

ZOUTE WORMEN

Zeepieren, steek-, kweek dan wel slikzagers, witjes en Franse tappen. Het arsenaal aan wormen voor gebruik als aas in de zeevisserij is aardig omvangrijk. In dit artikel nemen we deze zoute aassoorten eens wat uitgebreider onder de loep.

TEKST REDACTIE FOTOGRAFIE BRAM BOKKERS



ZEEPIER

De zeepier is in de zeevisserij de bekendste en meest gebruikte aasoort. Hij is over het algemeen goed verkrijgbaar

en allround inzetbaar aangezien vrijwel alle vissoorten in onze wateren er mee te vang

Deze borstelworm (aan de onderkant van de worm zitten rijen met 'borstel-tjes' waarmee hij zuurstof opneemt) wordt zo'n 12 tot 14 centimeter lang, heeft een zacht, lederachtig vel en is rood- of zwartgekleurd. De zeepier beschikt over veel lichaamsvocht in de vorm van een sterk jodiumhoudende vloeistof. Prik je de pier verkeerd op de haak, dan zal deze snel leeglopen – vandaar dat ze ook wel 'leeglopers' worden genoemd – en niet meer interessant zijn voor de vis. Die heeft immers geen trek in een leeg velletje waar geen geurstoffen meer in zitten. Dat is ook de reden dat je het aas aan de haak regelmatig, zo om de twintig minuten, moet verversen als je met zeepieren vist.

MONTAGE

Om de zeepier goed op de haak te monteren, kun je – net als bij andere aassoorten – het beste gebruik maken van een aasnaald. Deze heeft aan de voorkant een zeer scherpe punt, terwijl hij aan de achterkant hol is. De punt prik je door de dikke kant van de worm, waar zijn 'mond' zit, waarna je de pier in zijn geheel over de naald rijgt. Vervolgens zet je de holle kant op de haakpunt en schuif je de pier in zijn geheel over de haak heen. Vaak worden er meerdere pieren op de haak geregen, vooral als er op gul wordt gevist. Het aas wordt dan steeds verder doorgeschoven over de lijn, zodat er een flink grote hap ontstaat die aantrekkelijk is voor grotere vissen – het is niet voor niets dat grote, dikke, zwarte zeepieren favoriet zijn voor het vissen op gul.

SPITTEN

Zeepieren kun je in de hengelsportzaak kopen, maar desgewenst ook zelf spitten. Dit doe je bij laagwater in de daarvoor aangewezen spitgebieden. Hier heb je wel de VISpas, ZeeVISpas of een wormenspitvergunning voor nodig. Zoek naar 'pierenhoopjes' op het drooggevallen slik en steek hier je riek – met een schep loop je meer risico om de pieren te beschadigen, waardoor ze hun lichaamsvocht verliezen – de grond in. Houd er wel rekening mee dat dit best een zwaar klusje is. Zeeklei is niet te vergelijken met een hoopje zand en schep je niet zomaar even snel om.

BEWAREN

Net zoals bij veel andere aassoorten, is het best lastig om zeepieren te bewaren. Hoge temperaturen en vorst zijn bijvoorbeeld funest, dus een koelbox of -tas is essentieel. Je kunt pieren bewaren met turf tussen oude en licht vochtige kranten in de koelkast, of met een zuurstof pompje in ruim koud zeewater. In de koelkast gaan ze op deze manier een paar dagen mee; in het water (mits goed verzorgd) een paar weken. Soms lukt het om de levensduur van de pieren nog wat extra te rekken door enkele keren per dag de dode pieren te verwijderen en ze in 'nieuwe' oude kranten te verpakken.

ZOUT EN DIEPGEVROREN

Voor de echt lange termijn houdbaarheid, komen zout en de diepvries van pas. Zeepieren die je overhoudt na een dagje zeevissen spreid je gelijkmatig uit over een flinke laag kranten, waarna je er flink wat keukenzout overheen strooit. Na een paar uur zijn de pieren al hun vocht verloren en iets kleiner en een stuk taaier geworden. Doe ze in een plastic zak samen met nog een beetje schoon zout. Bind de zak goed dicht en bewaar deze op een koele plaats. Zo blijven ze maandenlang goed en heb je altijd aas bij de hand. De geur van deze pieren is vooral bij de schaar erg in trek, maar ook bot, wijting en gul zijn hier niet vies van!

Gul is niet vies van een stevige hap zeepieren.



Zeeaas zoals pieren en zagers bewaar je het beste in kranten en een koelbox.

ZAGERS

De zager is na de zeepier waarschijnlijk het meest gebruikte aas in de zeevisserij. Zagers zijn vergeleken met zeepieren een stuk steviger, vandaar dat ze vaak worden gebruikt voor het vissen met de dobber op vissoorten in de bovenste waterlagen.

Net zoals de zeepier, is de zager een borstelworm. Zagers zijn wormen met een lederachtige huid en een vlezig, afgeplat lichaam. Daardoor blijven ze een stuk beter op de haak zitten dan zeepieren. De zager kan in lengte variëren van 6 tot 35 centimeter en is oranje/rood tot grijs/donkerbruin van kleur. Aan beide zijden heeft hij kleine 'pootjes', vandaar ook de bijnaam zeeduizendpoot. Op hun kop zitten twee flinke kaken waarmee ze venijnig kunnen bijten. Pas dus op als je de wat grotere exemplaren van deze roofworm op de haak prikt. Je kunt er ook voor kiezen om de kop er eerst met

Zagers hebben flinke kaken waarmee ze venijnig kunnen bijten.



Steekzagers zijn doorgaans groter dan kweekzagers. (foto: Rob Kraaijeveld)

een (fileer)mes af te snijden voordat je dit doet. Bijkomend voordeel hiervan is dat de lichaamssappen en geurstoffen die zo vrijkomen weer vis aantrekken.

KWEEK EN STEEK

Zagers zijn er in de steek- en kweekvariant. De steekzager komt uit de natuur, de kweekzager is, zoals de naam al aangeeft, gekweekt (en dus ruimschoots beschikbaar en altijd voorradig). De steekzager – voor het steken gelden dezelfde voorwaarden als bij het spitten van zeepieren – is doorgaans wat steviger, groter en agressiever dan de kweekzager. De grote exemplaren zijn een prima aas voor grote bot. Wedstrijdvisserij hebben vaak liever de kleinere steekzager-tjes die vanwege hun geur de vis eerder zou verleiden om toe te happen. Grote steekzagers zijn zo hier en daar wel in de hengelsportwinkel verkrijgbaar, maar kleine steekzagers vrijwel nooit. Deze zijn namelijk moeilijk houdbaar. Let er bij het zelf steken van zagers op dat de groene exemplaren ook erg slecht houdbaar zijn.

BEWAREN

Zagers kun je onder de juiste omstandigheden (koud en vers zeewater, luchtpompje, schemerdonker, laagje schelpen en regelmatig bijvoeren) meerdere weken goed houden. Maar om ermee te vissen, moeten zagers juist niet kakelvers zijn. Enkele dagen tevoren kun je ze het beste koel en verpakt in krantenpapier met wat zeeturf bewaren – niet in tuinturf, de lage zuurgraad hiervan is dodelijk voor de zagers! Zorg dat er voldoende zeeturf in de kranten zit, want de zagers stikken als ze elkaar direct raken. Verwijder minstens één keer per dag de dode exemplaren en verpak de rest in een 'nieuwe' krant. Door de zagers zo te bewaren worden ze wat harder, mooi rood van kleur en blijven beter op de haak zitten. Op deze manier kun je ze in de koelkast nog twee tot drie dagen bewaren. Overigens moet je oude zagers die stinken zeker niet weggooien: Dit is een perfect aas voor de tong!

GEHEEL OF DEELS

Zagers zijn een vrij allround zeevisaas waarmee je bijna alle vissoorten die in ons kustwater voorkomen kunt vangen. De bevestiging op de haak maakt daarbij wel verschil als je het op een bepaalde vis hebt voorzien. Platvis, zoals tong en schol, wordt bijvoorbeeld sterk aangetrokken door zagers die in de gehele lengte over onze haak en lijn zijn geregen. Bij het vissen op zeebaars in de zomermaanden, al dan niet met de dobber, is het echter juist belangrijk dat de zager flink beweegt. Daarom prikken we de zager dan alleen door de kop, zodat het achterlijf mooi vrij hangt.

Voor platvis rijg je de zager in zijn geheel over de haak, maar voor de zeebaars prik je hem alleen door zijn kop heen.

SLIKZAGER

De slikzager maakt ook deel uit van de familie van de ons bekende zagers. Dit hele kleine en bijzonder beweeglijke zagertje komt doorgaans uit Frankrijk en is met name bij wedstrijdvisser populair.

Slikzagertjes komen in ons land nauwelijks voor. Ze zijn slechts op een paar plekken langs de Nederlandse kust te vinden – en dan vaak ook maar mondjesmaat. De bij ons in de speciaalzaken verkrijgbare (uitgezonderd de wintermaanden) slikzagertjes zijn meestal afkomstig uit Frankrijk. Deze fragiele duizendpoten worden doorgaans in Normandië gestoken en van daar naar Nederland getransporteerd. Daar vinden ze gretig aftrek, en dan met name onder wedstrijdvisser. Dat komt omdat deze hele kleine, roodachtig gekleurde zagertjes uitermate beweeglijk zijn. Hierdoor wordt de vis vaak verleid tot een aanbeet.

MONTAGE

De slikzager is niet alleen veel kleiner dan de kweekzager, maar ook veel fragieler. Dit maakt dat het op de – eveneens kleine – haak rijgen van dit aas eigenlijk alleen met behulp van een aasnaald goed te doen is; en zelfs dan kan het soms nog best een tijdrovend en lastig klusje zijn. Aangezien de slikzager ook een bijzonder zachte structuur heeft, zijn verre worpen waar veel kracht aan te pas komt uit den boze. Er wordt dus in de regel relatief dicht onder de kant gevestigd. Daar zijn het in de regel de wat kleinere vissen die dit aas pakken, maar toch zijn ook grote vissen tuk op de kleine slikzagertjes. Zeker als die in de vroege of late uurtjes de kantjes afschuimen, kun je voor verrassende vangsten komen te staan.

BREED IN DE SMAAK

De doorgaans in een dotje op een haakje maat 12 t/m 20 geprikte slikzagertjes, vallen bij diverse vissoorten in de smaak. Platvissen als bot en tong zijn er gek op, maar ook zeebaars en wijting laten een kronkelende hap – de slikzager is zoals gezegd nogal een wild type – niet aan zich voorbij gaan. Naast een stuk of vier tegelijk op de haak geregen slikzagertjes, wordt bij het vissen met de feeder aan zee ook de combi van een zeepier met als finishing touch een slikje aan de haak gebruikt. Dat geeft vaak een bijzonder mooi effect in de vorm van een enthousiast en ver doorbuigende hengeltop.

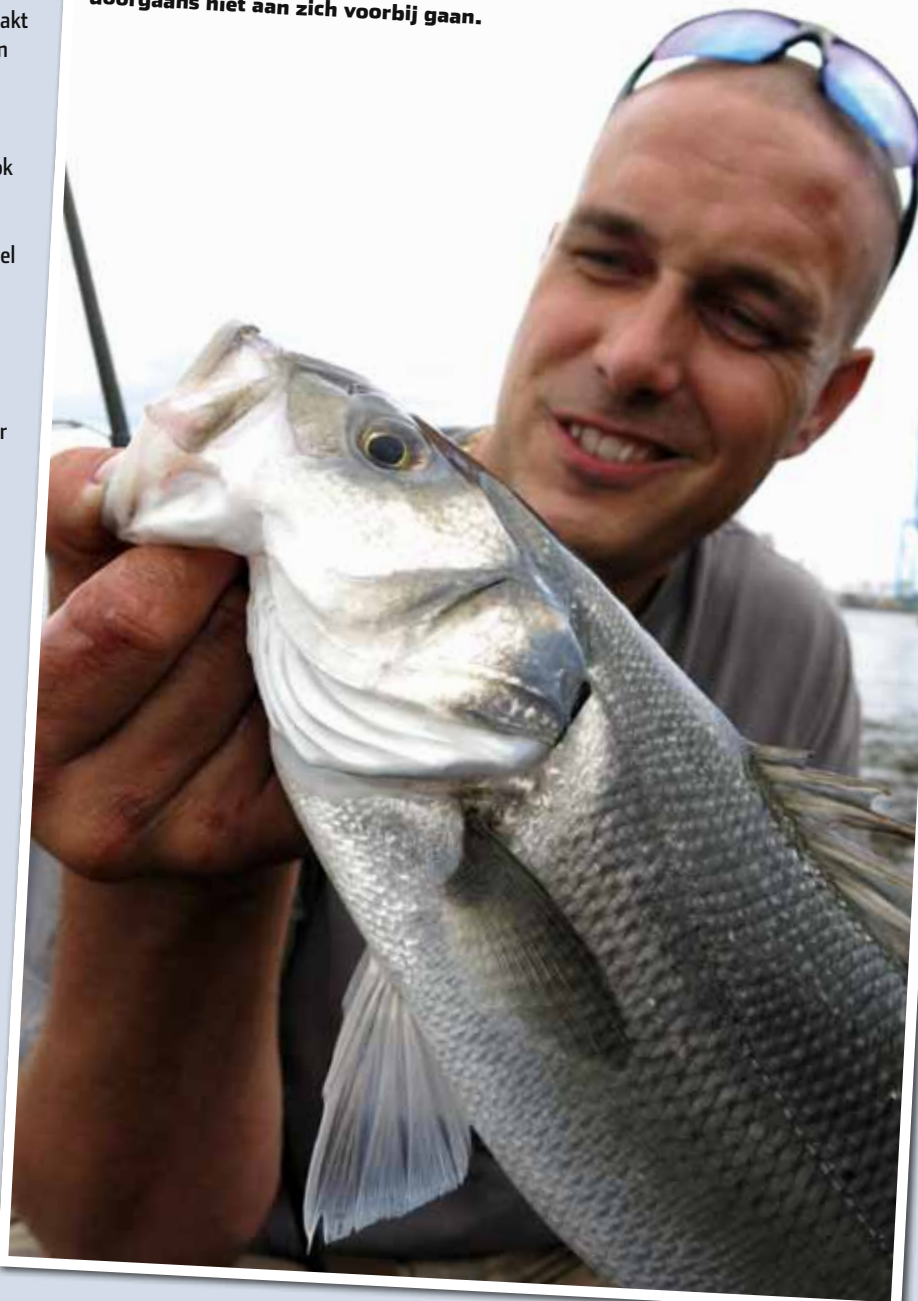
BEWAREN

Slikzagers worden op vergelijkbare wijze als ‘gewone’ zagers bewaard, maar vergeleken met hun normale neef zijn ze wel wat lastiger goed te houden. Zoals bij de

Slikzagers zijn zo klein en fragiel dat je ze alleen met een aasnaald mooi op de haak kunt ‘prikken’.

meeste aas-soorten het geval is, dienen ook slikzagertjes gekoeld te worden bewaard. Leg ze verpakt in een flinke hoeveelheid zoute turf en kranten in de koelkast. Op die manier zijn ze enkele dagen houdbaar.

Ook zeebaars laat een dotje slikzagers doorgaans niet aan zich voorbij gaan.



WITJES

Van alle zagersoorten zijn witjes doorgaans het minst bekend. En ook het minst gemakkelijk verkrijgbaar. Dit kleine zandzagertje dankt zijn naam aan zijn witte, parelmoerachtige kleur.

Het witje is een klein type zager met een witte, parelmoer of een ietwat geel/grijzige tint. Deze zandzagertjes hebben net als hun familieleden aan beide kanten kleine pootjes. Ze zijn gemiddeld zo tussen de 5 en 9 centimeter groot, maar er worden ook wel eens exemplaren van rond de 15 centimeter aangetroffen. Witjes zijn niet alleen relatief klein, maar ook vrij teer. Je kunt ze alleen met de grootst mogelijke zorg in leven houden, anders zijn ze binnen



PLATVIS, ZEEBAARS EN GEEP

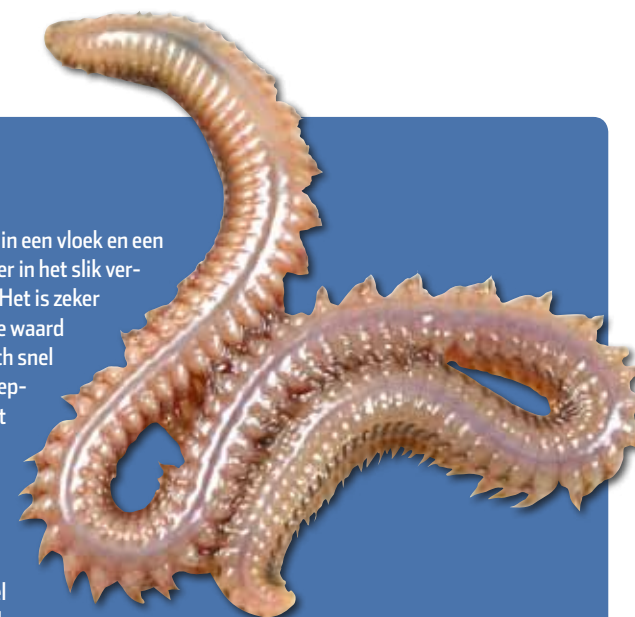
Steek je zelf je pieren en/of zagers, dan kom je vaak ook witjes tegen. Je moet daarbij wel scherp en alert zijn, want dit stevige wriemelende zandzagertje is

een mum van tijd het hoekje om. Dat is ook de reden dat ze, in tegenstelling tot zeepieren en zagers, haast nauwelijks in hengelsportwinkels verkrijgbaar zijn.

vaak ook in een vloek en een zucht weer in het slik verdwenen. Het is zeker de moeite waard om ze toch snel op te schep-pen, want witjes zijn door hun verleidelijke gekronkel een van de betere aassoorten voor het vissen op platvis zoals tong en schol. Ook de zeebaars weet het witje wel te waarderen en met de haak door de kop geprikt en aan een wapperlijn aangeboden is dit een topper voor de geep.

CONSERVEREN

Met reden schrijven we hier het wat hoogdravende conserveren, want het is praktisch onmogelijk om witjes te bewaren. Het zijn bijzonder tere beestjes die niet lang houdbaar zijn. Zou je ze bijvoorbeeld in een krant met turf of iets dergelijks bewaren, dan zijn ze binnen enkele uren dood. In helder en koel zeewater willen witjes het nog wel een sessie uithouden. Houd het bakje met daarin het aas in de schaduw en ververs regelmatig het water. Het is van groot belang dat dit schoon blijft. Als je je vingers in het bakje steekt, mag hier dan ook absoluut geen turf of iets anders meer aan zitten. Anders is het water zo vuil en de witjes binnen de kortste keren dood.



FRANSE TAP

De Franse tap is de grote broer van de zeepier. Deze megapier uit dezelfde familie kan namelijk wel zo'n 35 centimeter lang worden. Het sterke geurspoor dat de stevige tap afgeeft, maakt hem bijzonder geschikt als zeevisaas.

Zoals de naam al aangeeft, komt deze grote worm bijna altijd uit Frankrijk. Ook langs onze kust kom je ze wel tegen, maar zonder speciale aaspomp lukt het niet om ze uit de zanderige bodem op te zuigen. Dit ‘tappen trekken’, het is best een zwaar werkje, doe je rond de laagwaterlijn. Ga bij eb op zoek naar plekken die slecht heel kort of net niet helemaal droogvallen. Aangezien het bij ons een niet heel erg courante aassoort is, zijn tappen aardig aan de prijs. In de hengelsportzaak wordt doorgaans de diepvriesvariant aangeboden.

GEURSPOOR

Tappen geven een voortreffelijk geurspoor af, wat door vissen – eigenlijk iedere soort neemt graag een hap van de tap – over het algemeen snel wordt opgepikt. Daarbij is het zo dat hoe ouder de tap, des te sterker hij ruikt. Ook wordt het vel naarmate de tijd verstrijkt steeds taaier. Daarom wordt

Een stukje tap wordt vaak gebruikt als aasstopper.

een stukje tap vaak gebruikt als stopper op de haak, zodat het andere aas goed vast blijft zitten. Toch loont het ook om een hele tap – desgewenst in combinatie met één of meerdere verse zeepieren – op de haaklijn te rijgen; bijvoorbeeld als je het gemunt hebt op grote gul.

GEBRUIKSAANWIJZING

De Franse tap heeft wel een beetje een aparte gebruiksaanwijzing. Voordat je ermee aan de slag gaat, knip je eerst het kopje eraf en strijk je hem daarna leeg. Gooi hem vervolgens hard op de grond, zodat de spieren samentrekken. Het resultaat is een harde zeepier. Deze zet je het beste met een beetje bindelastiek vast op de haak. Ook als je verse Franse tappen wilt invriezen voor later gebruik, dan moet je ze eerst leeg strijken. Het hele taaie vel dat je zo krijgt, geeft ook na verloop van tijd nog een goed geurspoor af.

Bindelastiek dient om tappen vast op de haak te zetten.

