

De hobby van de radioloog



Bert-Jan de Bondt houdt ze aan het lijntje

De echte visliefhebber vangt zijn vis zelf, is de mening van Bert-Jan de Bondt. Hij is van jongs af aan enthousiast visser. Sedert 15 jaar houdt hij zich bezig met vliegvissen. Dat wil zeggen dat hij kunstaas gebruikt, veelal in de vorm van vliegen. Maar ook andere organismen kunnen voor het vissen worden geïmiteerd, waarbij gedacht kan worden aan larven en kleine kreeftjes. De Bondt: "De vliegvisser moet betrokken zijn bij de leefomgeving en het gedrag van de vis en maakt gebruik van die kennis om de vissen te vangen."



Het maken van kunstvliegen is een speciale techniek. Het haakje wordt bevestigd in een hiervoor ontwikkelde bankschroef: om het haakje wordt met garen het lijf gemaakt, veren of stukjes vacht worden gebruikt voor het nabootsen van vleugels en staart.

Zelf gebruikt hij vaak de veren van een fazant die hij eens had aangereden. Het inbinden van een stukje lood kan gedaan worden om de vlieg te laten zweven of zinken in het water. Soms moet een kunstvlieg juist licht zijn om op het water te drijven; hiervoor is de wijde vorm van de vleugels dan weer belangrijk. Bert-Jan de Bondt: "Als je weet op welke vis je jaagt, zijn de vorm en aankleding van de kunstvlieg essentieel voor succes. Niet alleen de kleur en vorm, maar ook de grootte is van belang. De vis doet, net als radiologen, aan patroonherkenning. Met een metalen bolletje kun je een oog van een larve imiteren, met langere haren kun je een bloedzuiger suggereren." Andere voorbeelden van kunstvliegen zijn imitaties van garnalen of kleine visjes.



Met het binnenhalen van de lijn moet je ook het normale bewegingspatroon van het insect nabootsen: dit is afhankelijk van of het een drijvende, zwevende of zinkende kunstvlieg is. Het is belangrijk om in de omgeving van de visplek goed te kijken wat er zoal rondvliegt: in het begin van het jaar zijn de vliegen groter en zal een vis een kleine 'vlieg' wantrouwen en laten gaan. Andere facetten van deze 'playbackshow' zijn: het weer, het seizoen, het tijdstip van de dag, de temperatuur en ook de windrichting. De kennis hiervan bepaalt uiteindelijk het succes van het vissen.

In het zuiden van Nederland kun je in de kleinere riviertjes nog vissen op wilde forel. In het buitenland is bijvoorbeeld Normandië een visparadijs, vooral voor verschillende soorten forel en kleine zalm. Op vele plaatsen in Nederland kun je ook snoek vangen, tot wel een meter groot; hierbij kun je bijvoorbeeld gebruikmaken van een imitatiemuise! "Je moet de snoek dan wel een half uurtje aan het lijntje houden om te drillen voordat je hem binnen kunt halen!" Schotland is bekend vanwege de zalmrivieren, zoals de Tweed en Tay. Deze rivieren zijn zo diep dat je er met een waadpak – dit reikt tot aan de borst – te water moet gaan. Door de constante en sterke stroming is het hard werken en echt vermoeiend; dat is dan ook bepaald niet zonder risico. Daar kunnen zalmen en zeeforel gevangen worden van 50 tot 60 cm. Op een gezette tijd in het jaar keren zalmen terug om te paaien naar de rivier waar ze zelf ontstaan zijn. Een goede timing voor de zalmvisserij is dus belangrijk. Verreweg de meeste vissen die Bert-Jan de Bondt vangt zijn forellen.



De hengel die gebruikt wordt voor het vliegvisserij is een soort werphengel; deze moet lang en flexibel zijn voor het 'casten', oftewel het werpen van de lijn. Met een aantal soepele bewegingen is het mogelijk om de vliegenlijn zeker 30 meter, of soms verder, in het water te werpen! Aan het einde van de vliegenlijn zit een paar meter nylondraad met hieraan bevestigd de kunstvlieg.

Direct na de vangst moet de vis worden schoongemaakt: lengtesnee over de buik, en de ingewanden kunnen worden verwijderd. Dan kan de vis in de vriezer om op een geschikt moment te worden gerookt. Eerst moet de vis gezouten worden in water met een afgepaste concentratie zout. Voor het roken heeft De Bondt een roestvrijstalen rookoven: 50 x 50 cm en 150 cm hoog. De vissen worden met haakjes aan spiesen vanaf boven in de rookoven gehangen. Onderin zit een lade voor de eiken- en beukenkrullen. Als deze branden wordt de lade erin geschoven. De bedoeling is dat de vis gedurende 15 minuten gaar wordt bij een temperatuur van 85 graden. De temperatuur wordt geregeld door de aslade naar buiten te halen of het deksel een beetje te openen. Daarna wordt houtmot, een soort zaagsel, op het vuur gelegd om het vuur te temperen en om een dikke rook te genereren die in drie kwartier de kenmerkende smaak geeft. Dus in een uurtje is het roken gepiept. Voor het nagaren wordt de vis gewikkeld in oude kranten; hij is dan na enkele uren klaar voor gebruik. In de vriezer kun je de gerookte vis dan nog zeker een halfjaar bewaren.

"Een zelf gevangen en gerookte forel smaakt echt het beste", weet Bert-Jan de Bondt. "Er wordt met het zouten en met het rookproces veel gemanipuleerd in de visindustrie. Deze vissen zijn vaak slap en vetig en daardoor smakeloos."

Waar het dus uiteindelijk om gaat is natuurlijk het consumeren. Bert-Jan de Bondt: "Forel kun je koud eten met een dillesausje, maar ook lauwwarm maken in de oven. Forel zwemt in deze toestand bij voorkeur in snelstromende Sancerre!"

Bert-Jan de Bondt werd geïnterviewd door dr. Roel van Dijk Azn.

This document was created with Win2PDF available at <http://www.daneprairie.com>.
The unregistered version of Win2PDF is for evaluation or non-commercial use only.