

Barbus de Baardige

Het kwartet baarddraden van de barbeel is een blikvanger die het schrijversgilde van vroeger zeker niet is ontgaan. Niet alleen zijn soort- en geslachtsnaam wijzen op deze baardige look, ook zijn bijnamen die in oude geschriften circuleren, maken ons er geestig op attent.

Tekst Bert Cremers
Fotografie Sportvisserij Nederland en Robert de Wilt

Het kwartet baarddraden is een belangrijk kenmerk van de de barbeel.

De barbeel (*Barbus barbus*) vertegenwoordigt één van de ruim 2.300 leden uit de cyprinidenfamilie. Vermoedelijk zijn de voorouders van deze naastverwanten 27 miljoen jaar geleden vanuit Siberië ons continent binngetrokken. De afstammingslijn die heeft geleid tot het moderne geslacht *Barbus*, ontstond circa 13 miljoen jaar geleden. Deze datering stemt overeen met het fossiele-narchief. Het oudste versteende overblijfsel dat van *Barbus* is gevonden stamt namelijk uit het Midden-Mioceen van 11-15 miljoen jaar geleden.

Wie kijkt en vergelijkt ziet dat de barbeel is begiftigd met een markant lichaamskenmerk dat verreweg de meeste van zijn familieleden (zoals de kopvoorn, de brasem en de gibel) missen: zijn opzichtige baarddraden. Een mogelijk scenario is dat deze zintuigorganen zijn ontsproten als een collectief voorouderlijk kenmerk van de cypriniden. Later in de evolutie zijn ze bij de meerderheid van de soorten weer verdwenen. Waarschijnlijker is echter dat ze aanvankelijk ontbraken en bij slechts een paar vissen zijn geëvolueerd. Deze verhaallijn is beter te koppelen aan het gegeven dat de baarddraden van bijvoorbeeld de grondel en de zeelt een minder complexe bouw en structuur hebben dan die van de karper en de barbeel.

Baardig

Het zijn diens guitige sprietjes waar de barbeel zijn naam aan dankt. Het Latijnse *barbus* is afgeleid van het verkleinwoord *barbellus* (baardje). De Nederlandse benaming 'barbeel' is weer ontleend aan het Oudfrans en vindt zijn oorsprong in het woord *barbel*.

Met stokoude letters zien we de barbeel genoemd op een perkamenten rol die tussen 1293-1298 werd beschreven. Het ambtelijke stuk maakt ons deelgenoot van de lokale reglementen van de Franse stad Calais. Niet alleen betreffen ze de openbare orde en hygiëne, ook gaan ze over allerhande economische activiteiten, die van de vishandel in het bijzonder. Het saillante is dat de barbeel wordt aangeduid met *bardevisc*, een samenvoeging van *barde* (baard) en *visc* (*vis*).

Een werk waarin de barbeel vanwege zijn sierlijke sikjes met een geestige bijnaam staat vermeld, is in het eerste in druk verschenen visboek, ontsproten op Duitse grond. De originele lettervrucht zag het licht in 1493 maar is verloren gegaan, wat overigens geen uitzondering was voor dit soort boekjes. De vroegste, bewaard gebleven herdruk is eveneens van Duitse herkomst en dateert van 1498. De officiële titel is een hele mond vol: *Dis büchlein sagt wie man visch und vogel fahen soll mit den henden, und ouch sunst mit vil bewerten recepten und puncten*. Wat het proza in een 27-tal hoofdstukjes bundelt is een reeks recepten voor allerlei aassoorten, smeersels en deegjes. Ten slotte volgt er nog een afsluitend bonus-hoofdstuk waarin de auteur strooit met bijnamen voor vissen. We lezen onder meer dat de baars roem geniet als ridder, de snoek als rover en de barbeel als kleermaker (vanwege de draadjes die uit zijn mond hangen): *'Eyn Barbe eyn schnyder'*.

Het baardige bleef ook niet onvermeld in *Systema naturae* (1758), een vuistdik werk van de natuurwetenschapper Carolus Linnaeus. Te midden van een kleine

opsomming van vissen – in zijn levensdagen kende men slechts 414 soorten – zien we ook de barbeel, geafficheerd onder de naam *Cyprinus barbus*. De Zweed maakt gewag van vier draadjes (*cirris quatuor*). Latere natuurkennis maakte een revisie van Linnaeus' werk onvermijdelijk. Derhalve kregen tal van vissen (waaronder de barbeel) in een ander geslacht hun taxonomische stek.

Klassiek portret

Al ten tijde van de klassieken beleefde de barbeel zijn entree in de letteren. De Romein Plinius (23-79) schrijft in *Naturalis historia* over de barbeel uit de zee, die werd beschouwd als een delicatessen. Zo'n viersterrenvis mocht wat kosten en wie genoeg centjes ter beschikking had, legde astronomische bedragen neer. Plinius meldt dat oud-consul Asinius Celer tijdens het bewind van keizer Caligula een exemplaar had verworven voor de lieve som van 8.000 sestertiën. De auteur veroordeelde zijn tijdgenoten met een sarcastische toon, ongeïnteresseerd als ze waren in de wetenschap en schaamteloos in hun decadente gedrag:

Deze rekensom leidt onze gedachten op een zijspoor en herinnert ons aan die mensen die met hun jammerklanken over spilzucht protesteerden (...) Volgens Licinius Mucianus is er in de Rode Zee een barbeel van tachtig pond gevangen. Hoeveel geld zou spilzucht betaald hebben als dit exemplaar voor de kust nabij Rome was gevonden?

Na Plinius' requisitoir verscheen ook de zoetwaterbarbeel in de klassieke literatuur. In het Latijnse dichtwerk ad Mosellam, een lofzang over de Moezel, neemt Ausonius (310-393) ons mee op een vaartocht over deze schone rivier. In extenso schetst hij de natuurpracht die aan hem voorbij glijdt en alles wat zijn ogen streelt, vindt een weg naar zijn verzen. Ook bij het zien van de speelse vissen, verenigd tot scholen stralende lijven, verliest hij zich in bespiegeling en poëzie. Zijn schilderijen zijn stuk voor stuk prachtige portretten van soorten die hem *biologeren*. *Hartstochtelijk bezingt hij elf vissen, zoals hem verblijden de forel (salar), de kopvoorn (capito), de aal (rhedo), de zalm (salmo), de baars (perca) en de barbeel (barbus)*.

Ausonius rijmt dat de barbeel afkomstig is uit de Saar, de voornaamste zijrivier van de Moezel. Bovendien wordt zijn vlees smaakvoller naarmate hij op leeftijd komt (*Tu melior pejore ævo*). Alleraardigst is ook dat Ausonius bij zijn portret van de grondel (*gobio*) wijst op zijn gelijkenis met de barbeel, meer in het bijzonder op diens weelderige baarddraden (*propexique iubas imitatus, gobio, barbi*).

De letteren vertellen

In onze taal staat de barbeel voor het eerst vereeuwigd in het dichtboek *Der naturen bloeme*. Deze lofprijzing over 'het mooiste van de natuur' kwam in het jaar 1270 voort uit de ijver van Jacob van Maerlant. Zelden heeft van een middeleeuws dichtwerk het origineel de tand des tijds verduurd, een lot dat ook het oorspronkelijke manuscript van *Der naturen bloeme* ten deel is gevallen. Het oudste afschrift dat niet is weggeknaagd, dateert uit 1287. Van Maerlant beschrijft twee barbelen: de een verblijft in ➤

de rivier (*Barbus*), de ander in de zee (*Mullus*). De baardige zoetwatervariant duidt hij aan met 'barbele' zoals hij deze soort in het Frans wordt genoemd:

*Van desen vindemen manieren twe:
Deen in rivieren, dander in de ze.
Die van rivieren es ghebardt
Dies heetemene barbele ten Walscen wart.*

Uit *Descrittione di tutti i Paesi Bassi* (1567) van de Italiaan Lodovico Guicciardini, maken we op dat de barbeel in onze postmiddeleeuwse fauna een vooraanstaande plek innam. De auteur weet te vertellen dat je aan de Schelde het ganse jaar eetbare en heerlijke soorten kunt vangen. Behalve over de snoek, de karper en de zeelt, spreekt hij in dat verband ook over de ranke barbeel.

In *De Veltbouw ofte lantwinnighe* (1604) zien we een kleinschalige kweek van barbeel aangeroerd. Het boek geeft tekst en uitleg over hoe je zelf natuurproducten kunt produceren. Het bedrijven van akkerbouw, de aanleg van een fruitgaard, het houden van bijen, de vangst van vis en het beheren van waterpartijen zijn slechts enkele van de uitgediepte thema's. Voor een volle vijver wordt mede de algemeen voorkomende barbeel geadviseerd, een aanprijzing die als volgt luidt:

Aengaende de Visch vande soete wateren, vijvers oft vischputten, soo is de ghemeynste Visch ende die meest vermenichvuldicht, de carper en den barbeel.

In ons postmiddeleeuwse rivierenstelsel was de barbeel het synoniem van overvloed. In *Algemeen huishoudelijk-, natuur-, zedekundig en konst-woordenboek* (1778) uit de pen van Noël Chomel vinden we een summier bewijsstukje van diens massale aanwezigheid:

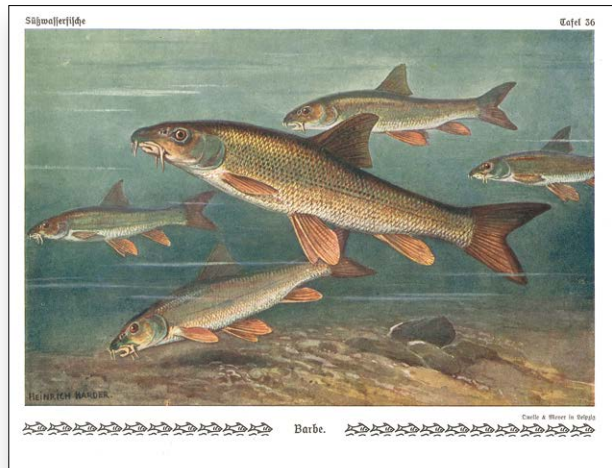
Is een zoete waters Visch, die in den Lek, Yssel en meer andere rivieren zeer gemeen is, en veel gevangen word.

Lage consumptiewaarde

Chomel bericht dat de barbeel weliswaar consumptieve waarde heeft, maar niet meer is dan een flauw stralende ster aan het culinaire firmament. De zinsnede 'zelden eet men ze, dan wanneer zij oud geworden zijn' laat aan duidelijkheid weinig te wensen over. Niettemin blijkt hij met een pikante saus overgoten en wat specerijen toe 'zeer smakelijk'.

In de Engelse schrijftuur zien we een herbevestiging dat de barbeel onbetekenend was in de keuken. Het oudste boek in druk over de hengelsport, *The Treatyse of Fysshynge wyth an Angle* (1496) schetst hem summier. De auteur van dit juweeltje, de kloosterzuster Dame Juliana Berners, adviseert dat je er beter aan doet om baardmans niet te nuttigen:

De barbeel is een zoete vis, maar misselijkmakend voedsel bovendien en gevaarlijk voor het menselijk lichaam. Hij brengt in het algemeen koorts en rauw gegeten kan hij iemands dood veroorzaken zoals vaak is gezien.



In oude geschriften wordt de barbeel vooral als sportvis beschreven.

Sporenonderzoek

Dat de matig smakende barbeel niet vaak de tafel vulde, blijkt ook uit subfossiele vondstencollecties. Zijn aandeel daarin is over het algemeen mager. Bij onze zuiderburen stond hij doorgaans stijf onderaan op het menu, vaak in het gezelschap van onder andere de zeelt, de grondel en de winde. Gewilde zoetwatervissen waren voornamelijk de snoek, de paling en (vanaf de late middeleeuwen) de karper. Bij weinig opgravingen zijn barbeelresten aangetroffen en bovendien in minimale hoeveelheden. Een enkel skeletstuk werd gevonden bij Oudenaarde-Donk in de Schelde-vallei. Denkelijk betrof het een afvalrest uit het Neolithicum. Tevens werd een enig beenfragment ontdekt in een beerput in Tongeren uit de 2e helft van de 2e eeuw. Verantwoordelijk voor deze afvalstort waren welgestelde Romeinen. In Namen zijn aan het hospitiu van Sint-Gillis twee resten uit de 3e-5e eeuw aan het daglicht gekomen. Op deze vindplaats zijn tevens drie jongere skeletdelen uit de 14e-15e eeuw aangetroffen. Ook de Nederlandse vondstencollecties wijzen doorgaans op een ondervertegenwoordiging van de barbeel, zo niet op complete absentie. Tijdens een opgraving aan de Krijtstraat in Gorinchem bijvoorbeeld werd niet meer dan een enkel botrestje gedolven, gedumpt in een beerkelder tijdens de 16e-17e eeuw. Deze lage score steekt schril af tegen de skeletdelen van baars (27), snoek (55), schelvis (32) en kabeljauw (60).

Heilzaamheid

Het eten van *barbus*' kuit wordt in de letteren ten zeerste afgeraden. Wie zich te goed doet aan deze oranjegele eitjes, zal er dodelijk ziek van worden. Terecht staat het legsel van de barbeel al eeuwenlang te boek als giftig. Het is dan ook niet zo verwonderlijk dat het in vroeger tijden werd ingenomen als braakmiddel.

Het vlees daarentegen zou wél heilzaam zijn en genezing brengen bij kwaaltjes van allerlei aard. In *Natuurlyke Historie* (1765) laat Martinus Houttuyn zijn lezers weten dat barbeel een koliek zou bestrijden. Ook was hij van nut om gifbeten van venijnige dieren te verzachten en 'de vloeijing der Aambeijen op te wekken'. Zo kwam je nog eens wat te weten. **V**