

Ansjovis tussen de vleuken



Een heel bijzondere manier om vissen te vangen is de weervisserij, waarmee gedurende enkele maanden per jaar ansjovis wordt gevangen. Het gebeurt alleen nog in de Oosterschelde nabij Bergen op Zoom, door één familie. De pater familias van deze vissersfamilie, de 83-jarige Cor van Dort, is door de provincie Noord-Brabant voorgedragen voor de 'Held van de Smaak'-verkiezing.

door **Henk Dam**, convivium Rotterdam
foto's **Stichting Behoud Weervisserij**

Twee keer per etmaal gaan Cor van Dort en zijn schoonzoon Henk van Schilt (54) naar hun 'weren' toe, de ingenieuze knutselwerken van houten palen en netten waarmee in het seizoen ansjovis wordt gevangen. Overdag gaan ze zes uur vóór het laagwater is – om de aalscholvers weg te jagen. 'Dan zijn het net levende vogelverschrikkers,' lacht Rian, dochter van Cor en vrouw van Henk. 's Nachts is dat niet nodig, dan hoeven de mannen pas drie uur vóór laagwater aanwezig te zijn.

‘Met weervisserij vang je de ansjovis onbeschadigd’



meer ansjovis gevangen, aldus bestuurslid Marc van der Steen van de Stichting Behoud Weervisserij. ‘Voor in de negentiende en het begin van de twintigste eeuw. Vóór de Tweede Wereldoorlog waren er 25 tot 30 pachtplaatsen waar met weren op ansjovis werd gevestigd. En in de toenmalige Zuiderzee werden er nog veel meer gevangen met sleepnetten. Dat was toen in 1932 de Afsluitdijk er eenmaal lag in één keer afgelopen.’

De kwantiteit mag dus destijds door de vangst met netten zijn binnengehaald, de weervisserij levert de kwaliteit, aldus Van der Steen. ‘De ansjovis is een teer visje. Als je ze met een sleepnet gaat vangen, is het risico op beschadiging heel groot. Met weervisserij vang je ze onbeschadigd.’ Hoe moeten we ons dat voorstellen, weervisserij? Alles draait om twee rijen lange houten staken die in een v-vorm ten opzichte van elkaar in het water staan. Paaierende ansjovissen zwemmen die v-vorm binnen in de richting van de

weten ze nog wat ze met ansjovis moeten doen. Je moet ze schoonmaken en bakken in de koekenpan. Maar daarbuiten weten ze dat niet. Zelfs niet in Breda, dat hier toch dichtbij ligt. Als we klanten krijgen die elders uit Nederland komen, zijn het vaak oude Bergenaren.’

Als de verkoop zo goed is, waarom wordt er dan niet wat verder uitgebreid? Rian: ‘We gebruiken nu drie weren, en dat is wel genoeg. Je moet het ook aankunnen, tenslotte. In het seizoen zijn mijn vader en mijn man twee keer per dag, zeven dagen in de week, overdag en ’s nachts, afhankelijk van het tij, op pad.’

Maar dat is in het seizoen. Want doen zij daarbuiten? Rian: ‘Als de ansjovis klaar is vangen we paling, tot 1 september. Daarna mag dat niet meer in. In de herfst en winter worden de netten hersteld, en wordt er hout gekapt zodat we de palen eind februari, begin maart in het water



In de weer in de ‘weren’; rechts Cor van Dort.

De familie is de laatste die zich op traditionele wijze bezighoudt met de vangst van ansjovis. De hele familie, want Rian verkoopt ze in een winkeltje aan huis, en de 77-jarige vrouw van Cor bemant de telefoon als het ansjovisseizoen daar is, en de bestellingen binnenstromen. Plaats van handeling: Bergen op Zoom aan de Oosterschelde, de enige plaats in ons land waar vanaf eind april tot half juli verse ansjovis te koop is. En die moet je niet verwarren met de ansjovisjes uit de Middellandse Zee, die met sleepnetten worden gevangen en vaak ingemaakt worden aangeboden. ‘De onze zijn véél groter,’ zegt Rian van Dort trots.

Vroeger werd er in ons land aanzienlijk

punt bij de kust omdat het water vlak bij de kust het warmst is. Als ze dan bij laag water weer weg willen zwemmen, komen ze in een net terecht.

Hoeveel vang je er zo op een dag? ‘Daar kun je niets over zeggen,’ aldus Rian van Dort. ‘De ene keer zit er helemaal geen enkele ansjovis in het net, maar een andere keer kan het ook zó 100 tot 200 kilo zijn. Iedere dag begint voor ons weer met een vraagteken.’ Alleen bij hele grote vangsten wordt niet alles direct verkocht; die ansjovis wordt dan met zout ingemaakt en gefileerd per pot verkocht. ‘Maar normaal gesproken zijn we alles zó kwijt.’

‘Bijna uitsluitend aan inwoners van Bergen op Zoom,’ vult Rian aan. ‘Daar

kunnen zetten.’ Dat is nog heel wat werk want, aldus Marc van der Steen, ‘elk jaar moet zo’n tien procent van het weerhout worden vervangen. En de rijen staken of vleuken, zoals ze officieel heten, zijn gauw 800 tot 1000 meter lang.’

De Stichting Behoud Weervisserij, legt hij uit, probeert de unieke ambachtelijke manier van vissen voor ons land te behouden. ‘Wij creëren reuring, kun je zeggen. Veel mensen weten niet dat dit bestaat, zelfs hier in Brabant niet. Wij hebben vrijwilligers, van wie sommigen ook meevissen, en organiseren boottochten zodat mensen de weren met eigen ogen kunnen zien. We hebben nu zelfs een stageprogramma voor mbo’ers.’