



Vissers tussen de vissen op een Romeins mozaïek, begin 200.

TEKST

Frans Collignon

ILLUSTRATIES

Archief

Dat vis vaak werd gegeten ligt natuurlijk ook voor de hand doordat deze eiwitbron in veel gevallen eenvoudig te vinden was en soms voor het oprapen lag als een rivierbedding voor een deel droog was komen te liggen. Overigens werden er van de meer dan 30.000 soorten vis op de wereld maar een relatief klein aantal gegeten. De rest was in de verre oudheid niet te vinden of oneetbaar. In het begin van de menselijke geschiedenis gebeurde het vangen, zo zeggen de mensen die er voor hebben doorgeleerd, op de manier zoals wilde dieren als beren en katachtigen het nog steeds doen: stil langs de waterkant liggen of staan om af en toe

snel met de hand de vis uit het water te slaan. Maar ook in de oudheid bleek de mens inventief in het vinden van meer gemakkelijke en vooral succesrijkere methoden om een visje te verschalken.

Angelen

Het *angelen* (vissen met de haak) gebeurde al vele duizenden jaren geleden. De eerste door de mens gebruikte vishaken die zijn gevonden, zijn meer dan 23.000 jaren oud en waren gemaakt van de harde kalkschalen van zeeslakken. Een ander effect van het vissen om voedsel te bemachtigen is dat de mens daardoor op het idee kan zijn gekomen om voedsel in kokend water

Vist u smakelijk

Sociale opvoeding door vissen gaat duizenden jaren terug

Zolang de mensheid bestaat, eten wij vis. Dat weten wij uit opgravingen en onderzoek naar ons collectieve verleden. De vele bij vuurplaatsen gevonden graten en andere resten zijn daar de stille en versteende getuigen van.

te garen en niet die hoeveelheid eiwit alleen maar boven of in het vuur te houden. Maar belangrijker is wellicht het sociale element dat de visvangst - en ook de jacht - in de menselijke maatschappij heeft ingebracht. Vissen en jagen leveren niet altijd en elke keer voldoende buit op. De variatie in de grootte van de vangst maakt het noodzakelijk om te delen als er overvloed is. Dan kun je in tijden van tekort bij anderen langs gaan en van hun vangst mee-eten. Zo ontstond solidariteit tussen mensen in rijkere en armere tijden. Als het om laten meedelen van de welvaart gaat, is er dus niets nieuws onder de zon - dat wil zeggen in de meeste gevallen.

Stank

Vis is een eiwitbron bij uitstek maar door de combinatie met het vet van de vis is dit voedsel ook sterk onderhevig aan bederf. En dat was zeker een probleem in een tijd waar een paard of os voor een kar het snelst mogelijke transport van goederen was. Gelukkig zijn er voldoende manieren om vis langer houdbaar te laten zijn zoals drogen, roken, pekelen en wat dies meer zijt. En als de vis dan toch wat ranzig was, waren er ook voldoende middelen om de smaak nog wat op te pepen. Daar werd dan ook weer vis voor gebruikt. Van de oude Grieken en de Romeinen is een saus bekend onder de namen *garos* (Grieks) en *garum* (Latijn) die van gefermenteerde vis werd gemaakt. Het recept is heel simpel: gebruik de hele vis maar in ieder geval de ingewanden en laat die met een dikke laag

zout in een pot een paar maanden in de zon staan. Het vocht dat er dan uitloopt is de vissaus. Het prutje rottende vis dat overblijft niet weggooien. Dat is ook een smaakmaker dat bij de Romeinen *galec* heette. Maar wie zich de moeite van het zelf bereiden wil besparen kan natuurlijk ook gewoon een flesje *nam pla* uit de Thaise keuken kopen. Bijkomend voordeel van het kopen van de saus is dat je dan ook geen last hebt van de stank die vrijkomt tijdens het productieproces. Niet voor niets moesten aan het begin van onze jaartelling de mensen die deze vissaus maakten, ver buiten de stad wonen. De stank was niet te harden.

Vissen zaaien

Maar vissen waren geliefd bij de Romeinen. Volgens Joachim Oudaan (1628 - 1692), een strenge protestant in de Lage Landen, waren de Romeinen zo gek van vis dat ze de hele hun bekende wereld overvoeren om bijzondere soorten te vangen en langs hun kusten uit te zetten. Ze zaaiden de vreemde vissen in hun wateren "gelijk de vruchten in de aarde", aldus de zeventiende-eeuwse schrijver.

Dat de vis door de Romeinen gezien werd als een hoogwaardig en gewaardeerd voedsel, blijkt ook uit de vele afbeeldingen van deze dieren in de beroemde mozaïeken in de villa's, die vele honderden jaren later hun weg naar de musea over de hele wereld hebben gevonden. Zoutwatervis was in het oude Rome meer populair dan zoetwatervis. Volgens sommige bronnen

werd van hogerhand de prijs van zoetwatervis bepaald op een derde van die van vissen uit de zee. Dan konden de minder gegoeden in de steden van het grote Romeinse rijk ook van een lekker visje genieten. Je zou dat een sociale regel voor de welvaartsverdeling kunnen noemen, waar de vis ook een dikke 2000 jaar geleden een belangrijke rol in heeft gespeeld.

Deel van een Romeins mozaïek met angelaars uit 200

