

Een eetbaar fossiel

De lamprei is een bijzonder dier. Hij is geen vis, maar wordt wel als zodanig aangeduid. Hij is bekend onder diverse namen en leidt een riskant en turbulent leven dat na het liefdesspel eindigt met dood, of eerder al op het bord van de gefortuneerde liefhebber.

Tekst Jelle Reumer **Fotografie** Jelger Herder en Jelle Reumer

Afgelopen zomer bezocht ik het vermoedelijk kleinste visserijmuseum ter wereld. Het is een zaaltje van 25 m² met twee vitrines, één aquarium, een tekstpaneel, een

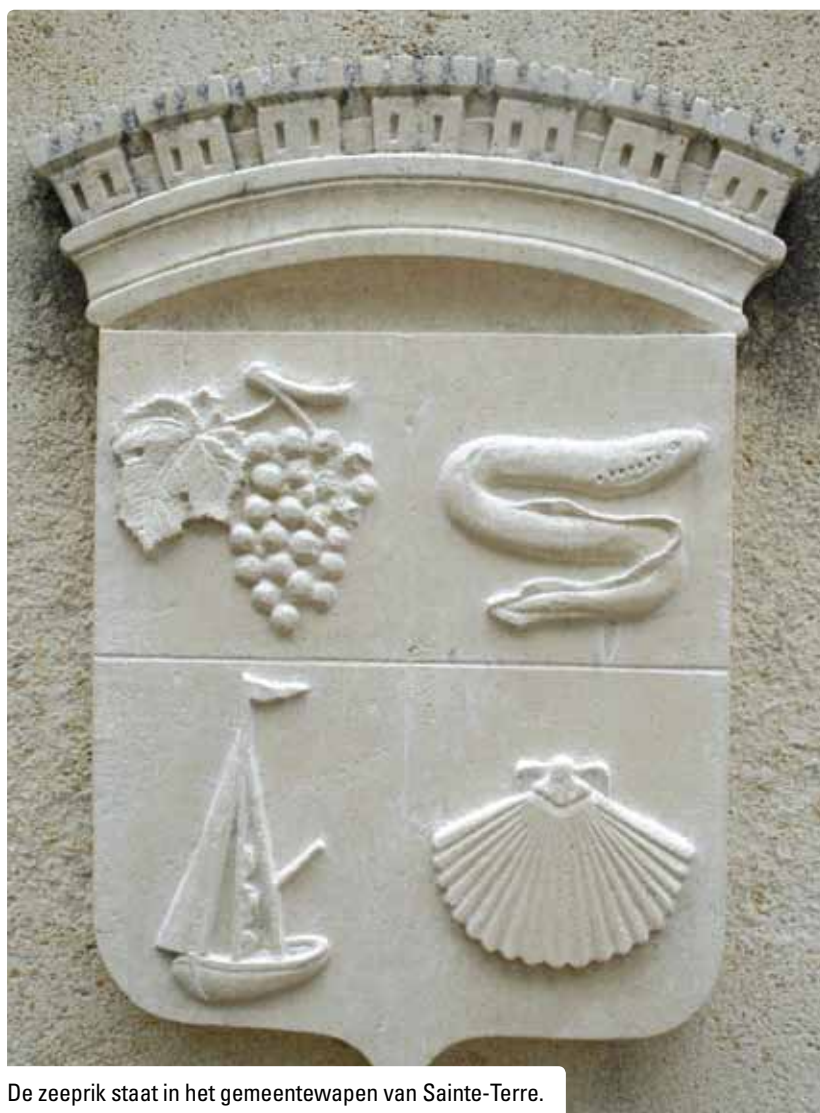
beeldscherm en wat stoelen om zittend naar het beeldscherm te kunnen kijken. In een tweede ruimte van 25 m² is behalve de plaatselijke VVV een museumwinkeltje gevestigd,

dat boeken, ansichtkaarten, prullaria en 'spécialités gastronomiques' verkoopt. Bij mijn bezoek wordt het bemenst door een jongedame die bij gebrek aan klandizie een boek zit te lezen.

Om het museum is een tuin met wat vijvers waar een paar knotwilgen worden verzorgd. Een mini-griend. Dit verstilte ensemble is de Jardin de la Lamproie, de lamprei-tuin, en het bevindt zich in Sainte-Terre aan de benedenloop van de Dordogne, niet ver van het beroemde wijnstadje Saint-Emilion. Sainte-Terre heeft zichzelf uitgeroepen tot wereldhoofdstad van de lamprei en bij die gelegenheid een palingachtig dier opgenomen in het gemeentewapen.

Lekkernij

De Dordogne is een van de weinige nog overgebleven Europese rivieren waar de lamprei algemeen voorkomt en vanouds is er een bescheiden beroepsvisserij actief die lampreien vangt voor consumptie. Het is een prijzige lekkernij. Een glazen pot of een conservenblik met 800 gram 'Lamproie à la Bordelaise' kost tussen de 35 en 50 euro in de winkel. Het is vanouds dan ook vooral een gerecht dat aan adellijke hoven werd genoten; de plaatselijke bevolking langs de grote rivieren mocht voor eigen consumptie ook wat vangen. Het bezoek aan het piepkleine lampreimuseum was echt leerzaam, want lampreien blijken ongelooflijk interessante beesten. Voor het goede begrip: behalve onder de naam lamprei staan ze in het Nederlands ook bekend onder de namen rondbek, negenoog en zeeprrik.



De zeeprrik staat in het gemeentewapen van Sainte-Terre.

Grootte

Met zoveel namen stel je wel wat voor, en om maar meteen van wal te steken: een lamprei is géén vis. Vissen zijn zwemmende dieren met een skelet van graten dat uit been of kraakbeen bestaat. Maar de lamprei heeft geen skelet, geen graten, geen kaken, niets dan een ronde zuigbek met enge tanden. Het zijn weke en glibberige zuigslangen. De zee prik wordt in Frankrijk gegeten. Liefst à la Bordelaise: dus urenlang gestoofd in een donkere saus van lampreienbloed en een stevige Bordeaux met prei en eventueel champignons. Deze lamprei is de grootste van de bestaande soorten. Het beest kan 120 cm lang worden en is dan bijna polsdik, maar meestal zijn ze wat korter en zo dik als een haspelbrandslang. Schubben hebben ze al net zo min als graten; de huid wordt beschermd door een dikke slijm laag.

Treurig seksleven

Hun seksleven is weinig opbeurend. De mannetjes maken in de bovenloop van de rivier bij wijze van nest een zanderig kuiltje omringd met stenen. Ze scheiden een feromoon af dat zelfs in een homeopathische verdunning van 1:1.000.000.000.000 in staat is om een vrouwtje te lokken. Met zijn tandige zuigbek pakt hij haar bij de nek en kronkelt zich om haar heen om de tienduizenden eieren eruit te knijpen, die hij vervolgens met zijn sperma bevrucht. Na deze vorm van zuigende wurgseks sterven beide dieren. Uit de eitjes komen kleine, oogloze larven, die zich in het zand ingraven en zich voeden met microscopisch kleine eencelligen zoals diatomeeën. Het is een bestaan dat veel lijkt op dat van de lancetvisjes, die in de stamboom van het leven nog weer onder de lamprei staan.

Van larve naar vleeseter

Het leven van het dier is vol gevaren. Een larve die uit zijn met slijm beklede holletje komt, kan gemakkelijk door de stroming worden meegenomen en als hij niet snel weer ergens in het zand kan kruipen is hij een eenvoudige prooi voor andere rivierbewoners. Het larvestadium duurt meerdere jaren, tot zich in een metamorfose de ogen en de



In Frankrijk kun je nog prik eten.

zuigbek ontwikkelen en het jonge prikje naar zee verhuist, rivierafwaarts dus. Daarna volgt een twee- à driejarig bestaan in zee als parasiet op vissen. Met de zuigbek vol tanden grijpt de prik zich een houvast op zalmen, makrelen, schelvissen en zelfs op haaien. Met enzymen uit zijn speeksel lost hij vervolgens het vlees van het slachtoffer op, om dat daarna op te zuigen. Meestal gaat de arme prooi eraan dood, zo niet rechtstreeks dan toch achteraf aan infecties want de prikzuigerij laat lelijke wonden achter.

Barrières

Na twee tot drie jaar is de lamprei volwassen en gereed om zich voort te planten; op dat moment begint een volgende kwetsbare fase in zijn leven. Ze moeten namelijk net als zalmen de rivier weer op, op weg naar paaiplaatsen in de bovenloop. In bijna alle rivieren worden ze daarbij ernstig gehinderd door barrières in de vorm van stuwdammen. In Spanje en Portugal is de lampreivisserij er bijna aan ten onder gegaan. In de Franse rivieren Adour, Garonne, Dordogne en Loire liggen geen stuwdammen in de weg, terwijl het in noordelijker rivieren zoals de Rijn en de Maas, vooral de vervuiling is die de prikken tegenhoudt. Pas de laatste jaren komt met de zalm ook de zee prik weer af en toe bij ons voor. Schonere rivieren en

de aanleg van vistrappen helpen daarbij en ook het openzetten van de Haringvlietsluizen (het 'kierbesluit') zal door de lamprei worden toegejuicht.

Levende fossielen

Bij het stroomopwaarts trekken worden de volwassen lampreien dus bevestigd. In het lampreimuseum van Sainte-Terre krijg je precies te zien hoe dat gaat: met staande drijfnetten van honderden meters lang die dwars over de rivier worden gespannen. Het kan ook met naar de bodem afgezonken smalle fuiken van wilgenteen (vandaar die knotwilgen in de museumtuin) of plastic; eigenlijk zijn het langwerpige korven die met een verzwaaring op de bodem liggen, met de opening naar zee gericht. Ieder jaar worden er tussen de zestig- en negentigduizend lampreien gevangen, in topjaren zelfs meer dan honderdduizend en die aantallen nemen gelukkig niet af. Het gaat met de lamprei dus beter dan met de paling. Lampreien zijn wellicht de meest interessante dieren die ons land kent, levende fossielen met een anatomie die al een half miljard jaar meegaat, en ze zijn nog eetbaar ook. Ooit een levend fossiel gegeten? Daarvoor moet je naar het zuidwesten van Frankrijk rijden en een goedgevulde portemonnee meenemen, want ook een vis die eigenlijk geen vis is, wordt duur betaald. **V**