

Expeditie Robinson: flora en fauna (Deel I)

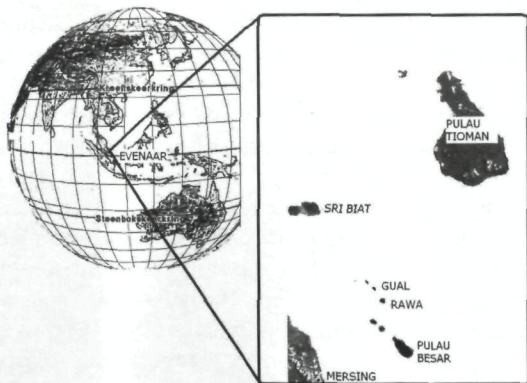
Hans De Blauwe

In 1999 kom ik al zappend op een uitzending van Expeditie Robinson terecht. In dit televisieprogramma proberen 16 of 18 deelnemers gedurende 7 weken te overleven op een onbewoond eiland in de buurt van de evenaar. Het is een mix van keiharde survival, sportproeven en op sociaal en emotioneel vlak moet je over voldoende capaciteiten beschikken om tot het einde door te kunnen gaan. Ik voel me enorm aange-

trokken tot dit avontuur en ik schrijf me elk jaar in. Na 7 jaar wordt mijn geduld beloond. In 2007 vertrek ik met 99 anderen naar Maleisië. Dit jaar zijn we met 100 kandidaten in plaats van met 16 of 18!

In de voorafgaande jaren lees ik wel drie maal het SAS-survivalboek. Op Internet zoek ik zoveel mogelijk informatie over de fauna en flora van Maleisië en vooral over wat eetbare of giftig is. Als amateur-bioloog ervaar ik de expeditie op een unieke manier. Voor mij is voedsel zoeken een prioriteit. De sportproeven komen op de tweede plaats, maar ik doe toch mijn best. In de uitzendingen gaat de aandacht vooral naar onderlinge verhoudingen tussen de deelnemers, discussies en emoties. Survival en het echte leven op een onbewoond eiland komt weinig aan bod. Dit aspect van het overleven wil ik hier even belichten.

De eilanden



De eilandenarchipel ligt ten noordoosten van Singapore, op ongeveer 20 km van het vasteland. De eilanden zijn van vulkanische oorsprong en bestaan uit beboste heuvels en grasvlakten. Rondom ligt een vlakke rand koraal die plots overgaat in diepzee. Op de eilanden is geen zoet water te vinden. Dit is de reden waarom ze onbewoond zijn en er zo weinig vogels en zoogdieren

voorkomen. De ondergrond van de grasvlakten bestaat uit brokjes koraal, waar het regenwater onmiddellijk doorsijpelt. Enkel op het grootse eiland Tioman is er zoet water en is de biodiversiteit veel groter. Tioman wordt door ons niet bezocht.

De plantengroei

Het regenwoud op de heuvels bestaat uit een beperkt aantal boomsoorten. Er is nauwelijks ondergroei en toch zie je door de stammen heen amper een tiental meter ver waardoor oriëntatie bijzonder moeilijk is. Allerlei klimplanten met doornen en gigantische spinnenwebben beletten een vlotte doorgang. De glooiende bosbodem ligt vol rottend hout waarin gevaarlijke grote duizendpoten zich verschuilen. De bomen zijn zo hoog dat je vruchten niet kan waarnemen. Afgewallen vruchten verraden soms de identiteit van de boom.

Op de vlakten groeit een hoge grassoort waarin het moeilijk vorderen is. Ooit moet een grote brand alle grasvlakten hebben vernield want overal vind je verschroeide kokosnoten en houtskool.

Een vloer en een toilet op Sri Buat verraden vroegere bewoning. Een alerte waarnemer herkent de restanten van een aangelegde tuin met Morinda, Mango, Kokospalm, suikerriet en een ongekennde struik. De vruchten van de *Morinda citrifolia* (noni, kaasvrucht) zijn niet rijp en dus oneetbaar. Aan alle bomen samen hangt één onbereikbare mango. De grasbrand heeft waarschijnlijk de Mangobomen zo erg beschadigd dat ze nauwelijks nog vruchten dragen. Het zoete sap van suikerriet kauwen we uit de stengel. De vezels moet je uitspuwen, anders krijg je spijsverteringsmoeilijkheden. Van enkele opgedroogde stengels van een ongekennde plant koken we de wortel. Het lijkt wat op zoete 'pomme dauphin'. Andere eetbare wortels vinden we niet.

De voornaamste voedselleveranciers is uiteraard de kokospalm *Cocos nucifera*. De noot met vlees en vruchtsap, het palmhart en het sap uit de bloeistengel zijn potentiële voedselbronnen. De kokosnoten hangen meestal op 20 tot 30 meter hoogte of liggen afgewallen nabij de stam. Er bestaan een paar technieken om in de boom te klimmen, met of zonder hulpmiddelen. Een ongeoefende klimmer riskeert heel wat schaafwonden aan de buik en de armen. Ik klim éénmaal in een boom waar de noten op een 10-tal meter hoogte hangen. Mits de nodige schaafwonden kan ik 2 noten bemachtigen. Voor hogere bomen maken we op twee eilanden een ladder in bamboe. Zulke ladder van meer dan 10 meter lengte zet je niet meer alleen recht. Hij moet goed vastgezet worden in de kruin om niet om de stam heen te torsen en weg te glijden. Na het oogsten van de kokosnoten maak ik van de gelegenheid gebruik om suikerrijk plantensap op te vangen uit een doorgesneden bloeistengel. Voor de opvang schuif ik aangespoelde plastic flessen over de afgesneden bloeistengel. Documentaires tonen dat zo tot anderhalve liter

vocht kan opgevangen worden. Wel, in ons geval komt er geen druppel uit. Toch blij dat ik het geprobeerd heb.

De noten hebben een verschillende rijpheid. Onrijpe noten breken als ze op de grond vallen. Het sap stroomt weg en er zit geen vlees in. Rijpe noten hebben lekker sap en zacht vlees. Dit vlees wordt door de meeste deelnemers niet zo geapprecieerd, ze eten liever het vlees van afgevallen noten, die ook makkelijker te oogsten zijn. Op de meeste eilanden zijn ze vlot te vinden, op Pulau Besar niet. Kokosvlees is ons voornaamste plantaardig voedsel. Je kan het rauw eten, maar al snel wordt alle kokosvlees in stukjes gesneden en gebakken in de wok. De zwartgebrande randjes zijn kankerverwekkend, maar door gebrek aan bakolie is daar weinig aan te doen. We hebben trouwens nooit bakolie gekregen. Kokosvlees moet goed gekauwd worden en dit geeft na een kwartiertje wel echt een verzadigd gevoel. Het werkt echter constiperend en mag dus niet in grote hoeveelheden gegeten worden. Het sap van te onrijpe en overrijpe (afgevallen) kokosnoten veroorzaakt diarree. Als je na drie dagen zonder stoelgang een beker kokosmelk drinkt, dan ga je die dag zeker naar het 'toilet'. Het is belangrijk om dit evenwicht goed te bewaren want diarree en constipatie kan je op een eiland wel missen als kiespijn. Ik regel op die manier de frequentie van mijn stoelgang. De meeste kandidaten klagen pas na een aantal dagen over hun problemen met diarree en constipatie. Sommigen gaan tot 12 dagen niet naar het groot toilet en een tussenkomst van de dokter is dan noodzakelijk.

Palmhart eten we bijna dagelijks in kleine hoeveelheden. Een jonge palmboom hakken we om. De kruin ontdoen we van de bladeren en bladscheden en we houden een kegelvormige kern over die naar kool smaakt. Aan de bladbasis zit een juteachtig vlies dat nuttig kan zijn om vuur te maken.

Als we op een klein strandje dat we niet kennen de nacht moeten doorbrengen steekt een flinke wind op. Een windvlaag verplaatst een boomkruin van zijn rustpositie en een kokosnoot raakt los. Hij ploft op 30 cm van mijn hoofd op het strand. De impact op het strand is zo groot dat iedereen wakker wordt. De voornaamste doodsoorzaak in Maleisië is een kokosnoot op je hoofd krijgen. Loop of slaap dus nooit onder een kokospalm. In resorts worden kokosnoten preventief van boven wandelpaden verwijderd maar op onbewoonde eilanden uiteraard niet.

De rotanpalm *Calamus* is een slingerplant met scherpe doornen. Volgens de survivalboekjes moet je een stengel doorsnijden en naar omlaag trekken. Als je de laatste drie meter roostert wordt het binnenste zacht en lijkt het wat structuur en smaak betreft op asperge. Ik probeer dat even uit en van die drie meter was slechts een 25-tal centimeter eetbaar (niet te vezelig en niet te bitter).

De visstaartpalm *Caryota* komt er niet veel voor. De planten zijn te jong om er een deftig eetbare groeipunt (palmhart) uit te snijden. Er hangen geen vruchten aan, de vruchten zijn trouwens giftig omdat ze oxaalzuur bevatten.

De schroefpalm *Pandanus tectorius* komt op alle eilanden voor. De orangerode vrucht wordt in Robinsonmiddens 'rodevrucht' genoemd. Dit is geen officiële benaming. De echte naam is schroefpalm of Pandanus. De vertakte stammen staan vol korte dikke doornen, de lange brede bladeren hebben drie rijen stekeltjes. De bladeren worden gebruikt om rijst in te verpakken en geven die een lekkere smaak en aroma. Ik meng een paar maal stukken van die bladeren door de rijst, na het verwijderen van de stekeltjes. De 'rodevrucht' bestaat uit een zacht hart dat soms zoet smaakt. Het hart van de vrucht is omgeven door afgeronde vierkantige uitsteeksels. Na het afbreken van die uitsteeksels kan je het uiteinde afknauwen en het vezelige restant gebruiken om de tanden af te borstelen (plaatselijk 'toothbrush of the Pacific' genoemd). Het oogsten van de vruchten is niet eenvoudig. De steel moet doorgesneden worden met een mes of parang. De bomen met rijpe vruchten en de vruchten in het bijzonder zitten vol kleine miertjes. Het is nuttig de vrucht aan een touw te binden en door het zeewater en het zand te sleuren om de meeste mieren eraf te krijgen.

Op het eiland Pulau Besar komt nog een andere, niet eetbare schroefpalmssoort *Pandanus dubius* voor met groenblijvende vruchten en veel breder bladeren. De vrucht is veel groter en de uitsteeksels bevatten twee kleine zaadjes die eetbaar zijn. Ze smaken naar amandel. Het vergt echter meer energie om die zaadjes eruit te krijgen, dan dat je van de zaadjes terug krijgt. De zeer lange en brede bladeren zijn ideaal om als smaakmaker bij rijst te koken en als bouw materiaal voor een hut.

De veel geprezen mangrovepalm of nipapalm *Nypa fruticans* treffen we niet aan. Jammer, want de plant levert suikerrijk sap, heerlijke vruchten en een eetbare groeitop.

Tropische amandel of zeeamandel *Terminalia catappa* is een boomsoort die zo hoog wordt dat je geen vruchten kunt plukken. Afgevallen vruchten liggen in grote aantallen onder de boom. Van de meeste vruchten is de buitenste schil aangevreten door vruchtvleermuizen. Binnenin zit een piepklein nootje, kleiner dan een pijnboompit. De buitenschil is zeer taai. Door met de achterkant van de bijl een aantal maal erop te kloppen komt het verbrijzelde nootje binnen bereik. Doordat het zoveel moeite kostte om zo weinig voedsel eruit te halen, heb ik slecht één medekandidaat kunnen aansporen om het ook te proberen.

Op Sri Buat kunnen we onder het trotseren van de beten van grote agressieve mieren wat jackfruit (broodvrucht of nangka) *Artocarpus heterophyllus* uit de boom halen. Uit alle beschadigde plantendelen vloeit een kleverig wit melksap. Volgens de boekjes kan de vrucht tot 20 kg wegen. Er is echter tot 70 procent afval. Binnenin rijpe vruchten zitten zakvormige weefsels met geleachtige massa met een smaak als honing. Slechts in één vrucht vinden we één zo een lekker geleachtig weefsel. Rijpe vruchten worden

herkend aan het feit dat er latexdruppeltjes uit vloeien. Ons keukenpersoneel maakt onrijpe vruchten klaar, vandaar dat ik het niet lekker vind.

Op Pulau Besar kamperen we in de schaduw van een Fish Poison Tree *Barringtonia asiatica*. Alle plantedelen bevatten een gifstof die kan gebruikt worden om riviervis te bedwelmen. Er was nergens zoet water en dus ook geen riviervis. Toch is het leuk om die boomsoort te herkennen. De boom bloeit 's nachts met prachtige wit-roze bloemen die tegen de morgen op het strand vallen. De vrucht heeft een typische vorm, vooral de vrucht wordt als verdovingsmiddel voor zoetwatervis gebruikt.

Op Sri Buat wordt een struik van de Zure Asam *Averrhoa bilimbi* gevonden. De zure vruchten die nauw verwant zijn met sterfruit, wordt door de kampleden 'zure appeltjes' genoemd. Het fruit is zo zuur dat ik twijfel aan de eetbaarheid. Sommigen vonden het lekker.

In deze regio wordt de zeehibiscus *Hibiscus tiliaceus* gebruikt als geneesmiddel. Thee van de bloemen helpt tegen hoofdpijn, thee van de bladeren tegen koorts en griepstoestanden. Na een nachtelijke regenbui, als iedereen door gebrek aan droge kledij de onderkoeling nabij is, stel ik voor om warme thee te maken. Ik verzamel bladeren en bloemen van de zeehibiscus, de smaak en de warmte wordt door iedereen geapprecieerd. Vanaf dit moment maken we regelmatig zeehibiscusthee. Ik heb niemand horen klagen over hoofdpijn, koorts of griep. Moet dat goede thee zijn. Lichte hoofdpijn verhelp ik door te kauwen op een paar bloemen.

Bamboe komt op de eilanden niet zo veel voor. De bamboestengels zijn ongeveer 15 meter lang en onderaan tot 10 cm dik. Het is een zeer nuttig gewas dat als bouw materiaal kan gebruikt worden. Ik splijt stengels tot latjes en maak er een lattenbodem van om op te slapen. Van de stengels maken we bekers en eetbakjes. De dunnere toppen kan je gebruiken als hengel, als speer of pijl. Ook lepeltjes laten zich gemakkelijk vormen uit een bamboelatje. De groene bast laat zich met een mesje gemakkelijk versieren of je kan er een kalender in krassen. Droge bamboe brandt zeer goed en is doeltreffend om het vuur aan te maken of weer aan te wakkeren. Gooi nooit ongespleten bamboe in het vuur want tussen de tussenschotten zit vochtige lucht die na verhitting zal exploderen. Niemand wenst door een bamboescherf geraakt te worden. Twee maal maak ik zo een explosie mee en dat is even schrikken. Bamboescheuten zijn eetbaar maar we vinden er maar een paar. Ze zijn bedekt met zeer irriterende haartjes en als je het merkt is het te laat. Ga je dan maar vlug afspoelen in zee.

In de mangrove groeien vooral *Rhizophora* (naar beneden vertakkende wortels), een weinig *Bruguiera gymnorrhiza* (de wortels steken als knieën boven de grond uit) en *Sonneratia* (vormt wortels die als potloden uit de grond steken). Van *Rhizophora* zou de

kiemplant eetbaar zijn na het afschrapen van de huid en na koken in houtas. Ik vond het niet lekker en taai. De schors wordt in de streek gebruikt als traditioneel medicijn tegen keelpijn, maaglast en diarree. De vruchten van *Bruguiera* kan ik niet bereiken om de eetbaarheid uit te testen. Medicinale toepassingen (schors tegen diarree, bloedstelpende eigenschappen van de vruchthuid) worden niet geprobeerd. De enige *Sonneratia* draagt geen vruchten, de rijpe vrucht is namelijk eetbaar. De bladeren zouden rauw of gekookt eetbaar zijn, rauw zijn ze in ieder geval taai en niet lekker.

Aan de bosrand vinden we af en toe grote planten met reusachtige bladeren en een dikke lange wortel. De plant lijkt erg op taro (*Colcasia*), een plant waarvan de wortel giftig is. Na drie maal koken en telkens het giftige kookwater weg te gooien zou het naar aardappel moeten smaken. Ik bijt voorzichtig in een stukje wortel dat volgens bovenstaande methode gekookt is. Onmiddellijk krijg ik een brandend gevoel in mijn tandvlees en lippen. Later vind ik een plant met een bloem. Het is een zeer giftige aronskelk.

Sommige mensen verzamelen kleine vruchten die ik aan de eetbaarheidstest (zie kader) uit de survivalboeken onderwerp. Slechts één bessensoort wordt als eetbaar beschouwd en we maken er puree van die lijkt op vliersiroop zonder toegevoegde suiker. Iemand laat een bamboekoker vol bessensap gisten om alcohol te maken, zonder resultaat. De dominante struik in de duinbossen nabij de locatie waar de proeven doorgaan is *Casuarine equisetifolia*. Op Sri Buat is het strand afgezoomd door de struik *Scaveola taccada*. Dood staand hout uit de struik is handig om het vuur te voeden, zelfs na een regenbui.

Eetbaarheidstest: verpulver een stukje plant en:

1. Ruik: ruikt het naar bittere amandelen, gooi het dan weg want het bevat blauwzuur (vb. laurierkers of *Prunus laurocerasus*)
2. wrijf een stukje op binnenzijde van je arm tussen oksel en elleboog: is er irritatie, gooi het dan weg.
3. leg een stukje 5 seconden op de lippen, in de mondhoek, op de tongpunt, onder de tong, kauw: is er irritatie, gooi het dan weg.
4. slik een stukje door en eet of drink niets gedurende 5 uur
5. zijn er tot dan toe geen negatieve gevolgen, dan is het eetbaar

doe dit voor elk plantendeel apart.

Verder mijd je alle planten die je niet als eetbaar herkent, die melksap hebben, een rode kleur, of fruit dat in 5 segmenten is verdeeld, plantendelen met kleine stekeltjes, oude of verwelkte plantendelen en adelaarsvaren.

Op het strand groeien enkele soorten slingerplanten zoals geitenhoefwinde *Ipomoea pes-caprae* en de duinboon *Vigna marina*. Van de duinboon hebben we wat van de taaie bladeren gegeten. Het stengelsap van de geitenhoefwinde wordt gebruikt om steekwonden van giftige vissen te behandelen.

In zee vinden we slechts twee soorten zeewier. De ene soort bestaat uit kleine groene bolletjes, de andere soort lijkt op Japans bessenwier *Sargassum muticum*. Beide soorten eten we in kleine hoeveelheden. Het smaakt naar zeekraal en de eerste soort wordt ten onrechte door sommigen zo genoemd. Zeewier bevat veel mineralen.

De dieren

Door het gebrek aan zoet water op de eilanden leven er weinig dieren. Enkel ratten, varanen, slangen, vogels, vleermuizen en een grote krabbensoort *Cardiosoma carnifex* zijn de grotere diersoorten die aan land leven. We zien ook paarse landheremietkreeftjes (*Coenobita cavipes*), landslakken en allerlei insecten. In zee is het leven veel rijker en is het verzamelen van voedsel veel efficiënter.

Ratten hoor je pas als het donker is. In de schemering vangen we een rat die in de klamboe gelopen was. Het diertje met mooie vacht is als bosbewoner niet zo afstotelijk als onze inheemse ratten die in sloten en riolen leven. Het dier wordt geroosterd en ik krijg een voorpootje en een vierde van de lever. Lekker, het enige vlees in weken.

[De Maleisische veldrat *Rattus tiomanicus* komt voor in Zuidoost Azië. Meerdere ondersoorten zijn beschreven en meestal is het derde deel in de naam een verwijzing naar de vindplaats (*Rattus tiomanicus tiomanicus* leeft op het eiland Tioman, *Rattus tiomanicus sribuatensis* op Sri Buat, *Rattus tiomanicus tingius* op het eiland Tinggi). Hadden wij de rat niet opgegeten en als typemateriaal ingediend in een natuurhistorisch museum, dan konden we het diertje gevangen op Pulau Besar misschien ook als ondersoort beschrijven en de volgende naam geven: *Rattus tiomanicus besariensis*, of genoemd naar het programma: *Rattus tiomanicus robinsoni*].

Varanen zijn ontzettend snel. Eens op temperatuur lopen ze aan 40 km per uur. We zetten een val met een klein visje als aas. De volgende dag is het visje verdwenen. De sporen in het zand tonen aan dat een varaan het aas nam. Ze zijn dus niet alleen snel maar ook slim. De varaan die daar voorkomt is de Maleisian Water Monitor *Varanus salvator*.

Een gifslang kruipt door het kamp op Pulau Besar. Het diertje van een halve meter lang en zo dik als een potlood wordt gevangen en geroosterd. Er hangt nauwelijks vlees aan en de smaak is als fletse paling. Een wurgslang valt na een hevige windstoot uit de boom op iemands hoofd en vlucht snel weg in het gras. Ik kan hem bij zijn staarteinde

terugtrekken en het kopje fixeren met een reepje bamboe. Dit dier van 80 cm lengte en een duim dik wordt op dezelfde manier klaargemaakt en opgegeten.

Op de eilanden leven bijzonder weinig vogels. Bij het krieken van de dag klinkt er éénmalig een gezang van een onbekende vogel die ik voor de grap *polifinario* noem, naar een verhaaltje van Toon Hermans. Sommige expeditieleden kennen dit verhaal niet en geloven dat dit de echte naam is. Hierna een soortenlijst van de waargenomen vogels:

soort wielewaal	veel gehoord, 1 x gezien
witbuikzeearend (<i>Haliaeetus leucogaster</i>)	dagelijks
brahmaanse wouw	1 x over zee
blauwe reiger	2 x gezien
soort zilverreiger	2 x op het strand nabij de mangrove
mangrovereiger ?	dagelijks
soort honingzuiger <i>Nectarinia</i> sp.	in de mangrove
herdermaina <i>Acridotherus tristis</i>	dagelijks 10-tal exemplaren
bonte muskaatduif <i>Ducula bicolor</i>	dagelijks 5-tal exemplaren
soort fregatvogel <i>Fregata</i> sp.	over zee bij Gual
zwartkopijsvogel	1 op Sri Buat
dollarvogel <i>Eurystomus orientalis</i>	2 overvliegend Sri Buat
sternen	dagelijks bij Pulau Besar
steltlopers	1 x enkele soorten op Sri Buat

Alle vogels waren bijzonder schuw en niet te vangen.

's Nachts maken de vruchtvleermuizen een hels lawaai. Vruchtvleermuizen slapen, vliegen en eten hoog in de bomen. De grote vruchtvleermuizen konden we niet vangen. Op Sri Buat rusten overdag de kleinere insectenetende vleermuizen in een grot. Iemand vangt er een aantal door een net in de grot te spannen. De productie verbiedt het eten ervan wegens mogelijke besmetting met hondsdolheid.

Aapjes komen niet voor op de eilanden waar wij verblijven, maar wel op het eiland Tioman. (wordt vervolgd)

**Watergang 6
8380 Dudzele**