

## Van knotsen, ijskasten en vismijnen

**MORTSEL** - Het psychiatrisch centrum Sint-Amedeus is 125 jaar jong. Het centrum wil (jong)volwassenen en ouderen met psychiatrische problemen ondersteunen. Gelijkwaardigheid, openheid en verbondenheid staan centraal in de omgang met elkaar. Vanuit een ontvangende basishouding wil de instelling mensen aanmoedigen en begeleiden in hun herstelproces. We duiken opnieuw in het feestmenu van 1895 bij de opening van deze bijzondere instelling en staan stil bij oude bewaartechnieken.



Bestaat er een mooier beeld dan een rijk gevulde toonbank met vis? Uw vishandelaar STELOY weet je zeker te verleiden. De vis ligt mooi op een bed van ijs. De koeltoog lonkt. Op het menu van 1895 vinden we een '*darne de saumon*', een deelstuk met graat van de zalm, met een vissaus op basis van witte wijn en groene kruiden (dragon en kervel). De maaltijd wordt afgesloten met een koude bereiding van kreeft, sla en ravigotesaus. Kreeften, oesters en zalm prijken op heel wat oude menu's uit de 19de eeuw. Hoe kwamen die parels van de zee op het bord van de rijke burgerij? Het zal Baron Osy de Zegenaer, gouverneur van de provincie Antwerpen en eregenodigde op het

banket worst geweest zijn om te weten hoe dat lekker stukje zalm op tafel kwam. Buiten een kikker in de Koude Beek was er in Mortsel zeker geen vis, misschien wel stokvis of haring voor de gewone man.

Wil je voedsel bewaren, dan haal je vocht uit het product, je vermijdt gisting, je stelt het product niet bloot aan zuurstof en je houdt rekening met de temperatuur. Je droogt, rookt, zout, bewaart onder vet, je zoet of je behandelt het product met zuur of zelfs zwavel (Burema, 1977). Wanneer vlees droog bewaard wordt, is het maandenlang houdbaar.

De uitvinding van de luchtband zorgde in de negentiende eeuw voor een ware transportrevolutie. John Boyd Dunlop (1840-1921) was een Schots industrieel ontwerper en wilde een opblaasbare rubberband ontwikkelen. Hij zag hoe zijn zoontje moeite had om op zijn driewieler met harde rubberbanden te rijden en om hem te helpen, maakte hij een opgeblazen rubberen slang om de wielen. Zijn zoon won de driewielerrace en zijn vader had een briljant idee. De rest is geschiedenis. Niet alleen de verbrandingsmotor, ook John Boyd veranderde de wereld voorgoed.

Voor het bewaren van voedsel deed de ijskast zijn intrede. Geen elektrische koelkast, maar letterlijk een houten kist, waarin je blokken ijs legde, die door speciale verkopers aan huis verkocht



werden. De binnenkant van de kist werd bekleed met zink of tin. Een lekbak aan de onderkant ving het gesmolten water op. Om het smelten te vertragen werden natuurlijke isolatiemiddelen gebruikt: zaagsel of zeewier. Tijdens de zomermaanden had je door

ijstekort al vlug een probleem.

Hoe zag Antwerpen eruit op het einde van de negentiende eeuw? Antwerpen ondergaat ingrijpende veranderingen. De rechteroever van de Schelde wordt rechtgetrokken, de haven wordt ruimer, efficiënter en toegankelijker. Honderden huizen moeten wijken. De historische stadskern rond het Steen met het kranenhoofd gaat tegen de grond, maar tegelijk leveren de werken een pareltje van ingenieurstechniek op: een nieuwe kaaimuur van 5,5 kilometer!

De Antwerpse knots zorgde voor de aanvoer van verse vis, garnalen en ook wel platvis. Het was een bijzonder scheepstype van slechts tien bij vier meter, was voorzien van een bun met daarachter een kuip. De knots werd gebruikt voor de garnalvisserij in de Scheldemonding.



De naam knots verwijst misschien naar de vorm. Vele knotsen zijn vooraan breder en voller dan achteraan. In het schip vind je een bun, een visbun, beun of reum. Het is een ruimte tegen de romp die via bungaten in verbinding staat

met het Scheldewater. De visbun werd gebruikt om vis levend te bewaren. Bunschepen waren dus lange tijd koopschuiten en ventjagers; schepen van vishandelaren. Een ventjager bracht verse vis met een schuit naar de markt.

Als je ventjagers hebt, dan moet de verse vis naar de markt gebracht worden. Zeg maar 'de vismijn'. Vismijn, zeg je? Het woord vismijn is typisch Belgisch-Nederlands: onze noorderburen begrijpen wel wat ermee bedoeld wordt, maar zelf zullen ze het zelden of nooit in de mond nemen. De plaats waar de vis wordt geveild, heet in Nederland de visafslag of kortweg de afslag.

Na het rechte trekken van de Scheldekaaien werd een nieuwe vismijn geopend in 1894. Voor de locatie van deze vismijn werd een bouwblok op de nieuwe verkaveling van het Zuid gekozen vlak bij de Zuiderdokken.

Het grondwoord in vismijn heeft een totaal andere oorsprong dan dat in kolenmijn. Het slaat terug op het werkwoord 'mijnen', dat al in het Middelnederlands voorkwam en afgeleid is van het bezittelijke voornaamwoord 'mijn'. 'Mijnen' betekent zich iets toe-eigenen door 'mijn!' te roepen. Al vroeg raakte de gedachte aan de uitroep 'mijn!' op de achtergrond en werd de betekenis verruimd tot 'zich iets toe-eigenen', vooral op een veiling.

Foto's: STELOY © F. Van Rosendael, Ernest Van Dijckkaai © Gemeentelijk Havenbedrijf, Antwerpse knots © School scheepsmodelbouw

**Tekst: Dirk Brentjens**