



STREEK

# Zeelt, de vergeten vis

*"Wat zou het mooi zijn als Friezen weer hun eigen mûdhûn zouden eten!"*

Zodra de vlierboom bloeit, kun je het water in de Friese sloten hier en daar op zien spatten. Dat is zeelt die aan het paaien is. Eind mei, begin juni gaan ze los. In hun enthousiasme kunnen ze zelfs een eindje uit het water springen en slaan ze met hun krachtige staart. Zeelt, *mûdhûn* in het Fries, is een zoetwatervis die in deze provincie veel voorkomt en door onze voorouders vaak gegeten werd. Inmiddels is hij echter van het menu verdwenen. Maar daar lijkt nu verandering in te komen.

Voor visser Ale de Jager (59) uit Reduzum (Roordahuizum) was zeelt lange tijd alleen maar bijvangst voor paling. "Als kind was was ik al gek op paling", vertelt hij, "Dat vond ik zo'n bijzondere vis. Ik viste erop met een hengel en probeerde ze te roken. Ik heb me ook in het gedrag van de paling verdiept. Hoe dit dier bijvoorbeeld helemaal van Friesland naar de Sargassozee, in het noorden van de Atlantische Oceaan zwemt om zich voort te planten. Dat spreekt tot de verbeelding. Van zeelt weet ik veel minder. Het is zo'n gewone vis, waar bovendien weinig vraag naar is. Pas sinds kort begin ik de waarde van zeelt te zien."

### **BEROEPSVISSER**

Ale is één van de twaalf Friese beroepsvissers. Hij heeft een bepaald quotum aan paling dat hij ieder jaar mag vissen. Op zeelt zit geen quotum. Daarvan zwemt er zoveel in de Friese wateren, dat die vissoort niet beschermd hoeft te worden. Er is bovendien nauwelijks markt voor. Daarom wordt zeelt naar het buitenland geëxporteerd.

"Wat zou het mooi zijn als Friezen weer hun eigen mûdhûn zouden eten", zegt Ale, "Het is zo'n gezond streekproduct én in overvloed aanwezig! Maar..." voegt hij er meteen aan toe, "volgens mij is zeelt bezig met een opmars. Dit heeft te maken met de herwaardering van het lokale. Mensen zoeken het weer dichterbij huis. En er groeit en zwemt in Friesland van alles dat de moeite waard is. Zeelt is bovendien een wilde vis. Geen product uit de bio-industrie. Puur natuur!"

### **ROKEN**

Ale heeft samen met zijn vrouw Marjan een viswinkeltje aan huis en het komt steeds vaker voor dat klanten vragen naar deze specifieke vis. Vers, voor in de koekenpan, of gerookt. Dat roken doet Ale zelf.

Eerst doodt hij de zeelt met een aalstunner. Dat is een elektrisch apparaat waarmee de vis snel om het leven kan worden gebracht. Dan verwijderd hij de ingewanden en de slijmlaag op de huid. Vervolgens wordt de vis een half uur gepekeld in een emmer zout water. Daarna kan de zeelt de rookkast in. Ale rookt op een

mengsel van eiken, vuren en beukenhout. Net als bij paling duurt het rookproces zo'n anderhalf uur. De smaak van gerookte zeelt doet ook denken aan gerookte paling, maar zeelt is minder vet.

### **KARPER**

Zeelt kan wel 70 cm lang worden en behoort tot de karperachtigen. Je kunt hem gebruiken in alle recepten waarin karper staat vermeld. Het is wel aan te bevelen de zeelt te laten 'schoonzwemmen' in helder water. Of week hem een tijdje in koud water of melk. Verwijder in ieder geval de kieuwen. Zo raak je de grondsmak kwijt, die deze vis een beetje kan hebben.

Dat lukt overigens nooit helemaal, maar het is de vraag of dat erg is. Misschien is het juist wel natuurlijk en karakteristiek. Afgezien van deze lichte grondsmak is zeelt licht zoetig en vrij mild. Ook de dikke huid is goed te eten. Zoals veel zoetwatervissen heeft zeelt veel fijne, vertakte graatjes. Maar daar staat weer lekker veel vlees tegenover.

### **WATERFILTER**

Vroeger werd zeelt gebruikt als natuurlijk waterfilter. Men liet een paar van deze vissen in de waterton of -put zwemmen en de zeelt at alle ongerechtigheden op. Nu wordt zeelt gebruikt om water in vijvers met siervissen zuiver te houden. Hij is geen vegetariër maar ook geen roofvis. Het dieet van zeelt bestaat voornamelijk uit: wormen, slakjes, watervlooien, insectenlarven, algen en waterplanten. Als hij voedsel zoekt, zuigt hij bodemmateriaal op, waaruit hij vervolgens de eetbare delen en diertjes filtert. De zeelt houdt het meest van flink begroeid, stilstaand of langzaam stromend water met een zachte modderige bodem. Omstandigheden die in Friesland gemakkelijk te vinden zijn. "Er komen er steeds meer", vertelt Ale. "De kwaliteit van het oppervlaktewater is de laatste tientallen jaren sterk verhelderd. Dat heeft een positieve invloed op de zeeltstand."

### **ECOSYSTEEM**

Ale is door de jaren heen steeds bewuster geworden van de kwetsbaarheid van het ecosysteem. Hij zorgt ervoor dat hij zo weinig mogelijk van zijn vangst weg hoeft te gooien en zet levende

## *Zeelt is licht zoetig en vrij mild van smaak*

vis, die hij niet nodig heeft, terug. Als hij rommel in het water tegenkomt, vist hij dat op en neemt hij het mee naar huis. Zijn liefde voor het water en de visserij blijkt uit alles wat hij zegt en doet.

"Ik heb ook altijd visser willen worden", vertelt hij, "maar de kans dat dat zou lukken was niet zo groot. Er zijn niet veel visrechten te vergeven. Deze worden meestal overgedragen van vader op zoon. Ik heb jarenlang in de bouw gewerkt. Pas op mijn 42ste lukte het om van mijn hobby mijn werk maken. Dat was geluk hebben, maar ook hard doorzetten. Gaan voor wat je echt wilt."

### **INKOMEN**

Ale mag nu 3000 kg vis per jaar vissen. Om daaruit een redelijk inkomen te krijgen, moet hij creatief zijn. Als hij de vis rechtstreeks aan een handelaar verkoopt, levert dat niet genoeg op. Daarom drijft hij samen met zijn vrouw ook een winkel en staat het echtpaar geregeld op festivals, markten en feesten met gerookte paling. Ook geeft Ale lezingen over de visserij en organiseert hij groepsuitjes op zijn praam. Hij vaart met ze door de Friese wateren, laat zijn fuiken zien en vertelt over de vissen. "Ik maak heel wat mee met al die verschillende mensen die ik zo tegenkom", lacht hij. "Het is een verrijking van mijn leven."

### **RITME**

Het belangrijkste is echter nog steeds het vissen zelf. Het werken in en met de natuur. 's Winters is het rustiger. Dan herstelt Ale 's Zomers is het vroeg op en lange dagen maken. 's Winters is het rustiger. Dan herstelt Ale beschadigde fuiken en maakt hij alles weer pico bello in orde voor het komende seizoen.

"Dat heeft ook iets moois", zegt hij. "Dan kun je weer tot jezelf komen. Het past bij het natuurlijke ritme van de seizoenen: tegenover de uitbundigheid van de zomer staat de teruggetrokkenheid van de winter. Maar nu is het weer tijd om fuiken te zetten. En dat er maar veel zeelt in mag zwemmen!"

TEKST: JANNA VAN DER MEER | FOTO'S: TOM COEHOORN



*Wistesto  
dat?*

*De Gezondheidsraad en het  
Voedingscentrum beide adviseren om twee  
maal per week een portie vis te eten?*

*Zeelt ook een aantrekkelijke sportvis is? Hij  
geeft zich namelijk niet zomaar gewonnen,  
als je hem aan de haak hebt!*

*Zeelt ook gekend wordt onder de namen:  
louw/lauw en muidhond/moethond? In het  
Fries heet zeelt mûdhûn.*

*Het rigouereus verwijderen van  
waterplanten, met name in het voorjaar,  
funest is voor de zeeltstand? Deze  
schoningen dienen daarom gespreid te  
worden in ruimte en tijd.*

Bron Friesland Post juni 2022