



Als visliefhebber heb ik goed nieuws: de schol is terug! Hiernaast staat hoe dat komt. En wat voor culinaire hoogstandjes Dieneke Ras er allemaal mee uithaalt. Vis moet zwemmen, dus lees ook de wijncolumn van Pieter Nijdam (pagina 59) over een puike parel uit de Provence. Lekker bij sardientjes!

Felix Wilbrink,
redacteur
Culinaire



Met een scherp mes wordt filet gesneden.

Het wonder

Het scheelde niet veel of de schol was van de menukaart verdwenen. Maar ze zijn er weer! En lekkerder dan ooit, dankzij Dieneke Ras uit Urk. In haar boek Skolle brengt zij een culinaire ode aan deze oer-Hollandse platvis.



Urker vissersvrouw Dieneke Ras maakte voor elke week een heerlijk recept met schol.

FOTO'S MICHAEL VAN EMDE BOAS

Door Felix Wilbrink

'Het was 2014, een rampjaar. De olieprijs waren torenhoog en de opbrengst van de vis haast ziekelijk laag. Die prachtige heerlijk schol werd gewoon doorgedraaid. Op de afslag werd niet meer dan 82 cent per kilo betaald. Ik liep te piekeren, wat kon ik nou doen om te helpen?"

"Mijn man is visser, hij vangt schol. Elk weekeinde komt hij met verse vis thuis. Dat kookt hij dan bijna altijd zelf. Ik ben helemaal niet van het koken, bij mij moet het altijd snel klaar zijn. En toch: dat boekje moest er beslist komen." Het boek heet *Skolle*, Urks voor schol.

Dieneke Ras is vissersvrouw in Urk. En een diepgelovige vrouw. Moeder van twee grote zonen. En een van hen kan ook al niet wachten naar zee te gaan. Het zit erin bij die Urkers. Op tafel liggen haar boeken en de Bijbel. En daar mogen best kleine grappjes over worden gemaakt, als het maar respectvol blijft. Wanneer onze fotograaf haar boeken op de Bijbel legt om een mooi hoog stapeltje te krijgen, grijpt ze lachend in. Zover gaan we dus niet. Er wordt snel een andere oplossing gekozen. Haar boek *Skolle* begint met de maandagmorgen, zeg maar nacht van zondag op maandag. De rustdag is nog maar nauwelijks voorbij of de visserman



De scholfiletrollade is heerlijk sappig.

Scholfiletrollade

Nodig: 875 gr scholfilet, 75 gr scharzwaldersham, 50 gr brie, kruiden naar smaak (b.v. Kerim Viskruiden Balik).

Scholfilet afspoelen en droog deppen. Filet bestrooien met viskruiden. De plakken ham erop leggen, daar bovenop de brie. Voorzichtig oprollen en in de rolladebuis duwen, rolladenetje aan de andere kant. Oven voorverwarmen op 180°C grillstand. Onder in de oven in 45 minuten garen. Kan natuurlijk ook in een braadpan met boter en dan met een scheutje water erbij 40 minuten laten garen. Pas op je vingers. Want die eet je er echt bij op.

van de schol

staat op. Gebed eerst, dan de nacht in. Zijn maats op halen en dan naar het schip. Nog voor de zon op is, zijn ze op het water. Op naar de schol.

De Noordzee zit vol, maar dan ook berstensvol schol. Maar liefst 900 duizend ton schol. In vijftig jaar is de stand niet zo hoog geweest. Dat is opmerkelijk. Het ging helemaal niet goed met de schol, maar opens is die er weer. De vangstbeperkingen hebben hun werk gedaan.

Schollen zijn platvissen en liggen op de zeebodem. De vangst van schollen leverde altijd problemen op. Iedereen kan op zijn klompen aanvoelen dat het niet goed is als een groot sleepnet de zeebodem omwoelt, steeds weer. De schollen schieten uit de wolken zand omhoog, het net wacht, de bodem is kaal en leeg geschraapt.

Maar dan ken je de Nederlandse vissers niet. Dieneke Ras heeft in haar boek een stukje opgenomen van Johan Nooitgedagt, voorzitter van de Nederlandse Vissersbond. Hij zegt het nog maar weer eens: Nederlanders vissen, zolang Nederland al bestaat. En we waren en zijn de beste vissers. Ook voor de schol hebben ze weer wat bedacht. Of het goed is, zullen we op deze pagina niet beoordelen, maar de boom hangt net boven de zeebodem. Door stroomstoten, de pulskorfmethode, springt de schol omhoog, zo het net in. Effectief, schol gevangen, grond gespaard.

Kom, we gaan terug naar de keukens van Dieneke Ras. Want daar werd een klein wondertje bedacht (oeps, ik hoop dat ik dat mag zeggen). Een scholrollade.

"Ja, daar begon het mee. Ik vroeg me af of je van schol een rollade kon maken. En waarom ook niet? Maar iedereen raadde met het af, het zou te droog worden, en

niet te eten zijn. Niets van waar, een scholrollade is heerlijk. Kijk, heel gemakkelijk te maken ook."

Er komt een stevig eind pvc-pijp tevoorschijn. Een veel goedkopere oplossing voor de dure rolladestopper die ze bij de slager zag. "Ik ben gewoon naar de slagerij gegaan en heb gevraagd of ik mocht kijken bij het klaarmaken van de rollade. En daarna thuis uitproberen. Het was helemaal niet droog of naar van smaak, maar juist heerlijk sappig en lekker van structuur. Schol voelt in je mond iets wollig. In tegenstelling tot kabeljauw, dat in stevige lamellen uit elkaar valt. Maar vergis je niet, schol is echt heerlijk."

Haar scholrollade werd een geweldig succes. En smaakte letterlijk naar meer. "Dus bedacht ik om nog meer te gaan doen. Meer recepten. En uiteindelijk werd het een ambitie om voor elke week van het jaar een recept te hebben. Daar heb ik ook voor gebeden, want hoe kom ik anders aan 52 recepten in mijn hoofd? Dat kan ik echt niet alleen."

Dieneke Ras: "Ik schreef het boek op het economisch dieptepunt voor de visser. Maar nu de olieprijs zo laag zijn en de schol zo overvloedig aanwezig is, hebben we het goed. Vandaar dat de opbrengst van dit boek naar een goed doel gaat. Een project in Afrika, Malawi, waar echte armoede is."

Er staan maar liefst 52 scholrecepten in. Van pizza met schol tot gewone gebakken schol. De echte Urker eet zijn schol met een half bakje boter en flink wat azijn daar doorheen. "Ieeee, nee, dat lust ik ook niet, maar ik heb het recept er toch ingezet, het hoort bij de traditie. Ach, ja, boter bij de vis." ●

Meer info over het boek: timotheos.nl.

