

# WOORDENBOEK VAN DE VLAAMSE DIALECTEN

---

UNIVERSITEIT GENT  
Vakgroep Nederlandse Taalkunde  
Blandijnberg 2  
9000 Gent

Vragenlijst 136  
AUGUSTUS 2002

## VOEDSEL 5: VISSSEN

---

Dialect van : .....(stad, dorp, gehucht, wijk),  
.....(gemeente).....(provincie)

---

### GESPROKEN DOOR :

Naam : .....  
Geboorteplaats : .....  
Geboortejaar : .....  
Waar opgegroeid : .....  
(vroeger) beroep : .....  
In welke gemeente werd beroep uitgeoefend : .....  
Dialect van moeder : .....  
Dialect van vader : .....  
Dialect van echtgeno(o)t(e) : .....  
Ik ben naar school geweest tot ..... jaar  
Datum van invullen van vragenlijst : .....  
Adres en telefoonnummer :  
.....  
.....

Beste medewerker/ster,

Deze vragenlijst moet dienen voor een dialectwoordenboek. Wilt u er dus zorg voor dragen dat u steeds woorden geeft die in uw dialect gebruikelijk waren of zijn. Tracht de dialectuitspraak zo goed mogelijk weer te geven. Maak u echter geen zorgen als dat soms moeilijk blijkt te zijn. Elke aanduiding, hoe onvolmaakt ook, is welkom.

Vul ook de eerste bladzijde (met naam, geboorteplaats enz.) zo nauwkeurig mogelijk in. Mogen we u vragen de vragenlijst in te vullen voor slechts één plaats en niet voor een hele streek? Na 'dialect van : ...' hoort de naam te staan van één bepaalde plaats van voor de gemeentefusies, niet de naam van een streek.

### OPGETEKEND DOOR :

Naam : .....  
Geboorteplaats : .....  
Geboortejaar : .....  
Dialect : .....  
(vroeger) beroep : .....  
Ik ben naar school geweest tot ... jaar.  
Hoogste diploma : .....  
Adres en telefoonnummer :  
.....  
.....

## Voedsel 5: Vis

Hoe noemt u in uw dialect?

### Algemeen

|                                                                                                                     |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| 1. Een vis schoonmaken, d.i. de kop afsnijden, de ingewanden eruithalen, enz...                                     |  |
| 2. De schubben van een vis?                                                                                         |  |
| 3. De vinnen van een vis?                                                                                           |  |
| 4. De ingewanden van een vis?                                                                                       |  |
| 5. Het centrale been van een vis?                                                                                   |  |
| 6. De beentjes aan de zijkanten van het centrale been?                                                              |  |
| 7. Een dik stuk dat van een vis is afgesneden?                                                                      |  |
| 8. De eitjes van een vrouwelijke vis?                                                                               |  |
| 9. De twee klieren met het zaad van een mannelijke vis? Ze zijn melkachtig van kleur en hebben een vaste structuur. |  |
| 10. Een kleine hoeveelheid vis, zoals men die koopt aan de "trap" in Oostende of rechtstreeks van de vissers?       |  |

### Zeevis en andere zeedieren

|                                                                                                                                                  |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| 11. De zilverwitte vissoort met blauwachtige rug, die maximaal zo'n 35 cm lang wordt en vroeger zeer veel werd gegeten (o.a. tijdens de oorlog)? |  |
| 12. Een zeer verse haring, die nog geen enkele bewerking ondergaan heeft? Hij wordt gebakken en dikwijls gegeten met aardappelen in de pel.      |  |
| 13. Een haring die geslachteijer is en dik en vast vlees heeft?                                                                                  |  |
| 14. Een magere haring die net gepaaid heeft,                                                                                                     |  |

|                                                                                                                                                                                                          |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| waardoor zijn vlees klef is en flets smaakt?                                                                                                                                                             |  |
| 15.Een licht gezouten en gekaakte jonge haring met weinig ontwikkelde geslachtsorganen?                                                                                                                  |  |
| 16.Een vers gefileerde haring met open rug, koud gerookt?                                                                                                                                                |  |
| 17.Licht gezouten haring, die op een rooster boven een open vuur wordt geroosterd?                                                                                                                       |  |
| 18.Gerookte en gezouten haring?                                                                                                                                                                          |  |
| 19.Gefileerde, rauwe haring die opgerold wordt en bewaard wordt in een bokaal of een emmertje, gevuld met azijn en met uien?                                                                             |  |
| 20.Gedroogde en gezouten vis (meestal wijting), die vroeger vaak werd verkocht op markten en kermissen en die als tussendoortje werd gegeten? Men kreeg er felle dorst van en kon dus veel bier drinken. |  |
| 21.Een grote zeevis (tot 85 cm lang) met een lange draad onder aan de kin? Hij heeft wit vlees, dat in grote brokken werd gekookt en met botersaus werd gegeten. Tegenwoordig wordt hij ook gebakken.    |  |
| 22.Ingezouten (en soms gedroogde) gefileerde kabeljauw, die vroeger vanuit IJsland werd ingevoerd?                                                                                                       |  |
| 23.Een kleine kabeljauw, die nog niet helemaal volgroeid is?                                                                                                                                             |  |
| 24.Een gezouten en gedroogd borststuk van de kabeljauw?                                                                                                                                                  |  |
| 25.Het vlees van de bovenwang van de kabeljauw?                                                                                                                                                          |  |
| 26.Het vlees van de onderwang van de kabeljauw?                                                                                                                                                          |  |

|                                                                                                                                                                                                                                                              |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| 27.De bekendste platvis, met een langgerekte en ovale lichaamsvorm (ongeveer 30 cm lang)? Meestal is hij zandkleurig met een zwarte vlek aan de bovenzijde van de rugvin. Zijn vlees is wit en heeft veel smaak. Hij is vrij duur en wordt meestal gebakken. |  |
| 28.Een klein exemplaar van deze vis?                                                                                                                                                                                                                         |  |
| 29.Een platvis met een gladde huid, die van boven bruinachtig is met opvallende rood-oranje vlekken? Zijn vlees is wit en niet erg vast. Hij is niet zo duur en heel het jaar door te krijgen. Hij wordt dikwijls beschouwd als een goedkope soort tong.     |  |
| 30.Een platvis waarvan de huid ruw aanvoelt als men van de staart naar de kop wrijft? Hij is lichtbruin, tot zandkleurig, met kleine onregelmatige vlekjes. Hij is vrij goedkoop, maar wordt minder vaak gegeten als de laatste twee vissen                  |  |
| 31.Een haringachtige vis die maar 17 cm wordt en in grote scholen rondzwemt? Hij heeft een blauwgroene rugzijde, die overgaat naar zilverwit op de buikzijde. Hij wordt meestal gerookt gegeten en tegenwoordig ook vaak gegrild.                            |  |
| 32.Een kabeljauwachtige vis met op de flanken boven de borstvin een grote, zwarte vlek die eruit ziet als een duimafdruk, en een zwarte zijlijn? De vis is niet zo duur; hij wordt dikwijls gepocheerd of in de oven gebakken.                               |  |
| 33.Een kabeljauwachtige vis die ongeveer 45 cm wordt? De rug van de vis is groen-blauw gekleurd; flanken en buik zijn zilverachtig. Het vlees van de vis is licht verteerbaar en wordt als gezond beschouwd.                                                 |  |
| 34.Een grote kabeljauwachtige (1 meter en meer) met een opvallende zijlijn? Zijn rug is bruin- tot groenachtig; de buik is wit.                                                                                                                              |  |
| 35.De ruitvormige, afgeplatte vis, met een lange, dunne staart en verbrede borst- en                                                                                                                                                                         |  |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <p>buikvinnen, die met de kop vergroeid zijn?<br/>Enkel die grote vinnen worden opgegeten.</p>                                                                                                                                                                                                                             |  |
| <p>36.Een borstvin van een rog? De vin bevat wit vlees, rond waaiervormige dunne graten.</p>                                                                                                                                                                                                                               |  |
| <p>37.De vis met een puntige kop en een orangerode rugzijde? De flanken zijn roze gekleurd en de buik is zilverachtig. De rand van het kieuwdeksel is helder rood. Hij heeft vast en licht rozig wit vlees met veel smaak; zijn schubben zijn hard. Hij wordt vooral in filets verkocht en wordt gebakken of gestoofd.</p> |  |
| <p>38.De vis die tot 50 cm lang wordt, met zilverkleurige flanken en blauwgroene strepen? De vis wordt meestal gerookt gegeten en in blik verkocht.</p>                                                                                                                                                                    |  |
| <p>39.Een platvis met een ruitvormig tot rond lichaam zonder schubben? Hij is bedekt met stompe, benige doornen.</p>                                                                                                                                                                                                       |  |
| <p>40.De grote zeevis met erg mooi wit vlees dat meestal in plakjes wordt verkocht? Hij wordt dikwijls gerookt gegeten. Hij heeft een erg typische, zoute smaak.</p>                                                                                                                                                       |  |
| <p>41.De langwerpige vis die tot 80 cm lang kan worden, met een stompe kop en een ronde snuit? De bovenzijde van zijn lichaam is grijsbruin, met kleine, donkere vlekken.</p>                                                                                                                                              |  |
| <p>42.De grote vis, die tot 2 meter lang kan worden, met een grote en brede kop? Enkel de staart van de vis wordt opgegeten.</p>                                                                                                                                                                                           |  |
| <p>43.Het zeer kleine visje, dat erg sterk smaakt en dat in olie wordt ingelegd en in blikjes wordt verkocht? Soms zitten de filetjes opgerold rond een kappertje. Het wordt o.a. gebruikt op toastjes.</p>                                                                                                                |  |
| <p>44.Het kleine visje, dat in olie wordt ingelegd en in blikjes wordt verkocht?</p>                                                                                                                                                                                                                                       |  |
| <p>45.De vrij grote sardine die meestal in tomatensaus wordt gegeten en in blik wordt verkocht?</p>                                                                                                                                                                                                                        |  |

|                                                                                                                                                                                               |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| 46.Een klein zeedier, dat roze kleurt als het gekookt wordt? Er worden bv. tomaten mee gevuld.                                                                                                |  |
| 47.Hoe zegt men 'garnalen ontdoen van hun harnasje'?                                                                                                                                          |  |
| 48.Een schaaldier met een lang achterlichaam en scharen aan de eerste paar poten? Het wordt beschouwd als een delicatessen en is zeer duur.                                                   |  |
| 49.De kleinere en minder dure soort?                                                                                                                                                          |  |
| 50.Een schaaldier met een kort achterlichaam, maar een breed borststuk? Het loopt altijd zijwaarts. Het vlees van het dier wordt dikwijls in salades verwerkt.                                |  |
| 51.Het weekdier dat tussen twee donkerblauwe schelpen zit? Ze worden in grote hoeveelheden gekweekt en vanuit Nederland ingevoerd.                                                            |  |
| 52.Het weekdier dat leeft in een dikke, onregelmatige, bruine schelp? De binnenkant van de schelp is van paarse kleur. Het dier wordt gekweekt en ingevoerd, en wordt meestal rauw opgegeten. |  |
| 53.Een kleine, bruinzwarte eetbare zeeslak?                                                                                                                                                   |  |

|                                                                                                                       |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| 54.Een klein eetbaar weekdier in een vuilwitte tweekleppige schelp?                                                   |  |
| 55.Een grote eetbare zeeslak? Ze wordt verkocht op markten en kermissen. Ze heeft een spiraalvormig gedraaide schelp. |  |
| 56.Het eetbare weekdier dat zich in zandig slib ingraaft en ademt via een buisje naar boven?                          |  |

### Zoetwatervis

|                                                                                                                                                                                                               |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| 57.De slangachtige vis met slijmerige huid? De rug is grijsbruin; de buik wit tot geel. Na een jarenlang verblijf in zoet water, trekt hij weg naar zee om er te paaien. Enkel zijn nakomelingen keren terug. |  |
| 58. Een gerookte paling voor in de pan?                                                                                                                                                                       |  |
| 59.De bronskleurige gespikkelde vis die in snelstromend water voorkomt (o.a.in De Ardennen)? Hij wordt vaak in visvijvers uitgezet.                                                                           |  |
| 60.De grote vis met roze vlees, die tegenwoordig veel gekweekt wordt? Het vlees wordt soms gerookt en in dunne plakjes gegeten.                                                                               |  |

### Gerechten

|                                                                                                 |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| 61.Soep bereid met veel vis en groenten?                                                        |  |
| 62.Het afkooksel van viskoppen en –graten dat gebruikt wordt als basis voor andere bereidingen? |  |