

Snoekbaars, zander, zandbaars en glasoog



Waarom heet een snoekbaars eigenlijk snoekbaars? Het voor de hand liggende antwoord is dat deze baars nu eenmaal op een snoek lijkt. Of, zoals het Woordenboek der Nederlandsche Taal zegt: de *Lucioperca sandra* vertoont in kleur en lichaamsbouw een zekere gelijkenis met de snoek.

Tekst Frans Collignon Fotografie Sportvisserij Nederland en Wikipedia Engeland

Maar het dier heet eigenlijk in het Nederlands zander of sander en is nog maar betrekkelijk kort in de Nederlandse wateren te vinden. Een dikke honderd jaar geleden is de vis hier uitgezet. Hij was daarvoor uit het midden en oosten van Europa gehaald. Dat verklaart ook de oorsprong van de naam sander. Die is gewoon met de vis meegekomen. In het Pools heet het dier sandacz. Maar de associatie met zand van de rivierbodem zorgde er voor dat het hier uiteindelijk zander werd. Een andere benaming volgens de grote Van Dale en enkele andere woordenboeken is daarom dus zandbaars. Zijn bijnaam glas oog heeft deze allochtoon onder de vissen te danken aan zijn grote ogen met een reflecterend netvlies, die hem bij uitstek tot een jager in de schemering maakt.

Lekkerny

Martinus Houttuin schreef voor het eerst in onze taal over de snoekbaars in zijn 'Natuurlyke Historie' die in delen van 1761 tot 1785 werd gepubliceerd. Hij beschrijft de vis nauwkeurig en zegt dat in Zweden en Duitsland de vis voor een lekkerny wordt gehouden. De wereldreiziger en arts Pieter van Woensel heeft in ongeveer dezelfde tijd uit eigen ervaring de lekkere smaak kunnen optekenen. In een boek uit 1804 verhaalde hij over zijn verblijf in Rusland zo'n dertig jaar daarvoor. Hij noemde de zanders in de rivier Neva bij Sint Petersburg "een heerlijk stuk visch". Dat had hij goed geproefd. De snoekbaars is fameus om zijn smaak. De lofuitingen houden haast niet op. In Engeland, waar de zander officieel behoort tot de 'dirty dozen' die de Engelse natuur bedreigen, wordt de vis gepezen om zijn verfijnde smaak.

Bijzonder talent

Menig visser weet dat na een dagje op het water er aan wal lekkerbekken staan die maar wat graag tegen betaling de gevangen snoekbaars willen overnemen om er een heerlijk maaltje van te maken. Een welgemeend advies van mijn kant is dat je dan het best zelf je vis kan eten. Besef ook dat sportvissers geen vis mogen verkopen! Schoonmaken, fileren, door de bloem halen en bakken. Dat is een beloning voor de smaakzintuigen. De zander heeft overigens een bijzonder talent om in het nieuws te komen. Direct al na de invoer

in Nederland haalde deze mooi gestroomlijnde vis de Handelingen van de Staten-Generaal. Men sprak in 1890 in de Tweede Kamer over de zalmteelt. Dat was in een tijd dat de zalm nog overvloedig onze rivieren bezwom.

De parlementariërs stelden vast dat "wellicht een enkel ziekelijk klein zalmpje aan de snoekbaars ten prooi valt, doch de vernieling door dien roofvisch op de zalmteelt weinig invloed uitoefent".

De maat

Een dikke dertig jaar later beschreef Herman Heijermans (die van 'de vis wordt duur betaald') de smaak van de snoekbaars als dé maat voor het eten van vis. In 'Droomkoninkje' uit 1924 schrijft hij over 'buikige, gebakken baarsjes met zwammige kuit. (...) Snoekbaars kon niet malscher, niet sappiger wezen.'

De dieren waren gevangen met een voorloper van de moderne werpmolen, de haspel, aldus de gedetailleerde beschrijving van Heijermans.

Maar het meest spectaculaire nieuwsbericht is van enkele jaren geleden. In het Lago Maggiore te Zwitserland leefde een killer snoekbaars van amper 70 centimeter. Die viel nietsvermoedende zwemmers aan. Twee moesten er zelfs met diepe vleswonden tot 10 centimeter lengte naar het ziekenhuis. De lokale politie heeft de bloeddorstige vis gevangen en vervolgens keurig bereid. De slachtoffers mochten mee-eten. Nooit smaakte wraak lekkerder. **V**

Een maaltje snoekbaars, zoals dat in Hongarije kan worden opgediend.

