

WANNEER MOGEN WE WEER

uit eten?

Uit eten gaan zit er door de coronamaatregelen voorlopig niet in. Zo'n zestig jaar geleden wisten veel Nederlanders niet beter. Een restaurant bezoeken gebeurde alleen op hoogtijdagen. En dat was een hele sensatie! Tijd voor een nostalgische terugblik.

Een stukje vlees, groenten, gekookte aardappelen met wat jus. Het was lange tijd een vertrouwde compositie op veel Hollandse borden. Op woensdag een gehaktbal erbij en op vrijdag vis. Uit eten gaan was alleen weggelegd voor de rijken. Van 'exotische' gerechten als pizza, spaghetti, hamburgers of uiensoep had bijna niemand nog gehoord.

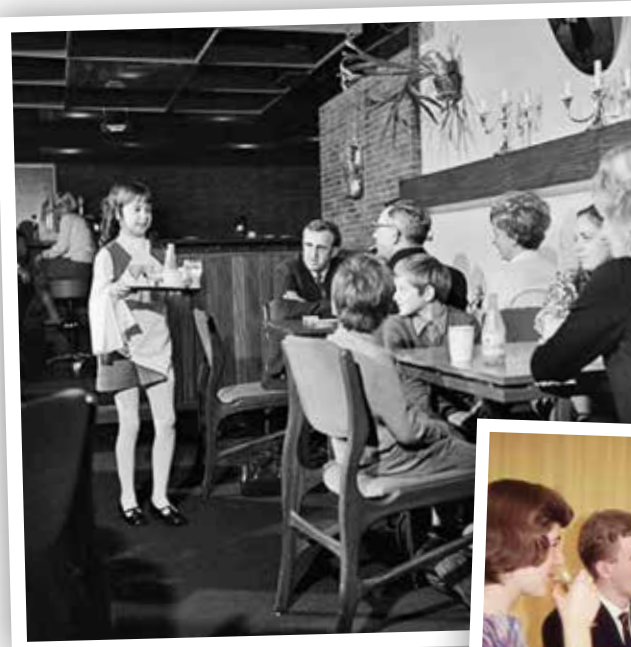
DE HORIZON VERBREEDE ZICH

In de tweede helft van de jaren vijftig veranderde dat. De groeiende welvaart leidde ertoe dat mensen meer vakantiedagen

kregen en genoeg geld te besteden hadden om naar het buitenland op vakantie te gaan. Daar maakten zij kennis met gerechten die ze eerder nooit hadden gegeten en spannender waren dan een speklap met boontjes. Die bredere horizon droeg in de jaren zestig en zeventig bij aan de opkomst en populariteit van de buitenlandse restaurants, zoals het Chinees-Indisch restaurant, de Franse bistro en de Italiaanse pizzeria. Steeds meer mensen gingen uit eten. Uit een enquête in 1960 bleek dat vijftien procent van de Nederlanders weleens uit eten ging. Twintig jaar later was dat al 75 procent!

'STUNTELEN MET HET BESTEK'

Rob Oosterom (61) herinnert zich nog goed dat hij in de jaren zestig voor het eerst met zijn vader en moeder uit eten ging bij restaurant Mon Rêve in Ede. "We hadden het toen niet zo breed. Het moet dus een enorme aderlating zijn geweest voor mijn ouders. Mijn vader zag ik onhandig omgaan met de kaart en het bestek. Ik voelde dat het erg bijzonder was. Mijn moeder zag ik zielsgelukkig zijn. Het belangrijkste was de wijn. Niet dat m'n vader er verstand van had, maar de Mateus rosé was erg hip en met de keuze van de wijn liet je zien wat je in de portemonnee had. Achteraf kunnen we zeggen dat Mateus rosé toen al van bedenkelijke kwaliteit was."



Heel lang was uit eten gaan echt bijzonder en niet zo gewoon als nu.

Vleesfonduen is jarenlang een trend geweest in restaurants

'HEB JE DIE PRIJZEN GEZIEN?'

Ook binnen het gezin van André Spruijt (63) was uit eten gaan een zeldzaamheid. "Als we uit eten gingen, was dat altijd bij de Chinees op de hoek, een paar honderd meter bij ons huis vandaan. Eén keer kreeg de hele familie, met uitzondering van mijn jongste zus, na afloop van zo'n etentje last van kramp in de kaken. Die bleek veroorzaakt te zijn door het overmatig gebruik van de smaakversterker ve-tsin." Dirk de Bruin (83) kwam eind jaren vijftig niet eens aan eten toe, toen hij met zijn vader restaurant De Dietsche Taverne op het Oudkerkhof in Utrecht bezocht. "Mijn vader bekeek de menukaart en vertrok meteen weer. Buiten zei hij: 'Heb je die prijzen gezien?!'"

'ZENUWACHTIG VAN DE OBER'

De lunchroomketens Heck's en Ruteck's waren destijds bekende namen. Veel Nederlanders leerden daar buitenshuis eten. Behalve eten was er ook gratis livemuziek. Als Lucy Prijs (69) met haar moeder vanuit de Staatsliedenbuurt naar de Nieuwendijk in Amsterdam wandelde, gingen ze op de terugweg vaak iets nuttigen bij Ruteck's. "Ik weet niet meer wat ik er at, want ik werd helemaal in beslag genomen door de suikerdispenser. Je drukte op een knopje aan de achterzijde en aan de voorkant schoof de suiker zo in het kopje. Een wonder der techniek! Mijn eerste echte diner at ik met mijn oudere zus bij Hof van Holland in Hilversum. Wat ik daar heb gegeten weet ik ook niet meer, maar herinner me wel dat ik met regelmaat naar het toilet ging. Zodra ik dreigde op te staan, stond een ober achter me om mijn stoel te verschuiven en dat herhaalde zich als ik weer aan tafel ging zitten."



Tafelbereidingen

Tot in de jaren zeventig werden in Nederland sommige gerechten aan tafel bereid, vooral in restaurants van de wat chiquere hotels. Een ervaren ober kwam met een karretje aan tafel om het gerecht ter plekke te bereiden. Dat kon bijvoorbeeld gaan om het trancheren van vlees, het fileren van vis, het flamberen van een steak, kersen of flensjes, het couperen van een kip, het maken van een stroganoffsaus, het serveren van een kreeft of het bereiden van een dressing of grapefruitcocktail. In de loop van de jaren tachtig stopten veel restaurants hiermee om kosten te besparen. Het Van der Valk-concern was één van de weinige eetgelegenheden die de tafelbereiding op grote schaal bleven uitvoeren.

Populaire gerechten op de nostalgische menukaart

Russisch ei

Pepersteak (al dan niet geflambeerd)

Meloen met ham

Garnalencocktail

Fondue

Gebonden kippensoep

Huzarensla

Slakken met knoklookboter

Uiensoep met kaas

Nasi goreng

Populair maar niet van topkwaliteit: Mateus Rosé.



'WE ATEN ER SLAKKEN!'

Ruteck's klinkt ook Annelies Bakker (71) bekend in de oren. Zij bezocht op hoogtijdagen met haar ouders, broers en zus de vestiging aan de Potterstraat in Utrecht. "Later verruilden we dit etablissement voor Van der Valk's De Biltse Hoek in De Bilt. De menukaart bood veel meer keuze en er waren veel verschillende soorten groenten. Later ging ik met mijn vriend, die later mijn man zou worden, eten bij de eerste bistro van Nederland: Chez Francois van Frans Fagel, telg uit de bekende horecafamilie. Een gezellige sfeer daarbinnen, met gerechten als uiensoep, kikkerbillsen, slakken en stokbrood met kruidenboter. Wat een ervaring!"

KENNISMAKING MET FONDUE

In die tijd maakte Annelies ook kennis met een andere culinaire trend: fondue. Een pannetje sissende olie waarin je pennen met stukjes vlees kon dopen, en veel sausjes erbij. "Bij de Albert's Corner in Utrecht kon je destijds voor zesentwintig gulden per persoon een geheel verzorgde fondue eten." Ron de Heer (66) nam in de jaren zeventig zijn vriendinnetje mee naar de Franse Bistro Bonjour, gevestigd in een souterrain aan de Keizersgracht in Amsterdam. "Ik was twintig jaar en ging

voor het eerst duur uit eten. Haar vader had daar geld voor gegeven. Op de menukaart stonden pepersteak, kikkerbiljetjes, uiensoep en meer van die typisch Franse bistrogerechten. Ik herinner me dat alles wat we kregen, gedrenkt was in dezelfde roomsaus, maar dat vonden we helemaal niet erg. Het restaurant bestaat nog steeds en heeft grotendeels dezelfde kaart. Een paar jaar geleden heb ik er nog eens met vrienden gegeten."

EVEN KON HET WEER...

Tot de uitbraak van de coronapandemie was uit eten, of zoals de Vlamingen zeggen 'op restaurant gaan' geen bijzonderheid meer. Vooral voor jongere generaties was buiten de deur eten de normaalste zaak van de wereld geworden. Van de 18- tot 36-jarigen ging 29 procent minstens een keer per week uit eten, zo blijkt uit onderzoek van het FoodService Instituut Nederland. Onder de 51- tot 70-jarigen was dit tien procent. De horecasector is hierdoor tussen 2008 en 2018 spectaculair gegroeid. Nederland telde vlak voor de coronacrisis met 68.700 een recordaantal horecavestigingen. Toen de coronamaatregelen afgelopen zomer weer wat versoepeld werden, stroomden de reserveringen dan ook binnen bij restaurants: eindelijk weer uit eten! ■



Buitenlandse keukens

Veel buitenlandse gerechten en restaurants deden hun intrede dankzij de arbeidsmigranten. Tussen 1949 en 1975 waren dat de Italianen, na 1960 ook gastarbeiders uit Spanje, Griekenland, Turkije en Marokko. Zij introduceerden gerechten als pizza, pasta, paella, tortilla, tapas, kebab, gyros, shoarma, moussaka en couscous. Ook tot dan toe onbekende ingrediënten als aubergines, courgettes en artisjokken deden hun intrede. Door de komst van de arbeidsmigranten ontstonden ook Griekse restaurants, pizzeria's, tapasbars en shoarmazaken.

Gevolgen van de coronacrisis

Er is nog geen uitzicht op het heropenen van de restaurants. Eet- en drinkgelegenheden waren door twee lockdowns in 2020 maandenlang verplicht gesloten. De jaaromzet in de horeca bedroeg gemiddeld 50 procent van de omzet van 2019 en horecaondernemers staken voor 3,5 à 4 miljard euro aan reserves en privévermogen in hun bedrijf. Volgens brancheorganisatie Koninklijk Horeca Nederland zijn de steunpakketten onvoldoende. De NOW-regeling dekt maximaal 80 procent van de werkelijke kosten, de TVL 50 procent. Voor de 4.700 starters - bedrijven die voor 1 maart 2020 nog geen omzet hadden - is er geen enkele compensatie. Hoewel door de overheidssteun en betalingsregelingen van schuldeisers het aantal faillissementen in de horeca nog geen piek heeft bereikt, wordt verwacht dat veel zaken in het eerste kwartaal van 2021 alsnog zullen omvallen.