

INHOUD

Voorwoord van Joël Broekaert 7

1. Openingstijden II

2. Naoorlogse honger 69

3. Restaurants vandaag de dag 133

4. Restaurants interpreteren 191

Noten 217

Register 251

VOORWOORD

Op mijn twintigste betrok ik mijn eerste echte horeca-baantje achter de bar van een beroemd Amsterdams nachtcafé. Ze hadden daar de gewoonte om debutanten op het drukste moment van de avond in blinde paniek naar de burens te sturen om een emmertje bierschuim te lenen. ‘Zeg maar dat ze het morgen terug krijgen.’ Horeca-humor is een apart soort humor. En blijkbaar van alle tijden. In 1948 rende een jonge Jacques Pepin – die later een bekende televisiekok zou worden – in diezelfde blinde paniek door de straten van Bourg-en-Bresse op zoek naar de kipuitbeenmachine van zijn chef, die bij ieder hotelrestaurant weer uitgeleend bleek aan een volgend. Uiteindelijk kreeg hij een zware linnen zak mee, die bij thuiskomst twee betonblokken bleek te bevatten.

De restaurantwereld is een fascinerende wereld. Lang niet iedereen kan het zich veroorloven om met wit linnen ingedekte Michelinsterren te eten, maar ook in de pizzeria op de hoek doen we feitelijk allemaal mee aan hetzelfde toneelstuk: we betreden een openbare ruimte waar we ons toch in de relatieve privacy van een select gezelschap laten bedienen, met als enige doel iets lekkers te eten. We laten ons verwennen, geven ons gewillig over aan een glamou-

reuze illusie waarvan we op voorhand weten dat die bruut verbroken zal worden door de rekening.

Uit eten gaan is zo'n vanzelfsprekend onderdeel van het moderne leven, dat het moeilijk is zich voor te stellen dat het concept 'restaurant' helemaal nog niet zo lang bestaat. Aan het eind van de achttiende eeuw waren de leden van de deftige Parijse elite de eersten die in vergelijkbare eetgelegenheden hun tere gestel sterkten met 'restaurantieve' bouillons – vandaar de naam. Begin twintigste eeuw wordt het restaurant domein van de middenklasse. Maar pas in 1952 opent de eerste pizzeria in Duitsland – en zelfs toen serveerde die de eerste jaren voornamelijk *spaghetti meatballs* aan Amerikaanse soldaten.

Christoph Ribbat beschrijft in *In het restaurant* de geschiedenis van dit bijzondere culturele en maatschappelijke fenomeen. Hij is historicus en amerikanist, zijn onderzoek is grondig. Maar het resultaat is alles behalve een taai en academisch traktaat. Op kunstige wijze tekent hij de ontwikkeling van 'het restaurant' op aan de hand van louter korte, leesbare en persoonlijke anekdotes. Zonder enig houvast springen we van het Chicago in 1917 naar het Parijs van 1839. Ribbat gebruikt daarvoor verhalen van 'gewone mensen' en journalisten, van wie we de namen snel mogen vergeten, maar ook vaak het werk van schrijvers, filosofen en kunstenaars, zoals George Orwell, Jean-Paul Sartre, Edward Hopper. Gaandeweg doemen de contouren op van wat iedereen zal herkennen als 'een restaurant'.

Het is aan de oplettende lezer om historische wetenswaardigheden als kleine cadeautjes uit de verhalen te plukken. Zo bezorgden curryhuizen in Londen rond 1900 al aan

huis bij eenieder die in de buurt van een metrostation woonde. En de automatiek is helemaal niet door de Febo bedacht: het is een Duitse uitvinding die in 1918 al in zwang was in New York.

Natuurlijk lezen we over de beroemde Franse kok Auguste Escoffier, die het nog steeds heersende hiërarchische systeem in de keuken introduceerde. En over de opkomst van McDonald's en het legendarische restaurant El Bulli van de culinaire halfgod Ferran Adrià, die met zijn deconstructivistische en avantgardistische benadering in de restaurantwereld een kleine honderd jaar na Escoffier opnieuw een revolutie veroorzaakte. De chefkok verwierf de status van een moderne kunstenaar.

Maar *In het restaurant* is niet alleen de geschiedenis van het 'uit eten gaan'. De restaurantwereld is dé plek waar definiërende maatschappelijke kwesties van de twintigste eeuw tot uiting komen, zoals de rassensegregatie in nazi-Duitsland en het Amerika van na de Tweede Wereldoorlog. De seksuele revolutie van de jaren zestig wordt zelfs direct gekoppeld aan de culinaire revolutie door Gael Greene, de prominente restaurantrecensente van *New York Magazine*. Het restaurant is ook bij uitstek een geschikte arena om menselijke en sociale interacties te bestuderen: tussen de gast en de bediening, tussen de beschaafde 'voorkant' van een restaurant en de spartaanse brutaliteit van de keuken. Het is niet toevallig dat socioloog Erving Goffman, schrijver van een van de meest invloedrijke sociologieboeken van de twintigste eeuw, zijn inspiratie daarvoor opdeed in een restaurant.

Ribbat leidt de lezer tot dit soort diepere inzichten zonder af te wijken van die fijn leesbare, anekdotische vertelvorm. Het heeft een zeer rijk boek opgeleverd dat op meerdere niveaus te lezen is: als wetenschappelijk historisch werk én als leuk leesboek. Want de restaurantwereld is boven alles een fascinerende wereld.

Joël Broekaert, augustus 2016

1

OPENINGSTIJDEN

Frances loopt door de overvolle straten van Chicago. Ze zoekt werk als serveerster. Om haar heen gieren de trams, snerpt een politiefluitje en boven haar hoofd denderen treinen. Ze is zevenendertig en eigenlijk onderwijzeres. Haar eerste baan was op een eenmanschooltje in de buurt van St. Clair in Michigan, een uithoek aan de Canadese grens. Daarna heeft ze in een voorstad van Detroit gewoond, in een voorstad van Chicago en in Great Falls in Montana, bekend om zijn watervallen. Toen ze met William trouwde, is ze met lesgeven gestopt. Niet lang daarna stortte de economie van Great Falls in. Het echtpaar verhuisde terug naar Chicago, waar William ongeneeslijk ziek werd.

In haar versleten zwarte jurk baant Francis zich een weg door de mensenmassa in de donkere, smalle Van Buren Street. In de *Chicago Daily News* heeft ze een personeelsadvertentie gezien. Nu staat ze voor het restaurant. Door de ramen ziet ze lichte, gedekte tafels, ontspannen etende dames en heren en meisjes met een wit schortje voor en borden in hun handen. Frances aarzelt. Zal ze naar binnen gaan of niet? Haar hart klopt zo snel dat ze haast geen adem meer krijgt, schrijft ze later over dit moment. Toch gaat ze naar binnen en vraagt aan de man achter de

sigarenbalie of ze hier een serveerster zoeken. Jawel, zegt hij, die zochten ze. Maar gisteren hebben ze al iemand aangenomen. Prima, bedankt, zegt Frances. Ze vlucht de straat weer op en duikt onder in het rumoer. We schrijven het jaar 1917.¹

*

De hoofdstad is beroemd om de vele restaurants. Je kunt er uitstekend vis en zeebanket eten, evenals rundvlees, gevogelte en noedels. Het aanbod is gevarieerd, want de restaurants willen niet alleen tegemoetkomen aan de autochtone bewoners, maar ook aan de oorlogsvluchtelingen die hier sinds een tijdje wonen. Hun tradities en voedselvoorschriften – bijvoorbeeld die van de moslims – geven de keuken meer diversiteit. De zoete sojasoep van de markt is een aanrader. Ook de vissoep en de rijst met schapenvlees van Moeder Song smaken heerlijk. Voor in as gegaard varkensvlees moet je bij het Paleis van een Lang Leven en Mededogen zijn. Bij Wei-het-Grote-Mes op de Kattenbrug is het gestoofde vlees uitstekend en Zhou nummer vijf in het paviljoen met de vijf bogen heeft voortreffelijke honingbeignets. Dit zijn de woorden van een fijnproever. Hij beschrijft in het jaar 1275 de indrukwekkende gastronomie van Hangzhou, dat ten tijde van de Song-dynastie de hoofdstad van China was.²

*

De geschiedenis van het Europese restaurant begint met mensen die geen honger hebben. Of doen alsof ze geen honger hebben. In Parijs met zijn ondervoede massa druipt het rond 1760 tegen de elitaire tijdgeest in om in een herberg of eethuis je buik rond te eten. Een zichzelf respecterend burger heeft een teer gestel. Hij kan niet veel

verdragen, eet dus amper, maar neemt er wel uitgebreid de tijd voor. En deze deftige clientèle wordt aangelokt door de luxueus gemeubileerde eethuizen nieuwe stijl. Aan de wanden hangen grote spiegels waarin men zichzelf en anderen kan bekijken. In decoratieve porseleinen kommetjes dampen ‘restaurantieve’ bouillons, waaraan de nieuwe eetgelegenheden hun naam ontlenden. Want de van gevogelte, wild of kalfsvlees getrokken bouillons dienen tot herstel van hen die geen ander voedsel kunnen verdragen.

Toch danken de restaurants hun succes niet aan de bouillons, maar aan hun aandacht voor de individuele mens en zijn wensen. Anders dan in een herberg hoeven de gasten er niet bij allerlei onbekenden aan te schuiven aan een lange tafel, maar krijgen ze een eigen tafeltje. Ze kunnen zelf bepalen op welk uur van de dag ze bediend worden en kiezen van een menukaart.³ Na de Franse Revolutie komen de afgevaardigden van de Assemblée nationale uit alle provincies naar Parijs. Ze eten gezamenlijk in restaurants. De Parijzenaars volgen hun voorbeeld. En al gauw worden er eethuizen geopend die eveneens de nieuwe modieuze naam dragen, maar voordeliger zijn en minder chic dan de prototypen. In de tijd van de Revolutie begint het gildewezen uiteen te vallen. Gastronomen krijgen meer ruimte om tegemoet te komen aan de uiteenlopende wensen van hun gasten. En van meet af aan is de bediening van immens belang voor het succes van het restaurant. Dat geldt in elk geval voor de verlichtingsfilosoof Diderot, die in 1767 na een bezoek aan een restaurant niet alleen vol lof is over de bouillon en het ijswater, maar ook over de beeldschone *restauratrice*.⁴

*

Frances voelt zich zelfs even opgelucht als ze na de afwijzing weer in de Van Buren Street staat, voor het restaurant met de lichte tafels en keurige serveersters. Maar dan moet ze verder, naar het volgende restaurant dat een advertentie in de *Daily News* heeft gezet. Ze is een van de talloze vrouwen in Chicago die vechten om een baantje. Frances heeft al veel over deze vrouwen nagedacht. Iedere ochtend stromen ze vanuit de buitenwijken als een vloedgolf naar het centrum van de stad. Ze zijn blond of donker, velen van hen zijn jong, sommigen zijn al van middelbare leeftijd, maar proberen er met veel make-up en een te kort rokje jonger uit te zien, anderen zijn gewoon oud en doen geen enkele poging om zich jonger voor te doen. Een leger van vrouwen: secretaresses, kapsters, textielarbeidsters, boerendochters en dochters van fabrieksarbeiders. Het zijn goedkope arbeidskrachten, want het zijn vrouwen en ze hebben geen enkele ervaring met leven en werken in een grote stad. De meest zichtbare vrouwelijke werkneemsters zijn de serveersters achter de ramen van de meer dan duizend eetgelegenheden in Chicago.⁵ Frances wil een van die vrouwen zijn.

Daarom gaat ze naar het volgende restaurant. Hier staat er een vrouw achter de sigarenbalie. Zij stuurt haar door naar een jongeman. Die verwijst haar naar een man in een achterkamer die schorten en jasjes aan het sorteren is: de bedrijfsleider. Ze vraagt of hij nog een serveerster kan gebruiken. Hij vraagt of ze al eens als serveerster heeft gewerkt. Ze liegt en zegt ja. Hij vraagt of ze vlug ter been is. Zij vraagt of hij soms de indruk heeft van niet. Daarna brengt een andere jongeman haar via een steile trap naar een vochtige, stinkende kelder. Hier staan tien jonge vrouwen zich om te kleden, hun lippen te stiften, rouge op hun wangen te doen en hun neus te poederen, terwijl ze elkaar