

Zoo gy wilt een goe bewaaring,



Willem Beukelszoon van Biervliet. Afbeelding van het raam in de kerk van Biervliet.

De titel van dit verhaal is een tegeltjeswijsheid uit het verre verleden. Het zou de 'reclamepitch' geweest kunnen zijn van Willem Beukelszoon, visserman uit Biervliet, die volgens de legende het haringkaken[1] uitvond. De vissers langs de Nederlandse en Vlaamse kust begonnen rond 1380 met kaken, maar het staat wel vast dat onze beroemde Willem nooit iets met kaken van doen

heeft gehad. Hij was schepen (wethouder) van Biervliet in het begin van de 14de eeuw en het is onwaarschijnlijk dat zo'n nette burger ooit aan dek van een slingerend schip heeft vertoefd. Bovendien moet de vroede man zijn overleden voordat het kaken in zwang kwam. Tot overmaat van ramp weten we intussen dat vissers langs de Oostzeekusten al sedert 1300 kaakten. Vandaag, ruim 600 jaar na de vermeende uitvinding van het kaken in Biervliet, is haring is nog immer een gezonde lekkernij. Met twee maatjes per week krijg je nooit meer griep. Over het kaken van haring is een spannend verhaal te vertellen, maar hier gaat het over de iets kortere historie van de oudste vishandel van Bussum, Vishandel Honing.

Ook de jongste generatie Honing (Nancy) laat zich de haring goed smaken.



Jan Honing is de derde generatie Honing die de vishandel bestiert. We spreken elkaar in de winkel, maar als mijn vragen te indringend worden, stelt Patricia (Jans partner) voor zijn moeder te skypen. Ans Honing-Boerhout geniet van haar pensioen in zonnig Spanje, maar

neemt alle tijd om de gaatjes in de historische kennis van haar zoon op te vullen.

Jan: "Volgens overlevering begon opa de viswinkel op 26 april 1946 op de Nassastraat 17, op de hoek met de Veerstraat, waar nu een fotozaak zit. Opa heette ook Jan. Ik ben naar hem vernoemd. Hij kwam uit Huizen en was, voordat hij de winkel begon, schilder[2]. In Huizen stond iedereen bekend bij zijn bijnaam. In zijn geval was dat 'Steur'." Moeder Ans vult aan via Skype: "Opa is geboren in 1914 en trouwde met Nelletje Baars, die 'van de Broje' als bijnaam had. Nelletje, of Neeltje, was van 1920. Ze kenden elkaar van de wandelclub. Opa was een verwoed wandelaar. Hij wilde meer vastigheid voor zijn gezin en nam daarom de viswinkel over van een niet zo aardige man. Ik weet zijn naam niet meer.

Jan-Willem Henfling

, eet dan dagelijks een peekelharing

Opa en oma woonden op de Noorderweg in Huizen in bij de moeder van Neeltje, tot ze de viswinkel overnamen. Ze hadden toen al een zoon: Henk, Jans vader, die is van 1944.”

BHT: “Wat zijn de grootste veranderingen in de vishandel sedert die begintijd?” Ans: “Ik was daar natuurlijk niet bij in het begin. Toen ik Henk leerde kennen was het een gewone viswinkel met het assortiment van toen: kabeljauw die in moten werd gesneden, scholletjes, tong, levende paling en natuurlijk haring als maatje en in het zuur. En dan vergeet ik bijna de wijting, heel veel wijting, voor de poes.

Op vrijdag stonden de katholieken tot buiten op de stoep in de rij voor vis. Dan werd er ook heel veel vis gebakken. We stonden dan met acht man in de winkel te bedienen en te bakken. We stonden zoveel te bakken, dat de gasdruk in de hele straat afnam. Toen de rooms-katholieken ophielden met de verplichting[3], werd het meteen minder druk. Henk begon dus salades te maken, en toen paella en lasagna. Opa (Jan) werd gek van hem en zijn gekookt, maar liet hem wel begaan. Dat is de belangrijkste verandering. En natuurlijk is nu het assortiment ook veel groter. Mensen willen nu kant-en-klaar, vers van het mes en toch niet in de rij staan wachten. Want dan zijn ze zo weer weg.” Jan: “Haring is natuurlijk nog steeds heel belangrijk voor ons. Je kent Arie Hoek uit Katwijk toch?[4] Maar wat je vast niet weet, is dat wij zijn eerste klant waren. Opa kwam daar over de vloer en mijn achterneef is zelfs naar hem vernoemd.”

Ans vult aan: “Vroeger was het werk ook veel makkelijker. Je hoefde alleen maar vis te kopen, te snijden en te verkopen. Als je alleen al naar de boekhouding kijkt! Mijn schoonvader was daar iedere week zo mee klaar. Wat papertjes en een potlood was alles wat hij nodig had. Nu wordt alles bijgehouden. Als je toen een kist vis kocht van 10 kilo, zat er vaak wel 12 kilo in. De kisten waren zo vol dat je ze eigenlijk kon nooit stapelen.”

BHT is natuurlijk ook geïnteresseerd in de grotere Bussumse verbanden en leert dat Ans een Boerhout is van de Versteeghstraat. Zij was 14 en Henk 16, toen ze elkaar ontmoetten op een dansfeest.

Na negen jaar verkering trouwden ze in 1969. “En ging je toen meteen ook in de viswinkel werken?” Ans: “Ik was kapster bij Rombouts in de Nassaustraat en dat werk bleef ik doen. In het begin kwam ik alleen op hoogtijdagen helpen. We kregen twee zoons. Jan is van 1970 en Michel van 1974. Tot 2000 werkte Michel ook in de zaak. Hij rijdt nu op een vrachtwagen.”

Ans: “We zijn in april 1990 verhuisd naar de nieuwe winkel aan de Veerstraat.” Jan: “Tot 2011 ging pa nog naar de veiling in IJmuiden. Soms naar Urk. Hij drukte daar zelf op de knop. Maar toen sneden we ook nog



Jan en vader Henk Honing, 2014

Veerstraat in 1978 met Honings viswinkel op de hoek van de Nassaustraat.





De oma van Jan bij de koeling kort na de opening van de winkel.

Rechts: Jan Honing en Patricia Welters, 1982, klaar om hun klanten te helpen

het meeste zelf, achter in het pakhuis. Nu krijgen we de vis via een groothandel in Spakenburg of IJmuiden. Die halen de vers geloste vis iedere morgen op bij een van de veilingen. Nadat ik

de vis heb uitgezocht laat ik het snijden, terwijl ik mijn andere inkopen doe. Daar kunnen we niet tegenop qua kosten en rendement."

BHT: "Dus nu je niet meer zelf naar de veiling moet, hoef je er ook niet zo vroeg uit als je vader en grootvader?" Jan: "Dat had je gedacht! Ik begin nog steeds drie, soms vier dagen in de week om half vijf om de verse vis te bekijken en te kopen. Om 7 uur ben ik dan terug in Bussum en ga ik de toonbank en de winkel klaarmaken. Dan komt het kookwerk. Alles wat je in de toonbank ziet, lasagnas, paella, quiches, salades, maken we hier zelf. Intussen opent mijn vriendin Patricia de winkel en de rest van de dag doet ze ook veel van het bedienwerk in het restaurant."

BHT: "En de toekomst?" Jan: "Onze dochter



Nancy is nog maar negen jaar. Of ze het wil overnemen zien we wel. Daar is ze vrij in. Maar ja, de traditie is toch al doorbroken. Sinds jaar en dag werd de oudste zoon naar zijn grootvader vernoemd, dus ze heetten afwisselend Jan of Henk. Wij hebben alleen Nancy. Maar voorlopig hebben we hier onze handen vol. We hebben nog lang niet genoeg van de vis. Lekker toch?"

Noten

1. Voordat het kaken werd uitgevonden, werd haring gesteurd. Steurharing was toen dichte haring, die zwaar werd gezouten en in tonnen verpakt. Tegenwoordig wordt magere (winter)haring nog steeds gesteurd, maar nu is dat licht gezouten en gestripte (van ingewanden ontdane) haring. Steurharing is veelal grondstof voor zure haring en rolmops. Kaken van haring betekent dat de vette zomerharing direct na vangst wordt gestript, maar dat een klein stukje darm met afveesklier wordt achtergehouden; de haring wordt dan gepekeld en in vaten verpakt. Hierdoor ontstaat een zeer mals, lang houdbaar product, dat ver het binnenland kan worden ingevoerd. In de tijd van Willem Beukelszoon waren de schepen nog klein, waardoor niet aan boord kon worden gesteurd of geakaat. In de 16de en 17de eeuw werden de schepen groter (o.a. de bomschepen) en kon wel aan boord worden geakaat. Die schepen hadden ook een groot ruim. Schepen konden daardoor langer op zee blijven en hun vis van ver halen.

2. Jan Honing, de oprichter van de viswinkel, begon als schilder. Het was niet vreemd dat een Huizer schilder in de vis ging. Huizen was toen hij geboren werd en totdat de afsluitdijk de Zuiderzee in IJsselmeer veranderde, vooral een vissersdorp. Paaiende haring werd tussen december en april direct aan de kust voor Huizen gevangen met een zegen (een soort visnet). Voor een deel ging dat vanaf de zeedijk met een kantzegen. Mijn moeder vertelde hoe zij met schoolvriendinnen op de fiets naar Huizen ging om te kijken hoe netten vol met vis op de kant werden getrokken. Kortom, zelfs voor een huisschilder was de visserij nooit ver weg. Tot ver in de jaren 50 werd veel vis in Bussum en Naarden aan de deur verkocht door Huizer venters op de fiets (rietmand met vis voor- en weegschaal, snijplank etc achterop) of met een bakfiets. Mayonna was de laatste visfabriek in Huizen. Die sloot de deuren in de jaren 90.

3. Verplichting betekent 'onthouding'. Tot ver in de jaren 50 was het rooms katholieken nadrukkelijk verboden op vrijdag het vlees te eten van landdieren, ter herinnering aan de kruisdood van Jezus Christus op de vrijdag voor het Joodse Pesach in het jaar 30 AD. Ze noemden dat ook wel een 'onthoudingsdag'. Mensen aten dus vis. Formeel is het verbod overigens nooit opgeheven. De bisschoppenconferentie van 1987 bood alternatieve onthoudingsopties zoals minder eten, geen borrel, niet roken etc.

4. Voor de haringliefhebbers: Arie Hoek is een groothandel in Katwijk, die de haring rechtstreeks van de schepen in Denemarken en Noorwegen koopt en ze daar met eigen personeel kaakt en pekelt. Jaarlijks doet het Algemeen Dagblad de beroemde haringtest. Het is opmerkelijk dat Arie Hoek, via zijn afnemers, het vaakst de hoofdprijs binnenhaalt.