

[H Home](#)  
[F Email](#)

[jaargang 01, nummer 03]

Sociologie van de uitsmijter

[I Inhoudsopgave](#)  
[V Vorige artikel](#)  
[V Volgende artikel](#)

In de tweede column van Harry komen we meer te weten over het primair dan wel secundair gesocialiseerd zijn en over het eten van eieren...

Harry Ganzeboom

Nog 14 (werk)dagen resten ons en bij het ter perse gaan van dit nummer van de Signifikrant waarschijnlijk geen meer: de Uithof Inn gaat zijn poorten sluiten. Jarenlang genoot ik één- of tweemaal in de week de avondmaaltijd in dit bruine etablissement, een waar toevluchtsoord voor de semi-alleenstaande man. Na enige exploratie in het begin, heb ik lang geleden besloten dat het menu slechts één gerecht kent dat de moeite van het eten waard is: de Uithof Innsmijter, een met een slaatje opgetuigde uitsmijter. Dit eiergerecht zag ik ooit eens in een toeristengids (Holland in \$25 a Day) als de meest oorspronkelijke en smakelijke Nederlandse cuisine aangeprezen. Ik heb het inderdaad nog in geen ander land te koop gezien en zeker niet in de kwaliteit waarmee de Uithof Inn ze aflevert. Smaak komt al in de vroege jeugd tot stand, dat is algemeen bekend en daar zijn trouwens ook belangwekkende sociaal-wetenschappelijke theorieën over. Wie van huis uit met een bepaalde cultuuruiting vertrouwd raakt (een 'primair gesocialiseerde'), is zijn leven lang daarmee meer vertrouwd en heeft een blijvende voorsprong op degenen die pas via school en vrienden tot cultuur worden gebracht, de zogenoemde 'secundair gesocialiseerden'. Op zulke inprentingsprocessen kan men vervolgens generatietheorieën bouwen. Mijn uitsmijter-socialisatie ontstond toen mijn vader mij meenam om zijn klanten in het zuiden des lands te bezoeken. Op deze lange autoritten werd steevast een tussenstop gemaakt bij chauffeurscafé, 'De Nieuwe Aanleg' in Bergen (Limburg), nabij kilometerpaal 100. Een belangwekkende ervaring, want niet alleen werd daar mijn culinair onderscheidingsvermogen definitief gevormd, ook is het bij het coderen van plaatsnamen handig te weten dat er een Bergen (L) en een Bergen (NH) is. Het uitsmijter eten was ook een training in civilisatie. Mijn vader liet mij daarbij zien hoe je met mes en vork moest eten, een gewoonte die bij ons thuis buiten hoogtijdagen niet werd gepraktiseerd. Het kwam erop neer dat het witte gedeelte eerst moest worden aangesneden, daarbij de dooiers zorgvuldig heel latend. Deze werden dan aan het einde in één hap verorberd. De kunst was zo weinig mogelijk wit over te laten zonder de dooiers stuk te snijden, zelfbeheersing op het scherpst van de snede. Nog altijd ben ik teleurgesteld wanneer één van de dooiers al tijdens het bakproces gesneefd is. Een jaar of zeven zal ik zijn geweest, dat lijkt me dan ook de sleutelleeftijd voor dit op het eerste gezicht zo eenvoudige gerecht dat bij nader inzien zo doordrenkt is van sociologische betekenis. Ik denk dat wie er op die leeftijd niet mee heeft meegekregen, voorgoed voor de geneugten van de uitsmijter verloren is. In ieder geval zullen secundair gesocialiseerden niet licht zoveel uitsmijters eten als ik bij mijn bezoeken aan de Uithof Inn.

H F T

