

ALLER À LA SOUPE

ARTIKEL VOOR BOUILLON ! MAGAZINE

BABETTE PLESSERS

BACHELOR JOURNALISTIEK: ACADEMIEJAAR 2017-2018

Erasmushogeschool Brussel: Campus Bloemhof

Departement Management, Media & Maatschappij

1. Inleiding

Precies honderd jaar geleden woedde de Eerste Wereldoorlog nog volop. We weten enorm veel over het verloop van de Eerste Wereldoorlog, zo weten we bijvoorbeeld dat op 11 november 1918 de wapens werden neergelegd en dat in België er slechts een klein stukje onbezet was. Waar ik echter veel minder over wist, was de voedselsituatie in die tijd. Mijn onderwerp, Soep tijdens de Eerste Wereldoorlog, wil hier verandering in brengen.

Het onderwerp voor dit werk is gegroeid uit twee grote passies: geschiedenis en gastronomie. Ik ben altijd al geïnteresseerd geweest in geschiedenis. Van de oudheid tot de Grieken en Romeinen, de oude Egyptenaren, de middeleeuwen en ook de Wereldoorlogen. Ik heb het altijd enorm interessant gevonden om te leren hoe ze toen leefden, welk werk ze deden, wat ze deden als ontspanning en vooral wat ze aten. Ook ben ik gepassioneerd door alles wat met voeding te maken heeft. Ik lees er veel over, kijk er documentaires en tv-programma's over en verdiep mij in stijlen die mij niet bekend zijn. Ook experimenteer ik graag in de keuken, want koken is voor mij pure ontspanning. Het onderwerp Soep tijdens de Eerste Wereldoorlog combineerde die twee passies en gaf me de kans om mij te verdiepen in een materie die nog onbekend was voor mij.

Soep tijdens de Eerste Wereldoorlog bleek geen evident onderwerp te zijn om over te schrijven, maar ik vond het des te interessanter dat ik in de stadsarchieven van verschillende steden kon duiken op zoek naar informatie en dat ik in verschillende bibliotheken oude boeken moest gaan zoeken. Ook het interviewen van de verschillende mensen heeft ervoor gezorgd dat ik een beter inzicht kreeg in de voedselsituatie tijdens de Eerste Wereldoorlog.

Ik heb enorm veel bijgeleerd met het onderzoeken van dit onderwerp en hoop dat ik u, als lezer, ook iets kan bijleren met mijn artikel.

Inhoud

| | | |
|-------|----------------------------------------------|----|
| 1. | Inleiding | 1 |
| 2. | Mission statement..... | 3 |
| 2.1 | Format | 3 |
| 2.2 | Actieplan..... | 3 |
| 3. | Bronnenonderzoek..... | 4 |
| 3.1 | Boeken..... | 4 |
| 3.2 | Websites | 5 |
| 3.3 | Krantenartikels | 6 |
| 3.4 | Interviews | 7 |
| 4. | Formatstudie | 8 |
| 4.1 | Bouillon! Magazine..... | 8 |
| 4.1.1 | Doelpubliek..... | 8 |
| 4.1.2 | Bereik..... | 8 |
| 4.2 | Lay Out..... | 9 |
| 4.2.1 | Marge | 9 |
| 4.2.2 | Kolom..... | 9 |
| 4.2.3 | Witruimte | 9 |
| 4.2.4 | Foto's | 9 |
| 4.2.5 | Kadertjes..... | 9 |
| 4.2.6 | Titels | 10 |
| 4.2.7 | Inleiding | 10 |
| 4.2.8 | Quotes | 10 |
| 4.2.9 | Broodtekst | 11 |
| 5. | Journalistieke product | 12 |
| 6. | Verantwoording..... | 21 |
| 6.1 | Format | 21 |
| 6.2 | Onderwerp | 22 |
| 6.3 | Interviews | 22 |
| 6.4 | Structuur en inhoud | 22 |
| 6.5 | Belang van artikel en publiceerbaarheid..... | 23 |
| 7. | Logboek | 25 |
| 8. | Bijlagen | 26 |

2. Mission statement

In de bijlagen kan u de mindmap vinden die ik heb ingediend bij de tweede helpdeks als mission statement.

Het idee om iets rond soep te doen is ontstaan door de enorme populariteit die soep weer kent de laatste tijd. Soep wordt overal en door iedereen gepromoot. Het is gezond en voedzaam en kent een rijke geschiedenis.

Ik wil het artikel opdelen in 3 delen. Als eerste zou ik de geschiedenis van soep belichten. Hierbij zou ik stilstaan bij het belang van soep tijdens de verschillende wereldoorlogen, maar ook tijdens bijvoorbeeld de Grote Depressie in Amerika. Daarna zou er een stuk volgen over de gezondheidsvoordelen die soep biedt en waarom soep zoveel populariteit wint de laatste tijd. En als laatste zou ik graag nog een kok of hobbykok aan het woord laten over zijn/haar favoriete soep.

2.1 Format

Ik zou kiezen voor een geschreven artikel in een culinair magazine, bijvoorbeeld Culinaire Ambiance of Bouillon! Deze magazines schrijven voor een doelpubliek van koks en hobbykoks en mensen die geïnteresseerd zijn in gastronomie.

Het is de bedoeling dat het een lang artikel wordt met verschillende foto's.

2.2 Actieplan

Ik zou graag met verschillende mensen over het onderwerp willen spreken. Ten eerste zou ik graag een geschiedkundige interviewen over de geschiedenis van soep. Na initiële opzoeking heb ik een iemand gevonden aan de Vrije Universiteit Brussel die zich specialiseert in voedingsgeschiedenis, Professor Peter Scholliers. Hij zou hier eventueel geschikt voor kunnen zijn.

Ook zou ik graag een kok willen bevragen over zijn of haar favoriete soep. Ik zou deze dan laten klaarmaken en dit proces ook fotograferen.

En voor de gezondheidsvoordelen zou ik een diëtiste of arts interviewen of een wetenschapper die hier onderzoek naar heeft uitgevoerd.

3. Bronnenonderzoek

3.1 Boeken

De Keyzer, D. (2013). Nieuwe meesters, magere tijden: eten en drinken tijdens de Eerste Wereldoorlog. Leuven: Uitgeverij Van Halewyck

Dit boek heeft mij verschillende inzichten gegeven in de Eerste Wereldoorlog. Zo belicht het verschillende sociale problemen, zoals de hongersnood en volksverhuizingen, maar ook de bezetting in al zijn facetten. In het boek wordt de situatie in België beschreven aan de hand van verschillende getuigenissen van mensen met behulp van dagboeken en brieven. Zo krijg je een beeld van de oorlog door de ogen van een 'normale' burger. Het heeft ervoor gezorgd dat ik inzicht kreeg in verschillende termen die belangrijk waren in de research, zoals bijvoorbeeld de plakbrieven of het comité nationale de secours et d'alimentation.

Diane De Keyzer schrijft geschiedkundige boeken vanuit de standpunten van verschillende mensen. Ze brengt hun verhalen naar buiten met oog voor detail en het menselijke aspect. Ze is een autoriteit in haar werkveld en daardoor te vertrouwen in wat ze schrijft.

Stijn Streuvels (1979) In Oorlogstijd. Het volledige dagboek van de Eerste Wereldoorlog. Geraadpleegd op 7/12/2017 via http://dbnl.org/tekst/stre009inoo02_01/stre009inoo02_01.pdf

Het dagboek van Stijn Streuvels is heel verhalend geschreven. Hij beschrijft in detail wat hij meemaakt en wat hij ziet tijdens zijn vele rondzwervingen tijdens de oorlog. Streuvels deelt het verdriet en de verontwaardiging van de mensen mee aan zijn lezer. Hij beschrijft de voedselproblematiek en vooral ook hoe moeilijk het is voor iedereen om hun trots in te slikken en hulp te moeten aanvaarden of minderwaardig eten te moeten eten "want wat zouden de burens wel niet denken". Hij geeft de tijdgeest van tijdens de oorlog heel goed weer.

Ik beschouw deze bron niet als betrouwbaar op historisch vlak, maar het levert leuke anekdotes op om mijn artikel achteraf mee op te leuken.

Karel Van de Woestijne (1991) Verzameld journalistiek werk deel 7: Nieuwe Rotterdamsche Courant November 1913 – Maart 1915. Geraadpleegd op 23/11/2017 via <http://www.dbnl.org/titels/titel.php?id=woes002verz18>

Karel Van de Woestijne is een journalist die columns schrijft voor de Nederlandse krant de Nieuwe Rotterdamsche Courant. Ook tijdens de oorlogsjaren zendt hij trouw zijn columns in vanuit Brussel. Hij beschrijft wat er gebeurt, klaagt over prijsstijgingen, beschrijft de intocht van Duitse bezettingstroepen en zo meer.

Hoewel Van de Woestijne een journalist is, heb ik niet het gevoel dat hij bezig was met een objectieve beschrijving van de gebeurtenissen. Hij vertelt telkens een verhaaltje dat de lezer kan boeien, maar hij geeft wel leuke anekdotische verhalen om een artikel mee op te leuken.

3.2 Websites

Boter Bij De Vis (). Het is soep die de soldaat maakt. Geraadpleegd op 15/10/2017 via <https://www.boterbijdeviswo1.be/verhalen/oorlogskeuken/het-is-de-soep-die-de-soldaat-maakt/>

De officiële website over landbouw en voeding tijdens de Eerste Wereldoorlog beschrijft in detail het rantsoen van de soldaat en wat hij ermee kan doen. Ook leggen ze uit hoe een soldaat aan het front zijn eten tot bij zich krijgt. Vaak wordt het eten in warmhoudbakken naar het front gedragen, maar soms wordt het ook aan het front bereid op veldkeukens. Dit is een officiële bron van de overheid en daardoor denk ik dat deze wel vrij betrouwbaar is. Ook heb ik in andere bronnen dezelfde informatie teruggevonden. Ik vind dit een goede bron om te gebruiken als basisinformatie voor mijn artikel.

Veertienachtien.be, de oorlogskeuken. Geraadpleegd op 15/10/2017 via <http://veertienachtien.be/nl/themas/de-oorlogskeuken>

Dit is ook een officiële website van de overheid over de Eerste Wereldoorlog. Ik heb het gevoel dat de website eerder geschreven is voor middelbare schoolkinderen. De website is onderverdeeld in verschillende thema's en geeft de basisinformatie mee.

Deze website heeft mij een initieel beeld gegeven van de oorlogskeuken en vormde een goed startpunt voor mijn onderzoek, maar kon mij weinig extra informatie bieden.

Vilt.be (23.12.2013) Honger is de beste saus. Honger en dorst tijdens de Eerste Wereldoorlog. Geraadpleegd op 15/10/2017 via [http://www.vilt.be/Honger en dorst tijdens de Eerste Wereldoorlog Honger is de beste saus](http://www.vilt.be/Honger_en_dorst_tijdens_de_Eerste_Wereldoorlog_Honger_is_de_beste_saus)

Deze website schetst de voedselsituatie tijdens de Eerste Wereldoorlog. Het artikel focust eerder op de agrarische situatie en de veranderingen in het eetpatroon van de Belgen.

Ik heb dit artikel niet gebruikt voor de inhoud van mijn artikel. Ik heb deze informatie helemaal in het begin gelezen om mij een beeld te vormen over wat ik allemaal nodig zou hebben en om mijn vragen voor te bereiden voor mijn interviews.

FelixArchief (2018) Geraadpleegd op 20/01/2018 via <https://www.antwerpen.be/nl/overzicht/felixarchief>

In de fotodatabank van het FelixArchief heb ik verschillende opzoeken gedaan om gepaste foto's te vinden voor mijn werk.

L'etoile restaurant (12.01.2011) Soup and it's history. Geraadpleegd op 20/10/17 via

<http://www.letailerrestaurant.com/history/soup-and-its-history/>

Dit artikel geeft een geschiedenis van zowel het woord 'soep' en 'Bouillon' als van het gerecht zelf. Het artikel gaf zeer interessante informatie voor mijn oorspronkelijk idee, maar was veel minder bruikbaar voor mijn artikel over soep tijdens de Eerste Wereldoorlog.

Knack.be (16/10/2017) Armoede en Slechte voeding vormen ook in ons land een destructief koppel. Geraadpleegd op 23/10/2017 via

<http://weekend.knack.be/lifestyle/culinair/armoede-en-slechte-voeding-vormen-ook-in-ons-land-een-destructief-koppel/article-opinion-913079.html>

Ik bekeek verschillende invalshoeken om soep actueel te kunnen brengen. Een van de mogelijkheden was soep als gezonde voeding voor gezinnen in armoede. Dit artikel gaf inzicht in de voedingssituatie van gezinnen die in armoede leven in België. Ik heb uiteindelijk besloten om een andere invalshoek te gebruiken voor mijn artikel, waardoor dit artikel niet gebruikt werd.

The foodtimeline (03/01/2015) soup. Geraadpleegd op 23/10/2017 via

<http://www.foodtimeline.org/foodsoups.html>

Dit deel van de website is opgebouwd rond soep, haar geschiedenis en al zijn facetten. De website behandelt echt alles wat met soep te maken heeft. Het is een interessante website om te lezen om achtergrondinformatie te verzamelen en om een duidelijk beeld te krijgen over de geschiedenis van soep. Ook geeft de website zijn bronnen duidelijk weer, dit kan handig zijn om later ook enkele van deze bronnen te gebruiken. Uiteindelijk heb ik deze bron niet gebruikt.

3.3 Krantenartikels

Het Laatste Nieuws (2017) 30.000 liter soep per dag van moemoe Eulalia, geraadpleegd op 20/11/2017 via <https://www.hln.be/ regio/antwerpen/30-000-liter-soep-per-dag-van-moemoe-eulalia~a80ab2f4/>

Dit artikel heeft ervoor gezorgd dat ik mij ook ben gaan verdiepen in het soepbedrijf 'Soep Van Boom'.

Gazet Van Antwerpen, geraadpleegd op 20/12/2017 via <http://archieff.gva.be/vw/article.do?id=GVA-19141202-01004003&lm=soep&lm2=soep> en <http://archieff.gva.be/vw/article.do?id=GVA-19141216-01003002&lm=soep&lm2=soep>

Ik heb het archief van de Gazet van Antwerpen doorgespit om daar enkele quotes uit te kunnen gebruiken. Deze kranten werden gepubliceerd tijdens de oorlog en geven de voedselsituatie zeer goed weer.

3.4 Interviews

Interview: Professor Peter Scholliers

Professor Peter Scholliers is een geschiedkundige aan de universiteit van Brussel. Hij is onder andere gespecialiseerd in de eetcultuur van de 19^e en 20^e eeuw. Ik heb hem geïnterviewd om een overzicht te krijgen van de voedselsituatie tijdens de Eerste Wereldoorlog, maar ook om hem enkele gerichte vragen te stellen in verband met soep.

Professor Scholliers heeft verschillende boeken geschreven over de geschiedenis van de Belgische gastronomie. Hij verricht onder andere onderzoek naar de levensstandaard en voedingsgeschiedenis. Dit zorgt ervoor dat hij een zeer betrouwbare bron is.

Interview: Wendy Van Boom

Mevrouw Van Boom is de achterkleindochter van de vrouw die tijdens de Eerste Wereldoorlog het soepbedrijf 'Soep Van Boom' oprichtte in Antwerpen. Ik heb haar geïnterviewd over het soepbedrijf tijdens de Eerste Wereldoorlog.

Mevrouw Van Boom heeft voor haar boek, 'Soep Van Boom: een Antwerpse legende', zeer veel research gedaan naar haar familiegeschiedenis. Daardoor denk ik dat ze een vrij goede bron is om te gebruiken.

Interview: Jan Lemmens (oom)

Ik heb in mijn familie rondgevraagd naar verhalen over voeding tijdens de Eerste Wereldoorlog en kwam bij mijn nonkel uit. Hij vertelde mij het verhaal van soldaat Louis Janssen, die nog naast hem had gewoond in zijn ouderlijk huis toen hij klein was en altijd hetzelfde verhaal vertelde. Eigenlijk is dit geen echt interview, maar eerder een anekdotisch verhaal dat ik van een familielid gekregen heb. Het verhaal geeft wel zeer goed de voedingssituatie weer aan het front dus heb ik besloten om het toch te gebruiken.

4. Formatstudie

4.1 Bouillon! Magazine

Bouillon is een magazine dat zich bezighoudt met eten en drinken. Ze beschrijven de eetcultuur van verschillende landen en proberen de gastronomie te linken aan verschillende andere thema's. Bij deze thema's horen onder andere geschiedenis, literatuur, fotografie, muziek, filosofie en culturele antropologie.

Het magazine brengt heel uiteenlopende onderwerpen die te maken hebben met gastronomie. Volgens hun website schrijven ze onder meer over kunst in de gastronomie, zoektochten naar zeezout, kastanjes en chocolade en de geschiedenis achter bijvoorbeeld kaviaar, teppanyaki of de aardappel.

Het magazine verschijnt slechts 4 keer per jaar en heeft eerder een boekvorm. Het is dus ook eerder gemaakt als een boekje dat je in de kast kan laten staan en later nog eens als naslagwerk kan gebruiken of nog eens ter hand kan nemen.

4.1.1 Doelpubliek

Het doelpubliek van Bouillon! Magazine zijn voornamelijk professionele of semiprofessionele koks en hobbykoks die gepassioneerd zijn door gastronomie. De lezer is 100% geïnteresseerd in alles wat met eten, drinken en koken te maken heeft. Dat gaat van kookboeken tot pannen en potten tot culinaire reizen en restaurants.

De lezers worden verder beschreven als hoogopgeleide professionals die goed hun kost verdienen. Ze zouden graag geld uitgeven aan alles wat met voedsel te maken heeft, of het nu gaat over een dure pot of een restaurantbezoek. De lezer is het kortom gewend om veel geld uit te geven aan eten. Bovendien is de lezer kwaliteitsgericht en heeft hij een grote belangstelling voor de herkomst en de achtergrond van eten.

4.1.2 Bereik

Het was moeilijk om cijfers te vinden in verband met bereik. Na contact met de redactie van Bouillon! bleek dat er per issue 5000 exemplaren gedrukt worden. Ze krijgen er ieder jaar zo'n 150 nieuwe abonnées bij en verkopen los ongeveer 1500 exemplaren.

4.2 Lay Out

4.2.1 Marge

De marges aan de linker- en rechterkant van de pagina's zijn even groot en ongeveer 18 mm breed. Ook de ondermarge is ongeveer 18 mm breed. De bovenmarge is veel kleiner, slechts ongeveer 8 mm breed.

4.2.2 Kolom

De pagina's bestaan altijd uit twee kolommen. De tekst loopt van de linkse kolom naar de rechtste kolom in de pagina. De titel en inleiding worden niet opgenomen in deze kolommen. Ook de foto's houden weinig rekening met de kolommen.

4.2.3 Witruimte

Rondom foto's in het artikel is altijd een kleine tot middelgrote witruimte voorzien. Ook tussen verschillende alinea's wordt een witregel ingebouwd. Na de titel en inleiding volgt ook een witregel.

4.2.4 Foto's

De meeste artikels worden vergezeld van zowel grote als kleine foto's. Deze foto's houden geen rekening met de marges van de pagina's. Vaak lopen de foto's door tot aan de rand van de pagina's. De eerste foto van het artikel beslaat vaak een hele pagina en soms zelfs twee pagina's. De verhouding tekst/afbeelding is ongeveer 60/40 tot bijna 50/50.

De foto's die gebruikt worden bij de artikels hebben altijd iets te maken met het onderwerp van het artikel. Ze worden kunstig gemaakt en bewerkt, zodat het licht en de kleuren perfect zijn. Soms wordt er ook gebruik gemaakt van zwart-witfoto's. Als het artikel gaat over een onderwerp uit de geschiedenis worden er vaak foto's uit archieven gebruikt.

4.2.5 Kadertjes

Af en toe worden er kleine kadertjes van een beige tot lichtgrijze kleur gebruikt om extra informatie te geven of een prangende vraag op te lossen. Soms worden er ook kleine receptjes in weergegeven. Deze kaders geven vaak extra informatie die de lezer wel interessant kan vinden, maar die niet bij het verloop van de broodtekst past.

Een kadertje is even breed als de kolom en wordt ook in de kolom geplaatst. Ze krijgen een plaatsje tussen de teksten door, maar worden soms wel op de voorgrond van een foto afgebeeld. Ook volgt voor en na een kader altijd een witregel.

Het lettertype in het kadertje verschilt van het lettertype van de broodtekst. Het is veel ronder van vorm. Ik heb gekozen voor het lettertype 'Brown' met een grootte van 8pt. Dit lettertype heeft

ongeveer dezelfde vormen als het lettertype dat in de kadertjes gebruikt wordt. De kadertjes hebben altijd een zwarte vetgedrukte titel met een roze gekleurde broodtekst.

4.2.6 Titels

Elk artikel van het magazine heeft een titel die zeer hard in het oog springt. Ze zijn doorgaans zeer groot, tussen de 40 en 145 pt. Meestal hebben de titels een fel kleurtje. De kleuren die het meest gebruikt worden zijn rood, bruin, roze, blauw, zwart en wit. Ik gebruik het lettertype 'Museo' voor mijn titels. Dit lijkt het meeste op de titels in het boekje.

Er wordt zelden gebruikt gemaakt van tussentitels, tenzij ze een meerwaarde geven aan het artikel. Bijvoorbeeld als vorm van opsomming of om een duidelijke afscheiding te vormen voor de lezer. Onder- en boventitels worden niet gebruikt.

4.2.7 Inleiding

De inleiding van de artikels springt altijd in het oog. Ze krijgt een ander lettertype dan de titel en de broodtekst en heeft doorgaans ook een andere kleur. Ook staat er boven de meeste inleidingen een lijn van ongeveer 1mm breed die boven de hele inleiding loopt. Deze lijn krijgt vaak een kleur in functie van de kleur van de inleiding. Als de inleiding een gewone zwarte letter heeft, zal de lijn een andere kleur hebben. Als de inleiding een andere kleur heeft, dan zal de lijn meestal zwart gekleurd zijn.

Voor de inleiding heb ik het lettertype 'Rockwell' gekozen. Dit leunt het dichtst aan bij het lettertype van het magazine. De grootte van het lettertype hangt af van artikel tot artikel, maar dit is meestal tussen 12 en 16 pt.

4.2.8 Quotes

De artikels worden meestal 'opgebroken' door de toevoeging van een quote in de tekst. Het lettertype van de quotes is hetzelfde lettertype als dat van de inleiding. Ik zal dus ook weer het lettertype 'Rockwell' gebruiken. De quotes zijn doorgaans iets groter van letter, ongeveer 20 pt.

De quotes hebben altijd een andere kleur. Vaak wordt de kleur al eens eerder gebruikt in de inleiding, de titel of de lijntjes boven de inleiding, maar dat is niet altijd het geval. Soms zijn de quotes ook gewoon blauw of roze. Boven en onder de quote wordt altijd een lichtgrijze streepjeslijn weergegeven van ongeveer een centimeter lang. Ook krijgt de quote een witregel rond zich.

Er bestaat geen regel over de lengte van de quotes. Maar vaak zijn het uitgelichte 'catchfrases' die ook in de gewone tekst voorkomen om de aandacht van de lezer te trekken.

4.2.9 Broodtekst

De broodtekst wordt geschreven in een zeer kleine letter, 9pt. Dit varieert niet binnen de verschillende artikels. Ook het lettertype is bij elk artikel hetzelfde. Ik heb gekozen voor het lettertype 'Book Antiqua'.

Om het kleine lettertype comfortabel leesbaar te houden, heeft het magazine een regelafstand van 13 pt bij een lettergrootte van 9pt. Ook is er een kleine afstand tussen de letters om het lezen gemakkelijker te maken. Deze bedraagt ongeveer 40 duizendste van een millimeter.

De broodtekst is opgedeeld in twee kolommen die uitgelijnd zijn aan de rechterkant. Woorden worden nauwelijks opgesplitst met afbrekingsstreepje, dus de tekst loopt soms niet helemaal tot aan de linkerkant van de kolom.

In de broodtekst wordt soms gebruik gemaakt van fragmenten uit andere teksten. Deze fragmenten staan altijd cursief gedrukt om aan te geven dat de uitspraak niet van de journalist komt. Ook woorden die geleend worden uit een andere taal worden cursief gedrukt.

Als er iemand rechtstreeks wordt gequoteerd in de tekst dan gebruiken ze enkele aanhalingstekens.

5. Journalistieke product

Bijgevoegd kan u mijn artikel vinden in het format van Bouillon! magazine.

- Aller à la soupe : hoe soep België redde

In de bijlagen kan u de twee artikels vinden waarop ik mij voornamelijk heb gebaseerd voor het maken van de lay out, de formatstudie en de schrijfstijl.

- Artikel 1: Zwarte thee met saffraan en rozenknopjes
- Artikel 2: Moerman had een beetje gelijk

Aller à hoe soep België redde tijden

Precies honderd jaar geleden ging de Eerste Wereldoorlog zijn laatste jaar in. Heel Europa werd tijdens de oorlog getroffen door een voedselcrisis. Ook België had last van voedseltekort en loste dit probleem op door de volksoep in het leven te roepen. Jong, oud, dik, dun, rijk, arm, iedereen ging aanschuiven om een gratis kom soep te kunnen krijgen. 'Aller à la soupe' werd al snel een begrip en redde vele Belgische levens.

In 1913 zijn tarwe en aardappelen de twee basisvoedingsmiddelen van een Belg. Aardappelen produceren we voor het grootste deel zelf, maar tarwe voeren we voor ongeveer de helft in. Wanneer in 1914 de Eerste Wereldoorlog uitbreekt in Europa, valt de toevoer van tarwe compleet stil. De Britten sluiten de grenzen, omdat ze niet willen dat de Duitsers gaan lopen met het graan.

Bij het begin van de oorlog vlucht de regering naar Le Havre in Frankrijk en de koninklijke familie naar het Verenigd Koninkrijk. In België blijft geen centraal gezag meer over om het land te besturen. De Belgen hebben



la soupe

s de Eerste Wereldoorlog



honger, maar er is niemand die het voedselprobleem aanpakt. Enkele hooggeplaatste functionarissen overleggen daarom samen met bankiers, dokters en advocaten om een oplossing te zoeken voor de groeiende voedselcrisis. Zij richten uiteindelijk een hulpcomité op: *Le Comité National de Secours et d'Alimentation* (CNSA).

Op het grondgebied van Spanje onderhandelt het CNSA met een aarzelend Verenigd Koninkrijk en Duitsland en met de Verenigde Staten om ervoor te zorgen dat de voedselhulp op gang komt. Na vele gesprekken worden er opnieuw tarwe en andere voedingsmiddelen naar

Populaire calorieën

De term calorie wordt initieel in de fysica gebruikt als eenheid van warmte. Een calorie is de hoeveelheid energie die nodig is om water op te warmen van 0° naar 1° Celsius. In de loop van de jaren 1840 wordt de term door enkele Franse wetenschappers gebruikt met betrekking tot het lichaam. Zij zien het lichaam als een kachel en het voedsel als de kolen die ons verwarmen, de calorie zit hem dus in het voedsel dat energie vrijgeeft. In de Grote Oorlog wordt de term calorieën met betrekking tot voedsel gepopulariseerd. De kranten, de clandestiene en de gecensureerde, nemen het woord over. De calorie verschijnt in tentoonstellingen en ook de voedselhulp wordt in calorieën uitgedrukt. Mensen worden aangezet om na te denken over hun voedselopname, omdat het belangrijk is genoeg calorieën binnen te krijgen. De gewone burgers nemen hierdoor de term over en tot op de dag van vandaag gebruiken we nog steeds de term calorie met betrekking tot voeding.

België gestuurd. Deze hulp komt voornamelijk uit de Verenigde Staten en wordt vanaf 1917 uitgedrukt in calorieën. Een gewone burger zou idealiter zo'n 2.000 tot 3.000 calorieën per dag moeten krijgen en een soldaat zelfs 4.000 tot 5.000.

Deze 3.000 calorieën worden verdeeld in verschillende porties. Men verwacht dat 500 calorieën worden gehaald uit een portie soep. Zowel in de clandestiene of vrije als in de collaborerende of gecensureerde kranten komt een debat op gang over het aantal calorieën dat de soep daadwerkelijk bevat. Idealiter wordt de soep gemaakt met groenten, vlees en verschillende smaakmakers, zoals peper en zout. Meestal wordt er voor de soepen ingevroren vlees gebruikt als calorie-aanbrenger. Omwille van schaarste wordt het soeppvlees meerdere keren gebruikt waardoor het zijn voedzaamheid verliest. De soep blijkt daardoor heel wat minder calorieën te bevatten dan de opgelegde 500.

De Belg heeft al maar minder te eten en vermagert collectief. Eerst spreekt het lichaam zijn reserves aan en de mens vermagert. In het tweede stadium wordt men vel over been en begint men kenmerken te vertonen die voorkomen bij ondervoeding: slecht horen, slecht zien, de weerstand gaat achteruit, ... In België is er niemand effectief van de honger gestorven, maar wel van de gevolgen van een zekere mate van ondervoeding. Vooral de zwakkere bevolkingsgroepen, zoals kinderen en ouderen, worden hier het slachtoffer van.

Naarmate de oorlog vordert, wordt de voedselnood groter. Meer en meer mensen zijn te arm om voedsel te kopen. Hierdoor ontstaat er in België een fenomeen dat uniek is in Europa, de volkssoep of *la soupe populaire*, soepkeukens die voor iedereen toegankelijk zijn. Soepkeukens voor hulpbehoevenden bestaan al langer in België, maar daar moet je bewijzen dat je arm bent, je moet een *pauvre honnête* zijn. In de oorlogsjaren wordt de groep armen steeds groter, waardoor de hulp uiteindelijk wordt opengesteld voor iedereen. Dit fenomeen wordt mooi beschreven in een krantenartikel uit de Gazet van Antwerpen van 16 december 1914: *Mensen, die vroeger voor welgesteld doorgingen, ziet men nu zoals alle behoeftigen met het keteltje soep gaan halen*. Vanaf 1916 geraakt de zegswijze: *aller à la soupe* ingeburgerd. Het grootste deel van de bevolking maakt immers al gebruik van de volkssoep.

Ook *des restaurants économiques* winnen aan populariteit. Dit zijn echte restaurants, maar tijdens de oorlog zijn zij bijzonder goedkoop. Elke burger kan, mits een kleine bijdrage, een warme maaltijd genieten in het restaurant of eventueel zelfs afhalen. Vele mensen vinden het een schande dat ze van hulp gebruik moeten maken en sturen hun meid om het eten op te halen. De Vlaamse schrijver Stijn Streuvels beschrijft in zijn boek *In Oorlogstijd* hoe hard mensen zich soms schamen om hun erbarmelijke voedselsituatie: *Veel mensen hebben nog altijd niet geleerd hun 'levenswandel' te vereenvoudigen en zij schrikken af voor dingen die alleen 'gewoonte' geworden was en een vastgegroeide overtuiging. Het geldt b.v. als een axioma bij de gemiddelde burgerij dat men niet leven kan zonder*

beuter op zijn brood - droog brood was in de overtuiging van alleman iets als het symbool van... zwarte armoede!

In de Gazet van Antwerpen van 2 december 1914 wordt uitgelegd welke hulp behoeftigen kunnen krijgen en waar zij deze kunnen vinden onder de noemer '*onderstaand uit te keeren aan de slachtoffers van den oorlog*'. Zij kunnen volgens het artikel onderhoudsgeld krijgen en genieten gratis soep van het wijkcomité.

Soep Van Boom verkoopt bouillon aan 20 centiem per liter

Hoewel veel Belgen negatieve gevolgen ondervinden van ondervoeding, zijn er tijdens de Grote Oorlog ook rijkere mensen of mensen die vee bezitten die geen voedselproblemen hebben. Als er een varken of koe geslacht wordt, is het feest. Maar ook de smokkel brengt een deel van de voeding binnen. Er zijn grootbanketten met zeven gangen bekend uit de barre winter van 1917. En zelfs de gewone burger viert nog steeds feest. Zij sparen conserven, zoals ingeblikt fruit, om met Kerstmis iets speciaal te hebben.

Maar de enige warme maaltijd die veel mensen kunnen krijgen is soep. De behoefte aan soep brengt ook entrepreneurs met zich mee die wel brood zien in soepbedrijfjes. In



Antwerpen ontstaat het soepbedrijf Soep Van Boom. Moemoe Eulalia Van Boom heeft drie kinderen met een vierde onderweg wanneer de oorlog uitbreekt. Het gebrek aan voedsel zorgt ervoor dat ze haar kinderen niet meer kan voeden. Daarom trekt ze naar het welstandsbureau van de stad Antwerpen in de hoop daar met haar businessplan, bouillon verkopen aan de uitgehongerde wijk, liefdadigheid te verkrijgen. Uiteindelijk krijgt ze 250 Belgische frank, nu ongeveer 6,2 euro. Daarmee koopt ze een grote soepketel en soepbeenderen. De voedzame bouillon maakt Moemoe met rundsschenkels, groenten, peper en zout. De bouillon wordt verkocht tegen 20 centiem per liter. De bouillon is meteen een enorm succes. Na enkele maanden kan Moemoe Van Boom de 250 frank al terugbetalen aan de stad. Later zou Soep Van Boom contracten krijgen om soep te leveren aan de Antwerpse scholen.

De hulp vanuit Amerika wordt vooral gegeven aan schoolkinderen en baby's en soldaten aan het Belgische front. In België wordt *De Weeg* opgericht. Vanaf 1916 worden zwangere vrouwen hier systematisch begeleid met hygiënische voorschriften en voedselhulp. En de hulp voor de moeders blijft aanhouden na de geboorte van het kind. De kinderen worden bij *De Weeg* zoals de naam het al zegt gewogen en gemeten. En de moeders krijgen er melkpoeder mee als alternatief voor borstvoeding. *De Weeg* bestaat vandaag nog steeds onder de naam *Kind en Gezin*. Voor schoolkinderen wordt een andere regeling getroffen. Er wordt een speciaal koekje voor hen gebakken dat veel calorieën bevat en ze krijgen gratis soep en boterhammen op school.

Ook soldaten aan het Belgische front krijgen extra aandacht als het op voedselhulp uit de Verenigde Staten aankomt. De militairen krijgen in

oorlogstijd voorrang op de bevolking, omdat zij gezond moeten blijven om het land te verdedigen. Het Belgische front heeft één voordeel als het aankomt op voedselbedeling, het ligt aan de kust. Bootjes met voedsel kunnen dus vanuit Engeland in alle stilte het Kanaal oversteken om aan de kust de goederen te leveren. En er komt ook voedsel uit Frankrijk.

Omdat soldaten zware fysieke inspanningen moeten leveren en gezond moeten zijn, zouden zij idealiter een groter rantsoen van ongeveer 4.000 tot 5.000 calorieën per dag moeten krijgen. Er worden bijvoorbeeld speciale koeken ontworpen: de soldatenkoek. Tot op de dag van vandaag is de term soldatenkoek synoniem voor een harde koek die calorierijk en lang houdbaar is. Er zijn schrijvende verhalen bekend over de voedselsituatie aan het front. In brieven beschrijven soldaten dat ze hun soldatenkoek al 'gevierendeeld' hebben zodat ze dan tenminste vier dagen te eten hebben. Zo'n soldatenkoek bevat overigens ongeveer 800 calorieën. Soldaten vragen in alle brieven aan het thuisfront om eten op te sturen. Streuvels beschrijft de erbarmelijke voedselsituatie van de soldaat in 1916: *Zoëven vertelt mijn gebuur dat de manschappen gister voor alle voedsel, een soort soep kregen waarin een paar pruimen te zwemmen lagen en vandaag een ander soort soep met twee aardappelstukjes... een stuk droog brood daarbij maakt het menu uit voor een hele dag.*

Het rantsoen van een soldaat hangt af van verschillende omstandigheden. Natuurlijk de voedingsmiddelen die voorhanden zijn, maar ook de rang

en de nationaliteit van de soldaat. Franse troepen krijgen wijn te drinken en Indiërs krijgen meer rijst in hun rantsoen. Elke soldaat heeft een reserverantsoen. Daarmee kan één soldaat één dag overleven. De Britten noemen het wel eens *the last hope*. Dit rantsoen bestaat uit ingeblikt vlees, harde beschuiten, suiker, koffie, zout en alcohol.

Om maaltijden te bereiden bestaan er verschillende manieren. In de loopgraven wordt het eten geleverd vanuit de keukens in het kantonnement achter het front. Het

De Duitsers koken op een goulashkanon of locomotif à soupe

voedsel wordt dan in grote bakken met stro geladen om het eten warm te houden. *De koks ontpakken de gemalen erwten en wribbelen het poeder tussen de handen om het dan met hele ketels in de soep te gieten. Zogauw ze klaar is, worden die ketels in een soort hooikist gestopt die zo ingericht is dat de soep er halve dagen warm in blijft.* Zo beschrijft Stijn Streuvels het fenomeen. Deze bakken worden dan naar het front gedragen door etenhalers, ook wel cuistots, ravitailleurs, of hommes-soupe genoemd. Het voedsel kan ook opgewarmd worden in de loopgraven zelf. Sommige loopgraven zijn ingericht als kleine dorpjes en beschikken over primitieve keukentjes en open vuren waarop gekookt kan worden.

Een Duitse soldaat kookt op een veldkeuken, een Russische uitvinding die het mogelijk maakt om dichterbij het front te koken. Dit is een stootkar, meestal getrokken door een lastdier, waarop een soort fornuis staat. Journalist Karel Van de Woestijne beschrijft deze keukens op 21 augustus 1914 bij de intocht van de Duitsers in Brussel in een column die hij schrijft voor de Nieuwe Rotterdamsche Courant: *Zij trekken aldoor, aldoor maar voorbij. Nu en dan wat kanonnen. Maar het zijn vooral de keukens, die de aandacht trekken: fornuizen op wielen, met eene rookende schouw.* De Russische uitvinding krijgt al snel de bijnaam

goulashkanon of locomotif à soupe mee. De Duitse soldaten brengen in het begin hun eigen voedsel mee, Van de Woestijne heeft het over *'talloze wagens met proviand'* die hij in Brussel ziet passeren. Dit volstaat echter niet. De Duitsers doen zich dan maar voor als eerlijke zakenmannen. Ze kopen graan of vlees op de markt, maar betalen 1 Duitse Mark voor iets met de waarde van 5 Belgische Frank. Een Duitse Mark was ongeveer 50 centiem waard. Zij eisen ook heel veel op van de Belgen. Dit blijkt uit een passage van Streuvels: *Vuren worden aangelegd en grote ketels opgehangen. In minder tijd dan men het zeggen kan, worden koeien,*



zwijnen gerekwireerd, geslacht, gevild, in stukken gehakt en in de ketel gestopt waar de soep reeds aan 't koken is!

Niet alleen de manier waarop de Duitser handeldrijft in België, maar ook zijn agrarisch beleid schiet bij veel Belgen in het verkeerde keelgat. Duitsland gebiedt België zoveel mogelijk koolzaad te planten. Koolzaad heeft immers verschillende toepassingen, zoals margarine, olie, zeep en dergelijke. Maar koolzaad kan je niet eten. Het Belgische verzet plant enkele acties en steekt verschillende velden koolzaad in brand. Tijdens de Grote Oorlog heerst over

heel Europa en dus ook in België een voedselcrisis. Soep is bij uitstek dé meest efficiënte manier om grote groepen mensen te voeden bij schaarste. *Aller à la soupe* heeft ervoor gezorgd dat er minder slachtoffers gevallen zijn onder de burgers en dat er geen burgers zijn omgekomen door ontbering. Soep zal doorheen de 20e eeuw wel vaker opduiken als redder van het volk in tijden van schaarste. Ook tijdens de Grote Depressie in de jaren 20 en tijdens de Tweede Wereldoorlog zal soep een grote rol spelen om het aantal slachtoffers van hongersnood te drukken.



Uit de oude doos

Mijn oom vertelde onlangs een verhaal van toen hij nog een broekventje was. Zijn vader en een bevriende buurman zaten te praten over de Eerste Wereldoorlog. De buurman, soldaat Louis Janssen uit Testelt, was foerier aan het front en hij vertelde dat hij dagelijks de soep moest koken voor zijn regiment. Hij vertelde dan dat hij eerst een heel geconcentreerde bouillon maakte van de ingrediënten die hij kon vinden en die liet proeven aan zijn commandant. "Dat is goei soep soldaat" zei de commandant als hij zijn lepel een keer in de pot had gestoken. Als de commandant eenmaal vertrokken was, kapte soldaat Janssen liters en liters water bij de soep zodat ieder soldaat in het regiment een portie te eten kon krijgen. Dit verhaal had duidelijk indruk gemaakt op mijn oom, want zelfs na al die jaren maakte hij nog steeds de grote beweging van emmers water die in een enorme ketel werden gekapt wanneer hij het verhaal vertelde.

6. Verantwoording

6.1 Format

Zoals in mijn mission statement aangegeven heb ik gekozen om een artikel te schrijven voor een culinair magazine. Ik heb uiteindelijk gekozen voor het Nederlandse magazine Bouillon! Dit magazine focust zich op alles wat met gastronomie te maken heeft. Ze belichten alle facetten van voedsel op een interessante en begrijpelijke manier.

Het magazine Bouillon! brengt artikels met een lengte van gemiddeld 6 tot 8 pagina's. En mijn artikel met 8 pagina's past daar perfect in. De eerste twee pagina's van het artikel gebruik ik voor de titel, de inleiding en een grote foto. Zoals u bij de artikels in de bijlage kan zien, gebeurt dit in het magazine ook.

De verhouding van foto/tekst waarvoor ik heb gekozen is ongeveer 40/60, zoals bij de meeste artikels in het magazine. Ik heb gebruik gemaakt van foto's uit archieven, omdat dit het beste paste bij mijn onderwerp. Ik heb mijn foto's geplaatst in de hoeken van de pagina en geen rekening gehouden met de marges van de pagina's. De witruimte rond de foto's en kadertjes is overal ongeveer een halve centimeter breed.

De titels, inleiding en quotes krijgen vaak een andere kleur in het magazine. Ik heb ervoor gekozen om geen andere kleur te geven aan deze titels, omdat ik het moeilijk vond om een gepaste kleur te vinden bij de soberheid van het artikel. Dit is een beetje atypisch voor het magazine, maar stoort niet vind ik.

De lettertypes die ik gebruik leunen zo dicht mogelijk aan bij de lettertypes die het magazine gebruikt. Soms was het heel moeilijk om een lettertype te vinden dat eruit zag als de lettertypes in het boekje. Ik heb ervoor gekozen om lettertypes te kiezen die de meeste letters hetzelfde vormden. Voor de titel moest ik op zoek gaan naar een lettertype met een *slab serif* afwerking en hoge letters. Ik heb uiteindelijk gekozen voor 'Museo'. Dit vormde de meeste letters hetzelfde als in het boekje. Zoals bijvoorbeeld de M, N en A. Ik heb dit bekeken aan de hand van bijlage 4. De inleiding en quotes hebben hetzelfde lettertype. Hier heb ik gekozen voor het lettertype 'Rockwell'. In de kadertjes heb ik het lettertype 'Brown' gekozen, omdat dit het meest ronde lettertype was dat ik kon vinden dat op dezelfde manier zijn letters vormde als in het magazine. En als laatste heb ik voor de broodtekst het lettertype 'Book Antiqua' gekozen.

Ik heb ervoor gekozen om gebruik te maken van twee kaderstukjes. Dit geeft een extra dimensie aan de tekst en geeft interessante informatie die anders niet in de tekst verwerkt konden worden. De plaatsing van deze kaderstukjes heb ik gekozen aan de hand van de samenhang met de tekst.

6.2 Onderwerp

In mijn mission statement van november 2017 beschreef ik dat mijn artikel 3 facetten zou hebben, geschiedenis, gezondheid en koks aan het woord. Nadat ik een knoop had doorgehakt over mijn format bleek dat deze 3 facetten nooit samen zouden voorkomen in één artikel, maar dat dit drie verschillende artikels zouden zijn. Ik heb dus besloten om mij enkel te focussen op de geschiedenis van soep en meer bepaald soep tijdens de Eerste Wereldoorlog.

De focus op soep tijdens de Eerste Wereldoorlog kwam er bij het zoeken naar een link met de actualiteit. Omdat de Grote Oorlog dit jaar precies 100 jaar geleden eindigde, vond ik het een mooie aanleiding om een artikel te schrijven over de Eerste Wereldoorlog. En soep is een thema waar ik zelf nog niet vaak over gelezen had met betrekking tot de oorlog, dus leek mij dat wel interessant.

6.3 Interviews

Voor dit onderwerp heb ik twee personen geïnterviewd. In mijn mission statement had ik al aangegeven dat ik graag een geschiedkundige zou interviewen die gespecialiseerd was in voeding. Dit heb ik dan ook gedaan. Ik heb professor Peter Scholliers van de VUB geïnterviewd over soep en voeding tijdens de Eerste Wereldoorlog. Als tweede gesprekspartner heb ik gekozen voor Wendy Van Boom. Zij schreef in 2017 het boek 'Soep Van Boom: Een Antwerpse Stadslegende'. Dit boek gaat over het soepbedrijf Soep Van Boom dat werd opgericht door haar overgrootmoeder tijdens de Eerste Wereldoorlog.

6.4 Structuur en inhoud

Ik heb mijn artikel voornamelijk opgebouwd aan de hand van de informatie die ik heb gehaald uit het interview met Professor Scholliers. Hij heeft mij een overzicht van het algemene oorlogsverloop gegeven en heel veel extra informatie in verband met voedselschaarste en voedselbedeling in België. Hij had ook veel toffe feitjes die in het artikel zijn opgenomen, zoals bijvoorbeeld de soldatenkoek of "De Weeg" die werd opgericht. Het interview met Wendy Van Boom werd samengevat in één alinea, die onderdeel uitmaakt van het verhaal.

Het artikel begint bij het begin van de oorlog en de start van de voedselschaarste in België. Ook hoe de voedselhulp op gang komt en hoeveel daarvoor moet gebeuren komt aan bod. Ik schets de grote problemen die een Belg heeft om aan voedsel te komen en hoe er wordt omgegaan met de voedselschaarste. Daarna volgen er verschillende alinea's in verband met soep, waaronder ook een alinea over Soep Van Boom. Na de alinea over Soep van Boom gaan we over naar de voedselsituatie van de soldaat. Er volgen verschillende alinea's over de kookmogelijkheden van de soldaat en over de slechte voedselvoorzieningen van de soldaten. Ik heb geprobeerd om de alinea's zo logisch mogelijk

op te bouwen, zodat ze ook onderling een verband hebben. Zij vloeien in elkaar over, zoals dit ook gebeurt in het magazine.

Ik heb in mijn artikel gebruik gemaakt van verschillende quotes uit geschreven bronnen. Deze heb ik letterlijk overgenomen en niet aangepast. Zij worden telkens cursief gedrukt. Zij voegen telkens iets extra's toe aan de tekst of illustreren wat er in de alinea wordt uitgelegd. In deze quotes wordt er soms gebruik gemaakt van verouderde Nederlandse woorden. Deze heb ik ook niet aangepast, noch heb ik hier *sic* bij geschreven. In het oorspronkelijke format gebeurt dit ook niet.

Het artikel wordt ook aangevuld met twee kaderstukken. Het kaderstuk over de Calorie heb ik toegevoegd omdat ik vond dat deze informatie belangrijk was voor de tekst, maar het ritme uit de broodtekst zou halen. En ik heb gekozen om de anekdote van mijn nonkel als kaderstukje te plaatsen, omdat dit in het magazine ook zo gebruikt zou worden.

Als uitgelichte quotes heb ik gekozen voor 'Soep Van Boom verkoopt bouillon aan 20 centiem per liter' en 'De Duitsers koken op een goulashkanon of locomotif à soupe'. Ik heb deze quotes gekozen omdat ze een beetje teasen. De quotes zorgen voor een rustpunt in de tekst en geven ongeveer aan waar de volgende alinea's over zullen gaan.

6.5 Belang van artikel en publiceerbaarheid

In 2018 is het precies 100 jaar geleden dat de Eerste Wereldoorlog eindigde. Mijn artikel pikt daar heel mooi op in. Het artikel vertelt een verhaal en geeft heel veel extra informatie over een onderwerp dat niet elke dag behandeld wordt.

Het artikel is geschreven voor een heel klein doelpubliek, namelijk koks, hobbykoks en foodies, maar kan voor iedereen interessant zijn. Doordat het magazine slechts 4 maal per jaar uitgebracht wordt, zijn de artikels beter uitgewerkt en zijn ze tijdlozer.

Ik vind dat dit artikel gepubliceerd moet worden, omdat het een andere kijk geeft op de voedselsituatie van de Eerste Wereldoorlog. Ook geeft het artikel enkele nieuwe feitjes en leuke anekdotes.

Ik heb twee personen geïnterviewd voor dit werk en zij hebben beide ingestemd met de publicatie van dit werk. Zowel Professor Peter Scholliers als Mevrouw Wendy Van Boom zijn op de hoogte van het doel van dit werk en hebben toestemming gegeven voor gebruik van de informatie die ze verschaft hebben.

De foto's die ik gebruikt heb voor dit werk komen uit het FelixArchief in Antwerpen. Ik heb hiervoor contact opgenomen met het FelixArchief (bijlage 3). Zij vallen onder het opendata-beleid van de stad Antwerpen en daarom moeten er geen reproductierechten betaald worden voor deze foto's. Ze vragen

enkel een kopie van het gepubliceerde artikel te ontvangen. Indien het artikel op een website zou verschijnen, mogen deze foto's wel enkel op de website gepubliceerd worden met een lage resolutie. De foto's van het FelixArchief zijn gebrandmerkt linksonder.

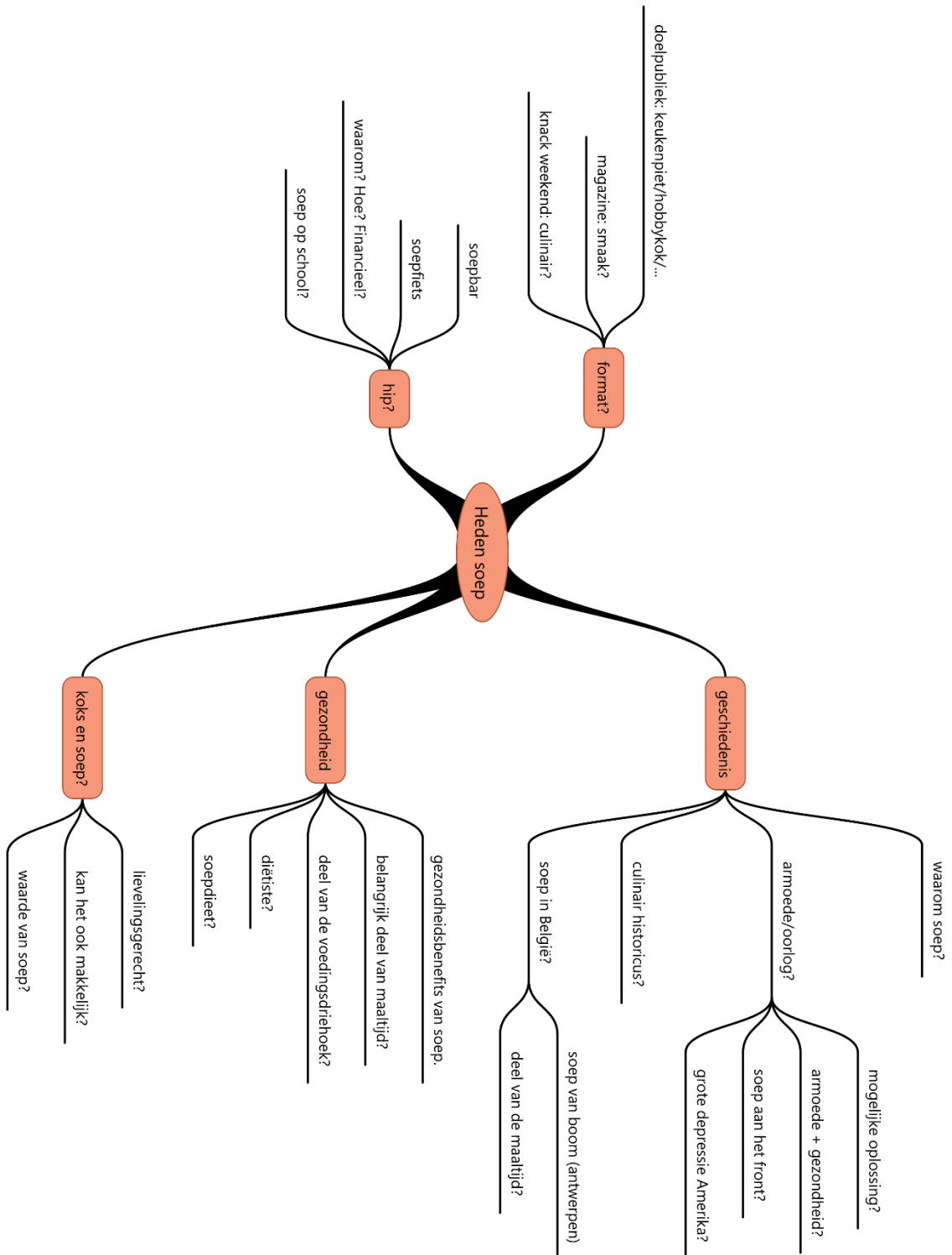
Oorspronkelijk wilde ik als derde foto een foto gebruiken van een Duitse veldkeuken die ik gevonden had op het forum forumeerstewereldoorlog.nl, maar ik heb uiteindelijk besloten om dit niet te doen, omdat ik niet kon achterhalen wie de fotograaf was en waar deze foto oorspronkelijk gepubliceerd werd. Om mezelf te beschermen heb ik er dus voor gekozen om deze foto niet te gebruiken.

7. Logboek

| | |
|---------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| 26 09 2017 | briefing AP |
| 11 10 2017 | Helpdesk: Eerste voorstelling mission statement |
| 18 10 2017 | Helpdesk: Voorstelling tweede mission statement |
| 19 10 2017 | Start research, bibliotheekbezoek, historische keuken, eten tijdens WOI |
| 24 10 2017 | Bouillon! Magazine is aangekomen (format) |
| 25 10 2017 | Start formatstudie |
| 13 11 2017 | Mail naar redactie Bouillon! |
| 13 11 2017 | Formatstudie afgewerkt |
| 22 11 2017 | Helpdesk: praktische vragen in verband met anekdotische verhalen |
| 28-30 11 2017 | Stadsarchief Turnhout: raadplegen documenten comité national + Van de Woestijne |
| 30 11 2017 | Research afgewerkt |
| 14 12 2017 | Interview Professor Peter Scholliers, Historicus aan VUB |
| 22 12 2017 | Interview prof. Scholliers uitgetypt |
| 23 01 2018 | Interview Wendy Van Boom (Soep Van Boom, achterkleindochter) |
| 24 01 2018 | Eerste versie artikel |
| 25 01 2018 | Tweede versie artikel |
| 26 01 2018 | Derde versie artikel |
| 27 01 2018 | Vierde versie artikel |
| 28 01 2018 | Artikel doorgestuurd naar derden om te laten nalezen |
| 02 02 2018 | Interview Wendy Van Boom uitgetypt |

8. Bijlagen

Bijlage 1: Mindmap: Mission statement Heden Soep



Bijlage 2: Mail met redactie Bouillon! Magazine

Anka Jansen <redactie@bouillonmagazine.nl>

Ma 13-11-2017, 11:59

PLESSERS Babette (s)

1. 5000 gedrukte exemplaren per editie (4x per jaar). Ongeveer 150 nieuwe abonnees per jaar. 1500 losse verkoop
2. Iedereen die geïnteresseerd is in de achtergrond van het eten, wereldwijd. Dus kunst/muziek/geschiedenis, ALLES. Je hebt mensen die lezen alles over motoren, auto's, architectuur en je hebt mensen die vinden verhalen over eten interessant. Er is dus geen specifieke doelgroep, al zou je wel kunnen stellen dat het merendeel van onze lezers iets doen met eten of drinken.

Vriendelijke groet,

Anka Jansen

bouillon magazine
Iepenlaan 55

3723XE Bilthoven
030 2901491/030 2280315

bezoek **(en like!)** onze Facebookpagina's

<https://www.facebook.com/www.bouillonmagazine.nl>

<https://www.facebook.com/enummers.additieven>

<http://bouillonmagazine.nl/abonnement.php>

Op 13 november 2017 om 11:28 schreef PLESSERS Babette

(s) <babette.plessers@student.ehb.be>:

Geachte,

Ik ben een studente journalistiek en werk momenteel aan mijn afstudeerproject. Ik heb ervoor gekozen om als medium Bouillon! Magazine te gebruiken, maar heb hierover enkele vragen die ik in mijn ondersteunende studie wil opnemen.

Hopelijk kan u deze vragen voor mij kan beantwoorden.

1. Wat is het bereik van uw magazine? Hoeveel boekjes verkoopt u ongeveer los? Hoeveel abonnementen verkoopt u per jaar?
2. Wat is het specifieke doelpubliek van uw magazine? (Op de website staat dit vooral voor adverteerders uitgedrukt, maar kijkt u als journalist ook op die manier naar uw lezer?)

Met vriendelijke groet,

Babette Plessers
Studente journalistiek
Erasmushogeschool Brussel

Bijlage 3: Mail met Felix-archief in verband met foto's

Beste

U mag volgende foto's vrij gebruiken in uw thesis over de Eerste Wereldoorlog:

- FOTO_OF#14572: Eerste Wereldoorlog: Soepbedeling aan jeugd Duffel 1914-1918 (<http://zoeken.felixarchief.be/zHome/Home.aspx?af=FOTO-OF&inr=14572&digi=1>)
- FOTO_OF#14577: Eerste Wereldoorlog: Soepbedeling aan jeugd Duffel 1914-1918 (<http://zoeken.felixarchief.be/zHome/Home.aspx?af=FOTO-OF&inr=14577&digi=1>)
- PB#910: Eerste Wereldoorlog: Dagelijkse voedselbedeling Antwerpen 1914-1918 (<http://zoeken.felixarchief.be/zHome/Home.aspx?af=PB&inr=910&digi=1>)

Gezien het Open databeleid van de stad Antwerpen dient u voor deze digitale documenten geen reproductierechten te betalen.

Wanneer u de foto's ook op een website wil plaatsen, moet u ervoor zorgen dat de bestanden er op zeer lage resolutie gezet worden.

Uiteraard vermeldt u bij elke foto in uw thesis en op de website: *FelixArchief/Stadsarchief Antwerpen*.

Voor elk ander gebruik dient u een nieuwe toelating aan te vragen.

Met vriendelijke groeten

Monique Morbé | deskundige/adjunct-bibliothecaris

Stad Antwerpen | FelixArchief

Oudeleeuwenrui 29, 2000 Antwerpen

tel + 32 3 338 94 11 | + 32 3 338 94 09 | fax +32 3 338 94 10

stadsarchief@stad.antwerpen.be | www.antwerpen.be | www.felixarchief.be

Disclaimer

Dit e-mailbestand, met inbegrip van zijn eventuele bijlagen, is een officieel document van de Stad Antwerpen. Het kan vertrouwelijke of persoonlijke informatie bevatten. Als u deze boodschap per vergissing hebt ontvangen, verzoeken wij u om de afzender daarvan onmiddellijk per e-mail of telefoon op de hoogte te stellen en ze vervolgens van uw computer te verwijderen zonder de inhoud ervan eerst te lezen, te vermenigvuldigen, te verspreiden of op andere wijze openbaar te maken aan derden. De Stad Antwerpen kan op geen enkele manier aansprakelijk worden gesteld voor mogelijke fouten of onnauwkeurigheden in dit bericht, noch voor verlies, ongemak of directe dan wel indirecte schade geleden ten gevolge van het gebruik van in deze e-mail voorkomende incorrecte informatie

Bijlage 4: Interview Professor Peter Scholliers

Peter Scholliers: Het is bijzonder interessant die soep. Het interessante aspect kan ik onderstrepen door een aanvraag die hier is binnengekomen van Samusocial, alom bekend ondertussen, die willen dat wij een kortlopende geschiedenis maken dus de Eerste Wereldoorlog voor hen is al veel te ver, van de wijze waarop mensen in het algemeen zich bevoorraden. In de veronderstelling dat dat fel gewijzigd is, wat een correct gedacht is. Wij hebben daar onmiddellijk op geantwoord, gezegd dat is interessant, dat interesseert ons, maar wij willen zeker verder terug in de tijd gaan, niet te ver want dat interesseert hen matig, maar wel bijvoorbeeld de 19^e eeuw en daar komen we net aan met een verhaal over soepbedeling, gratis soep. Er zijn vandaag de dag, als het nog wat kouder blijft, terug soepbedelingen hier in Brussel bijvoorbeeld.

Babette Plessers: België kwam al heel snel in voedselnood, maar hoe kwam dat eigenlijk?

PS: De twee basisvoedingswaren in 1913 zijn brood en aardappelen. Aardappelen produceert België voor ongeveer 85 à 90% zelf dus wij voorzien in de eigen, op een paar 100 000 kilo's na zelf. Brood, graan daarentegen is een probleem. Tarwe, want rogge is voor de varkens ondertussen. Maar tarwe voeren we ongeveer de helft van onze consumptie in. Dus maar ongeveer de helft van de broodgranen die wij consumeren produceren we hier zelf. Dat graan dat we invoeren komt voornamelijk uit de VS, uit Amerika. Dat komt aan in Antwerpen, dat is van goede kwaliteit, dat is goedkoop en dat is dus een perfecte oplossing. Alleen, de grenzen worden niet onmiddellijk gesloten, dat duurt nog een week of twee drie, maar dan zeggen de Britten, no way dat er Amerikaans of eender welk graan naar Antwerpen (dat toen al bezet werd) mag komen, want dat gaat dan rechtstreeks naar Duitsland. De Duitsers zeggen dat dit niet waar is en dat het in België blijft, maar zij reageren op het sluiten van de grenzen door ook de toevoer/levering van graan te stoppen. De levensnoodzakelijke toevoer van graan werd eigenlijk van de ene op de andere dag afgesloten.

In het eerste jaar van de oorlog is dat nog geen grote ramp. En ik weet dat omdat ik de prijzen van brood heb gevolgd in die periode. En wat je ziet is een eerste reactie al voor de inval in augustus '14 van mensen die oppotten, dat zijn consumenten, maar ook handelaars en molenaars. En dan stijgt de prijs, dat is gewoon de wet van vraag en aanbod. En dan na een tijd, rond september, oktober, begint die prijs stabiel te worden, om pas op het einde van de oorlog in '17-'18 enorm te stijgen met een inflatie die ongezien is. De prijs voor brood ligt dan 8, 9, 10 keer hoger dan in '14. Koffie kan je gewoon niet meer vinden, koffiebonen zijn gewoon een betaalmunt geworden (net zoals ook in de tweede wereldoorlog) Het hele economisch systeem is ontregeld.

In de eerste dagen van augustus '14 is er dus een tekort aan graan en wordt het opgepot en gestockeerd. Dat leidt ertoe dat de prijzen onmiddellijk stijgen en dat sommige mensen geen enkel probleem hebben om die hogere prijzen te betalen, maar al maar meer mensen wel. Het is gewoon te duur aan het worden. Ze zaten al met het water aan hun lippen en er stelt zich dus een probleem van armoede.

BP: Hoe werd de voedselnood initieel opgelost? Waarom kwam de voedselhulp zo moeizaam op gang?

PS: In eerste instantie komen de reacties vanuit privé weldadigheid. Dat zijn kerken, dat zijn rijke mensen, die een beetje meer geld rondstrooien aan de armen, aan instituten dan anders. Dat helpt niets. Ik ga het herformuleren. Dat helpt soms iemand de dag of een week door te komen, maar fundamenteel helpt het niet. Heel snel, en daar speelt Brussel een complexe stad de regering was eerst naar het front gevolgd (Antwerpen), gaat daarna naar de kust (Oostende) en verdwijnt daarna naar Le Havre waar ze vier jaar verblijven.

Hier in België is dus geen regering. Wat er overblijft zijn de burgemeesters die eigenlijk moeten collaboreren met de bezettende macht. Dus daar komt een soort machtsvacuüm. En wat er dan gebeurt, is op dat ogenblik totaal niet.

(We leefden in België in een zeer liberaal systeem, economisch zeer liberaal. De overheid moet zich niet mengen. De overheid moet spoorwegen aanleggen, het onderwijs financieren, maar de staat moet zich zo weinig mogelijk mengen.)

In de herfst van 1914 zijn er een aantal bankiers, hooggeplaatsten (ook dokters, economen, ...), verlichten die inzicht krijgen in de dreiging die zich vormt voor de bevolking. Zij beseffen goed dat als er niets meer geproduceerd wordt, want de oogst wordt amper binnen gehaald en er worden geen nieuwe gewassen geplant, door gebrek aan mensen die kunnen arbeidskrachten. Zij zien dat de Duitsers geen verantwoordelijkheid willen nemen, wat nochtans in de internationale verdragen van oorlogsvoering staat, de Engelsen hebben alles geblokkeerd er komt dus ook geen voeding binnen en dat gaat niet opgelost geraken binnen dit en zoveel maanden. Wij in België produceren veel minder, en die 'verlichten' zien dat wij binnen de kortste keren hier met een grote voedingscrisis gaan zitten. In eerste instantie zullen daar oude mensen en kinderen het slachtoffer van zijn.

En zij hebben een comiteit opgericht: le comité national d'alimentation de secours. En zij willen de Duitse bezetter overtuigen dat er toch voedsel binnengebracht moet worden, voornamelijk graan, om grote sociale problemen te vermijden. (Want een hongerig volk kan in opstand komen en dat is tijdens een oorlog niet gunstig)

De Duitsers willen garanties hebben. De Engelsen moeten overtuigd worden, want de Duitsers gaan met het eten lopen, wat ook voor een groot deel gebeurd is. En dan moet het graan nog van ergens komen. Dus er moest ook met de VS worden onderhandeld om terug die graantoevoer toe te laten. En dat ging allemaal via Spanje, een neutraal land tijdens de Eerste wereldoorlog.

En dan had je dus 4 partijen, een comité nationale dat geen enkele formele bevoegdheid had, maar dat werd gesteund door de regering in La Havre, met als garantie de goudreserves die in de nationale bank in Engeland opgeslagen waren. Dat is dus een ongelofelijke organisatie. De tweede partij zijn de Britten, die akkoord gaan met het feit dat de blokkade doorbroken werd. De derde partij zijn de Duitsers die zeggen dat ze aan het graan niet gaan aankomen en de laatste partij zijn de leveranciers de Amerikanen. Dat is dus een hele logge administratie, maar beetje bij beetje komt in november/december '14 de graantoevoer terug op gang. Het graan wordt door het comité nationale verdeeld met behulp van het rodekruis en Delhaize (buurtwinkels) Dat systeem blijft de hele 52 maanden van de bezetting bestaan, met vallen en opstaan.

Niet alleen graan, maar ook rijst bijvoorbeeld, ingeblikte voedingswaar, bevroren vlees. Rijst en bevroren vlees kenden wij niet. Rijst bijvoorbeeld was iets om in de soep te doen en rijstpap te eten, dat was wat de Belgen kenden. Maar daar werd rijst gezegd een vervanger van brood en aardappelen te zijn. Dat is rap terug verdwenen na de Eerste wereldoorlog.

De trafiek van graan komt op gang, maar dat gaat niet in stijgende lijn, eerder met fluctuaties. Binnen een jaar, zelfs binnen een maand, en het jaar 1917 is ronduit rampzalig. Dan beginnen de Duitsers met hun U-boten oorlog. Er zijn ook allemaal statistieken van hoeveel boten getorpedeerd werden door die U-boten, die onderzeeërs, en die maakten geen onderscheid tussen militaire konvooien en graan konvooien. En dan ziet ge werkelijk een val in de statistieken.

Er is nog landbouw, maar de administratief/politiek/geografisch wordt de kaart van België hertekend door de Duitsers. Je mocht landbouw hebben, maar je mocht je oogst niet zomaar van het ene

arrondissement naar het andere vervoeren, om een zekere controle uit te oefenen. De administratie moest weten wat wie had, maar dat was gerekend buiten de mens en zeker de Belg, die smokkelde en daar een achterpoortje voor zocht. Er is dus productie van voeding, maar veel minder dan voor 1914. Dat heeft te maken met het gebrek aan zaad om te zaaien, gebrek aan arbeidskracht (die ofwel gevlucht was, ofwel gedeporteerd, ofwel werkzaam in Duitsland ofwel in het leger zat aan het front) en systematische diefstal van paarden, tractoren en stoommachines door de Duitsers. Dus die landbouw is er, maar die rendeert absoluut niet zoals het moet.

Met als gevolg dat op termijn (winter '15-'16) beginnen de eerste tekenen van hongersnood zich voor te doen. Dat was visueel zichtbaar. Er zijn in die tijd verschillende rapporten van dokters die dat optekenen. Deze rapporten werden vanuit bezet België naar de koning gestuurd en worden nu nog bewaard in het archief van het koninklijk paleis. Daarin worden bijvoorbeeld de kinderen met typische 'waterbuik' opgetekend die ondervoed zijn en de dokters maken zich daar zorgen over. Die rapporten beginnen in 1916 en nemen almaar toe in 1917 en 1918.

En dan zijn er almaar middelen die verstrekt werden en verdeeld werden die gericht waren op verschillende deelgroepen. Kinderen stonden werkelijk in het oog van de hulporkaan. Zo is in België 'De Weeg' ontstaan, het 'Kind en Gezin' van tegenwoordig. Dat bestond niet voorheen voor ons, sommige steden hadden wel een soort van begeleiding voor jonge moeders en vrouwen in hun zwangerschap, maar niet systematisch. Dat werd toen einde 1916 ingesteld. Zwangere vrouwen werd daar gezegd zie dat jullie goed eten, dat je goed bijkomt, want je draagt een kindje, de toekomst. En eenmaal die kindjes geboren werden, moesten die overleven. Want dat was een schrikbeeld, dat er dus een enorme sterfte ging zijn, dat we na de eerste wereldoorlog zouden zitten met een demografisch tekort (wat voor een stuk gebeurd is). En daarom ziet ge dat die baby's enorm goed gevolgd werden, die werden gewogen, gemeten, daar werd advies aan gegeven (een moeder die geen borstvoeding kon geven, wat was het alternatief? Dat waren poeders en er werd vooral gezegd, zie dat je dat mengt met goed water dat dat niet uit een pomp komt. Ze gaven moeders ook hygiënische voorschriften, zoals was je handen.

Ook schoolkinderen kregen veel hulp. Daar werden speciale koekjes voor gebakken die enorm calorierijk waren.

* Calorie: Calorie was een woord dat al lang bestond, het werd in de wetenschap lang gebruikt om warmte te meten. Maar er is in de loop van de jaren 1840 in Frankrijk een wetenschapper die het lichaam vergelijkt met een kachel, dus wij moeten 'kolen' hebben (de voeding), wij verbranden dat, dat wordt omgezet in energie en warmte. En sindsdien wordt het woord calorie ook gebruikt in voeding.

In de Eerste Wereldoorlog wordt het gebruik van het woord calorie voor de beschrijving van voeding gepopulariseerd. Het verschijnt in kranten, het verschijnt in tentoonstellingen en er wordt daarin uiteengezet dat het belangrijk is om na te denken over wat je eet omdat je genoeg calorieën moet binnenkrijgen. En de mensen nemen dat vrij snel over.

1917, na de revolutie in Rusland zijn de Amerikanen mee in de oorlog betrokken, dus de hulp wordt bemoeilijkt. Het is geen neutraal land meer dat hulpgoederen stuurt. Niettemin wordt dat heel neutraal gedaan, het internationale Rode Kruis deelt het voedsel uit en met handtekeningen van Hoover die later president geworden is. Die nieuwe hulp wordt dus uitgedrukt in calorieën en dat is totaal nieuw. Er wordt gezegd we proberen van 2500 calorieën gemiddeld per persoon te leveren en ideaal zou zijn 3000. En die calorie verschijnt dus echt als een te meten wijze van hulp. En dat sijpelt door tot in het comité nationale en de kranten. Van die 3000 ideale calorieën zou er in de dagelijkse portie soep 500 calorieën moeten zitten. En dan verschijnt in de kranten een debat, een discussie,

tussen collaborerende kranten (gecensureerde kranten, kranten die nagelezen werden op wat ze schreven) en de vrije/ clandestiene pers die zeggen: 500 calorieën per dag in die soep zoals die nu verdeeld wordt, dat kan niet. Wat zit er in die portie soep die idealiter 500 calorieën moet bevatten? Daar moet om te beginnen water in, een beetje kruiden voor de smaak, groenten en vlees. En natuurlijk dat laatste was de calorie-aanbrenger. Dat vlees was vaak geïmporteerd bevroren vlees dat dan ontdooid werd en daar dan ingedaan werd. Dat was het goedkoopste wat ze hadden. Vaak werd dat vlees twee of drie keer gebruikt en daar zijn dan allemaal klachten over en dat lees je dan in kranten.

Toen kon het niet anders dan de steun open te trekken om iedereen te omvatten. Om maar even een illustratie te geven van de omvang van de ramp van toen: Er waren wat ze toen noemden 'restaurant économique'. En die samentrekking is interessant, want een restaurant had de connotatie van tamelijk luxueus te zijn, maar het économique slaat dan weer op het goedkope, 'gaarkeuken-effect'. En die soorten restaurants waren speciaal bedoeld voor de middenklasse. Zulke initiatieven werden georganiseerd in mooie stijlvolle restaurants, zoals Cezineau aan de beurs in Brussel. Daar konden de mensen mits een kleine betaling een maaltijd krijgen of de meid kon die maaltijd gaan afhalen om te vermijden dat iedereen kon zien dat ook zij in de problemen zaten en naar zo'n restaurant économique moesten. En daar wordt de omvang van de ramp heel mooi mee aangeduid.

Dit gezegd zijnde, er zijn ook heel veel getuigenissen van mensen die geen enkele negatieve invloed gehad hebben van die Eerste Wereldoorlog. Dat is in de stad evengoed als op het platteland. Misschien zelfs iets meer op het platteland, omdat die mensen gewoonweg dicht bij de bron zaten. Als gij kippen en konijnen hebt en ge haalt een varken en dat wordt geslacht, dan is het feest. Als gij rijk zijt en gij kunt u bediende sturen naar iemand die net een varken heeft geslacht, dan hebt gij tegen betaling ook eten. Er zijn menu's die we hebben van maaltijden in 1917, waarvan je zegt, dat klinkt zoals het moet. Namelijk met de ordening van een grootbanket. Maar waar kwam dat vandaan? Vooral vanuit de smokkel. Nederland was niet bezet en daar waren ook problemen van bevoorrading, maar met geld kan heel veel bekomen worden. Er was een belangrijke traffic die vol risico's zat en moest vergoed worden. En dat maakte ook dat de prijzen heel hoog waren. Maar er zijn dus ook zeker sporen van mensen die goed konden eten.

BP: Er zijn dus ook nog altijd feestmalen tijdens de oorlog?

PS: Het ding is dat de context alles verandert. Mensen hebben dingen bewaard, gestockeerd, bijvoorbeeld deegwaar. Dat is niet de deegwaar die wij vandaag gebruiken, maar dat is deegwaar vooral voor in de soep. Een ander voorbeeld zijn conserven, in 1910 besloeg meer dan 30% van het aanbod van de (toenmalige buurtwinkels van) Delhaize conserven groenten en vlees. Dat waren dus etenswaren die je voor langere tijd kon bewaren. Als de problemen van de oorlog en voedselbevoorrading begonnen, bewaarden mensen dus zulke dingen voor later. Ze spaarden de conserven dan bijvoorbeeld voor kerstdag of kerstavond.

Dat betekent ook dat het blik dat anders wekelijks gegeten werd ineens een nieuwe waarde krijgt. Het krijgt dus een feestelijkere waarde. En die context maakt dat mensen kleinere dingen gaan appreciëren. Bijvoorbeeld: we gaan frieten maken. Dat is niet evident: je hebt aardappelen nodig, niet gemakkelijk te vinden en duur, je hebt ossenwit nodig, kan je dat zelfs überhaupt nog wel ergens krijgen?

Een feest betekende tijdens de oorlog eerst en vooral: we moeten genoeg te eten hebben. Voor heel veel mensen betekende feestelijk eten eens een keer genoeg te eten hebben. Dat je niet van tafel moet gaan met honger.

Officieren, ook aan het front, hadden banketten/feesten, maar je moet ook niet overdrijven. Dat stak natuurlijk de ogen uit. De gewone soldaat werd gezegd: het is kerstavond, je krijgt een dubbele portie of je krijgt een druppel jenever. Maar die kleine dingen maakten het moment wel iets specialer.

Voor de meeste mensen een feest dat was een totale andere gelegenheid dan voor de oorlog of na de oorlog.

BP: Hoe kwam de burger aan genoeg eten om te overleven? (Voedselrantsoenen = weinig, niet genoeg om te overleven)

PS: Om te beginnen, de Belg is massaal vermagerd. Er zijn rapporten van dokters in het begin van de oorlog waarin werd beweerd dat 'een oorlog niet slecht was', omdat we te veel vlees aan het eten waren. Maar we zijn dus collectief vermagerd. Maar als je dan kijkt naar de sterftcijfers, niet van de baby's en kleine kinderen, want die werden goed opgevolgd, maar van mensen van middelbare leeftijd, die sterftcijfers zijn toegenomen. We zijn niet gestorven van de honger, maar we zijn gestorven van het gevolg van een zekere mate van ondervoeding. Zwakker, gemakkelijker vatbaar voor ziekte en infectie, dat is er gebeurd in België. Het proces van honger kent verschillende stadia, in eerste instantie consumeert de mens zichzelf. Het lichaam spreekt zijn reserves aan en de mens vermagerd. In het tweede stadium wordt je vel over heen en begin je kenmerken te vertonen die komen door ondervoeding: slecht horen, slecht zien, ... Het lichaam gaat vervolgens in etappes achteruit. Als je dan naar de dokter gaat, zal die gewoon zeggen dat je goed moet eten. De zwakkere groep, oudere mensen van middelbare leeftijd, is vooral slachtoffer geworden van de hongersnood.

Er was onregelmatige bevoorrading in de winkels, dus niet alleen via het comité nationale. De winkels bleven ook functioneren, naarmate zij bevoorrad werden. Een bakker mocht zo bijvoorbeeld geen patisserie meer maken. Alle bloem moest gebruikt worden voor brood, wat het meest voedzame was. Soms, wanneer een bakker in een wijk een bepaalde hoeveelheid meel of bloem kreeg toebedeeld, maakte die daarvan brood. Binnen de kortste keren was dat geweten in de wijk. En dan stonden er files van mensen aan te schuiven in de hoop dat ze een brood konden bemachtigen. Maar dit was natuurlijk niet enkel het geval bij bakkers, maar ook bij slaggers, buurtwinkels en dergelijke.

De mensen dachten constant aan eten. En dat weten door soldaten aan het front die schreven naar huis: als ge kunt stuur wat eten op. Of mensen die al dan niet vrijwillig werkten in Duitsland die zeggen: wij hebben hier eten, maar ik zou een moord plegen om een stukje chocolade te kunnen eten, als je het hebt, kan je het opsturen?

Er was dus een algemene voedingsmalaise in Europa.

BP: Hoe werden de soldaten bevoorrad aan het front?

PS: Het voordeel is dat ons front aan de kust zat hé. Het was niet gemakkelijk om te organiseren, maar in alle stilte konden dan alle goederen vanuit Engeland komen die dan met kleinere bootjes op het strand werden afgezet. De regel was dat het eten via Frankrijk kwam. En militairen in de oorlog hebben voorrang op de bevolking van een land. Die jongens die zaten daar in de vuiligheid en in de modder en soms in de hitte, maar die moesten wel altijd paraat staan om uit die loopgraven te klimmen en om met veel geroep te chargeren. Dus daar werd wel echt naar gekeken dat die wel voldoende nutriënten zouden hebben. Dat werd in de loop van de oorlog ook uitgedrukt in calorieën en dat was zo'n 4000 à 5000 calorieën per soldaat. Of dat ook daadwerkelijk gerealiseerd werd is weer wat anders natuurlijk. Want daar zijn ook verhalen, daar zijn ook brieven gestuurd die zeggen:

ik heb hier mijn harde soldatenkoek al in 4 gedaan zodat ik dan toch 4 dagen al iets te eten heb. Uit andere bronnen weten we dat zo'n soldatenkoek 800 calorieën was. Je kan dat breken, maar dat is zo hard, je kan daar moeilijk op kauwen. Dat zou steenhard zijn, dus moet je dat in water of zoiets soppen? Ik weet het niet.

BP: Had de soldaat dan een rantsoen?

PS: In principe wel.

BP: Waar werd het eten van de soldaat gekookt?

PS: e had twee verschillende manieren. Je had keukens in het loopgravensysteem. De loopgraven waren eigenlijk kleine dorpjes, de mensen sliepen daar en daar waren ook primitieve faciliteiten om wat te koken. De soldaten zelf konden dus een vuurtje stoken. Daar waren dus wel middelen om iets op te warmen.

De Duitsers hadden het anders aan boord gelegd. En dat was iets gemakkelijker. Die hadden een soort van stootkar/wagon getrokken door een paard, veldkeukens. Maar ik denk niet dat het Belgische leger dat had.

BP: De Duitser voerde veel voedsel aan, maar stal ook veel van het 'ons' voedsel, klopt dat?

PS: De Duitsers stalen niet noodzakelijk het eten, maar toch wel bijna. Ze betaalden vaak wel voor voedsel, maar aan een zeer lage prijs in Duitse mark, die nog minder waard was dan de Belgische frank (in de loop van de oorlog) De Duitsers willen zich zo voordoen als 'correcte' soldaten, zij betaalden dan voor iets wat op de markt 5 frank kostte, 1 mark wat toen 50 centiem was. Dat is dus wel een vorm van stelen als je wil. En wat ze ook gedaan hebben, is hele oogsten aangeslagen voor hun soldaten, want soldaten hebben voorrang. En dat steekt natuurlijk bij de Belgische burgers. Zij ondernemen dus soms (domme) acties. Bijvoorbeeld door oogsten te vernietigen: Het beleid van de Duitsers was om zoveel mogelijk koolzaad te planten (je kan er olie, margarine, van maken) ook in België er dus veel koolzaad gepland en het Belgische verzet heeft zo verschillende velden in brand gestoken.

BP: Wat dronk de soldaat aan het front?

PS: Ik zou eerder denken dat zij een laag alcoholisch biertje dronken, omdat dat veilig was. Want water als je dat een tijd laat staan, dat wordt slecht. En bier, dat blijft niet staan (haha) Ik kan daar verder eigenlijk niets over zeggen, behalve over de Franse soldaten. Zij dronken heel veel wijn. Ongeveer twee liter per dag, aangevuld met een soort korte drank die ze dronken vooral op het moment dat ze moesten chargeren. De Franse soldaten zijn zelfs op een gegeven moment in opstand gekomen, omdat de wijn die ze kregen uit Algerije kwam. Zij wilden enkel Franse wijnen drinken. De uiteindelijke oplossing voor dat probleem was dat de wijn uit Algerije werd gemixt met een wijn uit de roussion-languedoc streek.

Bijlage 5: Interview Wendy Van Boom

1. U heeft ook een boek geschreven over het leven van uw overgrootmoeder, hoe bent u op dat idee gekomen?

Wendy Van Boom: Het is een familiebedrijf. Toen dat ik geboren werd, bestond dat eigenlijk al niet meer of nog juist wel, het is officieel in 1981 'failliet' gegaan en ik ben in 1975 geboren. Toen ik klein was kwamen er heel veel mensen vragen: "ah ben jij familie van?" en dan dacht ik altijd waar hebben die mensen het in godsnaam over? En dan ben ik dat zo eens een keer gaan vragen aan mijn ouders en mijn vader was altijd vol trots over dat bedrijf bezig. En ik vond dat eigenlijk wel raar, er zijn zoveel mensen die dat bedrijf kennen en ik ken niemand van die mensen. Dus dat moet toch iets belangrijk zijn geweest. Het heeft altijd bij mij blijven spelen dat ik er iets mee wou doen, maar ik schoof dat altijd maar op de lange baan. En dan op een gegeven moment vorig jaar (2017) had ik een oproep gezien op internet, iemand die dat nog meer informatie zocht over de soep van boom omdat die een toneelstuk wou schrijven. En ik dacht ja dit is het moment, dit is een teken, het moet nu gewoon. Ik ben diezelfde dag nog in de pen gekropen, ik heb uitgeverijen aangeschreven. Ik heb uitgelegd dat ik een boek wou schrijven over de Soep Van Boom, een receptenboek aangevuld met anekdotes en foto's. De volgende dag kreeg ik al een mail terug van Uitgeverij De Vries- Brouwers, die zijn ook heel erg gespecialiseerd in oorlogsmaterie en geschiedenis en die nodigden mij al direct uit op gesprek. En die vonden dat een heel goed idee, want die man had de Soep Van Boom nog gekend, maar hij wou niet de nadruk leggen op de recepten, maar echt wel op de geschiedenis. Er mochten recepten in komen en uiteraard veel anekdotes en foto's, maar de nadruk moest echt liggen op de geschiedenis. Ik zat toen net in mijn tweede jaar literaire creatie, dus ik dacht ik ga daar een roman van maken. En toen was het idee geboren.

2. Wat vond u zo interessant aan het schrijven van dit boek?

WVB: Ik vond het interessant omdat het familiegeschiedenis was, maar ook vooral omdat ik merkte dat de jonge mensen dat niet meer kende. En ik vond het heel belangrijk, omdat het ook een stuk Antwerpse geschiedenis is en omdat ze tijdens de Eerste en de Tweede Wereldoorlog toch veel hebben gedaan voor de bevolking. Dus ik vond dat jammer om dat verloren te laten gaan. En dankzij de uitgever is het geen receptenboek geworden.

3. Hoe heeft u het onderwerp onderzocht?

WVB: Ik wist echt niets. Ik kende zelfs die familie niet, want mijn overgrootouders die hadden tien kinderen, dus eigenlijk waren dat mijn grootnonkels en groottantes, maar ik kende daar dus niemand van. Mijn opa was het oudste kind en die had dan nog negen broers en zussen. Het eerste dat ik heb gedaan, ik heb die man gecontacteerd die met die toneelvoorstelling bezig was. Hij had al redelijk wat informatie en hij had al redelijk wat veel familieleden gecontacteerd. Dus ik ben gewoon mee op die kar gesprongen en we zijn dat dan samen gaan doen. Nadien ben ik ook zelf mensen gaan interviewen en het feit dat ik familie was, maakte toch wel dat die mensen iets lossere waren tegenover mij dan tegenover Luc Gijsbrechts (die het toneelstuk schreef). Ik heb een massa foto's gekregen, ook van mijn eigen nonkel die ook nog mee in het bedrijf heeft geholpen. Echt een massa foto's, heel veel anekdotes en ik heb zo ook nieuwe familie leren kennen. Dus dat was heel tof.

Ik heb dat boek op heel korte tijd geschreven, op vier maanden tijd. Het was constant dat ik na het werk in de Hendrik Conscience bibliotheek zat, in het felixpakhuis, mensen aan het interviewen was. 's Avonds nog schrijven tot stukken in de nacht. Dus alles is echt wel snel gegaan.

4. Uw overgrootmoeder leefde in Antwerpen tijdens de Eerste Wereldoorlog, hoe ging zij om met de schaarste die er heerste? (Had zij ook last van de hongersnood?)

WVB: In de Eerste Wereldoorlog heeft iedereen honger gehad. Er was nog wel geld, maar weinig eten. Mensen konden geen eten gaan kopen, want alles was gerantsoeneerd en zo. Op een gegeven moment, het was 1915 en mijn overgrootmoeder was zwanger van haar 5^e kind, was er zoveel honger, haar kinderen hadden honger. Ze moesten water drinken gewoon om het meeste hongergevoel weg te nemen. En zij zei dit kan niet meer, ze zat altijd vol met ideeën, zij bleef nooit bij de pakken zitten. Ze is toen naar het stadhuis getrokken om daar geld te vragen om soep te kunnen maken, bouillon eigenlijk, voedzame bouillon, om zowel haar familie, haar gezin te kunnen voeden als de omgeving, de directe woonomgeving. Ze ging dan naar het stadhuis en ze legde de situatie uit aan het bureau van de welstand. Daar hebben ze haar 250 oude Belgische frank gegeven en daar mocht zij dan haar plan mee uitvoeren. Zij is thuisgekomen en heeft meteen op haar vitrine geschreven 'morgen bouillon aan 20 centiem de liter'. Ze heeft een soepketel gekocht en schenkels, groenten om bouillon te beginnen maken. En die moest dan de hele nacht trekken, dus de volgende ochtend had iedereen bouillon.

Maar hoe mijn overgrootmoeder dat heeft gedaan tijdens de oorlog, zij stond elke ochtend om half 3, 3 uur op om de soep te maken eh. Ondertussen met een paar kinderen aan haar rok, dikwijls dan nog eens zwanger van het volgende kind, dat is echt een sterke vrouw geweest.

5. Hoe is ze erop gekomen om een soepbedrijf op te richten? Hoe was dit mogelijk tijdens de oorlogsjaren? (Het geld was krap, er was bijna geen voedsel voorhanden?)

WVB: Mijn overgrootmoeder had niet speciaal iets met soep. Het was eerder uit noodzaak dat ze startte met het maken van bouillon. Ze moest haar gezin voeden en zag dat ook de buurt in een voedselcrisis verkeerde.

Mijn overgrootouders hadden eigenlijk een beenhouwerij. In die tijd had iedereen een bakkerij ofwel een beenhouwerij, voor de oorlog toch. Mensen moesten eten, dus dat bracht geld in het laatje. Haar hoofd stond nooit stil. Zij dacht: 'Er moet iets zijn waarmee we de mensen kunnen voeden.' Schenkels bijvoorbeeld, daar kan je bouillon van trekken, maar daar heb je niet zoveel van nodig, om toch redelijk veel bouillon te maken. Ze is dus gewoon beginnen denken wat ze kon doen om de mensen te voeden, want het vlees was allemaal gerantsoeneerd.

6. Gaan de recepten nog altijd rond in de familie?

WVB: Ikzelf ben veganist, dus ik gebruik de recepten niet, maar ik heb de recepten wel opgenomen in het boek. Van de originele bouillon.

In het boek zitten 10 recepten verwerkt, die ik gekregen heb van nog levende familieleden. Het zijn dus moderne soeprecepten. Al hoewel, bij de ouderen is het echt nog zoals het vroeger was, de bouillon de hele nacht laten trekken. Maar bij de iets jongere is het gewoon met een bouillonblokje.

7. Was het moeilijk voor het gezin Van Boom om hun soep te verkopen? (Inmenging van de Duitsers? Collaboratie?)

WVB: De soep verkocht zichzelf. Na een paar maanden had ze die 250 frank al terugbetaald. Als je bedenkt dat één liter soep 20 centiem kost, ik weet niet wat dat vandaag is, maar dat is echt belachelijk weinig. Dat verkocht echt zichzelf, omdat de mensen ook honger hadden. En de mensen hadden nog wel geld. En ook de geur van die bouillon lokte heel veel mensen.

In de Eerste Wereldoorlog heeft ze de schenking gekregen van de stad, dus dat betekende ook dat ze de toestemming had van de stad om soep te maken. En toen ze dat geld is gaan terugbetalen, heeft dat zo'n diepe indruk nagelaten dat ze voortaan ook mocht leveren aan scholen. Dus er werden dan lijsten geleverd aan de Soep Van Boom met hoeveel liter soep elke school nodig had.

En tijdens de Tweede Wereldoorlog lag het iets moeilijker, want op een gegeven moment zijn de Duitsers wel binnengevallen. Om te controleren wat er allemaal gebeurde in het bedrijf. En de Duitsers wilden de productie toen stil leggen. Mijn overgrootmoeder is toen gaan onderhandelen, ze was daar nogal goed in. Ze heeft hen toen kunnen overtuigen met: 'Kijk als ge nu hier alles stillegt, dan hebben de mensen honger. Hongerige mensen die komen in opstand. Dat gaat niet goedkomen he.' Daarna heeft ze toestemming gekregen om via een speciaal machientje het gas die nog in de leidingen zat, want na een bepaald tijdstip (na acht uur 's avonds of zo) werd alles stilgelegd, nog aanzuigen zodat zij nog verder soep kon maken. Want die bouillon moest heel de nacht trekken. Dus daar had ze dan uiteindelijk ook toestemming voor gekregen.

8. Hoeveel kostte de soep? Hielp uw overgrootmoeder ook mensen die niet konden betalen voor hun eten?

WVB: Ze verkochten de soep wel aan 20 centiem de liter, want ze moesten wel uit de kosten geraken. Die 250 frank die ze gekregen hadden was na een tijd ook op, want ze had haar beginmateriaal daarvan gekocht. Ze verkocht de soep dus wel om daar dan nieuw materiaal van te kopen. Maar na een paar maanden was dat al terugverdiend. Ze is toen ook naar het stadhuis teruggegaan en ze heeft die 250 frank teruggegeven samen met nog een paardenbiefsteak. Die mensen wisten niet wat ze zagen. Dat was uiteindelijk geen lening, dat was echt een schenking. Mijn overgrootmoeder zei: ik heb dat nu niet meer nodig, ge moogt dat geven aan mensen die dat nu meer nodig hebben.

Zij wist ook een paar adressen van mensen die het echt niet konden betalen en dan gaf ze die namen door aan het bureau van de welstand. Het bureau van de welstand zorgde er dan voor dat die mensen gratis soep kregen. Zij moest wel echt toestemming krijgen van het welstandsbureau voor ze de soep mocht leveren aan deze mensen, zij mocht dat niet uit zichzelf doen. In de Eerste Wereldoorlog was dit echt heel lokaal. In de Tweede Wereldoorlog waren de bonnetjes ook enkel geldig voor de winkels in de buurt, dus ook toen was het zeer lokaal.

Tijdens de Eerste Wereldoorlog werd de soep verkocht tegen cash geld. In de Tweede Wereldoorlog was dat met bonnetjes. De mensen konden toen hun vleesbonnen ook inruilen voor soep. Daar was toen geen cash geld meer in de Tweede Wereldoorlog.

9. Het bedrijfje is snel groot geworden tijdens de oorlog en ook na de oorlog is het snel blijven groeien, hoe komt dat denkt u?

WVB: Het bedrijfje was tijdens de Eerste Wereldoorlog helemaal nog niet zo groot. Het was gewoon de beenhouwerij die amper de eindjes aan elkaar kon knopen, die had ook geen vlees, soms lag er praktisch niets. Zij kon dan wel in het slachthuis haar schenkels aankopen en dan de groenten en zo. Maar echt bloeien deed het bedrijf niet. Dat is echt pas gekomen na de Eerste Wereldoorlog, in de 'roaring twenties' zoals ze zouden zeggen. In die periode kon alles en mocht alles. Daar heeft het bedrijf echt een start genomen. Toen maakten ze ook verschillende soorten soep, want tijdens de oorlog was het echt beperkt tot die bouillon. En dan had ze zelfs een ronde in Deurne Noord, in de arbeiderswijk, de comfortelei, de van wezelestraat. Daar gingen ze dan soep leveren met de fiets. Dan heeft het echt een goede start genomen. En dan kwam de Tweede Wereldoorlog er terug aan. Dat was dan weer overleven echt. En na de Tweede Wereldoorlog dacht mijne bomp Gust: ik ben de

oudste, ik ga dat bedrijf erven. Maar zijn broer was degene met echt de 'spirit' om het bedrijf verder te zetten. Hij leek heel hard op 'ons moemoe', want mijn overgrootmoeder werd moemoe genoemd, hij zat altijd vol met ideeën, hij dacht op zijn Amerikaans. Hij organiseerde bijvoorbeeld tombola's waar hij per liter soep een lotje gaf aan mensen en dan konden ze een auto winnen. Dus ge begrijpt, ze verkochten toen veel soep. Ook zo op de markt, dan verkleedde hij de meisjes en de jongens in zo van die ouderwetse kledij en begonnen zij van alles te 'stelen' van de marktkramers. De eerste keer dat dat gebeurde stonden de marktkramers daar te roepen en te brullen en dan kwam die grootnonkel daar zo achter: ik heb gezien dat mijn jongens en meisjes dingen hebben gestolen, hoeveel is de schade? En dan deed hij er nog wat extra geld bovenop. Dat was voor hem gedroomde reclame. Nadat dat een paar keer was gebeurd, wisten die marktkramers ook hoe de vork in de steel zat en speelden die het spelletje gewoon mee. En dan kreeg Soep Van Boom nog steeds zijn gratis reclame. Hij bedacht het altijd echt heel groot.

10. Heeft u nog een anekdote in verband met de oorlog en soep?

WVB: Alle anekdotes die ik heb, die staan ook in mijn boek. Ik heb echt gewerkt rond die anekdotes. Ik heb van iedereen een beetje informatie gekregen. Bijvoorbeeld toen mijn overgrootmoeder naar Antwerpen kwam, was zij 12 jaar oud, dat was in 1897. Dat was maar een feit, zij kwam naar Antwerpen en zij kwam werken bij een rijk gezin. Dus dat heb ik dan een beetje geromantiseerd. Ik ben dan gaan opzoeken hoe dat het was in die tijd om als 'kind' voor jongere kinderen te zorgen en dat heb ik dan gekaderd in een hoofdstuk.

Met de oorlog heb ik dat ook zo gedaan. Ik heb gewoon heel veel opgezocht. Want eerlijk gezegd, ik had gezworen om nooit over die oorlogen te schrijven, omdat daar al zoveel over geschreven is. Bij het minste dat je daarover schrijft en je schrijft iets fout... Iedereen zit daar met de loep op. Dus ik heb mij echt beperkt tot het soepbedrijf. Hetgeen dat ik wist en dat ik ook zeker wist van de getuigenissen die ik gekregen heb. Maar echt alle anekdotes die ik heb staan in het boek.

11. Hoe kijk jij terug op dit stukje familiegeschiedenis? Heeft het ook je keuze een beetje mee gestuurd?

WVB: Het heeft mijn leven eigenlijk absoluut niet gestuurd. Ik wou eigenlijk altijd al een boek schrijven, maar ik had nooit gedacht dat ik dat hierover ging doen. Het is mij eigenlijk een beetje op een gouden plaatje aangeboden. Het is misschien geen literair meesterwerk, maar het is in een begrijpbare taal geschreven. Dat vind ik zelf en dat heb ik ook al van veel mensen gehoord. Toen ik eraan bezig was, besepte ik het nog niet goed. Ik had zoiets van, ja dat is een stukje familiegeschiedenis, maar eigenlijk ook een stukje geschiedenis die aan het verdwijnen was. Ik heb gewoon iets vastgelegd dat nooit meer verdwijnt, dat echt opgeslagen is. In de consciencebibliotheek hebben ze het boek nu opgeslagen. Ik vind dat fantastisch. Die man van de Gazet Van Antwerpen die zei: volgens mij beseft gij nog niet wat gij hebt gedaan. En nu begin ik stilaan te beseffen. Ik mag het eigenlijk nog niet zeggen, maar ik heb ondertussen ook al redelijk wat contact gehad met Robbe Dehert. Hij wilt het boek heel graag verfilmen. Ik moet hem eigenlijk deze week nog bellen, omdat hij deze week de voorzitter van het Vlaams Audio-Visueelfonds ging contacteren om te kijken of er geld voor vrijgemaakt kon worden. Hij zegt: Dit is Antwerpen, dit moet verfilmd worden. Dehert is op zoek naar een opvolger, want hij is zelf al 75 jaar.

Het is allemaal een beetje surrealistisch. Het was allemaal heel lokaal en de oplage van mijn boek was ook niet groot, maar 1.000 stuks. Het heeft toch goed verkocht en nu wordt het misschien verfilmd.

Vooral de reacties vind ik heel fijn. De oudere mensen reageren heel positief. Ze zeggen dat het heel herkenbaar is, er zitten ook meer dan 100 foto's in het boek.

12. Komt er een volgende boek aan?

WVB: Ik had dus gezworen om nooit over de oorlog te schrijven en mijn volgende boek zou ook terug een verhaal zijn gebaseerd op waargebeurde feiten, een oorlogsroman. Mijn oma is een Duitse en die haar vriend is een Joodse man. En ik wil gewoon die twee verhalen vertellen. Hoe het was voor een Duitse vrouw tijdens de oorlog, want mijn oma die heeft echt afgezien. Toen ik tijdens de school begon te leren over de oorlog had ik zoiets van, mijn god, ik ga hier heel stilzwijgen over mijn afkomst, want wat die Duitsers hebben gedaan is echt verschrikkelijk en iedereen denkt dan zo 'De Duitsers' dat zijn de slechteriken, maar dat was helemaal niet zo. Die bevolking heeft ook geleden. En dan die Joodse man, die heeft eigenlijk overal de bloemetjes buiten gezet. Hij was gevlucht en dat was erg, maar het leven dat hij leidde geeft wel een groot contrast met dat van mijn oma en dat wil ik erin steken. Ze zijn elkaar 20 jaar geleden terug tegen het lijf gelopen en zij hebben nu een relatie. Al het materiaal ligt klaar en ik was begonnen aan mijn eerste hoofdstuk, maar ik heb het opzij moeten leggen. Die mensen leven nog allebei en het zit nu een beetje te dicht onder mijn vel.

In de plaats daarvan ben ik een kinderboek begonnen, dat ik zelf ook heb geïllustreerd. Op één illustratie na is het eigenlijk klaar. Daarna moet ik dat wel nog naar de uitgever sturen, want ik weet niet of dat hij dat goed gaat vinden.

tekst en foto's Ynske Boersma

Zwarte thee met saffraan en rozenknopjes

Ping! Een berichtje van Khatere, een jonge Iraanse. Ze nodigt ons uit voor de lunch met haar familie in de tuin. En dat terwijl ze ons nog nooit heeft ontmoet. We kennen elkaar via Couchsurfing, dé manier om het Iraanse leven achter de gesloten deuren te leren kennen, waar ze zich vrij voelen van de spiedende ogen van de ayatollahs en waar alles kan, wat in het openbaar niet mag. En omdat elke sociale gebeurtenis in Iran vergezeld gaat van eten, is het ook de beste manier om de Iraanse eetcultuur te ontdekken.

Wij accepteren de uitnodiging meteen. Je raakt er in Iran snel aan gewend dat wildvreemden je uitnodigen bij hun thuis. Dat gebeurt ook gewoon op straat, waar bijna elke Iraniër je welkom heet en vraagt naar je afkomst. Daarna vragen ze altijd weer wat ze in jouw thuisland van Iran vinden, want ze weten heel goed dat de media van het Boze Westen niet al te rooskleurig over het regime van hun ayatollahs schrijven. 'Jullie denken vast dat het hier net als in Afghanistan is? Wat fijn dat jullie toch zijn gekomen! Welkom in Iran!' Waarna het dus doodnormaal is dat ze de vreemdelingen spontaan uitnodigen, ook als ze bijna







geen woord Engels spreken, en dan maar gewoon hun handen als een dakje boven hun hoofd vouwen en een uitnodigende beweging maken, 'home'?

Als bonus leren we ook een beetje Perzisch koken. Zo zien we hoe de Teheraanse Elahe en Mohammed het allerlekkerste Iraanse ontbijt op tafel zetten. Mohammed snijdt plakjes Iraanse feta, schikt ze op een mooi bordje en dresseert het geheel met sesamzaadjes en groene olijfolie. Op een ander bordje gaan plakjes tomaat, babykomkommer, groene olijven en walnoten, en weer een ander bordje is voor wat dikke room met een stukje honingraat en worteljam. Want de Iraniërs weten niet alleen wat lekker eten is, ze zijn ook ware foodstylisten. Tot slot bakt Elahe eieren, en knipt stukken vers gebakken platbrood in vierkanten. We eten het zondagse ontbijt, dat in Iran overigens op vrijdag valt, met de nooit ontbrekende zwarte thee, waar Elahe een plukje saffraan en rozenknopjes aan heeft toegevoegd. Onze eerste dag in Iran kon niet beter beginnen.

In het noorden van Iran, aan de Kaspische Zee, roostert gastheer Ali aubergines voor *mirza ghasemi*, een saus gemaakt van geblakerde en gepureerde aubergines, die hij stooft in olie met veel knoflook, tomatenpuree en kurkuma, en die we op eten met *nan levash*, flinterdun, opvouwbaar brood. Maar Ali neemt ons ook mee uit eten, in de stad Rasht. Midden op de bazaar spartelen pas gevangen zoetwatervissen op de grond. Koopmannen met gasbranders flamberen schapenkoppen voor de soep, die ze van schapenkop en schapenhoefjes maken, een delicatessen die de Iraniërs eten als ontbijt. Die soep laten we éven aan ons voorbijgaan, om in plaats daarvan in een onooglijk eettentje boven de bazaar *khoresht aloo* te eten, een stoofgerecht met kip, zure pruimen, aubergine en saffraan, met rijst, ingemaakte knoflook en olijven in walnotensaus.

Een beetje Iraniër eet elke dag wel een variant van *khoresht*, langzaam gekookte stoofschotels met lam of kip, groenten



99

en kruiden, die ze subtiel op smaak brengen met specerijen, gedroogde limoenen, gedroogd fruit, saffraan en zelfs rozenwater, en die ze opdienen met verfijnde rijstgerechten. Van een simpele, maar perfect gestoomde rijst met goudbruin krokante rand, die hier *tahdig* heet, tot de zogenoemde *juwelenrijst*, met gehakte noten, bessen, saffraan en gesuikerde sinaasappelschil. Heerlijk bij kip! Waar ze ook verslingerd aan zijn is *havij bastani*: een beker roomijs met saffraan en stukken

De vrouwen verdwijnen in een kamer, waar ze even later hoofddoekloos en gehuld in kleding die de ayatollah niet op prijs zou stellen, weer uitkomen en duiken dan de keuken in

bevroren room, waar ze vers wortelsap overheen gieten. Klinkt vreemd, smaakt geweldig.

Wat ook vaak voorkomt zijn Iraniërs die spontaan hun eten met je delen op straat. Zoals de oudere man bij het wegrestaurant, die toen hij mijn nieuwsgierige (nou ja, hongerige) blik ving, prompt zijn kebab cadeau gaf. 'Nee, dat is heel vriendelijk, het hoeft echt niet,' sputterde ik nog tegen, in de

beste Iraanse traditie van *taarof*, een eeuwenoud systeem van beleefdheden waarmee ze elke ontmoeting onnodig moeilijk maken. Maar toen was de man al bezig zijn kebab op een stukje platbrood te leggen, dat hij liefdevol serveerde op een plastic tasje aan de andere kant van de tafel. Ik gaf me gewonnen en ging zitten, en terwijl ik de kebab opat, praatten we over Iran. Weer die vraag, hoe denken jullie over Iran? En hij schuift nog meer eten naar me toe, de sappigste perziken en perfect rijpe, dieppaarse vijgen, verse pistachenootjes, een pakje sinaasappelsap en tot slot een zakje ketchup. Dan staat hij op en vertrekt naar zijn bus. Hij heeft me al zijn eten gegeven, denk ik beschaamd, wanneer de bus al is vertrokken.

Het huis van Khatere blijkt ver buiten de stad Isfahan te liggen, in een complex van ommuurde tuinen waar de rijke Iraniërs bijeenkomen met hun families. Khatere en haar man Amir halen ons op. Hij is niet zo mooi als zijn veel jongere eega, maar zit wel goed in de slappe was. We stoppen om grote zakken rijp fruit te kopen en rijden naar de tuin, waar ook een zwembad bij blijkt te horen. Terwijl Khatere fruit wast, druppelt de rest van de familie binnen, voorzien van enorme kookpotten, zakken vol platbrood en potten yoghurt. De vrouwen verdwijnen in een kamer, waar ze even later hoofddoekloos en gehuld in kleding die de ayatollah niet op prijs zou stellen, weer uitkomen en duiken dan de keuken in, terwijl de mannen neerploffen op de bank die twee muren van het huis in beslag neemt. 'Wij houden van buitenlanders,' verklaart Khatere onze aanwezigheid op het familiefeestje. 'Je



hebt zulk mooi blond haar en groene ogen. Ga zitten, eet!’

Terwijl de oma's in de pannen roeren, zetten de dochters op een salontafeltje fruit, dadels, gedroogde perziken, zaden en pitten, en keren dan terug naar de keuken voor schalen dampende fluweelzachte rijst en een heerlijk geurende stoof, *khoresh bademjan*, gemaakt van gefrituurde aubergine gestoofd met lamsvlees, tomaat, ui,

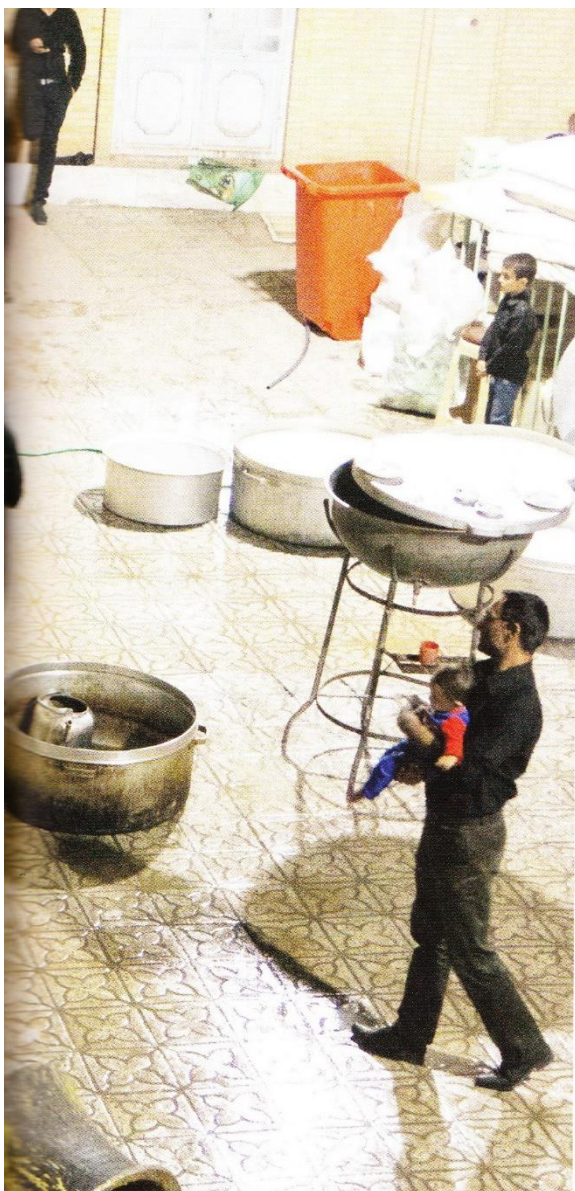
knoflook, kurkuma, kaneel en gele spliterwten, op smaak gebracht met het sap van zure druiven. We eten de stoof met de stukken rauwe ui, die nooit ontbreken bij de maaltijd, en met schaaltes dikke yoghurt en groene pepertjes. We zitten in kleermakerszit rondom een groot kleed. Het is veel praten, lachen en soms gillen, een echt familietafereel. Van de taal begrijpen we niets, maar dat geeft niet. Na de maaltijd lichten ze het kleed vlug van het tapijt



en keert de familie terug naar de bank om de schalen fruit, dadels en pitten aan te vallen, terwijl de oma's kleine glazen thee inschenken. Eigenlijk houdt de familie gedurende de gehele dag geen moment op met eten. De schalen raken nooit leeg.

Khatere heeft ons uitgenodigd ter ere van Ashura, de Iraanse islamitische feestdag waarin de dood van de martelaar Hossein wordt herdacht. Khatere geeft

niets om Hossein, maar de traditie luidt ook dat je tijdens Ashura eten deelt met je burens, vrienden of in ons geval, westerse rugzaktoeristen. Geweldige traditie. Wie trek heeft tijdens deze dagen, hoeft maar de straat op te lopen en er komt iemand op je af om een glas thee, snoep of een complete maaltijd in de handen te drukken, bereid en uitgedeeld door de moskeeën, die op elke straathoek te vinden zijn.



En zo gebeurt het dat, wanneer we voor de deur van een moskee de geur van stoof opsnuiven, een van de thee-uitdelende mannen ons uitnodigt om binnen te komen. Eenmaal in de moskee dirigeert hij ons mee naar boven, waar een vijftal mannen in de weer is met enorme pannen rijst en *ghormeh sabzi*, een mateloos populair stoofgerecht van groene kruiden, lamsvlees en kidneybonen, met gedroogde limoenen voor het zuurtje waar ze dol op zijn.

Van stoofschotels met zure druiven of cranberrysap, tot soep afgemaakt met zure yoghurt of pickles. Van knoflook ingelegd in azijn, populair in het noorden, tot een dessert van bevroren noedels in citroensap. Echt alles is zuur en daar moet je wel tegen kunnen.

Bovenin de moskee zet een bezwete kok ons een bord *ghormeh* voor, dat we opeten met brood, terwijl onze gastheer vertelt over de martelaar Hossein, ter ere van wie ze nu voor vijfhonderd man staan te koken. 'Hossein killed!' roept hij met gevoel voor dramatiek, en doet alsof hij zijn hals doorsnijdt. Een van de koks haalt zijn portemonnee uit zijn zak en laat een foto van de ayatollah zien, alsof het zijn oude vader betreft. 'Onze leider Khamenei,' verduidelijkt hij, terwijl zijn elfjarige zoon nieuwsgierig naar de niet zo heel erg gesluierte westerling kijkt. Ondertussen beginnen de mannen met het schillen van een jutezak vol aardappels. 'Zal ik helpen?' vraag ik. Prompt krijg ik een bot keukenmes in de hand gedrukt en een berg aardappels toegeschoven, en met zijn drieën werken we de hele berg weg, terwijl de rest schielijk foto's maakt met hun telefoons. Jouw werk is voor God, zeggen ze, en wijzen naar boven.

En wéér die vraag. 'Jullie dachten vast dat hier alleen maar terroristen zijn?' vraagt één van de koks, een jonge student. Wij zeggen dat de Iraniërs juist de meest warme en gastvrije mensen zijn, die we tot nu toe in onze reizen zijn tegengekomen. Dat horen de mannen graag. 'Welcome to Iran!'

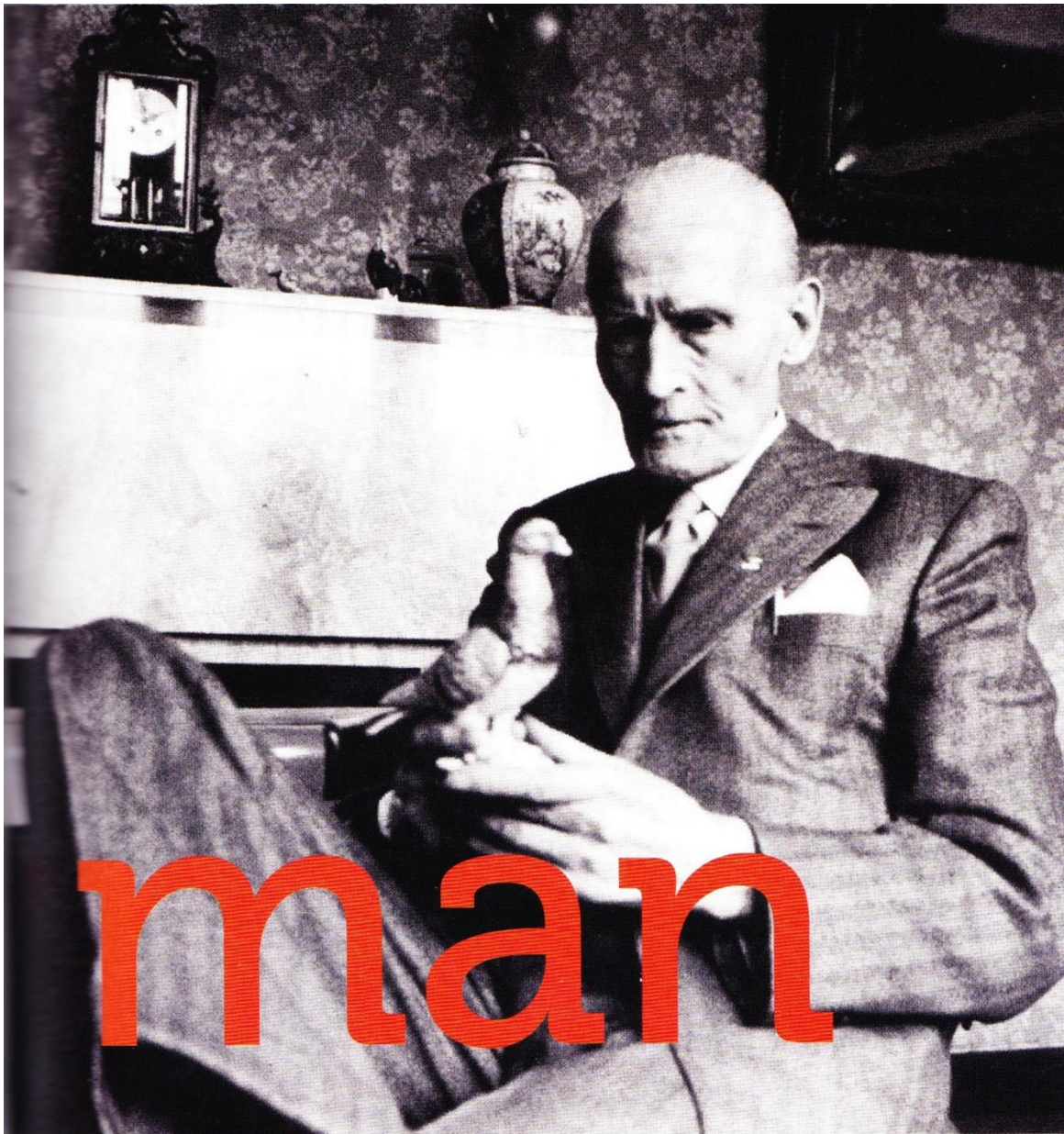
Bijna dertig jaar na het overlijden van de Vlaardingse huisarts is de anti-kankergoeroe zijn glans kwijtgeraakt. Ook zijn therapie heeft haar aantrekkingskracht verloren, maar het inzicht dat er een relatie is tussen voeding en kanker, is sindsdien wél gegroeid.

Moer

had een beetje gelijk

De Vereniging tegen de Kwakzalverij riep Cornelis Moerman in 2001 uit tot de grootste vijand van de medische wereld. De arts stond op nr.1 van de ranglijst van grootste kwakzalvers uit de vorige eeuw. Dat is op zijn minst merkwaardig en doet vermoeden dat er andere motieven in het spel waren. Het leek er op alsof de ranglijst speciaal voor hem in het leven was geroepen. Voor de effectiviteit van

zijn dieet is wetenschappelijk nooit enig bewijs gevonden, maar waarschijnlijk heeft het ook weinig schade aangericht onder kankerpatiënten. De meeste patiënten die naar de *wonderdokter* gingen, voelden zich na verloop van tijd een stuk beter en velen combineerden het Moermandieet met een reguliere behandeling.



Zijn plaats op de lijst van kwakzalvers is vermoedelijk eerder het gevolg geweest van zijn enorme populariteit bij het grote publiek, die als een bedreiging voor de wetenschap is gevoeld. Zoals Hans Goedkoop stelde, in een aflevering van *Andere tijden*: 'Zijn therapie werkte misschien niet, maar de therapeut wel.' Moerman zelf beweerde zonder blikken of blozen dat de gevestigde wetenschap

honderdduizenden doden op haar geweten had, omdat ze zijn aanpak van kanker niet erkende. Overigens schijnt ook koningin Juliana zich in de jaren vijftig voor erkenning van zijn therapie ingespannen te hebben.

'Hoewel er na de teloorgang van het Moermandieet nog wel andere wonderdokters zijn opgestaan met

een eigen dieet, slaagde er sindsdien niemand meer in de faam en reikwijdte van Moerman te evenaren,' schreef Cees Renckens, namens de Stichting tegen de Kwakzalverij, vijf jaar geleden in Trouw. De honende, weinig zakelijke toon in dat stuk vind je in alle publicaties van deze stichting over Moerman terug. Dat heeft zijn reden, hebben we gezien. De dokter werd door zijn tegenstanders meer gevreesd dan zijn therapie en men schilderde hem graag af als een zonderlinge *plattelandsarts*. Hoe het ook zij, dertig jaar na zijn dood is er niet veel over van het charisma van de eigenwijze, in grote Amerikaanse auto's rondrijdende dokter die zijn patiënten voor heel weinig geld of zelfs gratis behandelde. Ook het aantal *Moermanartsen* dat enkele jaren na zijn dood nog in de twintig liep, is nagenoeg tot nul geslonken. Maar het aantal leden van de Moermanvereniging is nog steeds aanzienlijk.

Wat overblijft is dat dieet. Een ziek lichaam moet met gezond eten herstellen

Wat zeker aan zijn teloorgang heeft bijgedragen is zijn excentrieke gedrag, zijn provocaties en zijn antisemitische denkbeelden. Moerman had voor de oorlog, behalve een anti-kanker remedie ook een theorie bedacht die de westerse beschaving er weer bovenop moest helpen. Hij vond dat het christendom

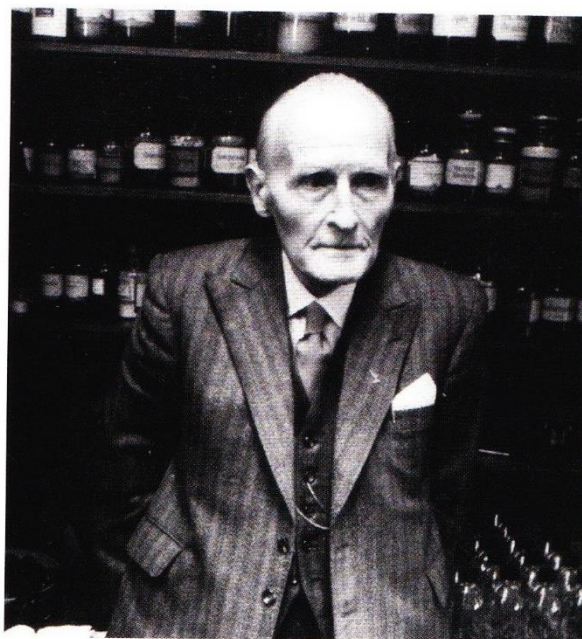
gezuiverd moest worden van Joodse invloeden en publiceerde in 1956 - koud tien jaar na de Holocaust - zijn tamelijk verwarde evangelie. Er was in die tijd nog maar weinig aandacht voor de uitroeiing van de Joden in Nazi-Duitsland. Pas aan het eind van zijn leven, in de jaren negentig kreeg zijn antisemitisme echt ruchtbaarheid. Overigens was bekend dat hij tijdens de oorlog nogal Duits-vriendelijk was geweest. Toch behandelde hij ook Joodse patiënten en heeft zelfs even onderduikers op zijn boerderij gehad.

Wat overblijft, is dat dieet. Was dat zo slecht of was het heilzaam? Zoals gezegd, over de wetenschappelijke waarde van het genezend effect van zijn dieet is ook na vier uitvoerige studies niets gebleken. Moerman heeft nooit mee willen werken om zijn dieet te laten testen. De gevallen van genezing waren niet goed geregistreerd, of het zou achteraf zelfs niet om kanker zijn gegaan. De algemene gedachte achter zijn therapie was, dat een kankerpatiënt niet zomaar ziek was aan een orgaan, maar dat het hele lichaam in slechte staat verkeerde. Juist daarom moet de gezondheid van het hele lichaam met voeding weer hersteld worden en dan verdwijnt de tumor vanzelf wel, zei Moerman, zeker als die niets meer heeft om zich mee te voeden. Daarom was hij zo anti suikers.

Om de gezondheid te herstellen schreef Moerman zijn patiënten een dieet voor van vele soorten groenten, vers fruit, zilvervliesrijst, volkorenbrood, diverse supplementen van vitamines die toen net waren ontdekt, karnemelk

en bietensap. Vlees en vis waren taboe, evenals koffie en thee. Eieren mochten wel, maar dan zonder het eiwit. Suiker was streng verboden, maar honing weer niet. De hoeveelheden die patiënten daarvan moesten verorberen waren niet gering en sommigen hadden daar ook moeite mee, maar voelden zich er toch lekker bij.

Moerman had zijn dieet voor de oorlog al samengesteld door goed te kijken naar wat gezonde duiven aten. Die beesten hadden geen kankers. Een bericht over het gebruik van wijn had hem op de gedachte gebracht dat zure sappen van bessen, appels en citroen heilzaam zijn, omdat ze niet de suikers leveren waar cellen zich mee voeden, een wetenschap die toen net bekend was geworden. Hoogstwaarschijnlijk is dat zo'n beetje de kern van zijn verhaal geweest. Veel onderzoek heeft hij niet gedaan. Hij heeft zijn mening later ook nauwelijks meer gewijzigd of bijgesteld. Vandaag de dag wordt het belang van goede voeding, naast beweging en andere factoren, door een alternatieve club als Stichting Nationaal Fonds tegen Kanker verdedigd als bijdrage tot het herstel van kankerpatiënten. De gedachte is dat natuurlijk leven, zoveel mogelijk vrij van toxische stoffen, het lichaam beter in evenwicht brengt dus sterker maakt. Genoemde organisatie mag je volgens de Vereniging tegen Kwakzalverij niet serieus nemen. Toch kwam de Universiteit van Wageningen deze zomer met een studie waarin geconstateerd is dat: *...bij chronische ziekten eerder en vaker moet worden doorverwezen naar een diëtist of lifestyle-programma. Die aanpak werkt minder snel dan pillen, maar*



verbetert de gezondheid vaak blijvend. Onder die chronische ziekten horen ook darm-, borst en longkanker. De onderzoekers prezen hun studie aan met een advertentie onder de kop *Voeding als medicijn*. Een van de opmerkelijke conclusies luidt: *...Gezonde voeding heeft niet alleen een positief effect op de te behandelen chronische ziekte, maar ook op andere chronische ziekten en zelfs de algehele gezondheid. Voeding biedt daarmee een uniek voordeel boven farmacotherapie.*

Intussen erkent vrijwel iedereen het belang van goede voeding ter voorkoming van kanker. De zogenaamde mediterrane leefwijze, met veel verse groente, fruit, peulvruchten, vis, kip, noten en olijfolie is een aanrader die zelfs bij het Koningin Wilhelmina Fonds en de Gezondheidsraad in zwang is. Belangrijk is het vermijden van veel rood vlees en bewerkte vleeswaren. Alcohol behoort uiteraard ook tot

de boosdoeners. Suiker, waarvan Moerman meende dat het de tumorgroei rechtstreeks bevorderde, is een ingewikkelder verhaal. In elk geval is aangetoond dat overdadig suikergebruik dik maakt en dat overgewicht het terugkomen van tumoren bevordert. Verbrand vlees, uv-straling en tabak zijn de andere sluipmoordenaars, maar daarnaast blijft de ziekte toch ook een geval van domme pech, benadrukken de medici.

Landgoed Moerman verkocht

Dertig jaar na de dood van Cornelis Moerman wordt zijn landgoed Hoogstad verkocht. Sinds 1988 is er niets veranderd. Een museum gaat het niet worden, daarvoor was hij te controversieel als arts en persoon. Op het terrein vindt nu stadslandbouw plaats. Kunstenaars en een archeologische vereniging hebben er onderdak. Het doktershuis met de aangrenzende hoogstamboomgaard staat er nog, samen met de hokken voor Moermans geliefde duiven. Veel mensen vinden dat Hoogstad een historisch centrum zou moeten worden, waar geschiedenis en op gezondheid gerichte bedrijvigheid elkaar ontmoeten. Men overweegt ook er een zorginstelling te vestigen, maar een projectontwikkelaar voor zo'n combinatie is niet zo snel gevonden. Zou het dan toch weer een bedrijventerreintje worden?



Bronnen: *Het is precies omgekeerd*, Leven en werk van dokter Moerman, Viaardingen 2011 en
Kennissynthese: *Voeding als behandeling van chronische ziekten*, juni 2017, www.zonmw.nl
