

MENSEN UIT EEN VER VERLEDEN (EN DE ARRETJESCAKE)

Door Marijke van Ittersum

Met een ruk trekt Tom de deur open van de kleine kamer op de eerste verdieping in de Van Strijenstraat. 'Ik heb een contract,' zegt hij tegen zijn zus, 'over drie weken kunnen we vertrekken naar Nieuw-Zeeland.' Jo, zijn jongere zus, kijkt hem verschrikt aan. 'Ja, daar waren we het toch over eens,' gaat Tom verder, 'er is hier voor ons niets meer. De mensen zullen ons altijd met de nek blijven aankijken, ook al hebben wij zelf niets gedaan. Onze ouders waren fout in de oorlog en dus zijn wij fout, voor nu en voor altijd.'

Tom kijkt verbitterd om zich heen. Eén kleine kamer – hij is net 18 geworden en Jo is 16. Ze kunnen geen opleiding volgen, ze hebben geen huis, geen geld en geen ouders, ze hebben zelfs helemaal geen familie meer. 'Nederland is maar al te blij dat ze van ons af zijn,' mompelt hij. 'We gaan vanavond nog weg,' zegt hij hardop. 'Waarheen?', vraagt Jo zachtjes. 'Naar Rotterdam, daar is een opvangcentrum bij de haven en daar kunnen we blijven totdat we aan boord gaan.'

Als ze die avond met een kartonnen koffertje de straat uitlopen, zien ze dat de gordijnen van alle buurtbewoners dicht zijn. De Gouwenaren hebben geen medelijden met de kinderen van een SS'er, ook al is die zelf al twee jaar dood. Alle Gouwenaars? Nee, niet allemaal. Bij de bus naar Rotterdam staat buurvrouw Alie te wachten. Met een aardig leren koffertje (nog van mijn zoon geweest) met wat kleren en ondergoed erin. En een Bijbel-tje. Ze geeft Tom een enveloppe. 'Daar zit 25 gulden in,' zegt ze 'meer heb ik niet.' Jo snikt even. 'Het is beter zo,' zegt de buurvrouw. 'Jullie kunnen daar opnieuw beginnen.' Als de bus uit zicht is, laat ze de hand zakken, waarmee ze het twee-

tal heeft uitgezwaaid. Op weg naar een nieuw toekomst.

En daarmee neem ik – als schrijver – ook afscheid van de verhalenreeks van 'mensen uit een ver verleden'. Maar er komt iets voor in de plaats. Een nieuwe serie: **'eten met een verhaal'**. Wij hebben immers allemaal wel een taart, een soep, of een ander gerecht waar op een of andere manier een verhaal aan verbonden is. Als ik bijvoorbeeld denk aan 'een taart met een verhaal' moet ik direct denken aan de cake die mijn oma vroeger altijd voor ons maakte, een arretjescake. Toen ik nog klein was, vond ik die alleen maar ontzettend lekker, maar later heeft mijn oma mij ook verteld welk verhaal er aan de Arretjescake vast zat.

Arretjescake

Hoe je een arretjescake maakt? Mijn oma deed het zo. 'Je breekt een pak (200) droge Mariakoekjes in stukjes. Dan maak je een papje van 50 gr cacaopoeder, 200 gram suiker en 200-250 gram boter of margarine en je mengt het geheel. Als het te dik is, kun je er altijd wat melk bij doen. Je laat de arretjescake opstijven in de kelder' (of nu, in de koelkast). Mijn oma deed er ook wel eens een rauw ei door, maar 'die hadden we in de oorlog niet,' zei ze dan. 'Ook geen echte boter hoor, we namen Delfrite, dat is een soort margarine door

de firma Calvé gemaakt van pindaolie.'

Natuurlijk wilden mijn twee broertjes en ik weten waarom dat lekkers een Arretjescake heette. En oma vertelde ons dat er vroeger boekjes waren die je met bonnen bij elkaar kon sparen (in 1926 en 1927). Arretje Nof was de naam van het jongetje in die boekjes. Hij kwam oorspronkelijk uit Bagdad en beleefde in Nederland allerlei avonturen. De vijf boekjes waren als reclamemateriaal bedoeld en geschreven en geïllustreerd door Johan Fabricius. Ze waren zo populair dat er een nieuwe serie van acht boekjes in de jaren vijftig werd geschreven door Studio's Toonder en uitgegeven door Calvé. Nof is de achternaam van Arretje en verwijst naar de naam van de huidige fabriek Calvé, die toen nog NOF heette: Nederlandsche Olie Fabriek. De naam Arretje komt van de grondstof arachideolie (pindaolie). Daarom dus: een Arretjescake!

Oproep

Bij deze doe ik een oproep: heeft u ook een taart, soep of wat voor gerecht dan ook met een verhaal? Stuur een mailtje aan de redactie van de wijkkrant en ik neem graag contact met u op!

redactie wijkkrant:

trudie.galama@hetnet.nl
i.tielman@gmail.com

