

gekenmerkt wordt door breuken, die wezenlijk onaf is, omdat iedere vorm, juist als vorm, onvolmaakt is en zijn tegenbeeld oproept. Het gaat om het vermogen “je sterk te maken voor iets groters dan jezelf, om egoïsme en de drang naar persoonlijk succes te overwinnen en je blik op de wereld te verruimen.” (p. 169)

Heb ik dan niets in te brengen tegen dit magistrale boek? Doe ik daarmee niet juist de voortgaande dialectische ideeëngeschiedenis tekort die Verheijen ons voorschotelt? Jazeker wel, maar dat is voor een andere keer, als de lezers van deze boekbespreking het boek zelf gelezen hebben (echt doen!) en zich met mij afvragen wat nu toch precies het verschil is tussen het symbool en de allegorie waar Forster, Goethe, Humboldt, Schlegel, Benjamin, Masschelein, Simons, Jameson en Verheijen zich zo druk om hebben kunnen maken.

Jan Bransen, Radboud Universiteit

Patricia Van den Eeckhout, *Koks en kelners: 1750-1950* (Aalter: Eertsberg, 2025). 552 pp. ISBN 9789464984309.

DOI: <https://doi.org/10.52024/3mvd0563>

Dat Patricia Van den Eeckhout (1953) zich zou verdiepen in de wereld van de horeca lag niet voor de hand. “*Als kind uit de arbeidersklasse en de grijze jaren 1950, heb ik tot mijn achttiende amper een restaurant bezocht*”, schrijft ze in haar voorwoord. Daar kwam al snel verandering in toen ze geschiedenis ging studeren aan de Vrije Universiteit Brussel (VUB) en restaurants ontdekte. Later doceerde ze er zelf sociale geschiedenis en deed onder meer onderzoek naar sociale huisvesting en arbeidsrelaties. Met de oprichting van de onderzoeksgroep FOST (Social and Cultural Food Studies) in 2003 begon ze met de studie van horecapersoneel. Historisch onderzoek naar gastronomie, eetgelegenheden en consumptie is populair. Maar wie waren de mensen die in de potten roerden? Wie bediende de klanten in de zaal? In welke omstandigheden werkten al deze figuren? Deze vragen kwamen tot nu amper aan bod. Met de monografie *Koks en kelners: 1750-1950* geeft Patricia Van den Eeckhout deze groep arbeiders een zichtbare plaats in de geschiedschrijving. In vijf hoofdstukken biedt het boek een overzicht van twee eeuwen horecalandschap in België, Nederland, Frankrijk, Engeland, Duitsland en Oostenrijk.

Buitenshuis eten en drinken doen we al sinds mensenheugenis maar op het einde van de achttiende eeuw veranderde de schaal en rijkheid aan gelegenheden. Het werd een deel van de populaire cultuur. Afhankelijk van het budget en sociale status konden (vooral mannelijke) klanten zich tegoed doen aan drank en spijzen op allerlei locaties. Dat ging van estaminets met huiskamerallures, herbergen en hun conviviale *tables d'hôtes*, koffiehuizen met Ottomaanse uitstraling, restaurants in chique hotels zoals het Londense *Hotel Savoy* tot megalomane ontspanningstempels als *Haus Vaterland* in Berlijn. Na een omvangrijke schets van spectaculaire (en minder spectaculaire) eet- en drankgelegenheden, neemt het boek je mee in verhalen over arbeidsomstandigheden, opleidingsparcours, loonsystemen en carrières van koks en kelners doorheen Europa. Dit blijkt een fascinerende internationale wereld van uitbuiting, kansen, opportunisme, dieven, trots, vrouwonvriendelijkheid, wereldtentoonstellingen en de eeuwige spanning tussen de keuken en de zaal.

Het leven in de restaurantkeuken was strak georganiseerd en op Franse leest geschoeid, want het moet gezegd, Frankrijk was de uitvinder van het concept 'restaurant'. In een Parijse almanak uit 1769 duikt de term op en verwijst naar een plaats waar gasten aan een privétafel konden eten. Tot dan gebeurde dat aan collectieve gastentafels. Ondanks verschillende pogingen tot een meer schoolse educatie van koks, bleef de heersende opinie dat het vak best geleerd werd op de werkvloer. Internationale stages en werkervaringen hoorden bij het opleidingstraject. Terwijl de kelners niet zelden in mooie zalen werkten en goede contacten onderhielden met de klant, moesten de koks het stellen met een heel wat penibelere werksituatie. Hoe en waar het eten werd bereid, daar wilden de klanten liever niet mee geconfronteerd worden. Daarom zaten de keukens meestal in de kelder. Door een gebrek aan licht en verluchting en door de hoge temperaturen hadden restaurantkeukens doorgaans een slecht imago. Pas vanaf de jaren 1970 traden koks meer naar de voorgrond. Met de introductie van open keukens en nouvelle cuisine kregen ze ook steeds meer bekendheid.

Het theater was in de zaal te doen, met kelners als echte showmasters. Hierbij genoten hotelkelners het meeste aanzien door hun talenkennis en professionalisme. Ze startten vaak al op dertien- of veertienjarige leeftijd met hun carrière. Via werkervaringen in Europese steden en kuuroorden bouwden ze hun knowhow op. Collega-kelners in cafés en restaurants hadden minder aanzien. Met

uitzondering van Oostenrijk en Duitsland bestonden er geen officiële opleidingen voor kelners, ondanks pogingen door vakbonden om dit te creëren. Vandaar dat kelners uit deze landen gegeerd dienstpersoneel waren in internationale grootsteden, kuur- en badplaatsen. Na WO I drongen echter nationalistische gevoelens door tot op de werkvloer en pleitten vakbonden voor het buitenhouden van arbeidsmigranten. Het internationale karakter van een job als kok of (hotel)kelner kwam hierdoor ten einde.

De tweehonderd jaar die het boek bestrijkt, is nog steeds een tijd van sociale klassen. Tegelijkertijd voltrekt er zich in Europa met horten en stoten een democratiseringsproces waarin vakorganisaties ijverden voor de belangen van werknemers. Zo klaagden koksorganisaties samen met dokters en gezondheidsinspecteurs in verschillende landen decennialang over de ongezonde werksituaties. Vakbonden van kelners ijverden dan weer voor de afschaffing van het fooienstelsel en onbetaalde arbeid. Deze ontvoogdingsstrijd ging niet noodzakelijkerwijze gepaard met een progressieve blik op vrouwen. Vrouwen konden serveerster worden maar ze moesten opboksen tegen negatieve beeldvorming, mee in stand gehouden door de kelnervakbonden. Zo verenigden in 1910 vakbonden zich op een internationaal kelnercongres in Brussel rond een voorstel om in zoveel mogelijk steden een belasting op serveuses te heffen. Ook in de keuken waren vrouwen het slachtoffer van stereotypering en ondervonden ze belemmeringen bij de opleiding waardoor ze niet konden doorgroeien.

Met *Koks en kelners* schreef Patricia Van den Eeckhout een grondig syntheseswerk over de geschiedenis van het horecapersoneel van 1750 tot 1950. Het verhaal geeft vrouwen een stem en plaatst kritische kanttekeningen bij vakorganisaties die dit niet deden. Hoewel de publicatie geen syndicale geschiedenis pretendeert te zijn, miste ik toch context bij de stukken over vakbonden en beroepsorganisaties. In het boek gaat het nu vlot van 'vakbonden' naar 'gilden' en 'ambachten' zonder stil te staan bij veranderingen die deze organisaties doorheen de tijd ondergingen. Achteraan vindt de lezer wel een handig overzicht van internationale koks- en kelnerorganisaties. Het uitgebreide archieven-, bronnen- en literatuuroverzicht is ronduit indrukwekkend en zal toekomstige onderzoekers en liefhebbers ongetwijfeld inspireren. Via dagboekfragmenten, archieven van werkrechtshraden, reisgidsen en kookboeken schetste de auteur een rijkelijk gestoffeerd verhaal over deze vooralsnog anonieme arbeiders. De vele gedetailleerde beschrijvingen brengen de keuken en de zaal tot leven maar zaten soms

ook de leesbaarheid in de weg waardoor je als lezer wel eens de draad verliest. Dit had verholpen kunnen worden door extra redactiewerk. Laat mij evenwel duidelijk zijn, dit werk verdient alle lof en is hoe dan ook een aanrader voor iedereen die zich in deze materie wil verdiepen.

Annelies Tollet, Erfgoedcel Brussel van de Vlaamse
Gemeenschapscommissie

Kenneth Morgan (ed.), *The Routledge History of the Modern Maritime World since 1500* (London and New York: Routledge, 2025). 550 pp.
ISBN 9781138961135.

DOI: <https://doi.org/10.52024/bewrkp11>

Hoe zou de wereld eruit zien zonder scheepvaart? Kenneth Morgan, de samensteller van de hier te bespreken bundel, stelt zich die vraag niet, maar over het economisch belang van scheepvaart voor de wereldhandel is hij duidelijk, dat is enorm. Meer dan tachtig procent van de geproduceerde grondstoffen en goederen wordt per zee- en binnenvaartschip vervoerd. Vanaf het begin van de overzeese reizen van Europeanen naar Afrika, Amerika en Azië is scheepvaart de internationale aanjager geweest van de mondiale economische groei. Het is dan ook logisch dat Morgan de *Modern Maritime World* in 1500 laat beginnen, net na de Europese ontdekking van de zeeweg naar Azië en Amerika. De maritieme geschiedschrijving heeft de laatste twee eeuwen diverse paradigmaverschuivingen ondergaan, van een focus op zeehelden en zeeslagen via onderzoek naar het economisch belang van de koopvaardij tot aan het recente onderzoek naar de rol van schepen in de slavenhandel en koloniale veroveringen. Morgan wil met deze bundel, waaraan 27 maritiem-historici hebben meegewerkt, zijn lezers de nieuwe perspectieven op het vakgebied voorschotelen. Daarvoor heeft hij zes hoofthema's bedacht, van de ontwikkeling van scheepstypen tot aan de mens op zee.

Het eerste wat opvalt is dat de auteurs zich vooral richten op de Atlantische scheepvaart. Van de 26 artikelen die het boek telt, zijn er 12 aan dat vaargebied gewijd en daarbinnen weer 6 aan slavernij. Tot aan het eind van de vorige eeuw waren de rollen omgedraaid, toen hadden historici voornamelijk belangstelling voor de koloniale vaart op en binnen Azië. Nu schetst alleen John McAleer, een Britse