duiding

Honger en dorst tijdens de Eerste Wereldoorlog

duiding

Honger is de beste saus

23 DECEMBER 2013 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 15:53

Voor de doorsnee Vlaming zijn ‘echte’ honger en dorst een onbekende ervaring. De keuze aan voedingswaren in supermarkten is eindeloos en onze koelkast puilt uit. We eten en drinken waar we zin in hebben. Vanzelfsprekend, of toch niet? Met de nakende herdenking van 100 jaar ‘Groote Oorlog’ is het goed om even stil te staan bij de hongersnood die onze voorouders van 1914 tot 1918 trof. Vier jaar lang (over)leefden ze op een eenzijdig dieet, en moesten ze het vooral zien te rooien met aardappelen en soep. Een kippenboutje was luxe en werd in menig receptenboekje vervangen door kippenbloed met ajuinsnippers. De rijke burgerij bevoorraadde zich op de zwarte markt, maar betaalde zich blauw aan vlees en zuivel. De arbeidersklasse werd afhankelijk van liefdadigheid. Voedsel zorgde voor afgunst, en de boeren werden gehaat omdat ze woekerprijzen vroegen voor hun producten. Acht op de tien Belgen haalde na de oorlog de broeksriem aan omdat ze er kilootjes bij ingeschoten waren.
Voor de Eerste Wereldoorlog had er een kleine revolutie plaatsgevonden in de handel en vervolgens ook in de landbouw. Stoomschepen en de expansie van het spoorwegennet verlaagden de transportkosten. Daardoor werd West-Europa overspoeld met goedkoop graan uit onder meer Canada, Rusland en de Verenigde Staten. Van 89.000 ton graanimport in 1865 ging het stijl omhoog naar 1,5 miljoen ton in 1913. “Deze globalisering, ook gekend als de ‘agricultural invasion’, had positieve gevolgen voor de consument maar zadelde boeren op met slechte prijzen en een laag inkomen”, vertelt Joris Relaes, die behalve kabinetschef Landbouw van Vlaams minister-president Kris Peeters ook een geschiedenisliefhebber is. De broodprijs halveerde tussen 1880 en 1895. Voor 0,25 frank kon je een tarwebrood kopen. Meteen kwam er een eind aan de massale hongersnoden die West-Europa tot dan gekend had.

Vooroorlogse boer wordt veeteler

In de landbouw was het evenwel crisis. Toen al toonde de sector zijn veerkracht door

naar oplossingen te zoeken. Boeren schakelden over van akkerbouw naar veeteelt met een hogere toegevoegde waarde. Het aandeel akkerbouw in de totale productiewaarde van de landbouw daalde van 47 procent in 1880 naar 28 procent in 1910. Veeteelt maakte de omgekeerde beweging, van 46 naar 65 procent. Gelijktijdig met deze structuurwijziging begon de landbouwsector zich te organiseren. In 1890 werd de Belgische Boerenbond opgericht, zes jaar eerder kreeg ons land voor het eerst een ministerie van Landbouw. Aan de vooravond van WOI had het landbouwinkomen zich hersteld. De inkomensstijging met 50 procent tussen 1895 en 1910 belette niet dat er grote verschillen waren tussen bedrijven, met herenboerderijen enerzijds en keuterboerderijen anderzijds.


mechanisering2_H

Relaes schetst in het kort ook de evolutie in de decennia die daarop volgden. Door de hoge prijzen voor landbouwproducten tijdens WOI herstelde het landbouwpotentieel van Vlaanderen zich snel na de oorlog. Dat resulteerde in sterke prestaties van de landbouw tijdens de jaren ’20. In de jaren ’30 gooide de algemene economische crisis roet in het eten. Na WOII ontwikkelde de sector zich snel door de modernisering en mechanisering, en het gebruik van chemische hulpmiddelen zoals kunstmest en gewasbescherming.

Met de opstart van een gemeenschappelijk landbouwbeleid (GLB) voor de toenmalige EEG werd de productiviteitsverhoging vanaf 1962 zelfs institutioneel aangemoedigd. Kort na de wereldoorlogen was voldoende voedsel voor alle Europeanen de voornaamste bekommernis in het landbouwbeleid. Zonder veel hinder te ervaren van buitenaf slaagde Europa erin om de landbouwproductie gevoelig te verhogen. Maar het protectionistische Europa kon zijn grenzen niet gesloten houden en met de oprichting van de Wereldhandelsorganisatie (WTO) in 1995 kreeg de globalisering de hele wereld in zijn greep. “De wereldhandel bleef niet beperkt tot één product, zoals de graanhandel voor WOI, maar kreeg vat op alle landbouwproducten en -grondstoffen”, zo weet de kabinetschef.

Wat schaft de pot in bezet België?

Archeoloog Anton Ervynck van het Agentschap Onroerend Erfgoed en UGent-doctoraatsstudente Giselle Nath nemen ons terug mee naar de periode 1914-1918. In het oorlogsgebied zijn sporen van het toenmalige eetpatroon nog moeilijk vindbaar zodat Ervynck een beerput opgroef van een huis in Aalst. Met de resten die hij daar vond, reconstrueerde hij het eetpatroon anno 1917, in bezet België. Een verdwaalde

kat, een konijn en wat rundvlees niet te na gesproken, bevatte de beerput erg weinig restanten van vlees maar wel veel aanwijzingen voor visconsumptie. Geschiedenisboeken die in twijfel trekken dat er zo vroeg al aanvoer van zeevis naar het binnenland was, hebben het dus bij het verkeerde eind.

Dat er in 1917 paling, mosselen en garnalen gegeten werden, neemt niet weg dat de bevolking tijdens de oorlog op zijn honger bleef zitten. Inflatie en werkloosheid maakten voedsel bijna onbetaalbaar duur voor een grote groep mensen. En iedereen had last van de boycot van de voedselbevoorrading door de geallieerden en van de uitbuiting door de bezetter, die zo veel mogelijk grondstoffen versluisde naar Duitsland. “Er doken gebreksziekten op, onder meer omdat kalkwater verkocht werd als melk”, vertelt Giselle Nath van de vakgroep Geschiedenis aan de UGent.

Ellende troef, maar niet voor iedereen

De oorlogsjaren waren niet voor iedereen even hard. De kapitaalkrachtige burgerij bevoorraadde zich op de zwarte markt. Boeren speelden daar gretig op in, en verkochten vlees en zuivel aan woekerprijzen. “Voedsel werd zo een bron van spanning en afgunst”, aldus Nath, “en leidde tot onvrede bij arbeiders en haat jegens landbouwers.” Volksliteratuur en spotprenten getuigen daarvan. Uit vrees voor plunderingen en destabilisatie van het land kwam er liefdadigheid op gang en werd er gratis soep en ander voedsel uitgedeeld. De bank Société Générale nam het voortouw met het ‘Nationaal hulp- en voedingscomité’. Ook de werkloosheidsuitkering zag toen het levenslicht, en was bestemd voor alle mannen met een vast contract.

honger.volkskantin

“Solidariteit was in de oorlogsjaren helemaal niet vanzelfsprekend. Bij de burgerij was er onvrede omdat zij vonden dat hulpverlening mensen lui maakte. Er was verplichte arbeid voor steuntrekkers en zij werden op hun zedelijkheid gecontroleerd”, merkt Nath op. Volgens de Gentse onderzoekster deed men aan sociale politiek als beheersingsstrategie, vandaar dat liefdadigheid altijd met mondjesmaat tot stand kwam en nooit spontaan. De spanningen liepen nog verder op omdat niet iedereen genoegen nam met de liefdadigheid, die op de ene plek al beter georganiseerd was dan op de andere. Bedelarij en voedseldiefstal waren schering en inslag. Spotprenten werden een fenomeen en verbeelden soms heel felle kritiek op de hulpverleners. Regelmatig waren er betogingen en bendes deinsden er niet voor terug om boerderijen te overvallen.

Tips voor een ‘rationele’ voeding

Door de schaarste waren mensen verplicht om ‘creatief’ met voedsel om te gaan. Een typisch Amerikaans product als maïs werd in de Belgische keuken geïntroduceerd. Rapen werden plots bestemd voor menselijke consumptie, evenals kastanjes en brandnetels. Zowel op het platteland als in de steden ging men noodgedwongen meer vegetarisch eten. Stond er vlees het menu, dan werd daar heel spaarzaam mee omgesprongen. Hersenen, organen, poten of bloed, werkelijk niets ging verloren. Gestold kippenbloed smaakt naar verluidt heerlijk met enkele snippers van ajuin. De oorlogskeuken is Yves Segers en Brecht Demasure van het Centrum Agrarische Geschiedenis (CAG) niet vreemd. Zij bestudeerden de talloze brochures met voedingsadviezen en kooktips die tijdens de oorlog verspreid werden. Die varieerden van ‘langzaam kauwen’ en het wat sadistische ‘honger is de beste saus’ tot heel bruikbare tips, over hoe je zuinig en goedkoop toch zo smakelijk mogelijk kan koken.


honger.oorlo

De tips waren meer dan welkom want tijdens de winter van 1916-1917 was de honger nijpend. “Door de Britse blokkade van de voedselstroom richting België waren we aangewezen op eigen reserves. Maar de overheid begon pas laat met het aanleggen van voedselvoorraden en de voedselhulp faalde. De landbouwsector kampte door de oorlog met misoogsten. De boerenzonen zaten aan het front zodat er een gebrek aan mankracht was. Mest en zaaigoed waren schaars. Het areaal nam af want akkers en weilanden waren vernield en in heel de Westhoek was geen landbouw mogelijk. De veestapel kromp en er was niet genoeg voeder voor de dieren. Weilanden werden omgeploegd om er aardappelen te poten, in de hoop dat de Duitsers ze niet zouden opeisen”, schetst CAG-coördinator Segers.

De vier magere jaren zorgden ervoor dat 80 procent van de Belgen enkele kilootjes verloor. Mensen waren aangewezen op een eenzijdig dieet dat vooral uit aardappelen en brood bestond. Gelukkig bestonden er initiatieven ter verbetering van de voedselsituatie van de bevolking. Hulpverleners, huishoudleraressen, dokters en socioculturele organisaties zoals de Boerinnenbond gaven allemaal brochures uit met culinaire tips. Ze leerden mensen ‘rationeel’ en spaarzaam omgaan met voeding. Tussen 1914 en 1918 verschenen wel honderd zulke publicaties, die aan de prijs van een half brood beschikbaar waren voor een groot publiek.

Niet zelden kropen ook agronomen in hun pen, om zowel hun landbouw- als culinaire kennis te delen. Zij gaven teelttips aan mensen die met een volkstuintje in hun eigen voedsel wilden voorzien. Anderen maakten van de schaarste aan dierlijke producten en de populariteit van receptenboekjes gebruik om het vegetarisme te promoten. En ze voegden er meteen aan toe dat minder vlees ook na de oorlog nog aangewezen zou zijn, omwille van gezondheidsredenen. Zo overtuigde 'tante Claire' ons er toen al van dat vlees niet onmisbaar is. Maar de meeste brochures hadden geen dubbele agenda en beperkten zich tot eenvoudige recepten die inspeelden op de noden van de mensen en rekening hielden met wat beschikbaar was: aardappelen, groenten, peulvruchten, rapen, enz. Goedkope ingrediënten vervingen steevast de duurdere en tijdens de oorlog had men niet veel nodig om soep te kunnen maken.

Dit verslag is een weergave van de studievoormiddag 'Honger en dorst tijdens WOI en daarna' die tijdens het landbouwsalon Agribex plaatsvond. Organisator van dienst was het Vlaams Ruraal Netwerk, dat daarvoor samenwerkte met het Departement Landbouw en Visserij en het Centrum Agrarische Geschiedenis. Het beleidsdomein Landbouw en Visserij participeert aan de activiteiten rond '100 jaar Groote Oorlog', een initiatief van de Vlaamse regering, omdat de oorlog herdenken hand in hand gaat met het opnieuw naar waarde leren schatten van voedsel.

VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact

M • info@vilt.be

Volg ons op:

screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws

𝕏 screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
🦋 screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen

Crafted by Brigada