



WILDE ZALM UIT ALASKA

Vroeger, eigenlijk nog niet eens zó lang geleden, visten onze voorouders praktisch vanuit hun voor- of achtertuintje op wilde zalm. De eerste vakbond voor huishoudhulpen bedong zelfs dat haar leden niet vaker dan driemaal per week zalm hoefden te eten. Niet alleen onze huishoudsters zijn een exclusieve rariteit geworden, ook onze zalmen.

Voor wilde zalm moeten we voortaan naar wilde streken, Alaska voorop. Want daar zwemmen ze in juli massaal de rivieren op. Nieuwsgierig gaan we met Jan-Willem Kuyt van Zalmhuis Steur die richting op, van Amsterdam via Minneapolis naar Anchorage. Het bijna helemaal ontkleden voor de veiligheidschecks is iets waar we in de loop der week bedreven in zullen worden. Maar dan de beloning! Meteen na het landen snuif je de geuren op waar het hier allemaal om draait: wilde zalmen, wilde heilbot en wilde beren. Jammer dat het weer niet mee wil werken.

Anchorage, de hoofdstad van Alaska, ademt een sfeer uit die niet valt te beschrijven. Hier, tussen de besneeuwde toppen, aan het einde van de baai van Cook Inlet en Kenai Rivers, is de wereld ruig. Het type stoere krabvisser die we kennen van Discovery Channel, kom je op elke hoek van de straat tegen. Vroeger moet het hier nóg ruiger zijn geweest, toen de zeelui op de met zalmen beladen klippers niet wisten of ze hun thuishaven ooit zouden bereiken. De hele entourage staat hier in het teken van een vis die met een Tomtom geboren wordt. Want hoe zou hij anders, na dui-

zenden kilometers kriskras te hebben rondgezwommen, zijn geboortegrond op de meter nauwkeurig terugvinden?

Over zalmpjes en zalmen

We zien in Alaska vijf soorten zalm, door de lokale Indianen gorbusha, keta, kisutch, nerka en tschawytscha genoemd. Wij kennen ze onder de beter uitspreekbare namen pink, chum, coho, sockeye en king. Aan de uiterste bovenloop van de rivier, vlakbij de bron en dus in zoet water, schieten de zalmen hun kuit en gaan daarna meteen dood. De piepkleine zalmpjes die na zes

maanden tevoorschijn komen, groeien eerst voldoende en beginnen dan aan de lange reis die hun ouders ook ooit maakten, in de richting van de oceaan. Onderweg maken ze kennis met de eerste bedreigingen. Alaska mag dan een oogverblindende natuur hebben, ook hier spelen industriële vervuiling, houtkap, indamming, bevoeiing en grote steden een rol. Iedereen maakt gebruik van het water dat van zo'n groot belang is voor het zalmpje. Het zoete water brengt het zalmpje ook tot aan de voeten van mens en dier, het wordt een prooi voor alles wat vist met een hengel of bek.

De meeste zalmpjes zwemmen rechtstreeks naar zee, de sockeyes en kings blijven nog een jaartje in de rivier. Meteen als hij in contact komt met zout water, zegt een hormoon dat de vis zich aan de oceaan moet aanpassen. De vissen blijven eerst nog een jaar in de buurt van de voedselrijke riviermonding hangen, waarbij ze in gewicht verdrievoudigen. Zo maken ze zich klaar voor het grote oceanwerk, richting Golf van Alaska of de Beringzee. De pink komt na een jaar al weer terug als volwassen vis en weegt dan zo'n 2,5 kilo, de overige soorten blijven 4 tot 6 jaar in de

ocean, waarbij de king een astronomisch gewicht van 50 kilo kan behalen.

De wonderlijke zalm beschikt niet alleen over een Tomtom, ook lijkt er een tijdsklokje te zijn ingebouwd. Want over exact 6 jaar arriveert hij weer op zijn geboortegrond, waarbij een tijdsafwijking van één week al als zeldzaam wordt beschouwd. Elke soort heeft zijn eigen volgorde van aankomst. Eerst verschijnen de king-zalmen aan de kust, kort daarop gevolgd door de red sockeye. Enkele weken later melden zich de chum-zalmen, na vier weken zijn het de pink-zalmen die arriveren. De jaarlijkse pro-





cessie wordt gesloten met de coho's. En dan opeens zegt het een of andere hersencelletje: "Kom, we gaan de rivier op". De eerste zalmen die de rivier opzwemmen, zijn nog betrekkelijk licht van kleur. Hoe verder het seizoen vordert, hoe roder de dieren worden. De mannetjes ondergaan in het zoete water een merkwaardige metamorfose. Hun bek krijgt een soort haak en scherpe tanden, de vis kan zijn bek zelfs niet meer sluiten. De huid gaat over in een rode kleur, al met al gaat hij er angstaanjagend uitzien. Wanneer de beren hem niet te pakken krijgen, bereikt de zalm zijn of haar geboortegrond en schiet kuit, waarbij de eitjes door staartbewegingen onder de kiezelgrond worden verstopt.

King of the community

Tegen de avond arriveren we op onze eerste bestemming. Hoezo avond? Op dit moment is het hier dag en nacht licht. Dat is op zich al onwennig, we worden in de middle of nowhere weer helemaal teruggevoerd naar het begin van de beschaving.

Geen mobieltje, geen internet. Dan maar een stukje gewandeld zonder een beer te zien. Wel zien we tientallen majestueuze adelaars, die hier talrijker zijn dan huisvossen. De volgende ochtend maken we kennis met Greg, die in dit dorpje als de King of the community wordt beschouwd. Hij is de baas van de plaatselijke zalmverwerkerij en zonder hem zou het dorp geen bestaansrecht hebben. Men is op het moment met red sockeyes aan de slag, het verwerken gebeurt zéér zorgvuldig en binnen 24 uur na de vangst zijn de zalmen ingevroren. Greg vertelt ons dat er dit jaar maar weinig zalm is, en dan ook nog klein. Hij weet er geen reden voor. De meest gangbare maat die Zalmhuis Steur verwerkt, is zo'n 6/9 lbs ofwel 3 tot 4 kilo. Slechts 20% van de vangst voldoet hier momenteel aan. "Kijk maar, daar beneden", zegt Greg als we later met zijn watervliegtuig over de rivieren vliegen, "bijna geen zalmen."

We zitten dus in het seizoen van de sockeye met zijn dieprode vlees, in Alaska één van

de meest voorkomende soorten. Hij kan wel 10 kilo wegen, maar dat is zeldzaam, meestal wegen ze tussen 1 en 4 kilo. Wanneer de sockeye vroeg in het seizoen voor de kust wordt gevangen, heeft hij op de rug een groenblauwe kleur, zijn de flanken zilverkleurig en is de buik wit. Naarmate het seizoen vordert, worden rug en kop zwart. Eenmaal zijn paaigronden bereikt, is het zwarte van zijn rug veranderd in rood, terwijl de kop dan groen is geworden. Jan-Willem Kuyt: "De sockeye is een moeilijke zalm om te roken, want zijn vetgehalte ligt laag, zo'n negen procent. Daar is veel specialisme voor nodig. Zo weinig vet betekent dat het visvlees snel kan scheuren, waardoor het te snel zout en rookaroma's opneemt." De rooktijd voor een wilde sockeye ligt dan ook maar op de helft van de tijd die voor een Noorse kweekzalm nodig is.

Oma gaat vissen

In Alaska gebeurt het zalmvissen op drie manieren. Allereerst is er **trolling**, ofwel

het vissen met lijnen waaraan aas bevestigd is. Dat gebeurt met overwegend kleine scheepjes met slechts één of twee man. Slechts 10% wordt op deze manier gevangen. Voordeel is dat al vroeg in het seizoen kan worden begonnen omdat men de zalm zelf kan opzoeken en niet hoeft te wachten tot de vis scholen heeft gevormd. Deze vorm van visserij is zeer vriendelijk en daarom mogen de vissers tot veel langer in het seizoen vissen, ook op de rivieren. Het spreekt voor zich dat deze vorm ook kostbaar is omdat men per man veel minder vangt. Daar staat de beste kwaliteit tegenover, dus de vissen brengen per stuk meer op. **Gillnetting** is een vorm van staandwandvisserij. Door een schip wordt in het water een nettenwand geplaatst op een route waar men vis verwacht. De zalmen steken hun kop in de mazen van het net en kunnen er niet meer uit omdat ze met hun kieuwen blijven steken. Deze viswijze heeft het voordeel dat men selectief te werk kan gaan, want door de grootte van de mazen kan men de zalmmaat zelf uitkiezen. Nadeel is dat je het aan de huid kunt zien: vaak zie je één of meerdere lijnen lopen over de huid van de kop. Op de kwaliteit van het visvlees heeft het geen negatieve invloed. De meeste gillnetters zijn dagvissers in scheepjes van maximaal 10 meter. De netten zijn tussen de 27 en 55 meter lang en dat is door de staat Alaska opgelegd. De derde methode heet **purse seining** ofwel vissen met een drijfnet achter het schip, in de vorm van een grote zak. Deze praktijk komt overal in Alaska tegen, behalve in het oosten van de staat waar deze visserijvorm verboden is. De schepen zijn wat groter en zijn ook in staat om onder slechte weersomstandigheden te vissen. De bemanning speelt continu de zee af naar springende zalmen. Wanneer men een school vindt, legt de schipper er een net omheen dat van onderen wordt dichtgetrokken. Per trek kan men zo wel 1500 zalmen boven halen.

We hadden het over drie manieren, maar

eigenlijk is er nog een vierde, die heel bijzonder is: **dipnet fishing**. We konden onze ogen nauwelijks geloven. Aan de oevers van de rivieren mogen lokale bewoners met een schepnet vissen uit het water halen, uitsluitend voor eigen gebruik. Per volwassene zijn 25 vissen toegestaan, per kind 10 stuks. Zo'n schepnet wordt in de stroming van de rivier gehouden tot er een toevallige zalm in zwemt. In dat fortuinlijke geval wordt het net meteen omhoog gezweigd. We zien op en bij de rivier een drukte van jewelste van mensen die elkaar verdringen. We blijven even staan wanneer we oma met haar kleinzoon aan het werk zien. Kleinzoon vangt de zalm, waarna oma het dier doodt door het een mes in de kop te steken. Daarna gaat de vis meteen de koelbox in. Het lijkt goed teamwork, maar bij de tweede vis is oma te traag, de zalm springt weer in het water. De professionele vissers en verwerkers van Alaska zijn niet blij met deze praktijken, er is nauwelijks controle op. We rekenen snel uit dat Alaska 600.000 inwoners telt die elk legaal 10 tot 25 vissen mogen vangen. En illegaal?

Weer een nieuwe dag, we begeven ons naar de boorden van Cook Inlet, de grote riviermonding van Kenai Rivers. Tijdens de rondleiding bij een van de grotere producenten zien we pas hoe geweldig omvangrijk de wilde zalmvangst moet zijn. Op het immense terrein is niet alleen de verwerking gevestigd, ook is er een serieus dorp gebouwd om alle seizoensarbeiders onderdak te geven. Er werken veel verschillende nationaliteiten en om te voorkomen dat die met elkaar op de vuist gaan, worden ze per nationaliteit ondergebracht. Voor het enorme bedrijfsrestaurant hebben ze een pasje. Werken ze meer dan veertig uur per week, dan krijgen ze de food gratis, anders kost het 5 dollar. Wel eerst even de handen desinfecteren. De volgende die we bezoeken, Bud, is een kleinere producent. Vier jaar geleden is hij

mede-eigenaar geworden, de anderen zijn zijn echtgenote en vier vissers. Nog tien andere vissers varen voor hen. Hier zie je duidelijk hoe kleinschaligheid leidt tot persoonlijke aandacht en kwaliteit. Bovendien wordt de zalm razendsnel verwerkt en ingevroren. Een enthousiaste Jan-Willem: "Dit wordt een nieuwe leverancier voor ons, ik ga zeker een paar containers van Bud kopen." Ook hier valt de vangst dit jaar zwaar tegen, de vissers vangen te weinig om van te leven. De natuur bestuurt nog steeds zichzelf. "Where is your box, sir?" En dan blijkt dat we op het vliegveld de enige zijn die geen dozen bij zich hebben. De overige passagiers zeulen met enorme dozen vol met versgevangen zalm. Ze hebben niets met de tegenvallende vangsten te maken, Amerikanen vissen gewoon op wat ze nodig hebben en dan hup, met doos en al weer het vliegtuig in. Blij gezigten alom. Ook wij zijn blij, want we hebben weer heel wat kunnen leren. En we zien een blije Jan-Willem. Hij heeft weer eens kunnen zien dat de vissers en verwerkers puik werk voor hem leveren. In de herfst zullen in Monnickendam de containers weer één voor één binnendruppelen, waardoor Zalmhuis Steur het gehele jaar door de mooiste wilde zalmen voor u kan roken.



Zalmhuis Steur
Galgeriet 13, Monnickendam
tel. 0031 299 65 14 91
fax 0031 299 65 28 81
www.zalmhuissteur.nl

