

De gekluisde maaltijd

De patates frites kwam in de jaren twintig van de vorige eeuw vanuit België naar ons land. Via Eindhoven, Breda en Tilburg verspreidde de snack zich langzaam tot boven de grote rivieren. Al spoedig moest het patatje de aardappelteler uit de nood helpen. De patates frites als innovatie, nodig om de aardappelboer te redden. De hypothese is niet te gewaagd.

Buitenshuis *snacken* is al oud. Vele steden kenden de haringkar, de zuurkar, de banketbakker en de worstverkoper. Amsterdam telde al in 1850 de eerste broodjeswinkels, waar een broodje pekeltvles of een broodje halfom kon worden gekocht. Buiten de grote steden in het westen vond de snack niet of nauwelijks ingang.

Brede ingang kreeg het buitenshuis *snacken* na de Tweede Wereldoorlog. Eten-uit-de-muur werd met name populair in de jaren zestig en zeventig. Met het *snacken* werd gebroken met de bestaande eetcultuur van drie maaltijden per dag.

Café Novum

De automatiek stond aan de basis van deze verandering van de eetcultuur. Het eerste restaurant dat de automaat introduceerde was Automaten Restaurant Auto-centraal in Amsterdam. Het opende in 1902 zijn deuren. De automaten vervingen het bedienend personeel. Bezoekers van het restaurant gooiden een bepaald bedrag aan munten in het apparaat waarna de koks in de kelder de in de keuken bereide maaltijd met een touwlift omhoogtrokken. Het restaurant, al spoedig omgedoopt tot Café Novum, sloot in 1920.

In de jaren twintig paste ook restaurantketen Heck de automaat toe in zijn cafetaria's. Het volgde daarmee het voorbeeld van de Engelse *pubs* waar staande kon worden gegeten. Deze automaten waren voorzien van door glazen afgesloten kluisjes die zicht gaven op de maaltijd: belegde broodjes, salades, knakworsten en gehaktballen. De vakjes werden aan de achterzijde door het personeel gevuld. Na betaling van een aantal speciale munten konden de glazen kluisdeurtjes worden geopend. In de jaren dertig konden dergelijke automaten worden aangetroffen in de drukkerie win-

kelstraten van de grote steden en in stationshallen.

Grotere omzetsnelheid

Een belangrijke innovatie vond rond 1950 plaats: de op flessengas gestookte frituuroven. De ovens maakten een grotere omzetsnelheid van gefrituurde snacks mogelijk en stimuleerde de ontwikkeling van nieuwe snacks, zoals de loempia en de nasibal, snacks die na de dekolonisatie van Indonesië en de repatriëring van militairen en burgers snel populair werden.

Het gebruik van de frituuroven lokte weer andere innovaties uit. Om de warme snacks op temperatuur te houden, vergrootten de automatiekeigenaren het aantal kluisjes en installeerden ze elektrische verwarming. Er kwamen vrieskisten om de voorraden snacks te bewaren. Deze drie innovaties, de frituuroven, de elektrisch verwarmde automatiek en de diepvrieskist, stonden aan de basis van de snelle verspreiding van het automatiekwezen in ons land sinds 1950.

Panklaar

Grote aardappeleters zijn de Nederlanders niet. De laatste jaren ligt het gemiddelde verbruik rond de 85 kg. per hoofd. Dat was vroeger anders. De aardappelconsumptie lag in de eerste helft van de negentiende eeuw boven de 150 kg. per hoofd van de bevolking. Aardappelen waren het hoofdvoedsel van de arme bevolkingsgroepen. De aardappel was een goedkoop en gemakkelijk product. Je trok 'em zo uit de grond. Even wassen, schillen en hij was panklaar. Hij was een stuk efficiënter in het gebruik dan het graan waar het brood van werd gebakken. Dat moest eerst naar de molen en de bakker voor het kon worden gegeten. De verwerking van het graan maakte het

brood bovendien duur. Efficiënt was de aardappel ook omdat hij voor een bepaald budget meer calorieën en vitamine C verschaftte dan brood. Na de eeuwwisseling daalde het verbruik van aardappelen tot rond de 130 kg. in de jaren vijftig en zestig van de vorige eeuw nam het verder af tot 90 tot 100 kg.

Frietsalon

De *patates frites* kwam vanaf de jaren twintig van de vorige eeuw via de markten en kermis-sen van België naar ons land. De eerste friet-salon stond in de jaren dertig in Eindhoven. Het was meteen een succes. Daarop volgden eetsalons in Breda, Den Bosch en Tilburg. In het noorden verspreidde de verkoop van patat zich pas veel later. De friet werd verkocht via de snackmakers en cafetariahouders.

De patatindustrie kreeg een impuls door grote aardappeloverschotten in de jaren vijf-tig. De productie van aardappelen was groter dan het binnenlandse verbruik. Om de afzet van aardappels veilig te stellen, begon in 1962 een aantal aardappelboeren in de Ach-terhoek met de verwerking van consumptie-aardappelen tot gesneden, voorgebakken en verpakte patat. Zij verenigden zich in de Aardappel Verwerkende Industrie Keppel en Omstreken (Aviko). De productie van voor-gesneden patates frites voor derden was op dat moment overigens geen nieuwe ontwik-keling. In de jaren vijftig was de Fritesspecia-list in Venlo er al mee begonnen. Het nieuwe van Aviko was wel de industriële productie-wijze en de moderne distributie in kleinver-pakking aan de levensmiddelenhandel.

Vriesinstallatie

De verkoop van voorgebakken en diepgevro-ren patat had alleen kans van slagen wanneer het product kon worden bewaard in een koel-en vriesinstallatie. In 1960 beschikte evenwel slechts tien procent van de Nederlandse huis-houdens over een koelkast. Om deze reden leverde Aviko zijn eerste diepgevroren patates frites in groot- en kleinverpakking aan hotels, restaurants, cafetaria's en snackbars. Later volgde de verkoop aan zelfbedieningswinkels en supermarkten met gebruik van de bij de detailhandel aanwezige koelapparatuur.

De pommes-fritesenquête 1965

Wie waren nu de pionieretters van de gekluisde maaltijd? Het Produktschap voor Aardappelen liet in 1965 een steekproefon-derzoek verrichten onder 1 057 huishoudin-gen. Doel van het onderzoek was inzicht te krijgen in de mate en frequentie waarin *pommes frites* zowel thuis als buitenshuis werden geconsumeerd.

De grootste patateters zaten vooral in het zuiden van het land en ze behoorden tot de laagste welstandsklassen. In de drie grote ste-den Amsterdam, Rotterdam en Den Haag was het percentage gezinsleden dat de laatste veertien dagen buitenshuis patat gegeten had 21, in het noorden en oosten was dit 22, in de drie zuidelijke provincies Noord-Brabant, Limburg en Zeeland was het percentage 46. In het zuiden werd niet alleen door meer gezinsleden patat gegeten, ze aten bovendien ook meer porties.

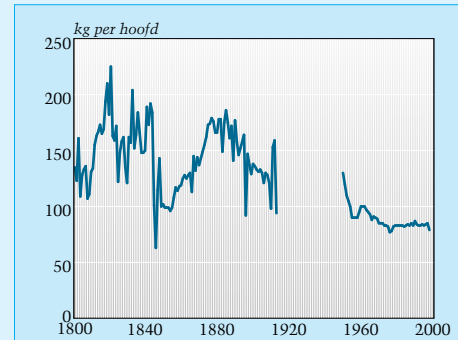
In grote gezinnen werd bovendien meer patat gegeten dan in kleinere gezinnen en onder alleenstaanden. Zo bleken in de veertien dagen voorafgaand aan de enquête acht van de honderd een- en tweepersoonshuishou-dens buitenshuis patat te hebben gegeten, tegen 29 van de honderd drie- tot vierper-soonshuishoudens en 44 van de honderd huis-houdens van vijf personen of meer. De klein-ste huishoudens aten vijf procent van alle buitenshuis gegeten porties, de grootste gezin-nen aten 63 procent van de porties.

Eetcultuur

De automatisch, de snack, de frituuroven, de diepvrieskist en de industriële productie van patat hebben de eetcultuur ingrijpend veran-derd. De Nederlander leerde buiten de deur eten. Toch zijn Nederlanders geen grote buitenshuiseters, zo blijkt uit het *Sociaal en Cul-tureel Rapport 2000*. Zij besteden minder dan de gemiddelde Europeaan in cafés en restau-rants. Het aanbod van uitgaansgelegenheden in ons land is dan ook gering. De horecadicht-heid, dit is het aantal cafés en restaurants per miljoen inwoners, is er volgens het Rapport een van de laagste in Europa.

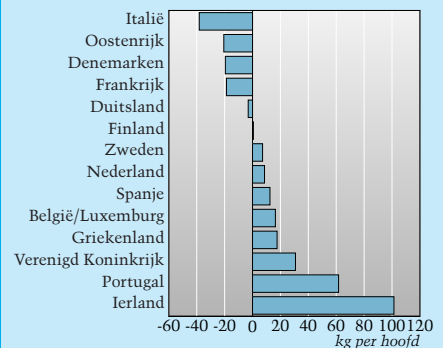
Ronald van der Bie

Verbruik aardappelen



Bron: 200 Jaar statistiek in tijdreeksen.

afwijking van EU-gemiddelde, 1998



Buitenshuis eten van patat, 1965

