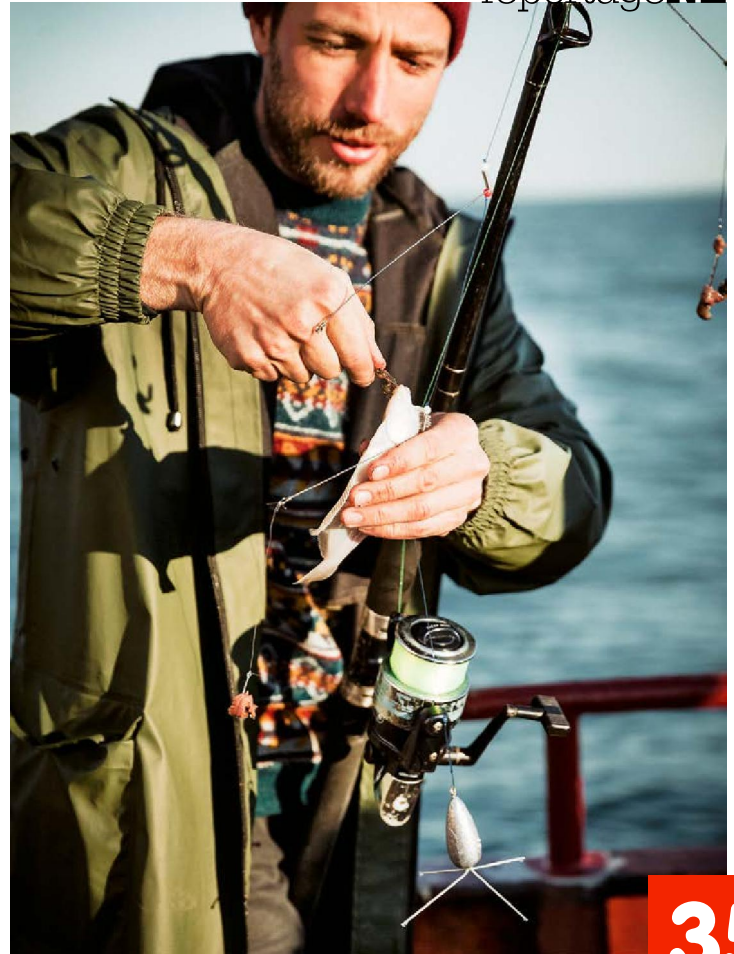




Zeevissen vanuit Scheveningen

HENGELLEN NAAR SCHAR EN RUST



Met een klein bootje de Noordzee op: Pauline Bijster gaat voor het eerst in haar leven zeevissen. Een oer-Hollandse dag uitwaaien, en scharren vangen. ‘Kijk, ze staat lekker binnen te hengelen!’

Het is een paar minuten voor acht uur als we op de boot stappen, ‘pas op dat je niet uitglijdt!’, roept een van de twaalf zeevissers. Ze zijn, op deze opmerking na, stilletjes op dit vroege moment van de dag.

Behalve glad is het ook koud: ik heb thermo-ondergoed aan en vijf lagen wol, maar na een halfuur ben ik het gevoel in mijn tenen en vingers volledig verloren. Hoe verder we van de kant af varen, hoe meer het bootje begint te schommelen. Maar dit is een ‘rustige zee’ in tegenstelling tot de windkracht acht die werd voorspeld. Golven klotsen tegen de zijkant van de boot, soms loopt er water in. ‘Blijf naar de horizon kijken als je ziek wordt’, is het advies. En zo gaat

het eerste halfuur voorbij: ik probeer niet uit te glijden op het gladde dek, staar geforceerd naar de horizon en ik voel de koude wind overal in en door mijn kleren trekken. De zon komt op, de lucht is blauw. Hoewel de kou van vandaag in de lente of zomer wel zal meevallen, blijft de zee immer onvoorspelbaar. Bij Rederij Vrolijk in Scheveningen varen ze ieder weekend uit, tenzij de wind te hard is of de golven te hoog. We konden kiezen tussen wrakvissen en ankervissen. Door de telefoon werd mij voor mijn zeevis-ontgroening toch het laatste geadviseerd: dan ga je minder ver de zee op, en minder lang, dus minder kans op misselijkheid. Bij het ankervissen, rond de

zandbanken voor de kust, kan gevist worden op wijting, schol, schar of soms kabeljauw. Ervaring is niet per se nodig, er zijn meestal wel mensen aan boord die kunnen helpen, hengels en aas zijn te huur.

Zagers en pieren

Voor het vissen met hengels in zeewater heb je geen vergunning nodig. Er zijn wel regels: je mag niet meer dan twee hengels met maximaal drie haken gebruiken, en ondermaatse visjes moeten terug de zee in: voor een bot en een schar is de grens twintig centimeter. Terwijl ik nog sta te wennen aan het varen, zijn de vissers en mijn vriend Joey die mee is op deze trip, hengels aan het



klaarmaken. Wij hebben een doosje met zagers (wormen met pootjes) gekocht bij de rederij, sommigen hebben hun eigen pieren (wormen zonder pootjes) bij zich. Voorzichtig wordt aan iedere haak een levende worm geregen. Als de hengels klaarstaan moeten we nog wachten op de scheepstoeter: het signaal dat het anker uitligt en er gevist mag worden.

Na een tijdje ben ik gewend aan de kou, en aan het deinen, en durf ik langzaam te gaan bewegen. Ik gooi mijn eerste hengel uit. Al snel voel ik tikjes. Zou dat er een zijn? Als ik de hengel inhaal, zit er inderdaad een schar aan. Een echte vis! Ik weet niet wat ik anders had verwacht aan de hengel dan een vis, maar ik ben toch verwonderd. Het is een kleintje. De tweede vis is groter en dikker. "Kijk, ze staat lekker binnen te hengelen!", zegt een van de vissers, als ik bij de volgende poging twee vissen tegelijk omhoog haal. Het gaat bij

iedereen goed, de een na de andere schar komt het water uit, vandaag is blijkbaar scharrendag. 'Opvallend veel klein spul', wordt opgemerkt. Soms vangt iemand er drie tegelijk aan één hengel: 'volle bak' heet dat in visserslatijn. De meeste opwindning ontstaat als een van de mannen een dikke schol vangt. Hij weegt 450 gram en een tijdje gaat het gesprek over het gewicht van

‘Naar het café
mogen we
niet. Maar
vissen wel’

deze grootste vis van de dag. Om tien uur wordt het eerste biertje opengemaakt. Onze medevissers van Hengel Sport Vereniging (HSV) RET Rotterdam (van het vervoersbedrijf) komen een beetje los. Onderling maken ze grapjes. Toch denk ik, en dat wordt gedurende de dag bevestigd, dat ze hier vooral voor hun rust zijn. Zitten, over het water turen, een paar uur stilte om je heen. Ik merk dat de zee mij ook rustig maakt. Je vergeet je sores. Onverhoopt viel mijn telefoon al uit in de eerste tien minuten aan boord en ben ik dus ook letterlijk afgesloten van de wereld. Maar het is niet erg, mijn gedachten vervliegen met de wind. Het leven is op dit moment zo klein als deze boot. Er zijn geen deadlines, is geen gisteren en geen morgen. Alleen twaalf grote mannen, een handvol hengels en wat emmers waar hier en daar een nieuwe vis in wordt gegooid.



37

Levend diertje

En verder is het echt zo'n mannen-onder-elkaar-ding (hoewel: volgens het meest recente onderzoek van TNS NIPO naar zeevisserij is twaalf procent van de ruim 500.000 zeevissers in Nederland vrouw). Maar hier op de boot wordt gepraat over voetbal, drinken ze een biertje, eten ze een blokje kaas, een rolmops. En drinken ze een kruidenbittertje. Tegen de kou is dat, hè. Iemand scrollt wat op zijn iPhone. Ze zijn vrolijk op een manier zoals mannen dat kunnen: met een halve glimlach, een beetje staren. Dit vinden ze de fijnste manier om te ontspannen, buiten in de natuur zijn, frisse lucht, vrienden onder elkaar. 'Wat ga je nou in godsnaam opschrijven,' grapt er één, 'over dit stelletje imbeciele Rotterdammers op een boot?' Eens in het jaar gaat deze RET-visclub op visreis, naar Noorwegen: 'Daar heb je nog schollen van 600 gram, die heb je hier niet meer.'

Een minder leuk feitje: van de elf vissoorten die

door sportvissers op zee gevangen kunnen worden, zijn er tien in het afgelopen decennium sterk teruggelopen. De enige soort waarvan de vangst is toegenomen, is de zeebaars. Zakken vol zoals vroeger, vang je niet meer, beamen de vissers.

Als ik een schar in mijn hand houd, voel ik hem spartelen. Klein, kloppend, levend diertje. Met het teruglopen van de visaantallen in mijn achterhoofd gooi ik ze het liefst allemaal terug,

ook de grote. Het liefst haal ik ze niet eens uit zee. Maar daar mag ik nu niet over nadenken, hup, die emmer in. Het is hypocriet om vissen uit de supermarkt minder zelig te vinden dan deze uit zee. Als ik het graag eet, moet ik het ook kunnen vangen. En vanavond opeten – of liever een dag later, ze moeten even 'besterven' anders krullen ze omhoog in de pan, leer ik van de buschauffeurs. Zeevissers eten – in tegenstelling tot zoetwatervissers >

Zelf een dag zeevissen

Een hele dag ankervissen bij Rederij Vrolijk in Scheveningen kost € 40,-, een dag wrakvissen € 50,-. Meer info: www.rederijvrolijk.nl.

Zeevissen kan ook op andere plekken langs de Noordzeekust, het Zeeuwse Deltagebied en op de Waddenzee. Prijzen variëren tussen de € 35,- en € 65,-, de vissoort waarop gevist wordt is afhankelijk van het seizoen. Zeevissers nemen hun vangst meestal mee naar huis voor eigen consumptie.



– hun vangst zelf op, of ze geven het weg. De rest gaat de vriezer in. Het is een uur of elf als ik in mijn notitieblokje opschrijf: 'Ik vind het leuk!' en al ongeveer acht vissen heb gevangen.

Voor de grap krijgt iemand een levende vis in zijn nek. 'Pleur toch op!' De stilste tot nu toe zegt: 'Heerlijk, zo'n dagje'. Zinnen van meer dan drie woorden zijn niet nodig op zee. Maar

de wind gaat harder waaien, het wordt weer kouder, het bootje gaat harder schommelen. Wat ook jammer is: door hardere stroming wordt er steeds minder gevangen. Op zoek naar een plek waar de wind minder koud is, beland ik achterop het dek, bij Hans en Joop. Zij vissen altijd samen. Omdat zij hier achter het minst last hebben van de stroming, telt hun emmer zeker 100 scharren. Ze doen het

vaak, drie weken geleden gingen ze mee wrakvissen op kabeljauw. Maar toen waaide het zo hard dat er golven van twee meter stonden, de helft van de vissers aan boord was zeeziek. 'Dat is niet leuk hoor', zegt de een. Hans en Joop worden nooit ziek. Ze zijn graag op het water, het hoofd leegmaken, uitwaaien. Vanmorgen om zes uur werden ze uitgezwaaid door hun vrouwen. 'Naar het café mogen we niet. Maar vissen mogen we wel.' Rond drie uur 's middags klinkt de scheepshoorn weer. Hoewel ik het echt koud heb, en moe ben van de dag, en er weinig vis meer wordt gevangen, vind ik het ergens wel jammer dat we teruggaan. Weg van die magisch rustige zee, terug naar de normale wereld. Op de kant voelt het nog een paar uur lang alsof de grond deint en mijn hoofd is rozig. De volgende dag eten we de vis op. Kort gebakken, met een klein beetje zout en peper. Ik weet niet of het de smaak is van de vis, of de herinnering, maar ik wil terug. ■

Kibbelingrecept van een zeevisser

Mix een zakje tempura en een eetlepel viskruiden (het liefst de rode, van de visboer) door elkaar. Roer er 250 à 300 ml Spa rood doorheen. Goed roeren zodat er geen klontjes in komen. Doe er blokjes kabeljauw- of wijtingfilet bij, en laat het een halfuur in de koeling staan. In een hoge pan een liter zonnebloemolie verwarmen, boter erbij, als de bubbeltjes weg zijn, de vis erbij. 5 à 6 minuten bakken, klaar.