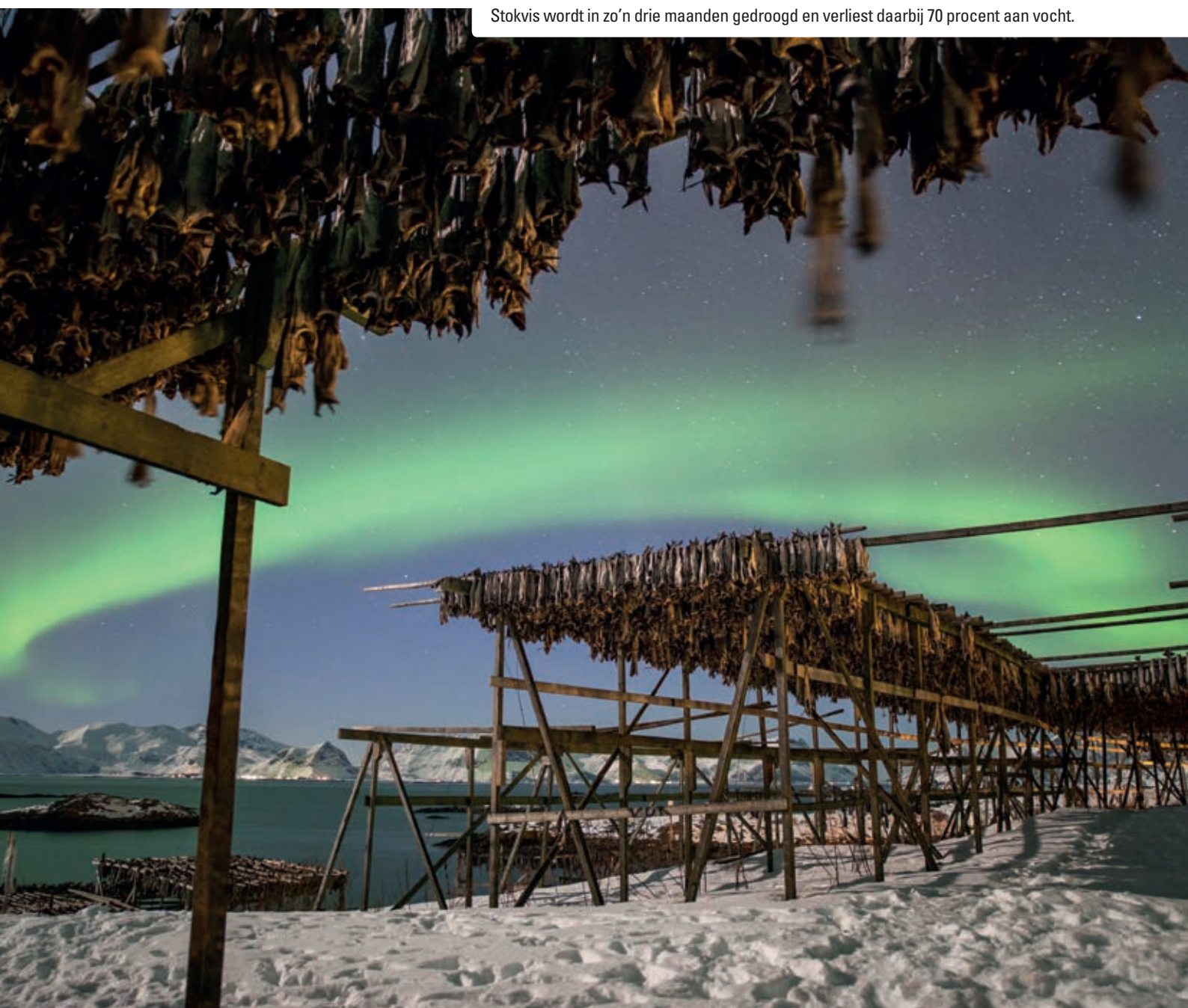
Stokvis:

de champagne van Noorwegen

TEKST & FOTOGRAFIE Eric Fokke

Stokvis van de Lofoten heeft van de Europese Unie dezelfde status gekregen als champagne en parmaham. Gek genoeg is in het land van herkomst, Noorwegen, dat nota bene ‘gebouwd is op stokvis’, de waardering voor het bijzondere product heel wat minder.

Stokvis wordt in zo'n drie maanden gedroogd en verliest daarbij 70 procent aan vocht.



Al eeuwen wordt op de Lofoten, een eilandengroep boven de poolcirkel in Noorwegen, stokvis geproduceerd. Nergens op de wereld lijkt een betere plek te vinden waar dit kan. Kabeljauw, waar stokvis van wordt gemaakt, is in ruime mate voor handen. Dit en volgend jaar komt er een miljoen ton van aan land. Van eind januari tot en met april zwemt de skrei, kabeljauw uit de Barentszee, naar de eilanden om zich voort te planten. Tijdens die mega-orgie slaan de vissers toe. Toch draagt skrei het MSC-keurmerk en de visserij wordt dus duurzaam geacht.

Ideale omstandigheden

Door de ligging in de warme golfstroom is het klimaat op de Lofoten mild. Als half februari de eerste vissen aan de houten droogrekken hangen, is het niet zo koud dat het weefsel door bevrozing beschadigt. Tot juni, als de vis weer van de rekken gaat, wordt het niet zo warm of vochtig dat het vlees zou kunnen rotten. En met altijd een ziltig windje zijn hier de ideale omstandigheden om vis te drogen, die vervolgens vele jaren houdbaar is.

“Omdat er vroeger geen zout was,” verklaart Frank A. Jenssen, schrijver van het boek ‘Kabeljauw, de vis die Noorwegen schiep’, “was drogen het alternatief om te conserveren. Zonder stokvis hadden de Vikingen de wereld nooit kunnen verkennen. Bovendien waren zij niet alleen plunders, maar ook handelaars. Ze voeren al in 875 naar Engeland om stokvis te ruilen tegen andere producten.”

Beschermde Geografische Aanduiding

In april van dit jaar kreeg stokvis van de Lofoten de status van Beschermde Geografische Aanduiding van de EU – waar Noorwegen overigens geen lid van is. De Lofotense vis plaatst zich daarmee op een exclusieve lijst en krijgt dezelfde bescherming als de Franse champagne en Italiaanse parmaham. Dat op de Lofoten gejubeld werd, laat zich raden. “Dit is geweldig! Ik denk niet dat de mensen in Noorwegen goed door hebben hoe belangrijk dit kwaliteitsstempel is,” zegt Olaf Johan Pedersen van AS Glea, dat op het Lofotense eilandje Røst kabeljauw droogt.

Met die laatste opmerking heeft Pedersen vermoedelijk het gelijk aan zijn zijde. Want stokvis wordt volgens schrijver/journalist Bjørn Tore Pedersen in Noorwegen sowieso zwaar ondergewaardeerd. “Zelfs de Noorse autoriteiten hebben nooit enige waardering of erkenning getoond voor wat stokvis en kabeljauw voor Noorwegen heeft betekend.”

Van de hand van Pedersen verscheen onlangs het boek ‘Lofotfisket’ over de visserij op kabeljauw rond de Lofoten. Net als Jenssen eerder deed, stelt ook Pedersen vast dat stokvis meer dan duizend jaar het belangrijkste exportproduct van Noorwegen was en in de periode 1100 tot 1800 tot zelfs voor 80 procent van de inkomsten uit export zorgde. “Het spreekt voor zich dat zonder die inkomsten Noorwegen niet tot een volwaardige natie uitgebouwd had kunnen worden,” zegt Jenssen.

Stokvisgeld

“Over het nationale belang van stokvis leerden wij in mijn jeugd niets op school,” stelt Pedersen. “Nog steeds vind



Stokvis is een belangrijk exportproduct van Noorwegen.

je er amper iets over terug in schoolboeken.” Jenssen: “In nationale musea wordt veel ruimte ingericht voor traditionele klederdrachten en landbouw, van alles over onze ontdekkingsreizigers zoals Amundsen, maar je vindt er vrijwel niets over kabeljauw en stokvis. Daar is geen erkenning voor.”

Pedersen: “Waarom? Misschien omdat de afstand tussen Oslo, waar de bestuurlijke macht zit, en de visvelden in het noorden zo groot is. En dat terwijl tot de jaren 60 en 70 van de vorige eeuw de visserij nog altijd voor het grootste inkomen uit export zorgde. Tegenwoordig staat vis na olie en gas nog altijd op een tweede plaats.”

In hun boeken schetsen de schrijvers hoe koningshuizen, de katholieke kerk en (Duitse) zakenlui hun zakken vulden met stokvisgeld. Dat kwam lang niet altijd de Lofoten zelf ten goede. In 1070 begon de bouw van een kerk die later bekend werd als de Nidaros-kathedraal in Trondheim, honderden kilometers ten zuiden van de Lofoten. Het bouwwerk, gefinancierd met stokvisinkomsten, werd in de volgende eeuwen verder en verder uitgebouwd en is een monument van pracht en praal.

In de twaalfde eeuw nam het Hanzeverbond, een machtige groep Duitse kooplieden, de handel in stokvis over. Dat de Duitsers zich in het nog zuidelijker Bergen vestigden, stond niet in de weg dat zij eeuwen de handel in stokvis uit het noorden domineerden. Zij bouwden het nu kleurrijke en monumentale Bergen uit tot één van de meest belangrijke handelscentra van Noord-Europa. Ook de kerk liet zich nog steeds niet onbetuigd. De aartsbischop van Nidaros werd in 1430 dankzij een alliantie met de Duitsers, de grootste stokvisexporteur van Noorwegen. Zelfs na de Reformatie, toen de kerk haar grip op de vishandel verloor, kon zij nog altijd 10 procent van ➤

de opbrengsten claimen. In de late middeleeuwen had de stokvisproductie een waarde van drie keer de gezamenlijke inkomsten van Noorwegen.

De Lofoten weer in beeld

Na 1700 kwam er nieuwe wetgeving en verschoof de handel weer meer naar waar de vis vandaan kwam: het noorden en de Lofoten in het bijzonder. Kapitaalkrachtige families kochten daar stukken grond en vestigden nieuwe vissersplaatjes of bouwden bestaande uit. Zij ontwikkelden tal van zakelijke activiteiten. Als eigenaren van het onroerend goed en in de hoedanigheid van visinkopers en handelaren waren zij degenen die bepaalden wat er gebeurde en tegen welke prijs. Het monopolie op de Lofotense visserij was weer in nieuwe handen gekomen, nieuwe vermogens werden opgebouwd en de samenleving langs de kust verder ontwikkeld.

Stokvis heeft dus een geschiedenis van eeuwenlang enorme bedragen verdienen. Maar dat geld stroomde niet naar de vissers, zij die de kabeljauw aan land brachten. De boeken van Pedersen en Jenssen zijn vooral ook een verhaal over bittere armoede.

De wintervisserij bij de Lofoten trok vissers van overal uit Noorwegen, in de topjaren tot 30.000 man aan toe. Zij roeiden, zeilden en later tuften, honderden kilometers naar de eilanden, de skrei tegemoet. Aanvankelijk trokken de vissers hun roeiboot de kant op als ze de Lofoten bereikten en dat was dan hun dak boven het hoofd. Het klimaat op de Lofoten mag voor poolbegrippen weliswaar mild zijn, elke dag doorweekt van zee komen en onder een boot slapen is beslist bar, zeker als sneeuwstormen de bergen geselen die vrijwel direct vanuit zee loodgrijs en loodrecht door de wolken priemen.

Vissershuisjes

Onder het regime van koning Øystein werden in 1100 de eerste houten vissershutjes, rorbuer in het Noors, gebouwd. Daar konden de toegestroomde vissers gedurende het seizoen verblijven. Een visser in een betere conditie levert meer op zo was de gedachte. Dat was een hele verbetering, zij het dat het om erg kleine hutjes ging waar erg veel grote kerels in werden gepropt. In de loop der eeuwen werden de honderden rorbuer – vaak op houten palen boven water, zo typerend voor de Lofotense dorpjes – wel ietsje comfortabeler, maar veel soeps is het nooit geworden. Op een paar vierkante meter woonden maanden lang tien tot twaalf vissersmannen. Het sanitair bestond vaak uit een luik in de vloer. Om ruimte vrij te houden om haken te beazen of netten te boeten, waren dicht onder het dak vier kooien getimmerd die de mannen met elkaar deelden. Op zich praktisch, want warmte stijgt op en zo konden ze elkaar in bed warm houden. De eigenaren van een vissersdorp woonden altijd in een heel groot, zeer comfortabel en spierwit huis dat over de bloedrode vissershutjes uitkeek.

Tot begin vorige eeuw waren er nog steeds veel vissers die alleen over roeiboten beschikten. Weerberichten waren er niet en elke dag zetten de vissers hun leven op het spel. Velen stierven en lieten vrouw en kinderen achter die vaak ver van de Lofoten in een piepklein boerderijtje woonden.

Werelderfgoed

Pas in 1936 kregen vissers door wetgeving veel meer zeggenschap over de visserij. In 1938 kregen ze zelfs een eigen organisatie die de visprijzen bepaalde. Na de



De visserij op kabeljauw is sterk vervlochten met de Noorse cultuur.



Op de Lofoten zijn veel bewoners afhankelijk van stokvis.

Tweede Wereldoorlog was het door verdere democratisering zo goed als gedaan met het systeem waarin dorpjes werden geregeerd door de eigenaren. Velen waren bovendien al failliet gegaan omdat ze niet meer het alleenrecht hadden op alle handel en visserij.

De rorbuer zijn heden ten dagen verbouwd tot luxe onderkomens voor toeristen. Goed geïsoleerd, warm, vaak met een fraaie badkamer. Met 25.000 inwoners tellen de Lofoten opvallend veel miljonairs, vele tientallen, ook uitgedrukt in euro's, en daar zitten veel vissers bij.

De Lofoten zouden de status van Werelderfgoed van Unesco kunnen krijgen, niet alleen vanwege het indrukwekkende landschap, maar ook vanwege de eeuwenoude met visserij doordrenkte cultuurhistorie die pittoreske vissersdorpjes en droogrekken zo groot als kleine kathedralen opleverde. Maar lokale bestuurders willen de eilanden helemaal niet op die prestigieuze Unesco-lijst. Landelijk is er ook niet veel animo. Een verzoek om de werelderfgoedstatus werd alweer vele jaren geleden geformuleerd, maar is nooit ingeleverd. Niet zo ver uit de kust liggen grote olievelden – het nieuwe goud van Noorwegen – en het exploiteren daarvan laat zich slecht verenigen met de status van Werelderfgoed.

“Politici en oliemaatschappijen,” zegt schrijver Pedersen, “willen veel winst op korte termijn. Maar de visgronden rond de Lofoten zijn zeldzaam rijk. Zeebiologen raden ten eerste af die op het spel te zetten door olie te boren.”

“Als straks de olie op is en we hebben de vis verloren, wat

heeft Noorwegen dan nog?” vraagt Jenssen zich af. “Met vis kunnen we nog eeuwen vooruit, met olie niet. Daarom is er ook veel verzet tegen de olieboringen en hopelijk helpt de beschermde status die de EU stokvis van de Lofoten heeft gegeven, daar een beetje bij. Maar de verleiding van olie is groot en de waardering voor vis klein.” “In ieder geval,” zegt stokvishandelaar Pedersen, “kunnen we dankzij de EU-status nu veel beter ons verhaal over stokvis uitdragen in het buitenland. Hier kunnen we iets mee in onze marketing. Want we hebben een bijzonder verhaal te vertellen.”

V

Stokvis



Kabeljauw wordt in zo'n drie maanden gedroogd. De vis verliest dan 70 procent van zijn gewicht. Dat is allemaal water. Alle voedingsstoffen blijven bewaard. Stokvis is vele jaren houdbaar en rijk aan proteïnen, B-vitamines, ijzer en calcium. Om het weer te eten is het aan te bevelen de vis eerst dagen in water te leggen dat regelmatig ververs moet worden. Stokvis is er in zo'n dertig verschillende kwaliteiten en het sorteren vraagt veel vakmanschap. De meeste Noorse stokvis gaat naar Italië.