

Eten wat de pot schaft

De evolutie van de eetcultuur tijdens de jongerenvakanties van de Christelijke Mutualiteiten vanaf 1947

Gerda Broeckmans

Masterproef aangeboden binnen de opleiding
master in de geschiedenis

Promotor: prof. dr. Nelleke Teughels

Academiejaar 2018-2019

240796 tekens

Voorwoord

‘Zonder geschiedenis en zonder cultuur zou de gastronomie iets willekeurig en onsamenhangends zijn. De kunst van het tafelen ontwikkelt zich voortdurend.....Zonder wortels zou de keuken geen ziel hebben; het verleden is onlosmakelijk met de culinaire kunst verbonden, geeft er bezieling aan en inspireert tot nieuwe wegen.’¹

Toen ik die tekst las in het voorwoord van één van mijn favoriete papieren keukenhulpjes was ik vastbesloten: voor mijn masterproef zou ik mij verder verdiepen in de geschiedenis van de eetcultuur. In mijn laatste bachelorjaar had ik al de historiografie van de uitwisseling van eetculturen en de representatie van voeding in de kinderboeken van Annie MG Schmidt onderzocht en dat smaakte naar meer. De cursus Rural and Food History van professor Yves Segers verbreedde mijn kennis van de eetcultuur. Een andere trigger was het relaas van mijn kleinkinderen over het eten op hun zomers vakantiecamp, waardoor mijn eigen vage herinneringen aan het kampeten uit de jaren zestig terug bovenkwamen. Zo kreeg mijn onderwerp stilaan vorm: de eetcultuur tijdens de jongerenvakanties van CM: dat zou het worden. In het begin was niet iedereen die ik erover aansprak even enthousiast. Bij mijn gesprekspartners heerste vooral twijfel over voldoende bronnenmateriaal. Die vrees bleek al snel ongegrond: er was zo veel materiaal in de archieven van het Kadoc dat ik er bij tijden moedeloos van werd. Maar de moed kwam terug, vooral door de steun die ik van veel mensen kreeg.

Dat mijn masterproef nu voor u ligt is het resultaat van veel enthousiasme en bereidwilligheid. De opbouwende ondersteuning van mijn promotor Nelleke Teughels, die het een vernieuwend onderwerp vond en mij professioneel bij de les heeft gehouden is van doorslaggevend belang geweest. Ook de feedback door het team van het masterproefseminarie heeft me goed geholpen in mijn onderzoeks- en schrijfproces. De medewerkers van het Kadoc verdienen een pluim voor de gegeven uitleg en de telkens weer heel snelle service. Daarnaast is het enthousiasme van al de CM medewerkers - waarvan de meesten ex-collega's - die mij bereidwillig te woord stonden en mij verder hielpen in mijn zoektocht naar materiaal van goudwaarde geweest voor mijn onderzoek. In het bijzonder wil ik hier Majke Jongen van CM Limburg bedanken, als historica en auteur van een boek over de jongerenwerking binnen CM, heeft zij mij heel bruikbare tips gegeven en mij in contact gebracht met boeiende gesprekspartners.

Dankjewel aan mijn partner Roland die steeds een klankbord voor me was. Dankjewel aan mijn dochters Saskia en Saartje en kleinkinderen Wannes, Wiebe en Lobke die me de laatste maanden vaker dan hun lief was achter mijn boeken of laptop aantroffen, maar me toch bleven aanmoedigen.

¹ *Larousse Gastronomique*, J. MEERMAN red., vert., 3 dln, Utrecht en Antwerpen, 2006.

Inhoud

1	Inleiding	3
1.1	Van historiografie naar vraagstelling	3
1.2	Bronnen en methode	8
2	Historiek van de jongerenvakanties van de Christelijke Mutualiteiten: organisatie, missie, doelstellingen, praktijk en identiteit	14
2.1	De voorgeschiedenis: van luchtkuren voor tuberculosepatiënten naar kindervakanties	15
2.2	Preventieve Luchtkuren 1947-1971	17
2.2.1	De start: de combinatie van een ‘socialistische’ wet met Mechels organisatietalent	17
2.2.2	De jaren vijftig: Organisatorische en pedagogische ontwikkelingen	19
2.2.3	De jaren zestig: inschakeling van Intersoc en voorzichtige pedagogische vernieuwing	22
2.3	Jeugd & Gezondheid 1971-2006	23
2.3.1	Nieuwe wetten en een nieuw organisatiemodel	24
2.3.2	De jaren zeventig: voorzichtige pedagogische experimenten	25
2.3.3	De jaren tachtig: Jeugd & Gezondheid wil een democratische en gedecentraliseerde organisatie zijn voor en door jongeren	27
2.3.4	Duidelijker taakomschrijving maar ook beperking van de financiële middelen in de jaren negentig en het begin van de jaren tweeduizend	29
2.4	Kazou 2006 –	34
2.5	De identiteit van CM en de CM jongerenvakanties	35
2.5.1	Overdracht van waarden	38
2.5.2	Solidariteit, gekoppeld aan christelijke waarden	40
2.5.3	Vraag tot engagement	41
2.6	Conclusie	42
3	De evolutie van de eetcultuur tijdens de jongerenvakanties van CM	44
3.1	De menu’s	44
3.1.1	Traditie	45
3.1.2	Vernieuwing	49
3.1.3	Gezond en/of lekker?	52
3.2	De praktijk van koken en eten	63
3.2.1	In de keuken	64
3.2.2	Aan tafel	69
3.3	Conclusie	75

4	Hebben de CM jongerenvakanties een eigen eetcultuur?	77
4.1	Gelijkenissen en verschillen met de Vlaams-Belgische eetcultuur	77
4.1.1	Traditie	79
4.1.2	Vernieuwing	86
4.1.3	Gezond en / of lekker	87
4.2	De eigen karakteristieken van de eetcultuur tijdens de CM jongerenvakanties	91
4.3	Hoe oordeelden deelnemers en organisatoren over de eetcultuur?	95
4.4	Conclusies.....	97
5	Algemeen besluit	98
6	Bibliografie	101
6.1	Bronnen	101
6.1.1	Geschreven bronnen	101
6.1.2	Mondelinge bronnen	104
6.1.3	Digitale bronnen	105
6.2	Werken	105
6.3	Digitale informatie.....	107
6.4	Multimedia	108

1 Inleiding

Begin jaren vijftig als veertienjarige met de Christelijke Mutualiteiten op vakantie naar Zwitserland betekende voor veel Vlaamse jongeren een avontuur, een eerste buitenlandse reis, een eerste kennismaking met de bergen. De kartonnen dozen die als koffers dienst deden zijn ondertussen legendarisch. De accommodaties waren eenvoudig; dikwijls ging het om gewezen legerpaviljoenen. Hoe zagen de maaltijden eruit, wat stond er dagelijks op het menu, hoe moesten de jongeren zich gedragen aan tafel? In de herinneringen van de vakantiegangers uit de beginjaren bleven vooral de Zwitserse chocolade en de geitenmelk gedronken bij een geitenboer tijdens een bergwandeling hangen. Voor een ziekenfonds, dat zich ook een gezondheidsfonds noemde, was het logisch aandacht te hebben voor een gezonde en evenwichtige voeding, zeker tijdens haar jongerenvakanties. Loste de Christelijke Mutualiteit die verwachting in? Op welke manier en onder invloed van welke factoren evolueerden de eetcultuur in het algemeen en de aangeboden menu's in het bijzonder? Mijn meesterproef zal proberen op die vragen een antwoord te vinden.

1.1 Van historiografie naar vraagstelling

'What we eat has changed more in the last forty years than in the previous forty thousand' schreef de Amerikaanse journalist en historicus Eric Schlosser in 2001.² In de periode van 1960 tot 2000 gingen steeds meer historici zich interesseren in de voedingsgeschiedenis en eetcultuur. Nieuw was wel dat zij onder invloed van de social turn en Fernand Braudel met zijn concept 'vie matérielle' de nadruk gingen leggen op het aspect consumptie. Dat in tegenstelling tot de economische historici en antropologen zoals Mary Douglas die van 1930 tot 1990 de productiezijde centraal stelden en markten, prijzen en kookmateriaal bestudeerden. Met Roland Barthes en Pierre Bourdieu als inspiratiebron benaderden historici en sociologen zoals Jean-Louis Flandrin en Stephen Mennell vanaf de jaren tachtig de voedingsconsumptie vanuit een cultureel standpunt. Zij bestudeerden onder andere recepten, menu's professionele handboeken en smaakverschillen en onderzochten ontwikkelingen, belang van netwerken en machtsrelaties. Het is dat culturele standpunt dat als uitgangspunt zal dienen bij het onderzoek naar de eetcultuur bij CM.

² M. JACOBS en P. SCHOLLIERS red., *Buitenshuis eten in de Lage Landen sinds 1800*, Brussel, 2002, 9-10.

In de jaren negentig gingen historici de linguïstische methode van Jacques Derrida toepassen en aandacht schenken aan het belang van het discours, de representatie en sociale constructies. Tegelijkertijd won het concept 'identiteit' en de studie van de eigenheid van een cultuur aan belang. In 'La Distinction' legt Bourdieu een nauw verband tussen de sociale klasse waartoe iemand behoort en zijn of haar culturele voorkeuren, onder andere op culinair gebied.³ Zijn concept distinctie, waarmee hij doelt op culturele smaken, zoals een eetcultuur, waardoor sociale groepen zich van elkaar onderscheiden, vormt een interessant uitgangspunt om de eigenheid van een eetcultuur verder te bestuderen. Nog van Bourdieu is het concept 'habitus'. Hij verdeelt de maatschappij in politieke, literaire, taalkundige, artistieke, intellectuele of wetenschappelijke 'velden', waarbinnen economisch, cultureel of sociaal 'kapitaal' nodig is om macht en invloed te hebben. 'Habitus' is dan de manier van denken en handelen waarmee mensen zich in een bepaald veld staande houden.⁴ Het combineert de objectieve levensomstandigheden met subjectieve keuzes en verklaart de gemeenschappelijke waarden en daden van verschillende individuen binnen een groep door de gemeenschappelijke levensomstandigheden. Die omstandigheden oriënteren de percepties, opinies, waarden en strategieën van de groepsleden. Een element in de habitus is smaak, dat Bourdieu ziet als een systematische uitdrukking van een bepaalde sociale groep.⁵ Door een verschillend eetpatroon bijvoorbeeld, onderscheiden sociale groepen zich van elkaar. De kennis van dat eetpatroon, met specifieke vaardigheden, gewoontes en smaken is dan een vorm van cultureel kapitaal. Een persoon die de kennis en het gebruik van de tafelmanieren van de hogere klasse beheerst, zoals weten welk bestek bij welk gerecht hoort, heeft een bepaalde status in de maatschappij.⁶

Ook voor Mennell zijn smaken in eten sociaal bepaald, net zoals smaken in muziek, literatuur en beeldende kunst. De voornaamste krachten daarbij zijn volgens hem religies, klassen en staten. Bovendien hebben mensen voedsel altijd gebruikt in hun pogingen hoger op de sociale ladder te klimmen en anderen van die ladder af te duwen. Hij heeft het over concepten als elitaire of intellectuele keuken, de massa- of volkskeuken, traditioneel koken en junk food.⁷ Peter Scholliers zegt op zijn beurt dat voeding niet op zichzelf staat maar verbonden is met

³ P. BOURDIEU, *La Distinction, Critique sociale du jugement*, Parijs, 1979, 189- 223.

⁴ P. BURKE, *Wat is cultuurgeschiedenis, Utrecht*, 2018, 88-89.

⁵ L. HOLM, 'Sociology of Food Consumption, A. MURCOTT, W. BELASCO, P. JACKSON red., *The handbook of food research*, Londen e.a., 2013, 334.

⁶ A. GUPTILL, D. COPELTON en B. LUCAL, *Food and Society*, Cambridge en Malden Ma, 2018, 9.

⁷ S. MENNELL, *Smaken verschillen, Eetcultuur in Engeland en Frankrijk van de Middeleeuwen tot nu*, Amsterdam, 1989, 51.

economie, politiek, ideologie, cultuur en mentaliteit. Klasse- en klasseverschillen hebben eveneens bij hem een invloed.

Met de studie van het begrip identiteit kwam het ‘eigene’ tegenover ‘het andere’ te staan, de traditionele en regionale keuken tegenover de wereldkeuken.⁸ Studies zoals die van Hans Teuteberg handelen over voeding als de uitdrukking van de cultuur van een bepaald volk.⁹ Thomas Wilson ziet het iets ruimer en benadrukt de rol van voeding als een identiteitsvormer op het niveau van groepen, gemeenschappen, regio’s, naties en supranationale entiteiten.¹⁰ Peter Scholliers sluit zich hierbij aan door te stellen dat doorheen de keuken mensen zich identificeren met andere mensen in families, sociale of religieuze groepen, regio’s of grotere gebieden.¹¹ Ray Krisnendu verwijst in zijn bijdrage ‘Food and Identity’ naar Claude Fischler die in 1988 een essay begon met de woorden ‘*Food is central to our sense of identity*’. Alhoewel hij erkent dat eten invloed heeft op de collectieve identiteit van een groep benadrukt hij de centrale rol van voeding op de individuele identiteit.¹² Mijn onderzoek richt zich niet op de identiteit van een individu of van een bepaald volk, maar op de eigenheid van een groep mensen binnen een sociale organisatie met een christelijke ideologie en hoe die eigenheid tot uitdrukking komt in hun eetcultuur of omgekeerd. De visies van Scholliers en Wilson sluiten hier het dichtst bij aan. De eigenheid van de Vlaamse of Belgische keuken krijgt onder andere aandacht in studies van Inge Mestdag, Scholliers en Yves Segers.¹³ Voor andere West-Europese landen zijn er bijvoorbeeld de werken van Mennell, Alan Warde, Anneke van Otterloo en Jozien Jobse-van Putten.¹⁴

Na 2000 kwam er een nog sterker nadruk op het culturele en een groeiende aandacht voor het buitenshuis eten met bijvoorbeeld de bundel van Jacobs en Scholliers met bijdragen over

⁸ Zie bijvoorbeeld I. MESTDAG, ‘Disappearance of the traditional meal: temporal, social and spatial deconstruction’ *Appetite* 45 (2005), 62-74.

⁹ H. TEUTEBERG, G. NEUMANN, A. WIERLACHER red., *Essen und kulturelle identität, Europäische Perspektiven*, Berlijn, 1997.

¹⁰ T. WILSON red., *Food, drink and identity in Europe*, Amsterdam en New York, 2006.

¹¹ P. SCHOLLIERS, *Food culture in Belgium*, Westport, 2008, xii.

¹² R. KRISNENDU, ‘Food and Identity’, A. MURCOTT, W. BELASCO en P. JACKSON red., *The Handbook of Food Research*, Londen e.a., 2013, 363.

¹³ I. MESTDAG, ‘Het buitenland binnengehaald. Italië in Ons Kookboek of de confrontatie van de Vlaamse met de Italiaanse cultuur in de dagelijkse keuken (1927-1999)’, M. JACOBS en P. SCHOLLIERS, red., *Buitenshuis eten in de Lage Landen sinds 1800*, Brussel, 2002; P. SCHOLLIERS, *Food culture in Belgium*; P. SCHOLLIERS, *Arm en rijk aan Tafel*, Berchem e.a., 1993; Y. SEGERS, ‘Food recommendations, tradition and change in a Flemish cookbook: Ons Kookboek, 1920-2000’, *Appetite* 45, (2005), 4-14.

¹⁴ MENNELL, *Smaken verschillen*; A. WARDE, *Consumption, Food and Taste, Culinary Antinomies and Commodity Culture*, Londen, 1997; A. VAN OTTERLOO, *Eten en Eetlust in Nederland [1840-1990], Een historisch-sociologische studie*, Amsterdam, 1990; J. JOBSE-VAN PUTTEN, *Eenvoudig maar voedszaam. Cultuurgeschiedenis van de dagelijkse maaltijd in Nederland*, Nijmegen, 1995.

restaurants, fast food, catering en picknicks.¹⁵ In zijn boek 'Food Culture in Belgium' wijdt dezelfde Scholliers een volledig hoofdstuk aan buitenshuis eten.¹⁶ Van Alan Warde en Lydia Martens is het boek 'Eating Out', dat de sociale differentiatie, de consumptie en het zoeken van genot in het uit eten gaan belicht.¹⁷ Alice Julier vergeleek de maaltijden thuis met buitenshuis eten en kwam tot de conclusie dat samen eten het sociale leven structureert.¹⁸ Ook nieuw is de research naar de link tussen eetcultuur en toerisme, zoals bij Richard Mitchell en David Scott in 'The Handbook of Food Research'.¹⁹ Al die onderzoeken kenmerken zich door een multidisciplinaire aanpak en een combinatie van economische, sociale en culturele elementen.²⁰ Sociale en culturele elementen verdienen zeker aandacht in het onderzoek naar de eetcultuur van een bij uitstek sociale en christelijk geïnspireerde organisatie zoals CM. Antropologisch-culturele benaderingen van de eetcultuur zoals die van Claude Fischler en sociologische gezichtspunten zoals van Amy Guptill, Denise Copelton en Betsy Lucal of Alan Warde en de reeds vernoemde Mennell zullen daarbij behulpzaam zijn.²¹ Het economisch aspect daarentegen zal niet belicht worden wegens het ontbreken van bronnenmateriaal op dat vlak maar ook door gebrek aan adequate economische kennis. Een inhoudelijke bemerking is dat al die studies over buitenshuis eten handelen over het eetgedrag van volwassenen en dat de eetgewoontes van jongeren hooguit zijdelings ter sprake komen. Bovendien is er een verschil in agency. Op restaurant is er de vrije keuze van het menu terwijl dat tijdens jongerenvakanties waarschijnlijk veel minder het geval is.

Andere onderzoeken over jongerenvakanties hadden inspirerend kunnen werken maar ondanks de toename van het aantal historische studies over buitenshuis eten vertoont het historisch onderzoek lacunes wat betreft de eetcultuur van kinderen en jongeren buiten de familiekring. Behalve algemene sociologische, pedagogische of medische studies over kantine- en schoolmaaltijden en de meer specifieke artikels over de eetcultuur op zomerkampen zoals van

¹⁵ JACOBS en SCHOLLIERS red., *Buitenshuis eten in de Lage Landen sinds 1800*.

¹⁶ SCHOLLIERS, *Food culture in Belgium*, 148-177.

¹⁷ A. WARDE, en L. MARTENS, *Eating out, Social Differentiation, Consumption and Pleasure*, Cambridge e.a., 2000.

¹⁸ A. JULIER, 'Meals: 'Eating in' and 'Eating out'', A. MURCOTT, W. BELASCO en P. JACKSON red., *The Handbook of Food Research*, 338-351.

¹⁹ R. MITCHELL en D. SCOTT, 'A critical Turn in Hospitality and Tourism Research?', A. MURCOTT, W. BELASCO en P. JACKSON red., *The Handbook of Food Research*, 229-249.

²⁰ Overzicht van de historiografie uit P. SCHOLLIERS, 'Twenty-five years of studying un phénomène sociale totale. Food history writing on Europe in the nineteenth and twentieth centuries', *Food and History*, 12 (2007), 449-471.

²¹ C. FISCHLER, *Food habits, social change and the nature /culture dilemma*, *Information (International Social Science Council)*, 19 (6), (1980); GUPTILL, COPELTON en LUCAL, *Food and Society*; WARDE, *Consumption, Food and Taste*.

historica Abigail Van Slyck en voedings- en opvoedingsdeskundigen Alison Ventura, Stephanie Anzman-Frasca en Barry Garst is er over dat onderwerp weinig gepubliceerd.²² Het eerste onderzoek is historisch maar behandelt een periode (1890-1950) die niet samenvalt met de door mij onderzochte tijdsspanne (1947-vandaag). Bovendien focust het artikel zich op de relatie tussen cultuur en de keukentechnologie, die in mijn onderzoek weinig aan bod zal komen. Het tweede artikel belicht het gezondheidsaspect van de maaltijden tijdens een vakantiecamp. Dat is eveneens een belangrijk item in het onderzoek naar de eetcultuur binnen CM, maar de gehanteerde methode is kwantitatief analytisch, terwijl mijn bedoeling is meer kwalitatief beschrijvend te werk te gaan. Het sociaal toerisme in de periode 1840-1970 is het onderwerp van een studie van Susan Barton, maar net zoals bij de onderzoeken naar buitenshuis eten was er geen specifieke aandacht voor jongeren.²³ De geschiedenis van het Vlaams-Belgisch jeugdtoerisme in het algemeen, met een accent op vakantiekolonies en de kampen van jeugdbewegingen is goed weergegeven op de website van het Centrum voor Jeugdtoerisme (CJT), dat werkt met steun van de Vlaamse overheid.²⁴ Verder zijn er ‘We zijn goed aangekomen. Vakantiekolonies aan de Belgische kust (1887-1980)’ van sociaal geschiedkundige Martine Vermandere en ‘Ma, met ons gaat alles goed’ van historica Majke Jongen over de jongerenbeweging en jongerenvakanties van de Christelijke Mutualiteiten in de periode 1947-1997.²⁵ In beide werken komt de eetcultuur slechts sporadisch aan bod.

Het onderzoek naar de eetcultuur tijdens jongerenvakanties is voor een groot deel nog onontgonnen terrein. Mijn meesterproef heeft op een beperkte schaal de ambitie om het historisch onderzoeksveld van de eetcultuur in het algemeen en de eetgewoontes van jongeren buitenshuis in het bijzonder te verruimen. Door na te gaan hoe de eetcultuur tijdens de jongerenvakanties van de Christelijke Mutualiteiten evolueerde vanaf het begin in 1947 zal ik proberen een antwoord te geven op een aantal vragen die zich eveneens stellen in de algemene eetcultuur zoals de invloed van culturele en maatschappelijke veranderingen. Misschien kan dat een bijdrage leveren aan het algemeen inzicht in die invloeden. Daarbij zal dankbaar

²² A. VAN SLYCK, ‘Kitchen Technologies and mealtime rituals: Interpreting the food axis at American Summercamps, 1890-1950’, *Technologie and Culture*, vol. 43 (2002), 668-692; A. VENTURA, S. ANZMAN-FRASCA en B. GARST, ‘Mealtimes at Residential Summer Camps: What Are Camp Staff Doing to Promote Campers Healthy Eating Behaviours’, *Journal of Nutrition Education and Behaviour*, vol. 46 (2014), 491-198.

²³ S. BARTON, *Working-Class Organisations and Popular Tourism, 1840-1970*, Manchester, 2005.

²⁴ *Over het ontstaan van het jeugdtoerisme en de evolutie tot op vandaag. Dossier geschiedenis van het Jeugdtoerisme* (www.cjt.be). Geraadpleegd op 28 mei 2019.

²⁵ M. VERMANDERE, *We zijn goed aangekomen. Vakantiekolonies aan de Belgische kust (1887-1980)* (Bijdragen Museum van de Vlaamse sociale strijd, nr.25), Gent, 2010 en M. JONGEN, *Ma, met ons gaat alles goed: Preventieve Luchtkuren -Jeugd en gezondheid: 50 jaar jongeren in beweging in de Christelijke Mutualiteit, 1947-1997*, Brussel, 1997.

gebruikgemaakt worden van de resultaten en methodes van de hierboven vermelde sociologische studies die voeding als onderwerp hebben, maar vooral van historische onderzoeken die de focus legden op de evolutie van de eetcultuur in de laatste decennia. Mijn bijdrage blijft wel beperkt tot een onderzoek naar de jongerenvakanties van CM. Vakanties van de overige ziekenfondsen, van jeugdbewegingen en andere organisaties vallen buiten het bestek van mijn onderzoek en zullen geen vergelijkingsmateriaal vormen. Dat laat ruimte voor verder onderzoek.

Was de evolutie van de eetcultuur binnen de jongerenvakanties van CM een gevolg van veranderingen in wettelijke richtlijnen over de organisatie van vakantiecampen voor jongeren? In welke mate oefenden de missie en de ideologische doelstellingen van zowel de Landsbond als van de plaatselijke ziekenfondsen een invloed uit op de praktische organisatie van de maaltijden en op de menu's? Wat was de impact van maatschappelijke verschuivingen zoals het ontstaan van een jeugdcultuur in de jaren zestig, de democratisering en de toenemende inspraak, de globalisering, de opkomst van de milieubeweging en de groeiende aandacht voor een gezonde levenswijze? Een eerste bronnenonderzoek resulteerde in een werkhypothese van mogelijke breuklijnen in de loop van de jaren zeventig, met een democratiseringsbeweging en 1990, toen een verjongingsoperatie in de organisatie een einde maakte aan een periode van verstarring. Het onderzoek richt zich verder op de verschillen tussen de vakanties in hotelformule en de reizen waar vrijwilligers van de zogeheten 'technische kookploegen' voor het eten zorgden, evenals op eventuele verschillen tussen binnen- en buitenlandse vakanties. In hoeverre speelde de creativiteit van de vrijwilligers en de agency van de monitoren een rol? Werd er rekening gehouden met evaluaties door deelnemers, monitoren en organisatoren? Door de eetcultuur binnen de CM jongerenvakanties en de evolutie ervan te vergelijken met de veranderingen in de Vlaamse eetcultuur en met de algemene Belgische eetgewoontes hoop ik met deze meesterproef de identiteit van de CM eetcultuur te kunnen ontdekken.

1.2 Bronnen en methode

Op zowel het nationaal secretariaat van de Christelijke Mutualiteiten als in de plaatselijke ziekenfondsen beschikt de 'Jeugddienst' over archieven, die weinig geordend zijn, maar waar het interessant in grasduinen is omdat zij een veelheid aan historische informatie bieden. Tegen alle verwachtingen in bevatten die archieven relatief veel materiaal over de eetcultuur. Het gaat om folders, brochures en tijdschriften maar ook om dia's, foto's, spelmateriaal in verband met

gezonde voeding, kookboeken en kookmateriaal uit de verschillende periodes.²⁶ Brochures en materiaal geven vooral informatie over de praktische kanten van de eetcultuur, zoals de richtlijnen aan de technische kookploegen voor de samenstelling van gezonde en evenwichtige maaltijden. Andere documenten zijn bedoeld als advies aan de monitoren over gedrag aan tafel of de omgang met moeilijke eters. Informatie over de achterliggende ideologie of over nationaal geldende richtlijnen, maar ook verslagen van vergaderingen, evaluatiedocumenten en menu's zijn terug te vinden in het archief van het Kadoc, met uitgebreide fondsen van onder andere Jeugd en Gezondheid/Kazou en Intersoc.²⁷ Een grote bron van informatie voor de periode 1947 tot 1997 was het boek van historica Majke Jongen 'Ma, met ons gaat alles goed', dat verscheen naar aanleiding van 50 jaar CM jongerenvakanties en dat gedetailleerd de geschiedenis vertelt van de Preventieve Luchtturen en Jeugd & Gezondheid. De archivalische bronnen boden geen boekhoudkundige informatie. Op financieel vlak bleven de gegevens beperkt tot enkele aankoopfacturen van voedingsmiddelen en richtprijzen voor de maaltijden. Over de secularisering, die Jongen wel behandelde, is in de andere geraadpleegde bronnen weinig expliciet terug te vinden. Door de informatisering bestaat er over de laatste twintig jaar zo goed als geen papieren archief. Wel biedt de website van Kazou informatie over de huidige vakantiewerking en is het beleidsplan online raadpleegbaar. Persoonlijke gesprekken en online in te vullen vragenlijsten dienden om de lacunes in het bronnenmateriaal op te vangen en data te verzamelen over de laatste decennia.²⁸ Verschillende verantwoordelijken van CM en Intersoc maar ook monitoren, leden van technische kookploegen en vakantiegeangers hebben op die manier bijgedragen om mij de nodige informatie te bezorgen. Formele interviews en informele gesprekken leverden meer bruikbaar materiaal dan de vragenlijsten. Zoals andere onderzoekers vaststelden gaat het bij kopen, koken en eten van voedsel, net als bij andere aspecten van het dagelijks leven, om routinehandelingen die men zich later niet altijd meer herinnert.²⁹ Door het beperkt aantal zijn de interviews niet wetenschappelijk representatief.

De grote hoeveelheid archivalisch bronnenmateriaal maakte een selectie noodzakelijk. Een eerste ruwe selectie gebeurde in het archief zelf door enkel die stukken te fotograferen die op

²⁶ Deze 'jeugddienst' was operationeel als onderdeel van de 'Preventieve Luchtturen' van 1947 tot 1971, werd daarna zelfstandig onder de benaming 'Jeugd en Gezondheid' en vanaf 2006 als 'Kazou'.

²⁷ Intersoc is de vakantiedienst van CM die reizen organiseert voor volwassenen en gezinnen, maar ook instaat voor de accommodatie en praktische organisatie van een deel van de jongerenvakanties met hotelformule.

²⁸ In totaal waren er 10 persoonlijke gesprekken waarvan er 6 werden opgenomen, 8 personen gaven toelating om hun naam te vermelden. Van de 30 online verstuurde vragenlijsten ontving ik er slechts 7 ook online terug. Wel kreeg ik nog een tiental telefonische antwoorden op die vragenlijsten en waren er een niet geteld aantal informele gesprekken met vroegere vakantiegeangers, monitoren en leden van kookploegen.

²⁹ VAN OTTERLOO, *Eten en Eetlust*, 312.

het eerste gezicht in verband stonden met de eetcultuur. Om een werkbaar, representatief staal van het materiaal over te houden viel de keuze op een zowel chronologische als thematische ordening. Als eerste gebeurde de chronologische ordening door al het materiaal per decennium bij elkaar te brengen. Thematisch volgde dan in eerste instantie een eliminatie van stukken die bij nader inzien weinig met de eetcultuur te maken hadden; die kregen een plaats in een ‘wachtbestand’. Dan volgde de splitsing van contextgebonden bronnen zoals verslagen en algemene beleidsrichtlijnen aan de ene kant tegenover informatie over de praktijk zoals menu’s, facturen en evaluaties aan de andere kant.

De volgende stap was een kwalitatieve beschrijving en analyse van het geselecteerde bronnenmateriaal. Bij die analyse moest in eerste instantie rekening gehouden worden met een aantal mogelijke valkuilen. Zo is er het feit dat het verzamelde materiaal, zowel uit de archieven als uit de andere bronnen, afkomstig is van CM zelf of van personen die op de een of andere wijze een binding hebben of gehad hebben met de organisatie. Dat vereiste een voortdurende extra waakzaamheid en een continue extra historisch-kritische kijk op het materiaal. Bovendien geven verslagen niet altijd een objectieve weerslag van wat er gezegd is. Vaak zijn zij opgesteld in functie van wie het verslag te lezen krijgt; de visie van de verslaggever kan eveneens een rol spelen.

Historisch onderzoek naar de evolutie van een eetcultuur kan vanuit verschillende perspectieven. Het is niet de bedoeling hier in te gaan op medisch-biologische, psychologische of economische aspecten van de eetcultuur. Uitgangspunt is de structuralistische visie van Roland Barthes en Pierre Bourdieu die stellen dat smaken cultureel gevormd worden en dat het voedingspatroon bij uitstek een sociaal gegeven is. Voor Barthes is voeding niet alleen een verzameling van producten die van nut kan zijn in statistische of dieetstudies. Het is voor hem een communicatiesysteem, een geheel van beelden, een protocol van gebruiken, situaties en gedrag.³⁰ Bourdieu legt, zoals gezegd, in ‘La Distinction’ een nauw verband tussen de sociale klasse waartoe iemand behoort en zijn of haar culturele voorkeuren, onder andere op culinair gebied.³¹ Ook Mary Douglas bekijkt de eetcultuur structuralistisch. Voor haar staat het maaltijdpatroon centraal, waarbij elke maaltijd een sterk geordende en in vaste patronen gegoten sociale gebeurtenis is. Maar de structuralistische visie is statisch en heeft zijn beperkingen bij het onderzoek naar een historische evolutie. De oplossing die de socioloog

³⁰ R. BARTHES, ‘Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine’, *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*, 16^e année, N. 5, (1961), 979.

³¹ BOURDIEU, *La Distinction*, 189- 211.

Mennell hiervoor hanteerde in *Smaken Verschillen* bestaat uit de figuratieve of sociogenetische benadering van Norbert Elias. Eigen aan de figuratiesociologie is dat ze zich bezighoudt met ontwikkelingsprocessen. Het woord ‘figuratie’ staat voor patronen van interdependentie tussen mensen of netwerken die zowel vormen van samenwerking als van conflict bevatten en die maar zelden statisch en onveranderlijk zijn.³² Die benadering past volledig in het kader van de netwerkvorming rond de jongerenvakanties binnen de overkoepelende organisatie van de Christelijke Mutualiteiten. De veranderingsprocessen in netwerken verlopen soms snel, soms langzaam en voor een groot deel onder invloed van externe factoren.³³ Vanuit het structuralistische uitgangspunt en de figuratieve benadering zal dit onderzoek proberen een link te leggen tussen de evolutie van de eetcultuur tijdens de jongerenvakanties en de maatschappelijke en organisatorische ontwikkelingen binnen de Christelijke Mutualiteiten.

De focus van deze meesterproef ligt op gewone, dagelijkse handelingen en gebruiken van mensen waarop het begrip ‘praktijken’, omschreven door Michel de Certeau in zijn *L' invention du quotidien* van toepassing kan zijn. De Certeau gebruikt de antropologische term ‘praktijken’ eerder dan de term ‘gedrag’ om aan te geven dat individuen geen passieve consumenten zijn maar dat ze zelfstandige keuzes maken uit wat hen aangeboden wordt. Hij legt de nadruk op agency en creativiteit.³⁴ Dat aspect is interessant in het kader van mijn onderzoek: hoe gaat het keukenpersoneel in de praktijk om met de richtlijnen en praktische of financiële mogelijkheden die zij krijgen, in welke mate houdt de organisatie rekening met de evaluaties van het eten door monitoren en jongeren? Ook de concepten ‘habitus’ en ‘distinctie’ van Pierre Bourdieu - waarbij iemands culturele smaak, zoals eetgewoontes, een uiting is van de groep waartoe hij of zij behoort – zijn toepasbaar in mijn analyse.³⁵ Alhoewel de Certeau het begrip habitus verwerpt omdat het volgens hem inhoudt dat mensen zich niet bewust zijn van ze doen, sluit zijn theorie toch nauw aan bij die van Bourdieu. Net zoals in de praktijken van de Certeau spelen creativiteit en improvisatie bij Bourdieu een rol.³⁶ Voor mijn meesterproef vertaalt zich dat in de vraag hoe bijvoorbeeld de keuzes en de creativiteit van keukenpersoneel en monitoren samenhangen met de habitus waarin zij zich staande houden.

³² MENNELL, *Smaken Verschillen*, 38-49.

³³ VAN OTTERLOO, *Eten en Eetlust*, 6.

³⁴ M. DE CERTEAU, L. GIARD en P. MAYOL, *L' invention du quotidien. 2 : Habiter, cuisiner*, Parijs, 2004.

³⁵ BOURDIEU, *La Distinction* en D. PELS, red., *Opstellen over smaak, habitus en het veldbegrip*, Bourdieu Pierre, Amsterdam, 1989.

³⁶ BURKE, *Wat is cultuurgeschiedenis?*, 117.

Verder zal ik het bronnenmateriaal systematisch proberen te ontleden aan de hand van de eerste twee van de vier antoniemen ‘*novelty and tradition*’, ‘*health and indulgence*’, ‘*economy and extravagance*’ en ‘*convenience and care*’ die Alan Warde gebruikte om zijn hypothese te onderzoeken dat de Britse eetgewoontes tussen 1965 en 1995 grondig veranderden.³⁷ Dezelfde tegenstellingen waren het uitgangspunt van Yves Segers in zijn diepteanalyse van de uitgaves van ‘Ons Kookboek’, waarmee hij naging of de hypothese van Warde ook daar van toepassing was.³⁸ Omdat het de bedoeling is de resultaten van mijn analyse te vergelijken met de conclusies van het onderzoek van Segers kan het gebruik van dezelfde categorieën alleen maar voordelen bieden. Om ten slotte de identiteit van de CM eetcultuur te bepalen aan de hand van vergelijkingen met de Vlaamse en Belgische eetcultuur zal, behalve het artikel van Segers, ook ‘Food Culture in Belgium’ van Scholliers gebruikt worden.

Het onderzoeksveld van mijn meesterproef, de historische zoektocht naar de evolutie van de eetcultuur tijdens de jongerenvakanties van CM is beperkt. Enerzijds richt het zich maar op de jongerenvakanties van een enkel ziekenfonds, zonder een vergelijking te maken met het aanbod en de evolutie in de andere ziekenfondsen of met de vakantiecampen van de jeugdbewegingen. Die beperking hoeft niet noodzakelijk een probleem te zijn. Gedurende de hele onderzochte periode was CM veruit het grootste ziekenfonds. In 1989 bijvoorbeeld waren bij CM 3.795.534 rechthebbenden aangesloten op een totaal van 8.490.215 of een marktaandeel van 44,7 %.³⁹ Vandaag is het aansluitingspercentage nog altijd 40,8 % of 4.603.316 leden op 11.277.816 rechthebbenden.⁴⁰ Cijfers van Intersoc spreken van 1.540.149 deelnemers aan buitenlandse vakantiecampen in de periode van 1949 tot 2018, zonder rekening te houden met binnenlandse bestemmingen of buitenlandse vakanties die Intersoc niet organiseerde.⁴¹ De cijfers tonen aan dat het hier niet gaat om een randverschijnsel. Anderzijds ben ik mij ervan bewust dat mijn binding met CM, als ex-personeelslid en als lid van verschillende nationale vergaderingen, mijn bevindingen zou kunnen beïnvloeden. Voor mij is dat een extra stimulans om de bronnen kritisch te analyseren. Ervaring met de bedrijfscultuur en vertrouwdheid met de ideologie van de organisatie is evengoed een pluspunt gebleken bij de interpretatie van documenten en publicaties.

³⁷ WARDE, *Consumption, Food and Taste*.

³⁸ SEGERS, ‘Food recommendations, tradition and change in a Flemish Cookbook’.

³⁹ D. SAUER red., *De mutualiteiten vandaag en morgen. Wettelijk kader, opdrachten en uitdagingen*, Antwerpen, 1991, 516.

⁴⁰ *Statistiek aangesloten ledenaantallen ziekenfonds* (www.riziv.fgov.be). Geraadpleegd op 28 mei 2019.

⁴¹ H. TRICOT, e-mail, 14 maart 2019.

Deze meesterproef start met de geschiedenis van de jongerenvakanties van CM, als schets van de context waarbinnen de eetcultuur evolueerde. Daarna volgt een beschrijving van de identiteit van de organisatie. Het centrale hoofdstuk handelt over de eigenlijke praktijk van de eetcultuur. In eerste instantie komen de vastgestelde evoluties aan bod, met een focus op de tegenstellingen traditie – vernieuwingen en gezondheid – genieten. Ook de praktijk in de keuken en het gedrag aan tafel krijgen aandacht. Het derde hoofdstuk vergelijkt de conclusies van het tweede hoofdstuk met de besluiten van Segers over de Vlaamse eetcultuur in zijn studie van ‘Ons Kookboek’ en met de bevindingen van Scholliers over de Belgische eetcultuur. Uit die vergelijking kan vervolgens de identiteit van de CM eetcultuur gedestilleerd worden. Ten slotte volgt een overzicht van alle resultaten van mijn onderzoek in het algemeen besluit.

2 Historiek van de jongerenvakanties van de Christelijke Mutualiteiten: organisatie, missie, doelstellingen, praktijk en identiteit

Geen enkele cultuur ontwikkelt zich in een vacuüm. Alle menselijke activiteiten, de beoefening van wetenschap, kunst en politiek, maar ook bijvoorbeeld wonen, slapen en eten vinden plaats binnen maatschappelijke constellaties. Die constellaties zijn veranderlijk: soms verlopen veranderingsprocessen snel, soms langzaam, soms gepland, maar meestal gestuurd door ontwikkelingen waar de betrokkenen niet onmiddellijk vat op hebben.⁴² Om een zicht te krijgen op de context en het kader waarbinnen de eetcultuur van de jongerenvakanties van CM zich ontwikkelde wil dit eerste hoofdstuk een algemene inkijk bieden in de zeker niet algemeen gekende geschiedenis van de vakanties. Het hier geboden historisch overzicht is verre van volledig en focust op veranderingen in de wetgeving, in de organisatiestructuur en in de pedagogische aanpak die een invloed zouden kunnen hebben op het gezondheidsbeleid in het algemeen en de eetcultuur in het bijzonder. Het gaat niet in detail in op de bredere jongerenwerking die CM in de loop der jaren ontwikkelde, noch op de uitbouw van de vorming voor monitoren en andere vrijwilligers, tenzij er een verband is met de eetcultuur of de identiteitsvorming. De zoektocht naar de identiteit van CM en de CM jongerenvakanties vormt het sluitstuk van deze historiek.

Voor een beter begrip van wat volgt is het nuttig om in het kort en zeer algemeen de structuur en de werking van de Christelijke Mutualiteiten toe te lichten. De Landsbond is sinds 1906 het officieel erkende overkoepelend orgaan van de regionale ziekenfondsen en wordt vandaag bestuurd door diverse democratisch verkozen beleidsorganen, zoals de algemene vergadering, die onder leiding staan van de nationale voorzitter, op dit moment Luc Van Gorp. Omdat de mutualiteiten historisch gegroeid zijn uit plaatselijke verzekeringskassen, die zich in de negentiende eeuw eerst regionaal en later ook nationaal groepeerden hebben de regionale ziekenfondsen altijd veel belang gehecht aan hun autonomie. Daar waar de verplichte ziekteverzekering sinds 1945 vastgelegd was in wetten hadden zij via hun eigen algemene vergaderingen het recht de inhoud van de aangeboden aanvullende diensten en voordelen en de daaraan gekoppelde ledenbijdrage volledig zelfstandig te bepalen voor hun eigen regio. De laatste drie decennia hebben zij stelselmatig een deel van hun eigenheid moeten prijsgeven.

⁴² Theorie van N. ELIAS in VAN OTTERLOO, *Eten en Eetlust*, 6.

Bezuinigingsmaatregelen, een streven naar meer efficiëntie en naar een groter eenvormigheid in de dienstverlening lagen aan de basis daarvan. Het oorspronkelijk aantal van zeventig regionale ziekenfondsen werd door fusiebewegingen teruggebracht tot negentien: elf Nederlandstalige, zeven Franstalige en een tweetalig ziekenfonds. Op een aantal vlakken, zoals bijvoorbeeld de organisatie van de facultatieve hospitalisatieverzekering gingen ziekenfondsen onderling samenwerken in maatschappijen van onderlinge bijstand, al of niet onder impuls van de Landsbond. In 2018 besliste de Raad van Bestuur van de Landsbond dat vanaf 2022 de negentien regionale ziekenfondsen hun krachten zullen bundelen in één Vlaams en één Waals gezondheidsfonds.⁴³

2.1 De voorgeschiedenis: van luchtkuren voor tuberculosepatiënten naar kindervakanties

Van bij zijn stichting in 1906, waardoor de over het land verspreide christelijke mutualiteiten een overkoepelend orgaan kregen, wilde de Landsbond der Christelijke Mutualiteiten de strijd aangaan met de grote sociale ziekte van die tijd: de tering of tuberculose. Een speciale anti-teringkas voorzag tussenkomen in de zware kosten voor de behandeling van de ziekte en er waren plannen voor eigen sanatoria en de inrichting van eigen luchtkuren. De eerste jaren was de dienst zeker geen succes. In 1913 hadden zich nog maar dertigduizend van de van de in totaal 188.690 leden van de ziektetas bij deze afzonderlijke teringdienst aangesloten. Tijdens de Eerste Wereldoorlog betekende een gift van een miljoen frank door het Nationaal Hulp- en Voedingscomité de start van een heus prestigeproject: de aankoop en de verdere uitbouw van het sanatorium van Mont-sur-Meuse.⁴⁴ Na de oorlog maakten de Christelijke Mutualiteiten een moeilijke periode door, hun ledenaantal slonk naar ongeveer honderdduizend in 1919. In het linkse naoorlogse klimaat kenden de socialistische mutualiteiten daarentegen een grote opmars en zagen hun ledental verdubbelen tot 283.484, waarmee zij de grootste mutualiteit werden. Met de intrede van de standsorganisaties in de bestuursorganen vanaf 1926 verwierf de Christelijke Mutualiteit een nieuwe stabiliteit, die gedurende het hele interbellum zou aanhouden. Het actiegebied van de mutualiteiten breidde zich voortdurend uit, vooral op het vlak van de gezondheidszorg. De vooruitgang van de geneeskunde en de groeiende aandacht van de overheid voor preventie waren hier niet vreemd aan. Ook de concurrentie tussen de

⁴³ Over CM, 2019 (www.cm.be). Geraadpleegd op 18 april 2019.

⁴⁴ R. REZSOHAZY, *Geschiedenis van de Kristelijke Mutualistische Beweging in België*, Antwerpen en Amsterdam, 1957, 190 en 201.

ziekenfondsen speelde een rol.⁴⁵ Mutualiteiten voerden propaganda met allerhande voordelen: zo boden de socialistische mutualiteiten al vanaf 1921 kindervakanties aan.

Ondertussen had pastoor Vetsuypens van de parochie Saint Remi in Brussel het werk van de Berg Thabor opgezet. Hiermee wilde hij jongeren aan een familiale tuberculosebesmetting onttrekken door hen gedurende enkele maanden in gezonde lucht en met een aangepast voedingsregime te doen leven. *'Aan de zwakke en lijdende kinderen geven wij de volle lucht, licht in overvloed, goed bepaalde en afwisselende oefeningen, een eenvoudige overvloedige voeding en wij trachten bij hen goede gezondheidsgewoonten te vormen'* Op vraag van de Christelijke Mutualiteiten plaatste het werk van de berg Thabor vanaf 1926 kinderen van aangesloten leden in zijn inrichtingen, waar zij ook konden schoollopen.⁴⁶ Een ander initiatief kwam van het regionaal ziekenfonds Kortrijk. Op 8 november 1932 werd de nv Ons Rustoord opgericht om zowel aan kinderen als aan volwassenen een luchtkuur aan te bieden. Met onder andere Alfred de Taeye, later minister van Volksgezondheid, als medestichter en de Torhoutse architect Willem Nolf als ontwerper, opende in 1933 in Westende het complex 'Ons Rustoord' - het latere 'Zon en Zee' – zijn deuren. In datzelfde jaar konden er al vierhondervierenzeventig en in 1936 duizend tweehondereenenveertig kinderen een kuur volgen.⁴⁷ In 1936 kende de overheid subsidies toe aan de tuberculosebestrijdingskassen om jongeren tussen zes en eenentwintig jaar *'lijdend aan praetuberculose, het voordeel van luchtkuren aan zee of op den buiten te verzekeren'*. Na de Tweede Wereldoorlog waren dat soort preventieve luchtkuren voor tuberculosepatiënten niet langer nodig. Zij ruimden plaats voor andere initiatieven en andere doelgroepen.⁴⁸

De invoering van de verplichte ziekte- en invaliditeitsverzekering voor arbeiders en bedienden vanaf 1 januari 1945 betekende een volledige hertekening van de organisatie en de werking van de ziekenfondsen. De verplichte ziekteverzekering regelde wettelijk de terugbetaling van gezondheidszorgen en de uitkeringen bij arbeidsongeschiktheid of invaliditeit en de financiering ervan via afhoudingen van het loon. Al de andere mutualistische diensten kwamen terecht in de vrije aanvullende verzekering waarvoor de leden een afzonderlijke bijdrage dienden te betalen aan hun ziekenfonds. Omdat de verplichte ziekteverzekering per definitie dezelfde toepassing kende in de al de mutualiteiten bood de aanvullende verzekering de

⁴⁵ E. GERARD, *De Christelijke Arbeidersbeweging in België, II*, Leuven, 1991, 66-101.

⁴⁶ REZSOHAZY, *Geschiedenis van de Kristelijke Mutualistische Beweging, 227-228; XXVe Verjaring der stichting van den Landsbond der Christen Vereenigingen van Onderlingen Bijstand in België, 1906-1931*, 68.

⁴⁷ *Ons Rustoord Middelkerke Westende*, (www.vakantiekolonies.be). Geraadpleegd op 26 april 2019.

⁴⁸ JONGEN, *Ma, met ons gaat alles goed*, 17.

mogelijkheid tot differentiatie en ideologische profilering. Naast onder andere herstelkuren na een ziekte of operatie, ziekenvervoer en terugbetaling van begrafenis-kosten maakten ook de kindervakanties deel uit van de aanvullende diensten. De socialisten hadden al sinds 1921 een aantrekkelijk aanbod, vanaf 1947 begaven ook de Christelijke Mutualiteiten zich op het terrein van de jongeren-vakanties.⁴⁹

2.2 Preventieve Luchtkuren 1947-1971

2.2.1 De start: de combinatie van een ‘socialistische’ wet met Mechels organisatietalent

Begin 1946 was de Luikse socialist Leon-Eli Troclet minister van Arbeid en Sociale Voorzorg in de tweede regering Van Acker, bestaande uit socialisten, communisten en liberalen. Met het regentschapsbesluit van 14 januari 1946 over ‘*het verlenen van rijks-subsidies ten behoeve van de diensten van de vrije verzekering*’ liet hij vastleggen dat de landsbonden van de mutualiteiten speciale bijdragen mochten innen voor de organisatie van preventieve luchtkuren voor de kinderen van hun leden die voor die dienst betaalden. De Staat verleende subsidies voor de bijdragen op basis van honderd procent, met een maximum van vijftien frank per lid en per jaar. Uit interne nota’s blijkt dat de Christelijke Mutualiteiten eerst aarzelend reageerden op dat wetgevend initiatief. De verantwoordelijken en bestuurders stelden zich de vraag of dat soort vakanties wel paste binnen het traditionele kader van de ziekteverzekering. Was het de taak van de Landsbond om vakantiecentra in te richten terwijl er al jaren gespecialiseerde katholieke organisaties waren die zich met openluchtkuren bezighielden? Kon de overheid het geld van de subsidies niet beter besteden aan een betere terugbetaling van de gezondheidszorgen of aan hogere uitkeringen voor arbeidsongeschikten? Al snel haalden tegenargumenten de bovenhand, hoewel de discussie nog jarenlang zowel intern als extern terug aan de oppervlakte kwam.⁵⁰ De twee belangrijkste argumenten om toch te starten met het preventieve luchtkuren waren enerzijds van concurrentiële en anderzijds van sociaal-maatschappelijk aard. Afwezig blijven op de nieuwe markt van de vakantiecentra was niet te verantwoorden tegenover de leden, zeker omdat de overheid gul was met subsidies die anders verloren zouden gaan. Tegelijkertijd groeide binnen de organisatie het besef dat de mutualiteiten evolueerden van een louter verzekering tegen de risico’s van ziekte en invaliditeit naar een sociale instelling die begaan

⁴⁹ GERARD, *De Christelijke Arbeidersbeweging in België, II*, 106-115.

⁵⁰ Als voorbeelden: LEUVEN, Kadoc, *Katholieke Jeugdraad (KJR)*, dossier 34: Nota van de Landsbond der Christelijke Mutualiteiten: Hoe het groeide, Beknopte historiek van de dienst der Preventieve Luchtkuren, 1962?; J. VAN ROY, *Jeugd met vakantie*, I, 1967, 29; LEUVEN, Kadoc, *CM Aalst*, dossier 141: De motivatie van onze aandacht voor het kind. Waarom organiseren de Kristelijke Ziekenfondsen vakantiecentra voor de jeugd?, 1980?.

was met de fysieke en morele gezondheid van haar leden. Of met andere woorden, de mutualistische activiteit moest naast een curatieve ook een preventieve inhoud krijgen. Een gezonde, degelijke voeding aanbieden aan jongeren die de ontberingen van de oorlog gekend hadden maakte hier deel van uit. Toch zou er nog een jaar overheen gaan vooraleer het tot een definitieve beslissing kwam. Op 31 juli 1947 kwam de beheerraad van de Landsbond overeen om in 1948 van start te gaan met de nieuwe dienst. In de statuten maakte artikel vijfenvijftig van hoofdstuk XV voor het eerst melding van de ‘Dienst der Preventieve Luchtturen’. De statuten bevatten eveneens de voorwaarden voor de tegemoetkomingen in het verblijf van kinderen *‘buiten de huiskring, aan zee of op de buiten, in door de Landsbond aangenomen instellingen’*.⁵¹

Voor de organisatie van de eerste kindervakanties werd de Landsbond in snelheid genomen door enkele pioniers van het verbond Mechelen, met verbondssecretaris Jules Deprins als voortrekker. In akkoord met de nationale leiding sloot Mechelen een samenwerkingsakkoord af met het Werk der Katholieke Wandelhemmen Jeugdverbroedering en in 1947 vertrokken duizend vierhonderd kinderen tussen zeven en veertien jaar uit het Mechelse op vakantie naar vakantiehuizen in Munro, Pondrôme, Neufchâteau en Mariakerke. Het succes van dat eerste experiment zou de basis vormen voor de definitieve start van de nationale dienst van de Preventieve Luchtturen in 1948. Tien Vlaamse en negen Waalse verbonden volgden in dat jaar het voorbeeld van Mechelen waardoor er al 13778 kinderen van een binnenlands vakantiecamp konden genieten. De Wandelhemmen bleken ontoereikend voor die hoge aantallen vakantiezoekers. De Landsbond contacteerde het Nationaal Werk voor Katholieke Schoolkoloniën dat zou zorgen voor de nodige accommodaties en dat ook de monitoren en monitrices zou leveren. Op die manier konden de vakantiezoekers terecht in een honderdtal binnenlandse instellingen, meestal pensionaten. Het was opnieuw het verbond Mechelen dat in 1948 een volgende stap zette in de geschiedenis van de jongerenvakanties: een verblijf in Zwitserland voor veertienjarige jongens en meisjes.⁵² Dat het precies Zwitserland werd had te maken met persoonlijke connecties en een toevallige opportuniteit. Daarbij kwam dat het neutrale Zwitserland in de oorlog weinig materiële schade had opgelopen en dat het toeristisch heel wat te bieden had. Voor de raad van beheer van het verbond Mechelen was het een ideaal

⁵¹ LEUVEN, Kadoc, *Katholieke Jeugdraad (KJR)*, dossier 34: Nota van de Landsbond der Christelijke Mutualiteiten: Hoe het groeide, Beknopte historiek van de dienst der Preventieve Luchtturen; LEUVEN, Kadoc, *Intersoc*, dossier 31: Nota van de Alliance des Mutualités Chrétiennes: Le service des cures d’air préventives en Suisse.

⁵² LEUVEN, Kadoc, *Katholieke Jeugdraad (KJR)*, dossier 34: Nota van de Landsbond der Christelijke Mutualiteiten: Hoe het groeide, Beknopte historiek van de dienst der Preventieve Luchtturen.

vakantieland om de jeugd na de oorlogsjaren terug een positieve kijk op het leven te geven. Een delegatie van het ziekenfonds werd op prospectie gestuurd en bezocht een aantal vakantiehuizen. Jules Deprins, die deel uitmaakte van de delegatie, had via een bediende op het Zwitsers verkeersbureau in België, Aldolf Heuberger, contact kunnen leggen met diens broer Hans Heuberger, kolonel van het Zwitsers leger en verantwoordelijke voor de kazerne van Sarnen. Heuberger bracht de Mechelse delegatie naar Melchtal, een klein bergdorp, waar het Zwitsers leger in 1941-1942 een dertigtal barakken had laten bouwen die nu leegstonden.⁵³ Op de raad van beheer van het verbond Mechelen van 3 oktober 1948 omschreef Deprins de barakken, die elk plaats konden bieden aan vijftig kinderen, als ‘hypermodern’: er zijn stortbaden met warm en koud water, buitengewoon goede matrassen en een elektrische keuken. Opvallend was de vermelding dat de conciërge katholiek was en dat *‘om te vermijden dat de andere barakken zouden gehuurd worden door andersdenkenden of gemengde groepen de Katholieke Vereniging van Zwitserland tegelijk met ons de andere barakken zou willen huren’*.⁵⁴ Enkele dagen later bevestigde de Landsbond zijn mondeling akkoord met het nieuwe initiatief. Mechelen zou de eerste Zwitserse vakantie organiseren, samen met het verbond Turnhout. Op 17 juli 1949 vertrokken duizend honderd veertienjarige jongens, na met hun kartonnen dozen vanaf de Botermarkt in stoet door de stad te zijn getrokken, vanuit het station van Mechelen voor een tiendaags verblijf in Melchtal. Later die zomer was het de beurt aan duizend vierenvijftig meisjes.⁵⁵

2.2.2 De jaren vijftig: Organisatorische en pedagogische ontwikkelingen

Vanaf 1950 kwam de dienst Preventieve Luchtturen volledig op eigen benen te staan. De samenwerking met het Nationaal Werk der Katholieke Schoolkoloniën werd opgezegd omdat de locaties van de vakantiehuizen niet aantrekkelijk genoeg waren voor kinderen op vakantie. Bovendien kwamen de jongeren meestal te staan tegenover monitoren en monitrices die niet uit hun eigen streek kwamen, wat de communicatie tijdens de kampen in de weg stond en de organisatie bemoeilijkte. De Landsbond begon zelf vakantiehuizen te contacteren en contracten af te sluiten rond de praktische werking, zoals de samenstelling van de maaltijden en de inrichting van de slaapzalen. De focus lag op grotere vakantiecentra waar per periode minstens honderd kinderen terechtkonden. In 1951 opende een eigen, gloednieuw ‘Mutualistisch Vakantiecentrum der Ardennen’ te Heer-sur-Meuse en naast Melchtal kwamen er in

⁵³ H. TRICOT, persoonlijk interview, 28 februari 2019.

⁵⁴ LEUVEN, Kadoc, *Intersoc*, dossier 31: Kindervacanties, Raad van beheer, 3 oktober 1948.

⁵⁵ JONGEN, *Ma, met ons gaat alles goed*, 22-24.

Zwitserland andere grote centra. De jongerenvakanties kenden steeds meer succes. Vanaf 1952 kregen ook de achttienjarigen hun eigen vakantie in Zwitserland.⁵⁶ De keuze voor de leeftijden van veertien en achttien jaar was zeker niet arbitrair. Voor de meerderheid van de jongeren uit de arbeidersklasse stopte de schoolcarrière op veertien jaar, een bevoorrechte minderheid liep school tot achttien jaar. Intrede op de arbeidsmarkt betekende dat men zich hoofdelijk moest aansluiten bij een ziekenfonds. Met een aantrekkelijk vakantieaanbod probeerden de mutualiteiten zich positief te profileren bij de jongeren en hun ouders om concurrentieel sterk te staan en zo veel mogelijk nieuwe leden binnen te halen.⁵⁷ Andere nieuwe initiatieven waren een binnenlandse vakantie te Rekem voor ‘*gebreekte*’ kinderen - de toenmalige term voor fysiek gehandicapten - en de verbonden La Louvière en Mons organiseerden vakanties in Italië voor kinderen van Italiaanse gastarbeiders.⁵⁸ Algemeen groeide in de samenleving de aandacht voor de vrijetijdsbesteding en vakanties. In de Universele Verklaring van de Rechten van de Mens uit 1948 staat onder artikel 24 het recht op vrije tijd en op betaald verlof ingeschreven. Nadat in 1938 alle Belgische werknemers recht kregen op zes betaalde vakantiedagen, voorzag de wet vanaf 1947 een dubbel vakantiegeld en vanaf 1952 een stelselmatige uitbreiding van het aantal dagen verlof. Die nieuwe rechten brachten een fundamentele wijziging in de maatschappij en dat niet enkel op sociaal, maar ook op cultureel vlak.⁵⁹ In die tijdsgeest verscheen er op 30 januari 1954 een nieuw Koninklijk Besluit waardoor de subsidies voor de preventieve luchtkuren merkkelijk verhoogden en de dienst grotere financiële mogelijkheden kreeg.

De uitbouw van de vakanties, de zoektocht naar geschikte vakantiehuizen, de zorg voor een administratieve onderbouw, de controle op voeding, met inbegrip van de samenstelling van de menu's, en de medische begeleiding waren belangrijke opdrachten voor de dienst. Omdat de samenwerking met het Nationaal Werk der Katholieke Schoolkoloniën was stopgezet kwam daarbovenop nog de rekrutering en opleiding van de monitoren. De rekrutering gebeurde weliswaar via de verbonden, maar toch gaf kanunnik Victor Heylen, algemeen proost van de Landsbond, in 1953 praktische richtlijnen voor de aanstelling van monitoren en stelde hij een profielschets op. Diepe zedelijke en godsdienstige overtuiging, levenservaring, opvoedkundige vorming, gezag en uitstraling waren maar enkele van de kwaliteiten en attitudes waarover een

⁵⁶ LEUVEN, Kadoc, *Katholieke Jeugdraad (KJR)*, dossier 34: Nota van de Landsbond der Christelijke Mutualiteiten: Hoe het groeide, Beknopte historiek van de dienst der Preventieve Luchtkuren.

⁵⁷ TRICOT, persoonlijk interview, 28 februari 2019.

⁵⁸ LEUVEN, Kadoc, *Katholieke Jeugdraad (KJR)*, dossier 34: Nota van de Landsbond der Christelijke Mutualiteiten: Hoe het groeide, Beknopte historiek van de dienst der Preventieve Luchtkuren.

⁵⁹ *De jaarlijkse vakantie in België*, 2017 (www.rjv.be). Geraadpleegd op 24 maart 2019.

monitor diende te beschikken. In de praktijk kozen de verbonden monitoren met ervaring in de jeugdbeweging, aangevuld met seminaristen en jonge priesters.⁶⁰ De eerste monitoren hielden de kinderen bezig zonder echte methodiek, wat neerkwam op louter improvisatie. In de opstartfase sprak men niet van monitoren, maar van ‘bewakers’. Een aangepaste vorming drong zich op. Vanaf 1950 vonden er per verbond opleidingscursussen plaats tijdens weekends. Het was de Landsbond in de persoon van Jan van Roy, diensthoofd van de Preventieve Luchtkuren, die zijn stempel drukte op de toe te passen, pedagogisch verantwoorde methodiek. Hij zorgde voor de publicatie van een handleiding voor monitoren, oorspronkelijk als een gestencilde brochure, later in de vorm van een handboek dat tot in 1967 herwerkingen en herdrukken zou kennen.⁶¹ Dat handboek ‘Het Vakantiecentrum’, later het tweedelige ‘Jeugd met Vakantie’, bevatte naast de traditionele, katholieke opvoedingsprincipes gedetailleerde richtlijnen zoals de uurregeling vanaf half zeven ‘s morgens tot tien uur ’s avonds, de samenstelling van het ontbijt, middagmaal, vieruurtje en avondmaal, een hele reeks hygiënische voorschriften en een steeds omvangrijker deel spel- en bezigheidstechnieken.⁶² Zoals bij de jeugdbewegingen gingen de richtlijnen uit van een sterk gedirigeerd, uniform systeem. Het leidend pedagogisch principe van dat handboek is terug te vinden in de ‘erecode’ die de vakantiegangers tot in de jaren zeventig praktisch ongewijzigd dagelijks moesten reciteren:

Ik wil eerlijk zijn in mijn spel en oprecht in mijn woord.

Ik wil gehoorzaam zijn aan mijn leiders.

Ik wil steeds beleefd en hoffelijk zijn.

Ik wil eerst aan anderen denken en dan aan mijzelf.

*Ik wil mijn ziel en mijn lichaam oefenen voor God, volk en land.*⁶³

In samenwerking met het Centraal Kaderinstituut, dat was opgericht door de bisschoppen van België en dat instond voor de kadervorming van de katholieke jeugdorganisaties, kreeg de opleiding van monitoren in de loop van de jaren vijftig verder vorm. Onder andere de onderwerpen hygiëne en gezondheid maakten deel uit van het vormingsprogramma. De

⁶⁰ JONGEN, *Ma, met ons gaat alles goed*, 28-30.

⁶¹ LEUVEN, Kadoc, *Katholieke Jeugdraad (KJR)*, dossier 34: Nota van de Landsbond der Christelijke Mutualiteiten: Hoe het groeide, Beknopte historiek van de dienst der Preventieve Luchtkuren.

⁶² J. VAN ROY, *Het Vakantiecentrum: handboek voor moniteurs en monitricen*, Brussel, 2^{de} herziene druk, 1950?, 6^{de} herziene uitgave, 1958, 7^{de} herziene uitgave 1960; VAN ROY, *Jeugd met vakantie*, 2 dln, Gent, 1967.

⁶³ JONGEN, *Ma, met ons gaat alles goed*, 34-35, 64, 67.

cursussen leverden brevetten af voor hulpmonitoren, monitoren, kampleiders of hoofdmonitoren en instructeurs.

2.2.3 De jaren zestig: inschakeling van Intersoc en voorzichtige pedagogische vernieuwing

Statutair was de dienst Preventieve Luchtturen een nationale dienst. Al van in 1954 had de Landsbond het alleenrecht om contracten met vakantiecentra af te sluiten, voornamelijk om budgettaire redenen. Jan van Roy dirigeerde de pedagogische methodiek met zijn handboeken en nationaal ingerichte cursussen. Toch vulden de regionale diensten hun vakanties gedifferentieerd in. In 1964 werd een reglement opgesteld *'teneinde de eenvormigheid in de werking van de dienst der Preventieve Luchtturen onder de verschillende verbonden te bekomen op het gebied van afrekeningen, inschrijvingen, tussenkomsten der deelnemers'*. Ondanks de opgelegde uniformiteit op vlak van administratie en financiën bleef elk verbond eigen accenten leggen in de concrete uitwerking van haar jongerenvakanties. Er was geen structureel overleg tussen de verantwoordelijken van de ziekenfondsen. Jaarlijks vond er wel een gesprek plaats van de verbondssecretaris en het regionaal diensthoofd met Van Roy.⁶⁴ Tijdens dat gesprek gebeurde de evaluatie van de vakantiecentra op criteria zoals de technische uitrusting, de aanwezigheid van geschoold personeel, de hygiëne en de kwaliteit van het eten. Vakantiehuizen die niet voldeden, verdwenen van de lijst.⁶⁵

Een evaluatie uit 1959 van de Zwitserse vakantiecampen in Maloja en Sankt Moritz bestempelde de accommodaties en de logistieke ondersteuning als goed, maar maakte de bedenking dat herstellingswerken en modernisering nodig waren. Ook was het spijtig dat de vakantieverblijven tien maanden op twaalf gesloten bleven. Naast voorstellen tot het organiseren van winterverloven en sportkampen voor jongeren kwam de suggestie dat de locaties ook geschikt zouden zijn voor gezinsvakanties. Bovendien was de argumentatie dat de uitbouw van gezinsvakanties concurrentieel een pluspunt kon opleveren.⁶⁶ In dezelfde periode was de Zwitserse uitbater van het hotel Maloja Palace in financiële moeilijkheden geraakt. Dat hotel en voormalig mondain kuuroord, tussen 1882 en 1884 gebouwd door de Limburgse graaf Camille de Renesse, naar een ontwerp van de Brusselse architect Jules Rau, werd sinds 1957 door de Landsbond afgehuurd voor de jongerenvakanties.⁶⁷ Al deze elementen samen deden de Landsbond besluiten de vzw Intersoc in te schakelen in de organisatie van de vakanties voor

⁶⁴ JONGEN, *Ma, met ons gaat alles goed*, 34-35, 64, 67.

⁶⁵ LEUVEN, Kadoc, *Jeugd en Gezondheid (LCM)/Kazou*, dossier 11: Verslag seizoen 1958.

⁶⁶ LEUVEN, Kadoc, *Intersoc*, dossier 12, Nota van R. Houben: Zwitserland Vacantieverblijf.

⁶⁷ G. BAGGERMAN, *Maloja in het hoge dal. Honderd jaar hotelleven*, s.l., 1984?, 22-23 en 72-73.

jongeren en gezinnen. In 1949 had de Landsbond, met als drijvende kracht opnieuw de Mechelse verbondssecretaris Jules Deprins, die vzw opgericht, oorspronkelijk bedoeld om Belgische sanatoriumpatiënten in Zwitserland te begeleiden. In de loop van de jaren vijftig startte Intersoc ook met gezinsvakanties. Een statutenwijziging belastte Intersoc vanaf 1962 met de exploitatie van de buitenlandse hotels en vakantiehuizen waarin de leden van de Christelijke Mutualiteit, zowel jongeren als families, hun vakanties doorbrachten. Meteen in 1962 werd Intersoc verantwoordelijk voor de uitbating van het imposante hotel Maloja Palace. Dat zou tot in 2006 in handen blijven van de Christelijke Mutualiteit en in veertig jaar tijd bijna een miljoen Vlaamse jongeren ontvangen.⁶⁸ Intersoc groeide in de loop der jaren uit tot de vakantiedienst van CM, die instond voor transport, logement, maaltijden en verdere logistieke ondersteuning van de buitenlandse vakanties, waar sinds 1960 ook skivakanties voor achttienjarigen deel van uitmaakten.⁶⁹ Voor de binnenlandse vakanties bleef de dienst Preventieve Luchtkuren zelf verantwoordelijk.

Tot groeiend ongenoegen van de nieuwe generatie monitoren, die af wilden van de rigoureuze programma's en voorstander waren van keuze-activiteiten, bleef Van Roy, en dus de Landsbond, op pedagogisch vlak vasthouden aan een hiërarchisch georganiseerd kampeven met veel machtsvertoon, verplichte activiteiten en het traditionele vendelsysteem uit de jeugdbewegingen. Hij stond eerder wantrouwig tegenover vernieuwingen zoals het vrijheidsdenken dat volgens hem niet in overeenstemming was met de christelijke principes, maar voerde toch een methode in van *'gedeeltelijk gesuggereerde vrijheid'*.⁷⁰ Dit was een beredeneerde, geleidelijke pedagogische vernieuwing. Het kind moest centraal staan en leren zichzelf te zijn, met aandacht voor vrije expressie, creativiteit en cultureel vormende activiteiten. Echte keuzeactiviteiten waren er nog niet en Van Roy's opinie was dat *'...lichaamscultuur, hoe nuttig en waardevol zij ook moge zijn, toch steeds aan de hogere levenswaarden ondergeschikt moet blijven.'*⁷¹

2.3 Jeugd & Gezondheid 1971-2006

⁶⁸ D. HERREGODTS, 'Christelijke Mutualiteit zet stukje jeugdsentiment te koop' *Het Nieuwsblad*, (14 april 2006), (<https://m.nieuwsblad.be>). Geraadpleegd op 25 maart 2019; BAGGERMAN, *Maloja*, 22-23 en 72-73.

⁶⁹ TRICOT, persoonlijk interview, 28 februari 2019.

⁷⁰ J. VAN ROY, 'In hoeverre kan er in onze vakantiecentra aan opvoeding gedaan worden? Een antwoord op een pertinente vraag.', *Leiding, tweemaandelijks orgaan van de Landsbond der Kristelijke Mutualiteiten*, (mei-juni 1965), 123.

⁷¹ VAN ROY, *Jeugd met vakantie*, II, 451.

2.3.1 Nieuwe wetten en een nieuw organisatiemodel

De maatschappelijke veranderingen van de jaren zestig, met de roep naar democratisering decentralisering en communautarisering vonden hun weerslag in de wetgeving. Met de eerste staatshervorming van 1970 werd de jeugdwerking, als onderdeel van de cultuur, een gemeenschapsmaterie. In 1971 verscheen een nieuw decreet op het jeugdwerk, maar pas in 1975 volgde de publicatie van de uitvoeringsbesluiten. Die bepaalden de modaliteiten voor het indienen van aanvragen en het toekennen van subsidies. Voorwaarden waren onder andere een gewestelijke werking en inspraak van de vrijwilligers. De leeftijdsgrens voor de algemene vergadering, beheerraad en dagelijks bestuur kwam op 35 jaar voor ten minste twee derden van de leden. Ondertussen had mei 1968 en de bredere democratiseringsbeweging ook zijn invloed doen gelden binnen de Landsbond der Christelijke Mutualiteiten. In 1968 en 1970 vonden twee mislukte pogingen plaats om een nieuwe autonome jeugddienst op te richten. In november 1971 had het initiatief uiteindelijk toch succes: de vzw Jeugd & Gezondheid kon, met goedkeuring van de Algemene Vergadering, van start gaan. Bij die oprichting speelden duidelijke financiële overwegingen: om erkend en gesubsidieerd te worden door de (toen nog) Nationale Jeugdraad was autonomie een vereiste. Een erkenning gaf recht op bijkomende subsidiëring, op een gedetacheerde leerkracht voor kadervorming en op cultureel verlof.⁷² Op 23 maart 1972 verschenen de statuten van de nieuwe vzw in het Staatsblad. Artikel twee stipuleerde: *‘Het doel van de vereniging bestaat erin via sociale, kulturele en sportieve activiteiten de gezonde ontplooiing te bevorderen van de jeugd, met inspraak van deze laatste.’*⁷³ Tegelijk met Jeugd & Gezondheid zag het Waalse Jeunesse & Santé het licht. Als gevolg van de staatshervorming en de overheveling van het jeugdwerk naar het gemeenschapsniveau was het nodig de unitaire dienst op te splitsen en de financiële middelen te verdelen tussen de twee vzw’s. Omdat de uitvoeringsbesluiten van het decreet van 1971 op zich lieten wachten bleef Jeugd & Gezondheid tot in 1976 een slapende vzw en werkte de jeugddienst verder onder de benaming ‘Preventieve Luchtken’. Op het congres van 1976 groeide algemeen het besef dat de behoeften van de jeugd sinds 1947 veranderd waren en dat de jeugdvakanties en de gezondheidsopvoeding zich moesten aanpassen aan de veranderende maatschappij. Toch bleven de congresstukken vrijblijvend en weinig concreet met doelstellingen als *‘het bevorderen bij de jongeren van een toestand van volledig fysisch, mentaal en sociaal welzijn’*.⁷⁴ Verbond Limburg experimenteerde

⁷² JONGEN, *Ma, met ons gaat alles goed*, 74-75.

⁷³ 1980 *Jeugd en gezondheid, te Brussel*, in *Bijlage tot het Belgisch Staatsblad* (23 maart 1972), 1019.

⁷⁴ LEUVEN, Kadoc, *CM Aalst*, dossier 141: De motivatie van onze aandacht voor het kind. Waarom organiseren de Kristelijke Ziekenfondsen vakantiecentra voor de jeugd?, 1980?.

met een bredere jongerenwerking die meer omvatte dan een vakantiedienst en die aanstuurde op een samenwerking van de mutualistische jongeren met andere plaatselijke socioculturele en welzijnsdiensten van het ziekenfonds.⁷⁵ Voor Jeugd & Gezondheid effectief van start kon gaan waren er nog obstakels uit de weg te ruimen, zoals de samenstelling van het bestuur van de dienst, die op dat moment nog bijna volledig bestond uit leden die niet aan de leeftijdsvoorwaarden voldeden.⁷⁶ Een andere hinderpaal was het feit dat de ziekenfondsen niet allemaal openstonden voor de institutionele wijzigingen waardoor het nog tot in de jaren negentig zou duren voor de jongeren konden wegen op de besluitvorming in de Christelijke Mutualiteit. Bovendien moesten de vrijwilligers wennen aan de idee van inspraak. De weg naar de vernieuwing was lang.

De wetgeving democratiseerde en de werking binnen de jongerenvakanties van CM volgde langzaam die tendens. De prijzen van de vakanties daarentegen volgden de democratisering niet. Onder invloed van algemene prijsstijgingen en vooral de toename van de voedings- en vervoerskosten werden de reizen jaar na jaar duurder. De vakantiecentra in Zwitserland zagen vanaf het einde van de jaren zestig het aantal deelnemers dalen, zowel in de zomer- als in de winterperiode. Het ziekenfonds Mechelen organiseerde een kleine bevraging en Intersoc concludeerde in 1971 dat de beste optie was het bestaande vakantieaanbod voor adolescenten te verruimen tot verschillende prijscategorieën. De grotere keuzemogelijkheden zouden de aantrekkelijkheid van het aanbod verhogen en het aantal inschrijvingen doen stijgen. *‘Iedereen zou een verblijf moeten vinden naar zijn maat, smaak en bekwaamheden. De adolescenten moeten kunnen kiezen tussen verschillende opties: jeugdclubhotel, optie sport met bergbeklimming, zeilen en ploegsporten, optie cultuur en optie avontuur’* In de loop van de jaren zeventig ging Jeugd & Gezondheid, in samenwerking met Intersoc, vakanties aanbieden in verschillende prijsklassen.⁷⁷

2.3.2 De jaren zeventig: voorzichtige pedagogische experimenten

Ter gelegenheid van het zilveren jubileum van de Preventieve Luchtkuren in 1972 kwam er in het Centraal Station in Brussel een tentoonstelling die de opvattingen van de dienst duidelijk wilde stellen. Jan Van Roy sprak van een *‘pedagogisch alternatief dat weerwerk wil bieden aan de huidige consumptiemaatschappij met zijn passieve, gecommmercialiseerde*

⁷⁵ LEUVEN, Kadoc, *Jeugd en Gezondheid (LCM)/ Kazou*, dossier 11: verslag van Willy Theunis: VZW Jeugd en Gezondheid. Experiment jaarwerking verbond Limburg.

⁷⁶ LEUVEN, Kadoc, *Intersoc (LCM)*, dossier 10: Brief van Jan Van Roy aan de secretaris, 27 november 1975.

⁷⁷ JONGEN, *Ma, met ons gaat alles goed*, 92-93.

*ontspanningsvormen, zijn zenuwslopende levensritme, zijn alarmerende vaststelling van de milieuverontreiniging en de voortdurende inkrimping van de vrije natuur.*⁷⁸ Dat was een inspelen op de maatschappelijke ontwikkelingen van die tijd maar toch kende de opvoedkundige praktijk in de jaren zeventig niet onmiddellijk een radicale breuk met het verleden. Ondanks verschillen bleven er raakpunten met de hierboven beschreven gedeeltelijk gesuggereerde vrijheid. Enkele componenten van de vernieuwde visie van Jeugd & Gezondheid waren de geleidelijke uitbreiding van inspraak- en keuzemogelijkheden voor monitoren en jongeren, projectwerkingen bijvoorbeeld rond het milieu, competitievrije en informatieve spelen. Het integratiespel bracht de problematiek van de ‘gastarbeiders’ ter sprake. Het gezondheidskwartetspel, ontwikkeld in 1978 door het verbond Limburg, probeerde de kinderen ervan te overtuigen dat snoepen slechte tanden met zich meebracht en dat fruit en groenten eten gezond was. Een gevolg van dat idee was dat het jaar erna en nog jaren later de kampen een extra som geld kregen, te besteden aan fruit voor de vakantiegangers.⁷⁹ In het spel kwam ook het belang van rustig en matig eten aan bod. Eind jaren zeventig verlieten de theoretici van de dienst het autoritaire opvoedingsmodel om te opteren voor de democratische werking met kinderen en jongeren. In de praktijk betekende het dat monitoren geen bevelen meer gaven, dat kinderen én monitoren inspraak kregen en in dialoog gingen. Leiders evolueerden naar begeleiders, het vendelsysteem naar een vakantieparlement. Een ander voorzichtig experiment waren de gemengde vakanties. Nadat eind jaren zestig - officieus en waarschijnlijk buiten het weten van de Landsbond - met een aantal gemengde verblijven van achttienjarigen in Zwitserland was geëxperimenteerd, nam het kleine, maar zeer zelfstandige verbond der Buurtspoorwegen in 1973 het initiatief voor de eerste officiële gemengde vakantie. Zij vroegen toestemming aan de Landsbond en slechts na lang aandringen ging Proost Van Craenenbroeck akkoord. Daarna zou het nog tot 1984 duren vooraleer ook de veertienjarigen gemengd met vakantie konden.⁸⁰ En dat terwijl een enquête, door Intersoc in 1978 gehouden bij een steekproef van 800 vakantiegangers, als resultaat gaf dat de overgrote meerderheid (74%) gemengde vakanties verkoos.⁸¹ Hoe met die informatie werd omgesprongen en welke argumenten golden om zo lang te wachten met gemengde vakanties voor andere leeftijdscategorieën dan achttienjarigen geven de geraadpleegde bronnen niet prijs.

⁷⁸ JONGEN, *Ma, met ons gaat alles goed*, 96.

⁷⁹ ‘1978’, *Gouden Polsslag, jubileumuitgave 50 jaar* (oktober 1999), 39.

⁸⁰ JONGEN, *Ma, met ons gaat alles goed*, 90-93.

⁸¹ ‘1979’, *Gouden Polsslag, jubileumuitgave 50 jaar* (oktober 1999), 40.

2.3.3 De jaren tachtig: Jeugd & Gezondheid wil een democratische en gedecentraliseerde organisatie zijn voor en door jongeren

Na de moeizame start in de jaren zeventig drongen de jongeren in de organisatie van Jeugd & Gezondheid steeds meer aan op inspraak. Op de Algemene Vergadering van 3 maart 1979 klonk het: *‘Wat wij willen verdedigen is dat beleidsmensen niet kunnen bepalen wat moet worden gedaan voor jongeren, maar dat omgekeerd, vanuit de basis ideeën moeten doorstromen rond wat leeft bij jonge mensen’*. Geheel volgens de wettelijke bepalingen uit 1975 stond in Het Reglement van Inwendige Orde uit het begin van de jaren tachtig in artikel 2 te lezen dat *‘De algemene vergadering is samengesteld uit drie afgevaardigden per verbond, waarvan ten minste twee leden bij de aanvang van hun mandaat, de leeftijd van 35 jaar niet overschreden hebben’*.⁸² In 1983 mochten jongeren op de startdag van Jeugd & Gezondheid meedenken over thema's zoals de ziekteverzekering, gezondheidsbeleid en -opvoeding, het imago van de Christelijke Mutualiteiten bij jonge mensen, het sociale en culturele leven, het engagement en de vrijwilligerswerking. Het jaarthema van 1985 *Komt 't over* sloot daarop aan en zocht een antwoord op de vraag of de activiteiten van de Christelijke Mutualiteiten hun weerklank vonden bij de jongeren. Welke jongeren waren op dat moment actief in de beweging, wat was hun scholingsgraad? Een beperkte enquête van Jeugd & Gezondheid Limburg bij vijfhonderdendrie respondenten toonde aan dat zesentwintig procent secundair onderwijs volgde, drieënveertig procent hoger onderwijs van het korte type, vooral in de pedagogische, paramedische en sociale sector, vier procent hoger onderwijs van het korte type en zesentwintig procent universitair onderwijs. Die resultaten wezen uit dat in de rekrutering van monitoren een democratisering nodig was.⁸³

Ook het decentraliseringsproces kreeg, vooral onder druk van monitoren en vrijwilligers uit de regio's, verder vorm, al verliep dat niet altijd rechtlijnig en ging het gepaard met een aantal gevoeligheden. Het regionaal niveau benadrukte de eigen verantwoordelijkheid, het nationaal niveau probeerde minder directieven uit te vaardigen. Op een naar hun aanvoelen te sterke inmenging van het nationaal secretariaat kwamen er heftige reacties uit de ziekenfondsen. Regionale ziekenfondsen ontwikkelden eigen initiatieven zowel op gebied van de vakanties als in de omkadering en de vorming van monitoren. Naast vakanties in grote groepen van drie- à vierhonderd twaalf- veertien- of achttienjarigen kwamen er kleinschaliger projecten voor alle leeftijden, andere bestemmingen, themavakanties en sportvakanties die per verbond van elkaar

⁸² LEUVEN, Kadoc, *Jeugd en Gezondheid (LCM)/ Kazou*, dossier 12: V.Z.W Jeugd en Gezondheid. Reglement van Inwendige Orde, s.d.

⁸³ JONGEN, *Ma, met ons gaat alles goed*, 100-101, 103.

verschilden. Regionale ziekenfondsen kwamen met eigen tijdschriften en stickers. Dat werkte het regionaal wij-gevoel in de hand maar ook een zeker chauvinisme, zodat er inspanningen nodig waren om het nationaal samenhorigheidsgevoel niet verloren te laten gaan. Een middel daartoe was de themawerking die vanaf 1982 medewerkers van de verschillende regionale verbonden op nationaal niveau samenbracht bij de voorbereiding en uitwerking ervan. Later volgden T-shirts en pennenzakken met het nationale logo van Jeugd & Gezondheid.⁸⁴

Als voorbereiding op de algemene vergadering van april 1980 verdeelde de ‘Pedagogische Komissie’ een werkdocument van de hand van Arnold Drieghe, die in 1981 Jan van Roy zou opvolgen als verantwoordelijke op het nationaal secretariaat. Dat werkdocument droeg de titel ‘*Fundamentele opties tijdens onze vakantieperiodes*’ en zegde toekomstgericht te zijn, zonder afbreuk te willen doen aan de verdiensten van de pedagogische richtlijnen uit het verleden. De ervaring dat de maatschappij voortdurend accentverschuivingen en fundamentele veranderingen kende, dat het opvoedingspatroon en de vrijetijdsbeleving evolueerde, zette aan tot een vernieuwde visie op de pedagogische aanpak binnen Jeugd & Gezondheid. Alle leden van de algemene vergadering kregen dat werkdocument toegestuurd. Het nationaal secretariaat vroeg uitdrukkelijk om een eigen inbreng, om persoonlijke bemerkingen en aanvullingen kenbaar te maken. Het uitgangspunt van de vernieuwde visie was ‘*het geloof in de mens, in het meer mens worden door en met elkaar als een Goddelijk gegeven*’. Dat maatschappijmodel vormde de basis voor de krachtlijnen van een persoonlijkheidsmodel. De nota sprak van zichzelf worden in creativiteit, vrijheid en verantwoordelijkheid, van bewuster leven. De vakantieperiodes moesten de jongeren voorbereiden op een vrijetijdssamenleving, hen sensibiliseren voor een gezonde levens- en voedingswijze, hen leren samenleven met elkaar in een betrokkenheid op de maatschappij. Samengevat draaiden de *Fundamentele Opties* rond 6 thema’s:

- *Ontwikkeling van persoonlijke vaardigheden*
- *Actieve vrijetijdsbesteding*
- *Sociale opvoeding*
- *Kansen tot engagement*
- *Gezondheidsvoorlichting- en opvoeding*
- *Christelijke animatie*

⁸⁴ JONGEN, *Ma, met ons gaat alles goed*, 113 en 107.

In de concretisering van die *Fundamentele Opties* doken er niet echt nieuwe elementen op. Keuze-activiteiten, evaluaties, een democratischer leidingstijl waren er ook al in de jaren zeventig, gezondheidsopvoeding en de nadruk op de christelijke waarden dateerden uit de beginperiode.⁸⁵ De vraag kan zelfs gesteld of er wel sprake was van een echte inhoudelijke vernieuwing. Nieuw was wel de context van het steeds toenemend aantal gemengde vakanties. Was hiervoor op pedagogisch vlak een andere aanpak vereist of was het gewoon even wennen aan de nieuwe situatie? Conservatief ingestelde verbonden hadden, onder de invloed van de Kerk, getracht de evolutie tegen te houden en zagen in de gemengde kampen een gevaarlijke bedreiging van de christelijke deugd en de goede zeden. Cursussen en tijdschriften besteedden aandacht aan het begeleiden van relatievorming en seksualiteit. Midden jaren tachtig bleek in de praktijk alles nogal mee te vallen. Een begeleider van het eerste gemengde kamp voor veertienjarigen uit Aalst verwoordde het als volgt: *‘de jongens waren minder ruw, meisjes minder flauw*. Toch sloten niet alle verbonden zich aan bij die vernieuwing. Nog tot in de jaren negentig kwamen er in het vakantieaanbod niet-gemengde periodes voor.⁸⁶ Dit had te maken met de zelfstandige keuzes die ziekenfondsen uit het ruime nationale vakantieaanbod konden maken en waarschijnlijk speelde ook de meer conservatieve mentaliteit van zowel leden als bestuurders en beroepskrachten in sommige regio’s een rol.

2.3.4 Duidelijker taakomschrijving maar ook beperking van de financiële middelen in de jaren negentig en het begin van de jaren tweeduizend

Ondanks de oprichting van Jeugd & Gezondheid in 1971 en een vernieuwde regeling in 1979 vervulde de dienst Preventieve Luchtkuren binnen de Landsbond nog altijd de rol van financier voor Jeugd & Gezondheid. Dat zorgde voor onduidelijke verantwoordelijkheden en een administratieve, bureaucratische rompslomp. In 1989 keurde de algemene vergadering een opsplitsing van de bevoegdheden en een vastomlijnde taakomschrijving goed. De dienst Jeugd & Gezondheid werd opgesplitst in een Landsbonddienst en een vzw. De Landsbonddienst *Jeugd & Gezondheid Vakanties* stond in voor het vakantiebeleid voor jongeren tot veertien jaar, terwijl de vzw *Verruimd Jeugdbeleid en Vorming* als opdracht had activiteiten gezondheidsopvoeding te organiseren, in te staan voor de vorming van monitoren en te zorgen voor een grotere participatie van de jeugd op al de niveaus van de vereniging. Dat betekende meer duidelijkheid in de verantwoordelijkheden, maar nog altijd geen volledige inzicht in de werking. Pas met Walter Brusselaers die Arnold Drieghe in 1993 opvolgde als nationaal

⁸⁵ LEUVEN, Kadoc, *CM Aalst*, dossier 141, Werkdocument Pedagogische Kommissie. Fundamentele opties ivm onze vakantieperiodes, 1 maart 1980.

⁸⁶ JONGEN, *Ma, met ons gaat alles goed*, 110-112.

secretaris kwam er in 1995 een afgebakende begripsomschrijving van de takenpakketten. De vzw Jeugd & Gezondheid kreeg beslissingsrecht op het vlak van inhoud, vorming en pedagogische begeleiding, adviesrecht voor de organisatie van de vakanties en informatierecht voor het financiële aspect. Bij nader inzien was het de formalisering van wat al sinds 1971, vierentwintig jaar eerder, in de statuten was ingeschreven.⁸⁷ Zoals bepaald in de nieuwe wet op de ziekenfondsen van 6 augustus 1990 legde een samenwerkingsakkoord de afspraken tussen Jeugd & Gezondheid en de Landsbond vast.⁸⁸ Dezelfde wet legde ook op dat er om de zes jaar democratische verkiezingen moesten plaatsvinden voor de algemene vergadering en de raden van bestuur, zij regelde de samenstelling en de bevoegdheden ervan.⁸⁹ Dat betekende een verdere formele, maar vooral welkome stap in de democratisering want de in de jaren zeventig en 1980 ingevoerde inspraak bleek niet te beantwoorden aan de verwachtingen van de jongeren en de vrijwilligers. In een jubileumuitgave naar aanleiding van 50 jaar jongerenvakanties stond zwart op wit: *‘1998 is het jaar met de vraag naar meer inspraak. De nieuwe werkgroep jongereninspraak neemt het touw in handen om nieuwe inspraakmogelijkheden voor vakantieasten te creëren...worden nieuwe richtlijnen vastgelegd rond inspraakmogelijkheden voor vrijwilligers.*⁹⁰

Terwijl Jeugd & Gezondheid en de Waalse tegenhanger Jeunesse & Santé steeds verder uit elkaar groeiden, met elk een eigen cultuur en een eigen sociaal-educatieve werking, ging de Landsbond voort op de in de jaren tachtig ingeslagen weg door de interverbondelijke samenwerking te stimuleren. Ook de tendens naar een groter vakantieaanbod en naar kleinschaliger vakanties, met de uitbouw van een systeem van vrijwillige technische kookploegen, zette zich in de jaren negentig voort. Vooral adolescenten hadden keuze te over. In samenwerking met Intersoc kwamen er naast vakantieverblijven in Nederland, Frankrijk en Italië reizen naar Engeland, Oostenrijk, Polen, Tsjechië, Hongarije... Het aanbod bestond uit sportieve activiteiten, culturele uitstappen, computer- of taallessen. Vanaf 1953 organiseerde Preventieve Luchtkuren al vakanties voor fysiek gehandicapten, in 1963 volgden reizen voor mentaal gehandicapten. De jaren negentig zagen een uitbreiding van die JOMBA-vakanties (*Jongeren Met Bijzondere Aandacht*) naar doelgroepen zoals nierpatiënten, zwaarlijvige kinderen, jongeren met autisme, kinderen met brandwonden. Maar de verzorgingsstaat kwam

⁸⁷ JONGEN, *Ma, met ons gaat alles goed*, 126-128.

⁸⁸ *Wet betreffende de ziekenfondsen en de landsbonden van ziekenfondsen, artikel 43, §2, in Belgisch Staatsblad* (28 september 1990), 18475.

⁸⁹ *Ibidem*, artikelen 14-24.

⁹⁰ ‘1978’, *Gouden Polsslag, jubileumuitgave 50 jaar* (oktober 1999), 70.

vanaf het midden van de jaren negentig in de problemen en de ziekenfondsen kenden een vermindering van hun financiële middelen. De bezuinigingen leidden tot een heroriëntering waarbij Jeugd & Gezondheid meer geld vrijmaakte voor bijzondere doelgroepen en voor de kadervorming van de monitoren. De nationale subsidies bleven bestaan maar beperkten zich tot twee leeftijdscategorieën, één in het binnenland en één in het buitenland. Andere leeftijdsgroepen en andere vakanties vielen onder de financiële verantwoordelijkheid van de verbonden.⁹¹ En omdat er rijke en minder rijke, zuinige en minder zuinige ziekenfondsen waren zorgde dit voor soms grote verschillen in het vakantieaanbod.

Onder druk van afnemende financiële middelen en een stijgende concurrentie werd bovendien het behoud van leden en het winnen van ‘klanten’ voor de vakanties steeds belangrijker. Er kwamen folders en brochures met een eigentijdse lay-out en een klantvriendelijk taalgebruik. Het voorwoord in een brochure voor de ouders van ‘jeugd met een bijzondere aandacht’ uit 1996 eindigde met *‘Heb je na het lezen van deze brochure nog nood aan bijkomende informatie, neem dan gerust contact op met de verbondelijke of nationale verantwoordelijke. Zij willen je graag helpen. Hun namen en adressen vind je achteraan in deze folder’*.⁹²

Enkele jaren eerder, tijdens een samenkomst in Elewijt op 23 mei 1992 gaf Intersoc een samenvatting van een markt- en imago-onderzoek. Op dat ogenblik beheerde de organisatie negenendertig vakantiecentra, eenentwintig in Zwitserland, veertien in Frankrijk, drie in Oostenrijk en één in Italië. Tweeëntwintig centra had Intersoc volledig in eigen handen, zeventien, vooral in Frankrijk, vielen op logistiek vlak onder de verantwoordelijkheid van derden, maar Intersoc organiseerde er wel de animatie. In totaal vertegenwoordigden die centra 8275 bedden en 3697 hotelmedewerkers. Van 1983 tot 1991 gingen er 855.585 veertienjarigen en 241.472 achttienjarigen op vakantie. Uit het onderzoek bleken de organisatie van de reizen, de Belgische keuken en de animatie goed te scoren bij de deelnemers. De helft van de CM leden, die niet deelnamen aan een vakantie, had echter, volgens Intersoc zelf, een achterhaald imago van de reizen. Zij waren van mening dat alles in groep gebeurde en dat er weinig plaats was voor eigen initiatief. Het was dus tijd, oordeelde Intersoc, voor een nieuwe commerciële en professionele koers. Commercieel wilde het zich actiever opstellen, vooral door het ontwikkelen van nieuwe mogelijkheden, markten en producten. Het wilde de vakantiedienst van CM blijven, maar tegelijkertijd evolueren naar een product- en marketinggerichte

⁹¹ JONGEN, *Ma, met ons gaat alles goed*, 156.

⁹² *Vakanties voor Jeugd met Bijzondere Aandacht*, Jeugd en Gezondheid, 1996.

onderneming. De klanten met hun wensen en behoeften moesten ook in de strategie van Intersoc meer centraal komen te staan.⁹³

In het begin van de jaren tweeduizend verscheen Jeugd & Gezondheid in de nieuwe multimedia met een website en in de klassieke media trok het de aandacht met een nationaal uitgerolde promotiecampagne. Opmerkelijk was dat in die periode het onderscheid tussen de landsbonddienst en de vzw, pas ingevoerd in 1989, weer verdween. Volgens beleidsdocumenten was dat een bewuste keuze om een sterker pedagogisch beleid te kunnen voeren.⁹⁴ De snelle afschaffing van de ontdubbeling van de dienst wees erop dat de werking op die manier niet optimaal was. Op de vraag om meer inspraak van de vrijwilligers, geformuleerd ter gelegenheid van het gouden jubileum in 1998, kwam een antwoord in de vorm van de uitbouw van een nationale bestuurlijke werking met een vertegenwoordiging van alle verbonden.

Op pedagogisch vlak bleef Jeugd & Gezondheid trouw aan de *Fundamentele Opties*, maar de accenten kwamen anders te liggen. De ideeën van vijftig jaar geleden waren in grote lijnen nog steeds gemeengoed. De christelijke inspiratie bleef een belangrijke rol spelen. De vakanties waren dan meestal wel gemengd, dat betekende niet dat er sprake was van een veranderende seksuele moraal. Gemengd slapen en condoomapparaten tijdens adolescentenvakanties pasten volgens de nationale leiding niet binnen het kader van de *Fundamentele Opties*, die de nadruk legden op de christelijke waarden in de relatievorming. De vaststelling dat jongeren tijdens de vakanties weleens een jointje rookten was de aanzet tot de uitwerking van een drugpreventiebeleid. Het jaarthema van 1995-1996 *Kikker op, kick erop* speelde in op de drugproblematiek maar ook op de algemene genotcultuur. Het noemde de kicks van verslaving, vandalisme en extreem gevaar negatief en plaatste ze tegenover gezonde, positieve prikkels van het actief zoeken naar geluk in persoonlijke inspanningen en in sociale contacten. Een gezonde kickervaring was een heerlijke staat van opwinding, een gevoel te kunnen genieten van elk moment, een gevoel van iemand te zijn, iets te betekenen. De boodschap was dat genieten - bijvoorbeeld van eten en drinken - mocht, maar steeds op een verantwoorde manier. De ideeën kwamen uit een boek *De Kick* van de Nederlandse psycholoog en publiciste Susanne Piët. In de publicaties rond het jaarthema diende een songtekst van Cole Porter uit 1934, later vertolkt

⁹³ LEUVEN, *Kadoc*, Intersoc (LCM), dossier 16, Synthese markt- en imago-onderzoek Intersoc, 23 mei 1992.

⁹⁴ *Beleidsplan 2018-2021 Kazou* (<https://nationaal.kazou.be/media/1038/beleidsnota-kazou.pdf>). Geraadpleegd op 28 april 2019.

door onder andere Frank Sinatra in 1956 en Jamie Cullum in 2003, als illustratie van het ideeëngoed.⁹⁵

I get no kick from champagne

Yet I get a kick out of you

Mere alcohol doesn't thrill me at all

I get a kick ev'ry time I see

So tell me why should it be true

You're standing there before me

That I get a kick out of you

I get a kick though it's clear to see

*Some get a kick from cocaine***

You obviously do not adore me

I'm sure that if I took even one sniff

I get no kick in a plane

That would bore me terrific'ly too

Flying too high with some gal/guy in the sky

Is my idea of nothing to do

But I get a kick out of you

De *Fundamentele Opties* vormden de basis voor een kritische doorlichting van de vakanties in werkgroepen van vrijwilligers en vaste krachten. In die discussiegroepen groeide het inzicht dat het begrip solidariteit duidelijker in de werking moest geïmplementeerd worden. De JOMBA-vakanties vertolkten al een solidariteit met jongeren met een beperking en zieken, monitoren van Jeugd & Gezondheid gingen vakanties verzorgen voor kinderen uit de vierde wereld en het verbond Antwerpen organiseerde multiculturele vakanties. In 1994 startte een nationaal project rond multicultureel samenleven. Samen met het Centrum voor Gelijke Kansen en Racismebestrijding organiseerde Jeugd & Gezondheid trainingen in omgaan met racisme en in de paasvakantie van 1997 vond een uitwisselingsvakantie met Vlaamse en migrantenkinderen plaats. In datzelfde jaar kregen de *Fundamentele Opties* een uitbreiding met een zevende thema, *solidariteitsopvoeding*, en het jaarthema 1998-1999 *XXL 't is maar een bagatel* stond volledig in het teken van (wereld)solidariteit. Het belang van de solidariteit als basis van de sociale zekerheid en het gevaar om de wereld te

⁹⁵ LEUVEN, *Kadoc*, Jeugd en Gezondheid (LCM)/Kazou, dossier 9, Jaarthema 1995-1996 Kikker op, kick erop en F. SINATRA, *I get a kick out of you*, video, 21 september 2012 (<https://www.youtube.com/watch?v=w846zRif1ho>). Geraadpleegd op 28 april 2019.

bekijken door een uitsluitend westerse bril waren enkele van de behandelde onderwerpen.⁹⁶ Het thema paste, samen met de concrete uitwerking van inclusie, in het kader van een maatschappij die een steeds meer multicultureel uitzicht kreeg maar was als fundament van de mutualistische gedachte binnen de CM niet echt nieuw. Denk aan de vakanties voor ‘gebrekkigen’ en de reizen van Italiaanse migrantenkinderen naar Italië uit de jaren vijftig. En in een nota uit 1981 kwamen solidariteit, kansengelijkheid en verantwoordelijkheid, naast de aandacht voor welzijn en de gezondheid, naar voren als de basiswaarden voor het jeugdbeleid.⁹⁷

Ondanks het vasthouden aan de *Fundamentele Opties* kwam zowel bij Jeugd & Gezondheid als bij Intersoc in de jaren negentig de klant, de consument centraal te staan. De vermindering van de financiële middelen speelde daarbij een rol, maar ook de maatschappelijk steeds belangrijker vakantie-, vrijetijds- en consumptiecultuur. De vakanties werden producten die aan de man moesten gebracht worden. Gericht marketingcampagnes deden hun intrede. De vraag rees hoe een moderner imago nog te combineren was met de *Fundamentele Opties*, die zo lang het doen en laten in de jongerenvakanties hadden bepaald. Kon een naamsverandering, een aangepaste filosofie en een andere organisatievorm het antwoord zijn op deze vraag?

2.4 Kazou 2006 –

Om de context voor de studie van de eetcultuur volledig te maken volgt nog een bondige kijk op de jongerenvakanties van vandaag. Om het vernieuwde, mediagerichte elan kracht bij te zetten en met de bedoeling een moderner imago te creëren koos de organisatie in 2006 voor een nieuwe naam. ‘Kazou’ refereert naar het muziekinstrument, dat door iedereen makkelijk te bespelen is en vertegenwoordigt volgens de bedenkers van de naam de filosofie van een organisatie waar iedereen kan en mag meedoen. Kazou is op dit ogenblik een volledig zelfstandige vzw. Vanaf 2006 werd de samenwerking met Intersoc afgebouwd, zodat de organisatie van de aangeboden jongerenvakanties nu voor het grootste deel in eigen handen ligt.⁹⁸ Intersoc behield wel het volledig segment van de gezins- en ouderenvakanties. Met CM werkt Kazou nog samen in die zin dat leden van de Christelijke Mutualiteiten een korting genieten op de door Kazou georganiseerde vakanties en dat Kazou van CM een bijdrage ontvangt om de organisatie draaiende te houden en de personeelskost te dragen. De vakanties

⁹⁶ LEUVEN, *Kadoc*, Jeugd en Gezondheid (LCM)/Kazou, dossier 9, Jaarthema 1998-1999 XXL 't is maar een bagatel.

⁹⁷ LEUVEN, *Kadoc*, Jeugd en Gezondheid (LCM)/Kazou, dossier 12, Werkdocument: Jeugdbeleid van de Kristelijke Ziekenfondsen, 1982.

⁹⁸ TRICOT, persoonlijk interview, 28 februari 2019.

zijn niet meer exclusief voorbehouden aan de eigen leden zoals in het verleden het geval was. De nationale bestuurswerking, ingevoerd op het einde van de vorige periode, draait vooral rond projectwerking met vrijwilligers en beroepskrachten. Die laatsten ontwierpen een doelstellingenkader dat op 21 december 2016 door de Algemene vergadering bekrachtigd werd. Terwijl er in de tekst aan de ene kant sprake was van meer inspraak voor de plaatselijke vrijwilligers en beroepskrachten viel aan de ander kant ook op dat er meer druk kwam op de verbonden tot nationale samenwerking. Naast dat doelstellingenkader werkt de organisatie vandaag met een pedagogisch project dat vijf krachtlijnen kent:

In groep ... want samen ben je nooit alleen

Groei ... kansen geven, krijgen en nemen

Respect ... in vertrouwen samenleven

Zinspelend ... er zin in hebben, er zin aan geven

Solidariteit ... er zijn voor elkaar

Terwijl er zowel in de doelstellingen als in de vijf krachtlijnen opnieuw zoals vroeger veel aandacht is voor solidariteit en inclusie met aandacht voor jongeren in een maatschappelijk kwetsbare context, is in de teksten de aandacht voor het aspect gezondheid verzwakt. Ook een expliciete verwijzing naar de christelijke inspiratie die decennialang overheerste is zo goed als afwezig. De missie van Kazou spreekt nog wel over ‘*kinderen en jongeren op een gezonde groepsbindende manier de vakantie van hun leven te bezorgen*’, en ‘*het animeren van kinderen gebaseerd op christelijke waarden*’, maar legt sterk de nadruk op ‘*ravotten, je amuseren, nieuwe vrienden maken*’.⁹⁹ In de papieren folders en op de eigen website overheerst het beeld van genieten en pret maken. Vakanties voor elf- en twaalfjarigen hebben het motto ‘*lachen-uitdaging-plezier*’ voor dertien- en veertienjarigen klinkt het ‘*fun-goesting-vakantie*’ en vijftien- tot achttienjarigen worden gelokt met ‘*summer-friends-discover*’.¹⁰⁰

2.5 De identiteit van CM en de CM jongerenvakanties

⁹⁹ *Beleidsplan 2018-2021 Kazou* (<https://nationaal.kazou.be/media/1038/beleidsnota-kazou.pdf>). Geraadpleegd op 28 april 2019.

¹⁰⁰ *Pak je koffer en ga op vakantie met Kazou, 2016?*.

*‘Identiteitsvorming omvat het verlangen naar herkenning en het delen van bepaalde zaken, maar eveneens het verschillend kunnen zijn van anderen’.*¹⁰¹

Het beeld van de identiteit van CM zoals hieronder geschetst is gebaseerd op bronnenmateriaal dat van de organisatie zelf afkomstig is. Het zal dus gaan om een zelfbeeld of een door het beleid van CM geconstrueerde identiteit. De perceptie van de CM identiteit door buitenstaanders is hier niet uit af te leiden en maakt geen deel uit van dit onderzoek.

Zoals eerder aangehaald is de werking van de ziekenfondsen grotendeels wettelijk bepaald. Naast de openbare Hulpkas voor Ziekte- Invaliditeitsverzekering, die enkel uitvoerder is van de verplichte ziekteverzekering en de Kas voor geneeskundige verzorging van HR Rail (NMBS), met specifieke diensten enkel voor de eigen werknemers, zijn er in ons land vijf ideologisch gekleurde ziekenfondsen. Dat die binnen het wettelijk bepaald kader een eigen identiteit kunnen uitbouwen, heeft te maken met het feit dat, anders dan in de ons omringende landen, ziekenfondsen zowel uitvoerder van de verplichte ziekteverzekering als een sociale beweging zijn. Het verbindend element tussen beide is de wettelijke welzijnsopdracht. Die opdracht richt zich niet enkel op de mens als verzekerde of als patiënt, maar op de totale persoon in zijn psychosociale en socioculturele context. Een neutrale kijk hierop is niet mogelijk want onlosmakelijk verbonden met een mens- en maatschappijbeeld. Dat is waarin de ziekenfondsen van elkaar verschillen. Sociale rechtvaardigheid, solidariteit, respect voor het individu krijgen bij de verschillende mutualiteiten een andere invulling.¹⁰² In recente mediacampagnes speelden de Onafhankelijke Ziekenfondsen in op de individuele verwachtingen van mensen tegenover hun ziekenfonds terwijl CM zich profileerde als een gezondheidsfonds, met een accent op preventie. Dat laatste deed CM al in de jaren vlak na de Tweede Wereldoorlog maar in de loop van haar geschiedenis kreeg de eigen identiteit vooral vorm via waarden zoals vrijheid, democratie en solidariteit. Vrijheid was voor CM het recht om initiatieven te nemen in functie van evoluerende behoeften in de gezondheidszorg, maar ook het nemen van financiële verantwoordelijkheid bij de uitgave van overheidsgelden en subsidies. Democratie was een middel om de functie in het middenveld, tussen staat en individuele burgers, te versterken. Het democratiseringsproces verliep niet alleen binnen de jeugddienst langzaam, voor de CM als overkoepelende organisatie duurde het tot in de jaren negentig voordat van een min of meer democratische werking sprake kon zijn. Leden kozen de algemene vergaderingen van de

¹⁰¹ I. DEVISCH, ‘Hoe meer de ander op ons lijkt, hoe sterker de reacties.’ *De Standaard* (14 mei 2019), 40.

¹⁰² E. LEEMANS en H. DE KOSTER, ‘Het ziekenfonds en de welzijnszorg’, D. SAUER red., *De Mutualiteit vandaag en morgen, Wettelijk kader, opdrachten en uitdagingen*, Antwerpen, 1991, 161-164.

regionale ziekenfondsen, deze benoemden de raden van bestuur: eerst in de verbonden en nadien, door vertegenwoordiging, in de landsbond. Die vertegenwoordiging kwam meer neer op een coöptatie van 'ingewijden' dan op een brede participatie van de leden. De wet op de ziekenfondsen van 6 augustus 1990 verplichtte de ziekenfondsen tot de organisatie van een algemeen stemrecht bij de leden. Het was moeilijk om de leden te overtuigen tot actieve deelname aan de mutualistische verkiezingen die vanaf dan om de zes jaar plaatsvonden. Het ingewikkeld en complex karakter van de ziekteverzekering was mogelijk een reden die niet-professionelen ontmoedigde om zich kandidaat te stellen voor de bestuursorganen. In 1991 wist men al dat de echte democratisering een proces van lange adem zou worden en dat de meeste afgevaardigden vorming zouden nodig hebben om hun verantwoordelijkheden op te kunnen nemen. Solidariteit ten slotte was de basisgedachte van de sociale zekerheid en zeker geen monopolie van de Christelijke Mutualiteiten. Door solidariteit te koppelen aan christelijke waarden, zoals de voorkeur aan dialoog en samenwerking boven harde confrontatie kreeg het een eigen invulling. *'Kristenen moeten het tot hun specifieke opdracht rekenen eenheid en vrede na te streven en ook anderen daarvan te overtuigen. In de huidige gesecculariseerde wereld ... ruimte vrijmaken voor bezinning en gebed. Deze waarden betekenen telkens weer de bron voor vernieuwing en actie.'* schreef Jean Hallet, algemeen secretaris van de Landsbond in 1976.¹⁰³

Welzijnszorg is er op gericht om elke persoon de kans te bieden volwaardig deel te nemen aan de samenleving. De evolutie van het welzijnswerk binnen CM volgde de accentverschuivingen binnen de ontwikkelingen van de welzijnszorg. Tot de jaren zestig overheerste de caritatieve bescherming die ervan uitging dat mensen bescherming moesten krijgen tegen uitbuiting, dat zij afgeschermd moesten worden tegen slechte invloeden van buitenaf. Een volgend accent was het geloof in opvoeding en vorming tot zelfrealisatie. Wanneer door de economische crisissen vanaf de jaren 1970 het geloof in de maakbaarheid van de samenleving verdween kwam de nadruk te liggen op bemiddeling tussen individuen en voorzieningen in de samenleving, op het komen tot meer leefbare condities op individueel vlak. Ondanks die accentverschuivingen benadrukten de doelstellingen van CM dat *'de warmte van de caritas – het geloof in de menselijke mogelijkheden en realiteitszin voor de gegevens van de situatie – moeten aanwezig blijven'*.¹⁰⁴

¹⁰³ J. HALLET, 'Opdrachten van het ziekenfonds binnen een kontekst in evolutie', D. SAUER red., *De Mutualiteit vandaag en morgen, Wettelijk kader, opdrachten en uitdagingen, Antwerpen, 1991*, 107-110.

¹⁰⁴ LEEMANS en DE KOSTER, 'Het ziekenfonds en de welzijnszorg' 169.

Elk van de vijf ziekenfondsen gaf de welzijnswerking op een andere manier gestalte. Naast de organisatie van uitleendiensten, pensioendiensten, diensten maatschappelijk werk, en het vormingswerk rond gezondheidsopvoeding was er binnen CM het verenigingswerk met gehandicapten, ziekenzorg (het huidige Samana), senioren (het huidige Okra) en wat hier vooral van belang is, de jongeren. CM bood de jeugd eerder ‘een dienst’ aan, dan dat er van een eigenlijke vereniging sprake was, alhoewel Jeugd & Gezondheid daartoe een poging deed en Kazou het laatste decennium meer in die richting evolueerde. De specificiteit van de dienst situeerde zich van in de beginperiode op twee niveaus: de overdracht van de waarde gezondheid en solidariteit naar de deelnemers, de waarde van het engagement en de vorming daartoe naar de monitoren en andere vrijwilligers. De bedoeling was abstracte begrippen zoals sociale rechtvaardigheid, solidariteit en zingeving om te zetten in levende realiteiten. Bovendien was er een link tussen de dienst voor jongeren en het vormingswerk rond gezondheidsopvoeding. Onderwerpen zoals slaap, omgaan met geneesmiddelen, prijsbewustzijn in de gezondheidszorg en thema’s rond voeding kwamen aan bod tijdens de vormingsvergaderingen van de monitoren. De vormingsmethodiek was gericht op gedragsverandering, het aanbod van hulpmateriaal probeerde de zelfwerkzaamheid achteraf in de praktijk te garanderen.¹⁰⁵

2.5.1 Overdracht van waarden

In de geschiedenis van de jongerenvakanties kwam de pedagogische aanpak die evolueerde van een strenge discipline naar meer verantwoordelijkheid, zelfwerkzaamheid en ontspannende activiteit al eerder aan bod. Die evolutie stemde overeen met de accentverschuivingen binnen de algemene welzijnswerking van CM. Het geloof in de kracht van discipline uit de jaren vijftig en zestig paste zowel binnen de toenmalige pedagogische principes als binnen het caritatieve idee van CM dat volkskinderen moesten afgeschermd worden van schadelijke invloeden van ‘de straat’, dat zij de kans moesten krijgen om hun goede karaktertrekken te ontwikkelen en degelijke burgers te worden.¹⁰⁶ Vanaf 1950 groeide de economie sneller dan ooit. België werd welvarend, alle mogelijkheden lagen open. De idee dat kinderen van arbeiders ook recht hadden op vakantie was een basisgedachte bij het ontstaan van de dienst Preventieve Luchtkuren van CM. Vanuit een strikt hiërarchische, dogmatische en paternalistische visie hadden deze volkskinderen volgens de leidinggevenden van de dienst nood aan een strenge discipline en moesten hen beschaafde, actieve en gezonde waarden bijgebracht worden.¹⁰⁷ De vereiste tucht

¹⁰⁵ LEEMANS en DE KOSTER, ‘Het ziekenfonds en de welzijnzorg’, 169-175.

¹⁰⁶ JONGEN, *Ma, met ons gaat alles goed*, 40-41.

¹⁰⁷ VAN ROY, *Jeugd met vakantie en Het vakantiecentrum*.

aan tafel, de strikte uurregelingen, de hygiënische voorschriften en de erecode kregen al aandacht in wat voorafging. Maar het beste voorbeeld van de disciplinaire en hiërarchische organisatie was het peilvlaggen- en vendelsysteem. Een vendel bestond uit acht vakantiegangers met aan het hoofd een vendelleider-vakantieganger. Die had als taak de ploegleider-monitor, die verantwoordelijk was voor vier vendels, bij te staan in het doen uitvoeren van de gegeven orders. De vendelleider droeg steeds de wimpel van de vendel en stond bij een verzameling vooraan. Tijdens het spel was hij de aanvoerder van zijn vendel, hij moest de achterblijvers helpen en de regels van het spel uitleggen aan kinderen die het niet goed begrepen hadden; hij moest in alles een voorbeeld zijn voor de andere kinderen. Aan het vendelsysteem koppelde Jan Van Roy het peilvlaggensysteem. Elke dag koos de kampeiding een actiepoint, zoals het afruimen van de tafels of het opruimen van de slaapvertrekken. 's Avonds ging de ploegleider na welke vendels van zijn ploeg het actiepoint goed hadden uitgevoerd, of zij het vooropgestelde 'peil' bereikt hadden. Bij de ochtendformatie kregen de 'geslaagde' vendels de peilvlag plechtig overhandigd.¹⁰⁸ Dit systeem, met ideeën uit de scoutswerking, was niet alleen gebaseerd op discipline, het deed ook een beroep op de verantwoordelijkheidszin van de vakantiegangers. Het was bovendien een bewijs van het geloof in de opvoeding tot zelfrealisatie. De democratiseringsbeweging van de jaren zeventig verdrong het vendel- en peilvlaggensysteem naar de achtergrond en er kwamen andere methodieken in de plaats, zoals de vakantieparlementen.

Volgens van Otterloo is de nadruk op striktheid en discipline een typisch kenmerk voor de middenklasse. Ze verwijst hierbij naar het civilisatieproces van Elias die stelt dat mechanismen voor de beheersing van gedrag zich eeuwenlang ontwikkeld hebben in een bepaalde richting. Toegepast op de eetcultuur vervolgt zij met :*'De civilisering van de eetlust is een aspect van dit proces. Het heeft betrekking op de vorming van een meer strikte en stabielere disciplineren van eetimpulsen en op een verschuiving van kwantiteit naar kwaliteit als criterium. De nadruk op kwaliteit en verfijning, zij het om gastronomische redenen of met het oog op gezondheid, is alleen mogelijk in levensomstandigheden, die een zekere afstand tot de materiële noodzaak toelaten'*.¹⁰⁹ En dat is precies wat vanaf de jaren vijftig en zestig in de maatschappij plaatsvond, toen de middenklasse meer financiële armslag kreeg, zich een betere kwaliteit voedsel kon veroorloven, met meer variatie en zelfs de mogelijkheden had om buitenshuis te gaan. Gebaseerd op die theorie vertoonden de beleidsopties van de CM jongerenvakanties op sociaal

¹⁰⁸ JONGEN, Ma, *met ons gaat alles goed*, 203-205. Bijlage 1 geeft als voorbeeld van het vendelsysteem de schematische voorstelling van de hiërarchie van het leiderskader in het vakantiecentrum van Heer-sur-Meuse.

¹⁰⁹ VAN OTTERLOO, *Eten en Eetlust*, 255-256.

vlak een middenklasse-karakter. Zij hadden als doelstelling de volkskinderen uit hun ledenbestand de waarden van ‘degelijke burgers’ bij te brengen door middel van disciplineren.

2.5.2 Solidariteit, gekoppeld aan christelijke waarden

De solidariteitsgedachte bepaalde al vanaf 1947 het gedachtegoed van de jongerenvakanties binnen CM. In de beleidsopties, zoals besproken op de vorige bladzijden, komt die gedachte regelmatig terug: een nota uit 1981 sprak over solidariteit en kansengelijkheid, in 1997 werd solidariteitsopvoeding de zevende Fundamentele Optie en het jaarthema 1998-1999 *XXL 't is maar een bagatel* stond in het teken van wereldsolidariteit en het multiculturele. In 1996 verwoordde Walter Brusselaers de inhoud van het begrip solidariteit voor Jeugd & Gezondheid als volgt: *‘Wij komen op en hebben aandacht voor de zwakkere. Wie is die zwakkere? Wie te dik is, te dun is, niet knap is, wie ziek is of gehandicapt, wie komt uit de Vierde Wereld, wie migrant of vreemd is, wie ver van ons woont in de Derde Wereld. Wij willen ook mutualistisch solidair zijn en jongeren het belang laten zien van de sociale zekerheid.’*¹¹⁰.

De praktijk bracht, zoals eerder aangehaald, vanaf 1954 tot waarschijnlijk 1964 vakanties in Italië voor de kinderen van de Italiaanse gastarbeiders; fysiek gehandicapten kregen hun vakanties vanaf 1956, mentaal gehandicapten vanaf 1963.¹¹¹ Zowel in 1982 als in 1990 kwam er kritiek op het ‘elitair gedoe’ in het monitorenkader dat hoofdzakelijk bestond uit jongeren die hogere studies deden en financieel niet te klagen hadden. Er volgden inspanningen om jongeren uit ‘lagere klassen te bereiken’, zoals aandacht voor het niveau van de leiderscursussen. Een groot succes was dat niet want bij het vijftigjarig bestaan waren de monitoren nog steeds overwegend hooggeschoold.¹¹²

De solidariteitsgedachte vond zijn inspiratie niet alleen in het principe van de sociale zekerheid, maar ook in de christelijke waarden. Van monitoren werd in de beginperiode een diepe zedelijke en godsdienstige overtuiging verwacht. Een aantal van de monitoren waren seminarist of priester. Een impliciete doelstelling van de Preventieve Luchtturen was jongeren in contact brengen met de christelijke waarden en met de vertegenwoordigers van de Kerk. Zoals het schema van de hiërarchie van het leiderskader in bijlage 1 aantoont maakten aalmoezeniers standaard deel uit van de begeleiders van een jeugdvakantie tot in de jaren zeventig, toen het aantal priesters begon te dalen. Naast de gebeden voor en na het eten maakten in de eerste twee decennia het morgen- en avondgebed, het angelus en de eucharistieviering deel uit van het

¹¹⁰ JONGEN, Ma, met ons gaat alles goed, 239-240.

¹¹¹ Ibidem, 260-261.

¹¹² Ibidem, 103 en 152.

dagelijks ritueel. Dat laatste zorgde weleens voor praktische problemen want niet alle vakantiecentra beschikten over een kapel of kerk. Na het Tweede Vaticaans Concilie mochten misvieringen in open lucht en zelfs op trektocht. De taak van de aalmoezeniers was niet enkel pastoraal, het toezicht op ‘de goede zeden’ hoorde eveneens tot hun opdracht. In de jaren vijftig moesten zij er bijvoorbeeld op toezien dat meisjes geen shorts zouden aantrekken, want dat was in Zwitserland verboden. Maar ook een lange broek vond geen genade in de ogen van de aalmoezeniers: *‘Ook geen LANGE BROEKEN asjeblijft! FIJNE MEISJES DOEN DAT NIET’*. Een halflange broek tot onder de knie kon wel, maar dan alleen om de bergen in te gaan.¹¹³ Jeugd & Gezondheid zag vanaf 1970 geleidelijk af van de ‘oude gewoonten’ en stond voor de uitdaging om de christelijke beleving in een moderne vorm te gieten. De christelijke inspiratie, waarbij de levenswijze van Jezus van Nazareth de norm bleef van het doen en laten, vertaalde zich concreet in dagelijkse avondsluitingen, gebedsmomenten voor en na de maaltijden en een wekelijkse viering. De vakantiegangers een positieve ervaring rond geloven aanbieden was de doelstelling.¹¹⁴ Met de eeuwwisseling verdwenen de katholieke praktijken naar de achtergrond van de vakanties. De krijtlijnen van Kazou spreken zoals gezegd enkel over het *‘animeren van de kinderen gebaseerd op christelijke waarden’*.¹¹⁵

2.5.3 Vraag tot engagement

Zich vrijwillig engageren, iets gratis doen voor de maatschappij is eveneens een basiswaarde binnen een christelijke organisatie. Sinds de oprichting van de Preventieve Luchtkuren in 1947 zetten tienduizenden jongeren zich in voor een goede vakantiewerking. Hun engagement was niet vrijblijvend. De beweging verplichtte haar monitoren tot het volgen van cursussen. Goed opgeleide monitoren vormden een noodzaak voor het welslagen van de jongerenvakanties. Van in de beginperiode besteedde CM hier veel aandacht aan. De zesdaagse cursussen bestonden uit theoretische onderwerpen zoals de stadia van de ontwikkeling van het kind, de verantwoordelijkheden van de monitor, hygiëne en gezondheid en praktische ‘werkkringen’ rond spel, natuurkennis en handenarbeid. Na de cursus volgde een schriftelijke en mondelinge proef. Bijscholingen waren voorzien in weekendformule.¹¹⁶ Van de monitoren werden inspanningen en engagement in de beweging verwacht, zij moesten zich scharen achter het ideeëngoed van de organisatie en de CM-visie verspreiden onder de vakantiegangers. Van inspraak in het programma van de vakanties was er nochtans in de beginperiode geen sprake,

¹¹³ Ibidem, 228-229, 234-235 en 37-39.

¹¹⁴ JONGEN, *Ma met ons gaat alles goed*, 230-231.

¹¹⁵ *Krijtlijnen*, Kazou Limburg, 2018.

¹¹⁶ JONGEN, *Ma met ons gaat alles goed* 60-61.

die kwam er pas laat in de jaren zeventig, evenals een systeem van evaluaties¹¹⁷. In de jaren 1980 ontwikkelden zich binnen Jeugd & Gezondheid ontspannende initiatieven voor monitoren. De doelstelling was een samenhorigheidsgevoel te creëren, met stickers, T-shirts, fietstochten en terugkomdagen als instrumenten. Hechte vriendschapsbanden waren het resultaat, evenals een loyaliteit tegenover het grote ‘CM-huis’, dat Jeugd & Gezondheid financiële middelen en ruimte verschaftte om de beweging uit te bouwen.¹¹⁸ Het waren de vrijwilligers die de jeugddienst in de verschillende ziekenfondsen draaiende hielden. Volgens Ignace Leus, departementsdirecteur van de welzijnsdiensten van CM maakten zij de sterkte uit van de organisatie.¹¹⁹ Bij Kazou was het basisprincipe *‘dat moni’s altijd en overal begeleiding bieden aan hun gasten en verantwoordelijkheid dragen. Moni ben je 24 uur op 24 uur en dit gedurende de hele vakantie, waarbij het zeer belangrijk is dat zowel de moni’s als de gasten plezier hebben en plezier vinden in plezier maken voor anderen’*¹²⁰

Het belangrijkste besluit hieruit is dat de identiteit van CM en van de jongerenvakanties binnen CM vooral zijn belichaming vond in de vrijwilligers van de dienst: de monitoren en vanaf de jaren 1990 ook de kookploegen. Om met Bourdieu te spreken waren en zijn zij de eigenaars van het cultureel kapitaal van de CM jongerenvakanties. In de praktijk van de vakanties waren zij het die de beleidsvisies uitdroegen en het handelen van de jongeren in het CM-veld beïnvloedden. De vakantiegegangsters daarentegen kregen ‘diensten aangeboden’ en evolueerden in de loop der jaren van jongeren die moesten opgevoed worden tot gezonde, verantwoordelijke burgers naar jonge klanten die vooral plezier moesten beleven aan de vakanties in groep. De begrippen gezondheidsopvoeding, solidariteit en respect voor elkaar bleven gedurende de hele periode de rode draad doorheen de ideologie van de vakanties. Ook hier waren het de monitoren die deze principes in de dagelijkse praktijk van de vakanties omzetten en zo de sociale wereld waarin zij zich bewogen meehielpen vormgeven.

2.6 Conclusie

Samengevat evolueerde de organisatie die instond voor de jongerenvakanties van CM van het sterk ideologisch gekleurde, paternalistische en autoritaire Preventieve Luchtturen over het nog altijd ideologische maar naar meer inspraak strevende Jeugd & Gezondheid naar het commerciële, marketing- en mediagerichte Kazou. De tijdsgeest, de veranderende wetgevingen

¹¹⁷ Ibidem, 82-83 en 202.

¹¹⁸ Ibidem, 107 en 127.

¹¹⁹ JONGEN, Ma, *met ons gaat alles goed*, 209.

¹²⁰ *Krijtlijnen Kazou Limburg*, 2018, 7.

en de invloed van gezaghebbende verantwoordelijken speelden hierbij een rol. De nasleep van mei 1968 zorgde voor een voorzichtige democratiseringsbeweging vanaf de jaren zeventig die door de langzame besluitvorming pas op het einde van de jaren 1990 vorm kreeg met de inspraak van jongeren en vrijwilligers in de verschillende organen. Ondertussen kende de organisatie wisselende centralisatie- en decentralisatiebewegingen. In het laatste decennium verzwakten de vroegere nauwe banden met Intersoc en CM.

De doelstellingen uit de beginperiode legden sterk de nadruk op de christelijke waarden, het samen meer mens worden, op gezondheidsopvoeding en preventie. Het middel om die objectieven te bereiken waren strikte richtlijnen en discipline. De opvoedkundige aanpak kreeg in de loop der jaren andere accenten zoals een gedeeltelijk gesuggereerde vrijheid, aandacht voor de milieu- en migratieproblematiek, de uitwerking van het solidariteits- en inclusieprincipe, maar bleef in grote lijnen trouw aan de beginwaarden. Vanaf de late jaren 1990 verdween wel stilaan de christelijke animatie en legden marketingcampagnes en reclamefolders de nadruk op plezier en genieten.

De identiteit van de jongerenvakanties lag in de overdracht van burgerlijke waarden, met een accent op gezondheidsopvoeding, in de solidariteit gekoppeld aan christelijke waarden en in de vraag tot engagement van de vrijwilligers.

De link tussen de geschetste organisatorische evoluties en de eetcultuur zal een verdere uitdieping krijgen in het volgende hoofdstuk. De ideologie en de identiteitskenmerken en hun samenhang met de eetcultuur binnen de jongerenvakanties van CM zullen geïntegreerd worden in een vergelijking met de algemene Vlaamse en Belgische eetcultuur in het laatste hoofdstuk.

3 De evolutie van de eetcultuur tijdens de jongerenvakanties van CM

'Immers, alles verandert mettertijd: het zou dus een absurde aanmatiging zijn de toekomst te willen vastleggen van een kunst die in vele opzichten gerelateerd is aan de mode en even wisselvallig als zij.' Dat schreef de Franse meesterkok Auguste Escoffier op 1 november 1902 over de kookkunst in het voorwoord van zijn 'Le Guide Culinair'.¹²¹ Gaat deze stelling ook op voor de evolutie van de eetcultuur binnen de jongerenvakanties van de Christelijke Mutualiteiten? Dit hoofdstuk probeert een antwoord op die vraag te formuleren door in het bronnenmateriaal na te gaan of de veranderingen in de organisatiestructuur van de jongerenvakanties, zoals geschetst in het eerste hoofdstuk, ook wijzigingen in de eetcultuur met zich meebrachten. Weerspiegelden de menu's, de praktische organisatie van de maaltijden en het gedrag aan tafel de missie en de doelstellingen van zowel de Landsbond als de regionale ziekenfondsen? Hadden maatschappelijke verschuivingen zoals de democratisering en de globalisering behalve een effect op de organisatie eveneens een weerslag op de eetcultuur? Uit de resultaten van het onderzoek zal moeten blijken of de werkhypothese van breuklijnen in de loop van de jaren zeventig en 1990 standhoudt.

3.1 De menu's

Voor een systematische analyse van de vastgestelde veranderingen in de menu's kwam de inspiratie uit het boek *Consumption, Food and Taste, Culinary Antinomies and Commodity Culture* van Alan Warde uit 1997. Warde verdeelde de ontwikkelingen van de Britse keuken tussen 1965 en 1995 in vier niet zo gemakkelijk te vertalen antoniemen: novelty-tradition, health-indulgence, economy-extravagance en convenience-care. Hij noemde het langdurige, structurele tegenstellingen, niet enkel van toepassing op voeding, maar op alle domeinen van consumptie. Die tegenstellingen spelen volgens hem een rol bij de beoordeling van voeding en bij de dieetkeuze.¹²² Vooral de twee eerste antoniemen zullen hier aandacht krijgen. Daarvoor zijn er twee redenen. De eerste reden is gebaseerd op de vaststellingen uit het eerste hoofdstuk. Uit de historiek van de jongerenvakanties is gebleken dat CM op organisatorisch en pedagogisch vlak voorzichtig en langzaam overging tot vernieuwingen. De historiek gaf ook aan gezondheidsopvoeding een inherente en blijvende waarde was en dat genieten pas laat de

¹²¹ A. ESCOFFIER, *Het Kookboek van de Klassieke Keuken*, W. BORN vert., Antwerpen, 3^{de} verbeterde druk, 1995, XV.

¹²² WARDE, *Consumption, Food and Taste*, 55-56.

aandacht kreeg. Als tweede reden zijn er de geconsulteerde bronnen die als logisch gevolg van het voorgaande materiaal bieden voor de tegenstellingen gezond-genieten en traditie-vernieuwing, maar weinig zeggen over de twee andere antoniemen.

3.1.1 Traditie

Van Dale omschrijft traditie als een oude gewoonte van een (grote) groep mensen. Andere definities zijn eerder filosofisch of sociologisch aard. Toegepast op de eetcultuur heeft het concept bij Warde liefst vier verschillende betekenissen. Het gaat zowel om een algemeen gekend gerecht dat deel uitmaakt van een nationale keuken als een ouderwetse, nostalgische oproepende schotel. Verder vallen bij Warde ook aanpassingen aan gekende gerechten onder de term evenals authentieke bereidingen die binnen een bepaalde culinaire traditie thuishoren, zonder dat het gaat om de eigen nationale keuken.¹²³ Het begrip nieuwigheden slaat op de opkomst van nieuwe of niet gekende recepten. Het gebruik van die concepten roept wel een tweetal vragen op. Onder welke categorie vallen in een bepaalde regio ongekende gerechten die tot een andere culinaire traditie horen en hoelang in de tijd blijft een nieuwheid ‘nieuw’? Warde relateert bovendien zelf de tegenstelling nieuwheid – traditie door vast te stellen dat het begrip nieuwheid in de jaren zestig een andere invulling had dan in de jaren negentig. Een voorbeeld hiervan zijn de spaghetti-bereidingen die in de jaren vijftig onder invloed van de Italiaanse migratie een ingang vonden in de Belgische keuken. Die werden toen als nieuw ervaren, maar binnen een periode van dertig jaar geraakten zij volledig ingeburgerd. Warde spreekt zelf van een paradox van de moderniteit en verwijst hierbij naar de Franse socioloog en antropoloog Claude Fischler die met ‘the omnivore’s paradox’, gebaseerd op een notie van de psycholoog Paul Rozin, het dilemma omschrijft dat de omnivoor ondervindt bij een confrontatie met een nieuw soort voedsel. Voor een omnivoor vormt volgens Fischler elk ongekend voedingsmiddel een potentieel gevaar. Tegelijkertijd is het uitproberen van voedsel van vitaal belang om zich aan nieuwe situaties te kunnen aanpassen en een zo gevarieerd mogelijk dieet te kunnen handhaven. Omnivoren kennen dus een dilemma tussen conservatisme of ‘neophobia’, zoals Rozin het noemt en ‘neophilia’, de nieuwsgierigheid en het openstaan voor nieuwe soorten voeding.¹²⁴ Voor Mary Douglas is culinaire innovatie ook afhankelijk van het karakter van het maaltijdpatroon. Een strikt en ingewikkeld maaltijdpatroon laat minder snel vernieuwing toe en ligt aan de basis van culinair conservatisme. Zo vond spaghetti met

¹²³ WARDE, *Consumption, Food and Taste*, 64.

¹²⁴ FISCHLER, ‘Food habits, social change and the nature /culture dilemma’, 945.

tomatensaus uit het Italiaanse vierdelig maaltijdpatroon zonder dominerend gerecht niet onmiddellijk zijn plaats in het Belgisch driedelig patroon met een duidelijk hoofdgerecht.¹²⁵

Wanneer de vierde omschrijving van het concept traditie door Warde buiten beschouwing blijft en de aandacht gaat naar zijn benadering van het begrip nieuwigheden is in de voorgeschotelde menu's tijdens de jongerenvakanties van CM vooral een traditionele keuken te zien. Het archief bevatte geen concrete menu's uit de beginperiode maar de instructies aan de vakantiecentra in de boekjes van het hoofd van de dienst Preventieve Luchtkuren Jan Van Roy gaven een gedetailleerde omschrijving van hoe de maaltijden er dienden uit te zien. De algemene richtlijn was de vertrouwde keuken van thuis op tafel te brengen. In 1950 moest het ontbijt bestaan uit brood met boter of margarine, bij de boterham kwam er afwisselend peperkoek, speculaas, chocolade, confituur, charcuterie, kaas en eieren. Als drank was er koffie en melk. De warme maaltijd was 's middags voorzien en bevatte volgens de voorschriften soep, ongeveer driehonderd gram aardappelen en eenzelfde hoeveelheid groenten, zeventig tot honderd gram vlees en een dessert. Als voorbeelden voor het nagerecht vermeldde de instructies fruit, pudding en gebak. Het vieruurtje mocht geen volledige maaltijd zijn, maar een '*collatie*', wat volgens Van Dale een lichte avondmaaltijd is. Die lichte maaltijd bevatte twee tot drie boterhammen met niet nader bepaalde toespis en als drank weer koffie en melk maar ook grenadine. Het avondmaal tenslotte kon bestaan uit koude, gebakken of gestoofde aardappelen, brood met koude schotel en groenten (salade en tomaten), vijftig gram vlees of vis. Als alternatief kon een kom pap op tafel komen. Per dag en per persoon moest de gemiddelde voedingsconsumptie bestaan uit een halve liter melk (afzonderlijk of verwerkt in pap), veertig gram boter of margarine, dertig gram kaas of een gelijkwaardig product, honderd tot honderdvijftig gram vlees, een ei of een gelijkwaardig product, minstens vijfhonderd gram brood, tweehonderd gram rauwe groenten en fruit, driehonderd gram gekookte groenten, veertig gram suiker voor bij de koffie of verwerkt in pap.¹²⁶

In 1967 vertoonden de richtlijnen voor het dagelijks dieet een beperkt aantal wijzigingen: de hoeveelheid vlees bij het middagmaal was toegenomen van vijftig naar zeventig gram, maar bleef over de hele dag verspreid in totaal honderdvijftig gram. Als dranken kwamen er licht tafelbier, limonade of fruitsap bij. Er was aandacht voor afwisseling: de toespis van het

¹²⁵ MESTDAG, 'Het buitenland binnengehaald', 169-200.

¹²⁶ VAN ROY, *Het Vakantiecentrum*, 38-39. Zie ook bijlage 2.

vieruurtje mocht niet dezelfde zijn als die van het ontbijt. Een ei noest niet meer elke dag op het menu staan, maar slechts om de twee of drie dagen. De hoeveelheid aardappelen per persoon en per dag, die in de eerste uitgave blijkbaar over het hoofd was gezien bedroeg vijfhonderd gram per persoon.¹²⁷ Als een gemiddelde aardappel zeventig gram weegt komt dat neer op zeven aardappelen per jongere per dag. Vijfhonderd gram brood vertegenwoordigen ongeveer dertien à veertien sneden brood. Dat in de periode van 1950 tot 1967 de hoeveelheden melk brood en aardappelen niet verminderden is in tegenstelling met voedingsstudies die al vanaf 1957 een daling zagen in het aantal calorieën dat industriearbeiders haalden uit die drie etenswaren.¹²⁸ Of de voorgeschreven voedingsmiddelen ook effectief en in de aangegeven hoeveelheden op tafel kwamen is moeilijk te achterhalen. Een kostprijsberekening van de voeding in de vakantiecentra van Zwitserland uit 1961 gaf wel aan dat de uitbaters de richtlijnen van Van Roy opvolgden. Aardappelen en brood vormden het hoofdbestanddeel. Als verse groenten waren er bloemkool, wortelen, tomaten, salade. De spinazie was diepgevroren en de appelmoes, erwten en champignons kwamen uit blik. Fruit was er in de vorm van appelen, perziken, pruimen en kersen. De kaas was voornamelijk smeerkaas, de confituur bestond uit twee soorten: aardbeien en viervruchten, de charcuterie en de verse vleeswaren werden niet gespecificeerd. Verder vermeldde de lijst ‘kiekens’, en als vis: haring, rolmops, tonijn, verse zalm, en kabeljauw.¹²⁹ In het voorgedrukte formulier kwam de rubriek pasta voor, maar zonder aanduiding van hoeveelheden of een kostprijs. Frieten maakten deel uit van het menu, dat bewezen de vermeldingen van de aankoop van friteuses en frietvet.¹³⁰ De omvang van de gebruikte frietketels wekte de verwondering van het Zwitsers keukenpersoneel.¹³¹ Dat de Belgische jongeren veel aardappelen en brood aten haalde op vier september 1965 zelfs de Zwitserse pers. Volgens het krantenbericht vonden dagelijks in Melchtal duizend tweehonderd kilo brood en een ton aardappelen de weg naar de magen van de jongeren.¹³² Met per periode een tweeduizendtal vakantiegangers kwam dat overeen met de voorgeschreven hoeveelheid van een halve kilo brood en een halve kilo aardappelen per dag en per persoon. Macaroni was in de jaren vijftig de enige pasta die af en toe op tafel kwam, vooral in Zwitserland. Maar de meeste

¹²⁷ VAN ROY, *Jeugd met vakantie*, I, 275-276.

¹²⁸ SCHOLLIERS, *Arm en Rijk aan tafel*, 204.

¹²⁹ LEUVEN, Kadoc, *Intersoc (LCM)*, dossier 8, Kostprijsberekening voeding Zwitserse vakantiecentra, 26 juni 1961.

¹³⁰ LEUVEN, Kadoc, *Intersoc (LCM)*, dossier 12, L. Van Helshoecht: Nota voor de dienst der Preventieve Luchtkeuren, 19 mei 1960.

¹³¹ TRICOT, persoonlijk interview, 28 februari 2019.

¹³² Jeden Tag eine Tonne Kartoffeln, *Luzerner Neueste Nachrichten* (4 september 1965), 13.

jongeren waren dit gerecht niet gewoon en aten er niet veel van. De restjes werden 's anderendaags opgediend en kregen de tot de verbeelding sprekende naam 'pierenpap'.¹³³ Dat het met al die aardappelen op hygiënisch vlak al eens fout kon lopen leert het verhaal uit de jaren vijftig van een monitor in Melchtal. *'In de keuken had men de aardappelvoorraad van de vorige dag niet uit de ketels verwijderd en deze samen met verse aardappelen aan de kook gebracht. De gisting was de oorzaak van darmbesmetting...iedereen (had) last van diarree.'*¹³⁴

Vanaf de jaren zeventig en de overgang naar Jeugd & Gezondheid waren de voedingsrichtlijnen niet meer zo strikt en kwam er onder invloed van de democratiseringsbeweging meer inspraak van de ziekenfondsen en monitoren. Dit betekende dat de richtlijnen rond gezonde voeding en de interpretatie ervan konden verschillen van ziekenfonds tot ziekenfonds, van vakantie tot vakantie. Toch veranderde er niet onmiddellijk veel aan de menu's. Het tiendaags menu van een vakantiecamp voor licht mentaal gehandicapte kinderen in Ossendrecht in 1973 volgde nog altijd het klassieke patroon van een ontbijt met brood, s' middags een warme maaltijd en een broodmaaltijd 's avonds. De warme maaltijd bestond elke dag uit soep, een hoofdgerecht met aardappelen - één keer in de vorm van frieten - verse groenten, vlees, meestal varkensvlees, een dag gebraden haantje en een keer kabeljauw. Het enige opvallende in dat traditionele menu was de Hongaarse goulashsoep. Het is niet duidelijk of het hier om het authentieke Hongaarse nationale gerecht gaat of om een adaptatie. Als nagerecht kwam er pudding, ijs of fruit op tafel.¹³⁵ Ook de Belgische vakantiecentra in eigen beheer zoals Heer-sur-Meuse en Bouillon of de particuliere centra zoals Westouter en Westende bleven trouw aan het traditionele maaltijdpatroon. In Leysin stond er in 1973 wel een rijstkrans en spaghetti (sic) op de kaart, maar telkens bij het avondmaal. Dat bevestigt de bevindingen van Douglas en Mestdag dat het klassieke patroon van de driedelige structuur van de warme maaltijd moeilijk doorbroken wordt en dat nieuwe gerechten eerst hun plaats zoeken via de minder gestructureerde avondmaaltijd of eventueel via tussengerechten.¹³⁶ Iets meer afwisseling in het traditionele maaltijdpatroon en in de gerechten vertoonde het programma van een paasvakantie in 1974 in Davos. De warme maaltijd vond 's avonds plaats, de maaltijd 's middags was een 'lunch' geworden. De structuur van de doordeweekse warme maaltijd bleef onveranderd, op de feestdagen was de soep

¹³³ TRICOT, persoonlijk interview, 28 februari 2019.

¹³⁴ *Verhalen uit de oude kartonnen doos. Kazou sinds 1947, Jeugddienst CM, 2017.*

¹³⁵ LEUVEN, Kadoc, *CM Aalst*, dossier 142, Menu Belgische kinderen periode 5 tot 15 juli 1973. Zie ook bijlage 3.

¹³⁶ MESTDAG, 'Het buitenland binnengehaald', 176-177.

vervangen door een zeevruchtencocktail of een koninginnenhapje. De lunch op maandag vermeldde risolto (risotto?) op z'n oosters, een andere dag was er een 'Zwitserse maaltijd' zonder verdere specificaties.¹³⁷ Dat pasta's nog niet ingeburgerd en gekend waren bewees een brief van een achttienjarige naar huis vanuit Maloja in 1977: '*we aten ook zo iets als stoverij met krullekens*'.¹³⁸

3.1.2 Vernieuwing

Nieuwigheden vonden dus maar heel geleidelijk hun plaats in de menu's. Tot de jaren tachtig overheerste de traditionele, Vlaamse burgerkeuken. Die periode van streng conservatisme in de eetgewoontes viel in grote lijnen samen met de tijdspanne waarbinnen de dienst Preventieve Luchtturen, maar ook nog Jeugd & Gezondheid in zijn beginperiode, opereerden als een gecentraliseerde, van ideologische en pedagogische principes doordrongen organisatie die strak de touwtjes in handen hield en weinig inspraak toeliet. In de loop van de jaren tachtig begon de traditionele invulling van de menu's langzaam te wijzigen. De ziekenfondsen hadden aangedrongen op meer inspraak en minder centrale aansturing vanuit de Landsbond. De grotere zelfstandigheid van de ziekenfondsen in de organisatie en logistieke ondersteuning van de vakanties en de opkomst van de technische kookploegen vielen samen met het aanbod van een meer gevarieerd menu. Door de ontwikkeling van het massatoerisme trokken de jongeren met ouders of op eigen houtje naar andere landen en leerden zij andere eetgewoontes kennen, de Franse, de Spaanse, de Italiaanse... In hun eigen omgeving kwamen zij in contact met de eetcultuur van migranten, hetzij door rechtstreekse contacten, hetzij via het aanbod van 'vreemde' voedingswaren in gespecialiseerde winkels en supermarkten. Toch was de ervaring van de organisatoren dat het zelfs nog in die periode moeilijk lag om af te wijken van het traditionele voedingspatroon. Zo vond de rauwkost (crudités) die in de Zwitserse en Franse vakantiecentra apart of bij de hoofdschotel op tafel kwam geen genade bij de Vlaamse jeugd. De Franse kaasschotel als dessert kon evenmin op veel appreciatie rekenen.¹³⁹ Ook de koude bloemkool met mayonaise, die in Heer-sur-Meuse op het menu stond, was niet echt iets wat in de smaak viel.¹⁴⁰ Hetzelfde gebeurde met de ossentong in maderasaus, die in volle schotels terug richting keuken gestuurd werd.¹⁴¹ De menu's van Heer waren tot in de jaren negentig vaak

¹³⁷ LEUVEN, Kadoc, *CM Aalst*, dossier 145, Menu Davos 17-jarige meisjes, 1974.

¹³⁸ LEUVEN, Kadoc, *Intersoc (LCM)*, dossier 29, Malojakrant, Verbond Gent Pasen 1977.

¹³⁹ TRICOT, persoonlijk interview 28 februari 2019.

¹⁴⁰ L. COSEMANS, persoonlijk interview, 6 maart 2019.

¹⁴¹ M. NOUWEN, e-mail-interview, 18 februari 2019.

onderwerp van kritiek en kregen frequent negatieve evaluaties zowel van de deelnemers als van de ziekenfondsen, die bovendien het weinig transparante aankoopbeleid uit die periode hekelden.¹⁴² In een infobrochure voor de monitoren van een zomervakantie voor veertienjarigen in Lenk in 1989 was een passage gewijd aan de Zwitserse gastronomie. De bereidingswijzen en de manier van opdienen van raclette en fondue kregen bijzondere aandacht. Met die uitleg hoopte Jeugd & Gezondheid de monitoren - en langs die omweg ook de deelnemers - vertrouwd te maken met andere eetgewoontes.¹⁴³

Nieuwigheden die zonder veel uitleg wel in de smaak vielen en waar ook vraag naar was waren barbecues, fastfood, zoetigheden en frisdranken. Uit herinneringen die door monitoren op papier gezet zijn is op te maken dat al van begin jaren tachtig massale barbecues voor honderd à honderdvijftig deelnemers plaatsvonden in de bossen van Heer-sur-Meuse en ook croque-monsieurs vonden een gretige aftrek bij het jonge publiek.¹⁴⁴ Met de invoering van kleinschaliger vakanties en de inschakeling van de technische kookploegen, vooral vanaf de jaren negentig, kenden dat soort snacks en vooral de barbecues een nog groter succes. Frieten waren er al minimum één keer per week van in de beginperiode maar nu kwamen er steeds meer andere gefrituurde gerechten, vooral in de grote vakantiecentra. De Italiaans getinte keuken nam uitbreiding: naast spaghetti en macaroni waren er ovengerechten zoals lasagne en cannelloni. Bij het vieruurtje vervingen onder andere wafels, koeken, speculaas of peperkoek de vroegere boterhammen.

Uit de historiek van de organisatie, zoals geschetst in het eerste hoofdstuk, is al naar voren gekomen dat in de late jaren negentig de nadruk kwam te liggen op solidariteit en inclusie als leidende waarden bij de realisatie van de jongerenvakanties. Die thema's pasten, zoals gezegd, in het kader van een maatschappij die een steeds meer multicultureel uitzicht kreeg. In de eetcultuur van de jongerenvakanties was tot in het begin van de jaren negentig, op wat Zwitserse, Franse, Italiaanse gerechten en de barbecues na, weinig te merken geweest van buitenlandse, laat staan multiculturele invloeden. Die gerechten kregen dan nog aanpassingen zodat zij pasten binnen het Vlaamse maaltijd- en smaakpatroon. Zo werden de Zwitserse koks

¹⁴² J. DELABASTITA, persoonlijk interview, 13 maart 2019.

¹⁴³ LEUVEN, Kadoc, *Jeugd en gezondheid (LCM)/ Kazou*, dossier 14, Info voor moni's veertienjarigen Lenk, zomer 1989.

¹⁴⁴ *Verhalen uit de oude kartonnen doos. Kazou sinds 1947, Jeugddienst CM*, 2017.

aangemaand om in hun gerechten minder zout te gebruiken en de raclette zeker niet te serveren bij of als hoofdmaaltijd. De weinige jongeren van allochtone afkomst die in de jaren tachtig en in het begin van de jaren negentig deelnamen aan de vakanties en thuis misschien een andere keuken gewoon waren, pasten zich zonder problemen aan de Belgische keuken aan.¹⁴⁵ In de multiculturele vakanties en uitwisselingsvakanties tussen Vlaamse en migrantenkinderen, op basis van de inclusiefilosofie georganiseerd vanaf het midden van de jaren negentig, leerden de kinderen, naast andere culturele gewoontes, ook de keuken van ‘de andere’ kennen.

Einde jaren negentig, begin van de jaren tweeduizend, werd de ‘keuken van bij ons’ stilaan een wereldkeuken. Het begon met de jongeren te leren omgaan met de lokale cultuur en te laten wennen aan de eetgewoontes van het vakantieland. Het vieruurtje bijvoorbeeld was in Italië niet gekend. In de keukens van kleinere vakantiecentra stonden plaatselijke koks achter de kookpotten en probeerden, wel niet altijd met succes, de vakantiegangers lokale gerechten voor te schotelen, zoals in Zuid-Frankrijk de cassoulet. De technische ploegen die instonden voor de aankoop van de voedingswaren en de bereiding van de maaltijden van trekvakanties, bijvoorbeeld in Kroatië, waren om praktische redenen, zoals het niet ter beschikking hebben van een diepvries, verplicht om de voeding plaatselijk aan te kopen. Zij beschikten niet altijd over de vertrouwde producten van thuis, wat hun menu’s een lokale toets gaf.¹⁴⁶ Met het verschijnen op tafel van couscous, pita, Indische rijsttafels en wraps, zonder die in te passen in het klassieke maaltijdpatroon, deed de kosmopolitische keuken zijn intrede in de menu’s van de jongerenvakanties van CM.¹⁴⁷ Toch was er nog altijd een traditionele reflex. Omdat niet alle vakanties kookploegen inschakelden en Intersoc geen partner meer was voor de organisatie van de verblijven moest Kazou zelf onderhandelen met de centra over de maaltijden. Zelfs in de eenentwintigste eeuw was het nog altijd zoeken naar een aanvaardbaar evenwicht tussen de lokale eetcultuur en de eetgewoontes van de Vlaamse jeugd.

Samengevat kenmerkte de evolutie van de eetcultuur tijdens de jongerenvakanties van CM zich door een tendens naar meer gevarieerde menu’s, wat ook volgens Mennell de belangrijkste wijziging was in de westerse eetgewoontes sinds de jaren zestig.¹⁴⁸ Vanaf de jaren zeventig kwamen er tijdens de vakanties nieuwe voedingswaren en gerechten op tafel, vanaf de late jaren

¹⁴⁵ VAN ROY, persoonlijk interview, 27 februari 2019.

¹⁴⁶ NOUWEN, e-mail-interview, 18 februari 2019.

¹⁴⁷ R. DECABOOTER, persoonlijk interview, 12 maart 2019.

¹⁴⁸ MENNELL, *Smaken Verschillen*, 433.

negentig en zeker in de eenentwintigste eeuw brak de wereldkeuken door. Toch bleef over de hele onderzochte periode het maaltijdpatroon nagenoeg hetzelfde. Dat was zeker het geval in de grote Belgische en Zwitserse vakantiecentra, maar ook nog altijd - zij het iets minder - bij de kleinschaliger vakanties. Dat veel vrijwilligers van de technische ploegen kookten met het boek van de 'Boerinnenbond' bij de hand was op zich al veelzeggend.¹⁴⁹ Volgens *Ons Kookboek* bestond in 1999 een klassiek dagmenu nog altijd uit een ontbijt met vooral brood of andere granen en melkproducten, een warme maaltijd met aardappelen, vlees, vis groenten en eventueel een soep en een nagerecht. Een goed avondmaal bevatte brood of een andere graansoort, een eiwitrijk product en verse vruchten of groenten.¹⁵⁰ Nieuwigheden en traditie spelen hier dus beide een belangrijke rol of zoals Luce Giard verwoordde: '*De plus les conduites alimentaires constituent un domaine où la tradition et l'innovation importent autant l'une que l'autre, où présent et passé se mêlent inextricablement...*'¹⁵¹

3.1.3 Gezond en/of lekker?

Items over gezonde voeding zijn in de huidige tijd niet meer weg te denken uit de media. In bijvoorbeeld De Standaard van 26 april 2019 probeert een paginagroot artikel het antwoord te geven op een lezersvraag of fruit uit exotische landen wel gezond is. Enkele pagina's verder is er een factcheck over een uitspraak van een zaakvoerder van een snoepbedrijf die stelt dat je doodgaat als je geen suiker eet.¹⁵² In de literatuur komt regelmatig naar voren dat het aspect gezondheid sinds de jaren negentig een nieuwe trend in de eetcultuur is, die aan belang blijft winnen en die een dominante plaats inneemt in discussies over voeding. Die thesis is te vinden zowel bij Warde, Van Otterloo als bij Katja Gruijters.¹⁵³ Ileen Montijn, wijst er van haar kant op dat vanaf de jaren zestig voedsel en eten steeds meer in de ethische sfeer kwamen te liggen. Steeds vaker werd erover nagedacht, steeds duidelijker werd een verband gelegd tussen eten en gezondheid. Het verschil met vandaag is dat tot in de jaren tachtig het discours erg moralistisch was. Jonge meisjes hoorden aandacht te besteden aan hun voeding omdat zij de 'jonge moeders van morgen' waren. Het grote gevaar voor de gezondheid was in die tijd de suikerconsumptie,

¹⁴⁹ B. DE RUYSSCHER, persoonlijk interview, 21 februari 2019.

¹⁵⁰ *Ons Kookboek*, Leuven, KVLV, 1999, 21.

¹⁵¹ DE CERTEAU, GIARD en MAYOL, *L'invention du quotidien 2. Habiter, cuisiner*, 150.

¹⁵² S. VANKERSSCHAEVER, 'Is fruit uit exotische landen ongezond?' *De Standaard* (24 april 2019), 13; H. VAN DEN EYNDE, 'Factcheck: Als je geen suiker eet ga je dood' *De Standaard* (24 april 2019), D7.

¹⁵³ K. GRUIJTERS, 'Food design. Anders eten in de eenentwintigste eeuw', M. JACOBS en P. SCHOLLIERS red., *Buitenshuis eten in de Lage Landen sinds 1800*, 116; VAN OTTERLOO, *Eten en Eetlust*, 209; WARDE, *Consumption, Food and Taste*, 94.

die sinds de Tweede Wereldoorlog steil gestegen was en al vanaf de leeftijd van vier jaar zorgde voor tandbederf.¹⁵⁴

Het begrip gezonde voeding is niet eenduidig en onderging sinds de jaren vijftig een aantal wijzigingen. Als leidraad voor een gezond voedingspatroon waren er achtereenvolgens in 1953 de Nederlandse Schijf van Vijf, in 1967 het Belgische Klavertje Vier en in 1985 de Voedingsdriehoek. Die voedingsdriehoek werd in 2017 letterlijk en figuurlijk op zijn kop gezet en aangevuld met een bewegingsdriehoek. Naast veranderende voedselvoorschriften van officiële instanties hebben ook reclamecampagnes een verwarrend effect op de publieke perceptie van wat een gezond voedingspatroon precies inhoudt.¹⁵⁵ De huidige overvloed aan informatie in de media over een gezond dieet is bovendien contradictorisch en soms zelfs misleidend. Zijn bijvoorbeeld koolhydraten nu wel of niet gezond? Melk, boter, zout en eieren werden om beurten verheerlijkt en verguisd. Verder waren er de voedselschandalen zoals de BSE of gekkekoeienziekte en de dioxinecrisis die in de jaren negentig het vertrouwen van het publiek in de betrokken producten ondermijnden. De groeiende bezorgdheid over het gezondheidsaspect van wat op tafel komt vindt vandaag ook zijn uiting in de toenemende aandacht die gaat naar de bestrijding van obesitas en naar speciale diëten voor mensen die lijden aan voedselallergieën zoals gluten- en lactose-intolerantie. Aanhangers van de macrobiotiek, vegetariërs en veganisten claimen dat hun diëten gezonder zijn dan die van vleeseters, maar hun voornaamste beweegredenen zijn eerder milieubewust, ethisch, religieus of politiek.¹⁵⁶

Uit de toenemende bekommernis voor een gezonde voeding zou logischerwijze volgen dat er minder aandacht zou gaan naar het genotsaspect van eten. Volgens Warde is niets minder waar. Naast de nadruk die zij leggen op het gezonde hebben sinds het einde van de jaren zestig steeds meer reclamecampagnes voor voeding en recepten het over de lekkere smaak van hun producten of gerechten. Vooral bij het eten buitenshuis primeert het lekkere op het gezonde.¹⁵⁷ Warde merkt verder op dat de tegenstelling gezondheid – genieten zich vooral geïntensifieerd heeft vanaf het begin van de jaren zeventig. Zorg voor de gezondheid krijgt zelden het etiket van een aangename bezigheid te zijn. Aandacht voor gezonde voeding vergt betrokkenheid en

¹⁵⁴ I. MONTIJN, *Aan tafel! Vijftig jaar eten in Nederland*, Utrecht en Antwerpen, 1991, 139-140.

¹⁵⁵ GUPTILL, COPELTON en LUCAL, *Food and Society*, 65.

¹⁵⁶ WARDE, *Consumption, Food and Taste*, 84-85.

¹⁵⁷ *Ibidem*, 90-91.

zelfdiscipline, terwijl tezelfdertijd het verlangen blijft bestaan naar een voldaan gevoel na een maaltijd en naar plezier in eten.¹⁵⁸ Zeker omdat de overvloed aan voedsel in de westerse wereld nog maar enkele decennia ‘normaal’ is en de hedonistische consumptiecultuur een narcisme aanwakkert waardoor de consument meent recht te hebben op verwennerijen en pleziertjes.¹⁵⁹ Hier speelt dus de relatie tussen ‘*human needs and wants*’ zoals Fischler zegt of in de woorden van Levi-Strauss: *things must be ‘not only good to eat, but also good to think’*.¹⁶⁰ Mennell van zijn kant kwam tot de bevinding dat zowel in Nederland als in Engeland in 1985 de vrouwenbladen een grote nadruk legden op afwisseling, avontuur en heel erg genieten tijdens het eten.¹⁶¹ Voor Gruijters groeit in de maatschappij de idee dat voeden genieten kan zijn. Bovendien is dit genieten niet langer weggelegd voor de happy few of een bijzondere gelegenheid, maar maakt het steeds meer deel uit van het dagelijks leven.¹⁶² Hilde Schoefs van haar kant noemt het hedendaags eten en drinken ‘*fun, hip en cool*’.¹⁶³

Volgde de evolutie van de eetcultuur tijdens de jongerenvakanties van CM de tendensen uit de literatuur op het vlak van gezondheid en genieten, of was er een eigen dynamiek waar te nemen en in hoeverre speelden de doelstellingen van de organisatie hierin een rol? Gegroeid uit luchtkuren voor tuberculosepatiënten, waar een aangepast voedingsregime met eenvoudige, gezonde maaltijden centraal stond in de behandeling, was er al van in de beginperiode van de jeugdvakanties, op het einde van de jaren veertig, aandacht voor gezonde voeding. Onder impuls van de wetgeving gingen de mutualiteiten na de Tweede Wereldoorlog steeds meer inzetten op preventie. De preventieve luchtkuren voor jongeren, met als een van de doelstellingen het aanbieden van gezonde, degelijke voeding aan de jeugd die verzwakt uit de moeilijke voedingssituatie van de oorlog kwam, waren hiervan een praktische uitwerking. Een niet gedateerd document uit de beginperiode, waarschijnlijk van de hand van Jan Van Roy, pleitte voor een actieve rol van de mutualiteit in de bevordering van de volksgezondheid. De tekst zag de vakantiekolonies niet enkel als het spelen van spelletjes in openlucht, maar als een opvoedingsinstrument. De vakanties moesten ‘*de kinderen niet alleen een paar kilo gewichtsaanwinst opleveren, maar iets dat blijft voor gans het leven, namelijk een juistere*

¹⁵⁸ Ibidem, 92.

¹⁵⁹ Ibidem, 95.

¹⁶⁰ FISCHLER, ‘Food habits, social change and the nature /culture dilemma’, 937-938.

¹⁶¹ MENNELL, *Smaken Verschillen*, 26.

¹⁶² GRUIJTERS, ‘Food design’, 115.

¹⁶³ H. SCHOEFS, ‘Alle voedsel op een stokje. De opmars van een lean, clean portable cuisine’, M. JACOBS en P. SCHOLLIERS red., *Buitenshuis eten in de Lage Landen sinds 1800*, 213.

opvatting van een gezonde, hygiënische levenswijze die moet vrijwaren tegen mogelijke ziektes'.¹⁶⁴ In 1950 stond in de gids voor de monitoren dat de vakantiecentra ervoor zorgden dat de kinderen, krachtig, overvloedig en gezond voedsel kregen. Bovendien dienden de menu's verse groenten en fruit te bevatten. De kinderen moesten ook matig leren eten. Dat betekende dat ze 'hun goesting' mochten eten, maar dat de monitors toch moesten voorkomen dat ze zich zouden overeten en ziek worden.¹⁶⁵ Die instructies bleven gedurende bijna twee decennia zo goed als ongewijzigd. In de uitgebreide uitgave van 1967-1968 kwam er een toevoeging waarmee Van Roy de monitoren attent maakte op regionale eetgewoontes die kinderen wantrouwig maakten tegenover bepaalde spijzen. Het was dan de taak van de monitoren de jongeren erop te wijzen dat een gevarieerde en evenwichtige voeding de basis vormde van de gezondheid. Kinderen moesten alles leren eten, zonder overdreven kieskeurig te zijn. Als ze iets echt niet lustten, moesten de monitoren hen ertoe aanzetten toch een kleine hoeveelheid te eten, tenzij het kind een 'regiem' moest volgen. Verder waren er een hele reeks adviezen hoe de monitoren moesten omgaan met snelle of juist trage eters. Snelle eters hadden volgens de auteur waarschijnlijk veel honger door de activiteiten in openlucht of kregen thuis weinig te eten. Bij trage eters moest de monitor opzoek naar de reden, dat kon heimwee zijn, maar ook iets fysiek. In dat laatste geval moest de monitor contact nemen met de aanwezige arts of verpleegkundige.¹⁶⁶ Over voor- of nadelen van dat snelle of trage eten sprak de tekst niet. Wat de concrete en gedetailleerde richtlijnen van Van Roy rond de samenstelling van de maaltijden inhielden en de opvolging ervan kreeg in het vorige punt al de nodige toelichting. Die richtlijnen kwamen voor een groot deel overeen met de voedingsadviezen op de uit Nederland afkomstige Schijf van Vijf. Om de garantie te hebben dat de jeugd fruit en groente van degelijke kwaliteit voorgeschoteld kreeg, gebeurde de aankoop ervan rechtstreeks op de veiling van Sint Katelijne Waver, voor zowel binnenlandse als buitenlandse centra in eigen beheer of in handen van Intersoc.¹⁶⁷ Andere centra zoals het particulier geëxploiteerde en vijf hectaren tellende *Zon en Zee*, toen nog *Ons Rustoord*, in Westende betrokken groenten uit de eigen boerderij.¹⁶⁸ De bekommernis voor gezonde voeding, met voldoende fruit en verse groente was er bij de jongerenvakanties van CM van in de beginperiode. Naast gezond moest het eten volgens de

¹⁶⁴ LEUVEN, Kadoc, *Jeugd en Gezondheid (LCM)/Kazou*, dossier 11, Onze Preventieve Luchtturen. Kunnen vakantiekoloniën een mutualistische rol vervullen?, 2.

¹⁶⁵ VAN ROY, *Het Vakantiecentrum*, 1950, 38.

¹⁶⁶ VAN ROY, *Jeugd met Vakantie*, I, 273-276.

¹⁶⁷ TRICOT, persoonlijk interview, 28 februari 2019.

¹⁶⁸ DELABASTITA, persoonlijk interview, 13 maart 2019.

organisatoren overvloedig en krachtig zijn. Wat ‘krachtig’ precies inhield is niet heel duidelijk. Uit de door de organisatie aanbevolen hoeveelheden brood, aardappelen en melk valt af te leiden dat vooral koolhydraten belangrijk waren. Vanuit een hedendaagse, dus anachronistische, optiek op gezonde voeding, zijn er toch bedenkingen. Zoals uit de kostprijsberekeningen voor de Zwitserse centra bleek waren fruit en de groentes niet altijd vers, maar kwamen ze ook uit blik of waren diepgevroren. Desserts en toespizzen zoals confituur, chocolade, peperkoek en speculaas bevatten veel suikers. Een verantwoording voor het gebruik ervan was in de bronnen niet terug te vinden.

In de periode van de Preventieve Luchtkuren moesten de maaltijden volgens de voorschriften gezond en voedzaam zijn, maar was er al een spanning waar te nemen tussen het gezonde en het lekkere, tussen wat het lichaam nodig heeft en wat het graag wil? Zoals gezegd gaf Van Roy in zijn voorschriften aan de monitoren en de vakantiecentra mee dat kinderen alles moesten leren eten en dat ze niet kieskeurig mochten zijn. De instructies bleven gelden vanaf 1950 tot het einde van de jaren zestig. In de reisgids ‘*Kindervacanties Zwitserland 1950*’ stond een apart stukje gericht aan de ouders van de toekomstige vakantiegangers. In deze tekst overheerste een performatief discours, de ouders moesten ervan overtuigd geraken dat hun kind een fantastische vakantie tegemoet ging. Het eten werd omschreven als ‘...*zeer goed, ’t is er Belgische keuken, door onze mensen zelf voorbereid*. Daartegenover stond dat van de kinderen verwacht werd dat zij aten ‘*wat de pot kookte*’. ‘*Op 1500 kinderen, gedurende elke periode, kunnen we met de flauwe goestingskes van enkele klagers geen rekening houden.*’ Het is duidelijk dat de organisatie van de kinderen op voedingsvlak discipline verwachtte en geen toegeven aan zwakheden zoals snoep: ‘*Fruit is zeer gezond! maar bollen, karamels, chocolade, oei! oei!....*’. De veelvuldig gebruikte uitroeptekens spraken op zich al boekdelen. Hierbij riep de organisatie ook de hulp van de ouders in: ‘*Helpt ons a.u.b. : geen snoep!*’.¹⁶⁹

Over het algemeen kwamen in de decennia van de Preventieve Luchtkuren vermeldingen over ‘lekker eten’ weinig voor. De nadruk lag op de hoeveelheid en op de degelijkheid van de aangeboden etenswaren. Alhoewel degelijkheid en gezondheid geen synoniemen zijn, was het belang dat gehecht werd aan degelijke en kwaliteitsvolle voeding in overeenstemming met de op gezondheid en preventie gerichte basiswaarden van de Christelijke Mutualiteiten in het

¹⁶⁹ *Kindervacanties Zwitserland 1950*, Landsbond der Christelijke Mutualiteiten, 46-47.

algemeen en met de specifieke morele en pedagogische principes en doelstellingen van de dienst Preventieve Luchtkuren in de persoon van Jan Van Roy in het bijzonder. Met andere woorden, naast discipline was gezonde voeding tijdens de jongerenvakanties van CM een belangrijk aandachtspunt, zeker vanuit het oogpunt van de organisatie. Dat was lang voordat het uitgroeide tot een maatschappelijke trend, die Warde situeerde in de negentiger jaren.¹⁷⁰ Veel aandacht voor het genotsaspect van eten daarentegen was - zoals ook Warde en Mennell het aantoonde - in de jaren vijftig en 1960 nog niet aan de orde, noch bij de organisatie, noch bij de deelnemers aan de vakanties.

Met Jeugd & Gezondheid vanaf 1971 kregen de regionale ziekenfondsen meer inspraak in de organisatie van de jongerenvakanties. Het strikte dirigisme van de preventieve Luchtkuren had afgedaan. Er kwam een grotere diversifiëring in het vakantieaanbod. Het beeld van de eetcultuur vormde vanaf dan geen echte eenheid meer, het werd meer diffuus en ingewikkelder. Alhoewel het nationaal secretariaat nog altijd aandrong op onderlinge samenwerking en dat op sommige vlakken ook effectief gebeurde, lagen per ziekenfonds de accenten voor de jongerenvakanties anders. Het is niet de bedoeling om hier de politiek van de meer dan dertig ziekenfondsen in detail te behandelen. Aan de hand van de geraadpleegde archieven, maar voornamelijk op basis van gegevens uit interviews volgt hier een algemene schets van de evolutie van het concept gezondheid binnen de eetcultuur van de jongerenvakanties vanaf de jaren zeventig tot en met 1990, zonder te willen stellen dat het concept hetzelfde was binnen de onderscheiden ziekenfondsen of dat de evolutie overal op dezelfde wijze verliep. Naast die verscheidenheid bleef er ook nog altijd een gemeenschappelijkheid. Welke vakantiecentra de ziekenfondsen ook verkozen voor hun eigen jongeren, voor de meeste grote centra in Zwitserland, maar ook in Frankrijk, bleef Intersoc instaan voor de logistiek, ook voor de maaltijden. Voor zover na te gaan is stuurden de meeste ziekenfondsen nog altijd jongeren naar Heer-sur-Meuse, Westende en Westouter. Uit verbondelijke initiatieven zoals het in oorsprong Limburgse gezondheidskwartetspel groeiden nationale of toch Vlaamse actiemodellen.

Een eerste vaststelling, gebaseerd op de archieven en op de interviews, is dat ondanks het woord gezondheid in de naam van de organisatie er vanaf de jaren zeventig minder aandacht ging naar wat een gezond menu moest inhouden. De strikte richtlijnen uit de beginperiode over de

¹⁷⁰ WARDE, *Consumption, Food and Taste*, 84.

samenstelling van de maaltijden verdwenen en er kwamen geen duidelijke nieuwe instructies in de plaats. De algemene doelstelling zoals die in het reglement van inwendige orde omschreven was, bestond erin ‘*via sociale, culturele en sportieve activiteiten de gezonde ontplooiing van de jeugd, met inspraak van deze laatste, te bevorderen op het fysieke, psychische en sociale vlak*’.¹⁷¹ In de fundamentele opties voor de vakantieperiodes zelf stond onder de hoofding gezondheidsvoorlichting en -opvoeding dat de vakanties de jongeren moesten sensibiliseren voor en initiëren in een gezonde leefwijze. De persoonlijke verantwoordelijkheid op dit vlak was fundamenteel.¹⁷² Het concept gezondheidsopvoeding legde de focus op een actieve vrijetijdsbesteding, niet op de samenstelling van de menu’s. Als de eetcultuur al ter sprake kwam, lag de nadruk op rationele voedingsgewoontes en op de waarde van rustige maaltijden, zonder verder duidelijk te maken wat dat concreet inhield.¹⁷³ Toen in 1981 de overheid de rijkstoelagen voor de preventieve luchtkuren afschafte vond de stuurgroep Gent-Eeklo dat het hoge peil van de voeding op de kampen een prioriteit moest blijven.¹⁷⁴ Een middel tot actieve gezondheidsopvoeding was het nationaal gebruikte gezondheidskwartetspel ‘*Voor een betere gezondheid*’, dat in het vorige hoofdstuk al aan bod kwam en dat naast het rustig en matig eten ook het eten van fruit en groenten promootte. In tegenstelling tot de vroegere gidsen voor de monitoren zoals ‘Het Vakantiecentrum’ en ‘Jeugd met Vakantie’ bevatten de ‘*Info voor moni’s*’ uit deze periode geen gedetailleerde voedingsrichtlijnen. De infoblaadjes verschilden naargelang de vakantiebestemming en bevatten naast praktische uitleg over het vakantiecentrum zoals een plattegrond, de indeling van de slaapvertrekken en de werking van het restaurant ook praktische afspraken. Wat de maaltijden betrof, hielden de afspraken in dat ze in alle rust moesten plaatsvinden, dat drukte te mijden was. De vakantiegangers mochten, daar waar er al selfservice was, zelf hun keuze bepalen, het personeel had de opdracht gekregen niets op te dringen. Bij tafelbediening was er altijd de mogelijkheid om supplementen soep, aardappelen, brood, koffie, melk of water te vragen.¹⁷⁵ Verder spraken deze infofolders niet over de inhoud van de menu’s of over algemene

¹⁷¹ LEUVEN, Kadoc, *Jeugd en Gezondheid (LCM)/Kazou*, dossier 12: VZW Jeugd en Gezondheid. Reglement van inwendige orde.

¹⁷² LEUVEN, Kadoc, *Jeugd en Gezondheid (LCM)/Kazou*, dossier 12: VZW Jeugd en Gezondheid. Fundamentele opties ivm onze vakantieperiodes.

¹⁷³ LEUVEN, Kadoc, *Intersoc (LCM)*, dossier 10: De kindervakanties van CM als middel tot actieve gezondheidsopvoeding, 1975?.

¹⁷⁴ LEUVEN, Kadoc, *CM Aalst*, dossier 141: Nota ten gevolge van de afschaffing van de rijkstoelagen voor de dienst preventieve luchtkuren voor het jaar 1981.

¹⁷⁵ LEUVEN, Kadoc, *Jeugd en Gezondheid (LCM)/Kazou*, dossier 14: Jeugd en Gezondheid/Intersoc, Info voor moni’s deel I, zomervakantie 14-jarigen, Schwarzsee, 1989.

voedingsprincipes. Een gevolg van het gebrek aan concrete richtlijnen was een soepeler houding tegenover snoep en zoetigheden. Alhoewel het gezondheidskwartetspel zoetigheden afdeed als slecht voor de tanden, traden de monitoren op de vakanties van CM Mechelen niet meer op tegen snoepen. Voorwaarde was wel dat de jongeren de lekkernijen onder elkaar verdeelden. Suikerhoudende frisdranken zoals Cola en Fanta mochten een enkele keer per vakantieperiode.¹⁷⁶

Een andere vaststelling is dat de verminderde aandacht voor wat gezonde voeding hoorde in te houden, organisatorisch samenviel met de wisseling van personen aan het hoofd van de nationale dienst Jeugd & Gezondheid. De pedagogisch geïnspireerde Van Roy met zijn duidelijke richtlijnen, kwantiteits- en kwaliteitseisen werd eerst opgevolgd door Arnold Drieghe, die zich vooral bekommerde om het economische aspect van de vakanties. Bij hem kwam in de onderhandelingen en de contracten met de vakantiecentra de prijs van de voeding op de eerste plaats. Ondanks de groeiende vraag om inspraak leefde bij de ziekenfondsen het gevoel dat Drieghe in zijn onderhandelingen weinig rekening hield met hun wensen of bemerkingen rond het gezondheidsaspect. Niettegenstaande de financiële problemen in dat decennium verlegde Walter Brusselaers vanaf 1993 het accent weer meer naar het inhoudelijke. Ook hij onderhandelde met de centra over voeding, maar bij hem stonden de kwaliteit van de etenswaren en een kind- en jongerenvriendelijk menu als eerste op de agenda. Bovendien leunde zijn principieel pedagogische kijk meer aan bij de ideeën die in de ziekenfondsen leefden over gezonde voeding.¹⁷⁷ Door het ontbreken van contracten in de geraadpleegde archieven is het moeilijk om uit te maken wat de concrete afspraken met de centra rond voeding in die periode precies inhielden.

Ook uit de interviews bleek dat er in de periode vanaf 1970 een vacuüm heerste op het vlak van voedingsrichtlijnen vanuit Jeugd & Gezondheid. Bij gebrek aan duidelijke instructies voerden de verantwoordelijken binnen Intersoc bij de opkomst van fastfood in de jaren tachtig en negentig discussies over het al dan niet invoeren ervan. De meerderheid was tegen en bleef opteren voor gezonde en evenwichtige voeding, wat gedurende een aantal jaren de appreciatie van het eten door de jeugd, die om fastfood bleef vragen, ongunstig beïnvloedde. De tevredenheid ging dan weer de hoogte in vanaf het einde van de jaren negentig met de

¹⁷⁶ P. VAN ROY, persoonlijk interview, 27 februari 2019.

¹⁷⁷ COSEMANS, persoonlijk interview, 6 maart 2019.

vervanging van de vaste menu's door keuzemenu's en zelfbediening. Intersoc zag hier de mogelijkheid om tegelijkertijd gezonde en voor de jongeren aantrekkelijke maaltijden aan te bieden. Zo kwamen er saladbars en na aandringen bij de koks, die hier oorspronkelijk niet voor opgeleid waren, ook vegetarische gerechten. Terwijl er voor 1980 in de grote vakantiecentra nauwelijks aandacht geschonken was aan kinderen of jongeren die om gezondheidsredenen een speciaal dieet nodig hadden, zoals diabetespatiëntjes, probeerde de organisatie vanaf de jaren tachtig hier wel rekening mee te houden op basis van medische attesten. Vanaf de jaren negentig voorzag het aanbod in de vakantiecentra van Intersoc ook bijvoorbeeld gluten- of lactosevrije gerechten.¹⁷⁸ In Westouter was er traditioneel vanuit de eigenaars van het complex, die ook de keuken beheerden, veel aandacht voor een evenwichtige maaltijd met veel groenten. Hier kregen de vakantiegasten in de jaren ook nog in de jaren zeventig en 1980 een gezonde en met veel zorg bereide familiale keuken voorgeschoteld.¹⁷⁹ Hetzelfde verhaal in Bouillon, waar 'Tinneke en Gerarda', zonder rekening te moeten houden met nationale instructies, het monopolie op de keuken hadden. Van in de jaren zeventig tot aan de sluiting van het centrum in 1994, zorgden zij volgens kampdirecteur Paul Van Roy voor traditionele Vlaamse kost. Zij kookten zo gezond mogelijk binnen de perken van het door het ziekenfonds toegewezen budget, maar hielden ook rekening met de wensen van de vakantiegangers, zo kwamen er tweemaal per vakantieperiode frieten op tafel. Fruit was er niet systematisch elke dag, af en toe waren er bijvoorbeeld frisco's als dessert.¹⁸⁰ Niet alleen Intersoc en de onafhankelijke centra, ook de ziekenfondsen worstelden bij de organisatie van hun vakanties in eigen beheer met een gebrek aan richtlijnen en normen op het vlak van gezonde voeding. Het verbond Dendermonde zocht en vond in de loop van de jaren negentig een oplossing in een 'vrolijke, gezonde keuken'. De eigen kookploegen gebruikten de voedingsdriehoek als norm en kookten gerechten uit 'Ons Kookboek', waarbij hygiëne en kwaliteitsbewaking centraal stonden.¹⁸¹

Een blijvende aandacht voor gezonde voeding, met minder duidelijk omschreven regels dan in de eerste twintig jaar van haar geschiedenis en een groeiende belangstelling voor lekker eten kenmerkten de eetcultuur van de jongerenvakanties in de periode van Jeugd & Gezondheid. Bleef dat ook zo in de eenentwintigste eeuw? In de vijf krachtlijnen van het huidige

¹⁷⁸ TRICOT, persoonlijk interview, 28 februari 2019.

¹⁷⁹ COSEMANS, persoonlijk interview, 6 maart 2019.

¹⁸⁰ VAN ROY, persoonlijk interview, 27 februari 2019.

¹⁸¹ DE RUYSSCHER, persoonlijk interview, 21 februari 2019.

doelstellingenkader van Kazou vallen nergens de woorden gezondheid of voeding. In de uitwerking van de operationele doelstellingen staat wel dat Kazou zich wil onderscheiden met haar vakantieaanbod, met name door gezondheidsthema's te verwerken in de vakanties. De strategische doelstellingen hebben het over nieuwe vakantieconcepten, het aanspreken van een zo breed mogelijk publiek door te innoveren en te focussen op vakantiebeleving, de kwaliteit van de vakanties en de klanttevredenheid. Inspelen op trends en tendensen binnen de leefwereld van de doelgroepen is de opdracht.¹⁸² Het thema van de gezonde voeding krijgt op het eerste gezicht binnen dat commercieel gerichte kader geen aandacht meer.

De interne communicatie en praktische werking, de op het publiek gerichte folders en de website laten een ander beeld zien. In de op regionaal ziekenfondsniveau opgestelde handleidingen, gidsen en brochures voor de kookploegen geeft de organisatie aan wat zij verwacht van haar vrijwilligers op het vlak van de samenstelling van de maaltijden.¹⁸³ Het eten moet van goede kwaliteit zijn, indien mogelijk vers. Volgens de opstellers is er dan geen risico met een vervaldatum; het is wel meer werk maar het geeft meer voldoening. Er moet voldoende te eten zijn, kinderen en monitoren mogen nooit met een hongergevoel van tafel gaan. Het menu hoort gevarieerd te zijn; het voorstel is om per vakantieperiode een veggiedag te organiseren. Onder de hoofding gezond is het advies niet teveel te frituren en niet teveel suikerwaren te geven als vieruurtje. Het alternatief is een stuk fruit zoals appel, sinaasappel of watermeloen. Voor vegetariërs, veganisten en kinderen met een specifiek dieet moet een apart menu samengesteld worden. Ook de halalkeuken komt aan bod.¹⁸⁴ Dat de organisatie veel aandacht besteedt aan die speciale menu's bewijzen de boeken en folders die over deze onderwerpen zowel op het nationaal secretariaat als in de regionale ziekenfondsen ter beschikking zijn van medewerkers en vrijwilligers. Naast bestaande folders zijn er visieteksten per aandoening opgesteld door de vrijwilligers. Zij bevatten een bondige medische uitleg over de ziekte en concrete richtlijnen voor de samenstelling en bereiding van de maaltijden.¹⁸⁵ Buiten de vakanties met kookploegen zijn er nog altijd de verblijven in grotere of kleinere centra met een eigen keuken. Bij de onderhandelingen moet Kazou in sommige van die centra ook vandaag

¹⁸² *Beleidsplan 2018-2021 Kazou* (<https://nationaal.kazou.be/media/1038/beleidsnota-kazou.pdf>). Geraadpleegd op 28 april 2019.

¹⁸³ *Gids der Kookploegen*, Kazou Zuid West Vlaanderen, 2017, 8; *Handleiding Technische Kookploegen* Kazou Antwerpen, 2008, 19-43; *TP Brochure*, Kazou Limburg, zomer 2015, 6.

¹⁸⁴ *Gids der Kookploegen*, Kazou Zuid West Vlaanderen, 2017.

¹⁸⁵ B. VANDERVOORT, informeel gesprek, 23 oktober 2018; T. VANHOUTTE, informeel gesprek, 5 november 2018; DECABOOTER, persoonlijk interview, 12 maart 2019.

nog vragen om aandacht te besteden aan voldoende variatie in de maaltijden en aan een gezonde voedingswaarde. Enkel wit brood, te veel gefrituurde gerechten en te weinig fruit op het menu zijn de meest geformuleerde opmerkingen. Het eten bereid door de vrijwilligers van de technische kookploegen scoort in de evaluaties opvallend beter dan de maaltijden van de meestal professionele koks in de centra, zowel wat betreft het gezonde als het lekkere.¹⁸⁶ Het discours in de folders vertoont niet meer het performatief karakter uit de vorige periodes maar spreekt nog wel over het belang dat Kazou hecht aan de kwaliteit op het vlak van voeding. Geheel volgens de commerciële en marketinggerichte doeleinden van de organisatie gaat er in de brochures meer en meer aandacht naar het lekkere: *'Of het eten nu liefdevol bereid is door onze enthousiaste kookploegen dan wel door een vriendelijke centrumuitbater, smullen zal je zeker.'*¹⁸⁷

Opvallend is dat het gezonde bij het huidige Kazou heel vaak een directe link krijgt met het genieten. Fruit krijgt het etiket 'lekker' en de expliciete vraag aan de kookploegen is dat zij naast gezonde en gevarieerde vooral lekkere maaltijden bereiden, aangepast aan de leeftijd van de vakantiegangers, zonder te veel zoute, zure of pikante ingrediënten. In de kookvakanties voor elf- en twaalfjarigen leren de kinderen gezonde menu's samenstellen, winkelen, broodbakken en soep maken. Die kookvakanties liggen, door in te spelen op de kookhype van de laatste jaren, volledig in de lijn met de doelstellingen van de dienst om mee te gaan met de nieuwste trends. Tegelijkertijd ligt tijdens die vakanties de nadruk heel sterk op plezier. Het discours in de brochure liegt er niet om: *'Zin om je culinair helemaal uit te leven? Begin je vingers al maar af te likken en kom mee, koks in spe... Tover het lekkerste uit je koksmuts...Dit wordt de lekkerste vakantie van je leven, laat het smaken!'*¹⁸⁸ Zonder dat het met zoveel woorden in de doelstellingen geformuleerd staat geeft de concrete werking van Kazou een mix te zien van aandacht voor een gezonde voeding met een aangenaam belevingsaspect.

Over de hele periode van de jongerenvakanties van CM zijn er voor de tegenstelling gezond-genieten, drie periodes te onderscheiden. Tot in de jaren zeventig was er een uitgesproken aandacht voor gezonde, degelijke kost, met gedetailleerde instructies over de inhoud van de menu's, maar met weinig interesse voor lekker eten en het genieten van de maaltijden. In de

¹⁸⁶ DECABOOTER, persoonlijk interview, 12 maart 2019.

¹⁸⁷ Uit de folder: 'Pak je koffer en ga op vakantie met Kazou'.

¹⁸⁸ *TP Brochure*, Kazou Limburg, zomer 2015.

periode vanaf midden 1970 tot het begin van de eenentwintigste eeuw waren er weinig tot geen richtlijnen over gezonde voeding, dat wel deel bleef uitmaken van de fundamentele beleidsopties. Vanaf de jaren tachtig en zeker 1990 kwam er geleidelijk aandacht voor het lekkere en smakelijke eten. De beleidsdoelstellingen uit de eenentwintigste eeuw spreken niet over gezonde voeding maar in de praktijk van de vakanties blijkt er toch ruim aandacht voor te zijn. Tegelijkertijd staat de beleving van het eten en het genieten ervan centraal in de marketingcampagnes, zeker als het gaat over themavakanties rond koken.

3.2 De praktijk van koken en eten

Koken en eten zijn alledaagse culturele praktijken. Wat op het menu staat is een belangrijk gegeven, maar hoe komen die menu's tot stand, wie maakt de keuzes, is hierbij ruimte voor creativiteit, is er inspraak mogelijk? Om dat te onderzoeken zijn hier theorieën en concepten van de Certeau en Bourdieu gebruikt. De alledaagse eetgewoontes en de machinale handelingen bij het bereiden van een maaltijd lijken vanzelfsprekend maar zij zijn gevormd door een onzichtbare reeks van overgeleverde gebruiken en handelingen, van codes en rituelen.¹⁸⁹ Toch liggen die 'praktijken', zoals de Certeau ze noemt, en die gewoontes niet vast. Volgens de Certeau in *'L'Invention du Quotidien'* bezitten mensen voldoende creativiteit en vindingrijkheid om het dagelijkse telkens opnieuw weer uit te vinden.¹⁹⁰ Ze construeren het alledaagse door te selecteren uit wat ze kennen, ze maken nieuwe combinaties uit de verschillende keuzemogelijkheden en plaatsen hun 'uitvindingen' in een nieuwe context. Zeker mensen die moeten opereren binnen door anderen gestelde richtlijnen maken gebruik van deze tactiek. Ook voor Theodore Schatzki is het begrip praktijken in een sociologische analyse fundamenteel. Voor hem zijn, naast bijvoorbeeld industriële of vrijetijdspraktijken, kookpraktijken zowel in tijd als in ruimte verspreide verbindingen in woorden en daden. Voor het ontleden ervan moet rekening gehouden worden met de praktische activiteiten en met de zowel geschreven als gesproken representatievormen.¹⁹¹ Naar beide zal in wat volgt de aandacht gaan. Warde van zijn kant spreekt van een 'practice turn' aan het begin van de eenentwintigste eeuw. Terwijl voor hem het koken op zich een autonome, gestandaardiseerde en aangeleerde praktijk is, ziet hij de activiteit van eten als meer gecompliceerd en gebaseerd

¹⁸⁹ DE CERTEAU, GIARD en MAYOL, *L'invention du quotidien 2. Habiter, cuisiner*, 177.

¹⁹⁰ M. DE CERTEAU, *L'invention du quotidien 1. Arts de faire*, Parijs, 1980.

¹⁹¹ A. WARDE, *The Practice of Eating*, Cambridge en Malden Ma, 2016, 39.

op verschillende conventies. Achtereenvolgens zal hier ingegaan worden op de praktijken, de agency en creativiteit van die twee onderscheiden groepen: diegenen die koken en diegenen die eten.¹⁹²

3.2.1 In de keuken

Zowel in de binnenlandse als buitenlandse centra viel de keuken onder de verantwoordelijkheid van de directeur of de exploitant van het vakantiecentrum, die instond voor de rekrutering van de nodige werkkrachten. Het personeel bestond voornamelijk uit tijdelijke krachten, al dan niet professioneel opgeleid.¹⁹³ In Zwitserland waren zowel Belgen als Zwitsers tewerkgesteld. In evaluatierapporten was er soms sprake van onbekwaam keukenpersoneel of van een niet voldoende uitgeruste keuken, zoals in 1958 in Vierset en Herbeumont. Om op een nieuw contract te kunnen rekenen moesten die centra waarborgen kunnen bieden voor verbetering.¹⁹⁴ Op de vergadering van de directeurs van de Zwitserse Intersoc-centra van tien april 1963 stonden de kwaliteit van het personeel en openstaande vacatures op de agenda. De aanwerving van professionele krachten was een prioriteit om een kwaliteitsvolle werking van de centra te garanderen. Intersoc sloot overeenkomsten af met Belgische hotel- beenhouwers- en patisseriescholen, maar uit het verslag was niet duidelijk op te maken of zij afgestudeerden dan wel stagiairs zouden sturen. Bij het opstellen van de vacatures hanteerden de directeurs een heel klassieke rolverdeling tussen mannen en vrouwen: er was vraag naar barmannen en voor de tafeldienst waren er vacatures voor vrouwen. Er werd afgesproken om het personeel beter in te lichten over wat de organisatie van hen verwachtte: een positieve en christelijke levenshouding, beleefdheid, standing in kleding en houding, geen studentengrappen en geen overmatig drinken.¹⁹⁵ Het feit dat de directeurs die items uitvoerig behandelden, wees op een bestaande problematiek van niet goed opgeleid en onvriendelijk personeel, wat eveneens uit de evaluaties naar voren kwam. In Melchtal kregen in 1964 zowel de patissier als de beenhouwer, de hulpkok en de kok het predicaat onbekwaam. Volgens het verslag was de kok bovendien ruw en eigenzinnig, niet ontvankelijk voor suggesties of verbeteringen, hij leverde een minimum aan inspanningen en was geobsedeerd door het zo laag mogelijk houden van de kostprijs.¹⁹⁶ Een

¹⁹² Ibidem, 47-49.

¹⁹³ VAN ROY, *Jeugd met Vakantie*, I, 347.

¹⁹⁴ LEUVEN, Kadoc, *Jeugd en Gezondheid (LCM)/Kazou*, dossier 11: Verslag seizoen 1958.

¹⁹⁵ LEUVEN, Kadoc, *Intersoc (LCM)*, dossier 8: Verslag van de directeursvergadering te Brussel op 10 april 1963.

¹⁹⁶ LEUVEN, Kadoc, *Intersoc (LCM)*, dossier 8: Nota: samenvatting van het onderhoud met dhr. Deprins te Melchtal op 7.7.64.

audit uit 1977 van alle Intersoc restaurants in Zwitserland toonde weinig beterschap: er bestonden geen samenkomsten en overlegmomenten voor alle chef-koks samen, die laatsten waren niet gemotiveerd en konden op hun beurt hun keukenpersoneel niet motiveren. Er heerste een gebrek aan geestdrift. De samenstelling van de menu's zou meer ploegwerk moeten zijn, de houding en kledij in de restaurants vertoonde weinig standing, er was weinig aandacht aan orde en zuiverheid van de werklokalen, het eten kwam niet warm op tafel.¹⁹⁷ Ondanks al die tekortkomingen kreeg het eten in de Zwitserse Intersoc centra in deze periode over het algemeen toch een gunstige evaluatie van vakantiegangers en monitoren. Waarschijnlijk zorgde de audit voor een verbetering van de maaltijden. Een markt- en imago-onderzoek uitgevoerd in najaar 1990 en voorjaar 1991 toonde aan dat vijftien procent van de vakantiegangers spontaan de goede en lekkere Belgische keuken opgaf als positief element van hun verblijf.¹⁹⁸

Zoals eerder toegelicht waren de instructies over de samenstelling van de maaltijden tot in het begin van de jaren zeventig heel strikt. Volgens de opgestelde contracten moesten de centra de menu's minstens een maand voor het begin van de vakantieperiode aan de Landsbond opsturen. Financieel was er een maximumbedrag per dag en per deelnemer vastgelegd.¹⁹⁹ De uren waarop gegeten moest worden, lagen vast. Op die vlakken had het keukenpersoneel weinig vrijheid. Vanuit Intersoc kregen de directeurs de raad om de koks meer te betrekken bij de aankoop van de etenswaren. Maar de aankoopprocedure verliep centraal, wat de inspraak van de koks bemoeilijkte. Terwijl voedingswaren zoals chocolade, confituren, kazen, margarine en vis voor alle centra samen in Zwitserland aangekocht werden, moesten de directeurs de bestellingen voor het vlees, de kip, de groenten en de Stella (niet bedoeld voor de minderjarige vakantiegangers!) doorgeven aan een bepaalde persoon, die dan de bestellingen plaatste bij Belgische leveranciers of veilingen.²⁰⁰ Intersoc bepaalde eveneens de inrichting van keuken en beenhouwerij en gaf dwingende adviezen over het gebruik van producten en toestellen. Zo ontvingen in 1965 de stafmedewerkers van de Zwitserse vakantiecentra een uiteenzetting over de ideale plaats voor koelkasten en werktafels in de beenhouwerij en kregen zij de opdracht de

¹⁹⁷ LEUVEN, Kadoc, *Intersoc (LCM)*, dossier 30: Samenkomst directies, Verslag: Wij mogen niet stagneren, Fiesch, 10 en 11 maart 1977.

¹⁹⁸ LEUVEN, Kadoc, *Intersoc (LCM)*, dossier 16: Synthese markt- en imago-onderzoek Intersoc, een doorlichting in functie van een nieuwe koersbepaling, Elewijt, 23 mei 1992.

¹⁹⁹ LEUVEN, Kadoc, *Jeugd en Gezondheid (LCM)/Kazou*, dossier 10: Kontrakt voor plaatsing van de kinderen tijdens de vakantie.

²⁰⁰ LEUVEN, Kadoc, *Intersoc (LCM)*, dossier 8: Vademecum Directeurs Zwitserse vakantiecentra, 1962?.

beenhouwers het gebruik van kleurstoffen en van de vleesvermalser Coupax af te raden.²⁰¹ Als het keukenpersoneel al enige vindingrijkheid aan de dag kon en mocht leggen was dat niet bij de samenstelling van de menu's, maar eerder op het keuken-technisch of organisatorisch vlak. Uit de inspectieverslagen, uit de aankoopfacturen van onder andere koelkasten, friteuses en broodsnijmachines in de loop van de jaren vijftig en beginjaren zestig is af te leiden dat in de beginjaren de uitrusting van sommige keukens niet optimaal was en dat koks vaak moesten improviseren om de grote hoeveelheden voedsel op tafel te krijgen.²⁰² Zo konden de frietketels, zeker voor de jongenskampen niet groot genoeg zijn. In de Duinse Polders in Blankenberge moest het keukenpersoneel om acht uur 's morgens beginnen met het voorbakken om de frieten 's middags op te kunnen dienen.²⁰³

Veel regels vanuit de Landsbond, een sterke dominantie op alles wat zich in en rond de keuken afspeelde vanuit Intersoc en weinig plaats voor persoonlijke inbreng of improvisatie van de keukenmedewerkers vormden de kenmerken van de keukenwerking in deze periode. Het tijdelijk karakter van de meeste contracten en het gebrek aan continuïteit waren niet bevorderlijk voor de creativiteit. De geraadpleegde archieven hadden vooral betrekking op de Zwitserse centra van Intersoc, maar de richtlijnen vanuit de Landsbond golden ook voor al de andere vakantieverblijven. Uit getuigenissen was af te leiden dat het keukenpersoneel van particuliere centra, waar de eigenaar en zijn echtgenote meestal mee in de keuken stonden, een grotere zelfstandigheid afdwongen en de instructies vanuit de organisatie op een eigen manier interpreteerden.²⁰⁴ Zij waren bijvoorbeeld de eersten om spaghetti of lasagne als hoofdmaaltijd op het menu te zetten en durfden tweemaal per tien dagen frieten aan te bieden in plaats van, zoals gebruikelijk was, eenmaal per vakantieperiode. Zolang de evaluaties positief bleven en er geen ernstige tekortkomingen op het vlak van hygiëne of gezondheid vast te stellen waren, kwam de Landsbond niet tussenbeide. In tegenstelling met de vakantiehuizen van Intersoc was hier wel een toepassing te vinden van het begrip 'praktijken' zoals de Certeau het bedoelt. In Fiesch was de uitbating van het restaurant en het buffet in handen van de coöperatieve onderneming die het vakantiedorp had gebouwd. Intersoc was geen betrokken partij en de

²⁰¹ LEUVEN, Kadoc, *Intersoc (LCM)*, dossier 10: Verslag van de vormingsvergadering voor de stafmedewerkers van de Zwitserse vakantiecentra, 21.4.1965.

²⁰² LEUVEN, Kadoc, *Intersoc (LCM)*, dossier12, aankoop broodmachine 1962, aankoop friteuse 1960 en uitrusting Arosa, 1960.

²⁰³ TRICOT, persoonlijk interview, 29 februari 2019.

²⁰⁴ VAN ROY, persoonlijk interview, 27 februari 2019.

Landsbond had hier minder inspraak in de werking van de keuken. Uit de interviews bleek dat de maaltijden niet aan de standaardnormen, zoals opgelegd aan de andere centra, voldeden.²⁰⁵ Vakantiegangers quoteerden het eten van ‘gewoon’ tot ‘slecht’, maar door het zelfstandig statuut van de instelling kon de dienst Preventieve Luchtturen hier weinig aan verhelpen.

De decentralisering en democratisering die onder druk van de ziekenfondsen en hun vrijwilligers waren ingevoerd vonden niet onmiddellijk hun weerslag in de realiteit van de keukens. De richtlijnen van Van Roy bleven tot diep in de jaren zeventig van kracht. In Bouillon, bleven de ‘dames van de keuken’ hun relatief autonome, maar traditionele koers varen tot aan de sluiting in 1994.²⁰⁶ Ook de keuken van Heer-sur-Meuse stond onder de leiding van een dame en bleef tot 1995 een klassieke kampkeuken, zonder vernieuwing of creativiteit, mee onder invloed van de econoom, die weinig bereidheid toonde om aanpassingen aan het vertrouwde aankooppatroon door te voeren.²⁰⁷ Toch waren er veranderingen merkbaar. In Westouter was de keuken in handen van de eigenaar, die altijd veel aandacht had besteed aan de maaltijden. Op het einde van de jaren zeventig organiseerde hij voorbereidende gesprekken tussen de kok en de kampleiding om de menu’s vast te leggen. Samen beslisten ze om vanaf 1980 de zelfbediening in te voeren. De evaluaties achteraf gebeurden in gezamenlijk overleg met de eigenaar/kok en de kampleiding. Het resultaat waren evenwichtiger en gezonder menu’s, zonder de grote hoeveelheden brood en aardappelen uit de vorige periode. Het accent kwam nog sterker te liggen op het gebruik van fruit en groente. Het bleef een familiekeuken, maar met speciale accenten, het was geen ‘kampeten’ meer.²⁰⁸ Bij Intersoc vond er vanaf de jaren tachtig een dagelijks overleg plaats tussen de directeur, de kampleider en de verbondsverantwoordelijke over de kwaliteit, de kwantiteit en de kostprijs van het eten. Het is niet duidelijk of en hoe het keukenpersoneel bij dat overleg betrokken was. De inhoud van het dagelijks verslag kwam in een algemeen verslag, dat de directeur na het kamp moest opmaken. Ieder seizoen organiseerde Jeugd & Gezondheid op basis van de verzamelde algemene verslagen een gesprek met de verantwoordelijken van Intersoc en stuurde daar waar nodig bij.²⁰⁹ Onder andere de invoering van keuzemenu’s op een aantal plaatsen was een gevolg van de evaluaties. Ondanks de toename van de inspraak en de institutionalisering van de evaluaties

²⁰⁵ COSEMANS, persoonlijk interview, 6 maart 2019; DELABSTITA, persoonlijk interview, 13 maart 2019.

²⁰⁶ VAN ROY, persoonlijk interview, 27 februari 2019.

²⁰⁷ DELABASTITA, persoonlijk interview, 13 maart 2019.

²⁰⁸ COSEMANS, persoonlijk interview, 6 maart 2019.

²⁰⁹ TRICOT, persoonlijk interview, 28 februari 2019.

bleven de meeste vakantiecentra de vertrouwde traditionele maaltijden aanbieden die daarnaast van weinig creativiteit of inventiviteit getuigden.

De echte ommekeer in de agency van de keuken was de inschakeling van technische kookploegen door ziekenfondsen zoals Limburg vanaf het midden van de jaren tachtig, of Dendermonde in de jaren negentig. De grotere zelfstandigheid van de regionale diensten van Jeugd & Gezondheid bij de samenstelling van hun vakantieprogramma's resulteerde in een meer gevarieerd en kleinschaliger aanbod. Niet overal waar jongeren logeerden was er keukenpersoneel voorzien. Eigen kookploegen met vrijwilligers waren de oplossing, de noodzaak werd een troef. Met zeker in het begin een minimum aan richtlijnen en een beperkt budget (beginjaren negentig vijf euro per dag per persoon in het verbond Dendermonde) wisten die kookploegen maaltijden op tafel te brengen die al snel betere evaluaties opleverden dan de grotere centra met professioneel keukenpersoneel. De vrijwilligers kregen de nodige vorming rond de aankoop en bereiding van gezonde voeding, over hygiëne en aangepaste diëten. Nooit werden vaste menu's opgelegd, maar een op voorhand opgesteld voorstel tot menu moest de kookploeg wel ter informatie bezorgen aan het ziekenfonds. Er was overleg met de regionale verantwoordelijken; de kookploeg en de monitoren evalueerden samen elk menu. Het basisconcept bestond uit zelfwerkzaamheid en zelfredzaamheid.²¹⁰ Het resultaat was een toename van de creativiteit. Omdat de groepen kleiner waren en zij volledig zelfstandig instonden voor de aankoop van de voeding en de samenstelling van de menu's, waren de vrijwilligers in de mogelijkheid om in te spelen op de wensen van de groep en om rekening te houden met individuele voedingsproblemen. Bij een aantal vakanties, zoals de zeilvakanties in Nederland, was het ook de bedoeling dat de vakantiegangers samen met de kookploeg in de keuken aan de slag gingen. Niet alleen namen de barbecues toe en kwamen er bijvoorbeeld meer wokgerechten op tafel, ook de presentatie van de voeding kreeg een origineler vormgeving dan de klassieke schotels uit de grootkeukens. Tijdens een verblijf in Catalonië in 2016 leerden vijftien- en zestienjarigen zelf tapas maken. Op een vakantie in datzelfde jaar voor jongeren van zeventien tot dertig jaar met een licht tot matig verstandelijke handicap stond het leren bakken van pizza's in een echte pizzaoven op het programma. Een volgende stap in de toenemende agency in de keuken van de jongerenvakanties waren de themakampen rond koken. Kookvakanties waren er al in de periode van Jeugd & Gezondheid, maar zij kenden onder

²¹⁰ DE RUYSSCHER, persoonlijk interview, 21 februari 2019.

invloed van de maatschappelijke kookhype een groeiend succes bij Kazou. Hier stonden de technische kookploeg, monitoren en elf- en twaalfjarige kinderen samen in de keuken. Na de vakantie zouden volgens de folder een goede cuisson, dresser en garneren geen geheim meer mogen zijn voor de deelnemers.²¹¹ Een heel contrast met de richtlijnen uit 1968 toen het monitoren en jongeren nog verboden was om in de keukens te komen. In de vakanties met technische kookploegen en de jeugd zelf achter het fornuis werd de ‘uitvinding van het alledaagse’ van de Certeau in de praktijk gebracht, met een grote mate van betrokkenheid, engagement en vooral creativiteit. Toch moet gezegd dat een ziekenfonds zoals Leuven bijvoorbeeld, twijfelde om in te stappen in het concept van de zelfwerkzaamheid en de technische kookploegen, hoofdzakelijk uit financiële overwegingen, maar eveneens door gebrek aan mankracht. De inschakeling van technische kookploegen betekende immers de organisatie van een aparte en bijkomende vrijwilligerswerking, naast de bestaande werking van de monitoren.²¹²

3.2.2 Aan tafel

‘While patterns of eating together are changing, the need for shared meals as a means of structuring social life – in our out the home – remains a highly important social issue’. Julier benadrukt de rol van samen eten in het sociale leven.²¹³ Hoe gaven de jongerenvakanties van CM hier een invulling aan?

Een ontspannen vakantiesfeer aan tafel creëren was niet echt een prioriteit in de eerste twintig à vijfentwintig jaar van de jongerenvakanties van CM. De jongeren gezonde, burgerlijke tafelgewoontes aanleren in een christelijke sfeer en in dienstbaarheid aan mekaar stond centraal. Zowel de dienst Preventieve Luchtkuren zelf als de centra stelden gedetailleerde reglementen op en de monitoren hadden als taak streng toe te zien op de naleving ervan. Het vertoog uit de brochures, liet geen twijfel bestaan over wat de organisatie van de veertienjarigen verwachtte: *‘Uw gemeenschappelijk doel in dit verlof, bij dit kamp in Zwitserland moet zijn uw lichaam harden en uw ziel verbeteren. Dat wil dus zeggen op alle gebied een flinke jongen of meisje te*

²¹¹ TP Brochure, Kazou Limburg, zomer 2015.

²¹² DELABASTITA, persoonlijk interview, 13 maart 2019.

²¹³ JULIER, ‘Meals: ‘Eating in’ and ‘Eating out’’, 351.

*worden...Niet morren en klagen over het eten en de regelingen voor een uitstap, steeds flink de orde bewaren en alle punten van de tucht onderhouden!!!*²¹⁴

Volledig in overeenstemming met de doelstellingen van de preventieve luchtkuren, die van de jongerenvakanties een opvoedingsinstrument wilden maken en gezonde, hygiënische gewoonten wilden aanleren aan de jeugd in het algemeen en aan de volkskinderen in het bijzonder, bevatten de gidsen voor de monitoren van Van Roy een hele reeks richtlijnen voor het gedrag aan tafel. Voor de maaltijd dienden de kinderen hun handen te wassen. Op tijd komen was ook een vereiste ‘*om de keukendienst niet te ontredderen*’. De monitoren dienden erop toe te zien dat de tafels keurig en netjes gedekt waren, liefst met een bloemetje als versiering, en dat er bij het opdienen niet gemorst werd. De stoel mocht niet te dicht, noch te ver van de tafel staan, de handen moesten op de tafel liggen, de ellebogen net niet. Monitoren hadden de opdracht de kinderen te tonen hoe zij vork en mes moesten hanteren. Slurpen was uit den boze, evenals spreken met eten in de mond, of al te luidruchtig zijn. Monitoren moesten ervoor zorgen dat er met mate gegeten werd en dat de jongeren het eten, dat in grote schotels op tafel kwam, eerlijk onder elkaar verdeelden en dat zij de schotels aan elkaar doorgaven. Er moest aandacht zijn voor moeilijke en trage eters. Het was de bedoeling dat de monitoren hielpen met de bediening aan tafel en dat zij zelf plaatsnamen aan de tafels van de kinderen. Omdat het in de praktijk moeilijk te combineren was, stelde Van Roy een beurtsysteem voor. Belangrijk waren ook de gebeden voor en na de maaltijd: de kinderen moesten aanvoelen dat dat christelijk gebruik meer was dan louter formaliteit.²¹⁵

Naast de algemene richtlijnen die golden voor alle centra waren er instructies en reglementen die verschilden van plaats tot plaats. Er waren grote verschillen tussen de eetomgevingen op de diverse locaties. Volgens één bron had in Melchtal in de beginperiode elk houten paviljoen zijn eigen ruimte met tafels voor de maaltijden, een andere bron sprak over twee paviljoenen waar de hongerige kinderen terecht konden.²¹⁶ Het reglement besteedde veel aandacht aan orde en netheid en bepaalde de uren waarop de kinderen de eetruimte mochten betreden. Iedere dag was er een ploeg vakantiegangers van dienst om de tafels af te ruimen; dat moest ‘*vlot en ordelijk*’

²¹⁴ *Gids voor onze jonge mutualisten op vakantie in Melchtal in centraal Zwitserland*, 195x?, 5-6.

²¹⁵ *Kindervacanties Zwitserland 1950*, Landsbond der Christelijke Mutualiteiten, 38 en VAN ROY, *Jeugd met vakantie*, I, 232-233.

²¹⁶ *Verhalen uit de oude kartonnen doos. Kazou sinds 1947, Jeugddienst CM*, 2017 en JONGEN, *Ma, met ons gaat alles goed*, 24.

gebeuren. De groepsleider had de opdracht elke dag een inspectieronde te houden.²¹⁷ In 1968 waarschuwde Van Roy wel voor een te strenge controle: het was niet de bedoeling met een vergrootglas rond te lopen om kinderen te kunnen betrappen op een overtreding van het reglement.²¹⁸ In datzelfde Melchtal twijfelde de kampdirecteur in 1963 nog over een investering in diepe én platte borden.²¹⁹ Dat betekende dat zeker tot dan de jongeren bij de hoofdmaaltijd enkel een diep bord kregen, waaruit zij zowel de soep als de aardappelen met vlees en groente moesten eten. In de jaren vijftig en ook nog in het begin van de jaren zestig was het in boeren- en arbeidersgezinnen nog heel gewoon om de gangen van de warme maaltijd uit één bord te eten. De burgerlijke idealen van de middenklasse, met een mooi gedekte tafel, bij elkaar horend serviesgoed en verschillende borden voor elke gang waren nog geen gemeengoed.²²⁰ Het contrast tussen de eenvoud van de refters in de houten chalets van Melchtal en de pracht en praal van de eetzaal in Maloja Palace kon niet groter zijn. In Maloja was de eetzaal een immense ruimte met prachtig bewerkte plafonds, volgens een getuigenis zo majestueus dat de veertienjarige meisjes zich er keizerin Sissie waanden.²²¹

De bevroegde deelnemers en monitoren uit deze periode omschreven de sfeer aan tafel meestal als ‘aangenaam’, ‘gewoon’ of ‘gezellig’.²²² Maar alleszins op het vlak van rustig en matig eten vonden de reglementen niet altijd een opvolging en monitoren moesten soms noodgedwongen lossere tafelmanieren toestaan. Een Mechelse monitor-bewaker vermeldde in zijn relaas van de tweede vakantiedag in Melchtal in 1949: ‘*Om één uur worden 1100 hongerige magen goed gevuld. Wat een leven in de refter*’.²²³ Andere getuigen haalden herinneringen op van maaltijden in een grote zaal met veel drukte en rumoer. Monitoren gaven toe dat vooral hongerige jongens aan tafel moeilijk in toom te houden waren. Bij de meisjes zouden er op een bepaald moment ‘voorproevers’ ingeschakeld geweest zijn.²²⁴ Uit een ander interview bleek dat de regels in verband met hygiëne, zoals het verplicht handen wassen voor de maaltijd, en het gedisciplineerd binnenkomen in de eetzaal, wel gerespecteerd werden. Ook het gebed voor en na de maaltijd

²¹⁷ *Gids voor onze jonge mutualisten op vakantie in Melchtal in centraal Zwitserland*, 195x?, 77-78.

²¹⁸ VAN ROY, *Jeugd met vakantie*, I, 229.

²¹⁹ LEUVEN, Kadoc *Intersoc (LCM)*, dossier 8: Preventieve Luchtkuren Zwitserland, Verslag van de Nationale voorbereidingsvergadering 1963, 9 februari 1963, 6.

²²⁰ Eigen herinneringen en MONTIJN, *Aan tafel!*, 78 en 81.

²²¹ *Verhalen uit de oude kartonnen doos. Kazou sinds 1947, Jeugddienst CM*, 2017.

²²² G. MARZO, S. VANDIJK, L. NEYENS en G. VEREECKE, e-mailinterviews van respectievelijk 21 februari 2019, 5 maart 2019, 10 maart 2019 en 13 maart 2019.

²²³ JONGEN, *Ma, met ons gaat alles goed*, 10.

²²⁴ *Verhalen uit de oude kartonnen doos. Kazou sinds 1947, Jeugddienst CM*, 2017; TRICOT, persoonlijk interview, 28 februari 2019; DELABASTITA, persoonlijk interview, 13 maart 2019.

was een traditie die CM tijdens haar jongerenvakanties lang in ere hield.²²⁵ In ‘*Jeugd met Vakantie*’ uit 1968 stelde Van Roy voor om na het gewone gebed voor het middagmaal een eenvoudige maar pittige canon te zingen, bijvoorbeeld die van Mozart: ‘*Vrolijk weze ’t middageten*’.²²⁶ Het vaste ritueel voor de maaltijd bestond er in de jaren negentig in Bouillon nog altijd in dat de kampleiding eerst een aantal praktische mededelingen deed, dan volgde het gebed - al dan niet gezongen of gecombineerd met een lied - en aansluitend weerklonk het traditionele ‘*bikke bikke bik...!*’²²⁷ Nog tot in de late jaren negentig besteedde Jeugd & Gezondheid en meer bepaald de Werkgroep Christelijke Animatie op basis van de eerder besproken fundamentele opties ruim aandacht aan de concrete invulling van de gebedsmomenten voor en na de maaltijd.²²⁸

Net zoals er vanaf het midden van de jaren zeventig geen richtlijnen meer kwamen voor de samenstelling van de maaltijden, heerste er wat betreft instructies over het gedrag aan tafel een stilzwijgen vanuit de nationale leiding. In de plaats van de gebundelde en algemeen geldende concrete richtlijnen kwamen er achtereenvolgens: de ideeën van de ‘*gedeeltelijk gesuggereerde vrijheid*’, de voorzichtige pedagogische experimenten van de jaren zeventig en de eerder theoretische en sociaal gerichte fundamentele opties van de jaren tachtig. Nergens in de archieven waren er nog concrete beschrijvingen van het gewenste gedrag aan tafel te vinden, tenzij in de brochures of gidsen die per verblijfplaats ter informatie aan de monitoren werden bezorgd. Maar die informatie was vooral van praktische, organisatorische aard en bevatte geen pedagogische adviezen. Ter illustratie volgen hier een aantal voorbeelden uit infobrochures van het einde van de jaren tachtig en het begin van de jaren negentig.

In *St Luc* waren alle maaltijden gemeenschappelijk, de tafels in het restaurant waren voor acht personen. De bediening gebeurde aan tafel, supplementen waren af te halen in de keuken, maar wel pas nadat iedere tafel bediend was. Het dekken van de tafels vond plaats volgens een beurtrol onder de monitoren, het afruimen was voor de veertienjarigen zelf. Roken in het restaurant was verboden.²²⁹

De richtlijnen voor het restaurant in *Maloja* waren uitgebreider en deden denken aan de teksten uit de jaren vijftig en 1960.

²²⁵ COSEMANS, persoonlijk interview, 6 maart 2019.

²²⁶ VAN ROY, *Jeugd met Vakantie*, II, 57.

²²⁷ VAN ROY, persoonlijk interview, 27 februari 2019.

²²⁸ JONGEN, *Ma, met ons gaat alles goed*, 232.

²²⁹ LEUVEN, Kadoc, *Jeugd en Gezondheid (LCM)/Kazou*, dossier 14 Info voor moni’s St Luc, 1993.

Vijf minuten voor het begin van de maaltijd was het verzamelen geblazen op de trap. Stiptheid en orde waren vereist. Ook hier stonden tafels voor acht personen, de monitoren kregen uitdrukkelijk het bevel om tussen de kinderen plaats te nemen. Verder is rustig tafelen de boodschap, een dankgebed of korte overweging per tafel kon hierbij helpen. Elke brutale of kwetsende houding verdiende een terechtwijzing. Het keukenpersoneel zette de soep of de voorgerechten op de hoek van de tafel, de vakantiegangers stonden zelf in voor de verdere verdeling. Details over de manier van opdienen van het hoofdgerecht ontbraken. Van de veertienjarigen werd zelfwerkzaamheid verwacht: zij moesten helpen bij het dekken en afruimen van de tafels, met hierbij heel precieze aanduidingen waar welk vaatwerk zijn plaats had. Borden en kopjes moesten vrij zijn van etensresten, die hoorden thuis op een groot bord of op een lege dienschaal. Het afruimen mocht maar beginnen na een teken van de monitoren. Onder leiding van de restaurantchef en volgens een beurtrol moesten de jongeren helpen om de tafels te vegen en ze klaar te zetten voor de volgende maaltijd.²³⁰

In *Schwarzsee* was er een zelfbedieningsrestaurant. De instructies aan de monitoren waren kort en bondig.

Om lange wachttijden te voorkomen gaf men de raad om met niet al te grote groepen te komen eten. Ook hier vroeg men aandacht voor een rustige sfeer en niet te veel drukte tijdens de maaltijden. Na de maaltijd moesten de monitoren het eetgerief per tafel en gesorteerd naar de opruimdienst brengen. Daar had alle gerief zijn vaste plaats.²³¹

Dat zijn maar enkele voorbeelden. In andere vakantiecentra golden andere regels. Van een relatieve uniformiteit en duidelijkheid in regels voor zo goed als alle verblijfplaatsen was er een evolutie naar een diversiteit van richtlijnen, die per centrum konden verschillen in omvang en duidelijkheid. Voor de monitoren betekende dat aan de ene kant minder houvast, aan de andere kant een groter appel aan hun engagement en creativiteit om de fundamentele opties in de praktijk om te zetten.

Van de vakantiegangers werd in die tijd van contestatie van de autoriteit geen strenge discipline meer geëist. In de plaats daarvan lag de nadruk op zelfwerkzaamheid, tegelijkertijd nam de inspraak van de jongeren toe. Meer en meer gebeurden evaluaties van de vakanties niet meer alleen door de betrokken monitoren, maar ook door de ouders van de vakantiegangers en door

²³⁰ LEUVEN, Kadoc, *Jeugd en Gezondheid (LCM)/Kazou*, dossier 14 Info voor moni's Maloja, 1989.

²³¹ LEUVEN, Kadoc, *Jeugd en Gezondheid (LCM)/Kazou*, dossier 14 Info voor moni's Schwarzsee, 1989.

de jongeren zelf.²³² Hun inbreng, maar ook de invoering van de zelfbediening en de geleidelijke inschakeling van de technische kookploegen hadden een invloed op de evolutie van het gedrag aan tafel. Basisbeginselen van de organisatie zoals de aandacht voor hygiëne, de vraag om rustig te eten en het belang van het gebed bij de maaltijd bleven gehandhaafd gedurende de hele periode van Jeugd & Gezondheid. In de plaats van strikte regels kwam een streven naar een gezellige en ontspannen vakantiesfeer. De ambiance aan tafel, zeker in de grotere vakantiecentra waar meerdere ziekenfondsen tegelijkertijd verbleven, groeide. Zo daagden de vakantiegangers uit de verschillende regio's elkaar uit om het hardst en uitbundigst te zingen bij het begin van de maaltijden.²³³

Met de commerciële en concurrentiële doelstellingen van ' *het reisbureau voor jonge mensen* ' Kazou kregen de pedagogische en sociale motieven van de CM jongerenvakantie minder aandacht in de communicatie met de buitenwereld.²³⁴ In visieteksten en in de vorming van het vrijwilligerskader komt dit vandaag wel aan bod. Van de vijf krachtlijnen, zoals opgesomd in het vorig hoofdstuk, zijn op het vlak van agency en gedrag aan tafel vooral ' *Groei* ' en ' *Respect* ' van belang. In de krijtlijnen die Kazou Limburg voor 2018 uittekende staat onder de hoofding ' *Groei* ' dat tijdens de vakanties de nadruk ligt op het zelf doen, het ondervinden en het uitwisselen. Bij ' *Respect* ' gaat het onder andere om respect voor wat op tafel komt. Onder de heel concrete ' *Gezondheidsstips* ' krijgen de monitoren het advies tussen de jongeren aan tafel te gaan zitten en te letten op de tafelmanieren. Het bedienen en afruimen moet beleefd en ordelijk verlopen. De monitoren moeten de vakantiegasten stimuleren om van alles iets te eten en hen aanmoedigen om van vreemde voeding te proeven. Zij moeten er ook op toezien dat de gasten voldoende drinken. Behalve de aandacht voor het drinken zijn de adviezen identiek aan de richtlijnen uit vorige periodes. Dat de Vlaamse jeugd te weinig drinkt was trouwens een aandachtspunt van het Vlaams Instituut Gezond Leven naar aanleiding van de voedselconsumptiepeiling bij jongeren tussen tien en zeventien jaar in 2014.²³⁵ Van een gebed of lied voor de maaltijd is geen sprake. Wel staat er, heel algemeen, 'het animeren van de kinderen gebaseerd op christelijke waarden'.²³⁶ Door het streven naar meer convergentie tussen de ziekenfondsen en een meer centralistische structuur kwamen er vernieuwende initiatieven

²³² TRICOT, persoonlijk interview, 28 februari 2019.

²³³ NOUWEN, e-mail interview, februari 2019.

²³⁴ VAN ROY, persoonlijk interview, 27 februari 2019.

²³⁵ *Eetpatroon van de Vlaamse jeugd*, 2014 (www.gezondleven.be). Geraadpleegd op 7 mei 2019.

²³⁶ *Krijtlijnen*, Kazou Limburg, 2018.

zoals een nationaal uitgewerkt alcoholbeleid dat een einde moest maken aan de grote diversiteit op dat vlak, gaande van een grote mate van tolerantie tot een totaalverbod voor de min zestienjarigen. De huidige visie op dat vlak bestaat erin dat onder de zeventien jaar geen alcohol toegelaten is. Voor zeventien- tot achttienjarigen kan alcohol als het wettelijk toegelaten is in het land van bestemming. Voor al zijn vakanties kiest Kazou er bewust voor om het alcoholgebruik te beperken. Het mag er zijn, maar het moet controleerbaar blijven: overmatig drankgebruik, verbruik van sterkedranken en dronken zijn worden niet getolereerd.

Zowel voor het koken als voor het eten is er in de geschiedenis van de jongerenvakanties van CM een evolutie waar te nemen van een opgelegd conformisme naar meer ruimte voor eigen initiatieven en naar meer mogelijkheden voor het inspelen op specifieke situaties. Voor meer agency en creativiteit bij de praktijk van het koken was het invoeren van de technische kookploegen van doorslaggevend belang. Alhoewel een aantal regels in de loop van vijfenzeventig jaar nagenoeg niet veranderden en er weinig sprake kon zijn van eigen inbreng van de vakantiegangers, speelden bij het gedrag aan tafel toch de wijzigende pedagogische principes een rol. Terwijl de dienst Preventieve Luchtkuren als hoofddoelstelling had de jongeren op te voeden tot deftige en christelijk geïnspireerde burgers met de nodige discipline en tucht aan tafel richtte Jeugd & Gezondheid zich meer op zelfwerkzaamheid en solidariteit met elkaar, zoals bij het gemeenschappelijk afruimen van de tafels. Ook Kazou legt vandaag de nadruk op het zelf doen en de eigen verantwoordelijkheid, maar net zoals in het verleden moeten de monitoren het gedrag aan tafel in de juiste banen sturen. De grootse wijzigingen zijn te situeren in de jaren tachtig en 1990, zonder gelijklopend te zijn in alle vakantiecentra en voor alle ziekenfondsen.

3.3 Conclusie

De evolutie van de eetcultuur volgde duidelijk hetzelfde tijdsverloop als de structurele en organisatorische wijzigingen binnen de Christelijke Mutualiteiten in het algemeen en de dienst(en) voor de jongerenvakanties in het bijzonder. Zoals het voor een ziekenfonds paste en de wetgeving het oplegde, bleven gezondheid, preventie en meer bepaald gezonde voeding tot op vandaag de belangrijkste thema's. Lag in de beginperiode de focus op degelijke, voedzame maaltijden, vanaf 1990 mocht er 'verantwoord' genoten worden van wat op tafel kwam. Een voorvechter van vernieuwing in de keuken was CM alleszins niet. Alhoewel er vanaf de jaren zeventig langzaam nieuwe gerechten op tafel kwamen en vanaf 1990 de wereldkeuken zijn

voorzichtige intrede deed, bleef in de menu's het traditionele maaltijdpatroon met klassieke schotels overheersen, De geleidelijke veranderingen in de menu's hingen samen met de invoering van keuzemenu's en zelfbediening, met de institutionalisering van evaluaties en overlegmomenten, maar vooral met de inschakeling van kookploegen die vanaf de jaren tachtig en 1990 mee op vakantie trokken en zorgden voor een toename van de creativiteit in de keuken. Het gedrag aan tafel ten slotte bleef onderhevig aan tal van regels maar de strenge tucht uit de beginjaren verdween geleidelijk vanaf de jaren zeventig-tachtig, om meer en meer de nadruk te gaan leggen op het 'zelf doen' en zelf verantwoordelijkheid nemen. De voornaamste veranderingen in de eetcultuur zijn bijgevolg te situeren in de periode van Jeugd & Gezondheid tussen het midden van de jaren zeventig en de eeuwwisseling. Dat was de periode waarin de autoritaire instructies van de Preventieve Luchtkeuren stilaan verdwenen, waarin de democratisering en de inspraak binnen de organisatie langzaam vorm kregen, waarin de pedagogische aanpak van accent veranderde en de globalisering zijn intrede deed. Ondanks de meer van CM onafhankelijke en commerciële koers die Kazou ging varen in de twee laatste decennia vertoonde het beleid op vlak van eetcultuur geen breuk met het verleden. De initiële hypothese, die uitging van breuklijnen, zowel in de jaren zeventig als in de jaren negentig moet daarom bijgesteld en genuanceerd worden. Op basis van de resultaten van dit tweede hoofdstuk is het beter om te spreken van een overgangperiode die start in het midden van de jaren zeventig om te eindigen rond het jaar 2000.

4 Hebben de CM jongerenvakanties een eigen eetcultuur?

Waar in het tweede hoofdstuk de evolutie van de eetcultuur op zich centraal stond en naar de link gezocht werd met wijzigingen in de organisatie, zal dit hoofdstuk onderzoeken of er sprake is van eigen CM eetgebruiken. Vertoonde de eetcultuur van de jongerenvakanties van CM specifieke kenmerken, was er een eigen ideologie en dynamiek? Zoals in de inleiding vermeld zal hier geen vergelijking gebeuren met vakanties van andere mutualiteiten of van jeugdbewegingen. Wel is het de bedoeling te zoeken naar overeenkomsten en verschillen tussen de vaststellingen uit de twee voorgaande hoofdstukken en de resultaten van studies door Yves Segers en Peter Scholliers over de Vlaamse en Belgische eetcultuur. Het resultaat van die vergelijking zal toelaten om de eigen karakteristieken van de CM eetcultuur te bepalen en die te koppelen aan de ideologie en de identiteit van de Christelijke Mutualiteiten, beschreven in het eerste hoofdstuk. Het laatste woord is aan de vakantiegangers, monitoren en verantwoordelijken voor de organisatie die hun impressies over de eetcultuur vastlegden in de evaluaties en in de interviews.

4.1 Gelijkenissen en verschillen met de Vlaams-Belgische eetcultuur

Bij de vergelijking tussen de eetcultuur tijdens de jongerenvakanties van CM en de algemene Vlaams-Belgische eetgewoonten zullen het boek *'Food Culture in Belgium'* van Peter Scholliers en het artikel *'Food recommendations, tradition and change in a Flemish cookbook: Ons Kookboek, 1920 – 2000'* van Yves Segers als richtsnoer dienen. Uit *'Food culture in Belgium'*, dat een gestructureerd overzicht biedt van de Belgische keuken, zijn vooral de hoofdstukken 'Major Foods and Ingredients', 'Typical Meals' en 'Diet and Health' in dat kader interessant.²³⁷ *Ons Kookboek*, waarvan de eerste uitgave dateerde van 1927 en waarvan tot aan de recente eeuwwisseling meer dan twee miljoen exemplaren verkocht waren, is gekend als 'de culinaire bijbel van Vlaanderen'. Het is een unieke bron voor de geschiedenis van de Vlaamse eetcultuur. Het artikel van Yves Segers analyseerde de recepten uit dat kookboek tot en met de uitgave van 1999. Hierbij maakte hij gebruik van de vier antoniemen van Warde om na te gaan in welke mate de hypothese van deze laatste, die stelde dat de Britse voedingsgewoontes veranderden tussen 1965 en 1995, ook toepasbaar is op *Ons Kookboek*.²³⁸ Zowel het

²³⁷ SCHOLLIERS, *Food culture in Belgium*, 52-87, 120-147 en 206-227.

²³⁸ SEGERS, *'Food recommendations, tradition and change in a Flemish cookbook'*, 6.

opmerkelijk karakter van *Ons Kookboek* als de analysemethode van Segers - die als inspiratiebron diende voor het tweede hoofdstuk van deze masterproef – maken het artikel geschikt als basis voor de hier beoogde vergelijking. Op te merken valt dat ook Scholliers in zijn boek vaak refereerde naar *Ons Kookboek*. Toch zijn er, zowel bij het gebruik van het boek als van het artikel voorafgaandelijk drie bedenkingen te formuleren, die meteen ook de beperkingen inhouden van de vergelijking. Een eerste restrictie is dat deze meesterproef handelt over de specifieke eetcultuur van jongeren in een vakantiesituatie, terwijl zowel Scholliers als Segers de algemene eetcultuur bestudeerden. Scholliers besteedde in een hoofdstuk over buitenshuis eten wel aandacht aan de eetcultuur op vakantie, maar dat handelde over familiale vakanties; het eten tijdens jeugdkampen kwam niet aan bod. Een andere opmerking heeft te maken met de onderzochte periodes. Segers behandelde de recepten van *Ons Kookboek* tot aan de eeuwwisseling, het recentere boek van Scholliers dateert van 2008. De evolutie in de laatste tien à vijftien jaar, de periode van Kazou, viel buiten hun onderzoeksveld. Een derde aandachtspunt is dat de vergelijking vooral zal slaan op het patroon van de maaltijden en de inhoud van de menu's. Het gedrag in de keukens en aan tafel zal niet aan bod komen omdat het op basis van het boek en het artikel ontbreekt aan voldoende vergelijkingsmateriaal.

De titel van dit onderdeel spreekt over een Vlaams-Belgische eetcultuur. Dat is niet uit keuzestress maar omdat het boek en het artikel op dat vlak een ander uitgangspunt hebben. Zoals de titel van zijn boek aangeeft ging Scholliers uit van een Belgische eetcultuur. Zowel de Belgen zelf als buitenlanders hebben het volgens hem over 'Belgische' chocolade, 'Belgische' wafels en 'Belgische' bieren, zelden of nooit hoort men 'Brusselse' chocolade, 'Vlaamse' wafels of 'Waalse' bieren. Meer nog, alle Belgen delen volgens Scholliers dezelfde interesse in goed eten en dat niet alleen bij speciale gelegenheden, maar ook en vooral in het dagelijks leven. Bovendien hebben de Belgen de wereld frieten leren eten (alhoewel de Fransen daar anders over denken), zijn er Belgische mosselen en Belgisch witloof. Opvallend in dit betoog is dat Scholliers zwijgt over de Brusselse wafels of spruitjes en bijvoorbeeld de Ardense ham of Luikse siroop. Segers baseert zich daarentegen op een kookboek dat in 1975 wel in een vertaalde versie onder de naam '*Cuisine d'aujourd'hui*' op de Waalse markt kwam, maar dat zich toch vooral profileert als een kookbijbel die '*in bijna elke Vlaamse keuken prijkt*' en die '*een onmiskenbaar deel uitmaakt van het Vlaamse erfgoed*'²³⁹ Het feit dat Vlaamse jongeren

²³⁹ *Inburgeringsdossier Ons Kookboek- KVLV* (www.kvlv.be). Geraadpleegd op 9 mei 2019.

en monitoren klaagden over het eten in het Waalse Heer-sur-Meuse kan een aanduiding zijn van een verschil tussen de Vlaamse en Waalse eetgewoontes.²⁴⁰ En dan is het toch beter om, zoals Segers doet, het onderscheid wel te maken.

4.1.1 Traditie

Het tweede hoofdstuk trok een parallel tussen de evolutie van de eetcultuur tijdens de CM jongerenvakanties en de organisatorische en structurele wijzigingen van de Christelijke Mutualiteiten als organisatie. Daaruit bleek al dat CM geen trendsetter was bij het invoeren van vernieuwingen in de keuken. Net zoals de democratisering en de inspraak maar langzaam vorm kregen en de organisatie relatief lang een autoritaire karakter vertoonde, bleven de menu's geruime tijd gezond, maar vooral klassiek samengesteld. Is die langdurige traditionele samenstelling van de maaltijden terug te vinden in de algemene eetcultuur van Vlaanderen en België of zijn daar andere tendensen merkbaar?

Een vaststelling uit het tweede hoofdstuk was dat het aantal geserveerde maaltijden in de hele geschiedenis van de CM jongerenvakanties hetzelfde bleef en dat het klassieke maaltijdpatroon van de warme maaltijd nauwelijks wijzigingen kende. Op dat vlak was de CM eetcultuur conservatief. Segers en Scholliers zien eveneens blijvende tradities, maar vergeleken met de gewoontes bij CM is er toch een verschil in het aantal dagelijkse maaltijden. Zo waren er bij CM voor de vakantiegangers 4 maaltijden per dag: het ontbijt, het meestal warme middagmaal, het vieruurtje en een warm of koud avondmaal.

Het vieruurtje komt in het artikel van Segers niet ter sprake. Hij haalt aan dat *Ons Kookboek* voorstander was van een stedelijk patroon van drie maaltijden per dag, een patroon dat ook door boerenfamilies zou overgenomen zijn (dit zou een verwijzing kunnen zijn naar het bestaan van een vieruurtje in boerengezinnen). Scholliers vermeldt dat er in 1966 rond vier uur in de namiddag een 'snack' gegeten werd, maar dat gebruik zou volgens hem in 1999 verdwenen zijn. Hij stelt dat, ondanks ontwikkelingen zoals het overslaan van het dagelijks ontbijt, een verminderd aantal maaltijden tijdens weekenddagen en het meer buitenshuis eten, het patroon van de drie dagelijkse maaltijden verder bleef bestaan.²⁴¹ In het tweede hoofdstuk kwam al ter sprake dat het vieruurtje niet als een volwaardige maaltijd bedoeld was. Het kan gelijkgesteld

²⁴⁰ COSEMANS, persoonlijk interview, 6 maart 2019.

²⁴¹ SCHOLLIERS, *Food culture in Belgium*, 101-102.

worden aan de snack van Scholliers, wel met het verschil dat het gebruik ook nog na 1999 in voege bleef.

Het ontbijt en de derde maaltijd krijgen in het artikel van Segers evenmin uitgesproken aandacht. Scholliers ziet niet alleen een daling in de tijd die mensen besteden aan het ontbijt – van zestien minuten in 1966 tot elf minuten in 2007 – maar ook een toenemend overslaan van die maaltijd. Een studie uit 2007 toonde aan dat slechts tweeëntwintig procent van de geïnterviewden regelmatig ontbeet en slechts bij achttien procent was het ontbijt een dagelijkse familiale routine.²⁴² Hij stipt verderop wel aan dat Belgen tijdens hun vakanties meer tijd besteden aan de maaltijden maar of dat ook opgaat voor het ontbijt is niet duidelijk.²⁴³ De samenstelling van het ontbijt zoals aanbevolen in de gidsen van Van Roy (zie hoofdstuk 2), die in gebruik waren tot het begin van de jaren zeventig kwam volledig overeen met de voedingsvoorschriften voor jongeren uit die periode.²⁴⁴ Dat bevestigt nogmaals dat de waarde die de CM in beleidsdocumenten hechte aan gezonde, degelijke voeding ook zijn weerslag vond in de praktische richtlijnen voor het werkveld uit de begintijd. Over de ontbijten bij Jeugd & Gezondheid en Kazou zijn er te weinig concrete gegevens gevonden om een vergelijking te kunnen maken. Het ontbijt bleef wel tot op vandaag een vast onderdeel van de dagindeling. Uit de interviews kwam naar voren dat het brood in de periode van Jeugd & Gezondheid overwegend wit was, soms bruin en zelden volkoren.²⁴⁵ De keuze van het brood bleef traditioneel bij de witte variëteit en volgde niet de aanbevelingen van *Ons Kookboek*, die in de uitgave van 1972 enkel bruinbrood vermeldde bij de samenstelling van een ideaal ontbijt.²⁴⁶ Die keuze was waarschijnlijk een gevolg van de afwezigheid van concrete voedingsrichtlijnen en de daaruitvolgende grotere zelfstandigheid van de centra in de aankoop van voedingswaren.

Centraal stond de warme maaltijd 's middags die drie gangen omvatte: soep, een hoofdgerecht en een dessert. Segers verwijst naar Mestdag als hij het heeft over het traditionele Vlaamse hoofdgerecht, dat 's middags en meer recent ook 's avonds gegeten wordt en dat onveranderlijk bleef bestaan uit aardappelen, groenten, vlees of vis, eventueel vergezeld van een saus.²⁴⁷ Een

²⁴² SCHOLLIERS, *Food culture in Belgium*, 107.

²⁴³ Ibidem, 180.

²⁴⁴ Ibidem, 108-110.

²⁴⁵ VAN ROY, persoonlijk interview 27 februari 2019; DELABASTITA, persoonlijk interview, 13 maart 2019.

²⁴⁶ Ibidem, 110.

²⁴⁷ SEGERS, *Food recommendations, tradition and change in a Flemish cookbook*, 5.

warme maaltijd 's middags geniet volgens Scholliers bij de meeste Belgen nog altijd de voorkeur, maar vooral door beroepsbezigheden van zowel vrouwen als mannen is er een verschuiving naar de avonduren. De warme maaltijd heeft ook bij Scholliers de drie reeds vermelde gangen, met een hoofdgerecht dat bestaat uit het 'gouden trio': aardappelen, vlees en groenten. Hij legt er zelfs de nadruk op dat voor zowel oude als jonge Belgen een 'echte' maaltijd nog altijd niet kan zonder dat gouden trio.²⁴⁸ Toch vervangen in recentere menu's van Kazou warme en koude voorgerechten steeds vaker de soepen.²⁴⁹

Dat er tijdens de CM vakanties veel aardappelen op tafel kwamen is al gebleken uit het tweede hoofdstuk. Scholliers schetst het historisch belang van de aardappelen in de strijd tegen de armoede in de achttiende en negentiende eeuw. Gedwongen door de hoge broodprijzen schakelde de werkende klasse vanaf de achttiende eeuw massaal over op de consumptie van aardappelen, die oorspronkelijk dienden als voer voor varkens. Aardappelen hadden en hebben nog steeds heel wat voordelen: ze zijn makkelijk te combineren met andere voedingsmiddelen en kunnen onder verschillende vormen opgediend worden. Door hun gehalte aan koolhydraten en vitamine C zijn ze erg voedzaam, ze zijn makkelijk te verteren en hebben een redelijk lange bewaartermijn. Historici zien een hoog verbruik van aardappelen als een teken van armoede. Alhoewel de armoede in België verminderde, bleef de gewoonte om dagelijks aardappelen te eten. Pas vanaf de jaren zestig verschenen pasta en rijst als vervanger van aardappelen op het bord naast de groenten en het vlees of de vis.²⁵⁰ Gezond en voedzaam waren de basisvereisten voor de maaltijden bij CM tot diep in de jaren zestig. Omdat aardappelen aan die eisen voldeden, ze door hun lange bewaartermijn weinig problemen stelden op het vlak van versheid en zij bovendien pasten binnen het strikte voedingsbudget per persoon per dag bleven zij tijdens de jongerenvakanties van CM een decennium langer op het dagelijks menu staan dan in de doorsnee Belgische keuken. Ook vandaag staan in de grote vakantiecentra nog altijd meer aardappelbereidingen op het menu dan rijst- of pastagerechten. Bij die keuze blijven de voornoemde voordelen nog steeds een rol spelen.

Net zoals in de CM maaltijden is vlees altijd populair geweest in Vlaanderen en België. Gedurende lange tijd vormde vlees het belangrijkste ingrediënt van de hoofdschotel bij de

²⁴⁸ SCHOLLIERS, *Food culture in Belgium*, 112.

²⁴⁹ Zie als voorbeeld een menu uit *Handleiding Technische Ploegen Kazou Antwerpen 2008* in bijlage 4.

²⁵⁰ *Ibidem*, 39-40.

warme maaltijd. In het verleden had het zelfs een symbolische betekenis; zo was het in het begin van de twintigste eeuw een synoniem voor welzijn en kracht.²⁵¹ Doorheen heel de geschiedenis was vlees van grote waarde voor alle sociale klassen. Terwijl voor de Tweede Wereldoorlog bij arbeiders en boeren het varkensvlees de meest geconsumeerde vleessoort was, kenden daarna runds- en kalfsvlees een opgang met een piek in de jaren zeventig. Scholliers vermeldt dat de recepten met varkensvlees in *Ons Kookboek* een daling kenden van tweeëndertig procent van de vleesgerechten in 1970 naar vijftien procent in de jaren negentig. Vanaf dan was er een voorkeur voor gevogelte.²⁵² Segers ziet ook een vermindering van recepten met varkensvlees vanaf de jaren zestig, maar hij wijst eveneens op een daling van de consumptie van rundsvlees vanaf het midden van de jaren zeventig als gevolg van een economische crisis. Vanaf de editie van 1985 behandelden de recepten uit *Ons Kookboek* het magere varkensvlees, dat ondertussen op de markt gekomen was, als een fijne vleessoort die bijvoorbeeld bedekt werd met bladerdeeg of gevuld met rijst.²⁵³ Alhoewel de sociale perceptie van vlees in de loop van de twintigste eeuw een grondige verandering onderging en het onder invloed van de aandacht voor milieu en dierenwelzijn zelfs een negatief imago toebedeeld kreeg, bleef het een essentieel onderdeel van de Vlaamse eetcultuur. In 1999 stonden er in *Ons Kookboek* tweehonderddertig vleesgerechten, of vijftien procent van alle recepten. Die vleesgerechten konden exotisch zijn, zoals ossobuco of goulash, maar ook traditioneel regionaal, zoals konijn op Vlaamse wijze of een Hasseltse terrine.²⁵⁴

Alhoewel voedingsdeskundigen sinds verschillende decennia vis aanbevelen als een gezond alternatief voor vlees is de Belg geen echte viseter. Het aantal visrecepten in *Ons Kookboek* steeg van zesenviertig in 1963 naar honderdeenenzestig in 1999, ook het aantal vissoorten dat te koop lag in supermarkten en speciaalzaken steeg in diezelfde periode, maar de gemiddelde consumptie van vis bleef in België een van de laagste uit de Europese Unie. Redenen hiervoor waren volgens Scholliers de relatief hoge prijzen, de twijfel over de calorische waarde en de angst voor het kwikgehalte.²⁵⁵ In de vergelijking met de menu's tijdens de vakantiecampen van CM valt op dat daar vooral varkensvlees op tafel kwam, en dit over de hele onderzochte periode. Gevogelte en vis stonden in regel elk een keer per week op de kaart. Uit de geconsulteerde

²⁵¹ SEGERS, 'Food recommendations, tradition and change in a Flemish cookbook', 9.

²⁵² SEGERS, 'Food recommendations, tradition and change in a Flemish cookbook', 116.

²⁵³ Ibidem, 11.

²⁵⁴ Ibidem, 9 en 11.

²⁵⁵ SCHOLLIERS, *Food culture in Belgium*, 117.

archieven of uit de interviews is dit niet gebleken maar vis werd, zeker in de eerste twintig jaar, waarschijnlijk gegeten op vrijdag zoals dat in katholieke kringen lang gebruikelijk was. Het ging niet om een verplichting, maar vrijdag - de sterfdag van Jezus - was de wekelijkse vastendag, waarop een katholiek zich bij de hoofdmaaltijd de luxe van vlees ontzegde. Als vleesvervanger kwam er vis op tafel; die was lange tijd goedkoper en zeker geen luxe.²⁵⁶ Gezien de christelijke inspiratie van de organisatie zou het verwonderlijk zijn als er tot en met de periode van Jeugd & Gezondheid geen rekening werd gehouden met de aanbevelingen van de katholieke kerk om op vrijdag vis te eten in plaats van vlees. Recente menu's van Kazou wijzen uit dat het vandaag niet meer de gewoonte is.²⁵⁷ De keuze voor het goedkopere varkensvlees had misschien budgettaire redenen, maar kon ook te maken hebben met de voorkeur van de kinderen en jongeren zelf. Gebaseerd op informatie uit de interviews zou de jeugd geen liefhebber geweest zijn van biefstuk, maar eerder van worst en gehakt.²⁵⁸ De voorliefde voor varkensvlees, dat mag gegeten worden 'van oor tot staart' is volgens Scholliers typisch Belgisch.²⁵⁹ Als er al rundsvlees op tafel kwam was dat in de vorm van hamburgers of in stoofpotjes. Af en toe was er ook kalfsgebraad.²⁶⁰ Met de alomtegenwoordigheid van vlees en de beperkte rol van vis op het menu volgde de jeugddienst van CM de typisch Vlaamse en Belgische keuken. Licht afwijkend was wel het aandeel van varkensvlees dat, ondanks de wisselende trends in de algemene eetcultuur, een vast gegeven bleef op de tafels van de jongerenvakanties. De ideeën rond de milieuproblematiek zoals die tot uiting kwamen in de projectwerking van de jaren negentig vonden blijkbaar geen vertaling naar een beperking van vlees in de maaltijden, ook vandaag nog niet.²⁶¹

Scholliers noemt groenten het derde element van een typisch Belgische schotel, maar hij vermeldt ook de ambivalente houding van de Belgen ertegenover. Gebaseerd op *Ons Kookboek* ging er vooral in de jaren zestig en 1970 minder aandacht naar het gebruik van groente in de keuken.²⁶² Die tendens was er niet in de menu's van de jongerenvakanties van CM, waar de aanwezigheid van groenten als een onderdeel van gezonde voeding een constante was en als

²⁵⁶ H. AMELINK, *Waarom is vrijdag visdag?*, 2008 (www.nrc.nl). Geraadpleegd op 14 mei 2019.

²⁵⁷ *Handleiding Technische Kookploegen Kazou Antwerpen*, 2008, 38-43. Zie ook het menu in bijlage 4.

²⁵⁸ TRICOT, persoonlijk interview, 28 februari 2019.

²⁵⁹ SCHOLLIERS, *Food culture in Belgium*, 41.

²⁶⁰ TRICOT, persoonlijk interview, 28 februari 2019; DELABASTITA, persoonlijk interview, 13 maart 2019; DECABOOTER, persoonlijk interview, 12 maart 2019.

²⁶¹ *Handleiding Technische Kookploegen Kazou Antwerpen*, 2008, 38-43. Zie ook het menu in bijlage 4.

²⁶² *Ibidem*, 50 en 114.

basiswaarde van de organisatie intact bleef. Scholliers heeft het uitgebreid over het Belgisch witloof, maar dat is door zijn specifieke smaak iets wat de meeste kinderen en jongeren niet graag eten. Een menu met witloof kwam in de onderzochte archieven niet voor. Brusselse spruitjes daarentegen, volgens Scholliers niet erg populair in België en ook niet zo geliefd bij kinderen, verschenen in Heer-sur-Meuse in de jaren tachtig en 1990 regelmatig op tafel. De verantwoordelijke voor de keuken was de mening toegedaan dat kinderen die groente moesten leren eten.²⁶³ Zij bleef trouw aan het pedagogisch principe uit de beginjaren dat kinderen alles moesten leren eten en zeker geen *flauwe goestingskes* mochten ontwikkelen.²⁶⁴ Andere klassieke groenten zoals bonen, erwten, wortelen, tomaten, salade en bloemkool stonden en staan nog altijd tijdens bijna alle vakantieperiodes op het menu.²⁶⁵ Dat komt in grote lijnen overeen met de bevindingen van Scholliers die tomaten, wortelen en sla de klassieke top drie van de Belgische groenten noemt en dat ondanks de groeiende beschikbaarheid van andere groentesoorten. Als verklaring voor de populariteit van die top drie geeft hij de gemakkelijke bereidingswijze, die waarschijnlijk ook wel een rol zal spelen bij de keuze van de menu's voor de jongerenvakanties. Nog een overeenkomst is de blijvende populariteit van de combinatie van geplette aardappelen met groenten: de verschillende soorten 'stoemp', die op dit moment zelfs terug trendy geworden zijn.²⁶⁶

Wat de dranken bij de hoofdmaaltijd betreft was er een opvallende rol voor het tafelbier, dat op de vakanties geserveerd werd tot en met de periode van Jeugd & Gezondheid, tot in het begin van de eenentwintigste eeuw. Bij Scholliers staat te lezen dat tafelbier, zoals Piedboeuf, tot in de jaren zestig de populairste Belgische drank was. Ondanks het alcoholgehalte van 0,8 tot 2,5 procent had het de perceptie van een gezonde, voedzame, aangename en digestieve drank te zijn, ook aanbevolen voor kinderen en herstellenden.²⁶⁷ De desserts kenden volgens Scholliers tussen de jaren zeventig en 2005 een evolutie van thuisbereidingen naar de aankoop van kant-en-klare gerechtjes. Toch bleef de interesse van alle sociale klassen in het zelf bereiden van desserts groot, getuige de uitgebreide rubrieken hierover in vrouwen- en kooktijdschriften en de aandacht in kookboeken en TV- programma's.²⁶⁸ Segers stelde vast dat *Ons Kookboek* van

²⁶³ DELABASTITA, persoonlijk interview, 13 maart 2019.

²⁶⁴ *Kindervacanties Zwitserland 1950*, Landsbond der Christelijke Mutualiteiten, 46-47.

²⁶⁵ VAN ROY, persoonlijk interview, 27 februari 2019; COSEMANS, persoonlijk interview, 6 maart 2019.

²⁶⁶ SCHOLLIERS, *Food culture in Belgium*, 115.

²⁶⁷ *Ibidem*, 56.

²⁶⁸ *Ibidem*, 120.

in de beginperiode aandacht besteedde aan het belang van het dessert en recepten bracht van taarten, cakes, wafels en puddingen. Met het gebruik van onder andere chocolade en gekonfijt fruit verfijnden vanaf de jaren zestig de recepten. In diezelfde periode bracht *Ons Kookboek* voor het eerst bereidingen van ijs en sorbets. Ook bij CM zagen de desserts in de jaren vijftig en 1960 er anders uit dan in de latere periode. In de beginperiode bestond het nagerecht uit fruit en uit eigen bereidingen zoals pudding en allerlei soorten gebak.²⁶⁹ Vanaf 1970 nam het aanbod toe: frisco's, ijs, yoghurt, zelfgemaakte of kant- en klare pudding en chocomousse, maar ook nog altijd fruit.²⁷⁰ De evolutie van de desserts in de CM vakanties vertoonde een grote gelijkenis met de algemene evolutie op dat vlak. Het gebruiksgemak van de industrieel bereide desserts woog bij de keuze van het dessert duidelijk zwaarder door dan het gezondheidsaspect.

De derde maaltijd en de hoofdmaaltijd zijn qua tijdstip en inhoud afhankelijk van elkaar. Een warme hoofdmaaltijd in de middaguren, zoals hierboven beschreven, betekent een lichtere en meestal koude maaltijd in de avonduren en omgekeerd. Die lichtere maaltijd zou volgens de huidige voedingsvoorschriften een broodmaaltijd moeten zijn met verschillende soorten beleg, zo weinig mogelijk charcuterie, vergezeld van fruit of een koude groenteschotel. Snacks waren af te raden, evenals de wafels of de pannenkoeken, die een alternatief zouden kunnen vormen voor de broodmaaltijd.²⁷¹ In grote lijnen waren dat de richtlijnen voor de derde maaltijd tijdens de CM vakanties. Afwijkend waren de warme melkgerechten uit de beginperiode en de macaroni uit de jaren zestig en 1970. Daarna kwamen, als een welkome variatie op de broodmaaltijden, de pizza's en de croques. Dat was een tegemoetkoming aan de vraag van de jongeren en monitoren die vanaf de jaren tachtig meer inspraak kregen in de samenstelling van de maaltijden.²⁷² De invoering van thema- en trekvakanties gaf een verschuiving te zien van de warme maaltijd van 's middags naar 's avonds.

Typisch voor de CM jongerenvakanties was en is nog steeds de vijfde maaltijd 's avonds, maar dan enkel voor de monitoren en later ook de technische kookploegen. Het is uit de bronnen niet af te leiden waar die traditie zijn oorsprong had. In veel vakantiecentra bestond de vijfde maaltijd uit extra boterhammen of maaltijdoverschotten, soms waren er pannenkoeken,

²⁶⁹ VAN ROY, *Het Vakantiecentrum: handboek voor moniteurs en monitricen*, 38-39.

²⁷⁰ VAN ROY, persoonlijk interview, 27 februari 2019.

²⁷¹ SCHOLLIERS, *Food culture in Belgium*, 121-122.

²⁷² VAN ROY, persoonlijk interview, 27 februari 2019.

kaasschotels, pizza's of zelfs mosselen zoals in Heer.²⁷³ De directie van Westouter legde de monitoren extra in de watten met sublieme driesterrenhapjes, geleverd door het nabijgelegen hotel.²⁷⁴ Het aanbieden van de laatavondmaaltijd gold vanuit de organisatie niet als verplichting voor de exploitanten van de centra of de technische kookploegen.²⁷⁵ Uit de interviews met gewezen monitoren kwam wel duidelijk naar voren dat zij de vijfde maaltijd percipieerden als een beloning voor hun inspanningen en voor het engagement dat de organisatie van hen eiste. Zij gaven zelfs toe dat de kwaliteit van de vijfde maaltijd meespeelde in de evaluatie van hun vakantie.²⁷⁶

4.1.2 Vernieuwing

In het vorige punt, maar ook in het tweede hoofdstuk kwam naar voren dat de CM jongerenvakanties tot het einde van de jaren zestig de klemtoon legden op voedzame, degelijke kost en dat er vooral klassieke gerechten op tafel kwamen. Voorzichtige vernieuwingen, zoals de eerste barbecues en het experimenteren met recepten en eetgewoontes van het vakantieland waren te situeren in de late jaren zeventig en in de jaren tachtig. De jaren negentig brachten schoorvoetend de wereldkeuken binnen. Hoe verliep de vernieuwing vanaf de jaren vijftig-zestig in de Vlaamse en Belgische keuken?

Segers stelt dat met het einde van het voedseltekort na de Tweede Wereldoorlog en met de stijgende koopkracht van de bevolking voor *Ons Kookboek* in de jaren vijftig en vroege jaren zestig een cruciale overgangperiode begon. Stilaan verlegde de nadruk op een voedzaam menu, met vooral simpele gerechten, zich naar een rijkere en meer verfijnde keuken. Mennell ziet in dezelfde periode een algemene tendens naar een meer gevarieerde keuken.²⁷⁷ Het begin van de modernisering in de keuken van CM ligt ongeveer een decennium later dan het startpunt voor de veranderingen en het invoeren van innovaties bij Segers en Mennell. In de jaren zestig en 1970 kende *Ons Kookboek* een doorbraak van de buitenlandse keuken en een groeiende internationalisering van de menu's. Er kwamen recepten met rijst en pasta als volwaardige ingrediënten. Exotische gerechten, met typische recepten uit verschillende Europese landen en zelfs uit India vonden in 1972 hun plaats in een apart hoofdstuk. Wel wijst Segers erop dat die

²⁷³ Ibidem; *Verhalen uit de oude kartonnen doos, Kazou sinds 1947, Jeugdendienst CM*, 2017.

²⁷⁴ COSEMANS, persoonlijk interview, 6 maart 2019.

²⁷⁵ VAN ROY, *Het vakantiecentrum II*, 276 en *Handleiding Technische Ploegen Kazou Antwerpen 2008*, 21.

²⁷⁶ COSEMANS, persoonlijk interview, 6 maart 2019; DELABASTITA, persoonlijk interview, 13 maart 2019; NOUWEN, e-mail interview, 18 februari 2019; NEYENS, e-mailinterview, 10 maart 2019.

²⁷⁷ MENNELL, *Smaken Verschillen*, 433.

buitenlandse en exotische recepten dikwijls een Vlaamse interpretatie kregen en afweken van de originele bereidingswijzen. Bovendien was hun succes afhankelijk van de manier waarop zij pasten in het Vlaamse maaltijdpatroon.²⁷⁸ Het werk van Inge Mestdag, die het Vlaamse maaltijdenpatroon analyseerde wijst in dezelfde richting.²⁷⁹ Dat mechanisme was te zien in bijvoorbeeld het reeds aangehaalde menu van het CM vakantiecamp in Ossendrecht in 1973, waar de Hongaarse goulash geserveerd werd als soep. Scholliers situeert het begin van de grote wijzigingen in de Belgische eetcultuur in de vroege jaren zeventig.²⁸⁰ Dat was later dan in *Ons Kookboek* en dan de visie van Mennell, maar nog altijd vroeger dan op de meeste jeugdvakanties van CM. Ook Scholliers wijst naar de eigen manier waarop de Belgische keuken nieuwe ingrediënten zoals pasta en rijst adopteerde. Pas in de jaren negentig kregen zij de status van op zichzelf staande gerechten.²⁸¹ Dat komt dan wel weer overeen met het tijdstip van verschijnen van authentieke pasta- en rijstgerechten op de menu's van Jeugd & Gezondheid. Met de fonduegerechten die *Ons Kookboek* voor het eerst publiceerde in 1985, maakten de gasten van de vakantiecentra van Intersoc in Zwitserland in dezelfde periode kennis. Met dank aan de Zwitserse koks die de Vlaamse jeugd wilden inwijdden in de Zwitserse gastronomie. De laatste uitzonderingen niet te na gesproken vertoonde het invoeren van vernieuwingen in de CM eetcultuur conservatieve reflexen en is in die zin te vergelijken met het moeizame parcours van de introductie van nieuwe maatschappelijke tendensen zoals democratie en inspraak.

4.1.3 Gezond en / of lekker

De identiteit van CM en de CM jongerenvakanties kenmerkte zich door de overdracht van waarden, met gezondheidsopvoeding als een belangrijk principe. De bekommernis voor gezonde maaltijden liep sinds 1947 als een rode draad doorheen de geschiedenis van de eetcultuur van de CM jongerenvakanties, zoveel was al duidelijk uit het tweede hoofdstuk. Vormingsvergaderingen voor monitoren besteedden ruim aandacht aan het thema gezonde voeding. Het caritatieve pedagogisch systeem uit de beginjaren trachtte de jongeren via een strenge discipline de juiste eetgewoontes bij te brengen. Later ging de nadruk meer liggen op zelfwerkzaamheid en eigen creativiteit. In de themavakanties vanaf de jaren negentig leerden kinderen hoe zij zelf een gezonde maaltijd konden samenstellen en bereiden. Genieten van het eten dat eerst nog 'verantwoord' moest zijn maakte bij CM opgang sinds de jaren zeventig.

²⁷⁸ SEGERS, 'Food recommendations, tradition and change in a Flemish cookbook', 5-7.

²⁷⁹ MESTDAG, 'Het buitenland binnengehaald', 176-177.

²⁸⁰ P.SCHOLLIERS, *Food culture in Belgium*, 95.

²⁸¹ SCHOLLIERS, *Food culture in Belgium*, 113.

Volgens Warde groeide de focus op gezondheid pas vanaf de jaren negentig uit tot een trend.²⁸² In hun onderzoeken naar de eetcultuur van Engeland en Frankrijk schoven zowel Warde als Mennell de jaren zeventig naar voren als de periode waarin het genotsaspect van eten doorbrak.²⁸³ Kwamen Scholliers en Segers tot eenzelfde besluit voor de respectievelijk Belgische en Vlaamse eetcultuur? Scholliers bestudeerde in zijn hoofdstuk ‘Diet and Health’ drie fenomenen die recent de interesse van de Belgen wegdroegen: voedselveiligheid, de ideale lichaamsmaten en overgewicht.²⁸⁴ Op het eerste gezicht is van die drie thema’s enkel de belangstelling voor overgewicht te linken aan de eetcultuur van CM, waar Jeugd & Gezondheid in 1990 startte met een aangepaste vakantie voor zwaarlijvige kinderen. Onder begeleiding van deskundigen brachten die vakanties kinderen met een gewicht ver boven het gemiddelde andere eet- en leefgewoontes bij. Een van de pioniers getuigde: *Op dat kamp werd ik tenminste niet uitgelachen, want iedereen was dik. We hebben samen veel sport gedaan. Ik fiets nu dikwijls en ben lid van een ping-pong club. We aten ook veel groenten. Ik neem nu elke dag een wortel mee naar school*.²⁸⁵ Naast het gezondheidsaspect speelde bij het organiseren van die vakanties ook het solidariteitsprincipe van CM een rol. Op basis van de solidariteit als zevende Fundamenteel Optie, die in de jaren negentig de nadruk legde op inclusie, hadden alle kinderen, ongeacht hun afkomst of gezondheidstoestand, recht op een deugddoende vakantie. Volgens Scholliers was obesitas een toenemend probleem voor de hele wereldbevolking sinds de jaren tachtig. Pas vanaf de eeuwwisseling zag hij in België een groeiende bezorgdheid bij voedingspecialisten, dokters en gezondheidswerkers evenals initiatieven van de overheid rond die problematiek.²⁸⁶ In de strijd tegen obesitas was CM een pionier.

Maar Scholliers heeft het ook over het meer algemene gezondheidsaspect van voeding. Zo stelde hij vast dat de Belgische kookboeken uit de jaren vijftig aandacht besteedden aan gezonde voeding door het publiceren van de ‘Voedingsmiddelentabel’ met de voedingswaarde van de meest gebruikte producten. Vanaf de jaren zestig vertoonden die kookboeken een paradoxaal karakter door zowel in te gaan op dieetadvies als op gesofisticeerde fijnproeversgerechten.²⁸⁷ Segers doet dezelfde constatering en ziet op het einde van de vijftiger jaren in *Ons Kookboek*

²⁸² WARDE, *Consumption, Food and Taste*, 84.

²⁸³ WARDE, *Consumption, Food and Taste*, 90-92; MENNELL, *Smaken Verschillen*, 26.

²⁸⁴ SCHOLLIERS, *Food culture in Belgium*, 185.

²⁸⁵ *Vakanties voor jeugd met bijzonder aandacht*, Jeugd en Gezondheid, Landsbond der Christelijke Mutualiteiten, 1996, 7.

²⁸⁶ SCHOLLIERS, *Food culture in Belgium*, 193.

²⁸⁷ *Ibidem*, 202.

niet alleen een toename van het aantal zoete gerechten, maar ook voedingsadviezen voor bijvoorbeeld diabetici, maaglijders, lever- of galblaaspatiënten. Het kookboek beval groenten aan als zeer gezond, verminderde de kooktijd ervan en promoveerde de consumptie van rauwkost. Vanaf de zestiger jaren werden visuele hulpmiddelen ingeschakeld als gids voor de huisvrouw bij de samenstelling van een gezond dieet. Achtereenvolgens verschenen in *Ons Kookboek* ‘De Schijf van Vijf’, het ‘Klavertje Vier’ en de ‘Maaltijdschijf’, met steeds hetzelfde principe: de voedingsmiddelen kregen een indeling in groepen en om gezond te eten moesten dagelijks producten uit elke groep op het menu staan. Met de ‘Voedingsdriehoek’ in 1985 kwam de nadruk te liggen op de inname van plantaardige producten en fruit, terwijl vlees een minder prominente plaats toebedeeld kreeg. Zoetigheden kwamen terecht in een restgroep van producten die niet nodig waren in een evenwichtige voeding.²⁸⁸ Indien Warde met zijn ‘focus op de gezondheid vanaf de jaren negentig’ hetzelfde bedoelt als Scholliers met het ontstaan van de dieetrage als ‘big business’ dan zitten zij op dezelfde golflengte.²⁸⁹ Segers vermeldt deze trend nergens expliciet.

De aandacht van de CM jongerenvakanties voor gezonde voeding vanaf de vijftiger jaren loopt parallel met het belang dat de Vlaamse en Belgische publicaties, die Scholliers en Segers bestudeerden, hechtten aan gezondheid. Wat gezonde voeding inhield kreeg in de loop der jaren in de kookboeken maar ook bij CM een andere invulling met ander accenten en ongeveer hetzelfde tijdsverloop. Na de rigide en didactische richtlijnen van Van Roy in de periode van de Preventieve Luchtturen kwam er vanaf de zeventiger jaren meer vrijheid voor de koks in de centra. Dat was dan weer gelijklopend met de vaststelling van Segers dat de strikte aanbevelingen van *Ons Kookboek* overgingen in een breed gamma van suggesties waaruit de lezer in alle vrijheid kon kiezen. Dat er overeenstemming was tussen *Ons Kookboek* en de CM-keuken is niet verwonderlijk want uit de interviews is naar voren gekomen dat zowel keukens van vakantiecentra als technische kookploegen het ‘kookboek van de Boerinnenbond’ en de hierboven genoemde voedingsmodellen als handleiding gebruikten bij de samenstelling en de bereiding van hun maaltijden.²⁹⁰ Volledigheidshalve dient vermeld dat hiervan geen bewijzen gevonden zijn wat betreft de centra onder de verantwoordelijkheid van Intersoc, waar

²⁸⁸ SEGERS, ‘*Food recommendations, tradition and change in a Flemish cookbook*’, 9.

²⁸⁹ SCHOLLIERS, *Food culture in Belgium*, 195.

²⁹⁰ DE RUYSSCHER, persoonlijk interview, 21 februari 2019; DELABASTITA, persoonlijk interview, 13 maart 2019.

professionele koks de regel waren. Een verschil is te noteren op het vlak van aandacht voor speciale diëten. *Ons Kookboek* besteedde vanaf de late jaren vijftig al aandacht aan bijvoorbeeld een zout-vrij dieet, aan voedingsvoorschriften voor diabetici, maag- en leverpatiënten. CM deed dat pas veralgemeend vanaf de negentiger jaren als een onderdeel van de projecten rond solidariteit en inclusie. In tegenstelling tot de pioniersrol op het vlak van obesitas liep CM hier achter op de algemene evolutie.

Dat het genotsaspect bij de maaltijden van de CM jeugdkampen pas goed op gang kwam in de negentiger jaren van vorige eeuw was een andere vaststelling uit het tweede hoofdstuk, waar de aandacht voor lekker en smakelijk eten geplaatst werd tegenover het belang van gezonde voeding. Segers benaderde het antoniem van Warde ‘health – indulgence’ op een iets andere manier door een gezond dieet te positioneren tegenover een zoet dieet. Zijn vaststellingen over desserts en het gebruik van suikers en de vergelijking hiervan met de CM eetcultuur op vlak van zoetigheden kregen hierboven al een plaats bij de bespreking van de inhoud van een klassieke warme maaltijd. Scholliers van zijn kant, die niet werkte met de tegenstellingen van Warde, verbindt het genotsaspect van voeding met uiteten gaan. Genieten van eten was gedurende eeuwen een privilege van de rijken. Het gewone volk kon dat enkel bij speciale gelegenheden, zoals de oogstfeesten. Uiteten gaan voor het plezier is relatief nieuw. Ongeveer twee eeuwen geleden verscheen in Europa een nieuwe manier van eten die exclusief bedoeld was om van eten te genieten: het restaurant.²⁹¹ Vanaf de jaren vijftig ging ook de middenklasse meer buitenshuis eten. Het verband tussen op restaurant gaan en plezier beleven aan eten is ook te merken in evolutie van de eetcultuur van CM. Eten als beleving kreeg tijdens de jongerenvakanties meer aandacht vanaf het moment dat de rigide discipline in de eetzalen en refters van de vakantiecentra verdween. Door het aanbieden van keuzemenu’s en zelfbediening, door het keukenwerk op maat van de jongeren bij de technische kookploegen hadden de vakantiegesten een eetervaring zoals in ‘echte’ restaurants en konden zij meer genieten van wat op tafel kwam. Zoals besproken in het eerste hoofdstuk waren de veranderingen het gevolg van de groeiende inspraak van ziekenfondsen en monitoren. Ook de vermindering van de financiële middelen in de jaren negentig speelde een rol. De vakanties werden commerciële producten die aantrekkelijk moesten zijn voor de met de consumptiecultuur vertrouwde generatie vakantiegesten. Dat het genotsaspect meer centraal kwam te staan bewees het jaarthema van

²⁹¹ SCHOLLIERS, *Food culture in Belgium*, 140-141.

1995-1996: ‘*Kikker op, kick erop*’ met de boodschap dat genieten van eten en drinken toegestaan was. Het thema, dat ook aan bod kwam in het eerste hoofdstuk, speelde in op de maatschappelijke genotcultuur, maar zette zich af tegen het passieve genieten en legde de nadruk op het actief opzoek gaan naar gezonde en positieve prikkels. Genieten van eten mocht, maar het moest verantwoord gebeuren. Dat was een vertaling van het antoniem gezond-genieten van Warde: genieten van eten kon, maar discipline bij wat en hoe men at bleef nodig. Toch is de slotsom dat het genieten van het eten tijdens de jongerenvakanties van CM pas in de jaren negentig volop aan bod kwam, ruim vijftien à twintig jaar later dan de jaren zeventig die Warde en Mennell in hun onderzoeken vastgesteld hebben.

4.2 De eigen karakteristieken van de eetcultuur tijdens de CM jongerenvakanties

‘*Zeg me wat je eet, en ik zal je zeggen wie en wat je bent*’.²⁹² Voor Scholliers is voeding duidelijk een ‘identity marker’.²⁹³ De relatie tussen voeding en identiteit kreeg ook aandacht van de sociologen Amy Guptill, Denise Copelton en Betsy Lucal. Wat we eten, hoe en wanneer we het bereiden, opdienen en consumeren zijn activiteiten waarmee we onszelf en anderen sociaal en cultureel definiëren. Omdat eten een sociale bezigheid is speelt het een belangrijke rol in de sociale constructie van de identiteit.²⁹⁴ Was de eetcultuur tijdens hun vakantiecampen een uiting van de identiteit van de CM jongerenvakanties, van de CM in zijn totaliteit? Uit de vaststellingen over de evolutie van de voedingsgewoontes, geformuleerd in het tweede hoofdstuk, en de vergelijking met de Vlaams-Belgische eetcultuur kwamen de bijzonderheden van de CM eetcultuur naar voren. Hieronder volgt, bij wijze van afsluitend overzicht, een koppeling van die karakteristieken aan de CM identiteit, die een beschrijving kreeg in het eerste hoofdstuk.

Op de eerste plaats zijn er in de eetcultuur van de CM jongerenvakanties kenmerken aan te duiden die net zoals het langzame democratiseringsproces en bijvoorbeeld de weerstand tegen gemengde vakantiecampen tot in de jaren negentig, wijzen op een *conservatisme* in een organisatie, die het moeilijk had om zich aan te passen aan maatschappelijke en culturele veranderingen.

²⁹² SCHOLLIERS, *Arm en Rijk aan tafel*, 276.

²⁹³ SCHOLLIERS, *Food culture in Belgium*, xii.

²⁹⁴ GUPTILL, COPELTON en LUCAL, *Food and Society*, 19.

- De warme hoofdmaaltijd volgde over de hele bestudeerde periode het *klassieke* patroon van aardappelen, vlees en groenten. In vergelijking met de bevindingen van Scholliers en Segers lag het verbruik van varkensvlees hoger dan doorsnee. De voorkeur van de jongeren voor dat soort vlees had wel een typisch Belgisch karakter. Ondanks de aandacht van de organisatie vanaf de jaren negentig voor de milieuproblematiek speelden ecologische overwegingen geen rol bij de keuze voor vlees op het menu. Tafelbier als drank bij de warme maaltijd bleef bij CM ingeburgerd tot lang na de zestiger jaren toen het volgens Scholliers populair was.
- Vergeleken met hun tijdstip van verschijnen in kookboeken kwamen *innovaties* zoals pasta- en rijstgerechten bij CM, op enkele uitzonderingen na, minstens een decennium later op tafel, dat wil zeggen in de jaren tachtig. De echte wereldkeuken vond zijn ingang in de jaren negentig, terwijl de kookboeken hier al aandacht aan besteedden sinds de jaren zeventig.
- *Genieten van eten* en de maaltijd als een beleving kwam er vanaf het einde de jaren tachtig, terwijl Warde en Mennell die tendens in de algemene eetcultuur met een verschuiving van kwantiteit naar kwaliteit en verfijning situeerden op het einde van de jaren zestig en de vroege jaren zeventig.
- In tegenstelling tot *het traditionele Vlaams maaltijdenpatroon* met drie maaltijden was het tijdens de jongerenvakanties van CM continu de gewoonte om vier maal per dag te eten. Dat kan echter zowel te maken hebben met een overname van het eetpatroon op het platteland als met de activiteiten in openlucht tijdens de vakanties die de jongeren hongerig maakten.

Een tweede belangrijk kenmerk van de eetcultuur bij CM is de continue aandacht, zowel in de beleidsdoelstellingen als in de dagelijkse keukenpraktijk, voor *gezondheidsopvoeding*.

- *Gezonde voeding*, met de nadruk op het eten van voldoende groenten en fruit, was een constante in de doelstellingen van de jeugdvakanties, zowel in de periode van de Preventieve Luchtkuren als bij Jeugd & Gezondheid en Kazou. Ook *Ons Kookboek* had een voortdurende aandacht voor gezonde voeding. Warde spreekt daarentegen van een trend die pas opduikt in de jaren negentig. Bij CM kenden de praktische richtlijnen in dat verband een evolutie van heel strikt met veel details in de beginjaren over nagenoeg afwezig en veel vrijheid vanaf de jaren zeventig tot wetenschappelijk verantwoorde regels over gezonde voeding en diëten vanaf de

negentiger jaren van vorige eeuw. Concrete menu's en evaluaties schetsten een algemeen beeld van gezond samengestelde maaltijden met verse groenten en fruit. De voornaamste afwijkingen op een gezond dieet vormden de veel suikers bevattende desserts en de zoete snacks bij het vieruurtje.

- Op een specifiek gebied van de gezondheid, namelijk de bestrijding van obesitas, was CM een pionier met de organisatie van vakantiecampen voor zwaarlijvige kinderen vanaf 1990. Alhoewel het probleem zich volgens Scholliers al manifesteerde in de jaren tachtig ondernamen de gezondheidssector en de overheid pas concrete acties vanaf de eeuwwisseling. CM kaderde de organisatie van vakantiecampen voor kinderen met obesitas in een van de fundamentele waarden van de organisatie, de *solidariteit*. Op vlak van de eetcultuur vertaalde die solidariteit zich niet enkel in speciale vakantiecampen voor kinderen met obesitas vanaf 1990, maar ook in de aandacht voor aangepaste menu's voor jongeren met diabetes, mucoviscidose of andere ziektes die een speciaal voedingspatroon vereisten.
- Het pedagogisch aspect, de *overdracht van waarden*, viel buiten de vergelijking met de algemene eetgewoontes, maar speelde toch een eigen rol binnen de CM eetcultuur. Dat is niet verwonderlijk omdat het hier per slot van rekening over kinderen en jongeren gaat. Het opvoedkundige kreeg de sterkste nadruk in de periode van de Preventieve Luchtturen, maar ook daarna was er nog aandacht voor. De pedagogische principes volgden de tijdsgeest; van een strenge discipline in de jaren vijftig en 1960 over de zelfwerkzaamheid vanaf de jaren zeventig, tot het streven naar een ontspannen sfeer aan tafel vanaf de jaren negentig. De overdracht van waarden op het vlak van eetcultuur kon op verschillende manieren gebeuren, soms spelenderwijs zoals met het gezondheidskwartetspel uit 1978, maar meestal via disciplineren. Alhoewel vanaf de jaren zeventig de aandacht voor een strenge tafeldiscipline verminderde krijgen de monitoren tot op vandaag de opdracht te waken over de orde aan tafel en te zorgen voor beschaafde tafelmanieren, zodat er rustig en op een hygiënische, gezonde manier kan gegeten worden. Die disciplineren was vooral in de beginperiode, maar ook nu nog ten dele, een middel om kinderen de *waarden van de middenklasse* op gebied van eetcultuur bij te brengen.

Een derde eigenheid in de CM eetcultuur, eveneens niet gebaseerd op de vergelijking met de algemene eetgewoontes, betreft de aandacht voor het *solidariteitsprincipe en inclusie*. Dat principe kwam hierboven al ter sprake, maar het heeft nog andere verwevenheden met de eetcultuur dan de organisatie van vakantiecampen voor kinderen met obesitas of de aandacht voor speciale diëten. Bovendien kreeg het binnen de ideologie van CM een koppeling met de *christelijke waarden*.

- Van al de jongeren werd verwacht dat zij zich aan tafel solidair opstelden, bijvoorbeeld door schotels aan elkaar door te geven, niet te veel op te scheppen zodat er nog iets overbleef voor de anderen, samen de tafels af te ruimen enzovoort. De algemene boodschap in het kader van de sociale opvoeding was en is dat eten samen met anderen wederzijdse verplichtingen inhoudt, maar dat het ook leuker en gezelliger is dan alleen eten. Of zoals Warde stelde: '*Samen eten drukt een sociale verbondenheid uit, heeft te maken met inclusie en exclusie*'.²⁹⁵ Zelfbediening en de themavakanties in kleinere groepen brachten wel een informalisering van het gedrag aan tafel. Dat proces van informalisering maakte volgens Warde dat het eten buitenshuis zowel op het vlak van de opgediende gerechten als op het gebied van tafelmanieren meer ging gelijken op het eten thuis. Die homogenisering zou volgens hem de sociale uitsluiting verminderen²⁹⁶.
- Wat de christelijke waarden betreft, vormde het gebed voor en na de maaltijd tot en met de periode van Jeugd & Gezondheid, tot het begin van de jaren tweeduizend, een vast tafelritueel.

Ten slotte geeft de eetcultuur een beeld van de CM jeugddienst als een *beweging van vrijwilligers* en de hiermee samenhangende vraag naar *engagement*.

- De opdracht van de monitoren was de visies van de organisatie, ook op gebied van de eetcultuur, uit te dragen naar de jongeren. Terwijl de monitoren dat in de beginperiode vooral deden 'in opdracht van' en de controleurs waren van bijvoorbeeld het opgelegde gedrag aan tafel, kregen zij vanaf de jaren zeventig geleidelijk meer inspraak, onder andere in de samenstelling van de maaltijden.
- In de vakanties met kookploegen waren en zijn het de vrijwilligers die de volledige verantwoordelijkheid dragen over de menu's en het implementeren van de principes

²⁹⁵ WARDE en MARTENS, *Eating out*, 215.

²⁹⁶ Ibidem, 134.

rond gezonde voeding. Bovendien vormden zij, samen met andere factoren zoals de invoering van de zelfbediening en de keuzemaaltijden, een *katalysator* voor de veranderingen in de eetcultuur uit de jaren negentig. Met hun inbreng gingen de eetcultuur in het algemeen en de menu's in het bijzonder niet alleen een creatiever maar ook een eigentijdser karakter vertonen.

- Vooral de monitoren, maar ook de vrijwilligers van de technische kookploegen, zien de voor CM typische vijfde maaltijd als een waardering voor hun inzet.

4.3 Hoe oordeelden deelnemers en organisatoren over de eetcultuur?

Wat vonden de vakantiegangers en monitoren van die opgelegde discipline, hoe evalueerden zij de maaltijden, konden zij ook genieten van het eten? Een greep uit de herinneringen die CM verzamelde naar aanleiding van het zeventigjarig bestaan van de jongerenvakanties: *'Nooit had ik zulke heerlijke preisoep gegeten! We mochten er van eten zoveel we wilden. Nu nog steeds ken ik de deugddoende smaak.....'* en *'we genoten van onze boterhammetjes, het smaakte overheerlijk'*.²⁹⁷ Een kritische kijk op die getuigenissen is hier op zijn plaats. Het menselijk geheugen is niet altijd betrouwbaar en bovendien zijn de bovenstaande uitspraken bijeengebracht door CM zelf in een publicatie die als doel had de organisatie van de jongerenvakanties in de bloemetjes te zetten. Maar ook evaluatieformulieren en eigentijdse getuigenissen uit de archieven lieten tevreden vakantiegangers zien die positieve herinneringen aan het eten neerpenden. Een intern evaluatierapport uit 1959, opgesteld op basis van inspectiebezoeken door leidinggevenden van de organisatie, wenste de koks van Sankt Moritz proficiat, de geserveerde gerechten waren volgens hen van een hoogstaande kwaliteit, het enige minpuntje was het ontbreken van melk als drank bij sommige maaltijden.²⁹⁸ De online-bevragingen bij ex-vakantiegangers en monitoren gaven minder uitgesproken meningen. De tendens in de antwoorden was dat er ruim voldoende tot zeer veel te eten was en dat er gewone, goede kost op tafel kwam.²⁹⁹ Dat bevestigde nogmaals dat de vakantiecentra de aanbevelingen van Van Roy voor degelijke, gezonde voeding probeerden ter harte te nemen. Toch waren er eveneens negatieve echo's te horen, vooral in de vakantiecentra van Fiesch, Gluringen en Schwarzee vonden de monitoren van CM Aalst het eten niet in orde; er was te weinig toespijs

²⁹⁷ *Verhalen uit de oude kartonnen doos. Kazou sinds 1947, Jeugddienst CM, 2017.*

²⁹⁸ LEUVEN, Kadoc, *Intersoc (LCM)*, dossier 12, Indrukken, suggesties Zwitserland vakantieverblijf, 3-14 augustus 1959.

²⁹⁹ MARZO, VANDIJK, NEYENS en VEREECKE, e-mailinterviews, op respectievelijk 21 februari 2019, 5 maart 2019, 10 maart 2019 en 13 maart 2019.

bij ontbijt en vieruurtje en niet voldoende afwisseling. De maaltijden in Schwarzee kregen in 1968 zelfs de quotering ‘beneden alle peil’.³⁰⁰ De Zwitserse kok in Fiesch gebruikte volgens de smaak van de Vlaamse jeugd te veel zout.³⁰¹ Opvallend, en gezien de grote aandacht voor de voeding onverklaarbaar, was de afwezigheid in de geraadpleegde archieven van evaluaties over het eten in de Belgische vakantiecentra in de beginperiode, terwijl die er wel waren voor de centra in Zwitserland. De Belgische centra kregen beoordelingen vanuit de organisatie, maar die gingen niet in detail over de voeding of de menu’s. De persoonlijke gesprekken en de e-mail interviews leverden weinig bruikbare informatie. De geïnterviewde personen waren te jong om de vakanties meegemaakt te hebben of hadden te weinig concrete herinneringen aan het eten tijdens de kampen in de jaren vijftig en 1960. Over de gevraagde discipline aan tafel waren nergens negatieve meningen op te vangen.

Alhoewel de standaard verslag- en evaluatieformulieren uit de periode 1970 tot 1990 open vragen stelden over de hoeveelheid van het eten, de variatie in de voeding, het gezonde én het smakelijke gingen de antwoorden van de monitoren zelden in op het smaakaspect. In de meeste evaluaties stonden er vooral commentaren over de hoeveelheden en over de afwisseling in de menu’s. Als er klachten waren ging het over te weinig fruit, vlees en melk bij de maaltijden of over te weinig boterhammen bij het ontbijt en in het lunchpakket. Pluimpjes waren er als de menu’s veel afwisseling boden; vooral de occasionele buffetvorm en de maaltijden op feestdagen kregen positieve kritieken. Slechts een enkele maal noteerde de kampleiding ‘*het voedsel viel erg in de smaak*’ of schreef een achttienjarige naar huis: ‘*het middageten smaakte, vooral de coteletten*’. Ook het gebrek aan ‘lekkers’ kwam voor: ‘*we hebben niet één keer chocolade gekregen*’.³⁰² Een meisje van veertien dat in 1977 in Maloja verbleef noteerde in een vakantiekrant dat het eten zo lekker was dat ze vreesde om tijdens die vakantie enkele kilo’s bij te komen.³⁰³ Maar genoeg te eten krijgen haalde het altijd op de smakelijkheid van de gerechten. In de loop van de jaren negentig kwam daar verandering in. De commentaren op het eten begonnen hier en daar al een beetje anders te klinken. De nadruk lag niet meer op ‘genoeg of te weinig’, maar op ‘lekker of niet lekker’. CM Dendermonde had een ‘vrolijke, gezonde keuken’

³⁰⁰ LEUVEN, Kadoc, *CM Aalst*, dossier 140, Evaluaties door monitoren, vakanties 1968.

³⁰¹ TRICOT, persoonlijk interview, 28 februari 2019.

³⁰² Samenvatting van evaluaties uit LEUVEN, Kadoc, *CM Aalst*, dossier 141 en 142; LEUVEN, Kadoc, *Intersoc (LCM)*, dossier 30, Uittreksel uit een brief vanuit Maloja van een achttienjarig meisje, 1966; samenvatting van commentaren in de persoonlijke interviews en de e-mailinterviews.

³⁰³ LEUVEN, Kadoc, *Intersoc (LCM)*, dossier 29: Malojakrant, verbond Gent, Pasen 1977.

en bij CM Limburg werd 'eten een festijn'. Toeval of niet, dat waren wel twee ziekenfondsen die veel vakanties organiseerden waar technische kookploegen de maaltijden verzorgden. Bij de grotere centra zoals Zon en Zee kreeg het eten het label 'lekker en gezond', de spruitjes en de als biefstuk voorgestelde hamburgers op het menu in Heer-sur-Meuse vielen daarentegen niet in de smaak. Het nog altijd te zoute eten en de overvloed aan gefrituurde gerechten in Fiesch kregen als evaluatie 'niet lekker'.

Samengevat ging in de bestudeerde evaluaties de grootste aandacht naar de hoeveelheid van het eten, vooral in de beginperiode. Ook het gezonde en het al dan niet lekkere speelden een rol bij de beoordelingen. Dat laatste kwam vooral vanaf de negentiger jaren op de voorgrond.

4.4 Conclusies

De vergelijking met de Vlaams-Belgische eetcultuur leverde een conservatief beeld op van de voedingsgewoontes in de CM jongerenvakanties. De belangrijkste kenmerken hierbij waren het lang aanhouden van een traditioneel, wel steeds overwegend gezond, menu en het invoeren van innovaties, minstens een decennium later dan in de algemene eetcultuur. Het belevingsaspect, met genieten van het eten, kreeg tijdens de jongerenvakanties eveneens relatief laat aandacht. De evaluaties door vakantiegangers en monitoren bevestigden dat beeld.

De identiteit van CM vond in de eetcultuur haar uitdrukking in het overbrengen van een aantal waarden zoals een gezonde levenswijze in het algemeen en een gezond eetgedrag in het bijzonder. Daarnaast was er het solidariteitsprincipe met een christelijke inspiratie. Dat principe vond zijn vertaling in de eetcultuur niet alleen door de praktijk van de gebeden voor en na de maaltijd maar ook door aan tafel een solidair gedrag te eisen van vakantiegangers en door aandacht te schenken aan specifieke gezondheidsproblemen. Het overbrengen van die waarden gebeurde vooral via disciplinerende maatregelen, wat wijst op het middenklasse-karakter van de organisatie. De vraag om engagement ten slotte, eigen aan een sociale beweging die werkt met vrijwilligers, vond, naast de algemene betrokkenheid van de monitoren, zijn uitdrukking in de inschakeling van de vrijwillige kookploegen die de motor van de verandering werden in de eetcultuur.

5 Algemeen besluit

Vooraleer de eetcultuur van de jongerenvakanties te bestuderen besteedde dit onderzoek aandacht aan de context van de organisatie die instond voor de realisatie van die vakanties. Gegroeid uit gezondheidskampen voor tuberculosepatiënten zag de geschiedenis van de jongerenvakanties van CM een evolutie van het paternalistische en autoritaire Preventieve Luchtkuren over het langzaam democratiserende Jeugd & Gezondheid naar het dynamische en commerciële Kazou. Simultaan hiermee kende de organisatie wisselende centralisatie- en decentralisatiebewegingen. Alhoewel de regionale ziekenfondsen stonden op hun zelfstandigheid en eigenheid gebeurde in de jaren vijftig en 1960 de aansturing van de dienst Preventieve Luchtkuren de facto centraal vanuit Brussel. Jeugd & Gezondheid had vanaf de jaren zeventig een meer gedecentraliseerde werking terwijl bij Kazou in de eenentwintigste eeuw het nationaal secretariaat weer meer zeggenschap kreeg. Met dezelfde tijdsindeling evolueerden ook de doelstellingen, de pedagogische principes en werkwijzen van de jongerenvakanties, waarbij de aandacht voor gezondheid een constante bleef. In de vijftiger en zestiger jaren lag de nadruk op preventie en het opvoeden op basis van christelijke waarden door middel van een strenge discipline. Vanaf 1970 kregen de jongeren meer inspraak. Zelfwerkzaamheid en solidariteit vormden de grondbeginselen van de vakanties terwijl de christelijke waarden een belangrijke rol bleven spelen. De massavakanties in grote centra, die tot in de jaren tachtig de regel waren, kregen concurrentie van themavakanties in kleinere groepen. Vanaf de late jaren negentig en zeker met Kazou vanaf 2006 kwamen ontspanning, plezier en genieten centraal te staan.

De Christelijke Mutualiteiten in hun totaliteit probeerden hun identiteit vorm te geven via basisprincipes zoals vrijheid in het nemen van initiatieven op het vlak van gezondheidszorg en het opnemen van financiële verantwoordelijkheden bij de uitgave van overheidsgelden. Andere ideologische doelstellingen waren een streven naar democratie en een aandacht voor solidariteit, gekoppeld aan een christelijke inspiratie. Hun wettelijke welzijnsopdracht kende opeenvolgende accenten van caritatieve bescherming, vorming tot zelfrealisatie en bemiddeling tussen individu en voorzieningen in de samenleving. De identiteit van de jeugddiensten lag in de overdracht van de principes gezondheid en solidariteit naar de deelnemers en de waarde van het engagement naar de vrijwilligers. De nadruk op discipline bij de overdracht van waarden was volgens Elias en zijn civilisatietheorie een typische kenmerk van de middenklasse.

Door menu's te bestuderen op basis van de tegenstellingen traditie-vernieuwing en gezond-lekker – ontleend aan Alan Warde - maar ook door de praktijk in de keukens en het gedrag aan tafel te ontleden was het mogelijk om de evolutie van de eetcultuur van de jongerenvakanties van CM in kaart te brengen. Een eerste vaststelling was dat gezondheid, en meer bepaald gezonde voeding, als een rode draad doorheen de geschiedenis van de eetcultuur van de vakanties liep. De menu's uit de beginperiode kenmerkten zich door degelijke voeding met klassieke schotels en het traditionele maaltijdpatroon van aardappelen-vlees-groenten. Aan tafel werd een strikte discipline geëist terwijl de koks moesten werken met voorbeeldmenu's en precies gedetermineerde hoeveelheden voedsel. Vanaf de jaren zeventig kwamen er naast keuzemenu's en zelfbediening nieuwe gerechten op tafel zoals pasta en rijst. Toch overheerste nog steeds het klassieke maaltijdpatroon. De gedragsregels aan tafel kenden een lichte versoepeling met de nadruk op zelfwerkzaamheid en verantwoordelijkheidszin. De late jaren tachtig en de jaren negentig ten slotte waren de periode met de grootste innovaties. De wereldkeuken deed zijn intrede en de inschakeling van technische kookploegen tijdens de vakanties in kleinere groepen zorgde voor meer creativiteit in de keuken. Eten werd een beleving en het genieten kwam meer centraal te staan. Die vaststellingen kwamen niet meer overeen met de oorspronkelijke hypothese van breuklijnen in de jaren zeventig en 1990. In de plaats daarvan volgde het besluit dat de eetcultuur tijdens de jongerenvakanties een overgangperiode kende die startte in het midden van de zeventiger jaren en eindigde rond de recente eeuwwisseling.

Een vergelijking van de evolutie van de eetcultuur tijdens de jongerenvakanties met de algemene eetcultuur in Vlaanderen in België had de bedoeling de eigenheid van de CM eetcultuur te ontdekken. De vergelijkingsbasis voor Vlaanderen was de studie van Yves Segers, die eveneens aan de hand van de antoniemen van Warde *Ons Kookboek* analyseerde. Voor België werden de bevindingen van Peter Scholliers in zijn boek 'Food culture in Belgium' gebruikt. Een belangrijk besluit was dat de continue aandacht voor gezonde voeding bij CM parallel liep met het voortdurend belang dat de vermelde Vlaamse en Belgische publicaties hieraan hechtten. Hetzelfde gold voor het klassieke maaltijdpatroon aardappelen- vlees-groenten. Verder lag het aantal maaltijden met vier (en voor de monitoren zelfs vijf) per dag bij CM hoger dan de gebruikelijke drie in Vlaanderen en België. De opvallendste verschillen situeerden zich op het vlak van de innovaties: pasta- en rijstgerechten verschenen minstens tien jaar later op de CM tafels, de wereldkeuken zelfs met een vertraging van twintig jaar. Ook het

aspect genieten vond twee decennia later ingang dan in de algemene eetcultuur. Over het algemeen had de eetcultuur tijdens de jongerenvakanties een conservatief karakter.

Ten slotte richtte het onderzoek zich op relaties tussen de ideologie en de identiteit van CM en de eetcultuur tijdens de jongerenvakanties. Een eerste verband was de focus op de overdracht van waarden, eigen aan de middenklasse. Jongeren moesten aandacht krijgen voor hun gezondheid in het algemeen en voor gezonde voedings- en eetgewoontes in het bijzonder. Verder was er het solidariteitsprincipe dat tot uiting kwam in het samen eten en de aandacht naar jongeren met gezondheidsproblemen. *De christelijke waarden* waren terug te vinden in de tafelgebeden. Het engagement, eigen aan een sociale beweging die werkt met vrijwilligers, vertaalde zich in de eetcultuur in de betrokkenheid van de technische kookploegen.

Samengevat kende CM een moeilijke en langdurige groei van een conservatieve, paternalistische en hiërarchisch gestructureerde organisatie naar een meer democratische en op vernieuwing gerichte beweging. De autoritaire pedagogische principes die van toepassing waren bij de Preventieve Luchtturen, het langzame groeiproces naar meer inspraak bij Jeugd & Gezondheid en het dynamisch aspect, met de nadruk op genieten van Kazou liepen hiermee gelijk. Op het gebied van eetcultuur resulteerde dat in het lang aanhouden van een traditioneel samengesteld menu, in innovaties die ruim een decennium later dan in de algemene eetcultuur hun ingang vonden en in een late aandacht voor het genot dat eten met zich mee kan brengen. Het via strikte richtlijnen opgelegde degelijke en voedzame menu uit de beginjaren veranderde in de loop van de bijna vijfenzeventigjarige geschiedenis van de jeugdvakanties in een ‘vrolijke, gezonde keuken’ waar zelfwerkzaamheid en creativiteit langzaam maar zeker hun plaats veroverden.

Deze meesterproef richtte zich heel specifiek op de evolutie van de eetgewoontes binnen de jongerenvakanties van de Christelijke Mutualiteiten. Uit de resultaten kwam naar voren dat, naast algemene maatschappelijke veranderingen, de ideologie en de organisatorische structuren van de organisatie een belangrijke invloed hadden op de eetcultuur. Verdere onderzoeken naar de eetcultuur in het jeugdtoerisme en vergelijkingen met bijvoorbeeld de evoluties van de voedingsgewoontes in de jongerenvakanties van andere ziekenfondsen en van jeugdbewegingen zijn zeker nodig om een meer algemeen beeld te kunnen vormen.

6 Bibliografie

6.1 Bronnen

6.1.1 Geschreven bronnen

BAGGERMAN, G., *Maloja in het hoge dal. Honderd jaar hotelleven*, s.l., 1984?.

Gids der Kookploegen, Kazou Zuid West Vlaanderen, 2017.

Gids voor onze jonge mutualisten op vakantie in Melchtal in centraal Zwitserland, 195x?.

Gouden Polsslag, jubileumuitgave 50 jaar (oktober 1999).

HALLET, J., 'Opdrachten van het ziekenfonds binnen een kontekst in evolutie', D. SAUER red., *De Mutualiteit vandaag en morgen, Wettelijk kader, opdrachten en uitdagingen*, Antwerpen, 1991, 95-110.

Handleiding Technische Kookploegen, Kazou Antwerpen, 2008.

HERREGODTS, D., 'Christelijke Mutualiteit zet stukje jeugdsentiment te koop' *Het Nieuwsblad*, (14 april 2006), (<https://m.nieuwsblad.be>). Geraadpleegd op 25 maart 2019.

Jeden Tag eine Tonne Kartoffeln, *Luzerner Neueste Nachrichten* (4 september 1965), 13.

JONGEN, M., *Ma, met ons gaat alles goed: Preventieve Luchtturen -Jeugd en gezondheid: 50 jaar jongeren in beweging in de Christelijke Mutualiteit, 1947-1997*, Brussel, 1997.

Kindervacanties Zwitserland 1950, Landsbond der Christelijke Mutualiteiten.

Krijtlijnen, Kazou Limburg, 2018.

LEEMANS, E. en DE KOSTER, H., 'Het ziekenfonds en de welzijnszorg', D. SAUER red, *De Mutualiteit vandaag en morgen, Wettelijk kader, opdrachten en uitdagingen*, Antwerpen, 1991, 159-179.

LEUVEN, Kadoc, *CM Aalst*, dossier 140, Evaluaties door monitoren, vakanties 1968.

LEUVEN, Kadoc, *CM Aalst*, dossier 141: De motivatie van onze aandacht voor het kind. Waarom organiseren de Kristelijke Ziekenfondsen vakantiecentra voor de jeugd?, 1980?.

LEUVEN, Kadoc, *CM Aalst*, dossier 141, Werkdocument Pedagogische Kommissie. Fundamentele opties ivm onze vakantieperiodes, 1 maart 1980.

LEUVEN, Kadoc, *CM Aalst*, dossier 141: Nota ten gevolge van de afschaffing van de rijkstoelagen voor de dienst preventieve luchtturen voor het jaar 1981.

LEUVEN, Kadoc, *CM Aalst*, dossier 142, Menu Belgische kinderen periode 5 tot 15 juli 1973.

LEUVEN, Kadoc, *CM Aalst*, dossier 145, Menu Davos 17-jarige meisjes, 1974.

LEUVEN, Kadoc, *Intersoc (LCM)*, dossier 8, Kostprijberekening voeding Zwitserse vakantiecentra, 26 juni 1961.

LEUVEN, Kadoc, *Intersoc (LCM)*, dossier 8: Vademecum Directeurs Zwitserse vakantiecentra, 1962?.

LEUVEN, Kadoc *Intersoc (LCM)*, dossier 8: Preventieve Luchtkuren Zwitserland, Verslag van de Nationale voorbereidingsvergadering 1963, 9 februari 1963.

LEUVEN, Kadoc, *Intersoc (LCM)*, dossier 8: Verslag van de directeursvergadering te Brussel op 10 april 1963.

LEUVEN, Kadoc, *Intersoc (LCM)*, dossier 8: Nota: samenvatting van het onderhoud met dhr. Deprins te Melchtal op 7.7.64.

LEUVEN, Kadoc, *Intersoc (LCM)*, dossier 8: Vademecum Directeurs Zwitserse vakantiecentra, 1962?.

LEUVEN, Kadoc, *Intersoc (LCM)*, dossier 10: Verslag van de vormingsvergadering voor de stafmedewerkers van de Zwitserse vakantiecentra, 21.4.1965.

LEUVEN, Kadoc, *Intersoc (LCM)*, dossier 10: Brief van Jan Van Roy aan de secretaris, 27 november 1975.

LEUVEN, Kadoc, *Intersoc (LCM)*, dossier 10: De kindervakanties van CM als middel tot actieve gezondheidsopvoeding, 1975?.

LEUVEN, Kadoc, *Intersoc (LCM)*, dossier 8: Vademecum Directeurs Zwitserse vakantiecentra, 1962?.

LEUVEN, Kadoc, *Intersoc (LCM)*, dossier 12, Nota van R. Houben: Zwitserland Vacantieverblijf, s.d.

LEUVEN, Kadoc, *Intersoc (LCM)*, dossier 12, L. Van Helshoecht: Nota voor de dienst der Preventieve Luchtkuren, 19 mei 1960.

LEUVEN, Kadoc, *Intersoc (LCM)*, dossier 12, aankoop broodmachine 1962, aankoop friteuse 1960 en uitrusting Arosa, 1960.

LEUVEN, Kadoc, *Intersoc (LCM)*, dossier 12, Indrukken, suggesties Zwitserland vakantieverblijf, 3-14 augustus 1959.

LEUVEN, Kadoc, *Intersoc (LCM)*, dossier 16, Synthese markt- en imago-onderzoek Intersoc, 23 mei 1992.

LEUVEN, Kadoc, *Intersoc (LCM)*, dossier 29, Malojakrant, Verbond Gent Pasen 1977.

LEUVEN, Kadoc, *Intersoc (LCM)*, dossier 30, Uittreksel uit een brief vanuit Maloja van een achttienjarig meisje, 1966.

LEUVEN, Kadoc, *Intersoc (LCM)*, dossier 30: Samenkomst directies, Verslag: Wij mogen niet stagneren, Fiesch, 10 en 11 maart 1977.

LEUVEN, Kadoc, *Intersoc*, dossier 31: Nota van de Alliance des Mutualités Chrétiennes: Le service des cures d'air préventives en Suisse, s.d.

LEUVEN, Kadoc, *Intersoc*, dossier 31: Kindervacanties, Raad van beheer, 3 oktober 1948.

LEUVEN, Kadoc, Jeugd en Gezondheid (LCM)/Kazou, dossier 9, Jaarthema 1995-1996 Kikker op, kick erop.

LEUVEN, Kadoc, Jeugd en Gezondheid (LCM)/Kazou, dossier 9, Jaarthema 1998-1999 XXL 't is maar een bagatel.

LEUVEN, Kadoc, *Jeugd en Gezondheid (LCM)/Kazou*, dossier 10: Kontrakt voor plaatsing van de kinderen tijdens de vakantie.

LEUVEN, Kadoc, *Jeugd en Gezondheid (LCM)/Kazou*, dossier 11: Verslag seizoen 1958.

LEUVEN, Kadoc, *Jeugd en Gezondheid (LCM)/Kazou*, dossier 11: verslag van Willy Theunis: VZW Jeugd en Gezondheid. Experiment jaarwerking verbond Limburg.

LEUVEN, Kadoc, *Jeugd en Gezondheid (LCM)/Kazou*, dossier 11, Onze Preventieve Luchtkuren. Kunnen vakantiekoloniën een mutualistische rol vervullen?.

LEUVEN, Kadoc, *Jeugd en Gezondheid (LCM)/Kazou*, dossier 12: V.Z.W Jeugd en Gezondheid. Reglement van Inwendige Orde, s.d.

LEUVEN, Kadoc, Jeugd en Gezondheid (LCM)/Kazou, dossier 12, Werkdocument: Jeugdbeleid van de Kristelijke Ziekenfondsen, 1982.

LEUVEN, Kadoc, *Jeugd en Gezondheid (LCM)/Kazou*, dossier 12: VZW Jeugd en Gezondheid. Fundamentele opties ivm onze vakantieperiodes.

LEUVEN, Kadoc, *Jeugd en gezondheid (LCM)/Kazou*, dossier 14, Info voor moni's veertienjarigen Lenk, zomer 1989.

LEUVEN, Kadoc, *Jeugd en Gezondheid (LCM)/Kazou*, dossier 14: Jeugd en Gezondheid/Intersoc, Info voor moni's deel I, zomervakantie 14-jarigen, Schwarzsee, 1989.

LEUVEN, Kadoc, *Jeugd en Gezondheid (LCM)/Kazou*, dossier 14 Info voor moni's Maloja, 1989.

LEUVEN, Kadoc, *Jeugd en Gezondheid (LCM)/Kazou*, dossier 14 Info voor moni's St Luc, 1993.

LEUVEN, Kadoc, *Katholieke Jeugdraad (KJR)*, dossier 34: Nota van de Landsbond der Christelijke Mutualiteiten: Hoe het groeide, Beknopte historiek van de dienst der Preventieve Luchtkuren, 1962?.

Pak je koffer en ga op vakantie met Kazou, 2016?

SAUER, D. red., *De mutualiteiten vandaag en morgen. Wettelijk kader, opdrachten en uitdagingen*, Antwerpen, 1991.

TP Brochure, Kazou Limburg, zomer 2015.

Vakanties voor Jeugd met Bijzondere Aandacht, Jeugd en Gezondheid, Landsbond der Christelijke Mutualiteiten, 1996.

VAN ROY, J., *Het Vakantiecentrum: handboek voor moniteurs en monitricen*, Brussel, 2^{de} herziene druk, 1950?

VAN ROY, J., *Het Vakantiecentrum: handboek voor moniteurs en monitricen*, Brussel, 6^{de} herziene druk, 1958.

VAN ROY, J., *Het Vakantiecentrum: handboek voor moniteurs en monitricen*, Brussel, 7^{de} herziene druk, 1960.

VAN ROY, J., 'In hoeverre kan er in onze vakantiecentra aan opvoeding gedaan worden? Een antwoord op een pertinente vraag.' *Leiding, tweemaandelijks orgaan van de Landsbond der Kristelijke Mutualiteiten*, (mei-juni 1965).

VAN ROY, J., *Jeugd met vakantie*, 2dln, Gent, 1967.

Verhalen uit de oude kartonnen doos. Kazou sinds 1947, Jeugddienst CM, 2017.

Wet betreffende de ziekenfondsen en de landsbonden van ziekenfondsen, in *Belgisch Staatsblad* (28 september 1990), 18475.

1980 Jeugd en gezondheid, te Brussel, in *Bijlage tot het Belgisch Staatsblad* (23 maart 1972), 1019.

XXVe Verjaring der stichting van den Landsbond der Christen Vereenigingen van Onderlingen Bijstand in België, 1906-1931.

6.1.2 Mondelinge bronnen

COSEMANS, L., persoonlijk interview, 6 maart 2019.

DECABOOTER, R., persoonlijk interview, 12 maart 2019.

DELABASTITA, J., persoonlijk interview, 13 maart 2019.

DE RUYSSCHER, B., persoonlijk interview, 21 februari 2019.

TRICOT, H., persoonlijk interview, 28 februari 2019.

VANDERVOORT, B., informeel gesprek, 23 oktober 2018.

VANHOUTTE, T., informeel gesprek, 5 november 2018.

VAN ROY, P., persoonlijk interview, 27 februari 2019.

6.1.3 Digitale bronnen

Beleidsplan 2018-2021 Kazou (<https://nationaal.kazou.be/media/1038/beleidsnota-kazou.pdf>).

Geraadpleegd op 28 april 2019.

MARZO, G., e-mail interview, 21 februari 2019.

NEYENS, L. e-mail interview, 10 maart 2019

NOUWEN, M., e-mail interview, 18 februari 2019.

TRICOT, H., e-mail, 14 maart 2019.

VANDIJK, S., e-mail interview, 5 maart 2019.

VEREECKE, G., e-mail interview, 13 maart 2019.

6.2 Werken

BARTHES, R., 'Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine', *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*, 16^e année, N. 5, (1961), 977-986.

BARTON, S., *Working-Class Organisations and Popular Tourism, 1840-1970*, Manchester, 2005.

BOURDIEU, P., *La Distinction. Critique sociale du jugement*, Parijs, 1979.

BOURDIEU, P., *Outline of a Theory of Practice*, Cambridge, 1977.

BURKE, P., *Wat is cultuurgeschiedenis?*, Utrecht, 2018.

DE CERTEAU, M., *L'invention du quotidien 1. Arts de faire*, Parijs, 1980.

DE CERTEAU, M., GIARD, L. en MAYOL, P., *L'invention du quotidien.2 : Habiter, cuisiner*, Parijs, 2004.

DEVISCH, I., 'Hoe meer de ander op ons lijkt, hoe sterker de reacties.' *De Standaard* (14 mei 2019), 40.

ESCOFFIER, A., *Het Kookboek van de Klassieke Keuken*, W. BORN vert., Antwerpen, 3^{de} verbeterde druk, 1995, XV.

FISCHLER, C., 'Food habits, social change and the nature /culture dilemma', *Information (International Social Science Council)*, 19 (6), (1980).

GERARD, E., *De Christelijke Arbeidersbeweging in België, II*, Leuven, 1991.

GRUIJTERS, K., 'Food design. Anders eten in de eenentwintigste eeuw', M. JACOBS en P. SCHOLLIERS red., *Buitenshuis eten in de Lage Landen sinds 1800*, 115-122.

GUPTILL, A., COPELTON D. en LUCAL, B., *Food and Society*, Cambridge en Malden Ma, 2018.

HOLM, L., 'Sociology of Food Consumption', A. MURCOTT, W. BELASCO, P. JACKSON red., *The handbook of food research*, Londen e.a., 2013, 324-337.

JACOBS, M. en SCHOLLIERS, P. red., *Buitenshuis eten in de Lage Landen sinds 1800*, Brussel, 2002.

JOBSE-VAN PUTTEN, J., *Eenvoudig maar voedzaam. Cultuurgeschiedenis van de dagelijkse maaltijd in Nederland*, Nijmegen, 1995.

JULIER, A., 'Meals: 'Eating in' and 'Eating out'', A. MURCOTT, W. BELASCO en P. JACKSON red., *The Handbook of Food Research*, Londen e.a., 2013, 338-351.

KRISNENDU, R., 'Food and Identity', A. MURCOTT, W. BELASCO en P. JACKSON red., *The Handbook of Food Research*, Londen e.a., 2013, 363-383.

Larousse Gastronomique, J. MEERMAN red., vert., 3 dln, Utrecht en Antwerpen, 2006.

MENNELL, S., *Smaken verschillen: Eetcultuur in Engeland en Frankrijk van de Middeleeuwen tot nu*, Amsterdam, 1989.

MESTDAG, I., 'Disappearance of the traditional meal: temporal, social and spatial destructuration' *Appetite* 45 (2005), 62-74.

MESTDAG, I., 'Het buitenland binnengehaald. Italië in Ons Kookboek of de confrontatie van de Vlaamse met de Italiaanse cultuur in de dagelijkse keuken (1927-1999)', M. JACOBS en P. SCHOLLIERS red., *Buitenshuis eten in de Lage Landen sinds 1800*, Brussel, 2002, 169-200.

MITCHELL, R. en SCOTT, D., 'A critical Turn in Hospitality and Tourism Research?', A. MURCOTT, W. BELASCO en P. JACKSON red., *The Handbook of Food Research*, 2013, 229-249.

MONTIJN, I., *Aan Tafel. Vijftig jaar eten in Nederland*, Utrecht en Antwerpen, 1991. *Ons Kookboek*, Leuven, KVLV, 1999.

PELS, D. red., *Opstellen over smaak, habitus en het veldbegrip, Bourdieu Pierre*, Amsterdam, 1989.

REZSOHAZY, R., *Geschiedenis van de Kristelijke Mutualistische Beweging in België*, Antwerpen en Amsterdam, 1957.

SCHOEFS, H., 'Alle voedsel op een stokje. De opmars van een lean, clean portable cuisine', M. JACOBS en P. SCHOLLIERS red., *Buitenshuis eten in de Lage Landen sinds 1800*, Brussel, 2002, 201-228.

SCHOLLIERS, P., *Arm en rijk aan Tafel, Tweehonderd jaar eetcultuur in België*, Berchem e.a., 1993.

- SCHOLLIERS, P., *Food culture in Belgium*, Westport, 2008.
- SCHOLLIERS, P., 'Twenty-five years of studying un phénomène sociale totale. Food history writing on Europe in the nineteenth and twentieth centuries', *Food and History*, 12 (2007), 449-471.
- SEGRS, Y., 'Food recommendations, tradition and change in a Flemish cookbook: Ons Kookboek, 1920-2000', *Appetite* 45, (2005), 4-14.
- TEUTEBERG, H., NEUMANN, G., WIERLACHER, A. red., *Essen und kulturelle identität, Europäische Perspektiven*, Berlijn, 1997.
- VAN DEN EYNDE, H., 'Factcheck: Als je geen suiker eet ga je dood' *De Standaard* (24 april 2019), D7.
- VANKERSSCHAEVER, S., 'Is fruit uit exotische landen ongezond?' *De Standaard* (24 april 2019), 13.
- VAN OTTERLOO, A., *Eten en Eetlust in Nederland [1840-1990]. Een historisch-sociologische studie*, Amsterdam, 1990.
- VAN SLYCK, A., 'Kitchen Technologies and mealtime rituals: Interpreting the food axis at American Summercamps, 1890-1950', *Technologie and Culture*, vol. 43 (2002), 668-692.
- VENTURA, A., ANZMAN-FRASCA, S., en GARST, B., 'Mealtimes at Residential Summer Camps: What Are Camp Staff Doing to Promote Campers Healthy Eating Behaviours', *Journal of Nutrition Education and Behaviour*, vol. 46 (2014), 491-198.
- VERMANDERE, M., *We zijn goed aangekomen. Vakantiekolonies aan de Belgische kust (1887-1980)* (Bijdragen Museum van de Vlaamse sociale strijd, nr.25), Gent, 2010.
- WARDE, A., *Consumption, Food and Taste, Culinary Antinomies and Commodity Culture*, Londen, 1997.
- WARDE, A., *The Practice of Eating*, Cambridge en Malden Ma, 2016.
- WARDE, A. en MARTENS, L., *Eating out, Social Differentiation, Consumption and Pleasure*, Cambridge e.a., 2000.
- WILSON, T. red., *Food, drink and identity in Europe*, Amsterdam en New York, 2006.

6.3 Digitale informatie

- AMELINK, H., *Waarom is vrijdag visdag?*, 2008 (www.nrc.nl). Geraadpleegd op 14 mei 2019.
- De jaarlijkse vakantie in België, 2017* (www.rjv.be). Geraadpleegd op 24 maart 2019.

Eetpatroon van de Vlaamse jeugd, 2014 (www.gezondleven.be). Geraadpleegd op 7 mei 2019.

Inburgeringsdossier Ons Kookboek- KVLV (www.kvlv.be). Geraadpleegd op 9 mei 2019.

Ons Rustoord Middelkerke Westende, (www.vakantiekolonies.be). Geraadpleegd op 26 april 2019.

Over CM, 2019 (www.cm.be). Geraadpleegd op 18 april 2019.

Over het ontstaan van het jeugdtoerisme en de evolutie tot op vandaag. Dossier geschiedenis van het Jeugdtoerisme (www.cjt.be). Geraadpleegd op 28 mei 2019.

Statistiek aangesloten ledenaantallen ziekenfonds (www.riziv.fgov.be). Geraadpleegd op 28 mei 2019.

6.4 Multimedia

SINATRA, F., *I get a kick out of you*, video, 21 september 2012

(<https://www.youtube.com/watch?v=w846zRIf1ho>). Geraadpleegd op 28 april 2019.