

PAUL VAN RAVESTEIN
MONIQUE MULDER

EEN BIOGRAFIE VAN
TAFELZUUR IN AMSTERDAM

de
ZURE
stad

NIJGH & VAN DITMAR

INHOUD

VOORWOORD	4- 5
INLEIDING	8- 9
HISTORIE 2300 V.C.-1600	10- 21
17DE EEUW 1601-1700	22- 41
HARING & ZOUT	24- 25
VOC	26- 31
JOODSE IMMIGRATIE	32- 41
PICKLES AROUND THE WORLD Eetcultuur	42- 51
BLOEITIJD AMSTERDAM	52-165
JODENBUURT	56- 67
Plattegrond	62- 63
ZUURINLEGGERIJEN	72-165
Franschman	76- 93
Luycks	94- 101
Zwaaf	102- 113
TWEEDE WERELDOORLOG	114- 115
De Leeuw	116-125
Glas	126-127
Allegro	128-137
Spyer Brothers	138-155
J.H. Nieuwenhuijs	156
J.H. Schreuder & Co	157
Jan Willem van Tuijl	158-159
Puralimento	160- 161
S. van Vliet	162-163
John Gay	164-165
Zuurinleggerijen Index	166-167
TUINDERIJEN & VEILINGEN	168-179
PICKLES AROUND THE WORLD	180- 191
Verenigde Staten	
Pickle Castor	192-193



31



74



242

De zure stad

DE ZURE STAD

BLOEITIJD AMSTERDAM	194- 241
HARING- & ZUURVENTERS	
Goudeketting / Pront	196- 201
Stubbe	202-205
Toiletemmer	206-209
Hofman	210- 213
Rozeboom	216- 217
Stout	218- 219
Vrijhoeven	220- 221
Carriers	222-223
Heida	225
Willemsen	228-229
Beesemer	230- 231
Polak	232-233
Kloos	234-235
Wessel / De Goede	236- 237
Index haring- & zuurventers	238-239
Marktvergunningen zuurwarenventers	240- 241
PICKLES AROUND THE WORLD	242- 249
Heinz, Verenigde Staten	
ROELOFARENDVSVEEN, AARLANDERVEEN & TER AAR	250- 255
PICKLES AROUND THE WORLD	256- 269
Polen, Duitsland, Verenigd Koninkrijk, Frankrijk	
AZIJN	270- 271
BLOEITIJD AMSTERDAM	272- 289
ZUURVENTERS	
Nikkelsberg / Pront	274- 281
Zurel	282-283
Brilleman	284-285
Ootje	286- 287
Van Amstel	288-289
HET HEDEN	290-303
Kesbeke	292- 297
Het heden	298-303
COLOFON	304-305
DANK	
BRONNEN	



204



286



214



Inhoud



Femke Halsema, Burgemeester van Amsterdam. Jiri Büller

Amsterdam verandert. Dagelijks.
Een bruisende en dynamische
stad, doorlopend beïnvloed door
andere culturen.

Femke Halsema

Amsterdam verandert. Dagelijks. Een bruisende en dynamische stad, doorlopend beïnvloed door andere culturen, verrijkt met nieuwe inzichten en smaken. Een continu proces, waarin Amsterdam al eeuwen meebeveegt met golven en golfjes van innovatie, immigratie en integratie. Amsterdam is de smeltkroes waarin immigranten hun culinaire geschiedenis met zich meenamen. Tradities en gewoontes, ook van nieuwkomers, geven identiteit aan een stad en zijn bewoners. Het Amsterdamse tafelzuur is er een mooi voorbeeld van. Eten zegt vaak iets over waar je vandaan komt, waar je woont, bij welke sociale klasse je behoort en welke religie je hebt. Tegelijkertijd verbindt het ons op sociale, economische en demografische vlakken. Voedsel vertelt verhalen over waar gewassen kunnen groeien, over het klimaat en over de biodiversiteit, hoe het land om de stad heen diezelfde stad voedt. Kortom: over samenhang in onze cultuur.

Voedsel verbindt
ons op sociale,
economische en
demografische
vlakken.

Die samenhang toont zich in de geschiedenis van het Amsterdamse tafelzuur, dat zijn hoogtijdagen kende in de halve eeuw voor de Tweede Wereldoorlog. Een grote rol in het ontstaan van die zuurcultuur was weggelegd voor de Asjkenazische Joden die vanaf de zeventiende eeuw vanuit Midden- en Oost-Europa naar onze stad kwamen. Het inleggen van groenten en andere ingrediënten in zuur was een traditie die was ontstaan uit de arme keukens van een landschap met lange winters, waarin het conserveren van de oogst een noodzaak was. Augurken, uien, kool: hele generaties overleefden op die groenten in pekelen en zuur. Maar dat zuur van ver weg sloot naadloos aan bij onze eigen inmaakcultuur: de zuurkool waarmee in de achttiende eeuw schepen van de VOC werden bevoorrad en die de bemanning behoeftte voor scheurbuik op de

Burgemeester van Amsterdam

lange reizen. Het zorgde voor een culinaire verwevenheid, die nog eens werd versterkt doordat Amsterdam vanaf de zestiende eeuw een centrum voor handel, innovatie en experiment was. Ondernemers van allerlei pluimage hebben mede vorm gegeven aan de stad. En die geschiedenis is het waard om geconserveerd te worden.

Die geschiedenis
is het waard om
geconserveerd te
worden.

En dat doet dit prachtige boek. Met treffende beelden en inspirerende teksten laat *De zure stad* zien hoe onze identiteit is verbonden aan ons voedsel en de grond waarop we leven. Het boek brengt de sociale lagen, de lappendeken van culturen en de architectuur van Amsterdam als voedselstad in kaart. De traditie van tafelzuur in de stad wordt van alle kanten belicht, waardoor er een gelaagd beeld ontstaat dat ook vandaag nieuwe inzichten meebrengt over de stadsbewoners met hun verscheidenheid aan culturen.

Amsterdam is een stad van verbinding en vernieuwing, in het verleden maar ook nu. Een stad waar innovatie mogelijk is, waar we openstaan voor het nieuwe lekkers uit allerlei windstreken. Stond in 1775 atjar op het menu van de rijken aan de grachtengordel, tegenwoordig is kimchi, de gefermenteerde zure kool, niet meer weg te denken uit de stedelijke restaurants. Het boek *De zure stad* laat deze wortels van onze eetcultuur zien.

Femke Halsema
Burgemeester van Amsterdam



De wortels
van tafelzuur,
het niet eerder
vertelde verhaal.

Hoe onze identiteit verbonden is aan ons voedsel en de grond waar we leven. Zuur is een manifestatie die de wortels van onze cultuur laat zien.

In potten met azijn drijven augurken in dille, uitjes en andere groenten; zure haring wordt luid roepend aan de man gebracht door straatventers. Ratelende wielen van karren op de kasseien, vletten vol koopwaar in de grachten: Amsterdam rond 1900, een levendige smeltkroes van geuren en culturen, van alle klassen en standen, rijk en arm, emigranten en immigranten. Ventersfamilies die hun evenknie vinden in de Joodse zuurventers in de Lower East Side van New York, het Scheunenviertel in Berlijn of het Lipótváros in Boedapest. Want veel zuur werd door Joodse handelaren aan de man gebracht.

Zuur is wat de venters uit de vroegere Amsterdamse Jodenhoek met elkaar verbindt, dat culinaire mengsel van zout en/of azijn en kruiden waarin groenten,

vis en vlees worden ingelegd. Een conserveringsmethode die deels door Amsterdammers was geërfd via handelscontacten van de VOC met Indië of Japan en deels van de immigranten uit Midden- en Oost-Europa, die daarmee hun voedsel voor de lange winters konden bewaren, gekruid met specerijen uit nieuwe werelden.

HET CULINAIRE GEHEUGEN VAN DE STAD

Het zuur van de Amsterdammers is niet uniek – overal in de wereld werd en wordt zuur gemaakt en gegeten: de Mesopotamiërs legden hun groenten in, de augurk belandde in pickles, Koreanen maken nog steeds een pittig-zure

kimchi door fermentatie. Maar de geschiedenis van het tafelzuur van onze hoofdstad is wél uniek. Het culinaire geheugen van de stad is het resultaat van een smeltkroes. Het verbindt heden en verleden, het is een geheugen dat is opgebouwd uit import, vernuft en immigranten. Van specerijen en kruiden van de VOC en de uitvinding van het haring kaken of van graan dat via de Oostzee tot ons kwam; van godsdienstvluchtelingen uit Vlaanderen of Frankrijk, van Asjkenazische Joden uit Duitsland en Midden-Europa tot Sefardische Joden uit Iberië, van avonturiers uit alle windstreken tot stoere zeelieden uit het noorden.

Ons voedsel vertelt verhalen waar we zijn geweest en waar we nu zijn – en ook misschien waar we naar toe gaan. Want er worden steeds nieuwe verhalen toege-

voegd aan de stad, met nieuwe immigranten, nieuwe culturen en nieuw voedsel. Ook hier, net als in zeventiende of negentiende eeuw, met ingrediënten die het stadse leven tekenen: rijkdom en armoede, een sociale kloof tussen nieuwkomers en gegoede burgers, woningnood.

DE ZURE STAD IS EEN BIOGRAFIE VAN EEN WIJK, VAN HAAR BEWONERS, VAN EEN EETCULTUUR DIE DE STADSGRENZEN OVERSCHRIJDT

Maar ook: innovatie en aanpassing, het zoeken naar een eigen plek in een wereld waarin duurzaamheid steeds belangrijker wordt. En het zoeken naar verbinding, waarin het voedsel een handzaam instrument is.

De ingelegde waar van Amsterdam is zo'n mooie levenslijn van de stad. Van de zoute haring die in de zestiende eeuw bij de Haringpakkerstoren werd verkocht, via de Indische atjar die in de achttiende eeuw bij de

VOC-lieden op het menu stond tot het zuur van de Joodse straatventers uit latere eeuwen. Dat Joodse zuur is door de gruwelen van de oorlog nagenoeg verdwenen, maar de verhalen blijven.

En het zuur overleeft: het is te koop in potten en potjes, van speciaalzaak tot supermarkt. Een nieuwe generatie groeit op met nieuw zuur, van kimchi tot kombucha.



Wereldwijd is de geschiedenis van het zuur geen geschiedenis, maar weer onderdeel van het dagelijkse menu. Het is onvoltooid verleden tijd.

Dit boek meandert door de geschiedenis, haakt aan wereldse verbanden, toont hoe oorlogen

migrantenstromen op gang brengen. Het laat ook zien hoe eten kan vertellen over de sociale klasse waartoe je behoort, welke rol religie er in speelt.

Maar het boek vertelt ook persoonlijke verhalen van kleine lieden in de verkrotte wijken op wat ooit de aangeplempte eilanden langs het IJ waren, van augurk-telers rond de stad, van handelaren en veilingen verder weg. Verhalen die nog meer gaan leven door het uitgebreide beeldmateriaal, dat we in de loop van de jaren uit archieven en privé-collecties hebben verzameld.

Dit boek is het resultaat van onze jarenlange zoektocht en we hebben getracht het zo nauwkeurig mogelijk in kaart te brengen. *De zure stad* is, kortom, een visuele schets van een wijk, van haar bewoners, van een eetcultuur die de stadsgrenzen overschrijdt. Het laat zien hoe het zuur mensen uit alle streken met elkaar verbond en bepalend is geweest voor de culturele identiteit van Amsterdam. De augurken, uitjes en haringen schilderen de geschiedenis en de ontwikkeling van de stad Amsterdam aan de hand van zijn diverse bewoners. Ze geven geur en kleur aan die stad, en bovenal smaak.

Het verbindt heden en verleden,
het is onvoltooid verleden tijd.

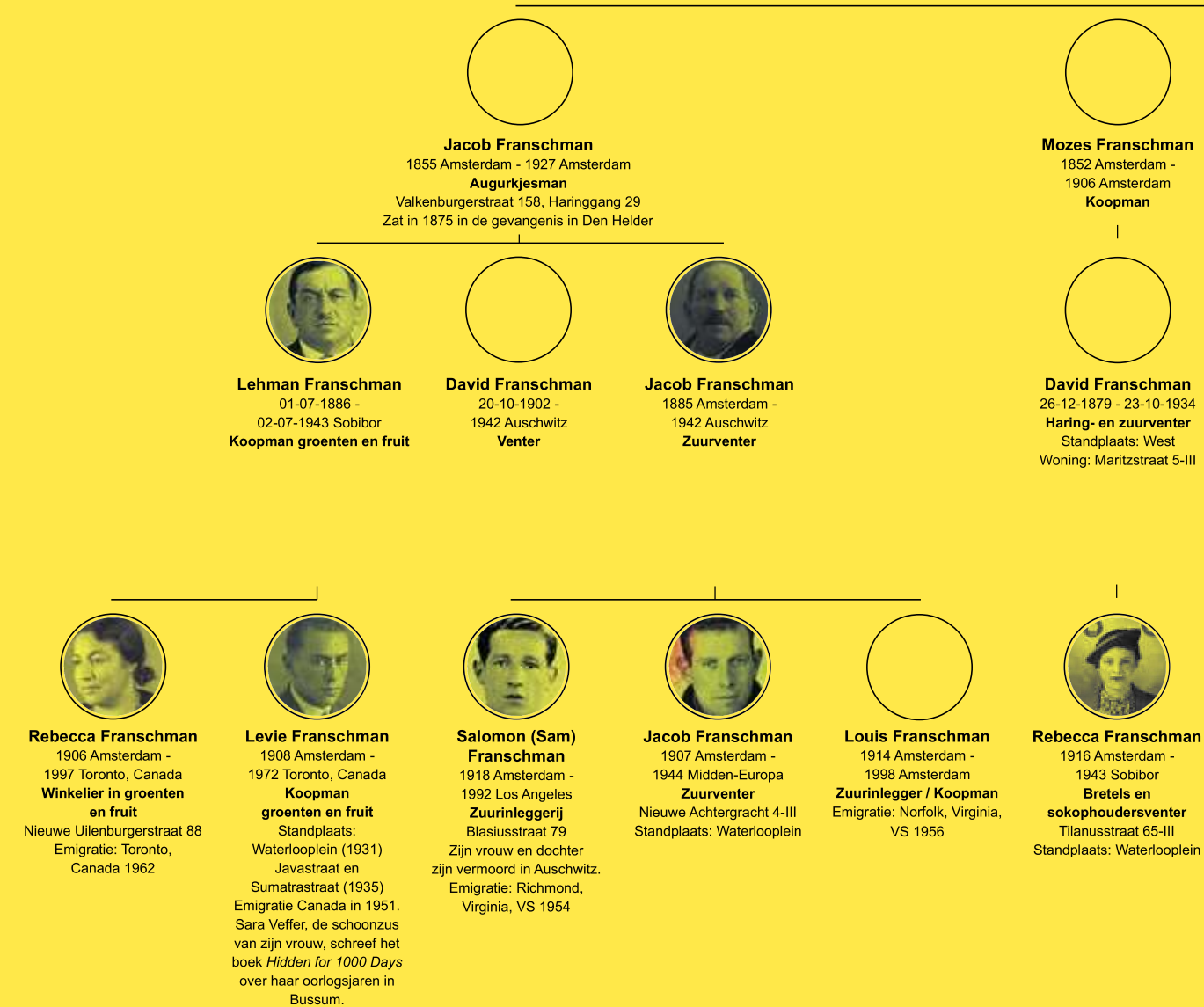


1899 J.E. Rombouts, Nederlands Fotomuseum

Zuurventer

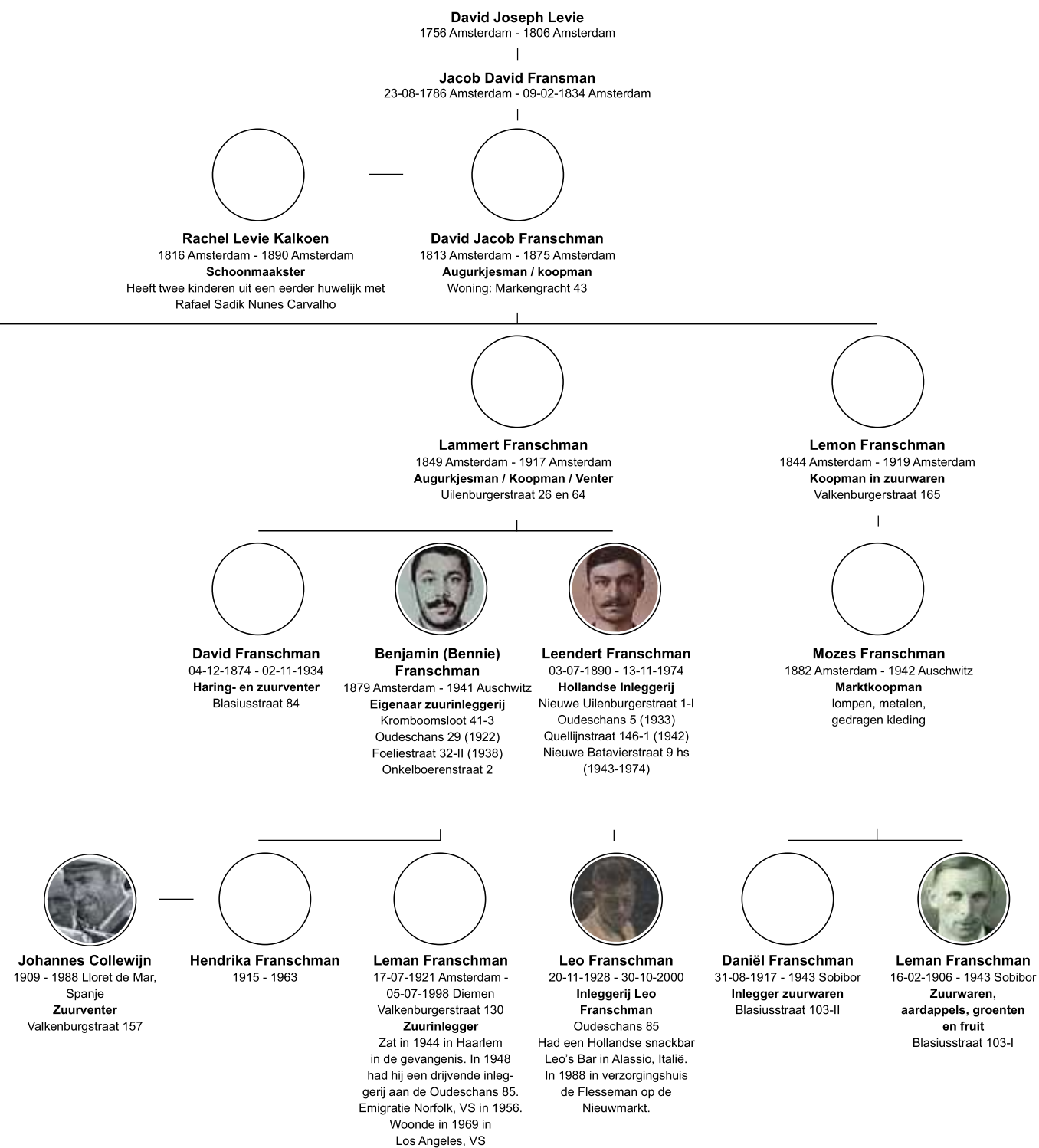
Straathandel

Franschman



Franschman

BLOEITIJD AMSTERDAM 1800-1940



Stamboom



Collectie Kesbeke

Als je één typische Joodse zuur-familie in Amsterdam zou moeten noemen, dan kom je al gauw op die van Franschman. Vader, moeder, broers, zussen, neven en nichten, vier generaties lang bestierde de familie hun zuurnering vanaf het eiland Uilenburg in de Jodenbuurt. David Jacob Franschman (geboren in 1813) was in 1856 de eerste 'augurkjesman' van de familie. Waar de naam vandaan kwam is niet helemaal duidelijk, want zijn voorouders droegen de naam Levie. Misschien had Davids vader ten tijde van de Napoleontische overheersing, toen mensen 'officiële' achternamen moesten kiezen, zich ingeschreven als 'Fransman'.

Frans waren ze waarschijnlijk niet, Joods zeker wel en vrijgevochten al helemaal. Misschien beter gezegd: ze gingen wat losjes om met de regels van de autoriteiten. Davids zoon Jacob belandde in 1875 in de Helderse gevangenis wegens diefstal. En ook Bennie (1879-1941) de kleinzoon van David en neef van Jacob, heeft met enige regelmaat de binnenkant van een gevangenis gezien. Kleine diefstalletjes, zoals van een fiets – zes maanden cel! – het helen van twee zakjes koffie, twee kistjes suiker en een baal tabak – een jaar cel – maakten hem tot een crimineel in de ogen der stadsbestuurders. Tot zijn eenendertigste jaar heeft Bennie

vijf jaar in de cel gezeten. Een gevangenisarts achtte hem in 1902 'ongeschikt voor de cel, overprikkelingen van het zenuwstelsel'. Zijn broer Leendert (1890-1974), ook wel 'halfoortje' genoemd omdat hij een stuk oormiste, belandde slechts één keer in de gevangenis.

Na deze onstuimige jeugd kwamen de broers in rustiger vaarwater. Beiden begonnen eigen inleggerijen die de lokale venters van zuur voorzagen. Bennies 'Vooruitgang' en Leenderts 'Hollandse Inleggerij' waren in de loop der jaren op verschillende plekken gevestigd op Uilenburg. Leman, de zoon van Bennie, zou na de oorlog zelfs een drijvende

Franschman

In het midden staat Leo Franschman met rechts Frans Slagt, de zoon van Frans, Dirk, werkt al zijn hele leven bij Kesbeke, Frans zijn tante was getrouwd met zuurinlegger Joop Plankman, die weer met Zwaaf werkte in de Joden Houttuinen.

Familie

1927 Eerste Leiedwaarsstraat met zicht op de Westertoren, Stadsarchief Amsterdam



De Leeuw



Isaac de Leeuw 1862-1930 (met witte schort) Egelantiersgracht 74, Joods Museum

1950 Egelantiersgracht, Stadsarchief Amsterdam



Egelantiersgracht

De echte zuurwinkel, hij bestaat nog. Bij De Leeuw aan de Vrijheidslaan staan open bakken met ingelegde augurken, komkommers, bloemkool of limoenen, achter de toonbank potjes met geraspte mierikswortel en op azijn ingelegde uien. Zuurkool krijg je er rechtsreeks uit de pot, en alles wordt per schep gedaan: weegschalen zijn er taboe. De vierde generatie zuurwaarverkopers staat achter de toonbank. Fred 'de Leeuw' Ooms bestiert samen zijn vrouw Monique Holzhaus de 'laatste' zuurwinkel van Amsterdam, die bezoekers uit de hele wereld trekt.

Al vier generaties De Leeuw hebben het eigen zuur aan Amsterdam geleverd. De familie kwam begin negentiende eeuw vanuit Woerden naar de hoofdstad – de oorsprong van de familie lag in Keulen, toen ze nog Teyn heetten. De Leeuw is rond 1800 van bijnaam tot officiële naam geworden.