

# Stekelige baarzen

TEKST Bert Cremers  
ILLUSTRATIES Janny Bosman en Bert Cremers

De baars, een van de meest voorkomende zoetwatervissen van onze sloten en plassen, heeft zijn naam te danken aan de scherpe stekels in zijn rugvin. Deze fraai gekleurde vis blijkt verder een rijke historie te hebben.

Aan de baars (*Perca fluviatilis*) is het karakteristiek dat hij met twee gescheiden rugvinnen is bedeed. De eerste heeft harde vinstralen en draagt aan de achterzijde een zwarte vlek. Van de tweede is alleen de eerste stekel hard. Zijn rugvinnen zijn des te opvallender als hij zijn stekels opzet. De herkomst van het woord 'baars' gaat terug naar Frankrijks landstreken in de dertiende eeuw. In het vocabulaire van toen bezigde men het woord 'bar' of 'bars', dat verwant is met het huidige Nederlandse woord 'borstel'. De baars is dus fantasievol vernoemd naar zijn stekelvinnen.

## Klassieke oudheid

Men kan zeggen dat uit Aristoteles' geniale geest een imposante boekenreeks is voortgekomen. Bij het etaleren van zijn wijsheden bracht de oude filosoof ook het dierenrijk onder de aandacht, wat resulteerde in de lettervrucht *Historia animalium*. Met dit werk slaagde hij

erin om een bonte vissenwereld in zich te verenigen. Zo schrijft hij over onder meer de baars:

*De chalcis paait driemaal per jaar en de andere vissen slechts eenmaal. Allemaal paaien ze in poelen die achterblijven na het overstromen van rivieren en dicht bij met riet begroeide plaatsen in grensgebieden, zoals bijvoorbeeld de riviergrondel, de elrits en de baars.*

## En verder:

*De glanis of de meerval en de baars zetten hun legsel af in één ononderbroken streng, zoals de kikker dat doet. Het legsel van de baars is zelfs zó ononderbroken, dat vanwege zijn gladheid de vissers in de grensgebieden het van de riethalmen afwikkelen als draden van een spoel.*

## Vroegste vermeldingen

Al sinds mensenheugenis komt de baars wijd en zijd voor in Europa. Verrassend is het dan ook niet dat hij alom ➤



Al sinds mensenheugenis komt de baars wijd en zijd voor in Europa.

opduikt in het oude Nederlandse schrift. Zijn eerste vermelding dateert van de dertiende eeuw. In het Limburgse *Glossarium Bernense*, een lexicon uit 1240, staat het Middelnederlandse woord *bars* als equivalent genoemd van het Latijnse *percha* en *pertica*.

Tussen deze en de volgende vermelding van de baars scheidt praktisch een halve eeuw. In de oudst bewaard gebleven versie van het handschrift *Der Naturen Bloeme* (1287), een beschrijving van de natuur uit de pen van Jacob van Maerlant, lezen we onder meer over zijn relatie tot de dodelijke snoek: 'die bars die mach ebben uredede voer des snoxs ghierechede hen si dat hise so bega dat hise biden houede va.' Anno nu zeggen deze oude woorden ons niet veel, dus is een hertaling op zijn plaats: 'De baars is veilig voor de gulzigheid van de snoek, tenzij hij ze zo benadert dat hij ze bij de kop te pakken krijgt.' In het boekwerk *Natuurlyke Historie* (1765) van Martinus Houத்துyn wordt de baars uit en te na beschreven. Dat de snoek hem weleens grijpt, ging ook niet onopgemerkt aan de Nederlandse wetenschapper voorbij. Hij omschrijft het zo:

*De Baars is in het zwemmen zeer vlug en snel, ja weinig minder dan de snoek, tegen wiens aanranding hy zig door zyne Stekelige Vinnen zodanig weet te verdedigen, dat die Vischvraat 'er geen vat op heeft. Evenwel wordt het Jonge Groey der Baarsen, wanneer de Beentjes der Vinnen nog slap zyn, veel door hem vernield.*

Van de andere kant erkent Houத்துyn dat de baars zelf ook een evidente vraatzucht tentoonspreidt. Hij memoreert een door hem gevangen baars met een opvallend gezette buik en 'open snydende, vond ik daar in een volwassen Kikvorsch...'

### Culinair genot

Van oudsher is de baars een prominente ster aan de culinaire hemel. In de eerste eeuwen na Christus duikt hij op in allerhande Latijnse pennenvruchten die uitwijden over de zalige geneugten van goede spijs. Een lichtend voorbeeld van een Romein met een verfijnde smaak was de dichter Decimus Magnus Ausonius, die omstreeks 310 geboren werd als zoon van een arts in een gefortuneerde

Gallo-Romeinse familie te Bordeaux. In zijn vrije tijd leefde hij zich uit met dichten, terwijl hij vertoefde in zijn villa te midden van wijngaarden in het huidige Saint-Emilion. Hoewel afkomstig uit Bordeaux apprecieerde hij de Moezelwijnen en wijdde hij een lofdicht aan de Moezel. In zijn 484 regels tellend gedicht bezingt hij deze schone rivier en vertelt hij extensief over de heerlijke vissen daarin. Aandacht schenkt hij onder andere aan de zalm 'die de tafels der connaisseurs siert', de elft 'die boven het haardvuur van het gewone volk halfkrokant geroosterd wordt', de snoek 'die in barretjes vol rook en vettige walm gebakken wordt' en de baars 'die in smaak en vastheid van het vlees niet onderdoet voor de vis uit de zee'. Ausonius adviseert om de baars met kruiden op te dienen.

In kookboeken van vaderlandse bodem die in de late middeleeuwen het licht zagen, verschijnt de baars als geliefd gerecht voor de dis op vastendagen. Veelal wordt hij bereid met azijn, gemengd met amandelmelk of gebruikt als topping op pizza-achtige deeggerechten. Zoetwatervis werd meer gegeten dan vandaag de dag en bezette tot medio zeventiende eeuw een prominente plaats in het dieet van de Nederlandse bevolking. In Holland waren de meren en het IJ als visgronden van belang. Baars, brasem, karper en paling uit de Zuiderzee waren lange tijd het meest in trek.

### Dienstbaar

In de loop van de zeventiende eeuw zocht de vermogende stedeling ontspanning op het platteland en vond deze op zijn eigen buitenplaats. Deze populariteit ging gepaard met de opkomst van het zogenaamde hofdicht, waarin het goede buitenleven in het lustoord breedvoerig bezongen werd. Gewoonlijk geeft de hofdichter in zijn verzen een beschrijving van alles wat er in de hof groeit en bloeit. Kruiden, bomen, vissen in een vijver, weinig ontgaat de aandachtige woordkunstenaar. De natuur hoort volgens zijn oordeel ten dienste te staan van de behoeftige mens en zolang zij daaraan tegemoetkomt, is zij behaaglijk. Bomen bieden bijvoorbeeld in een hof schaduw en verkoeling op zonovergoten zomerdagen. De hofdichter omschrijft de natuur, zover zij dienstbaar is, dan ook met een welgevallige pen. Zo kan het voorkomen dat als hij langs water banjert, hij al lekkerbekkend de

De Romein Ausonius wijdde een lofdicht aan de Moezel en spendeerde daarin dichterlijke woorden aan de baars.



vis die zijn avondmaal zal zijn, voor zich ziet, sudderend in de braadpan. Een snoek of een baars, met een hengel en een net tot buit gemaakt, zou hem alleszins bekoren kunnen:

*Wy wachten overvloedt van applen,  
rype peeren,  
Meloenen, die den disch, als Goden  
banketteeren,*

(...)

*En snoeken, blank van buik, of  
baarzen, hart en zoet,  
Met net en angelroe verschalken in  
den vloedt.*

### Ontleedkunde

Niet alleen was de baars van consumptieve waarde, ook bleek hij bruikbaar op het vlak van de ontleedkunde. In de zeventiende eeuw welden in Holland een interesse voor het anatomiseren van vissen. Gerardus Blasius, anatoom en hoogleraar in de geneeskunde aan de Universiteit van Amsterdam, was begin 1664 de initiatiefnemer van de eerste vereniging voor ontleedkunde van dieren in Europa. Het gezelschap koos de naam *Collegium privatum Amstelodamense*. De wetenschapsmannen hadden een grote belangstelling voor de bouw van de ingewanden van vertebraten, de vissen inbegrepen, waaronder de steur, de karper, de paling en de baars. Door de ontleedkunde van tijd tot tijd gezamenlijk te praktiseren, kwam men tot nieuwe kennis en inzichten, zoals de identificatie van het palataal orgaan (het 'smaakkussen' aan het gehemelte) bij de karper, dat voorheen ten onrechte werd beschouwd als de tong. Niet altijd bleven de onderzoekingen overigens van het wrede verschoond. Zo werd op 29 oktober 1664 een hond, bij wie de heren de bewegingen van het middenrif bestuderen wilden, levend geopend.

Een geduldige en passionele benadering kenmerkte de werkwijze van de Amsterdammers nog het meest. In december 1671 en begin 1672 ruimden ze vele bijeenkomsten in voor het beschouwen van de bouw en de functie van de pancreas bij onder meer de baars. Om een speciale reden was er veel aandacht voor dit orgaan en zijn sap. In de geleerde wereld werd namelijk beweerd dat in de pancreas de oorzaak lag van allerlei ziektes en bij opening van de baars bleek het vocht ervan gemakkelijk verkrijgbaar.

### Medicijn

Naast dat de baars zich wentelde in de belangstelling van de anatomen, ook om zijn vermeende geneeskracht bleek hij een interessant schepsel. Illustratief zijn de woorden in *Physica*, van de hand Hildegard von Bingen, bestuurster van een abdij in het Rijnland. De moederoverste schreef haar klassieke werk over gezondheid en genezing tussen 1130-40 en geeft daarin college over de



Voor zover de baars, buitgemaakt met een hengel en een visnet, dienstbaar was, beschreef de hofdichter hem met een welgevallige pen.

medicinale waarde van vissen. Soorten die voorbijkomen betreffen onder meer de kopvoorn ('hasela'), zeelt ('slya'), snoek ('hecht') en baars ('bersich'). Von Bingen schetst in het kort de leefgewoonten van laatstgenoemde en beschrijft met uiterste vluchtigheid zijn geneeskracht:

*Hij houdt van de dag, verblijft openlijk in het zonlicht en leeft zalig in heldere wateren, waar hij naar schoon voedsel zoekt. Soms trekt hij naar steile rotsen, stenen en spelonken, waar hij naar goed en heilzaam voedsel zoekt om het te eten. Zijn vlees is gezond en is goed voor zowel gezonde als zieke mensen om te nuttigen. Hij paait zoals andere vissen.*

Ook in *La Chirurgie de Maître Jehan Yperman, chirurgien belge (Xiii - Xive siècle)*, een chirurgiehandboek van meester Jan Yperman, zien we de baars terloops vermeld. Met een operatie hield de zorg van de chirurg niet op. Zo beschrijft Yperman de nabehandeling van (ernstig) gewonden. De heelkundige moet er vooral voor waken dat de patiënt gezond te eten en te drinken krijgt. Wanneer de zieke veel bloed verloren heeft, knapt hij het best op van amandelmelk met zemelen, aangezien dit bevorderlijk is voor de bloedaanmaak. Verder adviseert Yperman licht verteerbaar vlees, zoals kip, klein gevogelte en vis van bescheiden postuur, waaronder de grondeling, de snoek en de baars: '... men sal eetene visschekine die hem wel scellen alse grondelinghe, barsen ende bleckine ende snoueckine.'

Houttuyn maakt ons eveneens deelgenoot van de beweerdelijke waarde van de baars als heelmiddel:

*In de Geneeskunde hebben de Beentjes, uit den Kop van deezen Visch, veel naam gehad; zo tot wegneeming van 't Zuur in de Maag, als tegen het Kolyk. Ook hebben eenigen dezelve tegen de Pleuris aangepreezen.*

Dat we het maar weten.