




24.1.3 Tondel, van kooltje naar vuur

Tondel  is licht ontvlambaar materiaal als pluus van lisdodde, tondelzwam (fomes fomentarius), plukjes katoen, krulletjes berkenbast, verkoold katoen.. De beste tondel zou je krijgen door reepjes van de zwam te drogen, te koken in paardenurine, opnieuw te drogen en voor gebruik pluizig te schrapen.

Vlas en gedroogde vezels van netels branden ook gemakkelijk. Als het tondel gloeit moet hij meteen aangeblazen worden. Dit kan ook door het tondel in een dun vel berkenbast te rollen en er zachtjes door te blazen.

In plaats van blazen kan je natuurlijk ook zuigen. Als er nog een verklaring moet gezocht worden voor het ontstaan van de eerste sigaretten...?

Halfrot, vermolmd hout bevat de polypore zwam Fomes fomentarius, en is zeer geschikt als **tondel**.

Fatwood  is van hars doordrenkt, en daardoor duurzaam en goed brandbaar dood hout. Gekwetste bomen gebruiken hars  om wonden en beschadigingen af te dekken en te verzegelen om **bederf** en aantasting door insecten tegen te gaan. Stronken en takeinden kunnen zo verzadigd raken door hars en kleuren oranje-rood.



De oude Grieken oogsten op die manier reeds dawo(i) (🔥 zie: fakkel). Fatwood is de Amerikaanse naam voor deze houtsplinters (van vooral Pinus palustris). Ze nemen geen vocht meer op en zijn ook nat te ontsteken. Je kan het ook uit rottende stronken pulken.

Essenhout rookt (zo goed als) niet. Wisten stokers van illegale alcohol.

Er zijn aanwijzingen dat mest en turf (zoals in Theopetra bij het Karditsameer, dat tot ca. 11.000 jaar geleden bestond) als brandstof werden gebruikt om de ijstijd te overleven.

♪ *Verkoper: 'Meneer, roken is hier verboden!' 'En u verkoopt sigaren!?' 'Nou én? We verkopen ook condoms!' Theo Bergsma*

Sociale warmte

Samen rond een vuur zitten (en eten (klaarmaken)) vinden we al eeuwen niet alleen letterlijk warm, maar ook gezellig en sociaal, verbindend. We gebruiken nog steeds vuurkorven en kampvuur, soms met marshmallows, of barbecue. En halen het zelfs nog in huis als gourmet, fondue, steengrill en teppanyaki (stalen bakplaat).