



De Clupea harengus

De haring (*Clupea harengus*) is een slanke, vrij kleine vis met één korte vin op de diepblauwe rug. Zijn graten zijn zacht. Ongeveer een kwart van zijn lichaamsgewicht kan uit vet bestaan. Haringen leven met honderdduizenden tegelijk in scholen en voeden zich met plankton en de allerkleinste zeediertjes. Noordzeeharing wordt acht tot tien jaar oud. Na twee tot drie jaar is de haring volwassen en ongeveer twintig centimeter lang.

Overdag verblijft de haring in dieper water dan 's nachts, wanneer de school opstijgt om zich te voeden met plankton. Ook het minieme roeipootkreeftje, niet groter dan een speldenknop, is gewild voedsel. De vis gebruikt zijn kieuwzeven om het voedsel achter te houden dat met het zeewater zijn geopende bek instroomt en gefilterd via zijn kieuwen weer wegvloeit.



De groeicyclus

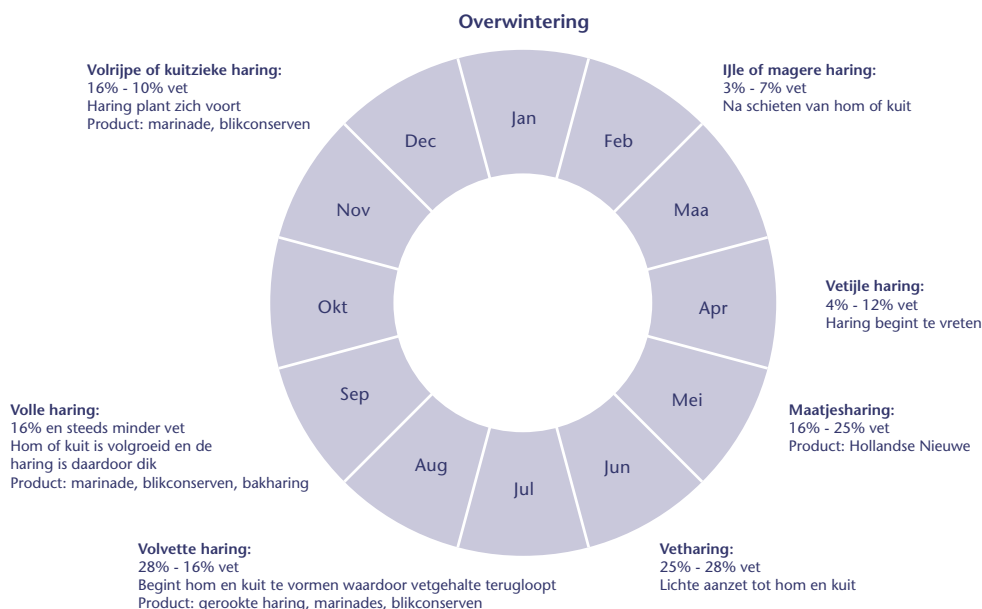
Afhankelijk van het voedselaanbod en de watertemperatuur duurt het twee tot drie jaar voordat haring kan paaien. In augustus, september en oktober

vormt zich hom in de mannetjes en kuit in de vrouwtjesharing voor de voortplanting. In december zijn hom en kuit voldoende gerijpt en worden ze

afgezet. De bevruchting van de eitjes gaat buiten de vissen om in zee. Een vrouwtjesharing kan meer dan honderdduizend eitjes produceren, die allemaal worden

bevrucht. Het produceren van hom en kuit vergt veel van de vis en gaat ten koste van het vetgehalte.

Na het paaien is de vis in de winterperiode erg mager en moet hij weer op krachten komen. In het voorjaar raakt het vetgehalte door het toenemende voedselaanbod geleidelijk weer op peil, zodat in mei de visserij op vette maatjes weer kan beginnen. De cyclus is rond.





Haring; een gezonde ervaring

'Haring in het land, dokter aan de kant.' Het oude gezegde is geen hol rijmpje, want de haring - vis in het algemeen - vormt een rijke bron van voedingsstoffen. Zo zijn de eiwitten van hoge kwaliteit. Zij hebben een gunstig effect op onze spieren, organen, ons zenuwstelsel en de samenstelling van ons bloed.

Vindplaatsen

De haring komt voor in zowel koude wateren als water met een gematigder temperatuur, grofweg van de Golf van Biskaje tot noordelijk van IJsland, van de oostkust van de Verenigde Staten en de oceaan bij Groenland tot in de Oostzee en de Botnische Golf. Ook in de Stille Oceaan wordt haring gevangen.

Elk jaar trekt de haring volgens een bepaald patroon de Noordzee rond, waarbij hij achtereenvolgens een bezoek brengt aan voedselgebieden, paaipplaatsen en overwinteringsgebieden. De haring houdt zo lang mogelijk vast aan zijn 'vaste' trekroutes. Uit onderzoek blijkt dat wanneer de temperatuur of waterstroom

verandert, de haring zijn gedrag niet aanpast maar dezelfde routes aanhoudt. Deze gewoonte wordt door jonge haringen overgenomen, die vervolgens ook volgens dezelfde routes de Noordzee door trekken. Op die manier is het vaak makkelijk te voorspellen in welke gebieden de haring zich ophoudt.

Het vet van de haring bestaat voor een voornaam deel uit onverzadigde vetzuren (omega-3). Deze vetzuren verlagen het cholesterolgehalte in het bloed en verlagen het risico op hart- en vaatproblemen. Ook zijn er aanwijzingen dat de vetzuren

dementie helpen voorkomen en de kans op diabetes mellitus verkleinen. Daarnaast zijn de vetten van belang voor de ontwikkeling van de hersenen. De vetten dragen bij aan het goed functioneren van de wanden van hersencellen.

Per 100 gram bevat haring gemiddeld de volgende voedingsstoffen:

16 gram vet*
18 gram proteïne (eiwitten)
Een reeks vitaminen: A1, B1, B2, B6, B12, C, D en E.
Calorische waarde per 100 gram: 222 kcal / 932 kJ

**Het vetgehalte varieert en hangt mede af van het moment van de vangst. Een maatjesharing bevat minstens 16 procent vet, maar 22 procent en meer is geen uitzondering.*

Natuurlijke vijanden en parasieten

Haringlarven en jonge haring worden gegeten door andere vissen, zoogdieren en vogels. Kabeljauw, wijting, zalm, orka's, albatrossen, zeehonden en dolfinen voeren zich ermee.

De haring zelf kan parasieten bevatten, waarvan de haringworm de bekendste is. De naam is een beetje misleidend, de glazige worm komt ook in andere vissen en zeedieren voor. Voor de mens is de worm, die zout en zuur enkele weken kan overleven, gevaarlijk. Hij kan ernstige inwendige aandoeningen veroorzaken. Om die reden moet haring voor consumptie altijd eerst ingevroren zijn geweest. Dat overleeft de parasiet niet.





Haring en economie

Haring speelt een voorname rol in de geschiedenis van de Lage Landen. De eerste bewoners waren vissers, het land was moerassig en overstromde vaak. In de late Middeleeuwen was de haringhandel een hoefdpijler van de economie. Deels vloeide de welvaart van plaatsen als Amsterdam, Veere, Maassluis, Vlaarding en Zuiderzeehavens als Enkhuizen eruit voort.

De haringvisserij was de opmaat tot de latere successen van de kooplieden in de Republiek, de grondslag voor de Gouden Eeuw. Nederland wist telkens zijn voorsprong te behouden op de concurrerende naties. In de negentiende eeuw kwam het accent meer en meer te liggen op kustplaatsen als Scheveningen, Katwijk, Noordwijk, Zandvoort en Egmond.

Leidens ontzet: haring en wittebrood

Jaarlijks wordt op 3 oktober in Leiden gevierd dat de Spanjaarden in 1574 het beleg van de stad staakten. Leiden had tijdens de Tachtigjarige Oorlog de kant gekozen van Willem van Oranje en Spaansgezinden buiten de poorten gezet. Troepen van Philips II legden daarop een ring rond de stad, het begin van een beleg dat bijna een jaar duurde. Nadat prins Willem van Oranje een aantal dijken liet

doorsteken, liep het laaggelegen Rijnland onder water en sloeg de Spaanse belegeraar in de nacht van 2 op 3 oktober op de vlucht. In de vroege ochtend van 3 oktober 1574 kwamen de Watergeuzen de Leidenaren soelaas bieden. Op hun platbodems voerden zij voor de hongerende bevolking haring en wittebrood mee. Nog altijd houdt Leiden de traditie in ere.

Willem Beukelszoon

Beweerd wordt dat Willem Beukelszoon eind veertiende eeuw het haringkaken uitvond. Niet deze haringhandelaar uit Biervliet (gelegen in het huidige Zeeuws Vlaanderen) paste het kaakprocédé als eerste toe. In Scandinavië kende men de methode van het op speciale wijze verwijderen van de ingewanden al langer. Aangevoerd is dat gekaakte Oostzeeharing al zijn weg vond naar Brugge. Ook Vlamingen konden al kaken.

Het kaken verlengt de houdbaarheid van de gevangen haring, belangrijk in een tijd waarin de nog kleine zeilvaartuigen lang onderweg waren en niet over koelmogelijkheden beschikten. Na de ontdekking van het kaken konden de schepen groter worden en raakten verder gelegen vangstgebieden binnen bereik. Men kon daardoor meer vis vangen en aan land brengen. Door deze schaalvergroting nam de welvaart toe.

Wetten en regels

In wetsartikelen van eeuwen geleden is al sprake van haring. De vis was volksvoedsel. Haring was vooral een belangrijke voedselbron tijdens de vele vastendagen die de rooms-katholieke kerk had ingevoerd. Stadsbesturen probeerden te waken over de volksgezondheid. Wettelijk kwam vast te liggen welke steden zich mochten bezighouden met het verwerken van haring en hoe dit moest worden gecontroleerd. Een monopoliepositie stond garant voor hoge inkomsten. Hoe groot de economische betekenis was van de haringvaart en -handel, blijkt uit de oorlogen die erover uitbraken, bijvoorbeeld met de Engelsen.





Mannen vissen, vrouwen 'boeten'

Vissersschepen werden van oudsher bemand door mannen. Als jongetje van tien voeren ze voor het eerst uit, op hun vijftiende waren ze vaak al vol-leerde zeelieden. Ze bleven actief zolang zij het zware werk lichamelijk konden volhouden. De leeftijdsverschillen aan boord konden zo'n zestig jaar bedragen. De nieuwlichters ver-richtten aan boord allerhande karweitjes, maar zij werden ook

aan dek ingezet bij het kaken zodra de vangst binnen boord was gehaald.

Vrouwen voeren niet mee, indachtig het zeemanscredo: 'Een vrouw en een klip zijn een ramp voor het schip'. Zij leverden aan de wal hun aandeel door kapotte netten te repa-reren ('netten boeten') en een deel van de vangst uit te venten tot in de grote steden.



Platbodems

Hollanders en Vlamingen vissen eeuwenlang op de Noordzee. De haring werd aan boord ge-kaakt en gezouten en met snel zeilende 'jagers' aan wal gebracht. Een jager nam de haring over van de vissers op zee. Concurrerende visserijnaties slaagden er niet in dit systeem te evenaren. De ontwikke-ling van de bomschuit in de negentiende eeuw maakte deel uit van de succesformule. De platte bodem van de bomschuit maakte het mogelijk haring ook

aan te voeren op plaatsen langs de kust waar zich geen havens bevonden. De teruggekeerde schepen konden glijdend op hun vlakke bodem over het natte zand het strand op worden getrokken zonder dat zij kantelden. Bom-schuiten staan onder meer afgebeeld op het Panorama van Mesdag in Den Haag. De schepen gingen korter mee dan andere vissersvaartui-gen. Ze hadden veel te lijden van de manier van 'landen'.



Haringquota

In een poging te voorkomen dat ongebreidelde visvangst onherstelbare gevolgen heeft voor de verschillende soorten, stelt de EU elk jaar maximale vangsthoeveelheden vast. Ook voor de haring wordt een jaarlijks quotum vastgesteld. In 1998 lag dat op ruim 250.000 ton; de laatste jaren laten steeds een stijging zien. In 2004 was het quotum 460.000 ton. Het gaat dus goed met de haring in de Noordzee. Naar schatting 10 procent van de totale vangst wordt verwerkt tot Hollandse Nieuwe, die geen bedreiging kan vormen voor de huidige stand.

Haringstand en visverbod

Tussen 1977 en 1984 lag de haringvisserij op de Noordzee stil als gevolg van een internationaal vangstverbod. De ingrijpende maatregel was noodzakelijk om de soort te redden en de stand weer op peil te krijgen. Overbevissing was er de oorzaak van dat het voortbestaan van de haring gevaar liep. Tot het verbod in 1977 werd

uitgevaardigd, was de Noordzee vrij toegankelijk. De toenmalige EG-landen breidden, samen met Noorwegen, hun visserijzones uit. Daarmee werd de Noordzee 'eigendom' van de aanliggende kuststaten. Het vangstverbod kon na zes jaar worden opgeheven. De haring was op het nippertje gered.

Afzet van haring

Haring staat sinds jaar en dag op nummer 1 in de top 10 van de meest gegeten vissoorten (omzet). Maar ook in het buitenland zijn grote afnemers van haring te vinden. Meer dan de helft van de aangevoerde haring blijft in Nederland, het andere deel wordt geëxporteerd. Er zijn in Nederland ongeveer 10 haringhandelaren actief.

Een groot aantal van deze bedrijven beschikken over eigen verwerkende bedrijven in Scandinavië en Nederland. Deze bedrijven zijn volledig uitgerust voor de distributie van het product van en naar het buitenland.



Noorse, Deense en Schotse haring

De sluiting van de Noordzee voor de haringvisserij in 1977, noopte Nederlandse vissers en handelaren de bakens te verzetten. Een enkeling beproefde zijn geluk in de Ierse Zee, in de hoop er haring aan te treffen die te vergelijken was met die uit de Noordzee.

Denemarken bleek een geschikter alternatief. De Denen visten in het Skagerrak op haring die sterk leek op de 'Hollandse' maatjesharing. Een aantal vissers en inkopers van verwerkende bedrijven uit Nederland vestigde zich in het noorden van Jutland. De Denen wisten weinig tot niets van kaken, zij eten geen Hollandse Nieuwe. Nederlandse bedrijven benutten hun know-how ter plaatse. Zij voerden de kaaktechniek in. Bij één bedrijf

in Skagen gebeurt het kaken nog met de hand, elders staan computergestuurde kaakrobots die met grote precisie elke haring scannen en machinaal onnavolgbaar snel kaken. Inmiddels is Noorwegen het belangrijkste aanvoerland. 80 Procent van de aanvoer is in Noorse handen. Daarnaast hebben Nederlandse bedrijven hun werkterrein in Denemarken en Schotland.

haringvangst en verwerking



Verwerking

In de meeste gevallen wordt haring aan boord gekoeld en aan wal geakaat en vervolgens droog gezouten of gepekeld (in een zoutoplossing waarvoor ook zeewater met extra zout wordt gebruikt). Het zoutgehalte wordt bepaald aan de hand van wisselende factoren: de grootte van de haring, het vetgehalte, de temperatuur van de vis en de smaak van afnemers.

Met het pekelen begint gedurende een aantal uren een gecontroleerde rijping, die de uiteindelijke smaak van de Hollandse Nieuwe bepaalt. In emmertjes, bakken of vacuümgetrokken plastic zakken gaan de haringen vervolgens met de pekeldiepvries in.

Het zout heeft een remmende werking op de rijping, de lage temperatuur zet het rijpingsproces vrijwel stil. Het invriezen is verplicht om de mogelijk in de vis aanwezige haringworm, een voor de mens riskante parasiet, onschadelijk te maken.



Moderne haringvisserij

Haringvisserij gebeurt met vriestrawlers. Trawlers zijn, met hun lengte van zo'n negentig meter, de grootste schepen van de vissersvloot. Het overgrote deel van de Hollandse Nieuwe wordt aangevoerd door Noorse, Deense en Schotse trawlers.

Zij maken gebruik van een ringnet. Een ringnet hangt als een enorm cirkelvormig gordijn in het water, dat een complete school haring kan insluiten. Als het net aan de onderzijde wordt dichtgetrokken, blijft de vangst in leven. Het net kan worden leeggepompt, maar het kan voorkomen dat de schipper vaststelt dat de vangst kwalitatief niet voldoet. Dan kan hij het net weer openen en de vis laten gaan. De haring wordt vervolgens aan boord ijskoud gekoeld.

De haringvisserij wordt voornamelijk door Deense, Noorse en

Schotse schepen uitgevoerd. In de zomermaanden vissen nog twee Nederlandse schepen op de Noordzee op maatjes-haring. Het zijn spanvissers die samen een net door het water trekken. De vis wordt met een pomp uit het net aan boord van de schepen gezogen. Deze maatjesharing wordt aan boord machinaal geakaat, gepekeld en ingevroren. Dat gebeurt verder nergens meer op een schip, aangezien dit meestal niet met de complete vangst lukt. Een deel van de haring wordt ongeakaat ingevroren, de zogeheten 'plaatharing'.

Kaken en rijpen

Bij het kaken, dat steeds vaker wordt toevertrouwd aan razendsnel werkende computergestuurde robots, worden de kieuwen (kaak = kieuw), de ingewanden en de keel van de haring verwijderd. De vis kan nu goed ontbloeden, met als resultaat blank visvlees.

Niet alle ingewanden worden weggehaald. De alvleesklier (pancreas) blijft op zijn plaats. Deze klier produceert een enzym dat de haring helpt zijn voedsel te verteren. Het enzym verandert na de dood van de haring de eiwitten in de vis. Zo komt de rijping op gang die de Hollandse Nieuwe zijn hoogst eigen smaak, geur en textuur oplevert.

Hollandse Nieuwe



Hollandse Nieuwe in februari

Alle haring die tussen half mei en juli wordt gevangen, gaat na het kaken en pekelen de diepvries in. Invriezen is bij wet geregeld om te voorkomen dat de mogelijk aanwezige haringworm de consument besmet en ziek maakt. Ingevroren haring kan maandenlang worden bewaard, waardoor de consument het hele jaar door Hollandse Nieuwe kan eten. De haring die later wordt gegeten, kan door het

uiterst trage rijpingsproces in het vrieshuis iets voller van smaak zijn.

In de praktijk vervalt na augustus de aanduiding Hollandse Nieuwe. Gebruikelijker is dan de naam 'maatjesharing'. Het is dezelfde haring, met hetzelfde vetgehalte en door de toepassing van de moderne, snelle vriestechiek van dezelfde kwaliteit als de eerste Hollandse Nieuwe van het seizoen.

Hollandse of andere Nieuwe?

Toen eind jaren zeventig van de vorige eeuw een vangstverbod voor haring gold, weken Nederlandse groothandelaren uit naar Denemarken. In het Skagerrak visten de Denen op een haringsoort die erg leek op de maatjesharing uit de Noordzee. Kaken en laten rijpen was voor de Denen onbekend terrein. De Nederlanders begonnen in Jutland de haring de eigen vertrouwde behandeling te geven.

Na 1983 was haringvisserij op de Noordzee op beperkte schaal weer toegestaan. Toch bleven de Nederlanders Deense haring kopen en verwerken. Het is nu dezelfde Noordzeeharing waar voorheen zoveel Hollandse schepen op hebben gevestigd. In later jaren breidden Nederlandse haringhandelaren hun werkterrein uit tot Noorwegen. Ook 'Schotse' haring, eveneens in dezelfde gebieden in de Noordzee gevangen, mag na de behandeling Hollandse Nieuwe heten.

Wat is Hollandse Nieuwe?

Elk jaar doorloopt de haring dezelfde cyclus. In de wintermaanden is hij mager en in het voorjaar begint de haring te groeien door de aanwezigheid van plankton in het water. Onder gunstige omstandigheden kan een haring zich in het voorjaar elke dag 2 procent vetter eten. Een kwart van zijn gewicht kan uiteindelijk uit vet gaan bestaan.

In mei, als de haring een vetpercentage van minimaal 16 procent heeft bereikt, begint de jaarlijkse periode waarin op maatjesharing wordt gevestigd. Die duurt doorgaans tot juli. Haring mag dus Hollandse Nieuwe heten als hij minimaal 16 procent vet bevat, en op de traditionele Hollandse manier gevestigd, gezouten en gefileerd is.

Uiterlijk en smaak

Zodra de Hollandse Nieuwe weer in het land is, willen honderdduizenden liefhebbers hem zo snel mogelijk proeven. Smaak, geur en uiterlijk vormen het gespreksonderwerp. Een perfecte Hollandse Nieuwe is goed ontbloed en heeft vrij blank vlees. De geur is fris en zilt, de rijping bepaalt het belangrijkste kenmerk: de smaak.

Wanneer de haring wordt aangeboden, bij voorkeur direct na het schoonmaken, mag hij geen restjes ingewanden of schubben meer bevatten. Een haring die enige tijd blijft liggen en aan de lucht wordt blootgesteld, gaat achteruit in kwaliteit. Het vet in de vis gaat onder invloed van zuurstof oxideren en de haring kan na verloop van tijd een ranzige smaak krijgen.

De beste haring wordt ter plekke schoongemaakt. Een redelijk alternatief voor haring vers-van-het-mes is voorverpakte haring. In supermarkten wordt haring aangeboden in een afgesloten verpakking. Daarin is zuurstof vervangen door stikstof, die de houdbaarheid vergroot. Er zijn ook consumentenverpakkingen met diepgevroren schoongemaakte haring.

'Maatjesharing' is maagdelijke haring

Hollandse Nieuwe wordt ook wel maatjesharing genoemd. Deze benaming verwijst naar het biologische stadium waarin de haring zich bevindt. Op het moment dat de Hollandse Nieuwe wordt gevestigd, heeft zich nog niet opnieuw hom en kuit gevormd. Na het jaarlijkse paaieren is de vis telkens weer 'maagdelijk'. De aanduiding maatje is een verbastering van maagdje. In België is de Hollandse Nieuwe bekend als 'maatjes', de Duitsers spreken van 'Matjes'.

Haring: snack en culinair



Regionale voorkeuren

Er bestaan onderling smaakverschillen bij de Hollandse Nieuwe. Diverse factoren zijn van invloed op het uiteindelijke resultaat: het vetgehalte van de vis, de zorgvuldigheid waarmee gekeukt wordt, het zouten of pekelen en de rijping. Zelfs in een klein land als Nederland kunnen de voorkeuren van de consument per regio verschillen.

De Amsterdammer preferert in het algemeen een malse, goed doorgerijpte, wat grotere haring. Van dit formaat gaan er zes tot zeven in een kilo. De haring wordt in stukjes gesneden en in veel gevallen gegeten met gesnipperde ui en/of bieslook, en met schijfjes zoetzure augurk. In Rotterdam en omgeving is een kleinere, licht gezouten haring geliefd. Daarvan gaan er zeven tot tien in een kilo. Friezen en Groningers houden van wat meer zout, Brabanders hebben liever een

nog kleinere, maar vrij stevige haring waarvan er tien of elf in een kilo gaan.

Voor een deel zouden de smaakvoorkeuren historisch zijn bepaald. Volgens de theorie zijn ze toe te schrijven aan het feit dat voor haring die over grotere afstanden moest worden vervoerd, meer zout werd gebruikt. De lichter gezouten en korter gerijpte haring voor Rotterdam werd van oudsher aangevoerd vanuit Vlaardingen en was dus korter onderweg.

Haring moet zwemmen

De romige, zilte en malse smaak van de Hollandse Nieuwe laat zich niet makkelijk combineren met dranken. Korenwijn (graanjenever), gewone jenever, wodka en aquavit zijn populair. Ook witbier wordt bij haring gedronken. Droge sherry kan een geschikte begeleider zijn, evenals cider (appelwijn). Slechts weinig wijnen komen in aanmerking, waaronder een muscadet uit de Loire.

Haring aan de staart, of toch anders

Haring wordt gegeten aan de staart, in stukjes, op een broodje, als borrelgarnituur of in een salade. Van de consumenten die thuis maatjesharing eten, doet 75 procent dat tijdens een broodmaaltijd of tussendoor. Aan de kar kiest driekwart voor een haring 'los', in stukjes

gesneden of aan de staart. De rest wil er een broodje omheen. Bij een maaltijd is een aantal variaties mogelijk. Haring laat zich in salades vergezellen met bietjes en appel, komkommer en tomaat, gekookt kalfsvlees, mierikswortel, en zure room met mosterd.

Haring met een uitje

De smaak van de Hollandse Nieuwe die wij nu waarderen - licht gezouten, zacht en romig - is een andere dan onze grootouders kenden. Haring werd eeuwenlang op een andere manier behandeld, met een afwijkende smaak als resultaat. De vissers gebruikten heel veel zout om de haring te kunnen conserveren.

De sterk gezouten vis was enkele maanden houdbaar, maar niet direct eetbaar. Hij moest eerst worden 'teruggeweekt' in een mengsel van water en melk. Door dat terugweken kon de haring ook weer net te flauw van smaak worden. Vermoedelijk daardoor is de gewoonte ontstaan haring te eten met wat gesnipperde ui.

Haringproducten

Ook in de rest van het jaar wordt op haring gevestigd, niet alleen in het korte maatjesseizoen. De minder vette haring die na het seizoen wordt gevangen, vraagt

om een andere verwerking. Ook de conservenindustrie verwerkt de magerder haring en brengt ze ingeblikt op de markt, meestal in tomatensaus.

Rolmops:	<i>haring die als eerste na het Hollandse Nieuwe seizoen wordt gevangen en gemarineerd.</i>
Panharing:	<i>gebakken haring en daarna ingelegd in azijn.</i>
Bakbokking:	<i>licht gerookte, gefrituurde haring.</i>
Bokking:	<i>warm of koud gerookte haring.</i>
Spekbokking:	<i>gerookt bij een temperatuur van tussen de 20 en 30 °C.</i>
Strobokking:	<i>gerookt bij ongeveer 80 °C.</i>
Kipper:	<i>opengevouwen gerookte haringen, zowel warm als koud gerookt.</i>



De veiling van het eerste vaatje

De haringhandelaren stellen elk jaar in gezamenlijk overleg vast wanneer het seizoen begint. Meestal is dat in de laatste week van mei. De Nederlandse reders brengen emmertjes met monsters van de eerste vangst naar de visafslag in Scheveningen. Keurmeesters van de afdeling vis van de Rijksdienst voor de keuring van Vee en Vlees beoordelen de nieuwe haring. De beste haring wordt als 'eerste vaatje' traditioneel diezelfde (dinsdag)middag op de Scheveningse visafslag geveild. De opbrengt is bestemd voor een goed doel.

Haringparty

Weinig producten maken zoveel los in het land als nieuwe haring. De komst van de Hollandse Nieuwe leidt tot verschillende festiviteiten en vieringen, soms op grote schaal. Flink gezelschappen begeven zich jaarlijks naar haringparty's. Bekend zijn de Wegener-party, het haringbanket in het Kurhaus en de bijeenkomst op Nijenrode. Ook bedrijven, (sport)verenigingen en clubs organiseren de laatste jaren hun eigen maatjesfeesten, waarbij soms voor een goed doel een vaatje haring bij opbod wordt verkocht. Vishandelaren hingen vroeger een versierde 'haringkroon' uit, ten teken dat zij de nieuwe haring in huis hadden.

Haring & carnaval

Haring hoort bij carnaval. Volgens oud gebruik wordt, na de uitbundige festiviteiten in de zuidelijke provincies, op Aswoensdag de vastentijd ingeluid met het eten van haring, het 'haringhappen'. Het gebruik stamt uit de tijd waarin de rooms-katholieke kerk op vastendagen het eten van vlees verbood. Het eten van vis was wel toegestaan.

De start van het haringseizoen

Al geruime tijd voordat het eerste vaatje Hollandse Nieuwe is aangevoerd en geveild, verkeert de hele bedrijfstak in Nederland - vissers, inkopers, de grote verwerkingsbedrijven en detaillisten - in gespannen afwachting. Reikhalzend wachten zij op de eerste maatjesharing, zodat ze kunnen vaststellen of de haring zich bij een gunstige temperatuur goed genoeg heeft kunnen voeden om het juiste vetgehalte op te bouwen. De allereerste vangst zegt niet alles. Het vangstgebied is daarvoor te groot. De meeste maatjesharing komt via Denemarken en Noorwegen naar Nederland en de samenstelling van haringscholen is wisselend.

Vlaggetjesdag

In 1947 ontstond de eerste publiciteit rond Vlaggetjesdag. De media begon aandacht te schenken aan de start van het haringseizoen in Scheveningen. Het gebruik is al veel ouder. Aanvankelijk speelden de feestelijkheden zich af op de zaterdag voor Pinksteren, als de vloot uitbundig met vlaggen was versierd. Eerste Pinksterdag stond in het teken van kerkbezoek, de dag erna paradeerden inwoners en bezoekers langs de kaden om de opgetuigde vissersschepen te bekijken.

De dag erna voeren de vissers uit richting Schotland, om op de Noordzee de eerste nieuwe haring te vangen. Het uitvaren van de vloot betekende een lichtpuntje voor de arme bevolking. Met de komst van de nieuwe haring braken wat betere tijden aan. Het vlaggetjesfeest was daar een soort voorschot op. Na de Tweede Wereldoorlog groeide Vlaggetjesdag uit tot een festijn dat steeds meer bezoekers trok van buiten

Scheveningen. Direct daarop volgde de haringrace tussen de schepen die als eerste de Hollandse Nieuwe aan land probeerden te brengen. Tegenwoordig vierten vele tienduizenden mensen niet langer het uitvaren van de vissersvloot, maar het feit dat de nieuwe haring in het land is. Vlaggetjesdag is daarom nu iets later dan vroeger, meestal op de eerste zaterdag van juni.

Koninginnenharing

Het hele jaar door nemen rijkskeurmeesters monsters van de aangevoerde haring. Haring die in hun ogen van de allerbeste kwaliteit was, kreeg vele jaren lang het predikaat 'koninginnenharing'. Een vaatje met die haring werd officieel aangeboden aan het staatshoofd. In de achttiende eeuw al schonken bestuurders de prinsen van Oranje haring. Vlaardingen zette daarbij de 'haringsjees' in, een rijtuig waarmee de reders de oranje geschilderde platte vaatjes naar het hof lieten vervoeren. De koninginnenharing kwam meestal in de tweede helft van juni uit zee. Soms moest het hof een jaar wachten. Dan voldeed de kwaliteit niet. In 2001 werd met de traditie gebroken.