

Karpervissen met piepers, maar dan anders



Raymond Hakkert is het nog niet vergeten: de aardappel was het karperaas bij uitstek.



Gekookte aardappel is minder geschikt om mee voor te voeren, maar wel een instant vanger.

Het karpervissen met piepers komt weer helemaal terug. Met die kanttekening dat we met piepers de aardappel bedoelen in plaats van krijsende beetmelders! Jazeker: de zetmeelbom die bijna dagelijks dampend de Nederlandse eettafels siert. Onze nationale knol is immers een klassiek, spotgoedkoop en compleet vergeten karperaasje. En deze 'droge hap' (dit keer zonder jus) heeft niets van zijn vangkracht verloren.

TEKST RAYMOND HAKKERT FOTOGRAFIE SANDER BOER

Het is haast onbegrijpelijk dat de aardappel van het karpertoneel is verdwenen.

In de beginjaren (jaren '60, '70 en '80) wist karpervissend Nederland niet beter dan dat de aardappel hét nationale

karperaas was. Eigenzinnige types pakten nog wel eens uit met een alternatief zoals blikmaïs of een weeïg deegje. Maar het was toch echt de kruimige pieper die als het onbetwiste karperaas te boek stond.

OPKOMST BOILIE

De klad kwam er zo'n beetje in toen de boilie begin jaren '80 zijn intrede deed. Iedere zichzelf respecterende karpervisser begon al snel en fanatiek zijn eigen boilies te draaien. Zo won dit hard gekookte

deegballetje gestaag terrein op de oer-Hollandse, zacht gekookte polderknol. Daar zit hem direct ook een eigenaardige woordspeling in. Aardappel leverde toch vaker dan gewenst brasem of knollen op, terwijl boilies meer en grotere karpers op de kant brachten. Niet in de laatste plaats omdat de aardappel – in tegenstelling tot de boilie – niet geschikt bleek om mee voor te voeren. De zetmeelrijke aardappel is immers erg gevoelig voor verzuring. Met voorvoeren liep je dus het risico om na

een aantal dagen op een berg verzuurde bieten te vissen.

hand te tellen. En dan ronden we het nog naar boven af.

DRESSUUR

De karper werd aan de aardappel dus vrijwel altijd instant gevangen. In de 'gouden aardappeltijd' trad er daarom al snel dressuur op. Doordat de vissen vrijwel alleen van een karperhaak voorziene stukjes aardappel tegenkwamen, voorvoeren was zoals gezegd geen optie, kon er geen vertrouwen in het aas ontstaan. Met de boilie had je dat probleem niet: daar kon je prima mee voorvoeren. Langzamerhand verdween de aardappel volledig uit beeld. Want wie vist er tegenwoordig nog met die van het eten overgebleven – of extra in de pan meegekookte – aardappels? Die jongens zijn op de vingers van een halve

COMEBACK

Zo ouderwets als de aardappel begin jaren '90 werd, zo vernieuwend en dressuurdoorbrekend kan de pieper vandaag de dag zijn. Om te beginnen is en blijft een stukje aardappel een instant aas (aas dat zonder voorvoeren makkelijk gepakt wordt door karper) waar je U tegen zegt. Een tweede zekerheid die je hebt, is dat je tegenwoordig de enige bent die er mee vist. We hebben het dus kortom over een zacht, smaakvol en natuurlijk aasje vol koolhydraten (eetlustopwekker eerste klas) dat op elke hoek van de straat te koop is. Dat je bovendien in elk gewenst formaat – van krieltje tot patataardappels –

INGEZOOMD

Een stevig, voorgekookt krieltje is prima op de hair te vissen. Een zacht stuk gekookte aardappel laat zich beter direct op de haak en onder de pen vissen. Hoe je zo'n kruimig stukje pieper het beste op de haak zet, zie je hieronder:



Snij met een mesje of je hoofdlijn een stuk van 3 bij 3 cm uit een aardappel.



Druk de haaksteel vanaf de zijkant richting het midden van het stuk aardappel.



Een grassprietje onder de haakbocht zorgt ervoor dat het aas extra stevig op de haak zit.



Optie twee is de schil niet verwijderen, zodat de haak extra grip heeft.



Voor deze reportage trok Raymond er alleen met de penhengel op uit.



En dat leverde hem deze 'aardappeleter' op.

BONUSTIP: AARDAPPELPUREE

Maak eens wat penstekkie's met aardappelpuree. Met de koolhydratenwolk die ontstaat wanneer je ballen puree in het water gooit, kun je de karpers compleet gek krijgen! Een andere truc is het vissen met gefrituurde patat, al dan niet drijvend of gevestigd als 'pop-up', boven een blubberige bodem.

Dat maakt het mogelijk om je pieper aanzienlijk verder weg te kunnen gooien.

weet je haast zeker dat het om karper gaat.

NAAR DE WATERKANT

Na alle culinaire fratsen is het tijd om aan de slag te gaan. Aan de waterkant maak je eerst een drietal voerplekken met wat fijngesneden aardappels. Vis deze vervolgens één voor één af (statisch of met de pen). Geef iedere stek voldoende de tijd en hop niet na tien minuten al door naar de volgende plek. Het zal je ook opvallen hoe weinig 'witvistikjes' je krijgt als je een behoorlijk stuk aardappel onder een pennetje vist. Gebruik ook gerust een stuk van zo'n 4 bij 4 cm of zelfs nog groter – wil je statisch vissen, neem dan zoals gezegd stevige, voorgekookte krieltjes. Als je pen dan vanuit het niets helemaal uit het water komt, plat gaat liggen en wegloopt,

MORAAL

De moraal van dit verhaal: staar je niet blind op de moderne aassoorten. Wat vroeger goed karper ving, vangt nog steeds. De karper is nog altijd opportunistisch van aard. Want wat dacht je bijvoorbeeld van kapucijners? Of een haring in tomaatensaus-deegje (blikken haring in tomatensaus gemengd met witvisvoer)? Allebei ook toppers uit de 'karper oudheid'. En wat betreft de aardappel: het enige wat je hoeft te doen is een pan aardappels koken, wat stekjes maken en gaan vissen. Beleef een stukje karpernostalgie en wijk eens af van het vissen met boilies. Geef de koolhydratenbom een nieuwe kans. Wellicht ben je weer de eerste visser die na jaren een 'pieper' in actie laat komen. Succes!

kunt koken en snijden. Wat wil je als karpervisser nog meer?!

KRIELTJES

De voorgekookte krieltjes die je kant-en-klaar in de supermarkt koopt, zijn wat harder dan een gekookte aardappel. Dit maakt ze minder witvisgevoelig. Voor het vissen op wat grotere afstand en het statisch vissen is een krieltje op de hair

dan ook het meest geschikt. Door die harde mantel zijn ze echter ook minder aantrekkelijk dan een zacht gekookt, kruimig stukje aardappel. Toch is de laatstgenoemde ook best een eind weg te werpen. Laat de schil hierbij op de aardappel zitten en prik daar je haak doorheen. Een andere, aloude truc is om voor meer grip een grassprietje in de haakbocht te plaatsen.

SNELKOOKPAN

In een snelkookpan kook je een kilootje aardappels in 10 tot 15 minuten gaar en zacht, waarna ze geschikt zijn om mee te vissen. In een ordinaire pan met water moet je al gauw op 20 minuten bereidingstijd rekenen. Hierbij heb je dan wel het voordeel dat je even in de aardappel kunt prikken om te voelen of hij naar wens is. Ook kun je bij dan eventueel nog

wat limonade of rietsuiker aan het kookwater toevoegen. Dit trucje pasten we destijds pas toe zodra de gewone gekookte aardappel in vangkracht afnam. Nu we aan het begin van het 'nieuwe aardappeltijdperk' staan, hoef je die slimmigheidjes nog niet toe te passen.

IN DE SCHIL

In wat voor soort pan je de piepers ook kookt, doe dat

altijd 'in de schil'. Voeg iets meer water in de pan toe dan je normaal gewend bent en kook ze ook iets langer. Een kooktijd van een kwartier volstaat om ze ook in de schil lekker zacht te krijgen. Het voordeel van in de schil koken is dat de mantel net

wat taaier blijft. Met een mesje of je nylon hoofdlijn kun je dan gemakkelijk mooie hapklare brokken snijden. Ook kun je het schilletje aan een stukje aardappel van pakweg 3 bij 3 centimeter mooi gebruiken om je haak doorheen te fleuren.

COMBI-STRATEGIE

Je kunt de aardappel ook prima combineren met een andere klassieker: maïs. Voer met een mix van maïs en krieltjes twee dagen lang twee stekken aan op een water met een leuke karperbezetting. Maak een plek onder de eigen kant en een plek aan de overkant. Krieltjes verzuren iets minder snel dan zacht gekookte aardappel, dus kun je er best wat mee voorvoeren. Onder de eigen kant komt de penhengel in actie met aan de haak een stuk zacht gekookte aardappel van pak 'm beet 3 x 3 cm. Op de stek tegen de overkant gooi je met je vastloodhengel een kant en klaar krieltje dat op de hair wordt gevestigd. Kostelijk vermaak gegarandeerd.

Een zacht stuk aardappel met het pennetje onder de eigen kant en een krieltje op de hair tegen de overkant.



Niet alleen karpers zijn gek op piepers.