

De vrouw die water  
liet aanbranden

Van Harold Hamersma verscheen eveneens  
bij Ambo|Anthos *uitgevers*

*Onder de rook van de Heineken*

Meld je aan voor onze nieuwsbrief om op de hoogte te blijven van  
de nieuwste boeken van Ambo|Anthos *uitgevers* via  
[www.amboanthos.nl/nieuwsbrief](http://www.amboanthos.nl/nieuwsbrief).

Harold Hamersma

# De vrouw die water liet aanbranden

Avonturen van een wijn-  
en eetschrijver

Ambo|Anthos  
Amsterdam



Enkele passages zijn eerder verschenen in *Onder de rook van de Heineken*,  
*Wijnreis door mijn lichaam*, *Dagboek van een gezonde wijnrinker*,  
*Handboek voor de moderne wijnrinker*, *NRC Handelsblad* en *Het Parool*.

Met dank aan Ronald Hoeben en Ronald Giphart,  
Kamagurka en Nicolaas Klei.

ISBN 978 90 263 5426 7

© 2021 Harold Hamersma

Omslagontwerp Roald Triebels

Omslagillustratie: Eerste Jacob van Campenstraat,  
met uitzicht op de Frans Halsstraat, 1966

© Joost Evers / Fotocollectie

Anefo / Nationaal Archief / CCo

Foto auteur © Mark Uyl

Verspreiding voor België:

Veen Bosch & Keuning uitgevers nv, Antwerpen

Voor Karin. Mijn vrouw, mijn liefde, mijn kameraad.



# Inhoud

Een voorafje 9

- 1 De Pijp uit 13
- 2 Richting oost 22
- 3 Uit kamperen 34
- 4 In de reclame 40
- 5 Naar Parijs 54
- 6 Druiven-Disneyland 59
- 7 Hond in Hanoi 68
- 8 Aan de friet 74
- 9 Door Chili 79
- 10 Terug naar Italië 84
- 11 Uit betrouwbare bron 91
- 12 De boer op in Zaanstad-Zuid 95
- 13 Het puntje van de Mont Blanc 100
- 14 Van de winter naar de hel 104
- 15 Een zijstraat in 109
- 16 Alle seinen op grüner 113
- 17 Vragen in de Tweede Kamer 120
- 18 Retour Aujourd'hui 127

- 19 Alle kleuren van de Regenboognatie 132
- 20 De rol van de rolmops 144
- 21 Bestemming Santiago de Compostella 148
- 22 Koffie verkeerd in de Beethovenstraat 153
- 23 Druivenobservator op Ibiza 157
- 24 Reis naar La Cave des Voyageurs 166
- 25 Terug naar La Falote 170
- 26 In de blokhut van Magnus 175
- 27 Afkoelen in Adelaide 179
- 28 Volgens traditie 189
- 29 Blind proeven in Rue du Boeuf 193
- 30 Maandagmiddag in Blenheim 198
- 31 In de Rivierenbuurt 204
- 32 De hondentrimsalon in Stellenbosch 208
- 33 De reiger 213
- 34 Tsunami in Sofia 217
- 35 Filet bij een Japanner 222
- 36 Een brug te ver 227
- 37 Met een wichelroede door Champagne 234
- 38 Vegetariër in Leuven 239
- 39 Groot onderhoud 243
- 40 Aan de Amstel 248
- 41 In polonaise naar de glasbak 252
- 42 De laatste fles Bandol 255
- 43 Herinneringen terugzetten 262
- 44 Rookworst tot besluit 267



## Een voorafje

Tot mijn veertiende was mijn wereld overzichtelijk. En niet rond maar enigszins rechthoekig. Hij werd begrensd door de Stadhouderskade, de Ferdinand Bolstraat, de Albert Cuypstraat en de Ruysdaelkade in de Amsterdamse volksbuurt De Pijp. In die wereld stond het huis waarin ik in 1956 geboren ben, in de Eerste Jacob van Campenstraat 52-1. Ik heb een boek over mijn jeugd geschreven, *Onder de rook van de Heineken*, dat in februari 2020 verscheen.

Tot mijn grote verbazing werd er veel – ikzelf vond het zelfs uitzonderlijk veel – aandacht besteed aan deze autobiografie. Er verschenen grote interviews in verschillende landelijke kranten. Ik was te horen in radioprogramma's. En ik verscheen op televisie. Ik beantwoordde vragen over de buurt, over mijn kleurrijke familie, en met name over mijn moeder die zich na het verschijnen van het boek mocht verheugen over een soort eigen fanclub. 'De vrouw die water liet aanbranden' wilde men weleens ontmoeten. Overigens niet vanwege haar kookkunsten maar omdat men haar zo kleurrijk vond. En dat klopt. Daarover verderop meer. Verschillende journalisten verbaasden zich erover dat iemand die gastronomie bepaald niet van

huis uit had meegekregen ‘een naam’ was geworden op dat gebied.

Eerlijk gezegd verbaasde dat mijzelf ook. Toen ik tijdens het schrijven van *Onder de rook van de Heineken* de laatjes van mijn geheugen openschoof vond ik achterin, onder het beduimelde boekje met Contantzegels die mijn moeder spaarde, slechts herinneringen aan de snackbar in de Gerard Doustraat, de Chinees op het Picopleintje en de zenige zigeunerschnitzels van slagerij Pappot verderop in de straat. Ik ging de buurt weleens uit (met tegenzin overigens) maar beslist niet om restaurants te bezoeken. Laat staan om wijn- dan wel culinaire reizen te maken.

Mijn werkplek is nog steeds in De Pijp te vinden. In de kookboekwinkel van mijn vrouw in de Gerard Doustraat proef ik dagelijks wijnen en schrijf ik erover. Samen met haar maak ik er onze rubriek over wijn en spijs voor *Het Parool* en *AD Magazine*. Inspiratie te over met tweeduizend kookboeken om je heen. En verder word ik gevoed door mijn wijnreizen en de, vaak gezamenlijke, bezoeken aan restaurants in binnen- en buitenland. Terugkijkend blijken mijn vrouw en ik al sinds jaar en dag lotgenoten. Weliswaar wist haar moeder een gehaktbal, nasi en een appeltaart tot een goed einde te brengen maar ook mevrouw Hamersma heeft de haute cuisine bepaald niet met de paplepel ingegoten gekregen.

Voor 2020 stond er weer van alles in de agenda. Maar ik kon de buurt niet uit. Ik hoef u niet uit te leggen wat de reden is. Toch heeft het mij niet weerhouden om te gaan reizen. Ik ging terug in de tijd. En ik nam de tijd om de avonturen die ik de afgelopen vijfendertig jaar heb beleefd met kurkentrekker, mes, vork en pen in de hand, aan het papier toe te vertrouwen.

En tussen al die tijdreizen en bedrijven door zorgde ik er

voor dat mijn moeder nog wat te eten kreeg.

Koken is nog steeds niet haar forte.



## De Pijp uit

‘Welbeschouwd begon de hongerwinter bij ons pas toen de oorlog was afgelopen: mijn moeder ging achter het fornuis.’

Het is een antwoord dat ik nog weleens geef als iemand mij vraagt of ik de belangstelling voor eten en wijn van huis uit heb meegekregen. Ik ben in 1956 geboren in De Pijp, een Amsterdamse volksbuurt, onder de rook van de Heineken waar tot 1988 bier werd gebrouwen. Ik ruik nog de geur van hop en gist die destijds als een klamme molton over de wijk hing. In een buurt die vijf keer zo dichtbevolkt was als gemiddeld in Amsterdam woonden veertigduizend mensen bij elkaar. Op elkaar gestapeld in tweekamerwoninkjes waarvan het oppervlak de helft bedroeg van het minimaal geëiste aantal vierkante meters van nieuwbouwwoningen in de jaren zestig. Ouderwetse gezelligheid? Dat zijn dan uw woorden. Mijn vader en moeder waren simpelweg blij dat ze een paar maanden na hun trouwen een huis vonden. Woningnood lijkt van alle tijden.

Ook mijn moeder en mijn vader zijn in De Pijp geboren. Mijn ooms en tantes, neven en nichten, opa's en oma's. Ze komen er allemaal vandaan. Bijna als vanzelfsprekend hebben mijn ouders elkaar daar ook ontmoet. Of beter gezegd: hij fietste ach-

ter haar aan naar huis toen hij haar in het Amsterdamse Bos voorbij zag komen.

‘Hallo, ik ben Auke.’

Rare naam vond ze, maar vooruit. Zelf heet ze Jannetje. Roepnaam Janny. Inderdaad, alledaagser. Het was liefde op het eerste gezicht. Knappe man. Mooie vrouw. Jong getrouwd. Hij vijfentwintig. Zij eenentwintig. Het is een goed huwelijk geweest. Drie kinderen, van wie de oudste (ik) inmiddels ook al in de buurt van de AOW begint te komen. Ik schrik er weleens van. Niet dat ik ga niksen. Ik zou niet weten hoe dat moest, maar toch.

In 2015 overleed mijn vader plotseling, op zesentachtigjarige leeftijd. Mijn broer informeerde gekscherend ‘of mama na tientallen jaren niet in de keuken te hebben gestaan, misschien toch weer iets voor hem had gekookt’. Maar het gebeurde in zijn slaap. Geen centje pijn. Geen angst. ‘Ik teken voor zo’n dood,’ vervolgde mijn broer. Waarop ik hem vroeg toch nog even te wachten. Behalve dat hij mijn jongere broer is, is hij een van mijn beste vrienden. En niet alleen omdat hij een wijnwinkel heeft op Ibiza. Hoe het met mijn moeder is? Hoewel bij haar in de bovenkamer wat stucwerk begint los te laten – zij is inmiddels ook zevenentachtig –, is ze verder nog steeds gezond van lijf en leden.

Eten heeft haar in ieder geval nooit kunnen boeien en dat doet het nog steeds niet. Tegenwoordig gebruikt ze nog een extra argument om die desinteresse te verklaren: haar leeftijd. ‘Weet je Har’ – ze noemt mij nooit bij mijn volledige naam – ‘oude mensen eten niet zoveel.’

Het toedienen van sondevoeding gaat mij te ver maar voor mijn eigen gemoedsrust zou ik het prettig vinden als ze wat meer at. Ze is zo mager als een lat: haar kleren wapperen om

haar lijf. Ik snauw weleens tegen haar 'dat ze het dan zelf maar moet weten' maar het blijft toch je moeder. Daarbij heeft ze mijns inziens die brandstof nodig: ze loopt ten minste tien kilometer per dag. Dat is toch ook als je jong bent al een behoorlijke afstand. Twee beschuitjes met honing als ontbijt en een incidenteel kroketje op de Albert Cuyppmarkt lijken mij niet voldoende. 's Avonds claimt ze een stamppotje te eten dat ze tijdens haar wandeling bij Dirk van den Broek heeft gekocht. 'Zalig. Met een gehaktballetje.' Ik weet dat het vaker niet dan wel zo is.

Het eten dat ze overheeft (en dat is veel) geeft ze aan de vogels of laat ze beschimmelen in de koelkast. Ik trof er niet al te lang geleden de schaal met stoofpeertjes in aan die mijn vader nog had gemaakt. 'Maar het staat toch in de koelkast?' Ik begreep niet hoe ze er iedere keer weer overheen had kunnen kijken. Toen ik de deur openmaakte, sprong de inhoud bijna bij mij op schoot.

Enfin, mijn moeder. U begrijpt dat koken er bij haar nog weleens bij inschiet. Het is nooit anders geweest. De zaterdagse broodmaaltijd vormde voor mijn broer en mij het hoogtepunt van de week. Daar kon niet veel mee misgaan. Na dagen van gastronomische verschrikkingen van haar hand keken we er reikhalzend naar uit. Witbrood. Twee soorten. Gesneden. Rotterdammer en casino. De verse vleeswaren kwamen van Loeke in de Ferdinand Bolstraat. Had mijn vader net zijn salaris gehad dan stond er achterham op tafel. Naarmate de maand vorderde werd de kwaliteit van de 'fijne vleeswaren' wat minder fijn.

Op de lagere school had ik een vriendje. Zijn vader had Witteveen, een café-restaurant op de Ceintuurbaan. Daar bakte de kok biefstukken met champignons, zeetongen met ananas en

varkenshaasjes in roomsaus. Culinaire lekkernijen in de jaren zestig. Hij vertelde me dat voor hem zelfs een keer een Tournedos Rossini was gemaakt. Ik had geen idee wat ik me erbij moest voorstellen. In ieder geval besloot ik maar niet over de zigeunerschnitzel te beginnen die mijn moeder de vorige avond, in een toch voor haar doen vrij redelijke uitvoering, op ons bord had weten te krijgen.

Ook de rest van mijn familie kende geen gastronomen. Het waren metselaars, monteurs, timmermannen en postbodes. Mijn vader maakte verwarmingsbuizen. Mijn moeder was schoenenverkoopster. Geld was er voor de huur. Eten deed je omdat je anders doodging. Op verjaardagen zaten mijn ooms op kratten bier. Dan konden ze er gemakkelijk nog een flesje uit pakken. Wijn? Nooit van gehoord. Vrouwen dronken Coebergh Bessen met 7UP. Een enkeling sherry. Omdat het feest was, waren er Cornuco's, Croky-chips (goedkoper dan Smith's) en zoute stengels in een bierglas. Op de schaal die rondging, lagen stukken leverworst of plakjes cervelaatworst met een partje augurk erop, of een drassige asperge uit blik omwikkeld met ham. Ik was er geen liefhebber van. Een blokje kaas met een stukje gember was een bezienswaardigheid.

Tijdens de kaartzondagen bij mijn Joodse oma kwamen er Amsterdamse uien en zure leverworst op tafel. Maar alleen als Mosie Klatsjer, de zuurman, met zijn kar die dag de straat had aangedaan. Soms had ze kippensoep gemaakt; zij noemde het 'kibbesoeb', volgens haar het enige gerecht ter wereld met drie b's. Als ik bofte trof ik in mijn kom niet al te veel non-descripte delen van het dier. Ik had de aversie tegen velletjes, zeentjes en botjes van mijn moeder afgekeken.

Twee keer per jaar gingen we uit eten. Op 1 mei, de huwelijksdag van mijn ouders. En op 5 november op de verjaardag



van mijn moeder, wat merkwaardig is, omdat zij ook toen niet van eten hield. We wandelden naar Kwong Nan, het Chinese restaurant op het Ferdinand Bolplein, bij ons om de hoek. Een paar keer jaar haalden we daar nasi. Wederom momenten waaraan mijn broer en ik ons vastklampten. We kregen de nasi mee in door ons meegebrachte pannen waar een krant omheen werd gewikkeld om de inhoud warm te houden. Maar omdat 5 november een feestdag was, mochten we aan tafel zitten. We bestelden dan weer nasi. Maar dit keer ‘speciaal’, zodat we er ook een bleek stokje saté bij kregen. Een keer dacht mijn vader mijn moeder te verrassen door op haar verjaardag naar de Norway Inn te gaan, een Noors visspecialiteitenrestaurant dat destijds in de Kalverstraat zijn deuren had geopend. Ik zie haar nog vertwijfeld heen en weer dralen langs het lopend buffet. De zaak hanteerde de *all you can eat*-formule maar helaas waren vis en schaal- en schelpdieren niet aan haar besteed. Gelukkig vond ze de sla ook ‘zalig’.

Maar gedurende de rest van het jaar moest mijn moeder toch echt koken.

Mijn ouders zijn in 1954 getrouwd. Ik heb mijn moeder later weleens gevraagd wat ze voor mijn vader maakte als hij ’s avonds thuiskwam van zijn werk. Wat ze nog wist is dat het ‘gewone dingen’ waren: aardappels, groenten, vlees. Liever geen vis. Dat mag duidelijk zijn. ‘Maar ik had geen plezier in koken,’ vertelde ze. Ook ik heb dat aan den lijve mogen onder vinden. Laat ik zeggen dat ik mijn moeders interpretatie van blinde vinken, eigenheimers en bloemkool met witte saus ‘inmiddels een plekje heb weten te geven’. Als destijds op de radio ‘Cha cha cha, wat zullen we eten?’ klonk, het beginrefreintje van *De Groenteman*, dan ging zij op zoek naar een andere zender. Zij wachtte het antwoord niet af dat de ethergroenteman

in dit kookprogramma avant la lettre aan de dienstdoende Nederlandse huisvrouw zou gaan geven. Aan wat ze die avond op basis van het seizoen op tafel zou kunnen zetten, had zij geen boodschap. Evenmin aan het toen al opwindende aanbod in de stallen op de Albert Cuyp, de markt die de ruggengraat vormt tussen het noordelijke en het zuidelijke deel van De Pijp.

De visstal van Schilder, waar ik als jongetje kwam om voor een paar stuivers de oude kranten te brengen om de vis in te verpakken, meed zij om inmiddels moverende redenen. Al verdrongen daar zich toen al de Chinezen, Surinamers en Portugezen vanwege een assortiment dat nergens anders te vinden was. Schilder staat er nog steeds. Mijn moeder moet langs de kramen hebben gelopen met rijkge vulde kratten gele en rode madame-jeanettepepers, ze moet de bergen met kleurrijke specerijen hebben gezien en geroken, de groenteman gedag hebben geknikt die er met kousenband, bitawiri en boulanger stond. Maar ze had er geen oog voor. Ze was op weg naar de stal met schoenen, iets waar ze ook in haar vrije tijd maar geen genoeg van kon krijgen.

Als ze het wekelijkse bloemetje bracht aan onze bovenburen, een gepensioneerde Surinaamse vrouw en haar stokoude moeder, bedankte ze vriendelijk voor het pannetje roti dat ze haar altijd weer wilden meegeven. Niet in de laatste plaats omdat daar weleens de vis in zou kunnen zitten die mijn vader had gevangen tijdens zijn uitstapjes naar Vinkeveen. Sinds wij 'tante Nettie en Moesje' boven ons hadden gekregen, had hij hen moeten beloven dat hij zijn vangst nooit meer terug zou zetten. Rare snuiters die Hollanders, om iets wat je met zoveel moeite boven water hebt gekregen er vervolgens weer in terug te gooien.

Wel vond mijn moeder het altijd 'zalig' ruiken. En hoorde

ik haar zachtjes meeneuriën als over de trap de hits van Max Woiski junior klonken. ‘O Nederland, geef mij rijst met kousenband’ en ‘B.B. met R., dat zijn bruine bonen met rijst’. Prima op een draaitafel maar niet op de eettafel. Gezegend was de reddingsboei die ons af en toe werd toegegooid in de vorm van een pakje California-soep (‘Dat is pas lekker!’) of een blik Koen Visser-nasi (‘Zo gemakkelijk!).

Nu ben ik niet de enige van mijn generatie die zucht bij het culinaire niemandsland waarin wij ons toen bevonden. In 2015 was er een aflevering van *Andere Tijden* op tv over eten in de jaren zestig. Negentig procent van alle Nederlanders had toen nog geen koelkast, tachtig procent ging nooit uit eten en van verse champignons had nog nooit iemand gehoord. Die kenden we hooguit in conservenblikjes. Ook in die aflevering dreunden de geïnterviewden moeiteloos een aantal componenten uit de ijzeren driehoek aardappels-groenten-vlees op. Kapucijners met spek, rode kool, andijvie, hutspot, sudderlapjes en aardappels met jus. Vergevingsgezinde appelmoes erbij. En na yoghurt met een scheutje ranja. Alles van hetzelfde bord. Toch was er een verschil: zij hadden een moeder die een en ander waarschijnlijk nog enigszins fatsoenlijk op tafel wist te krijgen. De mijne liet zelfs water aanbranden.

Ik heb weleens gekscherend beweerd dat ik niet ondervoed ben geraakt omdat mijn vader op vrij jonge leeftijd werd afgekeurd en schik kreeg in koken. Overigens ging dat ook niet zonder slag of stoot.

Het debuut van mijn vader als kok had geleid tot een kerststol die op eigen kracht de deur van de oven had weten open te duwen. Het resultaat van een te ruimhartige interpretatie van de gisthoeveelheid. Bovendien was het stuk dat in de oven was gebleven verbrand en het deel dat gebruik had gemaakt van

de ontsnappingsclausule was niet gaar. Maar nadat de zwarte korsten eraf waren gekrabd was het allemaal net te doen. Daarbij was het kerstbrood bedoeld voor het kerstontbijt. We zouden de schade wel inhalen tijdens het kerstdiner. 's Avonds maakte mijn vader gevulde rollade waarvan hij het recept bij de slager had meegekregen. Mijn broertje, die meende dat deze nog te rauw vanbinnen was, liet zijn vork vallen ('Zullen we op de grond verder eten, jongen?') om en passant op te biechten dat hij 's middags door de politie was betrapt op het stoken van een vroegtijdig kerstboombrandje. En dat daarbij per ongeluk de brommer van een meneer wat schade had opgelopen.

'Maar alleen een beetje van de verf, hoor.'

Heel even was er toen sprake van wat buitenstaanders hadden kunnen interpreteren als een vredige kerststille. Mijn broertje bleef rechtop aan tafel zitten. Met een luid 'Jongen, je bent een nagel aan mijn doods-kist!' ontplofte mijn vader. Waarschijnlijk omdat hij zelf ook niet helemaal tevreden was met de vleesrol waarvoor hij toch de hele middag in de keuken had gestaan.

'Ik kan niet wachten tot ik erin geslagen word,' was het – geef toe – alerte antwoord van mijn broertje. Waarna de minstens even snelle, corrigerende tik van onze vader hem achterover in de kerstboom deed belanden. Het is het verhaal dat ieder jaar opnieuw tijdens het kerstdiner wordt verteld. Dan proosten we met de urn waarin de as van mijn vader heeft gezeten en die op tafel is gezet. Want hij is er natuurlijk wel bij.

Ondanks de niet al te geslaagde première gaf hij niet op. Met verve kookte hij zijn arbeidsongeschiktheid van zich af. Met pannen kippensoep. Met viskoekjes die hij als zijn specialiteit beschouwde. Met ovenschotels uit de kookboeken van Time Life. Ik bleef met lange tanden eten. De blauwige peesjes