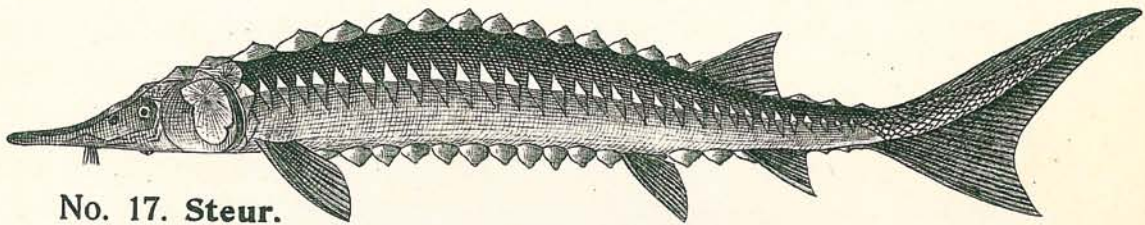
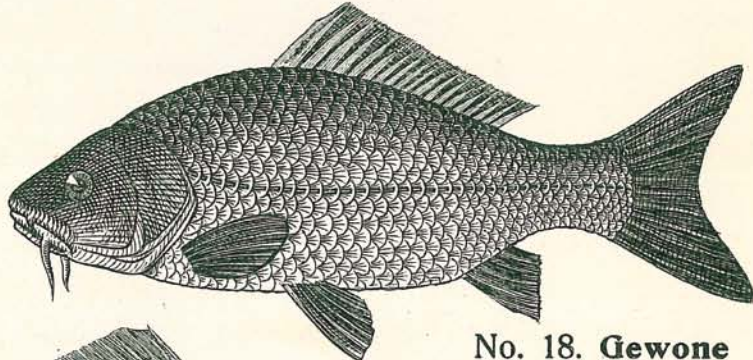




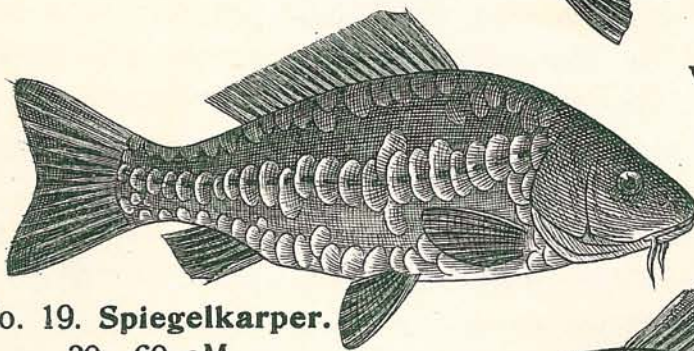
No. 16. Meerval, Val, Vischduivel.
grootte 2—4 Meter. kleine 2—3 dM.



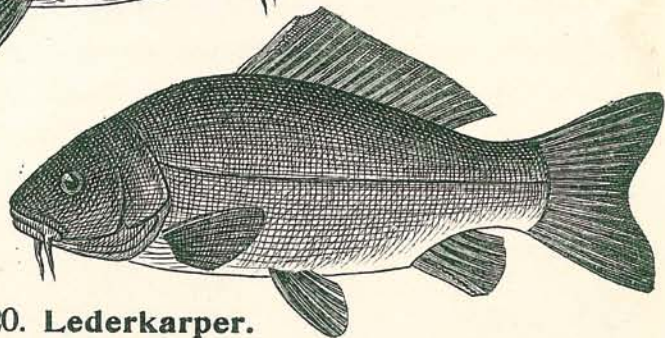
No. 17. Steur.
2—3 Meter.



No. 18. Gewone
vorschubbe Karper.
30—60 cM.



No. 19. Spiegelkarper.
30—60 cM.



No. 20. Lederkarper.
30—60 cM.

In de Nederlandse cultuur heeft vis en visserij altijd een belangrijke rol gespeeld. Die rol is onder meer terug te vinden in de schilderkunst en de literatuur. Voor Visionair schreeft journalist en taalkenner Frans Collignon een aantal artikelen over de vis in historisch perspectief.

Leven als een karper

Tekst: Frans Collignon

Illustratie: H. Aalderink

De eerste schriftelijke vermelding van karper in de Westerse wereld dateert van bijna 1500 jaar geleden. In 575 schreef de Romeinse consul Cassiodorus in een brief dat de karper bij uitstek het voedsel is van een koning. Die kon er mee laten zien hoe breed hij het had – letterlijk en figuurlijk – want karpers vond je in die tijd nog niet overal.

In het Nederlands duikt de karper voor het eerst op in een geschrift uit 1285. Op een rekening uit Dordrecht staat hij genoteerd voor 6,5 stuiver. De vis is dus niet alleen lekker, maar ook kostbaar. In ieder geval prijzig genoeg om op een rekening te worden gezet.

Of er in onze omgeving veel eerder al karper rondzwom valt te betwijfelen. Ichthyologen gaan er in het algemeen van uit dat deze populaire zoetwatervis door monniken uit het Oosten is meegenomen en via de Rijn in ons land is terechtgekomen.

Enkele honderden jaren later is de karper nog steeds een luxeproduct in De Nederlanden. In een Amsterdams boekje uit 1644 staan namelijk de volgende dichtregels (voor het leesgemak vertaald in modern Nederlands vermeld):

*Als je beurs geen geld kan missen,
Koop dan niet de beste vissen.
Karper, baars of snoek geven geen pas,
Stop maar een spiering in je tas.*

Spreuken en gezegden

De karper was vroeger – in een tijd dat er nog geen koelkasten waren – geliefd omdat hij een taaie rakker is. De vis kan geruime tijd buiten het water overleven en bleef daardoor lekker lang vers. Het was vroeger gebruikelijk om de arme dieren gewoon in het stof op zolder te leggen – wat dat betreft was er toen nog een wereld te

winnen voor het dierenwelzijn. Uit het gezegde ‘lawaai maken als een karper op zolder’ blijkt wel dat de vissen zich daar niet zomaar bij neerlegden. Van een arme drommel werd ook wel gezegd dat ‘die leeft als een karper op zolder’. Dit geeft weer aan dat er toch enig inzicht was in de kommervolle omstandigheden onder het pannendak.

Aan de eeuwenlange populariteit van de karper hebben we nog tal van andere spreekwoorden overgehouden. Zo is de uitdrukking ‘met een mager voorntje een vette karper vangen’ een spreekwoordenboek uit 1658. Op het eerste gezicht een wat vreemd gezegde, want veel karper zul je niet vangen met een voorn aan je lijn. Figuurlijk gezien betekent het echter zoveel als met weinig middelen of inspanning een groot rendement halen. Verder heb je nog uitdrukkingen als ‘zo fris als een karper’ (tegenwoordig: ‘fris als een hoentje’) voor iemand die kwiek uit zijn bed stapt en ‘een leven als een karper’ hebben voor als het hem of haar goed gaat.

Medicijn en maal

Het uitzonderlijke uithoudingsvermogen van de karper heeft de vis ook magische krachten op het gebied van de geneeskunde verschaft. Zo schrijft geneesheer Martinus Houduytn in 1765 dat de gal van de karper goed is tegen staar en roos. Houduytn geeft vooral hoog op van de karpersteen, ‘een wonder der natuur’. Hij doelt hierbij op een

driehoekig botje achter in de vissenkop. Dit botje zou een probaat middel zijn tegen zowel maagzuur als darmfalen en ook niersteen verdwijnt, waar de karpersteen verschijnt. De rest van de vis doet trouwens eveneens mee bij het tegengaan van allerlei kwalen en ander ongemak. De gehoorbeentjes van de vrouwtjeskarpers bestrijden bijvoorbeeld de vallende ziekte. Het is weer eens wat anders dan een aspirientje tegen de hoofdpijn.

Maar Houduytn wordt pas echt lyrisch als hij het over de diverse bereidingswijzen van de karper heeft. Gekookt, gestoofd, aan het spit of op het rooster; je kunt het zo gek niet verzinnen of het water loopt je uit de mond. Waar je bij andere vissen de ingewanden weggooit, zijn die van de karper zelfs nog lekker. Zijn favoriete recept is het vermelden waard: *Haal voorzichtig het vel van de karper. Hak de vis fijn en meng deze met palingvles, wat karperhom, zout, peper, nootmuskaat en kruidnagelen. Voeg boter en champignons toe en stop de massa weer terug in het vel. Stoof dit pakket in wijn, boter en visbouillon en dien het op in een ragout van karperhom. Een koningsmaal!* **V**

Frans Collignon, oud-hoofdredacteur van NOS-Teletekst, is zelfstandig journalist en auteur. Hij publiceert over de Nederlandse taal. Onder de titel 'Het Woordenreservaat' heeft hij op lichtvoetige wijze een groot aantal woorden beschreven die langzamerhand zijn verdwenen uit het Nederlands.