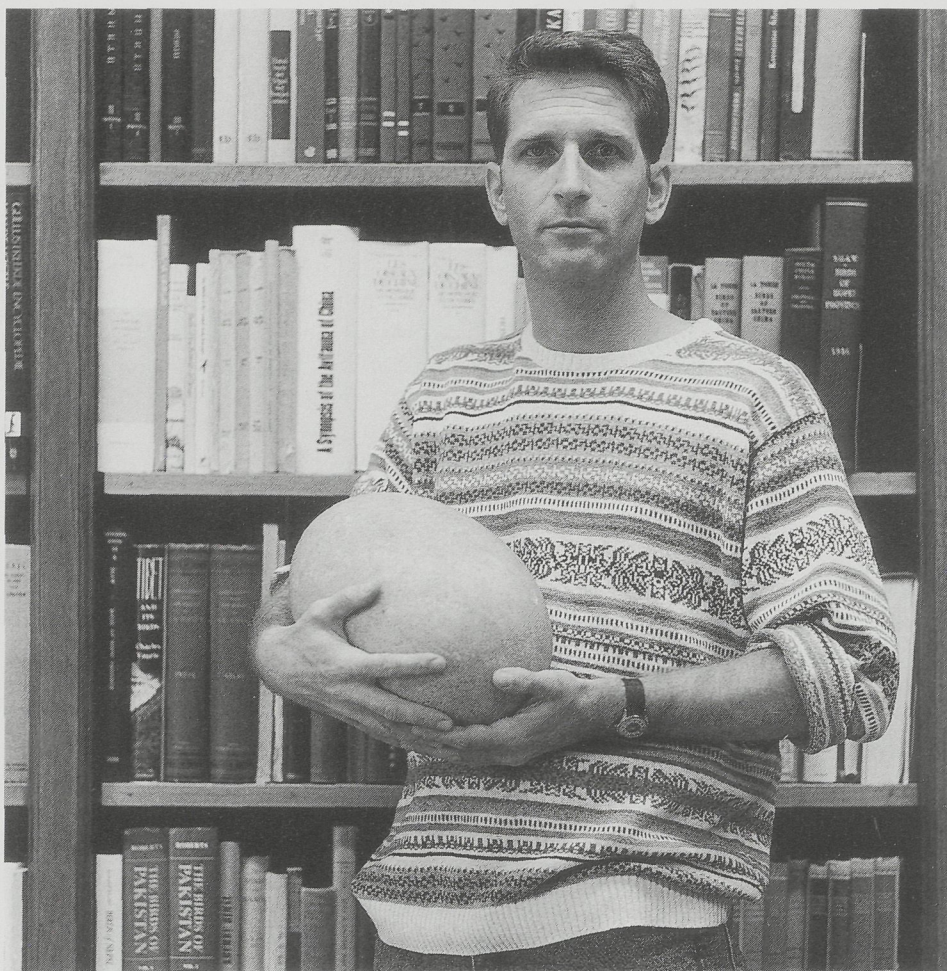




René Dekker met het ei van de uitgestorven olifantsvogel: "Als ik dit soort dingen zie dan denk ik: daar is een kunstenaar uit zijn dak gegaan."

WITHO WORMS

ren Hoogmoed en Dekker me dat zoiets onbescheiden is en absoluut *not done*. De naam van de naamgever blijft wel als een soort literatuurverwijzing verbonden aan het dier: daar drijft de 'Bufo crucifer Wied', van een naam voorzien door *Wied*, in een oplossing van zeventig procent alcohol. Dieren naar anderen noemen is wel aanvaardbaar. Hoogmoed wijst een kikkertje aan met gele en bruine vlekken, gevangen bij een spoorbaan in Suriname en door collega *Lescure* 'Atelopus pulcher hoogmoedi' genoemd: 'de mooie klompvoetkikker van Hoogmoed'.

Groene kikkers

Waarom wil een bioloog zijn dagen slijten tussen *dode* dieren? Dekker: "Voor mij zijn ze niet dood. Bovendien komen we allebei nog regelmatig 'in het veld'. Mijn specialisatie zijn de vogels van Zuidoost Azië. Ik kom net terug uit Indonesië en ik vind het prachtig om ze daar in het wild te zien, maar eigenlijk vind ik ze hier even mooi. Ze verliezen niets aan waarde. Ik heb nooit het gevoel dat ik hier met een dooie vogel in mijn hand zit."

Hoogmoed: "Alles wat er op biologisch gebied gebeurt, grijpt terug op wat wij hier doen: het vaststellen van de juiste naam, zodat biologen wereldwijd weten waarover ze het hebben als ze een bepaald beest bestude-

EEN POTVIS UITBENEN

In de snijzaal slaat een rauwe rottingsgeur de bezoeker akelig op de keel. "Dit is nog een lekker luchtje," zegt *Duncan Reeder* (45), en hij neemt nog een trekje van zijn pijp. Reeder en zijn collega *Kees van der Blom* (40) zijn twee van de technische assistenten die in het Natuurhistorisch Museum het vieze werk opknappen.

Reeder: "Je hebt vers vies en ontbindingsvies." Wat hier is gebeurd valt duidelijk in de laatste categorie. Op een tafel liggen de botten uitgesteld van de butskop - een soort dolfijn - die in augustus aanspoelde bij Hargen aan Zee; de schedel met de spitse snuit staat, stinkend en schouderhoog, rechtop tegen de snijtafel. Uit het gebeente, voor het lekenoog een bouw pakket van losse ribben en wervels, pakt Van der Blom het puntje van de staart, zo groot als een bikkell. Wat de preparateurs doen is geen slagerswerk, zeggen ze: "Er mag geen stukje been kwijt raken." Als er een walvis is angespoeld aan de Nederlandse kust, trekken Reeder en Van der Blom er met een paar collega's op uit om het dier uit te benen. Voor dit grove werk gebruiken ze de spekmessen die nog dienst hebben gedaan op de oude walvisvaarder Willem Barentsz. Een

potvis die bij Egmond aan Zee strandde, moest van twintig ton vlees worden ontdaan. Daarna worden de botten met het vlees dat er nog aan vastzit in de 'maceratiebakken' gelegd, een klinische aanduiding voor de roestvrijstalen bassins waarin de brokken een week of twee liggen te rotten, tot het vlees eraf valt. Van der Blom: "Gewoon in schoon water van 37 graden. Geen chemicaliën, puur natuur."

Van der Blom en Reeder prepareren ook kleinere zoogdieren. Opzetten is er tegenwoordig niet meer bij. Vogels en zoogdieren worden bewaard als 'balg': een met kapok opgestopte, afgeplatte huid. Niet geschikt om tentoon te stellen dus, maar ideaal voor de onderzoeker, in tegenstelling tot een opgezet dier, dat in één houding gefixeerd is. En ideaal voor de opslag: in balgvorm passen er wel vijftientig neushoornvogels in een la. Reeder laat de balg van een poema zien, een tekenfilmkat na een ontmoeting met een stoomwals. Balgen maken is secuur werk: "Je moet de huid van binnen helemaal schoon schillen. Als je dat niet goed doet, blijven er allerlei lekkere hapjes over voor ongedierte, zoals het museumkevertje." In de vriezer wacht een haai.