

Biografie van de blauwvintonijn

Recensie van het boek:

Reuzentonijn, Opkomst en ondergang van een wereldvis

Steven Adolf

ISBN 9789044613674

272 pag, 19,95 euro

Bionieuws 14 (05 september 2009)

DOOR: MANON LATERVEER – DE BEER

Het doet een beetje tegenstrijdig aan: een boek over de mogelijke ondergang van de blauwvintonijn door overbevissing, dat begint met een recept voor tonijnsalade. Vlak daarvoor komt de auteur bovendien ook nog met een tamelijk ongegeneerde bekentenis: 'Tonijn zat vroeger in blik. Wist ik veel.' Deze twee ingrediënten maken wel dat wetenschapsjournalist Steven Adolf meteen op een zeer toegankelijke manier bij de lezer – die doorgaans ook wel van een broodje tonijn houdt – aan tafel schuift. Wonend in Spanje, waar Adolf als correspondent werkt, kwam hij vijftien jaar geleden op de markt een reusachtige vis tegen en raakte onder de indruk. Het bleek een blauwvintonijn (*Thunnus thynnus*) te zijn, afkomstig uit zijn eigen Middellandse Zee. De schrijver begon een zoektocht naar de tonijn, die hem bracht van de neanderthaler tot de beroemde Tsukiji-vismarkt in Tokio.

Prehistorisch menu

Het verband tussen de blauwvintonijn en de Middellandse Zee voerde Adolf naar 50.000 jaar geleden, toen neanderthalers langs de Straat van Gibraltar leefden. In twee grotten werden de botten van neanderthalers gevonden, samen met graten van blauwvintonijn. Een aanwijzing dat de vis op het menu van de neanderthaler stond. De schrijver komt vervolgens tot de ontdekking dat de reuzervis aan de basis staat van de beschaving in het westelijk deel van het Middellandse Zeegebied. De Feniciërs, een zeevarend volk uit het oosten, volgden de vis op zijn trektocht en kwamen in het westen terecht. Rond het eerste millennium voor onze jaartelling vestigden de Feniciërs hun eerste koloniën, precies op dezelfde plekken waar nu tonijnboerderijen zijn gesitueerd. De Grieken en Romeinen waren ook gek op tonijn. Temidden van al die culinaire belangstelling voor tonijn ontstond een vistechniek die volgens Adolf tot cultureel erfgoed mag worden gerekend. Al drieduizend jaar vindt onveranderd de *almadraba* plaats: het jaarlijks terugkerend ritueel om blauwvintonijnen die de

Middellandse Zee opzwellen in netten te drijven en af te slachten. Als in een wrede avonturenroman beschrijft de auteur hoe hij aan boord van een Spaans vissersschip meemaakt dat negentien blauwvintonijnen hun einde vinden in een ingewikkeld stelsel van netten. Met piekhaken worden de reusachtige vissen – tot vierhonderd kilo per stuk – aan boord getrokken. Zwaargewond komen ze daar door gebrek aan zuurstof om het leven. Toch is de *almadraba* volgens de schrijver een duurzame vistechniek 'zonder grote bijvangst en zonder ondermaatse vis te vangen die zich nog moet voortplanten.' Vooral aan dat laatste maken de huidige tonijnboerderijen zich schuldig, die de traditionele *almadrabavisserij* nagenoeg hebben verdreven. Met deze nieuwe methode, zo'n vijftien jaar geleden overgewaaid uit Australië, worden de tonijnen gevangen zodra ze de Middellandse Zee binnenzwellen om te paaien. Zonder zich te kunnen voortplanten belanden de vissen in grote netten waarin ze worden vetgemest. Drie tot vijf maanden later worden ze gedood, geslacht en overgebracht naar de grootste blauwvintonijn-etende natie: Japan.

Sushi

'De voorraadkast van Tokio', noemt Adolf de Tsukiji-vismarkt. Het is de grootste visveiling ter wereld en het 'epicentrum van de mondiale tonijnhandel.' Per dag wordt er ongeveer 300 ton tonijn verhandeld. Hiervan belandt het grootste deel als sushi op het bord van de Japanners zelf. Van de blauwvintonijn die uit de Middellandse Zee wordt opgevisst komt 85 procent in Japan terecht.

Met de tonijnboerderijen proberen de vissers de groeiende Japanse honger naar sushi bij te benen. Dit gerecht heeft inmiddels de status van mode-voedsel bereikt en ook buiten Japan wint sushi terrein. Grote Japanse bedrijven zoals Mitsubishi hebben de markt in handen. Ze vullen hun vriezers met de torpedovormige lichamen en lijken er volgens Adolf niet voor terug te deinzen om door te gaan tot ze de laatste blauwvintonijn te pakken hebben. Terwijl de populatie van de Atlantische

blauwvintonijn in elkaar zakt kijkt het Europees parlement de andere kant op, schrijft hij. De gesubsidieerde tonijnvloot is gesaneerd, maar vaart gewoon door onder een andere vlag. Op internationaal niveau gebeurt er net zo min iets hoopgevends.

Dodo

De auteur beperkt zich tot slechts een klein deel van het verspreidingsgebied van de blauwvintonijn. Die focus op het Middellandse Zeegebied maakt de zaken echter zeer concreet en inzichtelijk. De tonijn wordt een icoon die laat zien wat de invloed van de mens op een soort kan zijn. Met zijn boek wil Adolf verhoeden dat het de blauwvintonijn hetzelfde vergaat als de dodo, die door menselijk handelen uitstierf voordat we eigenlijk goed wisten wat voor dier het was. En voor wie toch tonijn wil blijven eten heeft de schrijver nog een tip: 'De witte of langvintonijn *Thunnus alalunga* uit de Stille Oceaan is zonder problemen te gebruiken.'

© Manon Laterveer-de Beer