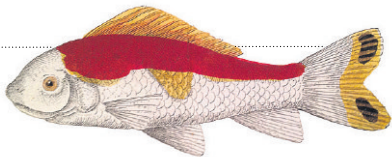


Goudvis

Door **Kees Moeliker**

Afgelopen zondag hield bioloog Wim Backhuys in het Natuurhistorisch Museum een pleidooi om Job Baster (1711-1775) op te nemen in het rijtje ‘Grote Nederlandse Natuurvorsers’, naast Antoni van Leeuwenhoek en Jan Swammerdam. Aan het beeld(je) dat men in Zierikzee ter ere van deze Zeeuwse geneesheer plaatste, loopt iedereen achteloos voorbij. Alleen Nederlandse malacologen waarden zijn verdiensten. Het lijfblad van deze weekdierkundigen heet *Basteria* en hun club zorgde ervoor dat het Kaaskenswater op Schouwen, waar Baster het drijfslakje *Heleobia stagnorum* als nog onbeschreven soort ontdekte, niet werd gedempt. Wat nog minder mensen weten is dat



Baster de goudvis in Nederland introduceerde. Dankzij zijn contacten met Britse geleerden had hij zestien van deze Chinese vissen ontvangen die hij in zijn achtertuin tot voortplanting aanzette. Over deze kweekexperimenten deed hij verslag in zijn boek *Natuurkundige Uitspanningen* uit 1762. Dat ook voor Baster biologie en gastronomie in elkaars verlengde liggen, blijkt uit de volgende passage: „*Ik heb eenige der grootste van deze Visjes laten koken, en in gezelschap van goede Vrienden gegeten. Wy probeerden dezelve met verscheide Sausen, doch met de zoogenaamde Eijer Saus waren zy smakelijkst, en veel beter dan de gemeene Karper.*”

De auteur is conservator van het Natuurhistorisch Museum Rotterdam.