EVELINE STOEL

Holtkamp & Amsterdam

EEN CULINAIRE GESCHIEDENIS 1969-2002

Uitgeverij Brandt
Amsterdam 2026

‘Met vlag en wimpel, houden wij het simpel’

Harry Schaft,
koffiehuis De Hoek (1954-2026)

Copyright tekst © 2026 Eveline Stoel

Omslag: Moker Ontwerp
Foto achterzijde: Stadsarchief Amsterdam / Martin Alberts
Auteursfoto: Maui Stoel
NUR 320 / 440
ISBN 978-94-93319-61-5

Tekst- en datamining van deze uitgave is zonder schriftelijke toestemming van de uitgeverij niet toegestaan.

Inhoud

Inleiding 9

1 Op het dorp 13
2 Heimwee & medelijden 27
3 Kostganger in Amsterdam 49
4 Tegen de stroom in 63
5 In de rij voor een bananensoes 79
6 Nooit meer voor achten aan tafel 95
7 Onrust in de stad 113
8 Een cadeautje voor de stad 129
9 De koning is klant 145
10 De taartrevolutie 155
11 De comeback van de kroket 171
12 Zeezoutbonbons & barbietaarten 185
13 Oogsttijd 205

Dank 235
Verantwoording 237
Fotoverantwoording 262
Bronnen 264
Recepten 275
Over de auteur 287

Inleiding

Tijdens zijn eerste keer in Amsterdam, in maart 1954, schrok de toen twaalfjarige Cees Holtkamp zich een hoedje. Hij was er met de jongens van zijn internaat uit Voorhout, om samen met zo'n vijftigduizend katholieken de Stille Omgang te lopen, een religieuze, nachtelijke bedevaarttocht door 'de oude stad': van het Spui via de Kalverstraat en de Nieuwendijk, naar de Martelaarsgracht, de Warmoesstraat en de Nes. Het was donker en, op de voetstapgeluiden van de deelnemers na, doodstil op straat. Tot in de deuropening van een café opeens een man begon te lallen en te schreeuwen. Tegen niemand in het bijzonder en hard, vooral heel erg hard. De kleine Cees wist niet wat hij zag. Die gaat naar de hel, dacht hij.

Ondanks de schrik en het gevoel te hebben rondgelopen in een omgeving waar hij duidelijk niet thuishoorde, werd die nacht de kiem gelegd voor een levenslange fascinatie voor Amsterdam. 'Als kind was ik al onder de indruk van Delft, waar ik soms met mijn moeder ging winkelen. Al die gebouwen, die boogbruggetjes, die archi-

tectuur; Delft was zo anders dan Schipluiden, ons dorp. En Amsterdam was natuurlijk de overtreffende trap. In de jaren vijftig stonden veel panden in de stutten, de verf bladderde van de kozijnen af, maar ik vond het fantastisch. En dat is altijd zo gebleven. De grootsheid, de grachten, gebouwen uit vier eeuwen die toch een mooi samenspel vormen, ondanks dat ze door verschillende architecten zijn ontworpen, voor verschillende opdrachtgevers. Zo'n architectonisch ritme kán bijna niet. En toch is het zo. Ik krijg er nooit genoeg van.'

In 1969 nam Cees Holtkamp samen met zijn vrouw Petra een banketbakkerij over aan de Vijzelgracht, waar hij onder het lage kelderplafond taarten, koekjes en croquetten zou bereiden, terwijl zij achter de toonbank stond. De rij voor de winkel werd steeds langer en de naam Holtkamp zou uitgroeien tot een begrip in Amsterdam – en ver daarbuiten. Tegenwoordig serveren horecazaken door heel Nederland Holtkamp-garnalencroquetten, -citroen-merenguetaarten, -kokosmakronen en -slagroomtruffels. De Holtkamp-kalfscroquet is inmiddels ook internationaal vermaard en onder meer verkrijgbaar in Hongkong.

Na zijn pensioen ging Cees niet op zijn lauweren rusten, maar zou hij workshops en masterclasses gaan geven aan Amsterdamse chefs, stelde hij banketbakboeken samen, werkte hij mee aan posts van foodfluencers en -bloggers, en maakte hij instructiefilmpjes voor Foodtube, inmiddels alweer jaren samen met kleindochter Stella. Hij werd stadsgids en vertelde geïnteresseerden tijdens groepswandeltochten enthousiast over de geschiedenis

van 'zijn' stad. Kers op de taart was de uitnodiging lid te worden van een comité van aanbeveling van een vereniging die meedenkt over actuele vraagstukken in de hoofdstad. Niet voor niets wordt Cees Holtkamp in interviews en reportages vaak omschreven als 'Amsterdams icoon.'

Een biografie in de klassieke zin van het woord vond hij te veel eer – al was het maar omdat echtgenote Petra in zijn ogen evenveel lof verdient. Daarnaast is het voortdurende succes van het Holtkamp-bedrijf, waar inmiddels bijna honderd mensen werken, sinds 2002 te danken aan dochter Angela, die samen met haar man Jordy Cambach de winkel bestiert, en aan voormalig schoonzoon Nico Meijles, drijvende kracht achter de horeca-tak. Maar meewerken aan een boek over zijn band met de stad en de vele stedenbouwkundige en culinaire ontwikkelingen waarvan Cees Holtkamp getuige was, dat leek hem leuk en betekenisvol. Tussen dat eerste bezoek aan de hoofdstad als twaalfjarige en zijn huidige status als bekende Amsterdamse tachtiger, strekt zich immers een boeiende geschiedenis uit.

Aan de houten keukentafel boven de patisserie vertelde Cees – enkele keren bijgestaan door Petra – in vele geanimeerde gesprekken over zijn carrière en de alsmaar veranderende stad, waar de eetcultuur dikwijls hand in hand ging met de tijdgeest. Van Joodse banketbakkers die hun waren extra zoet maakten, tot aan de huidige TikTokrijen voor friet met Parmezaanse kaas en truffelmayonaise als symbool van massatoerisme: Cees Holtkamp bezag en beziet het met dezelfde verwondering als de twaalfjarige die hij ooit was.

‘Ik was een verlegen jongetje, vrienden en kennissen die mij nog van vroeger uit het dorp kennen, begrijpen niet dat ik naar Amsterdam wilde, waar mensen elkaar lik op stuk geven. En ze begrijpen al helemaal niet dat ik er voet aan de grond heb gekregen. Ik begrijp het soms zelf ook niet, maar ik ben er dankbaar voor. Deze stad is van een ongekende schoonheid en mensen zijn hier zó creatief. Ik vind het geweldig om daar onderdeel van te mogen zijn.’

1

Op het dorp

‘GEPEKELDE TONG MET MADEIRASAUS. NOU, DAT WÁS WAT!’

De eerste keer dat Cees Holtkamp televisiekeek, zag hij zichzelf op het scherm. Hij was dertien en op bezoek bij de enige radio- en televisiehandelaar in Voorhout, waar hij op kostschool zat. Thuis in Schipluiden hadden ze geen tv gehad en ook op de kostschool was je op jezelf en elkaar aangewezen voor vermaak. Maar hij was die dag gefilmd in Amsterdam en een broeder die gesteld was op Cees, gunde hem zijn momentje roem. Nu zat hij samen met twee andere jongens in de huiskamer van de televisiehandelaar, waar de reportage begon.

Het was april 1955 en het Zweedse vorstenpaar was op bezoek in Nederland, de Dam zag zwart van de mensen. Cees was er met de bakkersafdeling van zijn internaat – ‘Een soort voorloper van het ROC’ – die officieel genodigd was. Direct na de Tweede Wereldoorlog had Zweden Nederland meel geschonken, zodat er wittebrood gebakken kon worden. Tien jaar na het einde van de Tweede Wereldoorlog was het Zweedse gebaar niet vergeten, vandaar dat er een bakkersdelegatie was toegevoegd aan het ontvangstcomité.



'We hadden een leraar economie die militair was geweest en hij had ons leren marcheren,' herinnert Cees zich. 'In de maat lopend kwamen we De Nieuwe Kerk uit, de kleinste voorop – ik was nummer vijf. Eenmaal op de Dam moesten we heel lang onbeweeglijk staan, omdat koning Gustaaf ons samen met prins Bernhard zou inspecteren. Zoiets had ik nog nooit meegemaakt. De Dam stond stampvol en naast ons stond een cameraman letterlijk aan een hendel te draaien om ons te filmen.'

Alle leerlingen droegen een bakkerspak met een witte jas en een koksmuts. Tussen de linten waarmee de jasjes op de rug waren vastgeknoopt, was op de heup een rechthoekig gevouwen, geblokte theedoek bevestigd. 'De meeste jongens hadden dat pak speciaal voor die dag gekregen van hun ouders, maar wij hadden het thuis niet

breed, dus mijn moeder had het zelf gemaakt. Daarvoor had ze linnen baaltjes gebruikt waarin het Amerikaanse meel zat waarvan mijn vader brood bakte in onze bakkerij. Een slappe stof, dus die muts zakt zó over mijn oren heen. En daar stond nummer vijf, recht in beeld, want ik werd er natuurlijk uitgepikt met die verkeerde muts.' Lachend: 'Mijn hoofd vulde dat hele schermpje. Ik ging er niet onder gebukt, hoor, maar ik geneerde me wel.'

'Daarna gingen we naar de Elandsstraat, waar een bakkersschool zat die bij ons internaat hoorde. We kregen een broodje, kleedden ons om, stapten in de bus en gingen terug naar Voorhout. Het was pas mijn tweede keer in Amsterdam en er werd bepaald geen feest van gemaakt, maar toch dacht ik: ik hoop dat ik hier later terechtkom. Ik had mijn ogen uitgekeken.'

Dat hij ooit daadwerkelijk in Amsterdam zou gaan wonen, hield de jonge Cees niet voor mogelijk. Hij was een Holtkamp, en Holtkampen werden bakker in Maasland of Schipluiden – al generatieslang. 'Mijn stamvader kwam uit het Duitse Westfalen. Net als vele andere katholieken – onder wie de Dreesmannen en Brenninkmeijers – kwam hij na de Franse tijd naar Nederland om te werken. Hier was een groot tekort aan arbeidskrachten, terwijl in Westfalen allerlei ongeregeldheden plaatsvonden. Mijn stamvader ging aan de slag als *hannekemaaier*, een seizoenarbeider. Veel Holtkampen bleven in Twente, maar de zoon van mijn betovergrootvader, een zekere Martinus, begon in 1855 een bakkerij in Schipluiden, in het Zuid-Hollandse Delfland. Aanvankelijk voer hij met een

bootje van boerderij naar boerderij en bakte hij brood in de ovens van de boeren. Later begon hij een bakkerij aan huis, aan de Vlaardingsekade, en bezorgde hij zijn broden. Eerst lopend met een mand op zijn rug, en vervolgens met een hondenkar, een zwetschuit, een bakfiets en een fiets met een mand voorop. Inmiddels wordt de bakkerij gerund door de vijfde generatie Holtkamp-bakkers.'

Het gezin van Jan en Jo Holtkamp, derde generatie, woonde boven en naast de bakkerij aan de Vlaardingsekade. De oudste van hun twaalf kinderen, Cornelis Adrianus Holtkamp, geboren in 1942, had er een prima jeugd. Achter het winkelwoonhuis was een appel- en perenboomgaard met een soort laan eraan, waar hutten werden gebouwd en veel werd gespeeld – 'En gejat, want de jongens in het dorp wisten dat wij fruit in de tuin hadden. Zelf aten we er nauwelijks van, de takken waren altijd leeg.' Centrale verwarming hadden ze niet, 's winters waren de ramen versierd met ijsbloemen. De acht zonen sliepen op zolder, de drie dochters deelden een kamertje boven de woonkamer. 'Daar werd een kachel gestookt, dus die lagen daar lekker.'

Vader Holtkamp was altijd aan het werk, maar op zomerse zondagmiddagen zette hij weleens kratten achterin zijn Citroën 2CV, bedoeld als provisorische zitplaatsen, zodat hij vier of vijf kinderen kon meenemen naar Hoek van Holland voor een dagje strand. Moeder Holtkamp was degene die de opvoeding en het dagelijkse reilen en zeilen regelde. Voor wie ziek was, klutste ze een eitje waar ze bij wijze van medicijn een scheut jenever aan toe-

voegde, en eens per week vulde ze een teil met warm water, waarin de kinderen zich een voor een wasten. Cees: 'Af en toe deed mijn moeder daar dan een keteltje heet water bij, zodat de laatsten niet in koud water kwamen te zitten.'

Het leven bewoog zich tussen het huis, de kerk en de school. 'Wij werden heel beschermd opgevoed, mijn moeder was extreem bezorgd dat ons iets zou overkomen. Ongetwijfeld omdat Juultje, mijn middelste zus, op eenjarige leeftijd onverwacht was overleden aan uitdroging, toen ik tien was. We hoefden niet binnen te blijven, maar het was niet de bedoeling dat we het erf verlieten. Andere kinderen gingen vliegeren in een weiland of slootje springen. Mijn moeder vond dat veel te eng: "Stel je voor dat je erin valt." Ze was zo zuinig op ons. We mochten alleen de deur uit om dagelijks naar de kerk te lopen, een kilometer buiten het dorp, en daarna naar de Sint Jozefschool – vijfenhalve dag per week. 's Middags gingen we vaak mee brood bezorgen, verder waren we eigenlijk altijd thuis.'

Daar was het gezellig en voelde Cees zich een stuk meer op zijn gemak dan op school. 'Ik deed mee met tikkertje en bokkie springen, maar verder durfde ik niks. De andere jongens waren al grapjes aan het maken met de meisjes, ik ondernam niets. Mijn jongste broer was net zo, wij durfden amper te praten en kregen algauw een rooie kop. Ik deed nooit iets wat niet mocht. Eén keer, in de derde klas, zat er een jongen naast me die moeite had met lezen. Er stond 'knoop', maar hij zei 'knop'. Toen heb ik hem voorgezegd en daarom werd ik naar de gang gestuurd. Tegen die jongen zei de leraar: "Ga jij maar

een jaar terug," en hij werd inderdaad teruggezet naar de tweede klas. Zo ging dat op zo'n dorpsschool. Het is de enige keer dat ik op de gang heb gestaan, verder heb ik nooit wat uitgehaald. Dat zeg ik niet om mezelf te prijzen. Hád ik maar wat uitgehaald. Maar het zat niet in me.'

In het dorp viel niet veel te beleven, aldus Cees. 'Er was geen winkelcultuur, want vrijwel alles werd aan huis bezorgd. Op de Valbrug zat meestal een groepje gepensioneerden op een bankje; die hingen daar wat rond. Het was rustig en overzichtelijk, vrijwel iedereen was verbonden met een kerk: veertig procent was hervormd, veertig procent katholiek en twintig procent gereformeerd. En zo werd er ook gestemd. Wij waren katholiek, dus voor de KVP, en daarom bezorgde mijn vader alleen brood bij katholieke mensen.'

Schipluiden was een agrarische omgeving, waar men op klompen liep, hard werkte en 's middags warm eten op tafel zette. Ook in huize Holtkamp, waar een varken in de tuin liep dat de etensrestjes kreeg. Het gezin at aan een lange tafel in de keuken, waar ook de dienstbode en twee helpers uit de bakkerij aanschoven. 'Er werd gegeten omdat er gegeten moest worden,' vertelt Cees, 'niet om van te genieten. 's Ochtends en 's avonds brood, en 's middags altijd soep – rundvleessoep met balletjes en op vrijdag koninginnensoep uit een pakje dat nergens naar smaakte. Die soeptraditie dankten we aan het feit dat mijn oma, die ik nooit gekend heb, zwaar suikerpatiënt was. De dorpsdokter had dat niet door en zei tegen mijn tantes: "Geef ze maar soep." Sindsdien eten de Holtkampen soep – ik heb het ook altijd in huis, nog steeds. Dus we begonnen met een diep bord, waar je na de soep gekookte aardappelen, vlees en groenten uit at. Alles had een vaste dag. Woensdag was gehaktdag. Vrijdag aten we de vis die mijn vader had gehaald bij de visboer naast de Vlaardingse molen, waar hij Zeeuwse meel kocht. Zaterdag was er alleen brood en zondag suddervlees. Meestal rundvlees, want kippen waren duur en exclusief. Dus we kregen kropsla en een half ei. Als toetje had mijn moeder soms bloempap met keukenstroop. En je at alles met dezelfde lepel.'

Alleen met Kerstmis en Pasen werd er uitgepakt. De familie Holtkamp was bevriend met de dorpsslager en kon voor speciale gelegenheden goed vlees regelen. 'Voor de paasweek zocht de slager een mooie prijskoe uit, die hij twee sinaasappels op de horens stak. Zo liep die koe dan naast de slager door het dorp, met een sliert kinderen erachteraan, waarna men vlees van diezelfde koe kon bestellen. Je had in de buurt wat nieuwbouwwijkjes en daar woonden mensen die oorspronkelijk uit Delft kwamen. Zij begrepen niet wat die slager kwam doen en na verloop van tijd zijn ze gestopt met dat gebruik. Maar tot die tijd kreeg mijn moeder dan altijd de tong van de koe. Die pekelde ze en ze serveerde hem met madeirasaus. Ze sneed hem overdwars en gaf de jongste kinderen een stuk van de punt en de oudsten een stuk van het dikkere deel. Nou, dat wás wat!'

De taakverdeling was duidelijk: Jan Holtkamp runde de bakkerij, Jo Holtkamp het gezin, het huishouden en de

winkel. Cees: ‘Ze was altijd met al die kinderen bezig, maar soms ging het belletje naast de huiskamer en dan ging mijn moeder of de dienstbode gauw naar de winkel. Vaak was dat niet, want bakkers, slagers, groente- en melkboeren bezorgden destijds aan huis.’

Vader Holtkamp stond om vier uur op om brood te gaan bakken, geholpen door een man of zes, zeven. Iemand mengde meel, gist, water en zout, en vervolgens kneedde een grote machine het deeg uitvoerig, zodat er voldoende lucht bij kwam. Daarna moest het deeg rusten en rijzen, om vervolgens nogmaals gekneed te worden. Met een metalen steker werd de bleke massa in porties verdeeld, de deegbollen werden platgeslagen en in blikken gedaan, en ten slotte in de oven geschoven. Uiteindelijk zou de bakkerij zich langzaam vullen met de geur van vers brood.

Veel keus had de klant niet. Naast kleinbrood, zoals krentenbollen en puntjes, produceerde de bakkerij voornamelijk ‘regeringsbrood’. Cees: ‘Dat dateerde nog uit de oorlog, toen alles schaars was. Nederland had graan en rogge, dat was het. Het mengsel dat je daarvan kon bereiden, zag er grauw uit en het rees ook amper. Dus om er nog wat van te maken, zetten de bakkers er met een schaar een knip in. Zo kreeg je de vorm die je tekent als je een boterham wilt afbeelden. Na de oorlog kon mijn vader Amerikaanse patentbloem kopen – op de bon – waarvan hij op zaterdagen met melk, gist en zout melkbroden bereidde. Heel luxe was dat. En in Maasland was een molenaar die grof gemalen meel verkocht dat werd gebruikt voor wat we nu tarwebrood noemen.’

‘Zo’n brood woog zestien ons, terwijl “normaal” brood acht ons woog. Dat was nog een overblijfsel uit de negentiende eeuw, toen bakkers een armzalig bestaan leidden en veel sjoemelden, door bijvoorbeeld gips door het meel te mengen. Tegenwoordig maakt niemand zich druk over hoeveel een brood weegt, maar mijn vader kon een enorme boete krijgen als de Keuringsdienst van Waren langskwam en zijn brood te licht was. Dus zo’n hele werkbank lag vol deeg en dat werd met een steker afgestoken, waarna het in een bascule werd gegooid waarop gewichtjes stonden. Van dat zware tarwebrood kon je extra grote boterhammen snijden en daarom werd het vooral gegeten door de boeren uit de omgeving.’

Om twaalf uur dronk vader Holtkamp twee borrels. Daarna ging hij warm eten en vervolgens twee uur slapen. Tussen drie en zes uur werden de bestellingen bezorgd, waarbij een groot deel van de familie betrokken was. Cees: ‘Mijn ome Tinus was als kind van school gehaald omdat leren niet lukte. Later kwamen ze erachter dat hij gewoon een bril nodig had. Als tienjarig jongetje was hij al in de familiebakkerij gaan werken en hij kon niet lezen of schrijven, maar hij onthield de hele wijk. Mijn oom woonde aan het eind van de laan achter ons huis en kwam ’s avonds, na de broodmaaltijd, altijd langs. Dan zat ik aan tafel met mijn zus, moeder of vader en werd Het Boek erbij gepakt. Daarin stonden de namen van de klanten en als iemand die opnoemde, zei ome Tinus, uit zijn hoofd: “Eén regeringsbrood, een pak beschuit, een zak koekjes,” enzovoort. Dat had hij bezorgd en wij noteerden het. Vervolgens schreef mijn moeder op zondag briefjes

waarop stond hoeveel iemand die week had gekregen en hoeveel er betaald moest worden. De volgende dag ging ome Tinus met een heuptas vol wisselgeld naar de klanten toe, en leverde daar brood af én zo'n briefje.'

'De broers van mijn vader die ook bakker waren, gingen 's middags op pad met een motorcarrier – een soort gemotoriseerde bakfiets – één autootje en fietsen met manden erop. Wij gingen daar met kinderfietsjes achteraan, zodat we weer even wat te doen hadden. Het brood werd niet gesneden, maar als een soort klomp, zonder verpakking aangeleverd – mijn ooms droegen vier, vijf broden op één vooruitgestrekte arm. Een deel van de klanten woonde op het dorp, iets verderop had je een pad met tuinders, en verder weg zaten de boeren. Zij kregen maar één of twee keer per week brood. Vaak werd mijn vader binnengevraagd en dan bleven we daar even. Want er werd wel dag en nacht gewerkt, maar er was geen stress. Overal stond een pot geurende koffie op de kachel – soms al uren, dus lekker zal het niet geweest zijn – en mijn vader nam tussendoor de tijd om even bij te praten.'

Na school lag de werkbank vol koekjes, die door de Holtkamp-kinderen in zakjes werden gedaan. 'Niets speciaals, hoor, gewoon het koekje van de week, bijvoorbeeld spritsjes.' Ook voor het sorteren van beschuit kwamen de kinderhandjes goed van pas. 'Mijn vader maakte eerst zachte beschuitbollen, die daarna doormidden werden gesneden en nog een keer de oven in gingen. Vervolgens moesten wij die "mannetjes en vrouwtjes" – de onderkant is wat harder en scherper, de bovenkant wat brosser en



Cees met zijn zus Annie.

ronder – om en om inpakken, twaalf in een zak. Er waren boeren die zeurden als er meer mannetjes dan vrouwtjes in een zak zaten. We kregen niet op ons kop, maar er werd duidelijk gezegd dat we moesten opletten.'

'Eind jaren vijftig verloor mijn vader de strijd van Bolletje. Bolletje had een kleurige verpakking, bovenin zat een voetbalplaatje en je kon sparen voor een beschuittrommel. Cartoonist Wim Boost, die onder de naam WiBo in *de Volkskrant* publiceerde, had het "Ik wil Bolletje"-ventje ontworpen en dat werd beroemd. Dus iedereen ging Bolletje eten en voor bakkers werd het interessanter om gewoon Bolletje te verkopen dan om zelf nog beschuit te maken, want het was heel arbeidsintensief.'

‘Mijn ouders bewaarden een voorraad Bolletje-beschuit op zolder. Ik sloop daar ’s avonds weleens heen met een scheermesje en de pincet die ik gebruikte voor mijn postzegelverzameling. Dan maakte ik een bijna onzichtbaar sneetje in zo’n verpakking en trok voorzichtig het voetbalplaatje eruit, bijvoorbeeld van Abe Lenstra of Puskás. Ik wilde mijn verzameling compleet hebben en veel mensen vonden die plaatjes niet interessant, dus ik vond dat wel kunnen. Er kwamen soms klachten over, maar ik heb het nooit opgebiecht.’

In Schipluiden was men zuinig en dat was de reden dat Bakkerij Holtkamp nauwelijks banket verkocht. Cees: ‘Achter de bakkerij was een lokaaltje dat “het schuurtje” werd genoemd. Daar werd een beetje crèmegebak gemaakt. Voor die crème werd margarine opgeklopt met poedersuiker en daar ging dan een beetje marasquinessence doorheen. Essence, dat is niet best, hoor, dat heeft nog maar weinig te maken met de originele smaak. Die crème werd vervolgens met een kartelspuit bovenop en tussen een doormidden gesneden, ronde cake gespoten. Roze en witte banen en hagelslag aan de zijkanten. Dat waren de taarten. Ze maakten in dat schuurtje ook nog stukwerk, zoals gevulde koeken en amandelbroodjes, en in de winkel verkocht mijn moeder doosjes bonbons die waren ingekocht, van Ringers of Droste. Maar daar was nauwelijks vraag naar. Daarom werd er ook niks met chocola gemaakt. De mensen waren niet armoedig, maar ze leefden wel sober. Zoals iedereen in die tijd.’

‘Dat sobere zat er zo bij ons ingebakken dat we er niet eens aan dáchten om een gevulde koek te pikken. Wij

snoepten gewoon niet. Ooit kwam er een jongetje op bezoek en bij hem thuis was het helemáál schraalhans. Mijn moeder zei: “Als jullie nou de kamer opruimen, krijg je een kakie.” Een kaakje was een vierkant biscuitje van Verkade, dat wij in de winkel verkochten. Dus de kamer was opgeruimd, mijn broer dacht er verder niet over na, en die jongen zegt: “Vraag nou om dat kákie!” Dat kreeg hij thuis niet, zo eenvoudig was het leven op het dorp.’

‘Bij speciale gelegenheden, zoals sint-nicolaasavond, kregen we natuurlijk wel iets lekkers. Dan rook het in de bakkerij ineens naar kaneel of speculaaskruiden. Mijn vader kon alles maken: pepernoten, marsepein, borstplaat, gevulde speculaas. Maar dat deed hij alleen op 5 december. Mensen konden het zich niet permitteren om in september al zulke aankopen te doen, zoals je tegenwoordig ziet. Banket was echt iets voor feestelijke momenten. Misschien genoten we er daarom wel extra van.’

2

Heimwee & medelijden

'EERLIJK GEZEGD WEET IK NIET OF IK ZELF DE DEUR ZOU PLATLOPEN BIJ HOLTKAMP'

Als oudste zoon was Cees voorbestemd om de bakkerij over te nemen. Zijn vader zat bij een inkoopvereniging in Rotterdam, waar ook broeder Albertus kwam, een banketbakkersdocent van de Bisschoppelijke Nijverheidsschool in Voorhout. 'Er waren daar driehonderd leerlingen, allemaal jongens, van wie er honderdvijftig werden opgeleid tot bakker,' vertelt Cees. 'Verder had je kleermakers, ijzerbewerkers, timmerlieden… Mijn vader en die broeder konden het goed met elkaar vinden en besloten dat ik daarheen zou gaan. Ik was toen elf en moest eerst allerlei tests doen. Daar kwam ik doorheen en een halfjaar later, toen ik twaalf jaar was, ging ik naar kostschool. Niemand vroeg of ik dat wilde, zo ging het gewoon, dat was traditie. Ook de broers na mij zijn erheen gegaan.'

Terwijl het een dure opleiding was: duizend gulden per jaar. 'Dat was een harde dobber voor mijn vader. Dan kun je vragen: waarom leidde hij jullie niet zelf op? Maar het is een ingewikkeld vak. Mijn vader was een heel goeie