De koning van de Tsjechische keuken

Door Wils Kloos, Kees Kort, Cees Tettero en John Tomasowa (fotogroep KEK)

Traditioneel staat bij de Tsjechen niet de kalkoen maar de karper op het kerstmenu. Vlak voor de Kerst kun je op de markt uit een badkuip vol met karpers je eigen exemplaar voor de feestdis uitzoeken. Vroeger hadden veel Tsjechen een badkuip bij hun huis staan, waarin de karper rondzwom tot het moment van consumptie was aangebroken.

Aanleg van een ingenieus watersysteem

De karpers worden gekweekt in de streek rond Trebon, een regionaal centrum in Zuid-Bohemen. Dit gebied ligt in het zuiden van Tsjechië, niet ver van de Oostenrijkse grens. Tot het midden van de 15de eeuw was deze regio een weinig aantrekkelijk moerasgebied. De machtige adellijke familie Rožmberk gaf dit gebied een impuls door de aanleg van meren en door het graven van kanalen waarmee de waterstand tussen de meren en de rivier de Lužnice kon













worden gereguleerd. Ook werd rond de meren in totaal 500 kilometer aan dammen en dijken aangelegd. In totaal zijn er in de omgeving van Trebon nu circa 6000 meren. De Rožmberk zorgden zo voor een nieuw middel van bestaan in de regio. De waterwerken in de regio van Trebon zijn inmiddels een beschermd Tsjechisch monument. En ze staan ook op de nominatie voor de Unescolijst van cultuurgoederen.

De karpervangst als eeuwenoud gebruik

De meren rond Trebon leveren jaarlijks vijftienduizend ton vis, voor het grootste deel karpers. Elk meer wordt om de twee jaar leeggehaald. Dat gebeurt via een vast stramien, een eeuwenoud gebruik, waaraan bijna alleen mannen deelnemen.

De vangst start met het openen van het luik in de dam. Het meer valt dan in een paar dagen tijd droog. De vis zoekt het diepere deel van het meer, waar het vol raakt met karpers.

De karperjagers staan met lieslaarzen en waterdichte pakken in slagorde in het water opgesteld. Iedereen weet precies wat hij moet doen, de drijfjacht verloopt als een gedisciplineerde, haast militaire operatie. Het begint met een rij mannen die met houten palen, zo lang als polsstokken, op het water slaan. Ze drijven de karpers naar het centrum van de plas. Dan varen bootjes met daartussen netten langzaam naar voren, terwijl een andere groep lopend door het water met sleepnetten oprukt. De karpers worden ingesloten, ze kunnen geen kant







meer uit. Met grote schepnetten worden ze uit het water getild en in grote tonnen afgeleverd. Van daaruit roetsjen de karpers over een glijbaan langs vele handen, die de kleine vissen eruit sorteren. De kanjers gaan met een liftje omhoog en stromen in de tanks die bovenop een vrachtwagen staan. De vrachtwagens rijden af en aan, ze vervoeren de vissen naar grote bassins met schoon water vlakbij Trebon. Daar zwemmen ze een tijdje in schoon water om hun grondsmaak kwijt te raken.







Lekkernij in Tsjechië en andere landen

Het leeghalen van een meer is vaak een dorpsgebeuren. Bij de vangstplaats staan kraampjes waar wat kan worden gegeten en gedronken. En er kan een karper direct uit het meer worden gekocht. Maar het grootste deel van de karpers wordt verkocht op de markten en in de supermarkten van Tsjechië. Daarnaast worden ze op grote schaal geëxporteerd naar Israël, de Verenigde Staten en andere landen. Ook in deze landen geldt de karpers als lekkernij. Zo wordt een vis die in Nederland zelden op het menu staat, laat staan op het kerstmenu, in Tsjechië als delicatesse èn als 'koning van de keuken' beschouwd.

De foto's met de begeleidende tekst zijn van fotogroep KEK. Deze groep heeft veel fotoprojecten in Oost-Europa uitgevoerd. Zie ook www.fotogroepkek.nl

