

DE AALVISSERIJ ALS BRON VAN DE NAAM WHERE

In de eerste helft van de 15e eeuw waren de zeevaart en de visserij bloeiende bedrijfstakken. In Purmerend was visserij de belangrijkste bron van bestaan en in de jaren na 1420 ontwikkelde de stad zich tot centrum van de internationale handel in aal. De Where is dan ook genoemd naar de aalvisserij. Een 'where' of 'visweer' was een neerhangend net of gevlochten hekwerk, waarmee een waterloop in één groot fuik veranderd kon worden.

Graaf van Holland eigent zich het visrecht toe

Toen Purmerend in 1434 stadsrechten kreeg, eigende de Graaf van het Holland zich het visrecht op de Where toe en daarmee dus ook de opbrengsten ervan. Dat betekende dat de graaf de pachtgelden opstreek en niet de stad.

Aal per palingschuit naar Londen



Zeejalken, afgemeerd in de Theems

De aal die hier in de Where en op het voormalige Beemstermeer werd gevangen, was van een zeer goede kwaliteit en zeer gewild in Londen. Het werd in schepen met open kielen naar Londen gebracht. Die schepen werden palingschuit genoemd. De aal werd in een aantal beunen levend gehouden en zo'n schuit kon tot zo'n 18.000 pond aal vervoeren. De vloot palingschuiten bestond uit zeetjalken en andere zeewaardige typen. Het waren dan ook geen vissersschepen maar handelsvaartuigen. De meest succesvolle aalhandelaar in de vroege periode was Claes Woutersz, de pachter van de visserij in de Where. Hij groeide uit tot een schatrijke reder en handelaar op Engeland.

Eigen visbank aan de oever van de Theems

In Londen had de stad Purmerend een eigen visbank aan de oever van de Theems, waar de aal veel geld opbracht. Naast het vetgehalte moet er nog iets anders geweest zijn wat die aal zo bijzonder maakte. Mogelijk de smaak die naar alle waarschijnlijkheid te maken had met het brakke water in de veenplassen rondom Purmerend. Het water in de Beemstermeer en de Where stond immers in open verbinding met de toenmalige Zuiderzee. Daarom was het verschil in eb en vloed ook hier merkbaar. De Zuiderzee had een mengsel van zout zeewater en zoet IJsselwater. Aardig om te weten is dat de Engelsen de aal niet rookten, maar meest gestoofd, gestoomd of gebakken aten, of er palingsoep van maakten.

Ook een visbank in Purmerend



Visbank Purmerend

Natuurlijk ging niet alle vis naar Londen. Ook in Purmerend zelf, op de plek die nu de Oude Vismarkt heet, werd aal op de visbanken verkocht. Er stond vanaf 1756 een overkapte visbank op pilaren, waar een levendige handel plaatsvond. Na de droogmaking van het Beemstermeer ging de aalvisserij voor Purmerend weliswaar verloren, maar de vismarkt bleef tot omstreeks 1880 op de huidige Oude Vismarkt bestaan. Weliswaar in afgeslankte vorm en voor andere verse vis. Op de Weerwal aan de andere kant van de Peperstraat werd daarnaast gerookte en gezouten vis verhandeld. Na 1880 is de vismarkt verhuist naar de overkant van de Where aan het Venediën, tegenover de katholieke school. In 1933 werd de vismarkt als de oudste markt in de stad opgeheven.

Aal wordt tegenwoordig beperkt geïmporteerd

Tegenwoordig gaat het omgekeerd. In Nederland is de wilde paling, in de wandeling IJsselmeerpaling genoemd, vrijwel weggevisst. Er wordt nu op beperkte schaal geïmporteerd uit het Lough Neagh in Ierland. Het meer wordt duurzaam bevist, dat wil zeggen dat glasaal wordt uitgezet en vangsten beperkt door het bewerken met hoekwant, beaast met spiering. De gevangen paling wordt één voor één van de hoeklijn gesneden en dezelfde dag levend (op ijs en vaak met de haak nog in de bek) ingevlogen.