

REPORTAGE

Hij ziet eruit als een oermens en gedraagt zich ook zo. Zijn zoon is duidelijk verder geëvolueerd. Verslaggever Peter van de Kraats en zoon Siem (15) spelen tijdens een prehistorisch weekend Neanderthaler én homo sapiens.

TEKST PETER VAN DE KRAATS FOTO'S RUBEN ESHUIS

DE MODERNE OERMENS

**Vader
en zoon
spelen een
weekend
Neanderthaler**

“Kijk, er zit een larve in deze eikel. Die heeft er al flink van zitten eten. Om later naar buiten te komen en een vlinder te worden. Of een strontvlieg.

Weet ik veel.” Direct daarna pulkt mijn zoon Siem de minilarve uit de eikel die hij vastheeft, trekt zijn kop eraf en eet de rest van het beest op. Zitten veel eiwitten in weet hij en onze oermenscursusleider Rogiér van Osch (40) heeft hem net verteld dat hij deze larve prima kan eten. Maar de eikel waar de wurm in zat kan ik niet met mijn vijzel vermalen. Daar is het ding niet meer geschikt voor door de poep die de eikelboordelarve in deze eikel achter heeft gelaten. Weer wat geleerd.

Wat een eikels!

Leren doen we al vanaf het moment dat we de auto uitstappen voor onze cursus prehistorische survival. Tijdens de korte wandeltocht van de parkeerplaats naar ons basiskamp in dit bos midden op de Veluwe propten we binnen tien minuten al ons eerste voedsel naar binnen. Schapenzuring. Zo tussen het gras naast onze voeten geplukt. En best lekker concluderen we. Beetje zurig. Niet verrassend met die naam. En nu zit Siem eikels te pellen die ik vervolgens mag vermalen in een prehistorische vijzel. Die gemalen eikels gaan we in een fijnmazig netje in het stroompje hier in het bos hangen. Zo gaat de tannine, die de eikel bitter maakt, eruit. Dan kunnen we de eikels morgen op een leistein in het vuur tot koekjes bakken. Een oerman had niet zo'n netje als wij van ►



musketengaas. Die moest van fijn gras een mandje weven voor hij de gemalen eikels in de rivier kon wassen.

Soms smokkelen we dit weekend dus een beetje, we leven niet helemaal als oermensen.

Rogiér heeft voor ons in de takkenhut (een hutje zoals de oermensen die maakten, bekleed met bladeren en mos) het harige vel van een wild zwijn gelegd om op te liggen. Met daaronder takjes van de spar. Voor de vering. We lopen hier in het bos ook niet rond in dierenvelen. Tenminste, Siem en ik niet. Rogiér draagt wel dat soort zaken. Van dierenhuiden gemaakte schoenen, broek, kleding en muts. Siem en ik zijn een soort oermens 2.0. De nieuwe versie.

Het bos als bouwmarkt

“Hier staat het vol met klaverzuring. Die plantjes kun je eten als een snoepje. Een zuurtje. Even tussendoor. Ga er trou-

wens geen handenvol van eten, bijvoorbeeld als salade, want er zit oxaalzuur in en daar kun je nierstenen van krijgen.”

Rogiér loopt deze dagen niet in een bos zoals wij dit stuk Veluwe zien, maar in een supermarkt, bouwmarkt of apotheek. Al naar gelang de planten en bomen die er staan.

In zijn bouwmarkt vindt hij takken en wortels waar je touw van kunt maken. In zijn apotheek treft hij sint-janskruid aan waarvan de bloemen eenmaal fijn-gewreven brandwonden kunnen genezen. In zijn supermarkt vind je bessen, eetbare planten, knollen, eetbare bloemen, noem maar op.

Ik vind het een nogal gevaarlijke supermarkt. Rogiér wijst ons bijvoorbeeld op een struik met blaadjes met een duidelijke nerf, de krent. Daar zitten zomers heel lekkere bessen aan. De bladeren lijken overigens verdomd veel op de struik met de naam Amerikaanse vogelkers.

Die importplant heeft ook rode besjes. “De pit in die bes is giftig. Het vrucht-vlees niet, maar wel wat bitter. Dus die moet je niet zo in je mond steken, maar eerst ontpitten op je hand.” De volgende zomer als ik in het bos loop gok ik er dus maar niet op dat een struik een krent is en de bessen lekker en eetbaar zijn, besluit ik ter plekke.

Zoals ik al zei, we smokkelen een beetje. Rogiér heeft voor deze cursus bijvoorbeeld al een fikse voorraad voedsel uit de natuur verzameld voor ons kampje. Peentjes, pastinaak, cantharellen, veld-zuring, snijbiet, teunisbloem, kastanjes (de tamme, de kastanjes van de herfsttafel van uw kind zijn niet eetbaar), wal-en hazelnoten, driekleurige viooltjes, afijn, een vierkante meter vol met eetbaars uit de natuur onder een afdak van takken en mos. “De Nederlandse bossen bieden helaas niet zo veel meer aan



Da's pas natuurlijke thee.



Zo uit de grond straks in de mond.

vegetatie waar wij wat aan hebben,” vertelt Rogiér. “In Duitse bossen is al veel meer te vinden. Maar wij zullen in deze bossen nooit meer zoveel vinden als de oermens hier vond. Toen waren de zijarmen van de rivieren nog niet afgedamd, waren er talloze beekjes en meren, liepen er veel soorten dieren rond, was er een enorme variëteit aan planten. Nu moeten we het uit onze moestuin halen en op



beerd een houtvuur te maken met een indianenviool: een tak met een touw eraan waardoor je een stokje in een plankje heen en weer kan laten draaien en door de wrijving vuur kan maken. Niet gelukt. Dat is best een kunst, om zo vuur te maken en die beheersen wij duidelijk nog niet. Gelukkig had Siem ook zijn iets modernere magnesiumstick en zijn mes bij zich en Rogiér een tondel, een plukje makkelijk brandbaar materiaal, waardoor Siem alsnog vuur kon maken. Maar nu slaapt Siem nog en heb ik geen makkelijk brandbaar materiaal. Berkenbast brandt makkelijk heb ik geleerd. En ik heb, heel 2.0, lucifers bij me. Maar een vuur maak ik er niet mee, want ik heb wel berkenbast maar geen kleine houtjes. Hoe deden die oermensen dat, dagelijks vuur maken? En dan moesten ze ook nog zoeken naar hun eten, uren zo niet dagen werken aan

mijn antwoord op de vraag: wat ga je dan eten tijdens een prehistorisch survivalweekend? “En gebakken boomschors.” Ik had echt geen idee. Eikeltjessoep vond ik wel een grappig antwoord, omdat je zo iets echt niet kon bereiden en eten. En nu sta ik in het bos en bekijk het netje met de door ons gepelde en gevijzelde en vervolgens in de rivier 24 uur gewassen eikels. Teleurge-



Prehistorische voorraadkast.



Een oersnack: de teunisbloem.



Gemalen eikels zijn niet voor de soep.



Inspectie van gewassen gemalen eikels.



Sparrenwortelkenner Rogiér.



Sparrenwortel-touw in gebruik.



Sparrenwortel wordt touw.

verschillende plekken in een wijde omgeving zoeken. Wat dat betreft hadden onze verre voorouders het makkelijker.”

Vuur dankzij een tondel

Dat was dan gelijk het enige waar ze het makkelijker mee hadden, bedenk ik als ik opgelucht bij het eerste ochtendlicht gebroken uit de takkenhut kruip. Slapen op een grond die slechts bedekt is met takjes en een dierenvel is geen pretje voor deze oermens 2.0. Meer wakker gelegen dan geslapen en pijn in lichaamsdelen die ik thuis in mijn bed niet eens bemerk. En zo stijf als een plank. Blij dat het licht is en ik kan staan. En het vuur is ook nog eens uit. Gisteren heb ik met mijn zoon gepro-

wapens en gereedschap, proberen zo nu en dan een dier te vangen met die primitieve wapens, dieren als de oeros (drie keer het formaat van een heden-daagse Spaanse vechtstier) van zich afhouden, roofdieren ontwijken, hutten bouwen, drinkbaar water zoeken en veel veel meer. *Never a dull moment* in het leven van een oermens. Als oerman 2.0 hou ik dat niet eens een weekend vol. Niet zonder de hulp van mijn zoon en vooral van Rogiér in ieder geval. Dus ik wacht tot zij wakker worden en kauw tevreden op het begin van mijn ontbijt: een bosje rauwe postelein gevolgd door een frisse teunisbloem.

“Eikeltjessoep.” Dat was de afgelopen tijd

steld. Want de tannine is er niet uit, ze zijn nog te bitter om koekjes van te bakken. Al dat werk voor niks. De oermens zou door zo'n mislukking een dag honger moeten lijden. Wij lijden geen honger. Want Rogiér heeft ook zelfgebakken brood meegenomen. De oermens bakte ook brood, of een soort van. Gemaakt van pastinaakmeel bijvoorbeeld. Of gemalen graszaden. Met water werd dat deeg en dat konden ze op hete stenen in het vuur bakken tot oerbrood. Zal eraan denken als ik weer eens graszaad voor de tuin koop, dat dat ook brood kan worden.

Het Stenen Tijdperk

De meeste kennis over hoe oermensen ►

leefden hebben we van Ötzi, de prehistorische man die ze in het ijs van de Italiaanse Alpen gevonden hebben. Ötzi had bijvoorbeeld edelhertenvlees en eenkoorn, een primitieve tarwesoort, in zijn maag. Wie weet had hij er wel brood van gebakken. Ötzi had een hele reeks aan voorwerpen bij zich waardoor ze veel te weten zijn gekomen over het leven van de oermens. Maar of ze ook houten bakjes gebruikten om uit te eten, zoals wij dit weekend doen, weten we niet. Die had Ötzi

vuur in te gooien voor soep of gekookt vlees, dat ze dat geen geduld vonden. Dat vonden ze gewoon. Dat ben ik, heel onnatuurlijk, eigenlijk wel met hem eens. Wij oermensen 2.0 zijn van snel en makkelijk. Vuur maak je met een aansteker en een aanmaakblokje, eten komt uit de supermarkt, kleding uit de Primark.

wortels die het fantastisch doen als touw. De oermens mag dan wel een zwaar leven hebben gehad, maar zijn eten is meer dan prima geweest. Vind ik. En nadat we ook nog gezwoegd hebben op stukken vuursteen, een pijl hebben gemaakt waarop we een scherpe punt van vuursteen met een mix van gesmolten dierlijk vet, hars en as vastgezet

WILT U OOK EEN PREHISTORISCH WEEKEND?

Extreme Survival is hét bushcraft- en survivalplatform van Nederland. Met meer dan duizend gratis tips en informatieve artikelen is op www.extremesurvival.nl alles te vinden voor de natuurliefhebber, overlevener, militair en prepper. Via de website zijn ook activiteiten, cursussen en workshops voor alle leeftijden, zoals het weekend prehistorische survival, te vinden. De programma's zijn aan te passen aan individuele wensen en kunnen door geheel Nederland en België op locatie worden gegeven. Maar de ruim 25 ervaren instructeurs bieden ook elders cursussen aan, van Marokko tot aan Zweden en Peru. Voor meer informatie kijk op www.extremesurvival.nl of neem contact op via info@extremesurvival.nl. Rogiér van Osch biedt zijn cursussen ook aan via Extreme Survival en via www.survivalwithnature.nl.



Man maakt vuur, man wordt moe.



Geduld maakt mooie geroosterde kip.



Oerhut voor de oerman.

niet bij zich. En houten voorwerpen zijn bij al die andere resten van oermensen die ze gevonden hebben natuurlijk allemaal verteerd, nooit teruggevonden. Al die stenen voorwerpen, ja die wel. We noemen het niet voor niks het Stenen Tijdperk.

Geduld. Dat moeten mensen uit de prehistorie gehad hebben. Siem betwijfelt dat. Net zoals hij alles in twijfel trekt wat zijn vader zegt. Ook dat is de natuur. Siem denkt dat ze dat wachten tot een stuk vlees gegaard was in de kooltjes van een vuur, dat eindeloos zoeken naar bessen en knollen, dat uren werken aan huiden of wapens, dat in kuilen van klei water koken door er hete stenen uit het

Vis tussen de kooltjes

We zetten een stenen kruik met water en pastinaak, rettich, wortels, topinamboer, cantharellen, gedroogde tomaat, kastanjeboleet, de grote parasolzwam en vogelmuur in de kolen van ons vuur. Dat is onze soep. Klinkt u misschien als een brouwsel van Eucalypta de heks in de oren, maar smaakt als soep uit een sterrenrestaurant. Net als de vis die Rogiér niet in de beek gevangen heeft, want daar zwom in de oertijd wél maar nu géén zalm meer, maar meegenomen heeft uit een moderne viswinkel. Die vis wordt door deze oermannen 2.0 in een paar eeuwige moesbladeren gewikkeld, waarna dat pakketje wordt dichtgebonden met door hen opgegraven sparren-

hebben, een mes uit een zwijnenbot probeerden te fabriceren en weer een nacht op de grond geslapen hebben, is het leven van deze oermensen 2.0 weer gewoon het leven van de moderne *homo sapiens*.

Gebroken door het slapen op de grond, maar tevreden lachend bekijk ik de mensen op de parkeerplaats. Mensen die nog nooit met Rogiér in een bos gebivakkeerd hebben. Gewone mensen die hier op de parkeerplaats een patatje met een frikandel eten. Tevreden wrijf ik over mijn bolle buik waar ik net voor we het bos uit gingen nog korhoeneieren met eekhoorntjesbrood en vogelmuur in kon stoppen. Het leven van deze oerman 2.0 is zo slecht nog niet. ●