



In **Spraakwater** spreekt iemand – van BN'ers tot politici en van sportvissers tot wetenschappers – zich uit over thema's rond vis en sportvisserij. Deze maand is dat **Jacques Hermus**, auteur van het boek **BEET!**.

TEKST: MARCO KRAAL > BEELD: LODE GREVEN EN MARCO KRAAL



Het boek **BEET!** van Jacques Hermus is verkrijgbaar in de betere boekenwinkel. ISBN 9789038807652. Prijs: € 22,50



Jacques Hermus schrijft niet alleen over vis, maar gooit ook regelmatig een hengeltje uit.

CULINAIRE GIDS VOOR SPORTVISSERS

Ondanks hun rijke visserijgeschiedenis eten Nederlanders in vergelijking met de omliggende landen opvallend weinig vis. Zeevis belandt zelden op het bord, laat staan vis van het zoete water. Daar wil journalist en hobbyvisser Jacques Hermus met zijn boek **BEET!** verandering in brengen.

Het is een zonovergoten na-jaarsdag wanneer Jacques Hermus bij me aan boord stapt voor een visdag gericht op baars of snoekbaars. Ondertussen bespreken we zijn nieuwste boek **BEET!**, waarin hij zowel het plezier van het sportvissen als dat van het bereiden en eten van zelf gevangen vis behandelt. Een bijzondere combinatie aangezien het gros van de sportvissers in ons land de vangst levend terugzet. Hermus schrijft

al bijna twintig jaar over eten en drinken, maar praat ook over de hengelsport een flink woordje mee. Naast de gangbare technieken en vissoorten komt in zijn boek ook de geschiedenis van het hobbyvissen uitgebreid aan bod.

TIPS VAN TOPKOKS

Varend over een spiegelglad Gooimeer vertelt Jacques hoe hij als culinair journalist veel reist en dan ook regelmatig een hengel-

tje uitgooit, om vervolgens met plezier zijn eigen vangst te bereiden en op te eten. Dat gebruik was ook de aanleiding voor dit boek. "Ik wil sportvissers laten zien dat veel zoetwatervis prima te eten is en hoe je je vangst zelf kunt bereiden. Het is toch geweldig om zelf je maaltje bij elkaar te vissen in plaats van een voorverpakt fileetje bij de supermarkt te kopen?", aldus Hermus. Natuurlijk moet je dan wel weten hoe je hem klaarmaakt,

'HET CONSUMEREN VAN ZELF GEVANGEN VIS LEGITIMEERT DE SPORTVISSERIJ, ZEKER NU DIERENWELZIJN STEEDS MEER AANDACHT KRIJGT'

en daarin geef ik in mijn boek volop inspiratie voor. Hermus ging voor goede bereidingswijzen van vis niet over één nacht ijs en sprak met topkoks als Jonnie Boer, Edwin Vinke en Dick Soek.

VAN NATUUR VERWIJDERD

Wat is volgens Hermus de reden dat Nederlanders zo weinig – nog geen 4,5 kilo per persoon per jaar – vis eten? "Wellicht is het onze zuinigheid, want als we vis eten moet die toch vooral goedkoop zijn. Ik denk dat het ook komt doordat we als verstedelijkte maatschappij steeds verder van de natuur verwijderd raken en meer en meer het gevoel krijgen dat vlees en vis uit een fabriek komt. Dat het visfileetje op je bord eerder nog in het water zwom of dat de gehaktbal als koe in de wei heeft gewandeld, is voor veel mensen haast niet meer te bevatten. Laat staan dat je zelf een visje vangt, schoonmaakt en vervolgens omtovert tot een authentiek feestmaal. We zijn in onze gehaaste consumptiemaatschappij gewoon vergeten waar ons voedsel vandaan komt en hoe we zelf vis en vlees klaar moeten maken." Wanneer Hermus even later eindelijk beet krijgt en een grote snoek verspeelt, zijn we naast ons goede gesprek ineens weer geconcentreerd aan het vissen.

GASTRONOMIE

Gastronomie (de relatie tussen eten en cultuur) speelt in het boek van Hermus niet geheel toevallig een belangrijke rol. "Elk verhaal dat ik over eten schrijf, probeer ik in te bedden in zijn historische en culturele omgeving", aldus Hermus. "Zo is het vangen van vis met de Nederlandse cultuur verweven. De visserij heeft ons land groot gemaakt en onze geschiedenis is ervan doordeesemd. Tegelijkertijd eten we verhoudingsgewijs weinig vis en komen we ook maar zelden verder dan kibbeling, voorverpakte vis of een zoute haring. Zoetwatervis eten we al helemaal nauwelijks en is vooral een exportartikel. In het verleden waren Nederlanders wél echte vissers. Er zijn talloze 18^e eeuwse recepten voor snoek, blankvoorn, zeelt en zelfs prik, terwijl vissenbloed veel gebruikt werd voor sauzen." Hermus heeft wel een verklaring voor de hedendaagse situatie: "Als handelsland verkopen we domweg alles wat lekker is in plaats van het zelf op te eten."

'SCHARRELVIS'

Sportvissers die wel vis lusten maar toch een drempel voelen bij het meenemen ervan, missen volgens Hermus een belangrijk punt. "Ik denk dat catch & release-vissers

zich eens moeten realiseren dat het consumeren van eigen gevangen vis hun liefhebberij legitimeert, zeker nu dierenwelzijn steeds meer aandacht krijgt in onze samenleving", legt hij uit. "Het meenemen en eten van zelf gevangen vis zorgt voor een beeld van duurzaamheid, van zorgvuldig oogsten en van 'scharrelvis'. Overigens ben ik ervan overtuigd dat zelfs de meest principiële sportvissers anders gaan denken over het eten van een zelf gevangen baars of snoekbaars wanneer ze er een keer één in de pan hebben gegooid. Al is het alleen maar omdat ze dan pas ervaren hoe lekker een echt verse vis smaakt." Na het pleidooi van Hermus vinden we een grote school baarzen, waarvan de meesten na de vangst hun vrijheid terugkrijgen. Twee stevige exemplaren van 40 centimeter belanden wél in de bun.

FINISHING TOUCH

Overgoten met visserslatijn en keuvelend over recepten, exotische bestemmingen en het beste hengel-materiaal slaan we de dag stuk. Nadat ik Hermus heb afgezet bij de trailerhelling, vaar ik al zeemansliederen zingend terug naar de haven. Thuis maak ik mijn zelf gevangen baars schoon en bereid ik een recept uit het boek van Jacques: ik rol twee filets door de bloem en bak ze vervolgens twee minuten in een mix van olijfolie en boter. Op tafel knip ik er wat peterselie overheen en overgiet ik de dagvangst waterdandend met gesmolten boter. Een kneepje citroen vormt de finishing touch. Lekkerder kan een scharrelvis niet worden.