

Squid game: de inktvis als streekproduct

Als gevolg van de klimaatverandering trekken voorheen exotische vissoorten naar de Noordzee. Neem de inktvis. Nederlandse vissers voeren al pijlinktvis en sepia aan en zelfs octopus wordt aan land gebracht. De inktvis is een Nederlands streekproduct geworden.

Nell Westerlaken 16 november 2021, 11:36



Inktvis/streekproduct Beeld Hilde Harshagen

Als je Jesus Calo Varela vraagt naar inktvissen kom je altijd uit bij zijn geboortedorp in de Spaanse kustprovincie Galicië. Dan vertelt de chef over de mannen uit zijn jeugd die vers gevangen octopussen – een inktvissoort – tegen de muur sloegen om ze mals te maken, over de recepten van zijn moeder en over de zaterdagse markt waar je *pulpo* kon eten uit een grote pan, *pulpo à la galega*, octopus op z’n Galicisch. Aardappeltje erbij, beetje zout, gerookte paprika, olie: smullen.

Toeristen strijken al sinds decennia graag neer op zulke markten voor een hapje en noemen dat eten dan ‘authentiek’. Veel Noord-Europeanen hebben zo ooit kennis gemaakt met inktvis. Pulpo en goudgeel gefrituurde inktvisringen – calamares (Spanje), calamari (Italië) of kalamar (Griekenland) – roepen herinneringen op aan lome namiddagen in de vakantie met een karaf sangria of witte wijn. Was dat in de jaren tachtig nog mediterrane exotiek, dankzij mannen als Jesus Calo Varela kwam inktvis indertijd ook in Nederlandse restaurants op de kaart.

Jesus woont 37 van zijn 54 jaar in Amsterdam en al even lang kookt hij in Spaanse restaurants, waarvan de laatste zes jaar bij [Duende Dos](#). Wat er is veranderd in die tijd: zijn geboortedorp werd aangesloten op het elektriciteitsnet zodat de octopussen een nachtje in de vriezer kunnen alvorens ze de pan ingaan, waardoor ze óók mals worden. En de kans is aanwezig dat de pijlinktvissen op de markt in zijn geboortedorp niet uit Galicische wateren komen, maar uit het Kanaal of de Noordzee en zijn gevangen door Nederlandse vissers.

Noordzee een mediterrane zee

Het lijkt de omgekeerde wereld, ‘Nederlandse’ inktvis op de Spaanse markt – de klimaatverandering zet ook de voedselvoorziening op zijn kop. Onder meer door de [opwarming van het zeewater](#) voelen pijlinktvissen, sepia’s en octopussen, maar ook dorades en sardientjes, zich langzaamaan steeds meer thuis in noordelijke streken. Noordzeebewoners als kabeljauw en schelvis trekken geleidelijk naar het noorden, naar kouder water. Deze Kerst een streekgerecht van het seizoen op tafel? Met gevulde inktvis kun je voor de dag komen, al wil de hardnekkige associatie dat daar een mediterraan terras of een tapasbar omheen hoort.

Ook de Goereese visserman Wim Melissant at zijn eerste inktvis ooit in Spanje. Smaakte best, zegt hij, al eet hij net zo lief een scholletje. De Urker bemanning op zijn schip de GO 1 – waarbij GO staat voor Goedereede – eet helemaal geen inktvis. ‘De meeste Nederlandse consumenten eten inktvis op vakantie, maar bleven thuis toch liever dat witte visfileetje zonder graten’, zegt hij in zijn Stellendamse loods vol visnetten. Zo’n zeekat blijkt eenmaal vers op het aanrecht voor velen toch een raar glibberbeest. ‘Ze kopen liever gefileerde kweek-tilapia uit Indonesië dan een inktvis die voor de deur wordt gevangen.’

Groothandelaar Rick Tel, wiens bedrijf aan de IJmuidense visafslag zit, exporteert het overgrote deel van zijn inktvis naar Spanje en Italië, ‘terwijl de pijlinktvis en de zeekat die in Nederland wordt aangevoerd, zeker tussen oktober en april, van topkwaliteit is’. Onder consumenten zijn het vooral avontuurlijke hobbykoks die thuis verse inktvis klaarmaken, zegt hij. Maar dat is een kleine markt. Hij herinnert zich de Amsterdamse Zeedijk van een jaar of twintig geleden. ‘Als je al eens een partij inktvis had, was dat meteen weg: 100 kilo hier, 100 kilo daar. Het ging naar Spaanse, Italiaanse en Chinese restaurants die een voorraadje aanlegden in de vriezer. Nu is er een constante aanvoer, vooral in de wintermaanden.’

Van platvis naar inktvis

Die aanvoer is mede te danken aan vissers als Wim Melissant. In 2009 besloot hij met zijn broer het familiebedrijf toekomstbestendig te maken. ‘We visten vooral op tong en schol, maar we zagen de vangsten teruglopen.’ Ze verruilden hun viskotter met boomkorren voor een zogeheten *flyshooter* om op inktvis te gaan vissen, voorheen een bijvangst die ze steeds vaker aantreffen in hun netten.

Een kotter sleept een metalen ‘boom’ over de zeebodem met daaraan een net en kettingen waardoor de vis wordt opgejaagd, en schept zo vooral platvis op. Een flyshooter is een schip waaraan een net is bevestigd met lange lijnen. Tijdens het vissen worden de lijnen met het net naar het schip gehaald. Alleen de lijnen raken de bodem waardoor de vis opschrikt en voor de lijnen uit blijft zwemmen. Bij het naderen van het schip sluit het net om de vis heen.

‘Inktvis is teer’, zegt Melissant, ‘het slijmerige velletje en het inktzakje raken snel beschadigd en dat wordt voorkomen met deze vismethode. De vis zit ook korter in het net, wat de kwaliteit ten goede komt.’ Bijkomende voordelen: het energieverbruik is lager omdat de netten lichter zijn, de bodem wordt minder omgewoeld en er is minder ongewenste bijvangst. In de zomer wordt op deze manier ook rode mul en rode poon gevangen, zegt Melissant.

Inktvis wordt aan boord gesorteerd op gewicht en meteen op ijs gelegd. Door het jaar heen zijn pijlinktvis en zeekat de belangrijkste vangst van Melissants flyshooter. ‘Octopus zien we minder.’ Chef Jesus Calo Varela laat zijn pulpo nog uit Galicië komen en niet alléén om sentimentele reden. ‘Ze zijn daar groter en beter van textuur.’ Nederlandse pijlinktvis en zeekat daarentegen zijn uitstekend van kwaliteit, zegt hij. Het is wrange realiteit van de klimaatopwarming – wellicht is het een kwestie van tijd voordat ook octopus massaal als klimaatmigrant van Galicië naar Goedereede komt.

CREDIT: Vraag de visboer waar de inktvis is gevangen als je inktvis als ‘streekproduct’ wilt serveren. Op YouTube zijn instructiefilmpjes te vinden voor het schoonmaken van inktvissen, een glibberig, maar snel en makkelijk werkje.

STREEKPRODUCT

De sterk groeiende aanvoer op Nederlandse visafslagen maakt duidelijk dat je inktvis inmiddels een streekproduct kunt noemen. Voorbeeldje: in 2015 werd op de afslag op Urk 28 ton pijlinktvis aangevoerd, in 2018 was dat 140 ton en vorig jaar 604 ton. Deze trend is ook op andere Nederlandse afslagen zichtbaar, zegt Gerrit Hakvoort van het vakblad *Visserijnieuws*. ‘Pijlinktvis wordt steeds interessanter voor Nederlandse vissers met een vergunning voor het Kanaal, dus er wordt meer in geïnvesteerd.’

PIJLINKTVIS

Is te herkennen aan de twee pijlvormige vinnen die meestal worden verwijderd bij het schoonmaken. De vissen hebben een relatief groot lichaam met kleine tentakeltjes die (schoongemaakt) ook eetbaar zijn. Ze kunnen, eventueel gevuld, worden gekookt, gebakken gestoomd of gegrild. Calamares zijn de in ringen gesneden lichamen van pijlinktvissen of zeekatten die gepaneerd de frituur ingaan. Schoongemaakte, verse inktvis heeft genoeg aan een kort verblijf in een gloeiend hete bakpan met wat olie: alleen dichtschroeien. Laat je hem te lang bakken, dan wordt hij taai. Doe er in dat geval vocht bij (bijvoorbeeld vis- of groentebouillon met een scheut wijn) en laat hem op laag vuur koken tot hij zacht is.

ZEEKAT OF SEPIA

Heeft het grootste lichaam van deze drie en de meeste inkt die bij goede viswinkels ook los wordt verkocht in kleine zakjes, bijvoorbeeld om pasta, risotto of paella mee te kleuren. De schildjes die je weleens op het strand vindt (of in kanariekooien ziet hangen) en die een beetje op piepschuim lijken, zijn afkomstig van de zeekat: het is zijn inwendige ‘schelp’. Je kunt hem op dezelfde manier klaarmaken als pijlinktvis.

OCTOPUS

Komt van deze drie het minst, maar steeds meer voor in het Kanaal en de Noordzee. De octopus heeft acht tentakels met ronde zuignapjes. Hij heeft de sterkste – maar nog altijd subtiele – smaak. Bij aankoop is hij meestal schoongemaakt, anders heeft de visboer dat zo gedaan. Het makkelijkst is om hem bevroren (of ontdooid) aan te schaffen. De vezels zijn dan al enigszins gebroken zodat hij niet meer bewerkt hoeft te worden om hem mals te maken. Kook hem bijvoorbeeld zachtjes in water met wat tijm, laurier en een paar peperkorrels, een scheut wijn of azijn, ongeveer een uur per kilo: tot een mes soepel in het dikke deel van de tentakels glijdt.