

mijn vertrouwde wei moest verlaten, de grote baan over moest steken en het onbekende weiland van Boer Seuntjens moest betreden. Nadat mijn tien-minuten-controle van Alain er op zat, vertrok ik, gewapend met een ondoorschijnend linnen tasje. Ik overwon mijn schrik voor het onbekende. De competitiegeest was groter dan de angst. Ik moest en zou tomatensoep maken. Met balletjes.

Balletjes van de dikke bloemknoppen van de papavers. Boer Seuntjens had om onverklaarbare reden een veld vol rode klaprozen staan. Ik verzamelde een halve zak: gesloten bloemknoppen voor de balletjes, al geopende bloemen om de soep een mooie rode kleur te geven. De overwinning lag in het vooruitzicht.

En na de eerste soepdag, volgden er nog twee. Goede plantensoep moet immers trekken. Twee dagen minstens. De proeverij zou op 16 juli plaatsvinden. Tussendoor bewaakten we onze soep met ons leven. We brachten twee dagen door met het liefdevol roeren, het omkeren van de ingrediënten en ruiken. Veel ruiken. De geur van plantensoep zegt alles, misschien meer nog dan de smaak.

De onafhankelijk jury bestond dat jaar uit Fabien, de jongere broer van Alain (niet helemaal neutraal wellicht maar het gaf Alain misschien ook eens de kans om wat beter te scoren) aangevuld met drie broers die nieuw waren in de wijk. Fabien wist wat plantensoep proeven inhield; de drie broers niet. Nog niet.

Ze gaven zich er volledig aan over, blij dat ze zo'n belangrijke rol kregen toebedeeld in een vriendengroepje dat anders nauwelijks oog voor hen had. Ze mochten er eindelijk

bij horen. De emmers werden op een rij naast elkaar gezet, nog een laatste keer goed geroerd. De broers en Fabien kregen een krijtje. Om punten te schrijven op de stoep bij elke emmer. En elk kregen ze ook een pollepel die we allemaal thuis even uit de keukenla hadden geleend. Om goed te kunnen proeven.

Mijn papavertomatensoep zag er niet alleen het lekkerst uit, ze smaakte ook het best. Eddy, één van de drie broers kauwde een hele papaverbol op. Zo lekker vond hij het.



Pas jaren later, toen ik biologie studeerde, werd me tijdens een les plantkunde plots duidelijk waarom Eddy zo moe was geweest.

Wat we toen nog niet wisten is dat papavers slaapverwekkende stoffen bevatten. Eddy sliep na de jurering vierentwintig uur aan een stuk door. Zijn ouders, de dokter, niemand had er een verklaring voor. Wij ook niet.

Pas jaren later, toen ik biologie studeerde, werd me tijdens een les plantkunde plots duidelijk waarom Eddy zo moe was geweest. Toen de professor over de papaver vertelde en de opiumderivaten die in grote concentratie in de bloemknoppen voorkomen, moet ik plots luidop gezegd hebben: daarom heeft Eddy toen zo lang geslapen. Alle medestudenten en de professor keken me vreemd aan. En ik lachte en dacht terug aan dat jaar dat ik de plantensoepwedstrijd won.



DE GEUR VAN
PLANTENSOEP 2020

CAFÉ GAZETTE



Mijn papavertomatensoep zag er niet alleen het lekkerst uit, ze smaakte ook het best.

Els Gallin

De geur van plantensoep

Soms, na een regenbui in de zomer en als de kool op het veld ligt te rotten, ruik ik het nog. De weeë geur van rottende bladeren vermengd met een vleugje aarde, en iets scherp er achteraan. Emmers vol maakten we op warme zomerdagen. En ik coördineerde de werkzaamheden.

We speelden in die tijd nog op straat. Een doodlopend straatje met op het einde een grote weide. Groot, althans in mijn kindertijd. Er liep een gracht door en een gracht eromheen. Het kan dus niet anders dan een reuzengrote wei geweest zijn.

Dat jaar gaf ik het signaal op 12 juli, het warme weer zou nog wel een paar dagen aanhouden. Ideaal. 'Breng morgen allemaal een emmer mee. Het is weer tijd voor soep.' Mijn vriendjes wisten meteen wat dat betekende. Het zou een bijzondere editie worden dat jaar.

Vijf emmers water op een rij. In blauw en groen en rood en grijs en nog eens groen. Vijf exemplaren die moeders niet te snel zouden missen. Want plantensoep maken duurt een paar dagen. Dat wisten we allemaal uit ervaring.

En vijf kinderen die elk hun recept uitprobeerden. Wie de beste soep maakte, won dat jaar de soepwedstrijd. De wei en de bomenrij eromheen brachten inspiratie genoeg. Sommige gingen wild en ongepland te werk, anderen hadden al dagen liggen nadenken over een origineel recept.

Dat jaar verzamelde Nancy populierenkatjes. Handenvol raapte ze onder de bomenrij die de weide omzoomde. Onder de populieren groeide witte abeel. Die had blaadjes met een pluizige witte onderkant. De combinatie van de plakkerige populierenkatjes en de witgroene blaadjes, zorgden ervoor dat de soep van Nancy dat jaar een mooie consistentie kreeg. Met nog wat versneden gras erbij, zou dat zeker voor een mooie stevige soep met een diepe volle geur en smaak zorgen. Een mogelijke winnaar dus.

Sabine hield het bij madeliefjes en paardenbloemen. Pisseblommen. Zorgvuldig werden alle witte kroonblaadjes en alle gele bloemhoofdjes van de madeliefjes met de routine van een sterrenkok verwijderd en voorzichtig in een potje gelegd. Als er te veel wind was, dan was Sabine daar op voorbereid en gebruikte ze tupperware potjes met een deksel. Of iets dat toen al leek op een tupperware potje. Pas als alles in het potje zat, werden de blaadjes uiterst voorzichtig te water gelaten in de emmer. Daarna volgde dezelfde routine met de pisseblommen. De steeltjes mochten er onder geen beding bij. Je kreeg er een

witgele soep van. Sabine maakte elk jaar dezelfde soep, met dezelfde precisie. Inspiratie en variatie zouden ook later nooit iets voor haar zijn. Ze werd een huisvrouw van veertien in een dozijn, woonde haar hele leven in hetzelfde huis, droeg altijd dezelfde jurken (ze maakte ze zelf met elke keer hetzelfde patroon), had zestig jaar dezelfde man. Kortom, je zag het al in haar soep.

Michel, de zoon van de plaatselijke beenhouwer, bekeek dat jaar de werkzaamheden van Sabine met grotere belangstelling dan gewoonlijk en holde middenin de wedstrijd plots naar huis. Om na tien minuten terug te komen met een vleesplank en een vervaarlijk uitziend slagersmes. We keken hem niet begrijpend aan. Het was toch maar plantensoep? Hij verzamelde alle steeltjes van de madeliefjes en de pisseblommen en hakte ze vervolgens in gemillimeterde stukjes. De anderen bekeken het professionele alaam met enige jaloersheid in hun ogen. Dat werd gegarandeerd een juliennesoepje. Zeker toen Michel nadat hij enige tijd op zijn knieën door de weide was gekropen ook nog kwam aanzetten met een handvol dikke wortels. 'Ook van de pisseblommen', zei hij triomfante-lijk terwijl hij er kleine blokjes van kapte. Eén keer maar sneed hij een beetje in zijn vinger. Het bloed spoelde hij snel af in zijn emmer water. Het gaf een extra lichtroze cachet aan zijn plantensoep. Misschien ook een kanshebber voor de gouden medaille.

Bij Alain was het dat jaar niet anders dan anders. Hij moest en zou nauwlettend in het oog gehouden worden. We hadden er een beurtrol voor. Elk ongeveer tien minuten. Zonder woorden. We knikten even naar elkaar als een signaal om de

controle te laten overnemen. We hadden het met scha en schande geleerd. Het was ons pas duidelijk geworden dat Alain graag vlees in zijn soep had, toen Nancy vier jaar daarvoor een half vergane naaktslak uit haar mond had gehaald omdat ze het ding niet weggeslikt kreeg. Verder onderzoek van de soep, leerde ons dat er minstens negen naaktslakken, drie regenwormen en zelfs een huisjesslak tot soep waren verwerkt. Het jaar daarop zagen we de insectenpootjes drijven, nog voor we konden proeven. We waren natuurlijk gewaarschuwd. Vanaf dan werd de controlestrategie uitgebouwd. Alain eindigde nooit nog in de eerste drie.



Ik wilde dat jaar ook eens iets speciaals proberen. Iets helemaal anders dan anders. Geen traditionele fluitenkruidbouillon meer zoals vorig jaar. Of grassoep met boerenwormkruidballetjes zoals het jaar daarvoor. Ik vond dat nochtans geen slechte ideeën. Maar ik was twee jaar op rij als laatste geëindigd. Dit jaar wilde ik iedereen versteld doen staan. Ik had iets veel originelers in mijn hoofd. Consequentie was wel dat ik daarvoor