

Startnotitie erkenning Immaterieel Erfgoed

(het voor thuisgebruik afhalen van gefrituurde gerechten bij de) snackbar, cafetaria en frituur

sociale gewoonten en gebruiken/ritueel

Dit is Immaterieel Erfgoed | “Immaterieel erfgoed omvat sociale gewoonten, voorstellingen, rituelen, tradities, uitdrukkingen, bijzondere kennis en/of vaardigheden die gemeenschappen en groepen erkennen als een vorm van cultureel erfgoed.”

Een wezenlijk kenmerk is dat dit erfgoed wordt overgedragen van generatie op generatie en van persoon op persoon. Het behoort tot de basis van een gemeenschap. Immaterieel erfgoed is ‘dynamisch, levend erfgoed’. *Bron: website Immaterieel Erfgoed*

OVER | beschrijving van het gebruik | Het afhalen van voornamelijk gefrituurde gerechten bij de spreekwoordelijke “snackbar op of om de hoek” is al zeker zeventig jaar, en dus generatieslang, een gebruik voor vele miljoenen Nederlandse huishoudens. Het gebruik is zelfs diep verankerd in de Nederlandse taal. Onder het motto “wat men lief heeft kastijdt men” gaat de afhaaltraditie gepaard met staande uitspraken als “vandaag halen we vette hap”, “een vette bek halen” en “vandaag doen we makkelijk en halen we snel even wat bij de snackbar op de hoek”.

Veel huishoudens kennen van oudsher een min of meer vaste frietdag in de week. Friet is het kernproduct van de circa 5700 frituurbedrijven (snackbars, cafetaria’s, frituren) in ons land. Het assortiment aan frituurgerechten verrijkte in de loop der jaren. Bij de gefrituurde snacks zijn de frikandel en de rundvleeskroket de hardlopers.

Hoewel een oud woord, is de frikandel in worstvorm een volledig Nederlands product (circa 1956 ontwikkeld). De kroket komt uit de Franse keuken, maar geen ander land heeft een kroket/snackcultuur die vergelijkbaar is met de onze.

Aan de rite om frituurgerechten af te halen, is onlosmakelijk de snackvitrine verbonden. Veel afhalers kijken en kiezen uit het royale aanbod in de koelvitrine (slagersvitrine met veelal rauwe snacks uit de fabriek of eigen keuken). Hier vinden we de vele tientallen frituursnacks die in de loop van de jaren ontstonden en die vrijwel zonder uitzondering in ons land en wereldwijd uniek zijn. Vaak vormen internationale smaken de inspiratie voor de snacks, waardoor de snackvitrine wel een “culinaire smeltkroes” is genoemd, een fenomeen dat Elseviers Magazine ooit beschreef onder de kop “Vet verbreedert”.

Kijkend naar het aanbod in combinatie met de bereidingsmethode, is er geen ander ander bedrijfsconcept te bedenken dat nationaal en internationaal zo uniek en karakteristiek is voor de Nederlandse culinaire cultuur dan onze snackbar. Hoewel elk land een eigen snack/frituurcultuur heeft, kennen het frituurassortiment en het bedrijfsconcept van de Nederlandse snackbar hun gelijke niet.

Voor het leeuwendeel van de frituurbedrijven in ons land vormt afhalen 70 tot 80 procent van de omzet. Hoewel het afhaalgebruik onder druk staat (toenemende concurrentie, opkomst maaltijdbezorgers) halen dagelijks vele honderdduizenden Nederlanders gefrituurde gerechten af bij hun “snackbar op/om de hoek”.

Het afhaalgebruik leidde in Nederland tot het ontstaan van complete industrieën. Dankzij het afhaalgebruik groeiden Nederlandse frietvoorbakkers én bouwers van frituurovens uit tot belangrijke internationale spelers. Daarnaast is een toenemend aantal Nederlandse snacks te vinden in Belgische frituren. Opmerkelijk is verder dat de

vaderlandse frituurcultuur zich volop manifesteert in toeristenoorden waar Nederlanders vakantie houden (zoals de Spaanse costa's en wintersportbestemmingen). Dit laatste mag wel een teken zijn dat veel Nederlandse consumenten zeer verknocht zijn aan hun frituurrite.

Ook de typisch Nederlandse gewoonte om warme snacks te trekken uit een automatiek en die ter plekke op te eten (“even wat uit de muur trekken”) is een gebruik dat nauw verbonden is met de frituurcultuur. Bij menig automatiek nemen afhalers een “voorafje” terwijl ze wachten tot hun bestelling klaar is.

Zelfs de wandeling van de afhaler naar huis met een slap plastic snacktasje (die terrein verliest uit milieuoverwegingen) kan met een beetje goede wil worden beschouwd als een iconisch beeld van een iconische vaderlandse eetcultuur.

GEMEENSCHAP | plek in de samenleving | Frituurbedrijven bekleedden een emancipatoire plek in de samenleving. Zij maakten gemaksmaltijden bereikbaar voor de gewone man met een beperkt budget (die tot halverwege de twintigste eeuw eigenlijk niet of nauwelijks gebruik maakte/kon maken van restaurants).

In de eerste twee decennia van de twintigste eeuw openen in Zuid-Nederland (met name Limburg) de eerste frietzaken naar Belgisch voorbeeld (mede onder invloed van de vele duizenden Belgische vluchtelingen tijdens de Eerste Wereldoorlog). Deze frietzaken waren vaak loketten, kiosken en tentjes met weinig meer dan gefrituurde aardappelstangen. De crisis van de jaren 1930 en de schaarste na de Tweede Wereldoorlog zorgden voor verspreiding van de frituurcultuur over het hele land.

In 1931 opende in Leiden de eerste cafetaria van Nederland (Heck's) die helemaal gericht was op de gewone man met een kleine

beurs (“fooien niet gewenst”). Hier kon nog geen friet, maar wel kroketten worden gehaald/gegeten. De cafetaria is in dit verband ook wel een typisch “crisisconcept” genoemd.

Dadelijk na de Tweede Wereldoorlog voorzagen frietzaken in een grote behoefte bij het lenigen van de voedselschaarste. Ondanks een pleidooi van de regering, weigerden gewone restaurants simpele en goedkope spijzen voor de gewone man te verkopen. Frituurzaken doken in de dit gat: in de jaren 1945-1950 openden er vele honderden in het hele land.

De reeds bestaande zuidelijke frietzaken mengden in de decennia daarna met Randstedelijke cafetaria’s, automatiekbedrijven en bakkerijkokerijen, waardoor de snackbars, cafetaria’s en frituren hun uiteindelijke verschijningsvorm kregen. Cafetaria’s gingen naast kroketten ook friet verkopen; frietzaken in Zuid-Nederland adopteerden de kroket (en andere snacks).

Deze “afhaalbedrijven met frituurgerechten” hielpen miljoenen Nederlanders over de hoge drempel naar het “eten nuttigen of afhalen buitenshuis”. De frituurbedrijven hadden dus indirect een zeer emancipatoire werking – de Nederlandse buitenhuisconsumptie (horeca en aanverwanten) kon mede snel groeien doordat eerst miljoenen inwoners via frituurbedrijven kennis maakten met eten/gerechten halen buiten de deur.

Daarnaast bekleedden en bekleden veel cafetaria’s, snackbars en frituren een belangrijke sociale functie in de buurt of wijk waar ze gevestigd zijn. Zo namen de cafetaria’s, snackbars en frituren vanaf 1960 de functie van hangplek voor jongeren over van de Italiaanse ijssalons. Daarnaast dragen veel frituurbedrijven bij aan de lokale gemeenschap: ze sponsoren lokale (sport)verenigingen of andere clubs en initiatieven.

GESCHIEDENIS | tijdlijn van het sociale gebruik |

Friet is de basis van de Nederlandse frituurcultuur. Voor zover bekend stamt de oudste beschrijving van frietbereiding (via zogenaamd “diepfrituren” ofwel in royaal vet bakken op hoge temperatuur) uit een Frans kookboek, gedateerd circa 1840. In het Nederlands werd het recept voor het eerst gepubliceerd kort na 1860 in een kookboek van de Antwerpenaar Philippe Cauderlier (1812-1887) dat ook in ons land een grote oplage bereikte.

Friet (en andersvormige gebakken aardappelen) waren al in de negentiende eeuw streetfood in Parijs. In de tweede helft van de negentiende eeuw ontwikkelde zich echter vooral in Wallonië en Vlaanderen een frituurcultuur van belang, die door de Eerste Wereldoorlog (“frietten aan het front”) een extra stimulans kreeg.

Niet ondenkbaar is dat de frituurcultuur in verschillende landen een Joodse oorsprong kent. Zowel in België als Nederland verraden de namen van pioniers een Joodse achtergrond. In Engeland is gedocumenteerd dat de eerste fish & chips shop is gestart door een Joodse ondernemer.

Enkele historische data over de vaderlandse frituurcultuur:

1860's: Kroketteen doen hun intrede in restaurants, bij bakkerijen-kokerijen en zogenaamde confiseurs in met name de steden in de Randstad. Later ontstaat het gebruik bij menig familie om rond oud en nieuw thuis kroketteen met soep te eten.

1909: In Maastricht opent de frietzaak van Reitz – voor zover bekend de oudste heden nog bestaande frietzaak van Nederland. In de jaren 1910-1920 openen veel frietzaken in Zuid-Nederland, in het

bijzonder in Limburg rond Venlo, waar nadien ook de eerste grote frietvoorbakkerij van ons land ontstaat.

1931: Horecaconcern Heck's opent in Leiden de eerste cafetaria, een horecaconcept dat helemaal is gericht op de gewone man die in deze crisisjaren weinig te besteden heeft. Heck's introduceerde ook op grote schaal (snack) automatieken in ons land.

1946: Vanwege de voedselschaarste is in ons land grote behoefte aan royaal verkrijgbaar warme spijzen voor een relatief gering bedrag. Tot en met 1949 openen veel frietzaken in reactie hierop hun deuren (vaak in barakken, wagens, tentjes en zelfs huiskamers met loketten in de voorgevel).

1956: Introductie van de frikandel, die zal uitgroeien tot een afhaalicoon van de frituurbranche. Rond het midden van de jaren 1990 passeert de frikandel de kroket als populairste frituur/afhaalsnack. De totale consumptie (inclusief thuisbereiding) ligt in Nederland actueel op circa 600 miljoen stuks.

Vanaf 1960: Er vindt een synthese plaats tussen de frietzaken en andere frituurbedrijven (zoals cafetaria's in de Randstad), waaruit het typisch Nederlandse afhaalbedrijf ontstaat.

Hoewel er nog altijd regionale verschillen bestaan (bijvoorbeeld ten aanzien van het assortiment) vervaagt in de loop der jaren het onderscheid tussen bedrijven die zich cafetaria, snackbar of frituur noemen. Wel zijn deze benamingen voor frituurbedrijven ook tegenwoordig nog sterk regionaal gebonden.

Actueel: Nederland telt circa 5700 professionele frituurbedrijven, die nog altijd voor een belangrijk deel leunen op het gebruik van Nederlanders om regelmatig frituurgerechten af te halen voor thuisgebruik.

ORGANISATIES | Indieners van erkenningsverzoek |

Hoofdindieners van dit erkenningsverzoek is het Nederlands Frituurcentrum, kennis- en innovatiecentrum in Veldhoven. Het erkenningsverzoek wordt ondersteund door ProFri, de vakvereniging voor professionele frituurders.

Het erkenningsverzoek is namens deze organisaties opgesteld door door Ubel Zuiderveld, horecajournalist en foodservicewatcher te Bredevoort. Zuiderveld geldt als bekendste Nederlandse snackdeskundige. Hij schreef honderden artikelen en vier boeken die alle de vaderlandse frituurbranche als hoofdonderwerp hebben.

Veldhoven/Bredevoort, september 2017.