



In haring waren we wél kampioen, aldus liefhebber **Simon Rozendaal**. Niet één keertje, met keepersgeluk, maar jaar na jaar.

Vergeet boerenkool, gojibessen, tarwegras en chiazaad, deze superfoods kunnen niet tippen aan een Hollandse Nieuwe. Haring is supervet, met in goede jaren wel 25 procent vet. Alles met vet erin smaakt goed en haringvet is dan ook nog eens buitengewoon gezond: zogeheten onverzadigde vetzuren.

Jazeker, laten we het eens over haring hebben. Niet alleen omdat het vlaggetjesdag was en allerlei etablissementen hun jaarlijkse haringdag hebben. Die haringdagen zijn welkom voor een aficionado: dan gaan er soms wel vijf haringen in. Overigens eet ik ook de rest van het jaar bijna wekelijks haring. Heerlijk.

Er is nog een reden om het over haring te hebben. U weet tegen de tijd dat u deze column leest vermoedelijk al meer dan ik nu, maar het is niet ondenkbaar dat we in 2026 nondeju alweer geen wereldkampioen voetbal worden. Dus is het balsem voor de ziel om even stil te staan bij een activiteit waarin we wel wereldkampioen zijn geweest. En dan niet één keer – met een beetje keepersgeluk – maar eeuwen achter elkaar. Tussen 1550 en 1830 domineerde Nederland de mondiale haringvisserij. We waren jaar na jaar wereldkampioen!

De Deense maritiem historicus Bo Poulsen van de universiteit van Aalborg was hiervan zo onder de indruk dat hij er een studie van maakte en een boek (*Dutch Herring*) over publiceerde. Ik interviewde hem tien jaar geleden voor dit weekblad en halverwege zei Poulsen opeens: 'Ik kan ook Nederlands praten hoor.' De Deen had onze taal geleerd opdat hij in de archieven van haringsteden als Vlaardingen en Schiedam kon snuffelen.

Wat is het mooiste schilderij, gemaakt in Nederland? *Gezicht op Delft* van Johannes Vermeer uit 1660 natuurlijk. Aan de rechterkant, vlak bij de niet meer bestaande Rotterdamse Poort (afgebroken in de negentiende eeuw) liggen twee schepen voor reparatie. Dat zijn de 'haringbuizen', waarmee Nederland de Noordzee leegviste. Op het hoogtepunt van de Gouden Eeuw had Nederland wel duizend van dit soort schepen, schat Poulsen.

Ik woon in Delfshaven, vroeger de haven van Delft, toen even zelfstandig en tegenwoordig een wijk in Rotterdam. In het wapen van Delfshaven zie je een haring van zilver, drie korenhalmen van goud in een rivier van zwart en wit. Als ik van mijn laptop opkijk, zie ik een haring als windvaan op de Pelgrimvaderskerk. Bij mij in de buurt zijn de Buizenwaal, het Gekroonde Haringpad, de Haringpakkersstraat, de Taandersstraat, de Kleine Visserijstraat en de Grote Visserijstraat.

Journalist Huib Stam schreef voor de *Volkskrant* over film en komt uit een haringvissersfamilie. Een goede aanbeveling, want een van de helden die dit land heeft voortgebracht – Piet Hein uit Delfshaven – was de zoon van een haringvisser. Vader Pieter Hein voer aan het eind van de zestiende eeuw Europa rond. In Portugal kocht hij zout om de haring te pekelen, op de Noordzee ving hij haring, verkocht de gepekeldde haring in Pruisen, Polen of de Baltische landen, waar ze bijna net zo gek zijn op haring als in Nederland (alleen eten ze het anders), en kocht daar dan weer hout of tarwe in.

Stam schreef in 2011 een heerlijk cultuur-historisch boek (*Haring*), waarin hij constateert hoeveel Nederland aan de haring heeft te danken: 'alles'. Stam: 'De haring heeft ons moedig en volhardend gemaakt. De haringhandel heeft ons inventief en ondernemend gemaakt.'

De kracht van haring – dat onverzadigde vet – is tevens de Achilleshiel. Alle chemische stoffen met onverzadigde verbindingen oxideren snel. Dat was dan ook de crux van de haringvangst. Hoe krijg je het onbedorven aan wal? Zout is één oplossing en daarom werd aan boord van de buizen al gepekeld. De andere is kaken: een handigheidje met het mes waardoor wel de ingewanden (vol bacteriën die voor bederf zorgen) worden verwijderd, maar een speciaal maagaanhangsel (de rezel) vol eiwitafbrekende enzymen blijft zitten. Daardoor wordt het visvlees zo mals dat we het rauw kunnen eten.

Dat kaken is overigens helemaal niet uitgevonden door Willem Beukelszoon uit het Belgische Biervliet, zoals lang werd gedoed. Stam suggereert dat het een Zweedse uitvinding is, uit dorpjes nabij Malmö. Hoe dan ook, Nederlandse haringvissers perfectioneerden het en konden aldus de haringvisserij domineren. Waarvan andere landen weer profiteerden, aldus Stam, die stelt dat zonder onze haring miljoenen Europeanen van de honger zouden zijn gestorven.

Hup Holland hup.

Haring heeft ons moedig, inventief en volhardend gemaakt