

Uit eten in Amsterdam



Maarten Hell
Charlotte Kleyn

Uit eten in Amsterdam

Vier eeuwen culinaire
cultuurgeschiedenis



2025 Prometheus Amsterdam

Deze publicatie is tot stand gekomen met steun van het
Cultuurfonds Noord-Holland, het Fonds Bijzondere
Journalistieke Projecten (www.fondsbjp.nl), het Hendrik
Mullerfonds en Stichting Fonds voor de Geld- en Effectenhandel.

De uitgever heeft getracht alle rechthebbenden te achterhalen.
Aan hen die desondanks menen aanspraak te kunnen maken op
enig recht, wordt verzocht contact op te nemen met Uitgeverij
Prometheus, Postbus 1662, 1000 BR Amsterdam.

Alle rechten voorbehouden. Tekst- en datamining van (delen van)
deze uitgave is uitdrukkelijk niet toegestaan.

© 2025 Maarten Hell en Charlotte Kleyn
Omslagontwerp en boekverzorging Studio Rubio
Omslagbeeld Bartholomeus van der Helst,
De overlieden van de Kloveniersdoelen, 1655
Collectie en foto Amsterdam Museum, SA 2101
Foto auteurs Bob Bronshoff
Lithografie afbeeldingen BFC, Bert van der Horst, Amersfoort
www.uitgeverijprometheus.nl
ISBN 978 90 446 5748 7

het
cultuurfonds

BJP
Fonds voor journalisten



Inleiding 9

Deel I

De herbergkeuken 1625-1850

1 Herbergen, gaarkeukens en ordinarissen 18

Diversiteit en flexibiliteit | Punch en ponshuizen | Keukengerei en personeel | Slechte recensies | Wafels en wijn | Gaarkeukens | Jeremias | Ordinarissen

2 Delicatessen 30

De Nes | Franse herbergen | Stad Antioche | Koele dranken | Duitse herbergkoks | Herenmalen | Zoet sluit de maag | Dood paard

3 Nachtzaken en Franse vernieuwingen 54

Herstellers | Geneeskrachtig vleesvocht | Nachthuis, estaminet en portionstafel | Paling en punch bij Toontje | Verfrissingen | Bon Vivant | 'Vaderlandsche spijzen' | De aardappel | Modern levensritme

Deel II

Opkomst van het moderne restaurant 1850-1950

4 Het Parijse luxerestaurant 130

Menukaarten | Zomerdijk-Bussink en Maison Couturier | Een stad in opkomst | En toen was er licht | Restaurant Riche | À la française | Vrouwen welkom? | Van Laar | Einde van een tijdperk

5 Burgerspijs en volksvoedsel 166

Schransende Tachtigers | Journaille | Die Port van Cleve | Uitjes en hotelmenu's | Buiten: biertuinen en terrassen | Schafthuizen | Volksgaarkeukens | Socialistische smulhuizen | Die eeuwige biefstuk

6 Nieuw en anders 206

Vroege Italianen | Automatenrestaurant | Vroege Chinezen | Chinees eten aan boord | Faillissementsgolf | Vrouwen en vegetariërs | Koosjer Mokum | REOR | Restaurant Rubinstein

7 Oorlogskosten 242

Eerste Wereldoorlog | Spreek aub niet over politiek | Capri | Bonvrije menu's | Verboden woorden en muziek | Hongerwinter | Bevrijding

Deel III

De gastronomische hoofdstad 1950-2025

8 Op avontuur in eigen stad 268

Het Chin. Ind. Rest. | Houten borden en druipkaarsen: de Franse bistro | Bistro Provençal | Pasta en pizza | Espresso | Spaanse sferen, gegrilde vleesspiezen en BBR | Opatija

9 Michelin, tafelbereidingen en nouvelle cuisine 304

Blik blik blik | Dikker & Thijs | Keukenbrigades, fijnproevers en spijkerbroeken | Lido | Tafelbereidingen | Vrouwen aan het fornuis | Fruit maakte furore | Nouvelle cuisine | (Con)fusion | Roken aan tafel | De rekening | Nieuw en hip

10 Idealisten aan tafel 340

Bruine rijst en zeewier | Koosjer in de jaren zeventig | Golden Temple | Alleen voor vrouwen | VOKU's

11 Nouveau ruig, vegan, corona en meer 366

Sushi en tastingmenu's | Nouveau ruig | Choux | De open keuken | Groente in de hoofdrol | Paardenbiefstuk | Noord | Kent u ons concept? | Stadschroniqueur | Café-Restaurant Amsterdam | Toeristenzaken | Sluitingen | Natuurwijn | Nieuwe generaties

Noten 402

Woord van dank 425

Illustratieverantwoording 426

Bronnen 430

Registers 444



Inleiding



[1] Bezoekers van een fictief café-restaurant, twee kelners en een dienstbode op een affiche voor de tentoonstelling van 'Hotel-, Café- en Restaurant-benodigdheden' in 1900.

Amsterdam is 750 jaar na de eerste vermelding van zijn bestaan een waar eetparadijs, met op haast elke straathoek restaurants, cafés en eetwinkels. Op het menu staan gerechten en ingrediënten uit alle uithoeken van de wereld. Voor een habbekrats of een half maandsalaris: je kunt in de stad buitenshuis eten voor elk budget. Dat lijkt iets recents, maar hoewel het huidige aanbod uitgebreider en gevarieerder dan ooit is, is de 'uit-eetcultuur' van Amsterdam zeer oud. In alle eeuwen van Amsterdam bestaan was er eten buiten de deur te krijgen, voor de grote én de kleine beurs. In eenvoudige herbergen aten burgers en reizigers haring, kaas en roggebrood, terwijl om de hoek rijke stadgenoten en bezoekers in luxe logementen privékamers huurden om pasteien, gebraden vogels, oesters en witbrood weg te spoelen met prijzige geïmporteerde wijnen. Later vond de elite haar weg naar op

Parijse leest geschoeide restaurants waar alles wat Frans was – van het gerecht en de taal op de menukaart tot de kok en kelners – betekende dat het goed zat, terwijl elders in de stad schafthuizen, cafetaria's en biefstukrestaurants de magen van hongerigen met een minder gevulde beurs stilden. De afgelopen decennia nam het aantal restaurants, gastronomen en andere liefhebbers en op elkaar volgende modes een ongekennde vlucht.

Uit-eetcultuur

In juli 2020 ontmoetten wij elkaar voor het eerst en spraken we over een mogelijk gezamenlijk project over de geschiedenis van buitenshuis eten in de hoofdstad. Het was een rare tijd: Amsterdam, doorgaans volgepakt met terraszitters, toeristen en restaurantbezoekers, was eerder dat jaar tijdens de coronacrisis getransformeerd tot een spookstad, met desolate uitgaansgebieden, uitgestorven hotels en potdichte restaurants. Bewoners en bezoekers klaagden steen en been over het gemis van hun ontmoetingsplaatsen en culinaire ervaringen, en voor ondernemers en horecapersoneel betekenden de lockdowns, sluitingen, avondklokken en andere overheidsmaatregelen een economische ramp. De hoofdstedelijke horecasector bleek zowel uiterst kwetsbaar als maatschappelijk onmisbaar te zijn. Naast het zwaarwegende sociaaleconomische belang draagt het brede en pluriforme restaurantaanbod bij aan het karakter van de stad, als culturele en culinaire metropool van overzichtelijk formaat.

De Amstelstad is al sinds de zeventiende eeuw het centrum van de Nederlandse uit-eetcultuur en zette keer op keer de toon voor de rest van het land. 'Amsterdam, altijd wat vooruitstrevender, wat rumoeriger en onafhankelijker dan de rest van het land,' aldus culinair schrijfter en restaurantrecensente Wina Born. Of, zoals een bezoekende Drentenaar het in 1843 formuleerde: 'Ik ben te Amsterdam, en wil geen dagelijkschen kost eten.'¹ Nieuwe formules, concepten en trends begonnen tussen Amstel en IJ. Duik mee in deze geschiedenis en lees over goedkope, middenklasse en luxe herbergen en Parijse restaurants, avontuurlijke Italianen, oesterpaleizen, eenvoudige arbeiderstenten, biefstukrestaurants, Chinese eethuizen, koosjere keukens, vrouwenrestaurants, vegetarische eethuizen, pizzeria's, automatenrestaurants, shareddiningconcepten en nog heel veel meer.

Een prominente rol in de uit-eetcultuur speelt de invloed van migratie op de stad. Handelsmetropool Amsterdam was in de zeventiende eeuw al een migrantenstad, waar je gevarieerd uit eten kon, bij Franse, Engelse en Duitse eethuisbazen. Ook in latere eeuwen introduceerden nieuwe Amsterdammers voorheen onbekende ingrediënten, kooktechnieken, gerechten, restaurantconcepten en smaakvoorkeuren. Kookten ze in eerste instantie vaak voor landgenoten die hun heimwee probeerden te stillen met gerechten uit hun thuisland, later volgden avontuurlijke Amsterdammers, vaak studenten en artiesten, en vervolgens een talrijkere groep lekkerbekken. Zo omarmde Amsterdam het eten van de ander. Na de Tweede Wereldoorlog zou het aanbod van verschillende keukens in de stad flink toenemen, als gevolg van de welvaart en toegenomen koopkracht in de jaren zestig, en de komst van nieuwe groepen migranten die hun culinaire repertoire meebrachten, van Indische en Surinaamse Nederlanders tot Italiaanse, Turkse en Marokkaanse ‘gastarbeiders’. Vanaf de jaren zeventig was het aanbod nauwelijks bij te houden:



[2] Gasten en bedienend personeel van Indonesisch restaurant Djawa in de Leidsedwarsstraat, 1971.

Spaans, Italiaans, Joegoslavisch, Turks, Japans, Indonesisch, Hongaars, Scandinavisch, Engels, Indiaas, Grieks, Marokkaans, Vietnamees, Argentijns en Mexicaans, om er maar enkele te noemen.

In 1960 zat een groot deel van Nederland nog aan de aardappelen-vlees-groenten met griesmeelpap toe, maar krap twintig jaar later was het land al de richting ingeslagen van de huidige onuitputtelijke keuze van gerechten en ingrediënten uit de gehele wereld. Steeds vaker ook buiten de deur: uit een enquête in 1960 bleek dat van elke twintig ondervraagde Nederlanders er zeventien nooit buitenshuis aten. Twintig jaar later waren dat er nog maar vijf op de twintig; driekwart van de Nederlanders ging in 1980 dus regelmatig uit eten.² Al die nieuwe keukens speelden daarin een belangrijke rol, zeker in Amsterdam. Restaurants bezoeken werd laagdrempeliger. Zo kwamen er aparte plekken voor arbeiders, studenten, krakers en anderen met een krappe beurs. Ook in het hogere segment veranderde veel. De dure, chique restaurants werden eerst slechts bezocht door een kleine groep mensen. Met restaurantkritiek, de stijgende welvaart en het belang van zakenlunches ging een groter publiek zich interesseren voor hoe het er in de ‘betere restaurants’ aan toeging. Het niveau verbeterde, onder andere door de oprichting van restaurantverbond Alliance Gastronomique Néerlandaise in 1964, waarvan de leden erop aandrongen beter en verser te koken, en niet alles uit blik te gebruiken. Nouvelle cuisine, lokaal, fusion, Dutch Cuisine, nouveau ruig, shared dining: de laatste decennia tuimelden de eettrends over elkaar en vormden samen het huidige culinaire landschap.

Opzet en bronnen

Het is schier onmogelijk om volledigheid te bieden. De nadruk ligt in dit boek op openbare eetgelegenheden waar gasten ter plaatse de hoofdmaaltijd nuttigden. Aanbieders van de tussentijdse snelle hap, zoals snackbars en fastfoodrestaurants,³ komen daarom niet aan bod, in tegenstelling tot bijvoorbeeld negentiende-eeuwse schafthuizen, die immers ook hoofdmaaltijden serveerden. Hoeveel beroemde, onbekende of afwijkende etablissementen we ook beschreven, we missen er nog een heleboel. Ons doel was niet álles te beschrijven, maar ons te richten op grotere trends, individuele vernieuwers en opvallende plekken. Daarbij speelden beschikbare bronnen tevens een rol. Tientallen archieven, collecties met menukaarten, reisverslagen, contemporaine letterkundige

teksten en krantenartikelen, adresboeken, restaurantgidsen en nieuw afgenomen interviews vormen de belangrijkste bronnen. Het aantal bedrijfsarchieven van eetgelegenheden is echter gering en de inhoud dikwijls onvolledig. Soms is het een flink gepuzzel om op basis van losse snippers een complete restaurantgeschiedenis te reconstrueren.

Het boek bestaat uit drie delen met daarbinnen thematische hoofdstukken. De drie ontwikkelingsfases lopen ruwweg van de herbergkeukens in de vroegmoderne periode (deel 1) tot de opkomst van de professionele horeca (deel 2) en tot slot de veelkleurige naoorlogse fase (deel 3). De delen volgen elkaar chronologisch op, maar overlappen onvermijdelijk, omdat ontwikkelingen en looptijden van de eetgelegenheden niet abrupt stoppen. Om inzicht te geven in de sfeer, het publiek en het aanbod van enkele belangwekkende eetgelegenheden zijn tussendoor recensies opgenomen. Deze zijn fictief, maar zo waarheidsgetrouw mogelijk gebaseerd op historische gegevens. Het register achterin vereenvoudigt het terugvinden van eetgelegenheden en onderwerpen, evenals van uitbaters, koks en andere personen.

De verhalen en hun hoofdpersonen van het Amsterdamse eten buiten de deur zijn fascinerend en veelzeggend, maar zelden onderzocht, ondanks een stijgende belangstelling voor de geschiedenis van de eet- en drinkcultuur in de afgelopen twee decennia. In rubrieken en themanummers van historische tijdschriften, aan universiteiten, op websites, in vakbladen en vooral in de succesvolle mengvorm van geschiedenis en kookboek bereikt het onderwerp een breed publiek.⁴ In navolging van de socioloog Norbert Elias halen auteurs hun informatie voornamelijk uit recepten- en etiquetteboeken en vormt een gebrek aan kennis over de uit-eetcultuur geen beletsel om hierover boude uitspraken te doen. Volgens sommige historici bestond er in de Noordelijke Nederlanden tot ver in de negentiende eeuw bijvoorbeeld geen traditie van buitenshuis eten, ‘behoudens enkele broodjeszaken in Amsterdam rond 1850’. Pas met de verstedelijking, industrialisatie en het moderne toerisme zou het ‘uit eten gaan’ onderdeel zijn geworden van de ‘populaire cultuur’.⁵

Ons onderzoek wijst uit dat Amsterdam al vanaf de zeventiende eeuw een overtuigend aanbod kende van openbare gelegenheden waar mensen buitenshuis de maaltijd genoten: als noodzaak, maar zeker ook voor hun plezier. In herbergen, ordinarissen en laagdrempelige gaarkeukens



[3] Een buiten-
maaltijd voor de
zeventiende-
eeuwse elite met
als pronkstuk een
pauwepastei. Op
de voorgrond twee
schenkkannen met
wijn in een koelvat.

aten burgers en passanten maaltijden van uiteenlopende kwaliteit, voor iedere beurs en op elk moment van de dag. De grote verdienste van het moderne, Parijse restaurant is dat het ingrediënten uit de bestaande eethuiscultuur heeft gecombineerd én op een hoger niveau gebracht. Bij die ontwikkeling speelde de culinaire pers een belangwekkende rol. Serieuze aandacht voor de uit-eetcultuur ontstond in Nederland aanzienlijk later dan in gidsland Frankrijk, waar in Parijs rond 1800 al restaurantkritieken verschenen. Franse frivoliteiten, zoals het buitenshuis dineren, stonden in de negentiende eeuw echter in een kwade reuk: moralisten zagen de natiestaatburgers liever thuis aan de dis in de beslotenheid van het huisgezin dan in een verderfelijk restaurant met dranken en andere verleidingen. In 1898 beschreef de acteur George Verenet, onder zijn pseudoniem Jantje van Leyden, tongue in cheek zijn ervaringen in de eet- en drinkgelegenheden van zijn tijd. Een serieuze, kritische culinaire pers zou pas in de late twintigste eeuw van de grond komen.⁶

De morele minachting en de geringe historische belangstelling voor de uit-eetcultuur leidden tot het onjuiste beeld dat er in Amsterdam vóór 1880 geen traditie van buitenshuis eten zou hebben bestaan. Het tegendeel blijkt waar: de oude eethuizen van de stad liepen op de troepen vooruit. Het Amsterdamse feestjaar 2025, als de stad 750 jaar bestaat, is een uitgelezen moment om deze vergeten geschiedenissen voor het voetlicht te brengen.

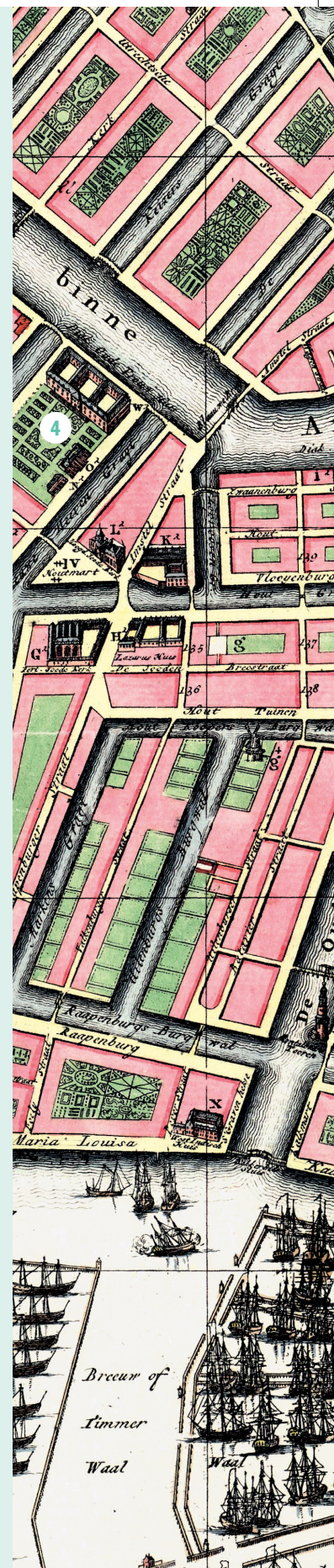
Maarten Hell en **Charlotte Kleyn**, september 2024

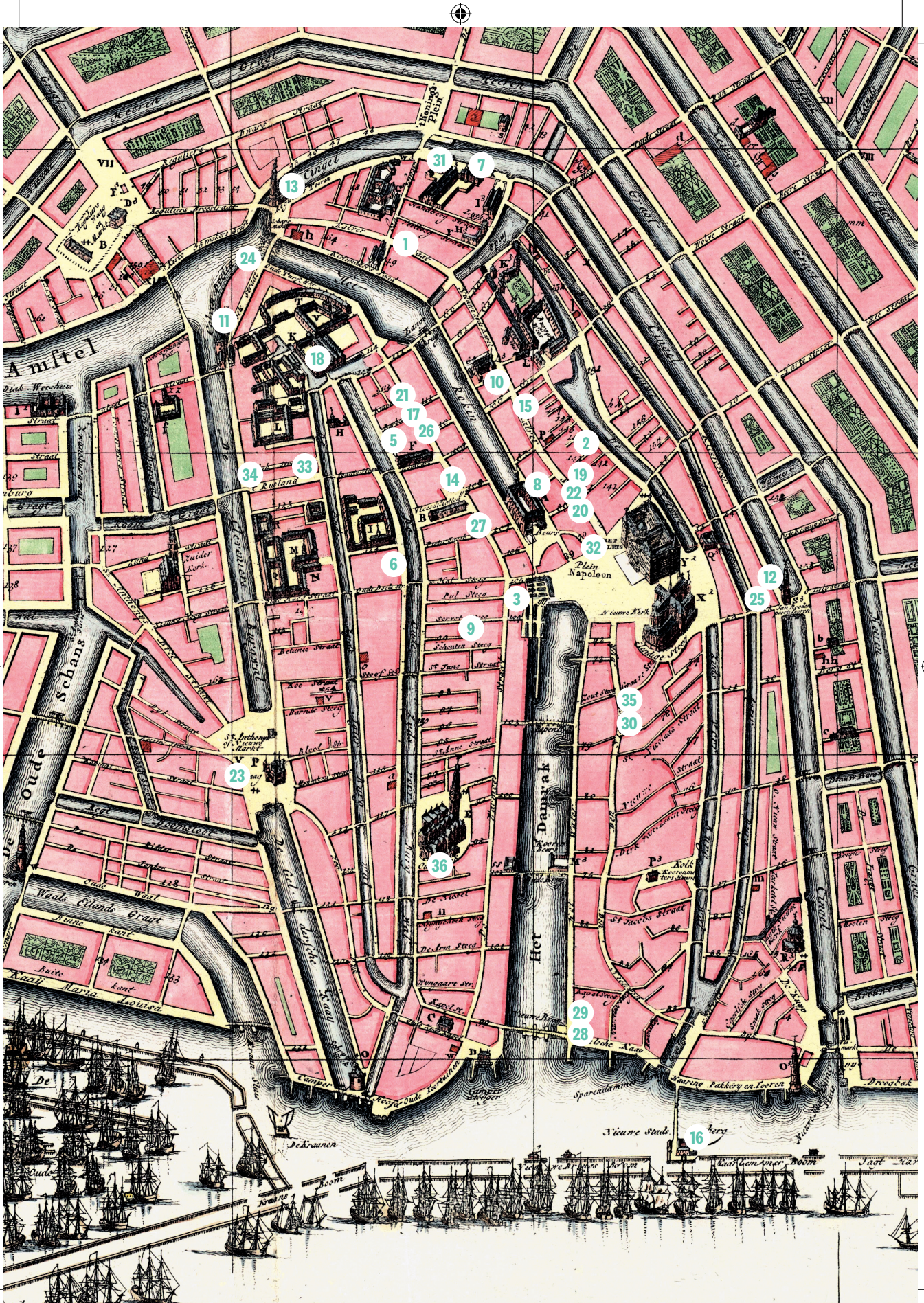
Deel I

De herberg- keuken

1625–1850

- 1 Beauchamp/Bon Vivant, Kalverstraat 178
- 2 Dockx, Nieuwezijds Voorburgwal 161
- 3 Eerste Liesveldse Bijbel, Warmoesstraat 182
- 4 Franse Doolhof, Neerlandiaplein
- 5 Frascati/Duizend Kolommen, Oudezijds Voorburgwal 302
- 6 Gulden Vlies, Oudezijds Voorburgwal 189
- 7 Handboogdoelen/Garnalendoelen, Singel 421
- 8 Hannier, Rokin 22
- 9 Jeremias, Jan de Vriezengang
- 10 Keizerskroon, Kalverstraat 71
- 11 Kloveniersdoelen, Nieuwe Doelenstraat 21
- 12 Malta, Singel 179
- 13 Munt/Bon Vivant, Muntplein 12-14
- 14 Nieuw Malta, Nes 45
- 15 Nieuwe Plaats Royaal, Kalverstraat 66
- 16 Nieuwe Stadsherberg, IJhaven
- 17 Oude Fontein, Nes 67 links
- 18 Oudezijds Herenlogement, Grimburgwal
- 19 Peter, Kalverstraat 22
- 20 Plaats Royaal/Groot Schild van Frankrijk, Kalverstraat 13
- 21 Pomme D'Orange/L'Étoile d'Orient, Nes 67 rechts
- 22 Pontak, Kalverstraat 15
- 23 Reeder, Nieuwmarkt 7
- 24 Rondeel, Nieuwe Doelenstraat 2-14
- 25 Stad Antioche, Spuistraat 128
- 26 Stad Lyon/Groot Fracati, Nes 63
- 27 Toontje, Nes 33
- 28 Vergulde Draak, Damrak 1
- 29 Vergulde Kop, Damrak 3
- 30 Vergulde Zon, Nieuwendijk 192
- 31 Voetboogdoelen, Singel 425
- 32 Vriendschap, Dam 20
- 33 Wafelhuis Jan van Galen, Slijkstraat 5
- 34 Wapen van Amsterdam, Kloveniersburgwal 52-56
- 35 Wapen van Emden, Nieuwendijk 196
- 36 Witte Hart, Oudekerksplein 12





1 Herbergen, gaarkeukens en ordinarissen



[1.1] De Grimburgwal met rechts het statige Oudezijds Herenlogement rond 1670.

‘The noblest taverne in the world,’ zo omschreef een Britse reiziger het Oudezijds Herenlogement aan de Grimburgwal. Een bezoek aan zeventiende-eeuws Amsterdam was niet compleet zonder te hebben gegeten in deze statige herberg. De stadsbestuurders trakteerden er hun deftige gasten op copieuze diners. De eetzaal was opgevrolijkt met een orgel en een enorme spiegel, waarin bezoekers zichzelf ten voeten uit konden zien. De Duitse arts, alchemist en avonturier Johann Joachim Becher en zijn gevolg genoten er in de zomer van 1669 van een indrukwekkende maaltijd, aangeboden door de bewindhebbers van de West-Indische Compagnie. Als katholieken kregen zij visgerechten geserveerd. Na twee uur stevig eten en drinken was er een rookpauze ingelast, waarbij de

gasten theedronken. Intussen dekte het personeel de tafel opnieuw met schone tafellakens en servetten voor een volgende visschotel, begeleid door ‘een goeden, geweldig zwaren, Rijn-wijn’. Daarna was er wederom een korte pauze, waarin enkele door de drank verhitte heren een dansje deden. Tot slot kregen Becher en de zijnen een laatste gang opgediend, bestaande uit ‘kostelijke gebak’, waarvan zij de restjes kregen thuisbezorgd. Het gehele feestmaal duurde van twee uur ’s middags tot twee uur ’s nachts. Geen wonder dat Bechers ‘hoofd en maag’ de volgende dag enigszins van streek waren.¹

Ook eenvoudigere stervelingen mochten in het Oudezijds Herenlogement genieten van een maaltijd, opgeluisterd met heerlijke muziek en dat alles in de nabijheid van hoogwaardigheidsbekleders. Buitenlandse studenten en rondreizende religieuzen maar evengoed lokale kunstenaars, ambachtslieden en buurtgenoten veroorloofden zich er een maaltijd, al nam die – met een prijs van een rijksdaalder – een forse hap uit hun budget. In 1666 roemde een student uit Silezië de voortreffelijke vertrekken, kelders, galerijen en stallingen maar evenzeer de kwaliteit van de keuken en bediening in de herberg, goed genoeg voor edellieden en koningen.² Het Oudezijds Herenlogement behoorde in de zeventiende eeuw tot de top van het culinaire uitgaansleven, maar was lang niet het enige adres om een maaltijd te nuttigen. In de metropool Amsterdam bestond toen al een uitgebreid en gevarieerd aanbod van eetgelegenheden. Inwoners en vreemdelingen dineerden – naargelang hun smaak, behoefte en de inhoud van hun beurs – in herbergen, zeeliedenlogementen en gespecialiseerde eethuizen, zoals ordinarissen en goedkope gaarkeukens.

Diversiteit en flexibiliteit

Ook in middeleeuws Amsterdam bestond de gewoonte om uit eten te gaan. Voor het nuttigen van maaltijden buitenshuis, voorzien van alcoholische versnaperingen, klopten burgers en buitenlui aan bij een van de ruim honderd herbergen die de stad toen telde. De stadsbestuurders en hun gasten streken daartoe neer in de drankhuizen rond hun regeringscentrum aan de Plaetse (Dam), zoals in herberg Spanje. Tijdens een bezoek van de graaf van Buren met zijn gevolg, in 1535, verstouwden de heren hier bijvoorbeeld ossen- en kalfsvlees, hammen, schaapshoofden, -voeten en -bouten, vis, brood, boter, kaas, olijven, veertig hoenders en zeventien duiven. Ze slikten die weg met een okshoofd (ruim 230

liter) rode wijn en Bremer, Hamburger en andere soorten prijzig importbier. Eveneens uitbundig waren de maaltijden van de ‘Hamburger Broederschap’, jaarlijks gehouden in een herberg in de Warmoesstraat. De daar aanwezige Hanzekooplieden maakten er langdurige bacchanalen van, soms uitgesmeerd over twee dagen. Tot slot kon je in eenvoudige tapperijen op verzoek een maaltijd krijgen opgediend. Dat ging niet altijd even hoffelijk: in 1547 eiste een knorrige Texelaar in een herberg aan het Damrak terstond een ‘stuck etens’ te krijgen. En tijdens een nachtelijk drinkgelag in 1578 liet een zeeman met enige dwang de waardin van een herberg op de Zeedijk een zalm in boter braden.³

[1.2] Een zestiende-eeuwse maaltijd, waarbij een dienstbode een pastei opdient. Opvallend zijn het wijnkoelvat, de rechthoekige borden en het rudimentaire eetgerei, bestaande uit messen. De prent behoort tot een moraliserende rijmprentenreeks uit 1541.



In de zeventiende eeuw zou het gastronomische aanbod in Amsterdam explosief groeien en een niveau bereiken waartegen de middeleeuwse herbergcuisine maar schril afstak. In enkele decennia kregen vreemdelingen en inwoners de beschikking over een gevarieerd en talrijk aanbod van eethuizen, zowel voor armetierige poffers als voor welgestelde lekkerbekken. Deze gastronomische groeispurt was het gevolg van de stormachtige sociaaleconomische ontwikkelingen van Amsterdam, na het aansluiten van de stad bij de Opstand tegen Spanje in 1578. Op 26 mei van dat jaar pleegden de geuzen van rebellenleider Willem van Oranje een staatsgreep, waarbij ze de koningsgezinde bestuurders en katholieke geestelijken met een bootje de stad uitzetten. Na deze 'Alteratie' (verandering) kwam het gebruik van de kerkgebouwen toe aan de gereformeerden: voormalige kloosters kregen profanere bestemmingen, zoals vleeshal, zorg- of tuchtinstelling, werkplaats of zelfs drankhuis. In het stadsbestuur maakten voortaan teruggekeerde protestantse ballingen en kooplieden de dienst uit.

De opkomende metropoolstad in de jonge Republiek der Verenigde Nederlanden (1588-1795) werkte als een magneet op immigranten en passanten uit alle windstreken. Zij vonden er werk, woonruimte en vertier en vergaapten zich aan alle bedrijvigheid in de haven, aan de magnifieke koopmanshuizen langs de grachten en de royale sociale zorginstellingen. Vanuit Amsterdam stuurden internationale kooplieden hun schepen tot in de verste uithoeken van de wereld, waar de handelscompagnieën VOC (opgericht in 1602) en WIC (1621) met grof geweld hun concurrenten uitschakelden en de inheemse bevolking onderdrukten en deels vervingen door slaafgemaakten uit Afrika. Goedkope en gekwalificeerde arbeidskrachten waren in de havenstad zelf ruimschoots aanwezig, dankzij de komst van duizenden migranten. Aanvankelijk waren dat vooral Zuid-Nederlandse geloofsvluchtelingen, als gevolg van politiek-militaire gebeurtenissen in Vlaanderen en Brabant. Onder hen waren arbeiders en geschoolde ambachtslieden, zoals textielfabrikanten, drukkers en kunstschilders, en Vlaamse kooplieden die internationale handelsnetwerken, kapitaal en kennis over scheepvaartroutes meebrachten. Mede hierdoor kreeg Amsterdam toegang tot gebieden uit de Spaans-Portugese invloedssfeer, zoals de Aziatische specerijenhandel. Na de Zuid-Nederlandse migratiegolf volgde in de zeventiende eeuw een toestroom van vluchtelingen uit de door oorlog, natuurrampen en werkloosheid geteisterde Scandinavische en Duitse landen. Geringer van omvang was de instroom van Sefardische

Joden uit Spanje en Portugal en van 'Asjkenaziem' uit Midden- en Oost-Europa. Nog kleinschaliger waren de migrantengemeenschappen van Fransen, Engelsen en Schotten, Turken, Grieken, Armenen, Italianen en zwarte Afrikanen en Afro-Brazilianen.⁴

De veelheid aan nieuwkomers gaf Amsterdam het karakter van een migrantenstad. In de eerste helft van de zeventiende eeuw kwam een meerderheid van de huwbare inwoners van buiten de poorten. De aanhoudende migratie dwarde het inwonertal tot grote hoogte, ondanks de aanzienlijke sterftcijfers door verwoestende pestepidemieën. Volgens schattingen telde de stad 30.000 inwoners in 1570 en tweemaal zoveel in 1600; 105.000 rond 1622 en 200.000 in 1672. Hiermee behoorde Amsterdam halverwege de zeventiende eeuw met Londen, Parijs en Napels tot de grootste steden van Europa. De beschikbare woonruimte binnen de middeleeuwse stadsmuren was te beperkt om alle nieuwkomers te herbergen. Ook moesten de uitgebreide havenactiviteiten en industrie ergens worden ondergebracht en waren de stedelijke verdigingswerken aan vervanging toe. In een periode van ruim tachtig jaar volgden daarom vier ambitieuze stadsuitbreidingen.⁵

[1.3] Huizen langs het Damrak met daaronder eenvoudige 'smulkelders', rond 1650.



Naast nieuwkomers en reeds gevestigde bewoners verbleven steeds meer ‘passanten’ in Amsterdam. Deze ‘transitoire vreemdelingen’ – diplomaten, seizoensarbeiders, kooplieden, geestelijken, marskramers, edellieden, studenten en de dikwijls uiterst mobiele criminelen – logeerden bij vrienden, familie of in commerciële logementen. Vanwege hun komst en de bevolkingsgroei zou het aantal drankhuizen toenemen in de uitdijende stad. In de toenmalige terminologie ging het om ‘herbergen’, waarmee tijdgenoten zowel de kleinste kelder kroeg als het deftigste en grootste logement konden aanduiden. Van ruim vijfhonderd herbergen aan het begin van de zeventiende eeuw steeg het aanbod tot een geschatte veertienhonderd in 1660, een aantal dat daarna ongeveer constant bleef. De overeenkomst tussen al deze zeventiende-eeuwse herbergen was het aanbod van alcoholische dranken, zoals de volksdrank bier maar ook wijn en sterkedrank, zoals brandewijn, likeur en jenever, voor kleinverbruik ter plaatse en afhaal. Of je in een herberg kon eten en slapen, was afhankelijk van de beschikbare ruimte en de aanwezigheid van een kokende herbergier of gespecialiseerd keukenpersoneel.⁶

De herbergen waar eten te krijgen was, verschilden in hun aanbod. Kwaliteit en kwantiteit konden sterk uiteenlopen. Bezoekers van de eenvoudigere drankhuizen kregen vooral brood, eventueel met boter, kaas of vlees, en simpele warme kost op basis van goedkope ingrediënten voorgeschoteld. Het personeel van de buiten de poorten gelegen herberg De Franse Doolhof serveerde een bezoeker in 1674 oude kaas met beschuit, die zij vanwege haar tandpijn nauwelijks kon verorberen, en in de achttiende-eeuwse volkskroeg De Fontein bestelden gasten broodjes rookvlees of nootjes. Uitvoeriger was het aanbod in De Witte Molen, een herberg met artistieke klantenkring aan het Singel. Naast een hoentje van het spit aten bezoekers daar salades, rosbief, gebraden en gekookte ham of een ‘nimmer stinkende’ bokking, aldus een lofdichter. In Het Gulden Vlies, een kroeg aan de Oudezijds Voorburgwal, bakte de gelegenheidsauteur en waard Robert Hennebo rosbief, taling (een wilde-eendensoort) en koteletten en serveerde hij ‘delikaate punch en buiten-gemeen lekkere Fransche soupe’. Om de vleesgerechten zorgvuldig te braden was zijn keuken uitgerust met een ‘uurwerk-spit’: een braadspit dat langzaam roteerde dankzij de opstijgende warme lucht of rook uit het haardvuur. Daarnaast bezat Hennebo koperen vleesketels, kasserollen, braadroosters, pannen, spoelbakken, eet- en drinkgerei, bestek en zes tafelschellen: belletjes waarmee de gasten de



[1.4] Een oestermaaltijd met citroenen verorberd door de overlieden (bestuurders) van de Kloveniersdoelen, met rechtsachter het doelenpersoneel.

bediening konden oproepen. Ter ontspanning stond er een biljarttafel in het eetvertrek.⁷

Tot de beste, betaalbare zaken van de migrantenmetropool behoorden herbergen voor bezoekers van buiten de stad. Ze hadden een veelkop-pige keukenbrigade, die gebruikmaakte van een imposante *batterie de cuisine*. Geheel aan de bovenzijde van het spectrum hadden uitbaters van luxere logementen verfijnde gerechten en complete banketten in de aanbieding. Gasten konden er naar believen bestellen, afhankelijk van hun budget en van de bereidwilligheid van de waard. In het Oudezijds Herenlogement, het deftigste logement van de stad aan de Grimborgwal, kreeg een katholieke kapitein op een vastendag in 1657 bijvoorbeeld een gebraden zalm met brood en boter. In deze en andere herenherbergen organiseerden welgestelde Amsterdammers soms dagenlange banketten.⁸

In primitievere zeeliedenlogementen in het havengebied konden gasten tevens eten bestellen. En ook hier bestonden grote kwalitatieve verschillen. Een Duitse apothekersgezel belandde in 1694 in een scharrig logement aan de Gelderse kade waar de dienstmeid hem in karnemelk

gekookte gerst en gele rapen met schapenvlees voor de neus zette, te delen met een stel dronkaards. In het achttiende-eeuwse logement van een VOC-matroos in de Hasselaerssteeg was de voedselvoorziening daarentegen dik in orde. Bezoekers kregen er een goed deel van de 'schijf van vijf' binnen: 's ochtends koffie en wittebrood met kaas, 's middags twee gerechten met bier, in de namiddag thee, en 's avonds warme of koude zoetemelk, wittebrood, gebakken vis of gekookte eieren, beide voorzien van een slaatje. Voor klanten die iets dieper in de buidel tastten, was er meer mogelijk. In 1641 weigerde een VOC-matroos de door zijn logementhouder op de Herenmarkt aangeboden maaltijden. Diens vaste menu – slap bier, roggebrood, gezouten vlees en potspijs van gekookte erwten of bonen met een laagje boter of vleesvet – deed de varens gast te veel denken aan zijn ellendige leven aan boord. In plaats daarvan liet de matroos 'witte broodt ende versch vleesch ende versche visch' met zwaarder bier aanrukken, waarvoor hij een meerprijs verschuldigd was.¹⁰

Naast diversiteit kende de Amsterdamse herbergkeuken flexibiliteit. Gasten konden zelf aangeven wat ze wilden eten, waarna de waard de benodigde ingrediënten in huis haalde. Zo gaven klanten van een achttiende-eeuwse dievenkroeg buiten de Raampoort hun waardin 3 gulden buitgeld om vis in te kopen, waarvan zij 's middags een feestmaaltijd bereidde. In 1663 vroeg een jongeman in herberg De Keizerskroon

Punch en ponshuizen

In de achttiende eeuw raakte het Amsterdamse herbergwezen in de ban van een sensationeel mixdrankje van water, arak (sterkedrank van suikerriet), citroensap, specerijen en suiker. Zeelieden van de Britse Oost-Indische Compagnie brachten het recept voor deze 'punch' mee van de kolonie in India naar Europa. Rond 1780 hadden herbergen met veel buitenlandse gasten, zoals De Stad Lyon en De Keizerskroon, speciaal punchdrinkgerei in huis, zoals porseleinen kommen en lepels. Enkele jaren later had een eenvoudige tapper annex volkhouder in de Bethaniëndwarsstraat een 'punchbekken' in huis. In de Bataafs-Franse

Tijd (1795-1813) verrezen speciale 'ponshuizen' in de buurt van de Warmoesstraat. Behalve punch kon je daar andere dranken krijgen en een gebakken biefstuk eten. Ponshuis Generaal Washington in de Warmoesstraat, vernoemd naar de bij de Hollandse burgerbeweging populaire Amerikaanse legerleider en eerste president, had bijna negentig punchkommen, tegen dertig bierglazen. De punch maakten zij met arak of rum, die ze ook puur in kelkjes serveerden. De zaal was ruim genoeg om tweehonderd kanonniers te huisvesten. Daarnaast kon je er logeren. Een concurrent met dinermogelijkheden zat dichtbij, achter de Oude Kerk.⁹



[1.5] Een eenvoudige herbergmaaltijd met brood, boter en veel tabak en alcoholica in 1650.

(Kalverstraat 71) aan de waardin of zij voor hem een maaltijd wilde bereiden, waarop zij naar de vleeshal toog. Een Joodse jongeman bracht rond 1750 zelf het hoofdingrediënt voor zijn maaltijd mee. Met zijn kruiwagen bezorgde hij vis naar een herberg op Vlooienburg. De waard betaalde hem voor zijn diensten in natura, door de visjes te bereiden.

Enkele herbergen kenden ook flexibele etenstijden. In de achttiende eeuw maakten de gebruikelijke twee warme maaltijden per dag (rond het middaguur en zonsondergang) gaandeweg plaats voor het moderne systeem van drie à vier maaltijden, waaronder een of meer koude (brood)maaltijden. De middagmaaltijd was het voornaamste eetmoment van de dag, maar de verschillende standen gebruikten die maaltijden op andere tijdstippen: hoe chiquer je was, hoe later je at.¹¹ De lagere klassen aten rond het middaguur, vanwege de vroege werktijden van werklieden. Hogere kringen lieten de hoofdmaaltijd één of twee uur later opdienen, waarschijnlijk verband houdend met de sluitingstijd van de Beurs. Vanwege de kerkgang begon de middagmaaltijd in Het Wapen van Emden (1771) op zondag om één uur. Hongerige gasten met een gevulde beurs konden echter ook buiten die reguliere eettijden terecht.

Een gast van De Gekroonde Karseboom (Kalverstraat 23) kreeg in 1708 om vijf uur 's middags een maaltijd geserveerd en in 1757 soupeerde de Italiaanse avonturier Giacomo Casanova met een van zijn vele geliefden op zijn herbergkamer met oesters. Een groep van acht mannen en hun vrouwen kwam in 1678 langdurig dineren in Het Wapen van Leiden, bij de Overtoom. Het bacchanaal, muzikaal begeleid door drie speellieden, duurde tot laat in de avond.¹²

In Amsterdamse herbergen waren vrouwen welkom. Zolang zij vergezeld gingen van mannelijk gezelschap en duidelijk herkenbaar waren als nette burgervrouwen, ondervonden zij weinig hinder van de andere gasten. Kwamen vrouwen in hun eentje binnen met opzichtige kleding aan, dan bestond het risico dat zij voor prostituee werden aangezien. In sommige Europese steden, zoals Madrid, lijken vrouwen, na hun vanzelfsprekende aanwezigheid in de Middeleeuwen, in de vroegmoderne periode uit het openbare herbergwezen te zijn verdwenen. In deftige Londense eethuizen (*taverns*) konden de uitbaters vrouwelijke bezoekers weigeren of naar een vertrek op een aparte verdieping dirigeren. In een stad als Augsburg in Beieren mochten vrouwen ongehinderd gelagkamers bezoeken met hun echtgenoot of zelfstandig indien zij voor zakelijke doeleinden kwamen. Ook voor Amsterdamse koopvrouwen, ambulante handelaars en andere vrouwen met een duidelijk doel was er geen belemmering om drankhuizen of eetgelegenheden te betreden. Burgervrouwen kwamen meestal in gezelschap van hun echtgenoot of familieleden, maar in de schuldboeken van herbergen uit het laatste kwart van de zeventiende eeuw komen eveneens namen van individuele vrouwen voor. Buitenlandse reizigsters logeerden en dineerden dikwijls in herbergen, al ging dat vaak om adellijke of vermogende gasten met een gevolg van bedienden en familieleden.¹³

Het opdienen van de maaltijd gebeurde in de kleinere herbergen op de publieke tafel in de gelagkamer. In grotere herbergpanden konden gasten daarnaast in een van de afzonderlijke privévertrekken de hoofdmaaltijd gebruiken. In het toneelstuk *Moortje* (1617) liet Bredero een groep van zes personen dineren in een aparte kamer van de Handboogdoelen (Singel): ze aten er drie kapoenen, vijf snippen, vinken, lijsters en een schapenbout. De Italiaan Rosselli liet in een Amsterdamse herberg (vóór 1710) zijn eten bezorgen op een privékamer. Hij had iets te bespreken met iemand en liet het herbergpersoneel weten 'dat ze onze



[1.6] Albert Harmansz ten Brincke, kastelein van het Oudezijds Herenlogement en bekwaam oesterbereider.

tafel zouden dekken in eene Kamer alleen'. Elders in Europa was het eveneens mogelijk om en petit comité te dineren in herbergen, al kon het in afzondering eten beschouwd worden als asociaal gedrag. Als onderdeel van de flexibele dienstverlening leverden herbergen ook proviand voor onderweg. De kastelein van het Oudezijds Herenlogement verzorgde bijvoorbeeld koude meeneemgerechten die gasten in de koets of trekschuit konden opeten. Incidenteel reisde hij mee met het stadsjacht van de Amsterdamse Admiraliteit, waar hij 'oesters moest bereiken' voor hoog gezelschap van de burgemeesters en de Franse ambassadeur. Tijdens het boottochtje stilde hij tevens de immense eetlust van de kapitein en zijn

knecht, aan wie de kastelein twee schapenbouten, zes witbroden, zes tarwebroden, zes zoute haringen en onbekende hoeveelheden oesters, kalkoenen, groente en gebraad voorschotelde.¹⁴

In het laatste kwart van de achttiende eeuw boden Amsterdamse eethuizen hun bezoekers ruimere mogelijkheden om binnen de eigen sociale groep te dineren. In krantenadvertenties uit 1776 presenteerde de uitbater van Het Parlement van Engeland (Warmoesstraat) zijn concept van twee herbergtafels, 'ieder in een byzonder [afzonderlijk] vertrek'. Daarmee hoopte hij verschillende doelgroepen te bereiken: aan de 'Gemene tafel' konden vanaf twaalf uur de eenvoudigere bezoekers aanschuiven voor vier stuivers, terwijl de heren en kooplieden vanaf twee uur aan een eigen tafel dineerden voor een ongenoemde 'matige prys'. Het Rondeel (nu Hotel De L'Europe), een logement in de Nieuwe Doelenstraat, kwam rond diezelfde periode met flexibelere maaltijdmogelijkheden, zo getuigde in 1780 een baron uit Brunswijk-Lüneburg. 's Middags at hij met zijn gezelschap aan de table d'hôte maar de volgende dagen dineerden de Duitsers meestal op hun kamer, waarbij ze alle vrijheid genoten: 'Man kann das Essen zu aller Zeit haben, um 3 Uhr, 4 Uhr, und so auch des Abends, zu welcher Zeit es einem beliebt.' Ook De Stad Lyon, een bekend Frans eethuis in de Nes voor internationale

gasten, had uitgebreide dinermogelijkheden. Gasten konden aanzitten aan de table d'hôte, maar tevens op hun kamer eten, zo adverteerde de uitbater in 1769.¹⁵

Keukengerei en personeel

Sporadisch lieten buitenlandse bezoekers zich uit over het voedselaanbod en de service in de Amsterdamse herbergen. Volgens de achttiende-eeuwse Italiaanse rechtsgeleerde Charles Antonio de Pilati kon je in de Hollandse stad elke avond vorstelijk dineren, zolang je maar de aanzienlijke herbergen bezocht. Het daar geserveerde eten zou doorgaans niet teleurstellen en kon zelfs bijzonder smakelijk zijn. Andere reizigers roemden de kwaliteit van de in herbergen opgediende vis, gewoonlijk gereserveerd met boter en mosterd. Een Boheemse geestelijke liet zich in 1657 de haring van het chique Oudezijds Herenlogement goed smaken. Hij en zijn metgezel aten de vissen met brood en een beetje boter en spoelden ze weg met Bremer bier en een pintje wijn. Een Schotse dagboekschrijfter wijdde in 1756 een waarderende passage aan de volvette Hollandse nieuwe en een Duitser was in 1771 buitengewoon in zijn nopjes over de kabeljauw, opgediend in Het Wapen van Emden aan de Nieuwendijk. Een gepeperde rekening van het polderbestuur van de Watergraafmeer leert dat het menu in de Nieuwe Stadsherberg in het IJ onder meer bestond uit baars, tarbot, tong, schelvis, bot, gebraden paling en gevulde snoek.

In de meeste herbergen kwam echter vooral vlees op tafel. Een Britse botanicus beschreef na een verblijf in Amsterdam (1663) hoe in iedere herberg gedroogd rundvlees hing, waar de waard dunne stukjes van afsneed. De gasten kregen het vleesbeleg als plakjes rosbief geserveerd op brood met boter. Het meeste vlees verscheen gestoofd op tafel, verwerkt in soep of stoofpotten. De zestiende-eeuwse Engelse reiziger Fynes Moryson gaf verder hoog op over de geserveerde 'venezoenen': stukken (wild)gebraad, dikwijls gebakken in een deegkorst. Gezien de aanzienlijke prijzen van het wild was dit geen doorsneeherbergvoedsel. Venezoenen verschenen bijvoorbeeld op tafel bij de copieuze diners van de elite in herenherbergen, zoals tijdens het bezoek van de Engelse koningin aan Amsterdam in 1642.¹⁶

Eenvoudiger doch bijzonder gewaardeerd herbergvoedsel waren gehaktballen. Deze 'frikadellen' of 'frikedillen' waren gemaakt van gekruid

kalfsvlees en kwamen naast de soep of met een saus op tafel. In koude vorm waren ze handig proviand voor onderweg. Buitenlandse bezoekers vonden het opvallend dat Hollanders het vlees, maar evengoed kaas en brood, zo dun sneden. In sommige herbergen kregen bezoekers een afgewogen stuk kaas, dat na de maaltijd opnieuw op de weegschaal moest zodat zij het verschil konden betalen. Soldaten stopten soms loden kogeltjes in de overgebleven kaas om minder geld kwijt te zijn.



[1.7] Keuken-
interieur met vis,
wild, gevogelte en
een zwanenpastei
en op de achter-
grond braadspe-
ten, 1644.

Boter, een ander Hollands zuivelproduct, speelde evenzeer een belangrijke rol in de herbergkeuken. Een kom gesmolten boter vergezelde dikwijls de gekookte en gebraden stukken vlees en vis. Positief waren de reizigers over Hollandse tuinbouwproducten in de herbergkeuken. Groenten, zoals wortels, tuinbonen en doperwtten, verschenen gestoofd met boter en bouillon op tafel, wat de smaak ten goede zou komen. Een herbergmaaltijd begon doorgaans met een salade, gevolgd door een vleesgerecht, zo ervoer de Britse botanicus in 1663. Fijngesneden en gekookte spinazie, soms voorzien van krenten, noemde hij een 'heerlijk Hollands gerecht'. Een achttiende-eeuwse Duitse geleerde viel het op

dat de warme maaltijd vergezeld ging van drie tot vier groenteschotels, zoals ‘delicaat bereide’ snijbonen en koolsoorten.

Andere Hollandse delicatessen waren – volgens Moryson, eind zestiende eeuw – paddenstoelen, kikkerbilletjes en oesters. Oesters, veelal geraapt bij Texel of Zierikzee of geïmporteerd uit Engeland (Colchester), kwamen bijvoorbeeld op de herbergtafel bij regentenmaaltijden, bij hoog bezoek of na het sluiten van een koopovereenkomst.¹⁷ Zo ging de verkoop van een partij wijn in 1688 gepaard met een gastronomisch hoogtepunt in herberg De Vergulde Kop aan het Damrak, bij de Nieuwebrug. De verkoper moest de kopers en de betrokken notaris trakteren op ‘een hoentie gelaerst ende gespoort & ses hondert oesters’, met uiteraard de bijbehorende wijnen.¹⁸

Enkele reizigersverslagen geven inzicht in de volgorde van de in een herberg opgediende gangen. Soep of sla vooraf, daarna een vlees- of vismaaltijd voorzien van warme groenten en tot slot een zoet toetje, zoals een gebakje of een fruitdessert met peren, pruimen en krenten. Die

[1.8] Vismaaltijd van de families Bakhuisen en De Hooghe op de Mosselsteiger aan het IJ, 1702.



Slechte recensies

Afgaande op vermeldingen in reisbeschrijvingen lijkt het dineren in Amsterdamse herbergen geen groot genoegen te zijn geweest. Zo vonden veel Duitse reizigers dat de herbergiers te weinig vlees en te veel groenten serveerden. Volgens de Duitser Johann Beckmann, die in 1762 een *peregrinatio academica* maakte, was hun beste gerecht 'Watersootje': vis in water gekookt, opgediend met boter en bier. Er werd bovendien (te) veel bij gerookt en gedronken. Over de tafelmanieren van de Hollanders waren de Duitsers evenmin te spreken: de meesten boerden en lieten ongegeneerd winden. De mannen hielden, tot verbijstering van Beckmann, hun hoed op aan tafel. Franse reizigers waren nog minder te spreken over het in hun Amsterdamse herbergen opgediende voedsel. Ze noemden de maaltijden afschuwelijk (*exécrable*), of – iets vriendelijker – weinig verfijnd. Fransen vonden de gerechten vrij pittig vanwege de gebruikte specerijen, pepers of gepekeld komkommers en augurken: geen populaire smaken onder de Fransen. Wel kregen zij altijd overvloedig en substantieel voedsel op hun bordjes: Hollanders golden immers als de grootste eters van Europa en verschalkten veel vlees, eieren en vis, vooral haring. Ze aten vier maaltijden per dag: ontbijt, middagmaal, diner en souper (een soort herhaling van het ontbijt met brood met boter).

De meningen van buitenlandse bezoekers, gewend aan de keuken van hun thuisland, zijn echter zelden objectief. Ontevredenheid kon



[1.9] Spotprent van een Franse ordinaris-houder, 1802.

een gevolg zijn van de eigen culinaire tradities, gewoonten, diëten en beschikbaar voedsel. Niet-Franse bezoekers in het land van de haute cuisine vonden de kwaliteit van de herbergkeukens daar rampzalig: aan een Franse table d'hôte moesten gasten vechten om een portie ondermaats voedsel. Een Britse reiziger weet in de achttiende eeuw zelfs de oorzaak van de falende Franse economie aan de misselijkmakende kwaliteit van de herbergkeukens.¹⁹

maaltijdopbouw adviseerde de anonieme auteur van het kookboek *De volmaakte Hollandsche keukenmeid* (vanaf 1746). Een afsluitende kop koffie behoorde tot de mogelijkheden, al staken Hollandse kooplieden soms liever een pijp op.²⁰ Het opdienen van vrij riant maaltijden in luxe-herbergen gebeurde à la française: de gangen bestonden uit verschillende gerechten die tegelijkertijd op tafel kwamen. Daartoe beschikten de herbergiers over speciale vis- en gebradschotels, terrines, sauskommen

en slabakken. Om de tegelijk op tafel geplaatste schotels warm te houden maakten zij gebruik van tafelkomforen. Tijdens een copieus herenmaal in de Nieuwe Stadsherberg in augustus 1772 kwamen eerst drie kommen en zeven schotels met vis op tafel, daarna een ossenhaasragout, gans, zuiglam, gevulde snoek, baars, gebakken tong, gebraden paling en borden met wortelen, asperges, postelein, spinazie, salade, komkommer en gebak. Als dessert tot slot taart en compotes en daarnaast asperges, sinaasappelen, Franse appels, amandelen en rozijnen, radijs en tien 'schoteltjes' met onbestemde inhoud. Zulke deftige maaltijden gingen vergezeld van witte wijn- en moezelwijn en bijvoorbeeld rode bourgogne. Bij oesters en desserts schonk het personeel van chique eetgelegenheden ook wel champagne. Naarmate de eeuw voortschreed, maakten tinnen borden en bekervakkers plaats voor modieuze porseleinen servies en wit of groen glaswerk. Aan de ambiance besteedden de herbergiers eveneens meer aandacht. Eetzaal- en -kamers in de betere gelegenheden werden met luister ingericht.²¹

Weinig buitenlandse reizigers lieten zich in detail uit over hun culinaire ervaringen in Amsterdamse herbergen. Over de exacte bereidingswijze van de opgediende gerechten zwijgen zij doorgaans in alle talen. Een aanwijzing hiervoor geven boedelinventarissen van herbergkeukens. Hierin blijven nagelvaste zaken, zoals ovens en fornuizen, echter buiten beschouwing. Bovendien zijn de boedelbeschrijvingen notoir onvolledig: zo kan kookgerei van een te geringe of juist te hoge waarde ontbreken. De eethuizen aan de bovenkant van de markt hadden voldoende meubilair, tafellinnen, servies, potten en pannen om vijftig tot honderd personen te bedienen, terwijl de uitrusting van de eenvoudigste zaken slechts toereikend was voor een nederige maaltijd voor een handjevol gasten. Alle grotere herbergen hadden een apart keukenvertrek voor de bereiding van warme gerechten. De chique Voetboogdoelen aan het Singel, waar bijvoorbeeld het zeventiende-eeuwse stadsbestuur tafelde, had er twee: een grote keuken en een kleine (bij)keuken. Datzelfde gold voor De Stad Lyon, de Franse herberg in de Nes die in de achttiende eeuw behoorde tot de grootste van de stad. De kleine keuken was daar in gebruik als spoelkeuken: in 1782 stonden er een marmeren fontein op een houten voet en een enorme koperen ketel voor de afwas. Het voorste gedeelte van de keuken in een eveneens Frans georiënteerde herberg in de Kalverstraat was rond 1680 geschikt om gasten te ontvangen; een vroege vorm van de chef's table. Er stonden stoelen met kussens

en een tafel met een kleedje en aan de wand hingen vier schilderijen met vergulde lijsten en een spiegel. Achter twee gordijntjes was een bedstede, waarin de knecht of meid na gedane arbeid sloiep; ter vermaak waren er twee kanaries in een kooi. Het echte kokkerellen gebeurde in het ‘achterkeukentje’.²²

De gebruikte keukenapparatuur en toegepaste bereidingswijzen veranderden nauwelijks in de vroegmoderne periode. In de etensbereiding, evenals in de keuken zelf, nam de haard een centrale plaats in. Tot in de negentiende eeuw werd op open vuur gekookt, al bestonden fornuizen al twee eeuwen eerder. Tot de standaarduitrusting van herbergkeukens behoorden dan ook allerlei zaken die nauw verbonden zijn met het braaden, bakken, koken, stoven en grillen van eten in de haard. Onmisbaar was een koperen ketel die aan een verstelbare ketting boven het vuur hing. Hierin bereidde de kok of waard allerlei vormen van ‘ketelkost’, zoals soepen. In sommige herbergkeukens lagen aardewerken en metalen potten ‘met voeten’ die rechtstreeks in het vuur stonden. Daarnaast beschikte het keukenpersoneel over treeften: smeedijzeren rekjes waarop je aardewerken of metalen (braad)pannen plaatste. Het grillen van platte stukken vlees of vis gebeurde op roosters, terwijl grotere stukken van rund, schaap, varken en wild, net als grote vissen, gevogelte en speenvarkens, aan het spit gaarden. Geroosterd vlees en gevogelte waren eeuwenlang een vast onderdeel van elitemaaltijden en de deftigere herbergen hadden zeker een of meer speten die handmatig gedraaid moesten worden om het vlees gelijkmatig te garen, of, aangedreven door hete

lucht of gewichten, vanzelf draaiden. De dierlijk aangedreven spitmolen, waarbij een in een rad ronddrevend hondje het braadspit doet roteren, zoals gebruikelijk in Engelse herbergen en landhuizen, kwam in de Noordelijke Nederlanden zelden voor. Wel aanwezig in Amsterdamse herbergen waren as- of doofpotten, blaasbalgen, ijzeren asscheppen en tangen en lekbakken voor het opvangen van vet en vleessappen. Op zolder lagen voorraden hout en turf voor het haardvuur.²³

[110] Koperen kookpot uit de periode 1500-1700, opgegraven bij het Rokin.



In de best uitgeruste vroegmoderne keukens stonden gemetselde ovens en fornuizen. Of dat evenzeer gold voor de gemiddelde Amsterdamse herbergkeuken valt te betwijfelen. In de regel waren stadshuizen niet uitgerust met ovens, uitgezonderd brood- en pottenbakkerijen en smederijen. Kookboeken boden de lezer meestal de keus om een taart of pastei in de oven te bakken, of een taartpan te gebruiken, die je op een treeft of rooster in het haardvuur zette. Zo'n taartpan functioneerde als minioventje: door op de deksel met opstaande rand een paar hete kooltjes te plaatsen, werd de inhoud zowel van onder als van boven verwarmd. Veel herbergiers bezaten taartpannen, waarin niet alleen taarten, koeken en pasteien bereid werden, maar ook andere gerechten die gebaat waren bij een knapperig kostje. Uitzonderlijk is dat De Stad Lyon in 1782 over een 'oven met koperen platen' beschikte. Net als ovens zullen fornuizen in de meeste vroegmoderne herbergkeukens ontbroken hebben. Voordat het handzame gietijzeren fornuis in de negentiende eeuw zijn intrede deed in burgerkeukens, waren fornuizen grote gemetselde constructies. Onderin werden verschillende, grotere of kleinere, vuren gestookt en in de bovenzijde waren uitsparingen opengelaten voor de pannen. Zo konden individuele pannen op verschillende temperaturen verhit worden. Het kookboek *De verstandige kock* (1667) bevat al een instructie voor het metselen van een 'bequaem Forneys'. Mogelijkerwijs onderscheidde De Stad Lyon zich van andere herbergen door het bezit van een fornuis. Een aanwijzing daarvoor is de relatieve overvloed aan pannen in de opbergkasten van deze herberg. Onderdeel van de *batterie de cuisine* waren 36 kasserollen: koperen steelpannen van variabele diameter met een vertinde binnenzijde. Met treeften in het haardvuur en additionele ijzeren stoofjes met gloeiende kooltjes kon de kok die pannen kwijt, maar het was praktischer om ze op een fornuis te plaatsen. Naast (bak)stenen fornuizen bestonden er draagbare ijzeren fornuisjes, die je rechtstreeks in het vuur kon plaatsen. Een dergelijk exemplaar stond in 1793 in een eenvoudig eethuis in de Taksteeg.²⁴



[1.11] Pannen-
koeken bakken op
open vuur rond
1625.

De grote hoeveelheid kasserollen in De Stad Lyon en andere herbergen uit het hogere segment geeft een indicatie van het soort keuken dat deze zaken voerden. Duidelijk is dat er hier een keur aan vlees-, vis- en groentegerechten op tafel kwam, elk voorzien van een passende saus. De bouillons, waarop de toonaangevende Franse kookstijl gebaseerd was, trokken de koks in achttiende-eeuwse luxeherbergen in speciale koperen bouillonketels. Het was gebruikelijk dat pannen en gereedschappen elk een specifieke functie hadden, om smaakoverdracht te voorkomen. Veelgenoemde items in herbergboedels zijn langwerpige, koperen ham- of vleesketels en visketels, wat impliceert dat gekookte ham en in hun geheel gegaarde grote vissen, zoals snoek en zalm, regelmatig op het menu stonden. Rijst kookten de koks in De Stad Lyon in een aparte rijstpot. Volgens contemporaine kookboeken kwamen de rijstkorrels vergezeld van een *potagie* met gevogelte en foelie, of verwerkt in nagerechten of gebak. Voor het maken van confituren en marmelades had de kok van De Keizerskroon twee koperen confituurbekkens. Daarnaast bezat hij een speciale pan voor het bakken van omeletten, eerder ook wel 'struiven' genoemd, een ideale oplossing om gasten snel een warm gerecht voor te zetten waarin eventueel restjes verwerkt konden worden. In de zeventiende-eeuwse Voetboogdoelen werden oesters gegrild op een speciaal oesterrooster. De doelenkok had twee wafelijzers, waarmee hij een populaire zoete lekkernij kon maken. De achttiende-eeuwse Keizerskroon was geoutilleerd voor bewerkelijker vormen van patisserie. Naast de ruimschoots aanwezige taartpannen waren hier gebaksvormen, een taartrol (deegroller), een grote pastepan, een houten meelbak en een suikertrommel voorhanden. Van de populariteit van salades getuigen de sla-emmers van De Vergulde Draak, een maritiem ontmoetingspunt op de hoek van het Damrak en de Texelsekade (Prins Hendrikkade), en van Vredenburg, een herberg met kolfbaan buiten de stadspoort aan de Overtoom. Deze emmers waren bedoeld voor de inkoop van kropsla, krulsla, molsla, postelein, rauwkost, groene kruiden en eetbare bloemen, die de gasten koud aten met gesmolten boter of (olijf)olie, azijn, zout en peper.²⁵

Keukenmessen ontbreken in de inboedels van Amsterdamse herbergen grotendeels. De Stad Lyon en De Keizerskroon beschikten wel over een hakblok met hakmes. Van gespecialiseerde koks-, brood-, fileer- en trancheermessen ontbreekt elk spoor in de boedelinventarissen. Mogelijkerwijs waren messen, zoals tegenwoordig gebruikelijk is, een



[1.12] Bakken
op open vuur,
vermoedelijk olie-
koeken, rond 1630.

persoonlijk en dierbaar bezit van de kok, dat zij op het lijf droegen. De boedelbeschrijvingen vermelden wel andere kleine metalen gereedschappen, zoals schuimspanen, vleesvorken, bouillon- en soeplepels, raspjes en trechters, alsmede geglazuurde aardewerken vergieten, komforen en vijzels met stampers. Laatstgenoemde hulpmiddelen waren bijvoorbeeld onmisbaar voor het fijnmaken van specerijen en suiker, of voor brood en beschuit, waarmee sauzen gebonden werden.²⁶

Wafels en wijn

Wafels waren buitengewoon populair in het zeventiende- en achttiende-eeuwse Amsterdam. Je kon ze krijgen in luxeherbergen, zoals de Voetboogdoelen, in goedkopere zaakjes, zoals de gaarkeuken van Jeremias, en in gespecialiseerde wafel- en oliekoekhuizen en -kramen. Een eetlustige dienstbode spendeerde in 1679, op kosten van haar meester, voor enkele guldens in een wafelhuis, waarna zij met vrienden in een van de gaarkeukens aan het Rokin 'goedeceier met malkanderen maeckten'.²⁷ Een berucht maar geliefd wafelhuis was Jan van Galen in de Slijkstraat. Volgens sommigen was het een dekmantel voor een speelhuis (bordeel), waarover Hieronymus Sweerts in 1684 dubbelzinnig dichtte:

*Twee dozijn wafelen, geboterd, met zuiker
en kaneel,
Wijn en Bredas bier, met snaare-gespeel,
Twintig ducaten, en noch meer na den eis,
Nevens een aardig diertje, zeer dertel
van vleis,
Na de swier gepalleert, en ook uitgedost,
Heeft my in dit kamertje mijn eerste maag-
dom gekost.*²⁸

Het wafelhuis in de Slijkstraat was vanaf 1680 in handen van de Zaankanter Cornelis Plemp. Met zijn zus en zwager begon hij een 'compagnie van wafelbakken, olieslaan, in- en verkopen vandien'. In Westzaan exploiteerde Plemp een oliemolen, terwijl zus en zwager in de daar geproduceerde olie wafels en oliebollen bruin bakten in de Slijkstraat. Twee dienstmeisjes bedienden de klanten in het wafelhuis. Als die klanten om wijn vroegen om hun gebak mee weg te spoelen haalden zij dat bij een wijnkoper in een kelder op het Rusland.²⁹ In 1742 bestond het wafelhuis nog altijd: de toenmalige uitbater verdiende er een modaal jaarinkomen mee. Twee concurrerende wafelbakkers hadden zich om de hoek gevestigd, aan de Oudezijds Achterburgwal en in de Sint Agnietenstraat. De eerstgenoemde



[1.13] Het wafelhuis op de hoek Oudezijds Achterburgwal en Sint Agnietenstraat, 1816.

verdiende tweemaal zoveel als zijn collega in de Slijkstraat. Ambulante wafelbakkers stonden tot slot met kramen op drukbezochte locaties, vooral tijdens kermissen.³⁰

De zeventiende-eeuwse ingrediënten van een wafel geeft *De verstandige kock* (Amsterdam 1667): een 'pont tarwenmeel, een pintjen soete melck, een tinne kommeken gesmolten boter, met 3 à 4 eyeren, een lepel gist, wel onderen geroert'. Het recept voor 'waffe' uit de handgeschreven receptenverzameling (1738-1741) van de Amsterdamse Amelia Bodisco is vergelijkbaar, al komt er geen melk in voor, maar wel boekweitmeel, geraspte beschuiten en gemberpoeder.³¹



[1.14] Keukenstuk (bodegón) met een keukenmeester en een kom rode wijn, 1610-1625. Op tafel liggen kwartels, een eend, een kalkoen, makrelen, kaas, een pastei, broodjes, worst, hammen, een duif en rode zeebrasem en achter hem hangt een varkenspoot.

Op een handjevol uitzonderingen na kennen we geen namen, laat staan gezichten, van de ploeterende chefs en hun assistenten in de herbergkeukens. Voor het moderne restaurant is de kwaliteit, ervaring en creativiteit van een chef-kok van doorslaggevend belang. Enkele negentiende-eeuwse Parijse restaurateurs genoten zelfs internationale faam, maar over de keukenbezetting in de oude stedelijke herbergen zwijgen culinaire cultuurgeschiedenissen. Culinaire journaliste Wina Born meende – zonder bewijsvoering – dat er zelden gespecialiseerde koks achter de pannen stonden: ‘doorgaans kookte de waard of zijn vrouw zelf.’³² Met name uitbaters van de kleinere herbergen hadden inderdaad onvoldoende budget om apart keukenpersoneel in dienst te nemen. Zij bereidden zelf de eenvoudige (brood)maaltijden voor hun gasten. Vooraanstaande stedelijke herbergen hadden echter wel één of meer keukenkrachten op de loonlijst staan. In 1666 werkte in het Nieuwezijds Herenlogement in de Haarlemmerstraat bijvoorbeeld een vaste kok, de toen zeventienjarige Balthazar Lassenhoven. Een dienstbode hielp hem in de keuken met de maaltijdvoorbereidingen.³³

Incidenteel moesten herbergiers extra keukenpersoneel inhuren, bijvoorbeeld als ze hoog bezoek of groepen verwachtten, en het was

vaak lastig om op korte termijn aan bekwame mensen te komen. De Amsterdammer Dirck Decker had daarom een soort uitzendbureau opgezet voor ‘flexwerkers’ in herbergen of bij particuliere huishoudens. Herbergiers konden via hem knechten en koks inhuren. In 1665 leverde Decker bijvoorbeeld ‘Jacob bijgenaamd de Cocq’ aan de kastelein van de Voetboogdoelen. Zijn opdracht was om als kok maaltijden te bereiden en als knecht te dienen. Toen de doelenkastelein zijn nieuwe keukenkracht echter vroeg om een ‘schotelken spijsse’ te bereiden, repliceerde Jacob brutaal dat hij ‘geen coockenmeijt was’ en liever zou vertrekken dan ‘dagelijcx te coocken’.³⁴ Na deze mismatch nam de doelenkastelein een ‘hofmeester en kok’ in vaste dienst. Deze Johannes Bronsvelt voldeed stukken beter: hij bereidde zonder morren de maaltijden voor de gasten en zorgde zelfs voor de jonge kinderen van de doelenkastelein. Bij zijn vertrek, in 1672, kreeg Bronsvelt een gunstig getuigschrift mee voor zijn nieuwe werkgever.³⁵

Beginnende herbergkoks hadden een lage status. Aangezien ze naast het kokkerellen andere huishoudelijke taken verrichtten, was het onderscheid met dienstknechten gering. Amsterdamse herbergkoks waren niet verplicht lid van een beroepsvereniging, zoals in Venetië, Frankrijk en Engeland. In 1663 probeerden de meester-koks en traiteurs van Parijs te voorkomen dat herbergiers zelf achter de pannen zouden kruipen. De Franse koning reageerde met een ‘kookverbod’ voor die beroepsgroepen, maar van naleving kwam weinig terecht.³⁶ Parijse kroegbazen kokkelden geregeld in hun eigen keukens en het onderscheid met traiteurs en pasteibakkers was lang niet zo strikt gereguleerd als de literatuur ons wil doen geloven.³⁷ Londen kende eveneens een koksgilde – de Worshipful Company of Cooks – waarin pasteibakkers, banketbakkers en traiteurs verenigd waren. Dit kon echter niet verhinderen dat herbergkoks buiten gildeverband maaltijden serveerden.³⁸ Amsterdam had geen afzonderlijk koksgilde. Wel bestond er een koek-, beschuit- en pasteibakkersgilde, waarvan tot 1693 tevens de broodbakkers lid waren. De gildebroeders onderhielden nauwe contacten met het herbergwezen. Zo leverden zij pasteien en gebrad aan waarden zonder eigen keukenpersoneel. Bovendien volgden aspirant-koks hun praktijkopleiding in herbergkeukens. Na een leertijd daar moesten zij de meesterproef afleggen: het bakken van een bruin ‘hoofstuk’ – spektakelstuk, zouden we nu zeggen – van vier, zes of acht hoeken, een bruin venezoen en een kalkoen in witte korst.³⁹ Als meester konden zij in dienst treden bij een

welgestelde familie, een stedelijke instelling of zelfstandig aan de slag gaan als kok, traiteur, cateraar of pasteibakker.⁴⁰ Zo droomde de chef van de Eerste Liesveldse Bijbel, een herberg met populaire eetgelegenheid in de Warmoesstraat, ervan om voor zichzelf te beginnen. Deze kok en pasteibakker uit Maastricht wist zijn vrouw te bewegen de goedlopende herberg te verlaten en samen een ‘cocxwinkel en pasteijsbackerye op te zetten’. Hun nieuwe zaak, gevestigd in de Vijzelstraat, draaide uit op een mislukking.⁴¹

De leertijd van aspirant-koks kon variëren. Bartholomeus Ubelman, een nieuwkomer uit Kleef, was in 1639 kok en ‘brayer’ in de Dirk van Hasseltsteeg. Volgens een contract zou hij zijn leerling negen jaar lang onderwijzen ‘in alles ende tgeene tot het cocken behoort’. De leerling moest Ubelman dienen op alle bruiloften, feesten, partijen en maaltijden, waar hij als cateraar was ingehuurd. Tijdens zulke hoogtijdagen in het burgermansbestaan – en bijvoorbeeld na begrafenissen of tijdens gilde-maaltijden – behaalden koks en pasteibakkers hun hoogste omzetten. Ubelmans leerling genoot gratis kost en inwoning; daarnaast werd zijn kleding gewassen en gewrongen. Een andere koksleerling in zijn keuken verdiende daarnaast 50 gulden per jaar, en mocht in de zomer naar huis, om te leren lezen en schrijven. Die geletterdheid kon van pas komen bij het bijhouden van de administratie en het bestuderen van receptenboeken. Korter was de leertijd in de keuken van Annetgen Claes, een van de zeldzame vrouwelijke herbergkoks van Amsterdam. Zij was ‘cockin’ in Het Hof van Kleef. Een beginnende kok in deze eenvoudige herberg was na vijf jaar volleerd.⁴²

Een nog beknoptere leertijd was mogelijk bij Pieter Persoij, zelfstandig meester-kok in de Sint Pieterspoortsteeg, achter de vleeshal in de Nes. In 1634 nam hij een leerling aan voor drie jaren, met kost en inwoning en tegen betaling van een jaargeld van 30 gulden.⁴³ Persoij was een zoon van een meester-kok uit Parijs, die aan het begin van de zeventiende eeuw naar Amsterdam was gekomen op zoek naar een beter bestaan. In 1620 kreeg die vader, Michiel Persoij, het tijdens het cateren van een maaltijd bij een particulier aan de stok met een pasteibakker uit Antwerpen. De Zuid-Nederlander fulmineerde over zijn Franse afkomst en schreeuwde: ‘soo ick van vernemen, dat ghij mij eenige bruijloften on[t]trect, soo sal ick u om [de] hals brengen.’⁴⁴ Deze vijandigheid kwam voort uit angst voor broodroof. Van een overdreven toestroom van specifiek Franse

concurrenten was indertijd geen sprake: tussen 1586 en 1620 migreerden vooral Zuid-Nederlandse, Zeeuwse en Duitse koks en pasteibakkers naar Amsterdam.⁴⁵ Met een groeiend aantal inwoners en passanten en een relatief welvarende elite en middenklasse zou de behoefte aan gekwalificeerde koks alleen maar toenemen. Pieter Persoij profiteerde daarvan. Na het overlijden van zijn vader nam hij diens pasteibakkerij over.⁴⁶

Gaarkeukens

Naast het bestaande aanbod van herbergen en zeeliedenlogementen ontstonden er in de zeventiende eeuw gespecialiseerde eethuizen. Onder aan de gastronomische ladder bungelden de ‘gaarkeukens’, niet te verwarren met de negentiende-eeuwse volksgaarkeukens of mobiele uitdeelpaatsen van voedsel aan nooddruftige Amsterdammers.⁴⁷ De gaarkeukens van het ancien régime waren een soort snackbars, die doorlopend vette, proteïnerijke happen serveerden, zoals ham en worst, gebakken vis, eieren en pannenkoeken. Ook Frankrijk en Duitsland kenden gaarkeukens en in Engeland waren ze vergelijkbaar met de Londense *cookshops*, waar arbeiders hun trek stilden. De Franse gaarkeukenhouder (*gargotier*) stond in een kwade reuk: volgens contemporaine woordenboeken stond het woord synoniem voor *mauvais cuisinier*.⁴⁸

In Amsterdam zaten de gaarkeukens vooral rond de Dam en de koop-handelsbeurs op het Rokin: volkrijke locaties met hongerige zeelieden, beurgangers en andere passanten. Naast de befaamde Jeremias in de Servetsteeg (zie recensie op pag. 44) vestigden zich vanaf het eind van de zeventiende eeuw andere gaarkeukenhouders in de stad. Opvallend veel Duitsers begonnen dergelijke eenvoudige eethuizen, vooral in het havengebied, waar al even gulzige klanten rondliepen. Tegenover de Haringpakkerstoren, een verdwenen toren op de hoek van het Singel en de huidige Prins Hendrikkade, zat bijvoorbeeld de gaarkeuken van Willem Willemsz. Hij verhuurde de kelder onder zijn huis aan een concurrerende ‘gaaretenverkoper’. Erg vriendschappelijk waren de betrekkingen niet: in september 1685 stond de kelderhuurder in benevelde toestand met een mes voor zijn deur met de intentie hem te vermoorden. Buurtbewoners wisten de amokmaker zijn steekwapen te ontnemen.⁴⁹

Dichter in de buurt van een koopkrachtige klantenkring zaten de ‘koninglyke gaarkeukens van het befaamt Rokin’, aldus broodschrijver

Jacob Campo Weyerman, met de nodige ironie over het gastronomische aanbod. In de zeventiende eeuw telde de kade langs het Rokinwater ten minste drie gaarkeukenen: het Hof van Arnhem, De Oude Gaarkeuken en De Maagd van Dordt. Het Hof van Arnhem, op de zuidhoek van de Spaarpotsteeg, had een bescheiden ingerichte publieke voorkamer, met een redelijke kwantiteit glazen en flessen, een vogelkooi, een oude stoel en een bankje. In de binnenhaard gebeurde het bakken en stoven op een rooster en in een kookpot boven het vuur. Een ander eetvertrek was guller voorzien van eet- en drinkgerei, maatbekers en schoteltjes. De wanden waren gedecoreerd met portretten van Willem de Zwijger, prins Maurits en een geschilderd keukentaferel. Op het menu stonden onder meer gerookt vlees, (runder)tong, gele erwten en ongetwijfeld zeevruchten van de in de naastgelegen steeg wonende oesterverkoopster Heiltje. In 1645 ging de toenmalige uitbater van het Hof van Arnhem failliet en mocht een nieuwe gaarkeukenhouder het proberen.⁵⁰



[1.15] De 'koninglyke gaarkeukenen van het befaamt Rokin' ter hoogte van de Nieuwezijds Kapel met daarachter de Kalverstraat, rond 1760.

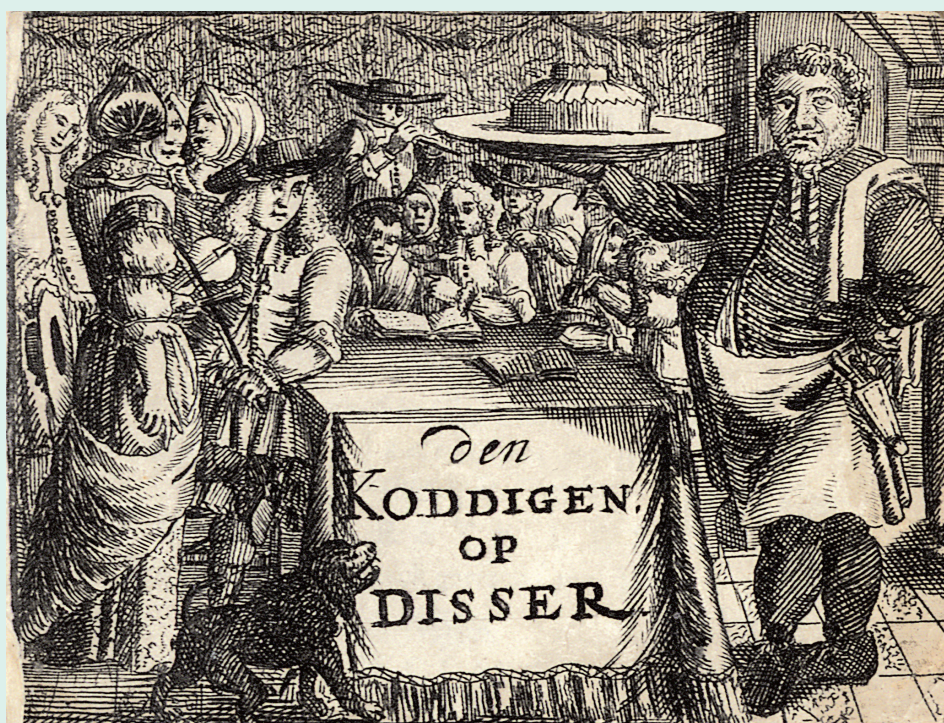
Jeremias

1669-1784

ADRES: Jan de Vriezengang bij de Servetsteeg

UITBATER: Jeremias van Oostenrijk

SOORT: Gaarkeuken, snacks

PRIJSNIVEAU: *f-ff*

[116] Titelprent met de legendarische gaarkeukenhouder Jeremias van Oostenrijk, 1672.

Het is even zoeken naar de ingang van de vroegst bekende gaarkeuken en spijswinkel van Amsterdam, gevestigd in een schaduwrijke wirwar van stegen en gangen achter de Dam. De Jan de Vriezengang is een benauwde doorgang van de Oudezijds Voorburgwal

naar de Servetsteeg. De echte *connaisseur-gargoterie* gebruikt echter zijn zintuigen en loopt rechtstreeks af op de penetrante baklucht uit de keuken van de eerbiedwaardige gaarkeukenhouder Jeremias van Oostenrijk. Deze voormalig godsdienstleraar verkoopt

spek, zuivel en grutterswaren of het 'smerig toonbankje', zoals dat wel heet.

Jeremias is een corpulente kok met een wit schort en zijn veelgebruikte keukenmes langs zij. In het publieke eetvertrek helpt zijn beminnelijke dochter Sara mee in de bediening. Het aanbod van de gaarkeuken is gevarieerd: van kabeljauw, krab, garnalen, aal aan het spit, botjes en stokvis tot hoenders, saucijs, ansjovis, salade, ham, pens, tong, boter, beschuit, oliekoeken, vijgen, wafelkoek en een portie rijstebrij voor tandeloze oude 'besjes'. Zowel mannen als vrouwen uit alle rangen en standen van de

Zowel mannen als vrouwen uit alle rangen en standen van de maatschappij zijn welkom bij 'vadertje' Jeremias en voor iedere beurs is er iets te bestellen

maatschappij zijn welkom bij 'vadertje' Jeremias en voor iedere beurs is er iets te bestellen. Zo krijg je bijna voor niets een maaltje van grauwe erwten of grutten en een 'oortje braet-vet toe, genoeg voor hongers-nood'.

Uitgever Jan ten Hoorn is een bewonderaar van Jeremias. De door hem gepubliceerde dichtbundel *Den koddigen opdisser* (1672) is één grote loftuiting

op de kookkunsten van de gaarkeukenhouder. De kwaliteit van het bereide voedsel doet volgens Ten Hoorn niet onder voor die in De Plaats Royaal, een herberg met Franse gastronomie in de Kalverstraat.⁵¹ Financieel gaat het Jeremias van Oostenrijk voor de wind. In 1674 heeft hij een geschat eigen vermogen van 1400 gulden bijeengespaard en later koopt hij er nog twee panden bij in de Servetsteeg, ter uitbreiding van zijn gaarkeukenimperium. Na zijn overlijden in 1684 zetten zijn weduwe en dochters Sara en Catharina de zaak met verve voort. Zij bezorgen het 'Huis van Jeremias' een eervolle vermelding in de tweede druk van Ten Hoorns *Reys-Boek* (1689), de Baedeker-reisgids van de zeventiende eeuw.

In de letterkunde blijft de naam van de overleden gaarkeukenhouder rondzingen. De achttiende-eeuwse schrijver Jacob Campo Weyerman roemt hem om zijn stoof-, sudder- en braadkunsten. In 1727 memoreert Weyerman nog een avondmaal bij een nazaat van 'den doorluchtigen Vader Jeremias'. Na het overlijden van Jeremias' weduwe verkopen haar erven in 1733 de zaak, inmiddels Het Dorstige Hert geheten. Onder de nieuwe eigenaren blijft het pand echter bekendstaan als 'de befaamde gaarkeuken van Vader Jeremias', tot het legendarische pand in de Servetsteeg in 1784 in niet-gastronomische handen valt.⁵²

Om alles commercieel rendabel te houden, deden gaarkeukenhouders hun best om zich van de concurrentie te onderscheiden. Dat kon met kwalitatief hoogstaande spijzen, maar evengoed met aanlokkelijke reclame-uitingen. Zo adverteerde een eethuisherder bij de Beurs op zijn luifelbord: 'Hier vind gy van alles, een kropsalaatje, gezoden en gebraden, / Van een kalfsborst, ham, saucyzen; frikkedellen en carmenaden, / Poulet, worsten ook, en 't geen een ieder voorts belieft, / Daar kan de reizende man mee werden gerieft.'⁵³ Een andere gaarkeukenhouder maakte in een opschrift boven zijn deur duidelijk dat gasten er vlees en vis konden eten, maar dat ze bij hem evenzeer konden overnachten. Een gaarkeukenhouder langs het Damrak bood in 1710 eveneens logies aan, vooral aan zeelieden. In een kelder aan het Rokin zat een gaarkeuken met meer beddengoed dan keukengerei. Het onderscheid van dergelijke eethuizen met gewone herbergen was daarmee ver te zoeken.⁵⁴ Sommige gaarkeukenhouders hielden vaste dinertijden aan. In 1773 bezocht een uitgehongerde gast om vier uur 's middags een gaarkeuken in de Servetsteeg. De dienstmeid wilde hem een portie grauwe erwten voorschotelen, maar haar baas vertelde dat hij uitsluitend eten kon bestellen 'tussen 12 en twee uur'. De klant reageerde hierop onsportief en gaf de gaarkeukenhouder een klap op zijn hoofd.⁵⁵

In de achttiende eeuw gingen veel gaarkeukens ter ziele. Zelfs de door Weyermans 'geroemde' eetgelegenheden aan het Rokin waren geen lang leven beschoren: in de editie van Ten Hoorns *Reisboek* uit 1721 zijn ze allemaal verdwenen. Een nieuwkomer in die reisgids was Het Wapen van Zeeland, waar een kok uit Rijsel (Lille) aan het roer stond. Na zestien jaar kon hij echter een betere betrekking krijgen, als kastelein van de Kloveniersdoelen.⁵⁶ In 1742 haalde slechts één gaarkeukenhouder de financiële ondergrens voor opname in het inkomensbelastingkohier van dat jaar. Deze eethuisbaas in de Rozenboomsteeg, tussen Kalverstraat en Spui, betaalde een huur van 200 gulden en verdiende nog geen 600 gulden per jaar. Andere gaarkeukenhouders hadden nog lagere inkomens. Bij het faillissement (1793) van een echtpaar in de Taksteeg, tussen Kalverstraat en Rokin, blijkt hoe sober hun eethuizen waren ingericht. Zowel in het voorhuis van hun gaarkeuken als op de 'zaal' kon worden gegeten; hier stonden een toonbank, stoelen en tafels. In de voorkamer boden de uitbaters logies aan, gezien de daar aanwezige matrassen en twee scheepskisten 'behorende aan slapers'. De treurige omstandigheden van het stel blijken uit een briefje van de uitbaatster

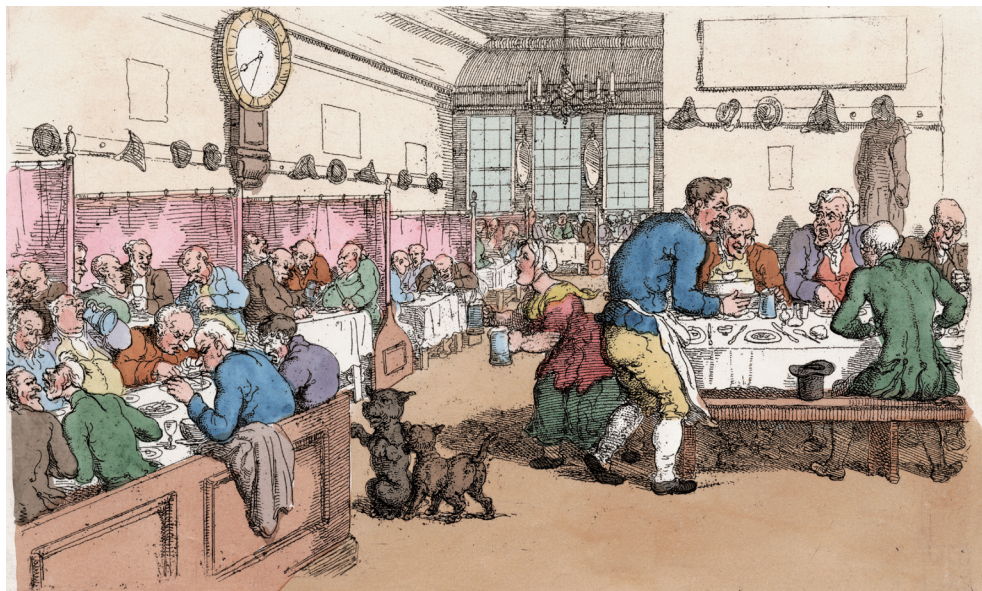


aan de commissarissen van de desolate boedelkamer. Ze verzocht hierin een aantal spullen te mogen houden: ‘Een bedt met zijn toebehoren, een taaffel, 4 stoelen, 4 borden en een schotel, een castrol [kookpan] om eten te koeken, een latavel [commode], de wieg[,] vuurmand en kinderstoel en kindergoed voor mijn kind, verschoning voor mijn man en mij en een waateremmer[,] een lamp.’ De spullen waren voor persoonlijk gebruik: een nieuw eethuis konden ze daarmee niet beginnen.⁵⁷

De keukenuitrusting van de gaarkeuken in de Taksteeg was ingericht op het koken van het bekende culinaire repertoire. Tot de klassiekers behoorden grauwe erwten: roodbruine gedroogde peulvruchten met een goede smaak en zachtere schil dan de vergelijkbare kapucijner. Het echtpaar in de Taksteeg kookte ze in een grauwe-erwtenketel en schepte ze op met een grauwe-erwtenlepel. Daarnaast bereidden ze veelal potspijzen in de aanwezige kookketels, ijzeren potten en soepbekkens. Hieronder vielen dagelijks wisselende brijen, pappen en gevulde soepen op basis van granen (gerst, gort, rogge, rijst), peulvruchten (erwten, bonen), groente (kool, rapen, wortelen) en vlees (spek, gezouten vlees, worst) of klipvis. De gasten konden dit voedsel zelf verder op smaak brengen met mosterd, azijn en peper. Karbonades bakten de gaarkeukenhouders in een ‘karbenade braadpan’, pannenkoeken en waarschijnlijk oliekoeken in een ‘vetpan’. Gasten aten met lepels uit tinnen kommetjes en van tinnen schotels, maar de inboedel bevatte ‘enkele vorken’. De vork was – anno 1717 – ook al doorgedrongen tot de eetzaal van herberg Het Gulden Vlies. Voor gasten lagen er 36 messen, 48 tinnen soeplepels en eenzelfde aantal vorken klaar. In de loop van de achttiende eeuw maakten tinnen borden en bekers in de betere eethuizen plaats voor modieus porseleinen servies en wit of groen glaswerk.⁵⁸

Ordinarissen

In enkele gaarkeukens, alsmede in deftigere herbergen, konden gasten dineren volgens het ‘ordinaris’-systeem. Dit hield in dat zij voor een vastgesteld bedrag en op gezette tijden ’s middags de hoofdmaaltijd kregen opgediend. Het systeem was vergelijkbaar met de Franse *table d’hôte*, waarbij gasten aan de gemeenschappelijke herbergtafel dineerden. Dit leidde onvermijdelijk tot contact tussen bezoekers uit verschillende sociale klassen. In Engeland was de term *ordinary* de benaming geworden van een bepaald soort gespecialiseerde eethuizen.



[1.17] Een Londense ordinaris in vol bedrijf. Rainbow Tavern in Fleet Street in 1800.

Gasten aten er dagelijks rond twaalf uur 's middags de hoofdmaaltijd, bestaande uit enkele gerechten en een dessert. Het publiek zat niet per se aan één publieke tafel, maar kon desgewenst plaatsnemen aan afzonderlijke tafels, eventueel gescheiden door gordijntjes. Het menu was afhankelijk van de kwaliteit van de kok. Een Franse ordinarishouder in Londen serveerde bijvoorbeeld soep vooraf, dan gestoofde duif en tot slot *boeuf à la mode*. Het geheel ging gepaard met alcoholische versnaperingen, want een ordinaris bleef immers een drankhuis. Een betere maaltijd was te krijgen in een van de honderd *taverns* [wijnhuizen] van Londen en Westminster.⁵⁹

Vanuit Engeland bereikten de ordinary-eethuizen halverwege de zeventiende eeuw het Europese vasteland. Een van de eerste ordinarishouders in Amsterdam was Ambrose Wood, een voormalige kleermaker uit Ipswich (Suffolk). Vanaf 1660 bestierde hij de vreemdelingenherberg Het Witte Hart, gevestigd achter de Oude Kerk. Wood richtte zich met zijn herberg en ordinaristafel op beter gesitueerde gasten uit zijn geboorteland. Tegen betaling van een vaste prijs van vijftien stuivers – ongeveer het dagloon van de spreekwoordelijke handwerksman – kregen zij een maaltijd, bestaande uit verschillende gerechten, inclusief tafelwijn en het ruim voorradige lauw geserveerde Engels bier. Binnen

enkele jaren was Het Witte Hart een bekend adres ‘door gants Europa’, als we de uitbater mogen geloven. Onder bewind van zijn navolgers bleef Het Witte Hart een gerenommeerde herberg. Een Britse koopman kreeg er in 1698 verschillende ‘goede gerechten’ voorgeschoteld en bestelde een bordeaux, ter afwisseling van het lauwe bier. Toen was Het Witte Hart al niet meer in handen van de familie Wood, maar de ordinaristafel bleef bestaan tot ver in de achttiende eeuw.⁶⁰ Niet alleen de kwaliteit van de geboden maaltijden maakte het ordinarissysteem populair. Vreemdelingen noemden daarnaast de aangename en leerzame conversatie met medereizigers en locals als een belangrijk pluspunt. De ordinaristafels in de netste herbergen waren volgens sommigen de beste manier om in Holland tegen een redelijke prijs en in goed gezelschap te genieten van een fatsoenlijke maaltijd.⁶¹

In navolging van de Britse pionier begonnen autochtone Amsterdammers ordinariseethuizen. Sommigen deden dat uit financiële noodzaak en zonder voldoende ervaring of investeringskapitaal. De toneelschrijver Pieter Langendijk grapt hierover in zijn blijspel *Het wederzyds huwelyks-bedrog* (1714), als hij een ‘ordinaarise’ laat opzetten door een arme sloeber. Dat dergelijke eethuizen niet altijd succesvol waren, blijkt uit een reeks faillissementen aan het einde van de zeventiende eeuw. Een van de gesneuvelde ordinarishouders liet zijn klanten al te ruimhartig ‘poffen’ en kon daardoor zelf zijn schulden niet terugbetalen. Leveranciers kwamen zijn inboedel leeghalen, waaronder de twaalf stoelen, zodat zijn gasten geen zitplaatsen meer hadden. Ook Willem ter Haar, een Duitse migrant uit Bentheim, kreeg een sliert schuldeisers achter zich aan, onder wie zijn drankenleveranciers. Zijn drie verschillende eet- en drankhuizen faalden jammerlijk, mede door gebrek aan klandizie en failliete klanten. Ordinarishouders stonden dikwijls zelf achter de pannen. Als zij wegvielen, dan kon hun bedrijfsvoering in problemen komen. Een kok en ordinarishouder in het steegje Gebed Zonder End zou dat aan den lijve ondervinden vanwege beenletsel. In 1705 kreeg hij frequent de chirurgijn op bezoek, om zijn been te verbinden en medicamenten aan huis te brengen. Zijn zaak was dan noodgedwongen gesloten.⁶²

Ondanks de zakelijke mislukkingen bleek het ordinarissysteem vanwege de helderheid over de prijzen een gouden formule. Grote en gerenommeerde herbergen begonnen een ordinaristafel in hun eetzaal. Zoals de Eerste Liesveldse Bijbel, in de Warmoesstraat (huidig nr. 182), dat

vermaardheid genoot vanwege de daar gebraden biefstukken. Rond 1720 had de Engelse uitbater vier knechts en een kok in dienst, die de huisspecialiteiten rund en gevogelte in de keuken roosterden op een uit de kluiten gewassen braadspit.⁶³ De verkoopannonce van een concurrerend ordinariseethuis (Warmoesstraat 16) vermeldde eveneens het braadgereedschap. In 1701 kwam Het Wapen van Overijssel in de verhuur, met overnamekosten voor behang, ledikanten en huisraad, alsmede voor het braadspit en verder koksgerei. Logeren was dus mogelijk in deze eethuizen. Ook konden bezoekers, tegen meerprijs, buiten de vastgestelde tijden dineren. Zo adverteerden de broers Henkel van Het Wapen van Emden (Nieuwendijk 196) voor hun 'ordinaristafel, logement en *aparte* maaltyden'.⁶⁴

In het eerste kwart van de achttiende eeuw groeide het aantal gespecialiseerde ordinariseethuizen. In de Kalverstraat openden bijvoorbeeld twee ordinarissen met een specifiek Franse keuken. Een ervan, merkwaardigerwijs Het Parlement van Engeland geheten, verhuisde halverwege de eeuw naar de Warmoesstraat. Het andere Franse eethuis in de Kalverstraat, de Pontak (nr. 15, zuidhoek Papenbroeksteeg), was honkvaster. Hier at je, volgens Weyerman, 'de lekkerste beetjes', waaronder taarten en pasteien, begeleid door heerlijke witte en rode wijnen. Initiatiefnemer was de Fransman Elias Lombard, een wijnkoper uit Bergerac.⁶⁵ Met 'Au Pontak' op zijn uithangbord probeerde hij mee te liften op de internationale faam van het gelijknamige Londense eethuis van de excentrieke Fransman François-Auguste Pontac én van de gelijknamige zware rode bordeaux van diens wijnhuis Haut-Brion. De Londense evenknie serveerde exotische lekkernijen, zoals vogelnestjessoep uit China, een ragout van vetgemeste slakken, een Bantam-speenvarken, Franse erwten in azijn met kaas en knoflook, en een tartaar van kikkers en gehakt vlees.⁶⁶ Het menu in de Amsterdamse Pontak heeft helaas minder sporen nagelaten. De nadruk lijkt hier vooral op de aangeboden alcoholische dranken te hebben gelegen: onder de binnenplaats van het eethuis zouden archeologen later verschillende wijnflessen aantreffen. Om de eindjes aan elkaar te knopen bood uitbater Lombard logies aan en organiseerde hij boekenveilingen. In 1733 verliet hij het eethuis om zich volledig op zijn succesvollere carrière als wijnkoper te storten. In de Pontak volgde een stoet nieuwe uitbaters, meestal van Duitse origine. Onder hun leiding hield het eethuis dapper stand, onder meer dankzij tentoonstellingen. Zo was er in 1752 een 'geleerde hond' te zien, eerder

nog tentoongesteld in Huis ten Bosch: herbergbezoekers verbaasden zich over de wetenschappelijke kennis van de viervoeter. Met Franse cuisine had het allemaal weinig meer van doen. In 1774 wijzigde de naam in het Poolse Koffiehuis, vermoedelijk een verwijzing naar de Eerste Poolse Deling, want enig Pools bloed is er niet te vinden onder de opeenvolgende waarden. In modernere tijden kwam er een hotel-café-restaurant op deze locatie, uitgebreid tot aan het Rokin.⁶⁷

Concurrentie kreeg de Pontak vanaf 1737 van een 'Nieuwe Pontak', aan de Nieuwezijds Voorburgwal. Dit eethuis was opgezet door Johannes Hageman, de voormalige chef-kok van de prestigieuze Kloveniersdoelen. In de courant adverteerde hij met logies en ordinaristafel voor 'heren, kooplieden en passagiers'. Daarnaast kon Hageman, vanwege zijn uitvoerige keukenervaring, diners en bruiloften op locatie verzorgen, 'so binnen als buytens huys'. In 1740 stopte Hageman alweer met de Nieuwe Pontak. Het belastingregister van twee jaar later telt negen ordinarishouders: vier in de Warmoesstraat, één aan het Rokin, twee Franse zaken in de Nes – waaronder De Stad Lyon –, een Duitser in de Kalverstraat en een Brit in de Papenbroeksteeg. Met opgegeven jaarinkomens van rond de 1000 gulden deden ze het lang niet slecht. Vergeleken met andere beroepsgroepen waren het kleine spelers. Zo verdiende de voormalige Pontakbaas Lombard in zijn nieuwe metier als wijnkoper viermaal zoveel.⁶⁸

De inkomsten van de ordinarishouders bestonden uit de bestedingen van bezoekers aan consumpties en logies. De maaltijdprijzen liepen uiteen in achttiende-eeuws Amsterdam. Eten aan de *Wirthstafel* kostte een gulden, zo schreef een Duitse reiziger in 1783, en voor tien stuivers extra kreeg je er een halve fles eenvoudige wijn bij. Daarmee waren de prijzen licht gestegen ten opzichte van de voorgaande eeuw, al waren er goedkopere alternatieven. In de Pontak kregen gasten in 1773 een middagmaaltijd zonder wijn voor twaalf stuivers, en een souper voor acht stuivers. Terugkerende bezoekers mochten per maand afrekenen,



[1.18a en 1.18b] Een wijnfles en beerput uit de beerput van de Franse herberg de Pontak (Kalverstraat 15), opgegraven na de fatale brand van Hotel Polen (1977).

volgens een soort abonnementsstelsel. Meer bijzonderheden over de prijzen en de gasten van ordinarissen geeft wederom Jacob Campo Weyerman. In 1726 beschrijft hij bijvoorbeeld een succesvol eethuis in de Pijlsteeg.⁶⁹ Bij de entree stond een beeld van een *noblesse d'épée*, 'wiens Ridderschap leunde op een langwerpige fransch brood en op een Kaas van Brie'. In de eetzaal rook het sterk naar uien en een van de bezoekers bestelde honderd oesters.⁷⁰

Weyerman was buitengewoon kritisch over het geserveerde eten in de Amsterdamse eethuizen. Zijn aanvallen op de gastronomie in Nieuw Malta in de Nes, waar de 'domme Kastelyn' te veel boter gebruikte, en De Berenbijt aan de Amstel, waar bedorven paling en oneetbaar brood werden geserveerd, lijken echter mede te zijn ingegeven door de katholieke achtergrond van de uitbaters. De goedkope zaakjes in de Servetsteeg noemde Weyerman 'alom berucht' wegens de kwaliteit van het daar geserveerde 'dor Gebraat'. Inzichtelijk over de tafelmanieren van de gasten en het opgediende voedsel is zijn beschrijving van het diner in een 'onvermaart ordinaris' bij de Dam, in 1728. Na enige twist over wie er aan het hoofd mocht zitten, vielen de aanwezige heren – met 'lepels en vorken' – aan op een Franse soep, 'vergezelt met een gekookt stuk rundvleesch dat reeds aan die soupe in de potagieketel had schot en lot betaalt'. Daarna bracht de kastelein een gebrad met zes 'gebardeerde [met spek bedekte] kuykens', terwijl zijn knechten de ossenlende aandroegen. Als dessert kregen de gasten een 'staatelyk stuk Cheshire kaas' en schoteltjes met rozijnen, kraakamandelen, biscuitjes en dergelijke 'vodderyen'. Na afloop verschenen er flessen, roemers en kelkjes, om daarmee 'de kooking der maag te bevorderen', en hierna klonk er nog slechts dronkenmansgelal in de eetzaal.⁷¹

Evenzeer misprijzend beschreef Weyerman een 'Fransche driestuyvers-ordinaris' en een 'zes stuyvers Ordinaris'. Gezien de gebruikelijke maaltijdprijzen waren dit spotgoedkope locaties. In het laatste kwart van de achttiende eeuw was er nog altijd een goedkope ordinaris te vinden in de Pijlsteeg. Gasten konden hier aan twee tafels plaatsnemen in een met spiegels, een koekoeksklok, een eikenhouten kabinet en vijf schilderijen gedecoreerde opkamer. Zij aten hoofdzakelijk van tinnen servies, al stonden er ook borden, kopjes en schotels van Delfts aardewerk in de kast. Vergeleken met chiquere eetgelegenheden telde de keuken-inventaris slechts weinig kookgereedschappen. Speten om vlees, vis

en gevogelte te roosteren ontbraken, wel waren er koperen kookketels waarin de kok potspijzen bereidde. De in de keuken aanwezige braad-, koeken- en taartpannen zijn een aanwijzing dat de kok toch een vrij gevarieerd menu op tafel kon toveren.⁷²

In het laatste kwart van de achttiende eeuw failleerden enkele ordinarishouders. Ondanks hun financiële ondergang overleefde het fenomeen ordinaris het revolutietijdvak, in de decennia rond de eeuwwisseling. Voor buitenlandse gasten bleef het principe van de publieke tafel aantrekkelijk vanwege de duidelijkheid over de – vaste – prijzen en de netwerkmogelijkheden. Precies om deze reden integreerden moderne hotels het oude instituut van de table d'hôte in hun dienstverlening.⁷³

2 Delicatessen



Deel 1: De herbergkeuken, 1625–1850

[2.1] Het epicentrum van de achttiende-eeuwse gastronomie: de Nes. Links de uitstalkast van een poelier (hoenderkoper), daarnaast de ingang van de Sint Pieterspoortsteeg, dan de Grote Vleeshal met daarachter de vismarkt en de Kleine Vleeshal. In het verschieft het uithangbord van Nieuw Malta, een van de vele eetgelegenheden in de buurt.



‘We werden op Hollandse wijze onthaald, met bier, boter en kaas, alles geserveerd op porseleinen schalen, wat sterk aan Amsterdam doet denken’, zo klaagden de broertjes Philippe en François de Villers in 1656. Ze waren teleurgesteld over de maaltijd die zij kregen voorgeschoteld van de ambassadeursvrouw in Parijs. Vanuit de Nederlandse Republiek maakten de jongens een educatiereis naar dat Europese centrum van beschaving. Zij leerden er een behoorlijke conversatie in het Frans te voeren, maar raakten er daarnaast verzot op de geavanceerde cuisine. Vergeleken met de overdadige traktaties in hun Parijse logement – met dagelijks tien verschillende vleesgerechten – was de eenvoudige Hollandse keuken uit hun thuisland weinig opwindend. Het bezoek aan de Nederlandse gezant liep dan ook uit op een teleurstelling toen de ambassadeursvrouw de verwende jongens onthaalde met een eenvoudige broodmaaltijd ‘op zijn Amsterdams’.¹

In het laatste kwart van de zeventiende eeuw zou de vooruitstrevende Franse keuken alsnog de Amsterdamse herbergkeukens bereiken. Dat was vooral te danken aan de toestroom van gastronomisch onderlegde vluchtelingen en economische immigranten. Franse koks en pasteibakkers streken massaal neer in de omgeving van de Nes en Kalverstraat. Daar waren alle benodigde voedingswaren op loopafstand ruimschoots voorradig, op markten en in winkels, braderijen en vleeshallen. In door Fransen uitgebate herbergen werkte protestants en katholiek keukenpersoneel gebroederlijk samen, ondanks de hevig oploeiende godsdiensttwist in hun moederland. Naast deze Franse herbergkoks bemande een contingent van voornamelijk Duitse chefs de keukens van de deftigste herenlogementen. Ook zij haalden hun dagelijkse boodschappen in het luilekkerland van de Nes.

De Nes

De achttiende-eeuwse broodschrijver Jacob Campo Weyerman achtte zichzelf op gastronomisch gebied een ervaringsdeskundige. In zijn jeugd dreef zijn moeder immers een ordinaris, ‘een van de lekkerste in geheel Breda’, herinnerde de auteur zich. Eenmaal op eigen benen frequenteerde Weyerman de horeca van zijn tijd, zoals meer beoefenaars van vrije beroepen dat deden. In Amsterdam dineerde hij enige tijd dagelijks in de Eerste Liesveldse Bijbel, een herberg waar het repertoire vooral draaide om zorgvuldig gebraden biefstukken. Weyerman woonde enige



[2.2] Interieur van de Grote Vleeshal in de Nes bij de Sint Pieterspoortsteeg, de voormalige kapel van het Sint Pietersgasthuis (nu Brakke Grond), circa 1690.

tijd in de Wijde Lombardsteeg, tussen het Rokin en de Nes. Deze mid-deleeuwse kloosterbuurt was uitgroeid tot het culinaire centrum van Amsterdam. De Nes herbergde twee vleeshallen, kleine markten voor riviervis, gevogelte, groenten, worsten en orgaanvlees en talrijke traiteurs, pasteibakkers, poeliers en koks. Pal om de hoek, op de Dam, was de grote vismarkt. Verse zuivel en groente en pas geplukt fruit kwamen van het omliggende platteland, zoals Waterland en de Diemermeer, naar de gespecialiseerde markten in de stad. Daarvandaan brachten venters de producten naar de mensen thuis of ze verkochten hun voedingswaren vanuit straatkraampjes en kruiwagens.²

De reputatie van de Nes als culinair centrum was al gevestigd aan het begin van de zeventiende eeuw. Toneeldichter Gerbrand Adriaenszoon Bredero woonde toen direct naast de Grote Vleeshal. Boven de Kleine Vleeshal zou rederijdersclub De Eglantier later zijn stukken opvoeren, waaronder de klassieker *Moortje* (1615). Daarin wandelt de gladjakkerige knecht Kackerlack door de Nes, langs de verkopers van spek en gevogelte op het pleintje tussen de vleeshallen. Hij toont weinig interesse in de daar aangeboden eenden, zwanen, rotganzen, smienten en Kamper vogels,

noch in een schapenbout van een Friese vleesventer. De ‘wortelteef’ probeert Kackerlack pastinaken, beetwortelen, bieten, sla, kruiden, winterpenen en rapen te slijten.³

In de Nes en omliggende straten en stegen vestigden zich gaandeweg ruim gesorteerde kruidenierswinkels. Koks, pasteibakkers en particulieren haalden daar hun alledaagse en exotische boodschappen. Dankzij de structurele aanvoer van de handelscompagnieën VOC en WIC uit de Oost en de West en de toegankelijkheid tot de Europese, Noord-Afrikaanse en Levantijnse handelsmarkten was het aanbod van kruidenierswaren schier eindeloos. Zo verkochten Amsterdamse kruideniers amandelen, anijs, kaneel, krenten, komijn, kappertjes, kardemom, kastanjes, walnoten, olijfolie, olijven, citroenen, paradijskorrels (peperachtige zaden van een plantensoort uit de gemberfamilie), zwarte peper, saffraan, sukade, sumak, foelie, nootmuskaat, rijst, vijgen, gember, zoethout en de grondstoffen van de opwekkende dranken cacao, koffie en thee. Smaak, prijs en kwaliteit waren afhankelijk van de herkomst. De beste amandelen kwamen uit Valencia, Sicilië, Mallorca en Noord-Afrika, anijszaad uit Frankrijk, Malta, Alicante en Smyrna (Izmir) en ansjovis uit Genua, Marseille en Malaga. Een breed assortiment was verkrijgbaar bij de Nes-kruideniers. De winkelvoorraad van grootgrutter Gerard van Spal bevatte in 1724 bijvoorbeeld morieljes, anijszaad, kandijnsuiker, aluin, kruidnagel, foelie, nootmuskaat, kaviaar, curaçaoschillen (gedroogde schillen van de citrusboom laraha), augurkjes, champignons, rijst, krenten, gezouten citroenen, flessen sojasaus, Franse pruimen, bruine suiker, rozijnen, nagelhout en koffiebonen. In de kelder lagen vaatjes met ansjovis, raap- of olijfolie en een restje citroensap.⁴

De kruideniers in de Nes traden tevens op als grossiers. Ze leverden kruidenierswaren aan collega's, die deze doorverkochten aan hun eigen klanten. Een bekende kruidenierswinkel uit de eerste helft van de achttiende eeuw was De Toren van Mechelen, tegenover de Heremietsteeg. De broers Carel en Jacob van Cralingen verkochten hier hun delicatessen aan de lokale elite van kooplieden en regenten en aan het stadhoudelijke hof van Oranje, maar evengoed aan de toplaag van het stedelijke herbergwezen en aan pasteibakkers uit de buurt. De broers versierden hun zaak met schilderijen en curiosa, waardoor de winkel uitgroeide tot een rariteitenkabinet. Hun nalatenschap, bestaande uit de kunstcollectie, een buitenplaats, paarden, rijtuigen, een visschuit en boeierschip en

[2.3] Kruidenier met
uitgestalde waar,
1717.



vastgoed, had een gezamenlijke waarde van ruim een ton. Daarmee behoorden de kruideniersbroers tot de bovengemiddeld welvarende Amsterdammers.⁵ Een naburige specialiteitenwinkel was gespecialiseerd in chique zeevruchten, zoals kreeften en oesters, deels geïmporteerd uit Zierikzee. Deze zaak van de familie Verkerk sleet de prijzige handelswaar vanuit een kelder aan particulieren en bezorgde bij deftige eethuizen, zoals herberg de Munt. Vanuit een andere kelder, onder een herberg in de Warmoesstraat, werden Zeeuwse oesters verkocht, evenals levende en gekookte kreeften.⁶

De meeste koks en pasteibakkers woonden en werkten in een kleine cirkel rond de vleeshallen in de Nes. Daar kochten ze de benodigde kruidenierswaren, vers vlees, vis en gevogelte, groenten en andere ingrediënten voor hun pasteien en herbergmaaltijden. Uit de doop-, trouw- en begraafboeken en de poorter- en ingezetenenregisters zijn de namen bekend van honderd pasteibakkers en veertig koks in zeventiende-eeuws Amsterdam. Zij werkten in herbergkeukens, als zelfstandige traiteurs, in dienst van particulieren of bij stedelijke instellingen, zoals weeshuizen en de Admiraliteit, de Amsterdamse afdeling van de marine die zetelde in het Prinsenhof aan de Oudezijds Voorburgwal.⁷ Direct naast de Grote Vleeshal in de Nes stond Huis De Gekroonde Braderij (Sint Pietershalsteeg 10), waar in 1648 een Rotterdamse kok achter de braadpannen stond.⁸ In de naastgelegen panden woonden andere koks en pasteibakkers, evenals aan het Rokin, op de Nieuwendijk, in de Kalverstraat en in het 'Nieuwe Werk', zoals volkswijk de Jordaan toen heette. Net als herbergiers en andere middenstanders waren de keukenmeesters onderling sterk verzwagerd. Hierdoor ontstonden 'koksdynastieën', zoals van de families Persoij, Guldensteden en Pipart. Ambitieuze leerlingen en knechten trouwden zich een weg omhoog. Zo veroverde de banketbakkerszoon Pieter Bartholomeusz Koutijs in 1683 het hart van een koksweduwe, waardoor hij de beschikking kreeg over een eigen kookwinkel achter de vleeshal.⁹

Het leeuwendeel van de zeventiende-eeuwse koks en pasteibakkers kwam uit Amsterdam of uit andere Hollandse steden, alsmede uit Duitse plaatsen bij de landsgrenzen van de Republiek. Bijna een kwart van hen had wortels in Frankrijk, dat toen al gold als het culinaire gidsland.¹⁰ Halverwege de eeuw had François Pierre de la Varenne aan het Franse hof een nieuwe kookstijl geïntroduceerd die uitging van subtiële bereidingen. De innovatie was bedoeld om de eigen smaak van verse, inheemse producten naar voren te laten komen met assistentie van lokale kruidenijen als peterselie, dragon, basilicum, tijm, laurier en bieslook. Voorheen als te boertig afgeschreven landbouwproducten, zoals asperges, linzen en cichorei, verschenen plotseling op de tafels van de Franse aristocratie. Ook kwam er meer waardering voor de natuurlijke smaak en eigenschappen van voedsel, en het afzonderlijk bereiden van elke groente en vleessoort. In plaats van grote stukken vlees en wild deed de elite zich tegoed aan kleine vogels, zoals watersnip, ortolaan en lijsters. De la Varennes aanpak betekende een breuk met de middeleeuwse traditie



[2.4] Pasteibakker met zijn knecht en een vogelpastei, 1694.



[2.5] Kok met een vogelpastei, op de achtergrond links een spit en rechts een schransend en dansend gezelschap met een braadrooster als muziekinstrument.

van overdadig gekruide, veelal zoetzure gerechten en lichte vlees- en vissauzen op basis van witte wijn, verjus, azijn, water of (amandel)-melk. Volgens de nieuwe culinaire hofcultuur waren sterk gereduceerde bouillons en boter de basis voor sauzen, met een roux om deze te binden. Suiker verdween uit de hartige gerechten en dook slechts op in zoete desserts als taarten, koekjes en crèmes. Tot slot raakten ingrediënten als foie gras, truffels, mayonaise en oesters in de mode.

De la Varennes kookboek *Le Cuisinier françois* uit 1651 was een internationaal succes: tussen 1651 en 1700 verschenen 41 edities, die door gans Europa verspreid raakten. De vroegst bekende Nederlandse vertaling zou pas een halve eeuw later verschijnen, in 1701. De inhoud was enigszins aangepast aan de lokale smaak. Zo bevatte de vertaling bijna tweemaal zoveel recepten voor worsten en inferieur vlees, zoals rundertestikels, kalfsvoeten en pens, en voor lokale zoetigheden, zoals krakelingen en spritsen. Het beoogde publiek van de Hollandse versie bestond niet uit chefs van adellijke huishoudens maar uit huisvrouwen van welgestelde

burgergezinnen. Latere Hollandse kookboeken van eigen bodem volgden de Franse nouvelle cuisine. Naast Noord-Nederlandse klassiekers, zoals hutspot (indertijd geen stampot maar een vleesstoof), koekjes, pannen- en oliekoeken, gaven zij recepten voor Franse soepen, sauzen en ragouts. De Franse hofkok van stadhouder Willem IV, Vincent la Chapelle, integreerde op zijn beurt Noord-Nederlandse recepten in zijn kookboek. Zo bevatte het in 1742 verschenen vijfde deel van zijn *Le Cuisinier Moderne* een recept voor boerenkool.¹¹

Franse herbergen

De verschillen tussen de Franse en Hollandse keuken waren al vroeg opgemerkt, door de oud-leraar Jean-Nicolas de Parival. In zijn karakterstschets van de Noord-Nederlandse samenleving, waarvan de eerste druk in 1651 verscheen, beschreef hij hoe de nouvelle cuisine uitsluitend tot de toplaag van de samenleving was doorgedrongen: 'Hollanders zijn geen soepliefhebbers, zoals de Fransen, en besteden evenmin veel aandacht aan knoflook of uien. Ze houden niet van delicatessen en zijn afkeurend van de Franse braadmethode. De elite laat zich in culinair opzicht en in vleeskeuze echter wel leiden door de Franse stijl,' aldus De Parival.¹²

Culinaire vernieuwingen uit het gidsland Frankrijk bereikten in Amsterdam pas een groter publiek in het laatste kwart van de zeventiende eeuw, met de komst van duizenden migranten. Het merendeel van hen bestond uit protestantse geloofsvluchtelingen: de hugenoten.¹³ Als gevolg van het Edict van Fontainebleau (1685), waarbij koning Lodewijk XIV het Edict van Nantes en de bijbehorende protestantse vrijheden introk, kwamen zij in groten getale naar de Republiek. De verdrijving van de hugenoten was echter al eerder begonnen, met beroepsverboden en andere repressieve maatregelen.¹⁴ Zo kwam een gereformeerde kok kort vóór 1657 uit Le Havre naar Holland, op de vlucht voor het onvriendelijke religieuze klimaat in zijn geboorteland. In Amsterdam kreeg hij een baan als chef-kok van de Admiraliteit.¹⁵ Ook de hugenoot Jean de Chezeau reisde ver voor

[2.6] Vervolg van de hugenoten in Frankrijk door dragonders, 1686.



de herroeping van het Edict van Nantes noordwaarts. Geboren op het eiland Saint-Martin-de-Ré vestigde hij zich eerst als wijnkoper in de Rotterdamse binnenhaven het Haringvliet. Daarna beproefde hij zijn geluk in Den Haag, totdat hij in 1663 de goedlopende Amsterdamse herberg De Vergulde Zon (Nieuwendijk 192) kon huren. Hij organiseerde er kunstveilingen die een groot publiek trokken en waarbij onder meer *De stier* van Potter onder de hamer kwam. Als voormalige wijnkoper verzorgde De Chezeau de dranken voor zijn gasten, maar hij kon hun geen fatsoenlijke maaltijd aanbieden. Daartoe begon hij in 1670 een compagnieschap met de meester-kok Michel Gervais, eveneens een Franse hugenoot, afkomstig uit Orléans. De partners deelden het hoge huurbedrag van de herberg (2000 gulden) en eventuele winsten of verliezen. De Chezeau deed de wijninkoop, bedrijfsvoering en boekhouding, terwijl Gervais de ingrediënten voor de ordinaristafel inkocht en bereidde. Hun bedrijfje zou slechts twee jaar bestaan, want in 1672 kocht een volgende Fransman De Vergulde Zon.¹⁶

Rond deze tijd streken tevens de eerste Franse broodbakkers in Amsterdam neer. Zij bakten witbrood met zuurdesem, waardoor zij verschoond bleven van het verplichte gildelidmaatschap en de bijbehorende strenge regelgeving die voor brood op basis van gist gold. Hun klanten behoorden tot de Franse migrantengemeenschap, daarnaast wisten beter gesitueerde Amsterdammers hun weg naar de Franse bakkers te vinden.¹⁷ In de jaren na het Edict van Fontainebleau volgde er een talrijkere aanwas van Franse broodbakkers, pasteimakers en migrantenkoks in Amsterdam. Een protestantse chef uit het plaatsje Melle in de Poitou kocht in 1686 het poorterschap, waarmee hij burger van Amsterdam werd. Een jaar later volgde in zijn voetsporen de Parijse meester-kok Charles Crespin, een telg uit een vermaard hugenotengeslacht.¹⁸

Enkele Franse nieuwkomers belandden in de keukens van reeds bestaande Franse ‘natieherbergen’. De uitbaters hiervan richtten zich voornamelijk op klandizie uit hun thuisland of -regio, maar ontvingen daarnaast andere internationale gasten en lokale lekkerbekken. Het bekendste adres voor Franse reizigers vanaf 1657 was De Plaats Royaal alias Het Groot Schild van Frankrijk in de Kalverstraat (huidig nr. 13), op de noordhoek van de Papenbroeksteeg. Dit pand was eigendom van een Vlaamse jonker, de heer van Reet, Waarloos en Ter Linden, die het voor veel geld verhuurde als herberg. De vroegst bekende uitbater

– Jean François Cartel uit Wallonië – was net als zijn huisbaas katholiek: hij doopte zijn kinderen in de nabijgelegen Franse kapel aan de Nieuwezijds Voorburgwal. Cartel betaalde een hoge jaarhuur, waarvoor hij de beschikking kreeg over een goedlopend eet- en drankhuis op een drukke locatie. Zijn wijnvoorraad wijst op behoorlijke omzetten: op een peildag in 1657 bevatte zijn kelder onder meer twee okshoofden (ruim 460 liter) bordeaux, 24,5 kannen andere Franse wijn en een ton (150 liter) Spaanse wijn. De Plaats Royaal had een culinaire reputatie: volgens de auteur van *Den koddigen opdisser* (1672) kon je er lekker eten. De herberg lag op een steenworp afstand van makelaars en kooplieden, die na de middagsluiting van de Beurs aan het Rokin in een paar passen ter plaatse waren. Ook boekverkopers en Franse reizigers klopten aan bij De Plaats Royaal. En in de avonduren vergaderden hier beursgokkers die met hun risicovolle aandelenhandel in korte tijd kapitalen konden winnen – of verliezen. Hun handelsactiviteiten leidden tot burengerucht, omdat Cartel zijn beursklanten bediende na de officiële sluitingstijd van halftien 's avonds.¹⁹

Groepsbijeenkomsten in De Plaats Royaal vonden plaats op een van de private bovenkamers of op de begane grond in de publieke zaal, discreet afgeschermd met een beschilderd kamerscherm. De rest van de herberg was in gebruik als logement en een klein privégedeelte was bestemd voor de waard en diens gezin. Cartel hertrouwde na het overlijden van zijn eerste vrouw met een dochter van Simon Barbier 'La Montagne'. Die Fransman had de leiding over veilingherberg De Keizerskroon, verderop in de Kalverstraat (nr. 71), en genoot bekendheid vanwege zijn soepen. Na Cartels begrafenis, in 1677, hertrouwde zijn weduwe met een Duitse chirurgijn. Ze verhuisden naar haar geboortehuis De Keizerskroon, waar ze haar herbergierswerkzaamheden voortzette. De nieuwe uitbater van De Plaats Royaal was François Sellier, een 31-jarige kok en hugenoot uit het Noord-Franse Abbeville (Picardië). Hij trouwde met de Utrechtse Margriet van Seventer, die als dienstmeid in de herberg werkte. Sellier zette de culinaire reputatie met verve voort. In oktober 1678 mocht hij zelfs 'spijs' leveren voor het onthaal van de graaf D'Avaux, de ambassadeur van Frankrijk die zojuist namens zijn koning de Vrede van Nijmegen had ondertekend. D'Avaux had zijn eigen Franse chef meegenomen, maar Sellier mocht complementaire gerechten leveren. Een lokale zeevruchtenimporteur leverde daarnaast achthonderd oesters uit Zierikzee, die het gezantschap in twee dagen zou verslinden.²⁰

De keuken van De Plaats Royaal was genereuzer ingericht en beter uitgerust dan die in andere herbergen. Naast de gebruikelijke potten, pannen en een spit bestond het keukengerei uit een visketel, taart- en braadpannen, hangijzers, schuimspanen en kommen. Er was een provisiekelder, terwijl voorraden specerijen, zoals een partij peper, op twee pakzolders lagen opgeslagen. In het voorhuis zagen binnenkomende bezoekers een indrukwekkend groot schilderij hangen van de toren van Babel – toepasselijk voor een vreemdelingenherberg – en een portret van gastheer Sellier en zijn echtgenote. Een gangetje, behangen met schilderijen en topografische kaarten, leidde bezoekers naar de eetzaal: daar glimlachte de waardin hen opnieuw toe op een levensgroot portret. Het zou de bezoeker niet ontgaan wie de leiding hadden over dit Franse smulhuis.²¹

Uit financiële noodzaak verhuisden François Sellier en zijn vrouw naar een goedkoper huurpand in de Kalverstraat (nr. 66). Hier hingen zij De Nieuwe Plaats Royaal uit. In 1681 logeerde de Franse komedieschrijver Jean François Regnard bij hen, maar zelfs beroemde bezoekers konden het neergaand tij niet keren. In het laatste kwart van de zeventiende eeuw verkeerde het herbergwezen, net als de rest van de stedelijke middenstand, ernstig in mineur. Door de onzekere economische fase en onveranderd hoge huurprijzen en accijnzen gingen diverse eet- en drinkgelegenheden op de fles. In 1690 raakte bijvoorbeeld Margriet

[2.7] Zeventiende-eeuws mechanisch braadspit in het Muiderslot dat zelfstandig kan ronddraaien. Bovenop is een bel bevestigd die rinkelt zodra het draaien is gestopt.





[2.8] Een kok met
gegrild gevogelte
aan een stevig
spit, 1634.

van Seventer, inmiddels weduwe Sellier, in betalingsmoeilijkheden. Haar medische uitgaven liepen hoog op en het huishouden – inclusief kost en inwoning van de knecht en dienstmeisjes – kostte haar jaarlijks 800 gulden. De jaarhuur voor de herberg bedroeg 900 gulden: een aanzienlijke kostenpost, waarbij uitstaande schulden aan leveranciers, zoals de wijnkoper, slager en kaarsenmaker, in het niet vielen. Enkele gasten waren onverwacht vertrokken, zonder te betalen. Onder hen waren Franse militairen, de hofmeester van een Franse dame en heren uit Den Haag en Leeuwarden. Een andere wanbetaler was een controversiële courantier uit Rouen die na zijn verbanning uit Amsterdam, in 1686, een ellenlange rekening achterliet. Sommige kamers verhuurde de weduwe Sellier voor langere tijd aan commensalen.²²

Stad Antioche

1699-1702

ADRES: Spuistraat 128

UITBATER: Jean Saurin

SOORT: Franse keuken

PRIJSNIVEAU: *ff*

Aan de Nieuwezijds Achterburgwal (Spuistraat 128), dicht bij de Torensteeg, zit rond 1700 de Stad Antioche. De herberg is vernoemd naar de aan de Orontesrivier gelegen stad Antiochië (nu: Antakya, Turkije) maar verwijst evengoed naar Pertuis d'Antioche, de zeestraat in Noord-Frankrijk tussen het Île de Ré en het Île d'Oléron, onder de havenstad La Rochelle. De uitbater, Jean Saurin, komt zelf echter uit Parijs. In Amsterdam opende hij een eet- en drankhuis, dat in een Franstalige reisgids werd opgenomen als adres voor lekkerbekjes. Reserveren is dan ook verstandig, want onaangekondigde bezoekers kunnen een overvolle eetzaal treffen. Voor landgenoten weet de gerant echter op het laatste moment nog een gezellig plekje te regelen in een klein zijkamertje, bestemd voor *amis*.

De gasten genieten van het diner en de gesprekken in hun intieme *cabinet de conversation*

‘Bestel alvast wat goede wijn, dan komt de kok straks jullie bestelling opnemen,’ zo vertelt hij zijn pas neergestreken gasten. De chef-kok, Pierre, is een refugie uit de voormalige hugenotenstad La Rochelle. Hij heeft gebraden kippen aan het spit draaien en kan daarnaast een Franse ragout met salade bereiden. Na het doorgeven van de bestelling kunnen de gasten een bijpassende wijn proeven. De kleur kan weliswaar mooi zijn, maar de smaak is doorslaggevend. Het wordt uiteindelijk een bourgogne, die uitstekend past bij de kippetjes met ragout en sla. De gasten genieten van het diner en de gesprekken in hun intieme *cabinet de conversation*.²³

Helaas is de Stad Antioche een kort leven beschoren: in 1702 vestigt uitbater Saurin zich in de Bethaniënstraat als wijnkoper. Zijn nieuwe onderneming, Au Baril Rouge (In het Rode Vat), houdt het evenmin lang vol, want al na een jaar is Saurin overleden.²⁴

De economische crisis en de aanhoudende oorlogen tussen Frankrijk en de Nederlandse Republiek hadden kwade gevolgen voor het Amsterdamse herbergwezen. De op Franse gasten georiënteerde eethuizen in de Kalverstraat, Nes en omgeving zagen hun bezoekersaantallen teruglopen, terwijl de huren en de accijnsheffingen op dranken, voedsel en brandstoffen ongekend hoog bleven. De nieuwe Franse uitbater van De Plaats Royaal op de hoek van de Papenbroeksteeg kon het zakelijk niet bolwerken. Deels kwam dat door 'eetpiraterij': tussen 1688 en 1691 lieten zijn voornamelijk Franse gasten een gezamenlijke schuld achter van ruim 1500 gulden. De herbergier kon zijn achterstallige huur betalen met de opbrengst van zijn inboedel. Hij behield slechts twee hemden, voor hem en zijn vrouw: ze stonden dus letterlijk in hun hemd.²⁵

Een ander slachtoffer van de middenstandscrisis was Au Pomme D'Orange (Oranjeappel). Deze Franse natieherberg zat in de Nes (nr. 67), op de hoek van de Kuiperssteeg. Vanaf 1680 trok het eethuis zowel een internationaal als een lokaal publiek, dat afkwam op het betere bak- en braadwerk. Ondanks de godsdiensttwisten in hun thuisland werkten katholieken en protestanten zij aan zij in de herbergkeuken. Louis Bonnet, een katholiek uit Bourges, begon als boekhouder in dienst van de hugenoot Louis Feron. Na Feron's overlijden trouwde Bonnet in 1688 met diens weduwe en nam hij het eethuis over. De herbergkeuken was in trek bij de Franse migrantengemeenschap uit de buurt. Van hen kerkten de protestanten bij de Walenkerk aan de Oudezijds Achterburgwal en de katholieken bij een van de roomse huiskerken, zoals 't Boompje tussen Rokin en Kalverstraat. In zijn 'backhuys' ontving Bonnet een breed scala aan gasten: van onmatig drinkende Franse kistdragers tot een eenzame Duitse theologiestudent. Ook de in de buurt wonende koopman-literator Pierre le Jolle, afkomstig uit een refugiefamilie uit Dieppe, was een vaste bezoeker van Au Pomme D'Orange en raakte bevriend met de uitbaters. In zijn burleske stadsbeschrijving refereerde Le Jolle aan de vleesvoorkeuren van de Waalse gastronomen in de Nes: 'Ik zie aan hun lippen dat ze pens gaan krijgen; of stukken geroosterd kalfsvlees.'²⁶

Naast Fransen en Zuid-Nederlanders dineerden Hollanders in Au Pomme D'Orange. Een zilversmid en diens twee kinderen schoven geregeld aan tafel aan, maar ze maakten misbruik van de gastvrijheid door nooit te betalen. Daarnaast leed uitbater Bonnet onder de stijgende kosten voor levensonderhoud, hoge huren en het wegblijven van Franse gasten. In

1694 verkocht de eigenaar het huurpand en verdween Bonnets bakhuis uit de Nes. Een Parijzenaar vestigde er een apotheek, die wel klandizie wist te trekken.²⁷ In 1712 kreeg het pand opnieuw een culinaire bestemming, nu onder de naam L'Étoile d'Orient (Nes 69 rechts). De oprichter hiervan was een refugié uit Normandië, die was opgeklommen *à la qualité d'Aubergiste*. Vanaf 1733 gaf een migrant uit de Elzas leiding aan het eethuis. Buitenlanders en Hollanders konden er een gevarieerde vleesmaaltijd krijgen met toe een fris fruitdessert met onder meer peren, pruimen en krenten, dit alles geserveerd in een met prijzig goudleer behangen eetzaal. Bekende tafelgasten waren vorst Frederik II van Pruisen en de Italiaanse avonturier Giacomo Casanova. De Pruisische vorst bedankte de waard voor zijn diensten met een zilveren ornament ter versiering van de eettafel, dat hij als een trofee bewaarde in een houten kist en trots toonde aan zijn gasten. Casanova ontving zijn jeugdvriendin, de zangeres Teresa Imer, met hun dochtertje op zijn privékamer in de herberg. Na afloop van Imers concert kregen zij daar als souper een bord oesters die zij gedrieën opslurpten.²⁸

Vermaarder nog dan L'Étoile d'Orient was De Stad Lyon, op de locatie van het huidige Theater Frascati (Nes 63). Deze vreemdelingenherberg had een volledig Franse keukenstaf, waarbij religieuze verschillen alweer geen rol speelden. De katholieke uitbater Jean la Roche, vóór 1686 als militair van Rouen naar Holland gekomen, had twee Franse koks en een knecht in dienst. Een van de koks was net als La Roche katholiek, maar zijn naaste collega was vanwege zijn gereformeerde geloof naar de Republiek gevlucht. Laatstgenoemde, Jacques Joseph Renaud (circa 1664-1711), reisde uit Le Havre via Doornik naar Amsterdam en was vergulder voordat hij als kok aan de slag ging. Een aanstelling als kok bij De Stad Lyon was geen vetpot, zo blijkt uit de schamele nalatenschap van hun opvolger, Johannes la Vertu. Toen deze tegelijk met zijn vrouw in 1720 overleed, bleef een negenjarig zoontje achter in behoeftige omstandigheden in een gang bij de Lijnbaansgracht. Ondanks – of: dankzij – de slechte betaling van het keukenpersoneel groeide De Stad Lyon uit tot een commercieel succesvol logement en eethuis. De status van de herberg blijkt in 1705 uit een bezoek van de Russische diplomaat Boris Iwanowitsj Koerakin, een zwager van tsaar Peter. Een terugkerende klant was de uitgeweken hugenoot Aubry de la Motraye, die er volgens eigen zeggen 'waar voor zijn geld' kreeg. Hij ontmoette er vreemde kostgangers, zoals een Franse generaal en diens metgezel, die zich uitgaf



[2.9] De voor-
naamste herber-
gen in de Nes,
aangegeven op
een plattegrond
van burgerwijk 8,
waaronder Ou-
dezijs Herenlo-
gement (letter A),
De Stad Lyon (B),
Nieuw Malta (C) en
L'Etoile d'Orient/
De Ster (E).

voor een Ottomaanse prins. Bij een volgend bezoek van De la Motraye dineerde hij in het gezelschap van twee Duitsers en een Pool. Engelsen wisten eveneens hun weg te vinden naar De Stad Lyon, die meer op welgestelde reizigers uit allerhande herkomstgebieden dan alleen op Fransen gericht leek. Ook lokale gasten schoven aan; de voertaal aan de gemeenschappelijke tafel was Frans, maar dat sprak en begreep de Hollandse elite uitstekend. En hoewel de leiding niet langer in handen

was van een Fransman – maar achtereenvolgens van een Hagenaar en twee Utrechtse – bleef de keuken Franse gerechten serveren en gasten uit Frankrijk ontvangen.

Herberg De Stad Lyon was grandioos ingericht, zo bleek bij een veiling in 1735, toen er kasten, kabinetten, goud- en zilverwerk, kleding, porselein, een partij koper en tin en allerlei keukengerei zoals braadspitten onder de hamer kwamen. In 1742 had de toenmalige uitbater een geschat jaarinkomen van 2000 gulden, waarmee hij behoorde tot de top van zijn beroepsgroep van herbergiers. Hij was echter geen huiseigenaar en moest jaarlijks een hoge huur afdragen aan de regenten van het Leprozenhuis, die de herberg in bezit hadden. Daartegenover stonden inkomsten uit logies en diner in de eetzaal op de begane grond of een van de 25 privé-kamertjes, waar gasten eten konden laten serveren op een van de bijna tweehonderd borden. In de provisiekelder van De Stad Lyon lagen zout, meel, bonen, rijst, erwten, pruimen, rozijnen, suikerbroden, specerijen en thee, terwijl in de wijnkelder plaats was ingeruimd voor boter, champagne, een staartje rode ‘onschone’ (sjoemel)wijn, rijnwijn, witte wijn, een mand rode wijn, flessen arak (brandewijn uit Indonesië die als basis diende van punch), bourgogne, moezel en frontignan (Zuid-Frankrijk) en in de bierkelder behalve biervaten een pul met olie en een partij brandhout.²⁹

In 1755 kreeg De Stad Lyon een exploitant die daadwerkelijk uit Lyon afkomstig was. Deze Sebastian Vin, een katholiek, had gestudeerd in Leiden, was mislukt als patroontekenaar en tweewerf gefailleerd als wijnkoper – een toepasselijk beroep gezien zijn achternaam. Vin zou driemaal trouwen, met opeenvolgende Françaises.³⁰ Rond 1745 begon hij een loopbaan als herbergier. In zijn ordinaris Het Parlement van Engeland (Kalverstraat, vanaf 1750 Warmoesstraat) zette hij Franse maaltijden op tafel. Bij zijn overstap naar De Stad Lyon, in 1756, hoopte hij zijn oude klanten, ‘kooplieden en passagiers [reizigers]’, merendeels Franse edelen, kooplieden en militairen, te behouden. Vin verkocht een deel van het oude interieur, waaronder ledikanten met behangsels, notenhouten kabinetten, spiegels en juwelen. Hij mikte op een breed publiek en serveerde gastmalen ‘van alle prijzen’ in de vreemdelingenherberg. Met 25 genummerde kamers met gemiddeld zes stoelen, een ruime eetzaal met twintig zitplaatsen en vijf tafels en ten minste 28 slaapplekken behoorde De Stad Lyon tot de grootste herbergen van

Amsterdam. Aan de gemeenschappelijke eettafel was de voertaal Frans, een taal die zowel de gasten als het bedienend personeel beheersten. De zaal, gedecoreerd met spiegels in vergulde lijsten en guirlandes en voorzien van een waterfontein met marmeren koelbak (zie kader), was voor kleine gezelschappen af te sluiten met twee kamerschermen. Op een totale maximumcapaciteit van honderdvijftig gasten beschikte Vin over circa duizend servetten. Een extra luxe was het 'Poederhok', waar gasten hun pruik konden poederen, hun voeten verwarmen op een stoof of zich ontlasten op een gemakstoel.

Casanova vond De Stad Lyon onder Vins bewind een rare herberg met dubieuze gasten, die leefden van spel en oplichterij, evenals hijzelf trouwens. De avonturier logeerde er niet maar kwam er, in 1758, slechts voor een glas wijn en een conversatie. Tien jaar later was kastelein Sebastian Vin overleden, waarna zijn weduwe en zoon de zaak voortzetten. Buitenlandse gasten konden aanzitten aan de table d'hôte of op hun kamers eten. Zij zouden goed bediend worden, 'tot een civiele [betaalbare] prys', zo adverteerden zij. 's Ochtends om acht uur kregen matineuze gasten ontbijt op de kamer geserveerd. In de eetzaal kwam de bediening aangespoed zodra iemand de tafelschel luidde. Op het menu stonden soepen en bouillons, gestoofd of gebakken vlees, vis en gevogelte en huisgebakken taarten of fruit als dessert. Daarbij dronken de gasten bier, wijn, arak, chocolade, punch of thee. De kippenhokken, duiventillen, volières en broedkooien op het binnenplaatsje duiden op een eigen vogel- en pluimveeproductie. Voor de overige ingrediënten moesten de knechten en dienstbodes met hun marktemmers slechts een paar stappen lopen: vis op de markt op de Dam, fruit bij de venters achter de Beurs en deegwaren bij de Franse bakker achter de vleeshal. Vlees haalden zij verder weg: bij slager Groenewoud in de Leidsestraat had Vin een rekening-courant.³¹

In het barre economische klimaat van de Vierde Engelse Oorlog (1780-1784) kon kastelein Michel Vin niet aan zijn financiële verplichtingen voldoen. Zijn eigen moeder leende hem ruim 17.000 gulden om het logement-eethuis overeind te houden, maar het was vergeefs. Onder het navolgende kasteleinschap van Michel Mourttaij uit Normandië kachelde De Stad Lyon verder achteruit. De buitenlandse bezoekers bleven komen, maar de service liet te wensen over. De kasteleinsvrouw stal kostbaarheden van een van de kamerhuurders, een Portugees-Joodse

Koele dranken

Gekoelde spijzen en dranken kwamen in de zeventiende eeuw uit de kelder. Herbergen hadden een of meer gemetselde kelders, waar behalve alcoholische dranken, zoals wijn en bier, zuivel, olijfolie en ander voedsel lagen opgeslagen. Om spijzen maar vooral dranken koel te houden in de warmere eetzaal gebruikten herbergiers een koelvat: een koperen, tinnen, marmeren of keramieken bak. Hierin konden zij witte wijn, water en andere dranken gekoeld op tafel laten komen. De kastelein van de Voetboogdoelen beschikte over een groot koperen exemplaar, afgebeeld op de schuttersmaaltijd van Van der Helst. Herberg De Keizerskroon bezat een tinnen versie (1781) en in eethuis-logement Generaal Washington in de Warmoesstraat lagen verschillende waterkoelvaten (1791).³²



[2.10] Koperen koelvat in gebruik tijdens een copieuze schuttersmaaltijd in de Voetboogdoelen ter viering van de Vrede van Munster, 1648.

diamanthandelaar, en joeg een Spaanse gast de deur uit. Tezelfdertijd raakte de Amsterdamse samenleving ernstig verdeeld over een politiek twistpunt. De ‘patriotten’ wilden af van de Oranjestadhouders en eisten herstel van hun burgerlijke rechten, terwijl de ‘orangisten’ loyaal bleven aan het stadhoudelijk gezag. Gedurende een kortstondig patriots bewind van Amsterdam, in 1787, kregen aanhangers van beide groepen het met elkaar aan de stok, culminerend in een veldslag tegen de Oranjeklanten op scheepsbouweiland Kattenburg. De partijstrijd was terug te zien in de klantenkring van de herbergen. Zo functioneerde De Stad Lyon tijdelijk als het clubhuis van de patriotse burgerbeweging. De nieuwe kastelein, de Hagenaar Andries van Agten, was actief in de patriotse vrijmetselaarsloge La Paix. Na het herstel van het stadhoudelijke bewind, in 1787, ging hij echter als een windvaan over naar de triomferende orangisten. Grote voorspoed bracht het hem niet: in 1792 faillieerde Van Agten vanwege een forse huurachterstand, waarna het definitief gedaan was met De Stad Lyon.³³

De beide Franse eethuizen in de Nes leden onder de economische en politieke omstandigheden. Daarnaast kregen ze rond 1785 te maken

met nieuwe concurrentie. Joannes Baptista Simondi, een ambitieuze jongeman uit Turijn, vestigde zijn herberg annex ordinaris-eethuis De Oude Fontein (Nes 69 links) pal naast L'Étoile d'Orient en dicht bij De Stad Lyon. Simondi probeerde hun Franse klanten af te snoepen door tweetalige visitekaartjes te verspreiden met reclame voor zijn 'logement & table d'hôte' en door extra services te bieden. Zo liet hij, tegen hoge prijzen, soupers bezorgen bij andere logementen, een vorm van dienstverlening waartegen het pasteibakkersgilde eerder fel maar vergeefs had geprotesteerd. Tot Simondi's klantenkring behoorden Franse kooplieden en militairen, maar ook Italianen wisten de weg naar zijn eethuis te vinden. In 1808 verhuisde Simondi naar een groter lokaal, vier huizen verderop (Nes 73). De aanvangstijd van zijn open tafel was relatief laat op de dag, om drie uur 's middags.³⁴

Simondi was niet de eerste Italiaan met een culinair bedrijf in Amsterdam. Vanaf 1690 was de delicatessenwinkel van Giovanni Casili en diens Nederlandse vrouw aan het Rokin een trefpunt van smulpapen. Casili, vanwege zijn afkomst beter bekend als De Romein, had zich hier gevestigd als importeur van parfum, confituren, pistaches en andere smakelijkheden uit Genua. Naast landgenoten bezochten lokale kooplieden en magistraten zijn *bottega* bij de Beurs, voor de heerlijkste rozenolie, chocola, koffie en limonades. De burgemeesters lieten hem bovendien maaltijden cateren, zoals voor de Friese Oranjes en buitenlandse bezoekers. Voor de keurvorst van Brandenburg bouwde Casili een piramide van dertig schalen met alle denkbare soorten jam, suikerwerk en Genuese lekkernijen. Vanaf 1701 was Casili als consul van de Republiek Genua een lokale vraagbaak voor Italiaanse kooplieden, die in zijn bottega het nuttige met het aangename konden combineren. Een publieke eetgelegenheid was de bottega niet echt, eerder een importwinkel met een proeverij.³⁵

Halverwege de achttiende eeuw begonnen twee andere Italianen eethuis-logementen in de stad. Daar boden zij eenvoudige kost, drank en logies aan ten behoeve van maritiem personeel van de handelscompagnieën. In 1745 begon een nieuwkomer uit Napels Het Wapen van Napoli in de Ridderstraat en kort daarna opende een voormalige varensman uit Triëst een concurrerende herberg in de naastgelegen Jonkerstraat. Hier ging het om nederige etablissementen, met eenvoudig eten van tinnen bordjes aan een gemeenschappelijke tafel. Varenslieden, vooral Italiaanse matrozen, verbleven er soms wekenlang totdat hun schip

gereedlag. Ze lieten onbetaalde rekeningen achter van 12 tot maximaal 100 gulden. Voor een specifiek Italiaanse keuken in deze logementen zijn geen aanwijzingen gevonden.³⁶

Duitse herbergkoks

Herbergen met migrantenkeukens trokken vooral buitenlandse bezoekers. Naast en met hen 'spijsden' lokale gasten in hun eetzaal. Zoals wederom Jacob Campo Weyerman, die De Stad Lyon en andere Franse eetzaal bezocht. De spotgrage literator protesteerde in zijn geschriften echter tegen de verfransing van het culinaire repertoire. Volgens Weyerman introduceerden de zuidelijke nieuwkomers 'geforceerde gerechten' bij de 'maatige Nederlanders'. Hun 'ragous, frikassées, soupees, getorende pasteyen, gefruite kikvorschen, gestoofde slakken' en andere frivoliteiten zouden verderfelijk voor de maag en lustopwekkend zijn.³⁷ Ook 'Gallische' pasteibakkers moeten het bij Weyerman ontgelden: ze zouden dagelijks 'paleizen stigten op de puinhoopen der Nederlandsche zotternyen, en overspeelige overdadigheden'. Desalniettemin toonde de schrijver en huiskamergeleerde grote culinaire belangstelling. Zo was hij op de hoogte van het klassieke kookboek van Marcus Gavius Apicius, een Romeinse gastronom uit de eerste eeuw na Christus.³⁸ In zijn kritische houding jegens de moderne Franse keuken kreeg Weyerman bijval van de schilder en dichter Willem van Swaanenburg. Aan het eind van zijn leven woonde deze in de Oude Looierstraat, aan de rand van de toenmalige stad waar het stonk naar rotte kool, het in de gracht geworpen overschot van de groentemarkt. In zijn tijdschrift liet de broodpoët Van Swaanenburg de kroegbaas Jannes uitweiden over de Franse invloeden op de Nederlandse keuken. Aanvankelijk smulden provincialen ('Drent en Twent') van tuinbonen met braadvet, 'maar sint de Franschen in 't Land syn gekomen, praten de Boeren beget [bij God] van Soepen en Ragoën'. Jannes serveerde zelf onder meer een *soupe de santé* en een ragout, alsmede omeletten en een Gelderse hutspot van kool en rapen, maar alles zonder 'Adelyke Saussen' en vogels op het menu. Duur uit eten gaan kon Van Swaanenburg zich financieel helemaal niet veroorloven. Mogelijk mede daardoor had hij een hardgrondige hekel aan het opgedirkte voedsel in de Franse herbergkeukens.³⁹

Amsterdam kende echter een ruimer keuzeaanbod aan migrantenkeukens. Als alternatief voor de Franse liflafjes presenteerden tientallen



[2.11] De paticier
(pâtissier,
banketbakker)
in *Costumes
grotesques et
métiers*, 1695.

Duitse koks de traditionele, zware keuken uit hun vaderland. Zoals in Malta aan het Singel, ter hoogte van het huidige P.C. Hoofthuis. Halverwege de zeventiende eeuw was deze herberg opgericht door een Keulse migrant die met de herbergnaam affiniteit toonde met de rooms-katholieke Maltezer Ridderorde. Het was een armoedige be-doening, met in de eetzaal negen oude stoelen, een uitschuifbare tafel, armzalige kunst aan de wand en gehuurde tinnen borden op tafel. In

de achttiende eeuw was Juriaan Lammers, een nieuwkomer uit het prinsbisdom Münster, waard en eigenaar van Malta. Als belijdend katholiek bezocht hij de tegenover zijn herberg gelegen huiskerk Het Torentje. Ondanks pogingen om met kunstveilingen meer publiek te trekken, bleef Malta een mediocre eethuis-logement, tot aan het begin van de negentiende eeuw.⁴⁰

In de Nes, naast de Kleine Vleeshal, was een naamgenoot van Malta neergestreken, ter onderscheid aangeduid met ‘Nieuw Malta’. Oprichter van deze herberg was eveneens van Duits-roomse herkomst. In 1715 hield hij het alweer voor gezien en begon hij een zeepziederij. Zijn opvolger, de katholiek Albert Hacker uit het Westfaalse stadje Gescher, probeerde de zaak nieuw leven in te blazen. Zijn echtgenote zou hem echter willen ‘ruïneren’: ze dronk de drankvoorraden leeg, smeed servetten op het vuur, gooide waterpotten met drek naar bezoekers en dreigde eens van de dakgoot naar beneden te springen. Bovendien sloeg en krabde ze haar man en wierp ze zijn pruik en hoed op het haardvuur. Vervelend voor de gasten was dat ze zand strooide in het eten op de ordinaristafel. Tijdens een maaltijd smeed ze de schotels met eten op de vloer, waarop de dinergasten zich maar stilletjes terugtrokken op hun kamers. Na het overlijden van zijn opvliegende vrouw bleef Hacker achter met vier kinderen. Hij leed onder de bekende lasten: belastingen, een hoge jaarhuur en uitgaven aan dranken-, vlees- en zuivelleveranciers. Uit Hackers keukens kwamen stoofschotels en bak- en braadgerechten, zowel van vis als van vlees, vergezeld van bier, Franse rode wijn of moezel. De kleine zaal bood plaats aan twaalf dinergasten, gezeten aan een lange ovale tafel, de grote eetzaal had een capaciteit van zestien personen. Daarnaast waren er *chambres séparées*, een meidenkamer en ter vermaak een triktrakspel en exotica, zoals een papegaai en leguaan.⁴¹

Nieuw Malta zat schuin tegenover het woonhuis van Weyerman, in de Wijde Lombardsteeg. De kookkunsten van zijn overbuurman moesten het ernstig ontgelden bij de schrijver, mogelijk vanwege diens afkeer van Hackers ‘papistische’ achtergrond.⁴² In 1724 zou er in Malta de pest zijn uitgebroken, ‘veroorzaakt door ’t Eeten van bedurve Zalm’ waarvan alleen de geur al het leven kostte aan twee vogels buiten de herberg. De overige gerechten waren weinig beter: ‘gezooede Leb-Serpenten [palingen], vermomd onder feuillemort Onkruid, en wilde Pitersele’, twee loden bakken met bejaarde bonen, een derde deel van een Westfaalse schenk

(ham), een gortdroge Brusselse kalfsschijf gevolgd door een uitgeteerd hoen en een dessert van ‘boter om een schip mee op Land te winden, en Kaas om een muur mee overhoop te rammeyen’.⁴³ Malta’s kok was niet zuinig met de zuivel, zo blijkt bovendien uit Weyermans omschrijving hoe de ‘boter zwemd op de Ragous van den Munstersche Kok’. Die boter was ook nog eens ranzig, zo schrijft hij elders. Daarnaast gingen pekelharingen er grif over de toonbank.⁴⁴ In juni 1729 failliede de waard en ging de inboedel van Nieuw Malta in de verkoop. Voor Weyerman aanleiding voor een laatste tirade over het ‘Zwyns Malta’, vol ergernis over het onbehouden publiek, het bemorste tafelkleed van peperzakkenstof, servetten die gediend schenen te hebben ‘op de besneeuwde bruyluft van een paar Zwitsersche bergmarmotten’, beschadigde messen en tandeloze vorken als bestek en ‘door een Westmunstersche keukenonkunde mishandelde gerechten’.⁴⁵

Ondanks Weyermans zure commentaar groeide Nieuw Malta onder nieuw bewind uit tot een van de grootste eethuizen-logementen van de stad. Halverwege de achttiende eeuw telde het veertien kamertjes, een klein veilingvertrek, een binnenplaats met eigen kippen en een met witte en rode wijn en champagne gevulde kelder. Met tien kasserollen, een braadpan en -spit en zes grote ketels was de keuken toegerust voor ruim dertig dinergasten. De ingrediënten kwamen van leveranciers uit de buurt, zoals confituren van Michiel Jolitemps in de Nes en vleeswaren van slagerij Staal in de Taksteeg. Uitbater Arnoldus Dankmeyer, een lutherse migrant uit Barkhausen in het Hochstift Osnabrück, en diens Amsterdamse vrouw Koba van Lee faciliteerden incidenteel veilingen en bezoeken van wonderdokters. Daarnaast verzorgden ze een behoorlijke maaltijd aan de ordinaristafel. Bij hun overstap naar het chiquere Herenlogement hoopten zij hun oude dinergasten mee te nemen, zo adverteerden zij in 1758 in de krant.⁴⁶

Herenmalen

Een beetje vergane glorie was het honderdjarige Oudezijds Herenlogement toen wel, al waren de afgebladderde wanden opnieuw behangen met goudleer en de versleten vensters, kozijnen en buitenlantaarns vernieuwd. Regenten hielden er op persoonlijke titel nog altijd copieuze maaltijden, maar de tijd van de grootse onthalen op stadskosten was voorbij. Die festiviteiten hielden de bestuurders in hun

statige stadslogement in Den Haag. De kasteleins van het Herenlogement verdienden vooral geld aan genoten consumpties tijdens drukbezochte veilingen. Bij vastgoedverkopingen kregen zij een opgeld van een half procent van de vastgestelde verkoopprijzen. In 1742 leverden die inkomsten jaarlijks ten minste 3000 gulden op. De toenmalige kastelein had zes mensen in dienst, bezat een sjees met twee paarden, verzamelde kunst en liet zijn portret schilderen door Jan Maurits Quinkhard. Een financieel succes was verder het bezoek van stadhouder Willem IV, in 1748, dat hem maar liefst 22.000 gulden opleverde. Daartegenover stond een stevig stijgende huur, die onder Dankmeyer in 1781 10.000 gulden bedroeg: het hoogste huurbedrag van de stad. Problematisch waren de loodzware schoorstenen op het dak, die scheuren veroorzaakten: als er beneden in de eetzaal gestookt werd, dan stond het in de verkoopzaal blauw van de haardrook. Kastelein Dankmeyer hield dapper stand en manoeuvreerde zonder kleerscheuren door de patriottentijd: hij ontving zowel opstandige burgers als – na de restauratie van het stadhouderlijk bewind – een Oranjeclub.⁴⁷

Ook de andere deftige herberg, de Kloveniersdoelen (Nieuwe Doelenstraat 21), kampte met rookoverlast en achterstallig onderhoud. Publiekstrekkende kunstwerken, zoals Rembrandts *Nachtwacht*, liet het stadsbestuur in veiligheid brengen en rond de eeuwwisseling moest het doelengebouw zelfs enkele jaren de deuren sluiten. Een lichtpuntje was in 1721 het feest van de Hollandse resident in Moskou, ter viering van de vrede tussen Rusland en Zweden. Tijdens het copieuze diner met bal op 9 en 10 december werden op de achtergrond in de Binnen-Amstel grote vuurwerken afgestoken. Binnen sierden bloemstukken en ‘heele curieuse servetten’ de tafels, waar de kastelein – ter waarde van de koopsom van een bescheiden huis – maaltijden liet serveren en honderden flessen wijn, waaronder ‘beste Franse’, vijftien jaar oude moezelwijn en de nodige champagne liet uitschenken. Van de tweehonderd gebruikte groene roemers kwam minder dan de helft ongeschonden retour.⁴⁸ Met veertien vaste vertrekken, aparte kamertjes voor de koks, knechten en dienstmeiden en een flinke keukeninventaris lag de capaciteit op circa vijftig dinergasten. Deels waren dat huurders van ‘collegiekamers’, waar burgerlijke sociëteiten (‘collegiën’) bijeenkwamen voor gezelligheid, spijs en drank. Doelenkastelein vanaf 1740 was de Duitser Johannes Hageman, die ervaring had opgedaan als chef in de doelenherberg en met een eigen eethuis. In 1740 trad Hageman aan als kastelein van de Kloveniersdoelen,



[2.12] Het Singel met rechts de Garnalendoelen, 1758.

daarbij geassisteerd door zijn vier jaar jongere Utrechtse vrouw. Daar kookte hij voor de ordinaristafel. De inval van opstandige burgers tijdens de Doelistenbeweging van 1748 gooide tijdelijk roet in het eten. Na hun vertrek kreeg Hageman van de stad ter compensatie van gederfde inkomsten een kleine korting op zijn huurbedrag.⁴⁹

Ook de Munt, gevestigd in de Regulierstoren, was een door de stad verhuurde herenherberg, waar je goed en copieus kon eten en drinken. Gasten dineerden er in een van de tien kamertjes of in de grote zaal, waarin ruimte was voor een groep van twintig personen. Terugkerende gasten waren de welgestelde leden van twee burgersociëteiten, die maandelijks in de Munt bijeenkwamen. Een van de leden hiervan was de steenrijke en vrijgezelle boekhouder van de West-Indische Compagnie en de Sociëteit van Suriname, de voornaamste instellingen op het gebied van de slavenhandel en suikerimporten. In 1753 noteerde stadskroniekschrijver Jacob Bicker Raye bewonderend dat de boekhouder gedurende zijn leven ‘considerabel veel wijn’ had gedronken. Die wijn lag opgeslagen

in een van de twee kelders, gevuld met flessen bourgogne, moezel, troebele witte wijn en mol, een fris licht bier dat je met een citroentje dronk. De keuken was uitgerust met zes ijzeren speten en drie braadpannen, waarin vlees, vis en gevogelte werd bereid. Daarnaast betrof de kastelein gebak, confituren, oesters en kreeften, fruit en kant-en-klare pasteien van externe leveranciers, zoals van een meester-kok op het Koningsplein. De Munt draaide financieel vooral op de twee sociëteiten en ‘besproken maaltijden’: grootschalige schransfestijnen voor groepen. Het pand was ongeschikt om als logement te dienen. Na aftrek van salaris en onkosten voor het vijfkoppige personeelsbestand en aflossing van de leveranciersrekeningen resteerde er weinig voor de kastelein en diens gezin. Aan het eind van de eeuw kreeg de Munt een nieuwe impuls. Vanaf 1790 organiseerde kastelein Gossenberg maaltijden onder orkestbegeleiding. Bovendien wist hij deftigere sociëteiten in zijn muzikale herberg onder te brengen. De collegeleden huurden een of meer van de zeventien vertrekken en hadden hun eigen meubilair, drinkgerei, speeltafels en drankvoorraad. Twee zalen waren geschikt voor grotere partijen, in totaal voor bijna zestig personen. Gezien de hoeveelheden tafellinnen en eet- en drinkgerei, waaronder honderden servetten en tafellakens en een 28-delige set vierkante borden, was de Munt een der drukstbezochte herbergen. De kastelein was redelijk zelfvoorzienend geworden, met adequate keukenapparatuur zoals een aparte snijplank voor zalm, vis-, braad-, wafel-, oublie- en poffertjespannen, een eigen bakkersoven en voorraden weckpotten met ingelegde groenten.⁵⁰

In culinair opzicht behoorde ook de Handboogdoelen (Singel 421) tot het topsegment van de stad. Deze herenherberg stond in de achttien-de eeuw bekend als Garnalendoelen, vanwege de detailverkoop van gekookte garnalen vanuit een stal voor de deur.⁵¹ Het gebouw was in 1737 aan renovatie toe; zo kreeg de gotische voorgevel een rechte lijst met het stadswapen erin, werd de vensterindeling naar contemporaine maatstaven gewijzigd en de zaal vergroot. De jaarhuur steeg navenant, maar de kasteleins verdienden die ruimschoots terug aan feestvierders en vergadelaars. Een trouw bezoeker van de Garnalendoelen was de stadschroniqueur Bicker Raye. In zijn hoedanigheid als kapitein van de schutterij, de stedelijke militie, bezocht hij jaarlijks de feestmaaltijd na de ‘omschrijving’ – een inventarisatie van de staat van zijn compagnie. Dat die lang kon duren, bleek in 1737. Terwijl Bicker Raye aan de feestdis zat, was er in zijn wijk brand uitgebroken en moest hij uitrukken; na het

blussen keerde hij terug naar de Doelen, waar het feestmaal nog altijd in gang was. Een jaar later bezocht Bicker Raye de Garnalendoelen als veilingmeester van de vismarkt, een taak die hij liet waarnemen. Hij trakteerde ‘alle vischvrouwen en knechts’ (130 vrouwen en twintig mannen) twee dagen lang ‘heel deftig’. De partij eindigde op de tweede dag om zes uur ’s ochtends, toen de gasten ‘seer soet’ naar huis wandelden.⁵²

In 1746 kwam er een ervaren kastelein aan het roer van de Garnalendoelen: Jan Duysenberg, een lutherse migrant uit Kreis Herford. Zijn praktijkopleiding had hij genoten onder de vleugels van een landgenoot, in veilingherberg De Keizerskroon. Na zijn eerste jaar in de Doelen verloor hij zijn vrouw en steun en toeverlaat. Duysenberg bleef achter met vier minderjarige kinderen en zocht een nieuwe zakenpartner voor de drukbezochte herberg. Het huwelijk van zijn dochter, in 1755, bood uitkomst: schoonzoon George Wilhelm Niemann was ‘mondkok’ (privéchef) geweest van Lodewijk Ernst, later spottend de ‘dikke’ hertog van Brunswijk genoemd. Twee andere afgezwaaide chefs van Brunswijk begonnen eigen eethuizen in Den Haag.⁵³ Het publiek van de Garnalendoelen onder Niemann en Duysenberg was divers. Naast visvrouwen kwamen er welgestelde burgers met hun vrouwen en regentenzootjes, verenigd in exclusieve genootschappen. Ze huurden afzonderlijke kamertjes, waar ze kranten lazen, actualiteiten bespraken en plezier maakten, onder het genot van luxemaaltijden en veel, heel veel, wijn. Duysenburg verdiende het meest aan dergelijke bijeenkomsten, zoals van de Amsterdamse brouwers die hun maaltijden niet wegdranken met bier maar met rijnwijn, rode bourgognewijnen, mol, bronwater, thee en koffie. Het Makelaarsgilde organiseerde twee jaarlijkse ‘keurmaaltijden’ in het doelengebouw. In 1745 bestond hun voorjaarsmenu uit zalm, baars, kabeljauw, in saus gestoofde baars, gebakken snoek of baars (opengesneden en gevuld met boter, citroen, peterselie, beschuitkruim en foelie, vervolgens dichtgebonden geroosterd en opgediend met gesmolten boter en citroen), een lamsboutje, kuikens en duiven (deels gelardeerd), gestoofde asperges en andijvie, patrijs en snippen. In september was het seizoensmenu aangevuld met haas, jonge kalkoen, stoofpeertjes, meloenen, pruimen, hazelnoten, bloemkool met saucijzen, salade, olijven en augurken. De makelaars consumeerden daarbij afdoende hoeveelheden rode en witte Franse wijnen en moezelwijn. Na zo’n uitvoerige keurmaaltijd wist een gildebroeder thuis nog een portie gekookte mosselen te verschalken.⁵⁴

Andere terugkerende maaltijdgasten van de Garnalendoelen waren jonge regenten en stadssecretarissen, verenigd in sociëteit De Saturdagse Krans. Dit selecte gezelschap bezocht elkaar gewoonlijk thuis, maar organiseerde van april tot november daarnaast maaltijden bij Duysenberg en Niemann. Hun langdurige bijeenkomsten begonnen met een middagmaal, dan een spelletje kaart of ander vermaak tot slot een avondmaal. Tussentijds leegden de leden een tot de rand met wijn gevulde ‘hensbeker’, als symbolisch gebaar van hun vriendschap, trouw en saamhorigheid. Per persoon betaalden zij 3 gulden lunchkosten en eenzelfde bedrag voor de dranken: bourgogne, moezel, rijnwijn, bier, mol en mineraalwater. Het avondmaal dat Niemann voorzette aan de jeunesse dorée was minder bewerkelijk – en dus goedkoper: Engelse oesters, koude gerechten en thee en koffie toe. Kleinere bedragen rekende de kastelein voor vuur en licht (turf en kaarsen), speelkaarten, tabak, citroenen, gebroken glaswerk en fooien. Tijdens een geestrijke sessie in 1751 dronken de Kransleden 31 flessen peperdure pontac, negen witte wijnen en vier moezel, gemiddeld ruim drie flessen per persoon. Gaandeweg beperkten zij de bijeenkomsten tot het middagmaal, al bleef de prijs hetzelfde. Incidenteel bezochten de leden andere herbergen, of huurden zij een jacht waarop zij een privékok mee aan boord namen. Alle andere gelegenheden vertrouwden zij toe aan Niemann, met zijn jarenlange culinaire ervaring.⁵⁵

In 1767 volgde George Niemann zijn schoonvader op als kastelein van de Garnalendoelen. Een jaar nadien beleefde hij zijn culinaire hoogtepunt, tijdens het driedaagse staatsiebezoek van stadhouder Willem v en Wilhelmina van Pruisen. Ondanks hun afkeer van het stadhouderschap begrepen de Amsterdamse regenten dat zij hun stad op de kaart konden zetten door een spectaculair onthaal te organiseren. Noch het Herenlogement, noch de Kloveniersdoelen achtten zij geschikt voor de stadhouderlijke hofhouding. Daartoe lieten zij provisorisch het stadhuis in orde maken met feest-, eet- en slaapvertrekken en een keuken met veertien gloednieuwe ovens in de kelder. In de Garnalendoelen logeerden de persoonlijke kok van de stadhouder – Staroski – en diens souschef. Samen met doelenkastelein Niemann leverden zij voedsel, dranken en keukengerei op het stadhuis. Niemann declareerde een astronomisch hoog bedrag (45.475 gulden) voor zijn diensten: mede hierdoor was dit het duurste bezoek in achttiende-eeuws Amsterdam. Met zijn personeel serveerde hij maaltijden en schonk hij dranken aan het hoge bezoek. Zoals op de eerste dag een diner om zes uur ’s avonds met ‘60

couverts magnifiquement servie en belle vaiselle', aldus een aanwezige hofdame. De tafelwerken herinnerden aan het glorieuze verleden van de Oranjes. Na het afsluitende bal kregen de stadhouder en zijn vrouw nog een privésouper tot drie uur 's nachts. Niemanns culinaire diensten – of misschien vooral zijn tafelstukken – vielen in de smaak, want in 1777 mocht hij het dessert verzorgen bij de intocht van Willem en Wilhelmina in Leeuwarden. Geen eenvoudig toetje, maar een culinaire beeldtentoonstelling van in suiker gehulde 'oude Vriesche helden'.

Enkele jaren nadien stopte Niemann als kastelein. Hij verkocht de gehele inboedel van de doelenherberg: de fraaie meubelen en het al even modieus gepolijste zilverwerk, waaronder een kapitaal *plat de menage*, koelkasten, terrines, tafelgirandoles en kandelaars, brood- en serviesmanden, thee- en presenteerbladen, foedralen met lepels, vorken, messen en ander bestek, een 'overheerlyke Collectie van Oost-Indische' en Saksische porseleinen tafelserviezen, chocolade-, koffie- en theeserviezen, 'superbe Saxisch beeldwerk', 'spiegel-desserten' en plateaus, kristal- en glaswerk, superieur textielgoed waaronder 'tafel-garnituren' van damast en servetgoed, kapitale vloertapijten en -kleden, extra grote spiegels, kristallen kroonluchters, werkende staande klokken en een Franse pendule.⁵⁶

Niemanns opvolger als kastelein van de Garnalendoelen ging vol goede moed voort met het organiseren van maaltijden, bruiloften en 'burgerwagt-partijen'. De door de stad verhuurde chique herbergen moesten het echter opnemen tegen twee geduchte commerciële concurrenten: Het Rondeel en Het Wapen van Amsterdam. Het Rondeel (nu: Hotel De L'Europe) verwierf bekendheid toen Reynier Welters zich als kastelein aandiende. Welters, geboren in Grave doch al een kwarteeuw inwoner van Holland, probeerde eerst De Stad Lyon in huur te krijgen. In 1756 stelde hij zich tevreden met Het Rondeel, waarvoor een lagere huurprijs gold. Hij behield het logement en de table d'hôte, maar stelde zich commerciëler en dienstbaarder op dan zijn voorgangers. Op verzoek van vaste klanten vervroegde Welters de middagmaaltijd van twee uur naar halftwee; 's avonds begon het diner om negen uur. Gasten betaalden een gulden voor de kost, exclusief wijn, en anderhalve gulden voor een kamer met twee bedden. Verder verkocht hij concertkaartjes en pronkte hij met bekende gasten. Welters' aanpak werkte; zowel 's morgens als 's avonds had hij 'volle tafels'. Het gebouw verkeerde echter in bouwvallige staat en in 1771 verkocht de eigenaar de herberg.⁵⁷



[2.13] Diner met fraaie tafeldecoraties verzorgd door Niemann en zijn personeel tijdens het bezoek van stadhouder Willem V en diens echtgenote Wilhelmina van Pruisen in 1768.

Welters zat niet lang zonder werk. Op de Kloveniersburgwal, hoek Rusland, was Het Wapen van Amsterdam verrezen. Op particulier initiatief was dit gebouwd als grootste stadshotel, sterk vooruitlopend op de negentiende-eeuwse ontwikkeling van de grand hôtels. Het beschikte over dertig ruime logeerkamers; het hoogste aantal van de stad. Het interieur was deftig, met een entree door een brede marmeren gang met lambriseringen en aan beide kanten fraaie vertrekken met geschilderde wandbedekkingen en marmeren schoorsteenmantels. Boven het veilinglokaal was een omvangrijke eet- en balzaal, versierd met ornamenten en schilderijen. De logeerkamers waren gedeeltelijk ingericht met lambriseringen en hemelbedden. Gelijkvloers en in het souterrain waren drie keukens, voorzien van marmeren aanrechtbanken, een koks- of pasteibakkersoven, fornuizen en regen- en pompwaterleidingen. Voor opslag dienden tot slot een provisiekelder en wijn- en bierkelders. Welters was de eerste kastelein van Het Wapen van Amsterdam. Met een tweetalige reclame probeerde hij een internationale doelgroep aan te spreken. Toen eigenaar-oprichter Gerrit Braamcamp in 1772 overleed, nam een consortium van investeerders het hotel over, onder leiding van een directeur-boekhouder. De door hen vastgestelde jaarhuur (6500 gulden) bleek te hoog voor Welters. Slechts een tiende van de kamers

Zoet sluit de maag

Suiker – in ruwe vorm geïmporteerd van de sla-venplantages in Brazilië, het Caribische gebied en later vooral uit Suriname – diende al vroeg voor het maken van tafeldecoraties en desserts tijdens bruiloftsfeesten, regeringsmaaltijden en banketten van de elite. De overdadige, kostbare suikerwerken van ‘gedierten ende andere schepselen Godts’ versierd met gekonfijt fruit leidden tot ergernis bij de schamele gemeente. In 1601 verbood het stadsbestuur daarom het maken ervan, waarmee pastei- en banketbakkers en apothekers zich bezighielden. De exorbitante suikerpronkstukken verdwenen echter niet van tafel bij de stedelijke elite. Vanwege de ‘weeldewetten’ van burgemeester Tulp gold een maximumbedrag van 4 gulden per persoon per

maaltijd, maar die beperking wisten herbergiers eenvoudig te omzeilen. Ook de maaltijd tijdens Tulps eigen regeringsjubileum, in 1672, eindigde met ‘een swaeree schootel, gevult met fijn, cierlijke gemaekte suyker ende confyteure’, al beweerde de burgemeester zelf dat er uitsluitend rauwkost, melk, appels, stokvis, haring en bier waren geserveerd. In de achttiende eeuw kwam er speciaal voor het zoete dessert geschikt duur serviesgoed op de markt. Waar mindervermogen- de Amsterdammers zich hooguit een nagerecht konden veroorloven van brood, eventueel met kaas of boter, bleven gesuikerde tafeldecoraties en confituren de feestmalen van de elite sieren. Het ‘zoete toetje’ zou pas rond 1900 binnen het bereik van de lagere inkomensgroepen komen.⁵⁸

was bezet en zijn ordinaristafel presteerde ondermaats: ‘gistere sijnder vier Heeren geweest, en daar behalve ’t desert neege schootels eete voor,’ aldus de uitbater in een bedelbrief om uitstel van betaling. Zijn oude Rondeel-kanten weigerden naar de nieuwe stek te komen. De eigenaren waren onverbiddelijk en ontsloegen Welters.

Welters’ opvolger was de katholieke Franssprekende Duitser Etienne Thibaut. Hij kreeg een aantrekkelijker huurcontract, voor 4500 gulden mocht hij Het Wapen exploiteren. Eerder was Thibaut uitbater van de Tweede Liesveldse Bijbel in de Warmoesstraat en nu verhuisde hij met zijn vrouw, zijn gelijknamige zoon en diens echtgenote naar het modernste en deftigste logement van de stad. Zij maakten een vliegende start, met kunstveilingen en muziekconcerten. De gewone dienstverlening was puik, als we afgaan op enkele bezoekersrecensies. Een Franse topambtenaar roemde in 1778 de table d’hôte: hij soupeerde met acht disgenoten en hoorde er onderhoudende verhalen. Tien jaar later verbleef Thomas Jefferson, indertijd ambassadeur in Frankrijk en later president van de Verenigde Staten, drie weken in het Wapen. Hij liet zich vooral de zeevruchten goed smaken. Tijdens een diner dronk hij chocolade en een fles moezel en op een andere avond graveswijn ter

begeleiding van vijftig oesters. Ook de Duitse keizer Jozef II sliep en dineerde er, tijdens zijn incognito bezoek aan de Nederlanden in 1781.⁵⁹ De internationale gasten beschouwden het Wapen als de beste herberg – of liever: hotel-restaurant avant la lettre – van de stad. Desalniettemin kampten de uitbaters met persoonlijke problemen. Zoon Etienne junior was een onberekenbare figuur, doch werd onmisbaar geacht voor het bedrijf. In 1791 stierf vader Thibaut en kwam het logement onder het bewind van Jeanne Françoise Le Sage, de vrouw van de lastige zoon. Zij liet Etienne junior tijdelijk opsluiten en vroeg een scheiding aan omdat zijn rumoerige levenswijze de zaken geen goed deden. Le Sage kreeg de gehele inboedel toebedeeld en mocht de huur overnemen, al bleef haar ex stennis schoppen.⁶⁰

Dood paard

Ook onder de volgende uitbaters, immer Franstalig, bleef Het Wapen van Amsterdam in trek, al kwamen er geen beroemdheden meer. Een

[2.14] Reclame-
prent voor Het
Wapen van
Amsterdam uit
1772, het grootste
en deftigste
logement van
Amsterdam in
het laatste kwart
van de achttiende
eeuw.



Gravé par C. Philips Jacobs.

Le Nouveau LOGEMENT, het Wapen van Amsterdam
staande op de Groeniers Burgwal binnen
AMSTERDAM.

Reynier Welters, die met May 1771 uit het Logement t Rondel is
vertrokken en sedert in dit Huys is komen wonen, om daar als voore
Logement te houden, zullende dit Huys hoe langz hoe meerder daar
toe in ordre gebragt worden. Recomandeeft zig derhalven zo
binnen als buyten s Land's aan alle Reysende Heeren &c.

Le Nouveau LOGEMENT, apellé les Armes d'Amsterdam
situe sur le Groeniers Burgwal a
AMSTERDAM.

Rene Welters, qui a demeure Jusques le Mai 1771 dans le
Logement le Rondel, et de puis ce tems demeure dans le
maison premierement nomée pour, avoir un Logement, la
quella sera de Jour an Jour preillieur arrangee ledit offre ses
Services atous les Messieurs Voyageurs.



[2.15] De Binnen-Amstel met links logement Het Rondeel in desolate toestand, 1757.

verder nogal kritische Deense reizigster schreef in 1799: 'Hier hat man es wirklich sehr gut.' Volgens een Engelsman kon het Wapen zich in 1806 meten met de beste hotels in zijn eigen 'metropolis' Londen. Hij at er een heerlijke vismaaltijd, opgediend zoals in alle Hollandse herbergen: op een wit tafellaken waarop een zilveren vork gereedlag.⁶¹ Ondanks deze positieve indrukken was de glorie van het Amsterdamse herbergwezen en vreemdelingenverkeer in de Bataafs-Franse Tijd duidelijk voorbij. Onder koning Lodewijk Napoleon (1806-1810) en de navolgende inlijving bij het keizerrijk van diens broer waren de malaise en armoede zichtbaar aanwezig, met ingestorte gebouwen, honderden bedelaars en dagelijks vondelingen op de stoep. Vanwege hoge sterfte, geringe immigratie en een vertrekoverschot zou voor het eerst in de geschiedenis van Amsterdam het inwonertal fors teruglopen: van 221.000 in 1795 tot 180.000 in 1815. Een derde van de resterende stadsbevolking moest terugvallen op de bedeling en leidde een schamel bestaan.⁶² Uit eten gaan was er voor deze in armoede vervallen burgers niet bij, voor zover ze dat al deden.

Voor reizigers was Amsterdam geen bekoorlijke bestemming meer. De Engelse bezoeker Ralph Fell klaagde in 1800 over stinkende uitwerpselen

[2.16] Vrienden nemen afscheid na in de Middelste Bijbel in de Warmoesstraat een biefstuk te hebben gegeten, vergezeld van voldoende drank, 1751-1799.



en slachtafval in de grachten, waarin hij ‘ontelbare dode honden, katten’ en zelfs ‘een paard in de afgrijselijkste staat van verrotting’ zag drijven. Fell wilde logeren en vooral dineren in L’Étoile D’Orient, maar kwam tot de ontdekking dat de ster van deze legendarische natieherberg was uitgedoofd: hij stond voor een dichte deur. Daarna bracht een koetsier hem naar de Liesveldse Bijbel in de Warmoesstraat, waar een morsige uitbaatster en haar dienstboden hem ontvingen in hun beroerdste Engels. De herberg met de fameuze biefstukken oogde ‘extreem smerig’ en was verworpen tot een ordinaire kroeg.⁶³

De achteruitgang van de Amsterdamse eet- en drankhuizen was zichtbaar in absolute aantallen. Tussen 1806 en 1810 daalde het aantal gespecialiseerde eethuizen (gaarkeukens en ordinarissen) van 27 naar 22.⁶⁴ In vergelijkbare tred nam het aantal drankhuizen af (van 1763 naar 1564), evenals de koffiehuisen (van 25 naar 21), waar je indertijd evengoed maaltijden kon krijgen. Zo verdween het bij vreemdelingen populaire koffiehuis Paradijsvogel in de Kalverstraat.⁶⁵ Ongeveer de helft van de 92 grotere herbergen en logementen, zoals L’Étoile D’Orient,

moest in dezelfde periode noodgedwongen de deuren sluiten. Het aantal tappers, herbergiers en hun knechten en dienstboden slonk van 2447 naar 2040. Van de 21 onafhankelijke koks, pasteibakkers en ‘des(s)ert werkers’ resteerde er in 1810 een veertiental. Opvallend genoeg stegen in de Bataafs-Franse Tijd de aantallen banketbakkers (29 naar 34) en wafelmakers (3 naar 8): een aanwijzing dat er wel degelijk een markt voor lekkerbekken bleef bestaan. Sterker nog: juist in deze economisch duistere periode onder vreemd bewind kwamen in Amsterdam vernieuwende gastronomische initiatieven van de grond.

3 Nachtzaken en Franse vernieuwingen



[3.1] Een vleesrijke maaltijd in een herberg in het havengebied, rond 1800.

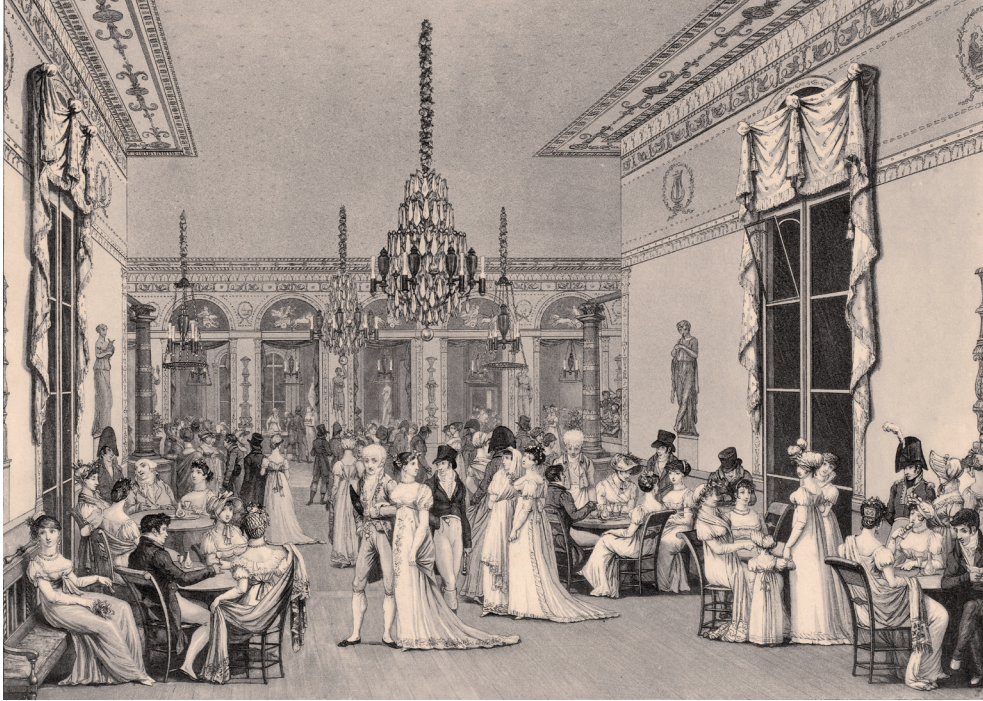
Op een vrijdagmiddag in 1826 verheugde een gast uit Parijs zich in Amsterdam op een fatsoenlijk middagmaal. Zijn gids nam hem mee naar een *restauration*. De Fransman werd echter droevig teleurgesteld toen hij in plaats van een Parijs' restaurant, 'waar al, wat tot gemak en weelde uitgedacht is, gevonden wordt, eene echt Amsterdamsche Portions tafel ontdekte, eene slecht verlichte eetzaal in wier midden eene groote, altijd gedekte, tafel stond, met een kleed overdekt, dat eenmaal wit geweest was en de stalen der onderscheidene verkrijgbare wijnen en sauzen op zijn oppervlakte, in kleur en geur aanbood'. Het diner, geserveerd op het morsige tafelkleed, bestond uit gebakken spiering met appelmoes, vergezeld van een glas witbier. Het dinerpubliek van beursgangers en zee-lieden van uiteenlopende herkomstplaatsen stormde met groot rumoer op de spijzen af; eventuele restjes gaven ze door aan hun tafelgenoot. Een ervaring rijker en een illusie armer verliet de Parijzenaar rond vijf uur

het eethuis, om met zijn gids te vertrekken naar een volgende attractie: de ‘defilerende dames’ in de concertzaal van Felix Meritis.¹

Dit al dan niet fictieve eethuisbezoek, opgetekend in een door de schrijver Jacob van Lennep opgericht weekblad, benadrukt het kwaliteitsverschil tussen de Parijse gastronomie en de bestaande Amsterdamse eethuiscultuur. In de laatste drie decennia van de achttiende eeuw raakte het uitgaanspubliek in de Franse hoofdstad in de ban van een belangrijke culinair-historische vernieuwing: het moderne restaurant. De meeste kenmerken hiervan – vrije keuze van een menukaart, ruimere openingstijden en afzonderlijk bestelbare gerechten – raakten in de Bataafs-Franse Tijd (1795-1813) ook in Amsterdam ingeburgerd. In diezelfde periode, bekendstaande als een tijd van verval, achteruitgang en jansaliegeest, maakten de Amsterdammers kennis met ijsjes, Brabantse estaminets, souperen en dineren in het eerste moderne luxerestaurant Bon Vivant.

Herstellers

Het laatachttiende-eeuwse Parijse restaurant vertoonde gelijkenissen met eerdere etablissementen, zoals herbergen, ordinarissen en koffiehuisen, maar was toch duidelijk anders. In het Parijse restaurant stond keuze centraal. Gasten kozen individueel een gerecht van een uitvoerige menukaart met tientallen opties. Ze gaven aan hoeveel ze wilden eten, kwamen hoe laat ze wensten en bepaalden zelf met wie ze aan tafel gingen. Die keuzemogelijkheden waren niet standaard aanwezig in de oude herbergen en gespecialiseerde eethuizen. Over de ontstaansgeschiedenis van het restaurant doen hardnekkige mythes de ronde, die historica Rebecca Spang helder heeft ontkracht in *The Invention of the Restaurant*. Nee, het was niet meneer Boulanger die het eerste restaurant opende, er is zelfs geen greintje bewijs van diens bestaan in de archieven te vinden.² Evenmin was de Franse Revolutie de aanleiding – het verhaal wil dat werkloze koks openbare eetgelegenheden openden omdat hun aristocratische bazen naar het buitenland vluchtten of hun hoofd verloren onder de guillotine – want restaurants bestonden al ruim twee decennia vóór 1789. In de revolutiejaren gold het niet als een aanbeveling om in de keuken van de adel te hebben gestaan. Een voormalige koninklijke kok werd in 1794 zelfs ter dood veroordeeld wegens diens ‘terugverlangen naar het oude regime en zijn oude werkgevers’.³



[3.2] Het interieur van Café Frascati van Garchi in Parijs, 1807.

Ontdaan van historische mythes doemt een ander beeld op van de eerste Parijse restaurants. In de jaren zestig van de achttiende eeuw openen daar ruim opgezette, luxe openbare etablissementen waar je terecht kon voor een consommé, een sterk gereduceerde bouillon. De doelgroep bestond, vanwege het hoge prijsniveau, voornamelijk uit leden van de aristocratie en de hoge bourgeoisie die meenden behept te zijn met een teer gestel. Dat geloofden ze maar al te graag, want het hebben van een delicate gezondheid en kwetsbare longen betekende dat je een verfijnd, gevoelig en intellectueel mens was. Wat hielp tegen de zwakte, die op elk moment plotseling kon opkomen, was een geconcentreerde vleesbouillon, ook wel een *restaurant*: iets om mee te herstellen. Algauw gingen de zaken die oppeppende restaurants serveerden zich noemen naar het product. In de luxe en verfijnde gedecoreerde Parijse restaurants waren de openingstijden ruimer dan in herbergen: ze mochten een uur langer openblijven, tot elf uur 's avonds in de winter en tot middernacht in de zomer. Hun klanten – rijke reizigers, financiers en kooplieden – zouden immers geen overlast veroorzaken, zoals kroegbezoekers. Zij dineerden in de restaurants aan individuele tafels, al betekende dat allerm minst

dat het restaurant geen sociaal instituut was. Grote spiegels waren een onmisbaar onderdeel van het interieur: je ging naar het restaurant om te zien en gezien te worden.⁴

Gaandeweg fabriceerden Parijse restaurantkeukens andere zaken dan de herstellende bouillon. Eerst vooral gerechten die pasten in de gezondheidsmissie van het restaurant, zoals fruit, jam, eieren, boter en rijstepap met eieren, suiker en oranjebloesem, maar later ook stoofpotten, vis, geroosterde vogels, gestoofde groenten als artisjokken en meer. In 1798 was er zelfs een kortstondige rage van Hollandse zuivelproducten.⁷ Het assortiment breidde steeds verder uit, getuige de reusachtige menukaarten uit eind achttiende en begin negentiende eeuw. Een Duitse reiziger beschrijft in 1785 een bezoek aan Palais Royal, waar onder de gewelfde bogen de beste 'spysmeesters' zaten: de 'herstellers' of *Restaurateurs*. De Duitser kreeg 'het keukenbriefje' van een van de garçons: een groot gedrukt blad met meer dan vijftig soorten spijsen van het seizoen, naast de wijnen, gedistilleerde wateren, verse en ingelegde vruchten, waaruit hij kon kiezen. De prijs van elk artikel 'met opgaave van de portien' stond ernaast. In 1826 bevatte een gemiddelde menukaart twaalf soepen, vijfenzestig hoofdgerechten, vijftien gerechten van de grill en vijftig desserts. Het afwijkende van het restaurant was toen niet langer de gezonde bouillon die je er dronk, maar de luxe setting, verzorgde service en individuele keuzes in wat je er kon eten.⁸ Menukaarten van

Geneeskrachtig vleesvocht

Het gebruik van kookvocht van vlees en botten als basis van soepen, sauzen en gestoofde of gekookte groenten was in Holland al vroeg bekend. Het woord 'bouillon' bezigde bijvoorbeeld Justus van Effen, die in 1734 een Parijzenaar een bouillon liet opslurpen. De geneeskrachtige en versterkende werking van bouillon en consommé was toen al gemeengoed. Volgens de Rotterdammer Pieter Rabus (1700) hielp bouillon bij het herstellen van een koortsanval en in 1715 schreef de arts Bernard Nieuwentijt uit Purmerend: 'Soo weet men dat jeu van gebradenen bouillons, en consumez van

gekookt vleesch een kragtigh voedsel geven.' Ook Weyerman kende de heilzame werking van het vleesvocht voor de maag.⁵ Het is echter de vraag vanaf wanneer bouillon werd opgediend in de achttiende-eeuwse Amsterdamse herbergkeuken. De chef-kok van De Stad Lyon, de Franse herberg in de Nes, beschikte in 1782 over twee koperen bouillonpotten om het smaakrijke vocht in te bewaren en in te dikken. Vanaf 1811 begonnen Amsterdamse eethuizen te adverteren voor hun bouillons.⁶

[3.3] Menukaart
van restaurant
Véry in Parijs,
1790-1792.

VERY, Frères, RESTAURATEURS, Maison Egalité, N°. 83.			
PRIX FIXE DES METS POUR UNE PERSONNE.			
POTAGES.	PAIX DES VINS.	LIQUEURS.	
Potage au vermicelli. 4 10	Vin de Bourgogne rouge et 13	Marsapin le verre. 4	
Potage primeur. 4 10	ordinaire. 9	Vin de Malvoisie et Maderie. 3	
Potage au riz la purée. 4 10	Vin de Chablis. 10	Vin de Malaga. 3	
Farce à la julienne ou aux choux. 7	Vin de Beaune. 10	Éau-de-vieille. 3	
Trois plats au jus. 8	Vin de Volnay ou de Vorey. 10	Anisette de Bordeaux de la veuve 3	
Bouilli à la sauce ou sans sauce. 9	Vin de Pannard ou de Nuits. 10	Briard. 3	
Rognon de mouton à la française 9	Vin de clos Vougeot. 10	Kerswasser. 3	
ou au vin de Champagne. 9	Vin de clos St George. 10	Rhum. 3	
Artichaut à la purée. 5	Vin de Champagne Roset. 10	Vin d'Alicante. 3	
Artichaut en salade. 5		Vin de Constant, demi-bouteille. 4	
		le verre. 4	
		Vin de Sotenville, le verre. 4	
		Vin de Calaire, le verre. 4	
ENTRÉES DE POISSONS.			
Marche d'anguilles et de carpes, gravé. 12			
Trois d'anguilles à la tartare. 12			
Rale, sauce aux câpres ou au beurre noir. 12			
Morceau à la maître-d'hôtel. 12			
Carpe frite 24 liv. la moitié. 12			
Maquereau frais à la maître d'hôtel. 12			
Canard aux choux ou aux navets (so liv. le quart. 10			
Deux côtelettes de mouton 10			
Chapon au gros sel 40 liv. le quart. 10			
Fricandeau à l'ouïlle ou à la chichou. 10			
Suprême de poulet nouveau aux concombres ou aux petits pois. 10			
Gigot de veau piqué à l'ouïlle ou à la chichou. 10			
Blanch aux choux ou aux pois. 10			
Entre-deux de bœuf, sauce aux cornichons. 10			
Rognon de veau aux champignons. 10			
Gigot braisé aux pois ou aux choux ou aux navets. 10			
Tête de veau au naturel, 10 liv. ou en tortue. 10			
Tourte à la financière. 10			
Riz de veau glacé à l'ouïlle à la ravigotte ou à la chichou. 10			
Pâté de mouton à la Sainte-Mendoult aux choux ou aux navets. 10			
Marinade de poulet nouveau. 10			
Rognon mûli à la financière. 10			
Poulet en fricasse garni de champignons, 30 liv. (la moitié). 10			
Fricandeau de poulet, (la moitié). 10			
Langue de veau en papillote ou sauce piquante. 10			
Gigot de veau en papillote ou aux fines herbes. 10			
Oreille de veau frite ou aux pois. 10			
Cervelle de veau frite ou au beurre noir. 10			
Palais de bœuf à la poêlée ou à l'Italienne. 10			
Quatre de mouton aux choux ou aux pois ou aux navets. 10			
Tendron de veau à la jardinière ou à la poêlée, ou aux pois. 10			
Filet de bœuf piqué, sauce aux cornichons. 10			
Pied de veau au naturel, frite ou à la poêlée. 10			
Poulet nouveau à l'estragon ou aux pois (la moitié). 10			
Choux nouveaux au petit salé. 10			
Pigeon en compote ou aux petits pois. 10			
Cuiller en calve. 10			
Carbonade de mouton aux navets ou aux choux. 10			
Foie de veau sauté à la ravigotte. 10			
Gigot de veau aux fines herbes. 10			
ROTS ET SALADES.			
Dindonneau rôti 24 liv. le quart. 10			
Pigeon de volière. 10			
Pontade frite 24 liv. (le quart). 10			
Poulet nouveau, 30 liv. (la moitié). 10			
Salade de volaille aux anchois et cornichons. 10			
Filet de bœuf piqué, rôti, sauce aux cornichons. 10			
Veau rôti chaudi ou au gelée. 10			
Salade nouvelle à l'huile de Poivreux. 10			
Salade gosse rôtie. 10			
Salade de laitue aux anchois ou aux œufs durs. 10			
ENTRE METS.			
Regnet de pêches ou d'abricots. 10			
Arichoux à la sauce blanche ou au jus. 10			
Fèves de morais. 10			
Petit pois au beurre. 10			
Macédoine à la poêlée ou sauté au beurre. 10			
Épinards au jus ou à la crème. 10			
Omelette aux fines herbes. 10			
Omelette au beurre noir. 10			
Omelette au verjus. 10			
Haricots verts nouveaux sautés au beurre ou à la poêlée. 10			
Macédoine. 10			
Omelette soufflée. 10			
Omelette à l'ouïlle. 10			
Choux-fleurs nouveaux, sauce au beurre ou au jus. 10			
Concombre à la poêlée ou au jus. 10			
Citronnée au jus. 10			
Arichoux à la harigouille ou frits. 10			
Omelette aux fraises, ou coulément au sucre. 10			
DESSERTS.			
Abriant la pièce. 10			
Compote d'abricots. 10			
Compote de Cerises. 10			
Fraises et sucre. 10			
Ricott de Rouget. 10			
Fromage de Neufchâtel. 10			
Fromage de Grayère. 10			
Cheese de moure anglais. 10			
Fromage de Clustere. 10			
Fromage de Gloucester. 10			
Frankfurter. 10			
Café. 10			
Glacé. 10			
Sorbet. 10			
Le bol de punch à l'eau-de-vie. 10			
Le bol au rhum. 10			

restaurants gaven tot in de negentiende eeuw expliciet aan dat de prijzen en gerechten voor één persoon waren opgesteld.⁹

Mede vanwege de modieuze restaurants stond Parijs bij Hollandse reizigers rond 1800 bekend als 'de hoge school der keukenkunst, en den zetel der verfijnde lekkerbekkerij'.¹⁰ Buitenlandse bezoekers waren lyrisch over het schier oneindige aanbod aan restaurants: in 1804 zou de stad er tweeduizend tellen, maar dat was overdreven. Andersoortige

eetgelegenheden, zoals herbergen en gaarkeukens, noemden hun zaken inmiddels om commerciële redenen namelijk ook ‘restaurant’: het was de standaardbenaming voor een eethuis geworden. De verspreiding van het restaurant als culinair-cultureel fenomeen buiten Parijs ging traag maar gestaag. In enkele grote steden ontstonden aan het eind van de achttiende eeuw al soortgelijke instituten, zoals in Londen, Boston en Philadelphia. Brussel kende in 1803 een luxerestaurant naar Parijse snit, al zou de echte restaurantheus daar pas twintig jaar later volgen. In Hamburg telde, reeds in 1794, iedere wijk enkele ‘Franse restaurateurs, grotendeels voormalige edellieden en andere ordelijke mensen’. Het uitserveren van de spijzen gebeurde door de eveneens uitgeweken Franse ‘bedienden’.¹¹

In dit vergelijkende mondiale perspectief was Amsterdam er laat bij met de introductie van het op Parijse leest geschoeide restaurant. De omstandigheden waren ook niet ideaal, gezien de economische malaise en teruglopende bevolkingsaantallen in de Bataafs-Franse Tijd (1795-1813). Desondanks woonden en werkten in Amsterdam nog altijd de voornaamste kooplieden, verzekeraars, beursgangers en bankiers van de Noordelijke Nederlanden. Evenzeer verbleven er eetlustige passanten, met name uit de buurlanden Frankrijk, Duitsland en Engeland en bijvoorbeeld Noord-Amerika. De volkstelling van 1795 gaf een totaalaantal van 1458 reizigers en andere ‘transitoire vreemdelingen’ die zich op dat moment in de stad bevonden. Een deel van hen logeerde bij particulieren, de rest was aangewezen op eethuizen en logementen, grotendeels gevestigd in het oude centrum.¹²

De politieke omstandigheden brachten in 1806 een nieuwe groep kapitaalkrachtige Franse vreemdelingen naar de stad. Onder Lodewijk Napoleon was Amsterdam namelijk hoofdstad en bestuurscentrum geworden van zijn Koninkrijk Holland. De hofhouding in het paleis (voorheen stadhuis) op de Dam bestond grotendeels uit meegekomen vrienden van de vorst en andere Franse functionarissen. Sommigen van hen hielden het uit ontevredenheid over hun positie of vanwege heimwee echter algauw voor gezien en maakten plaats voor Hollanders. Paleiskeukenmedewerker Pierre François Michel kon een betere baan vinden, dankzij zijn huwelijk met een dienstbode van de Munt. Hij mocht de table d’hôte van dit logement voortzetten en organiseerde er bals.¹³ De leiding over de koninklijke keukens in het paleis, gevestigd op de begane grond, bleef wel in Franse handen. Chef de cuisine Darras zwaaide er de scepter. Het overige

keukenpersoneel noemde hem *le général des fourneaux*: een verwijzing naar de veertien fornuizen waarop hij kokkerelde en naar de Franse legerleider Desfourneaux. Behalve het hof waren in Amsterdam tijdens het Koninkrijk de hoge colleges van staat, alle departementen en het complete corps diplomatique gevestigd, inclusief de bijbehorende ambtenaren en ondergeschikt personeel. Hun komst – vanuit Den Haag en Utrecht – leidde in Amsterdam tot een tijdelijke stijging van de huizenprijzen en gaf een flinke impuls aan de ontwikkeling van de stedelijke eethuizen.¹⁴

Nachthuis, estaminet en portionstafel

Ondanks de Franse instroom liet de introductie van het Parijse restaurant in Amsterdam op zich wachten. Een reisgidsschrijver verwees bezoekers met een lege maag in 1809 naar de table d'hôtes in herbergen, de gaarkeukens – ‘in merkelijke getalle’ over de stad verspreid – of naar schaftkelders, waar ‘men altoos Salade, Ossevelesch, Ham, eijeren, enz. bekomen kan’. Een jaar later, in 1810, beschrijft een Duitse reiziger het eten in een van die table d'hôtes. De aanvangstijd was na het sluiten van de Beurs, om halfvier of vier uur, of in zeldzame gevallen daarvóór, rond halfeen. De gerechten – rundvlees, zeevis verwerkt in een ‘waterzootje’

[3.4] Spotprent van het onbehouwen publiek van een ordinaris, 1811.



en groenten – werden doorgaans tegelijkertijd opgediend, volgens een primitieve versie van shared dining: ‘Haastig eet iedereen de gerechten op om niets tekort te komen. Tussen het luidruchtige carillon van messen, vorken, lepels, borden, flessen en glazen klinkt een verwarde mengeling van “excuseer” en “blixemslekker”. Op vragen van eters antwoorden de obers gewoonlijk met “alstublieft mijnheer”.’ De Duitser is verzot op het donkerbruine roggebrood, ‘vooral lekker met boter en kaas’. Als dessert lurkten de tafelgenoten driftig aan hun pijpen, ‘waarna dikke rookwolken van alle kanten omhoogdwarrelen en al snel de tafel bedekken, de gasten hullend in een dichte mistatmosfeer’.¹⁵

Reizigers met alleen logies konden eten door een kok of een herbergier laten bezorgen op hun kamer. Dat scheelde een lawaaierige confrontatie in een rokerige eetzaal. De voornaamste logementen met een open tafel waren nog altijd de Doelen (voorheen Kloveniersdoelen), Het Wapen van Amsterdam, waar met name Engelsen, Fransen en Italianen kwamen, het Oudezijds en Nieuwezijds Herenlogement, in trek bij ‘bijzondere personen’ en ingezetenen en voorzien van collegekamers, en de Munt met eveneens colleges, feestelijke bijeenkomsten, concerten en bals. Aan de top van het eethuisbestand stond de Garnalendoelen aan het Singel. De kritische Britse reiziger Fell noemde dit ‘one of the best hotels in the city’, al was hij vooral gecharmeerd van de goedlachse en beleefde kasteleinse Oosterlinck. Net als haar voorgangers organiseerde de katholieke weduwe grootschalige onthalen voor het stadsbestuur, daarin bijgestaan door haar Franse schoonzoon Pojelle. Zo serveerden zij voor de hertog van Reggio, maarschalk van Frankrijk, tijdens diens bezoek in juli 1810 een even calorierijk als overvloedig bacchanaal. Op het menu stonden ham in gelei, kalfsrib, drie kuikens, een ossentong, een moot zalm, gebak, compote van kersen, sla en zuur, en een dessert bestaande uit roomijs, een meloen, een pond druiven, zes perziken, twaalf abrikozen, aardbeien, kersen en boter, kaas en gebak. Te drinken kregen de Fransman en diens gevolg veertien flessen wijn, madera, malaga, rosé, cognac, champagne, anisette (likeur), twee kannen seltserwater, curaçaolikeur, bruin bier, koffie, suiker, melk en tot slot een fles herstellend kersenwater.¹⁶ Ook de leden van de Maatschappij tot Redding van Drenkelingen besteedden niet zuinigjes bij Oosterlinck. In 1808 dineerden en soupeerden zij voor 415 gulden, ongeveer een vijfde van hun filantropische jaarbudget. De 27 aanwezigen verstouwden 36 flessen rode wijn, twee madera, twee kannen bruin bier, zes kannen bronwater en toe likeur, cognac, koffie,

thee en twee dozen tabak. Vanwege de hoge alcoholconsumptie noemde de weduwe Oosterlinck het gezelschap in een van haar rekeningen opzettelijk of per abuis de ‘Maatschappij der Drinkelinge’.¹⁷

Een steeds populairdere categorie binnen de Amsterdamse eetgelegenheden waren de ‘nachthuizen’. In de vroege achttiende eeuw bestonden er al dubieuze speelhuizen en kroegen onder deze naam. Na betaling van steekpenningen mochten de uitbaters de opgelegde sluitingstijden ruimschoots overschrijden: van tien uur ’s avonds tot in het ochtendgloren was het er bal. Met die openingstijden liepen de uitbaters van de nachthuizen ver vooruit op de Parijse restaurants, die immers om elf uur de deuren moesten sluiten. In plaats van gastronomie waren opzwepende muziek, dansen, sjansen en drank hier de voornaamste ingrediënten. Potige bewakers (‘oppassers’) hielden het publiek van nieuwsgierigen, studenten, losbollen en hun vrouwen in toom. In het laatste kwart van de achttiende eeuw kwamen er ‘nachtkoffiehuizen’, waar je soms kon eten. Zoals bij Toontje in de Nes, waarvan het oude pand, op nr. 33, met de originele gevel de tand des tijds heeft doorstaan. Met nachtelijke snacks, zoals zalm, paling, punch en bouillon, was dit nachthuis een geliefde sneuvelplaats voor het Amsterdamse uitgaanspubliek (zie recensie op pag. 100).

Rond 1809 begonnen de uitbaters van nachthuizen zich – Franser en deftiger – ‘restaurateurs’ te noemen.¹⁸ Zo staat Toontje in een Franstalige reisgids uit 1810 vermeld onder het kopje ‘restaurateurs’. Een van de twee andere restaurateurs in het gidsje was Jean Antoine Beauchamp, tevens patissier in de Kalverstraat (nr. 178). Hij had geen nachthuis, want hij sloot zijn zaak om elf uur ’s avonds. In 1811 verdween zijn restaurant, omdat Beauchamp op de vlucht moest voor zijn schuldeisers.¹⁹ Beauchamp had geen echt restaurant naar Parijs’ voorbeeld, waar eten de hoofdzaak was. Dat bestond nog altijd niet in Amsterdam. Eerst ontstond hier een tussenstap in de ontwikkeling naar het moderne restaurantwezen: de ‘portionstafel’. In een dergelijk eethuis konden gasten per portie eten en drinken bestellen, eventueel bijbestellen en afrekenen. Niet iedereen was enthousiast over het systeem, dat inmiddels in Duitsland flink wortel had geschoten. Een Friese predikant bezocht Duitse logementen waar ze werkelijk alles ‘portionsgewijze’ opdisten. De bedienden kwamen hem telkens hinderlijk vragen ‘hoe vele portien eten of drinken, of wat het ook zijn moge, men begeert. Ik vind dit eene hatelijke gewoonte: wie kan zulks toch juist bepalen, vooral daar men niet vooraf weet, welke

groote of kleine portien er zullen ten voorschijn komen, en ook niet, of iets wel zal smaken, en dus den honger meer opwekken en gaande maken, of wel het tegendeel zal doen. Neemt men te veel, men wordt in het geheim, als een onkundig reiziger, uitgelagchen, of als een vraat beschouwd: neemt men te weinig, men wordt van gierigheid verdacht gehouden, of welligt als iemand aangezien, wiens zaak het niet is, zijne holle maag behoorlijk te verzadigen.²⁰

Alle bezwaren ten spijt kreeg de portionstafel ook in Amsterdam een stevige voet aan de grond. In 1806 verscheen de naam voor het eerst in een krantenadvertentie voor een eethuis in de Pijlsteeg bij de Dam. Vier jaar later serveerden een Duitse eethuisbaas en zijn Brusselse vrouw op de Nieuwendijk (nr. 196) 'porties' biefstukken – voor katholieke klanten – vis op vastendagen, begeleid door punch, zware bieren en, behoorlijk exotisch: Turkse muziek. Hun eetzaal was versierd met een grote spiegel, in Parijse stijl. In 1812 adverteerde de eveneens Duitse waard van Het Poolse Huis (Nes, hoek Nadorststeeg) voor zijn *table de restauration*. In Nederlandse vertaling bleek dit te gaan om een 'portions-tafel'. Gasten konden er zowel 's middags als 's avonds biefstuk eten, zich warmen aan de haard en een potje biljarten. Enkele portionstafelhouders lieten daarnaast gerechten thuisbezorgen en boden abonnementen aan voor regelmatig terugkerende eters.²¹

Ook Het Wapen van Emden (Oudezijds Voorburgwal 302), een logement gevestigd in een pand achter de ter ziele gegane Stad Lyon, deed mee aan de portionstafeltrend. In 1809 opende de door de wol geverfde kastelein Fredrik Niesenaar hier eerst een bovenzaal, geschikt voor danspartijen, concerten, collegebijeenkomsten en maaltijden. Het vertrek was ingericht 'naar de laatste Parysche manier' en er was voldoende ruimte voor muziekoptredens, bruiloften, bals en kinderpartijtjes. In april 1810 begon Niesenaar met zijn publieke tafel (zestien stuivers), vanaf halfvier 's middags en in het weekend een uur eerder. In januari 1811 transformeerde Niesenaar zijn table d'hôte naar een portionstafel. Tegelijkertijd wijzigde hij de naam op het uithangbord in Frascati. Daarmee verwees hij niet naar het gelijknamige stadje onder Rome, maar naar het toen al legendarische café-restaurant-gokhuis in Parijs. Net als in het Parijse voorbeeld kregen bezoekers van Niesenaars portionstafel een geschreven menukaart uitgereikt, waarvan zij bestelden 'by de portie'. Frascati's eetzaal op de benedenverdieping was 's winters 'behoorlyk verlicht en verwarmd'.

Paling en punch bij Toontje

1795-1861

ADRES: Nes 33

UITBATER: Anthonia Bonderie en Hendrik van der Beek

SOORT: Snacks, vis

PRIJSNIVEAU: *fff*

[3.5] Het vermaarde nachthuis van Toontje, rond 1800.

Na stevig te hebben gedanst en gesjanst in een van de Amsterdamse speelhuizen gaat er weinig boven een nachtelijk hartversterkertje en een vette hap bij Toontje in de Nes. De zaak gaat pas open als de avond valt; overdag zit alles potdicht. Je vindt er allerlei koude gerechten, bouillons, warme en koude dranken, koffie, thee, punch en

wijn: allemaal van uitstekende kwaliteit. Op de meeste dagen, maar vooral tijdens de septemberkermis, zit het er bomvol met elegant geklede vrouwen en hun vriendjes. Het nachthuis is een toevluchtsoord voor aanhankelijke stelletjes en een herstelstation voor jeugdige losbollen na een lange uitgaansavond. Daarnaast komen er gerespecteerde

Amsterdammers na hun avondmaal langs voor een kommetje punch of een kelkje likeur. Gezeten op banken aan schragentafels roken de mannen hun pijp. De vrouwen zitten er op hun gemak in een dikke rookwolk, naast hun echtgenotes, liefjes of vrienden bij een kom punch of een flesje bier.²²

Achter de toonbank staat ‘mooi Toontje’, de trotse oprichtster van dit legendarische nachthuis. Met achter haar rug de toonkast met thee- en koffiekannen en punchkommen, die de serveersters gevuld rondbrengen. Toontje heet

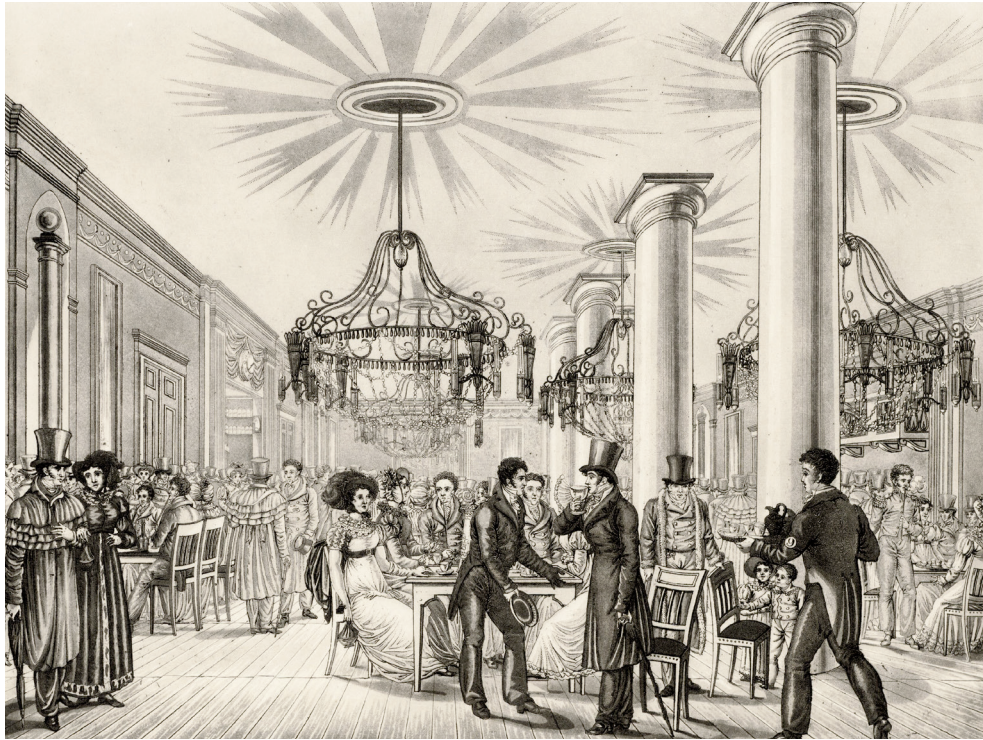
Doorgaans gaat het er rustig aan toe bij Toontje, tenzij een levendige Fransman of een paar joviale Duitsers hun stem verheffen

voluit Anthonia Bonderie. In 1795 begon ze met de exploitatie van dit nachthuis, samen met haar man Hendrik van der Beek, die in het keukentje achter punch en hapjes gereedmaakt. Hendrik, alias ‘lieve Heintje’, is een slagerszoon: zijn moeder had een spekslagerij in de nabijgelegen Pieter Jacobszstraat. In 1793 maakte hij Anthonia zwanger; ze kregen een dochter en doopten het meisje in de katholieke huiskerk ’t Boompje in de Kalverstraat. Pas twee jaar later trouwden zij en startten zij hun nachthuisnegotie.²³ Het huis van Hein en Toontje is

in trek bij nachtbrakers van allerlei slag, onder wie rijke jongelingen, studenten en hun meisjes, nieuwsgierige reizigers en ‘zwierbollen’ met allerlei religieuze en topografische achtergronden. Zoals een rebellerende Hoogduits-Joodse jongeman die het nachthuis bezoekt met zijn christelijke vriendin.

Doorgaans gaat het er rustig aan toe bij Toontje, tenzij een levendige Fransman of een paar joviale Duitsers hun stem verheffen. Ze trekken dan de aandacht van lokale bezoekers, die zulk uitbundig plezier onbegrijpelijk en dwaas vinden. Een vaste klant is de Utrechtse Pieter Boddaert junior, auteur van erotische gedichten die hem de bijnaam ‘vieze Pieter’ bezorgen. Boddaert komt zó vaak langs bij Toontje, dat hij ‘de pijlaar van haar huis’ genoemd wordt. Alle bezoekers smullen van de middernachtelijke snacks, zoals gebakken zalm met brood. Voor wie zich niet aan de spijswetten hoeft te houden, is er paling, voor vier stuivers per moot: ‘[of]schoon duur dog ’t word gepresen.’ Dat de prijzen bij Toontje flink hoger liggen dan in andere eethuizen, valt te billijken, gezien het structurele nachtelijke overwerk van de uitbaters en hun personeel. Het klagen over de prijzen is een vast thema in zwierliedjes, die de Amsterdamse jeugd zingt over het nachthuis:

*O ’k heb Lekkertjes gegeten,
Maar ’k g’loof heb ik ’t niet mis,
(Toontje is ’t schryven niet vergeeten)
Want dat voelt myn beurs gewis.²⁴*



[3.6] Interieur van salon Frascati in de Nes, 1820-1840.

Een volgende uitbater van Frascati kocht het erachter gelegen herbergpand van De Stad Lyon erbij. De grote zaal liet hij uitbouwen en weelderig inrichten tot een vrij exacte kopie van de Parijse naamgenoot: in Lodewijk XVI-stijl met zuilen en kroonluchters. Als Groot Frascati zou deze uitspanning, met muziektredens, bals en maaltijden, uitgroeien tot een trefpunt van de beau monde. Vrouwen en zelfs kinderen waren er welkom, zoals in het Parijse voorbeeld. In de loop der tijd kreeg de zaal een steeds exorbitanter decor, met schuimende watervallen die van een metershoge rotsmuur afklaterden tot en met een geurrijk spuitende eau-de-colognefontein. Het oorspronkelijke pand aan de Oudezijds Voorburgwal zou vanaf 1824 Duizend Kolommen heten. Het werd ingericht naar een ander voorbeeld uit Parijs: koffiehuis Mille Colonnes in Palais-Royal, dat klanten trok met de aanwezigheid van een aantrekkelijke limonadeverkoopster (*la Belle Limonadière*). In de met spiegels, talrijke pilaartjes en planten gedecoreerde zaal van de Amsterdamse Kolommen traden buiksprekers, goochelaars, muzikanten en andere artiesten op.²⁵

Verfrissingen

Zaken zoals Duizend Kolommen en Frascati draaiden vooral op optredens, feesten en partijen. Het publiek dronk er thee, limonade of punch, en kocht er verfrissingen (*rafraîchissements*), zoals ijs met smaakjes. De ijsverkoop was nauw verbonden aan de opkomst van de Parijse luxerestaurants. De eerste Parijse restaurantcriticus Grimod de La Reynière²⁶ noemde ijsjes 'onontbeerlijk' in het leven van de gastronoom. De voornaamste restaurateurs van Véry, Tortoni, Café Zoppi en Frascati streden in Parijs dan ook om de gunst van de ijsliefhebber. Vanaf het revolutiejaar 1789 sleet de Napolitaanse migrant Garchi in Café Frascati overheerlijke ijsjes aan een deftig publiek. Ruim een eeuw eerder verkocht de eveneens Italiaanse Francesco Procopio in het naar hem vernoemde Parijse koffiehuis al *glaces de fruits et de fleurs*, in de smaken anijs, kaneel, frangipane, citroen, sinaasappel en aardbei. Het is weinig verwonderlijk dat Italianen hierin een voortrekkersrol speelden: in hun thuisland

[3.7] Karikatuur van twee mannen en een vrouw die een ijsje eten, 1825.



2p-p-0B-41.240

Boilly, L.

bereikten ijsmakers met een speciale koeltechniek immers de beste resultaten. Door toevoeging van salpeter of zout bereikte de sneeuw zulke lage temperaturen dat een hierin geplaatst mengsel van fruit en suiker – in tinnen potten – kon bevroren. Kunstmatig bevroren fruit en waterijs bevroonden al gauw de maaltijden van adel en hof in Frankrijk en veroverden daarvandaan de rest van Europa.

In de Nederlandse Republiek introduceerde de Napolitaanse koffiehuis-houder Lucius Rosselli rond 1700 ‘reukwateren, pasta’s, chocolati en andere liqueres’ maar ook ijs. Onder zijn Utrechtse koffiehuis had hij een

[3.8] Ossenmarkt met de ijskelder van Adriaen Kok, na 1755.





[3.9] De ijskelder bij de Utrechtsepoort, 1820.

ijskelder; indertijd noodzakelijk om natuurijs of aangestampte sneeuw te kunnen bewaren. Een in de twintigste eeuw aangetroffen houten reclamebord toont de tekst *caffè Italien* en *glaces*, waarmee Rosselli zijn ijsjes aanpreeft.²⁷ Met weinig succes begon Rosselli later een koffiehuis in Amsterdam, maar van ijsverkoop was daar geen sprake. Tijdens diners van de Amsterdamse elite kwamen wel steeds vaker gekoelde desserts ter tafel, geserveerd in kristallen glazen en porseleinen ijskoelers en kopjes. Confituriers – gespecialiseerde banketbakkers – maakten ware kunstwerken van suikergoed en ingelegde vruchten. De grootste faam hiermee genoot Adriaen Kok in Amsterdam. Vanaf 1732 leverde hij suikerbeelden aan particulieren, winkeliers en herbergiers. Tijdens een bezoek van stadhouder Willem IV (1750) maakte ‘den vermaarde uitvinder’ Kok een dessert bestaande uit vijf allegorische tafelstukken, met terrassen en parterres op spiegels, alles gegarneerd met confituren. Triomfbogen met Saksische beelden, het devies ‘Vivat de Prins’, een Romeinse strijdswagen met vier paarden: niets was hem te gek. Voor die kunstwerken van suiker en dragant – een amalgaam van poedersuiker en Arabische gom – bezat Adriaen Kok allerhande gereedschappen:

kabinetwerk, vormpjes van paardjes en cupido's, een werktafel, kachel, droogkist, kristalglas en een suikermolen. Zijn klantenkring was divers: hij leverde het buitensporige banket voor de gouden bruiloft van burgemeester Gerrit Hooft en Hester Hinlopen, alsmede bescheidener desserts zoals aan de herbergkeuken van zijn eigen zoon, kastelein van Nieuw Malta in de Nes.²⁸

Om het deeg voor zijn kunstige nagerechten te koelen, liet banketbakker Kok een ijskelder aanleggen. Vanaf 1755 huurde hij hiertoe grond op het plein binnen de Utrechtsepoort, iets ten oosten van de huidige fontein op het Frederiksplein. Daar liet hij, onder dik en schaduwrijk geboomte, een diepe kelder graven van veertien meter breed. In de winters vulden zijn knechts deze met ijs en sneeuw. Na het overlijden van de banketbakker Adriaen Kok kreeg zijn zoon Isaac de leiding over de 'fabriek van suikerkunstwerken' en over de ijskelder. Hij was een kundig opvolger in het banketbakkersbedrijf en artistiek genoeg om erelid te worden gemaakt van de Stadstekenacademie. 's Zomers verkocht Isaac Kok het ijs uit zijn kelder voor twee stuivers per pond aan herbergiers en particulieren, die daarmee hun dranken koel hielden. In de strenge winter van 1795, toen het Franse leger de bevroren Nederlandse rivieren overstak, was er meer dan voldoende ijs beschikbaar maar waren er vanzelfsprekend weinig afnemers, zo klaagde Kok. Concurrentie van andere ijskelders in de stad en op buitenplaatsen in de omgeving zou zijn kille zaken de das omdoen.²⁹ In arren moede verkocht Kok de kelder. De nieuwe eigenaar ging een samenwerking aan met een Franse confituurmaker-parfumeur, die hij kende van de misvieringen in de katholieke Franse kapel aan de Nieuwezijds Voorburgwal. Deze Sebastian Cerisier uit Châtillon en zijn Parijse vrouw verkochten bonbons, parfums, suikergoed, siropen, bouillon en andere Franse lekkernijen vanuit hun winkel in de Kalverstraat. In het voorjaar kwam daar ijsverkoop bij: *glaces, préparées en petit verres, ainsi que toutes sortes de Syrops rafraichissants*.³⁰

Cerisier en andere 'dessertwerkers' sletten hun koude producten mede aan winkeliers, die ze doorverkochten aan hun eigen klanten. Vanaf 1799 ondervond Cerisier concurrentie van banketbakker Oosterlinck uit Namen. Hij verkocht eveneens ijs vanuit de Kalverstraat, bij de Taksteeg, naast konfijtfruit, bonbons en andere nagerechten.³¹ De vroegste aanwijzing voor een gespecialiseerde ijssalon in Amsterdam dateert van enkele jaren later. In september 1806 adverteerde een ondernemer

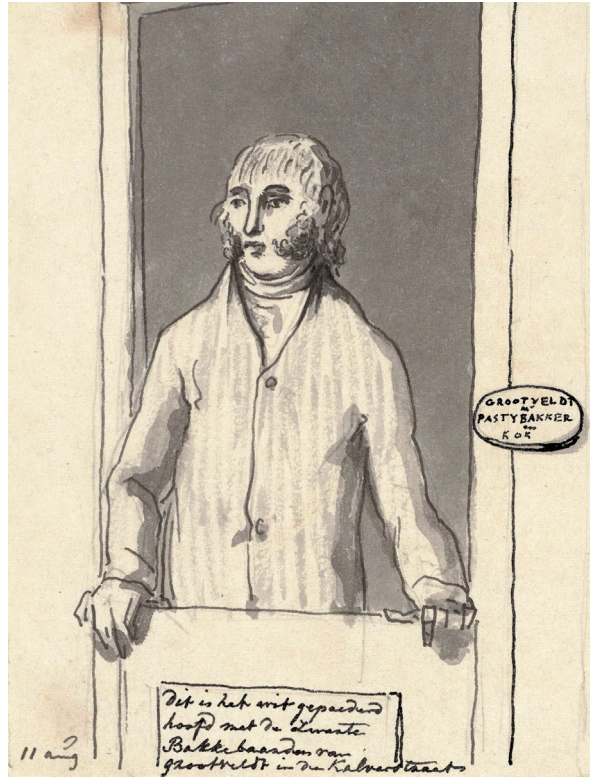
voor zijn ‘Italiaanse koffiehuis’ op de Dam. Dit heette Frascati, naar het internationaal vermaarde exemplaar in Parijs en niet te verwarren met de portionstafel aan de Oudezijds Voorburgwal. Vanaf het middaguur tot middernacht verkocht de koffiehuishouder zowel room- als waterijs, ter plaatse te nuttigen in een bekertje of om mee naar huis te nemen als dessert. Dagboektekenaar Christiaan Andriessen vond het ‘Nieuwe Coffijhuys Frascatie in de Italiaansche smaak’ bijzonder genoeg om er een kijkje te nemen en een dagboekaantekening van te maken.³²

In 1807 verscheen het eerste Nederlandstalige ijsreceptenboek: *De Fransche parfumeur*. Naast tips voor het bereiden van velerlei soorten roomijs of crèmes – op ‘Hollandse manier’ met vanille of op z’n Italiaans met pistache, citroenschillen en oranjebloesemwater – en waterijs, met smaken zoals aardbei, vanille, peer, pistache, koffie, chocolade en abrikoos, gaf de auteur aanwijzingen voor het vervaardigen van pommade, blanketsel, tandpoeder en mondwater. Vanwege de hoge productiekosten – het ijs uit de ijskelder, transport en de manuren van dessertwerkers of banketbakkers – lagen ijsdesserts en andere koude versnaperingen nog ver buiten het bereik van het grote publiek. In een Italiaanse stad als Napels leidde de beschikbaarheid van goedkope ingrediënten, waaronder massaal opgeslagen ijs en sneeuw, tot lagere prijzen. Daar konden volwassenen en kinderen van alle rangen en standen zowel in ijswinkels en koffiehuisen als op straat genieten van hun *sorbetto*.³³

Bon Vivant

Jongelingen uit de Amsterdamse elite, zoals de doopsgezinde koopman Willem de Clercq en de geneesheer Daniel Dijlius, aten al wel geregeld ijs. Bijvoorbeeld als losse versnapering of als onderdeel van een copieus diner, waar het bijvoorbeeld werd gedrapeerd op een ananascompote.³⁴ In de Amsterdamse eethuizen was een ijsdessert rond 1800 echter een zeldzaamheid: hier geen wedijverende restaurateurs met voortreffelijke koude toetjes, zoals in Parijs. Daarnaast waren de dinertijden nog weinig flexibel in de Amstelstad. Zelfs in de modernere portionstafels kregen klanten ruwweg ergens tussen één en vijf ’s middags hun eten opgediend. De eethuizen sloten kinderlijk vroeg vergeleken met Parijse restaurateurs, die op zomeravonden pas rond het middernachtelijk uur hun laatste klanten gedag zeiden. Tijdens het Koninkrijk van Lodewijk Napoleon zou de ‘souper-trend’ echter breder ingang vinden.

[3.10] Dirk van Grootveldt senior, kok-pasteibakker in De Nieuwe Plaats Royaal, met zijn witgepoederde hoofd en zwarte bakkebaarden in 1805.



Trendsetters waren de van oorsprong Gelderse koks en pasteibakkers Dirk van Grootveldt en diens gelijknamige zoon. Vanaf 1805 serveerden zij ‘exclusieve maaltijden’ op twee locaties: in de Vijzelstraat en in de voormalige herberg De Nieuwe Plaats Royaal (Kalverstraat 66). Pièce de résistance was hun ‘echte nagmaakte schilpat-soep’, met kalfskop als surrogaatschildpad en per portie verkrijgbaar. Nepschildpadsoep was evenzeer een succesnummer in andere Europese hoofdsteden.³⁵

Ter gelegenheid van de sterfdag van Sint-Nicolaas – toen al een populaire feestdag, vooral bij katholieke Amsterdammers – maakte Van Grootveldt junior een feestmaal voor zijn klanten. Tegen betaling van een entreeprijs serveerde hij hun allerhande soorten ‘nieuw uitgevonden’ smakelijke pasteien, reuzelstukken, gebraad gemaskeerd in gelei, gebak, ijs en andere verversingen. Gaandeweg verruimden vader en zoon de openingstijden van hun eethuizen. In 1808 boden zij van tien tot één uur ’s middags gelegenheid tot een stevige brunchsessie avant la

lettre, met bouillon, soepen, pasteitjes, gebak, gebrad, weg te spoelen met chocolade(drank), wijn en likeur. 's Avonds van zes tot elf serveerden zij vervolgens diner met biefstuk en koteletten en dranken zoals punch, Engels bier en wijnen. De officiële – bij lokale wet vastgestelde – sluitingstijd van Amsterdamse eet- en drankhuizen was weliswaar tien uur 's avonds, maar vader en zoon Van Grootveldt trokken zich hiervan weinig aan. Maaltijden thuisbezorgen deden zij ook. In de eetzaal was alles in individuele porties te bestellen én uit te kiezen van een 'Carte Restaura[n]t' met gerechten. De eethuisgasten bij Van Grootveldt junior waren voornamelijk Nederlanders: patriciërs, getrouwde en alleenstaande vrouwen, ambachtslieden uit de buurt – zoals een vleeshouwer en de bekende meubelmaker en hofleverancier Carel Breytspreek –, Joodse kooplieden en een uit Demerara (Guyana) afkomstige plantagehouder. Slechts enkele Britse gasten en één Italiaan stonden opgetekend in het schuldboek van zoon Van Grootveldt. Na de dood van zijn ouweheer bleef hij nepschildpadsoep slijten, tot zijn financiële neergang in 1811.³⁶

Met hun brede culinaire aanbod, vrije keuze van een menukaart, ruime openingstijden en toegang voor heren en dames verschilde de onderneming van Van Grootveldt in weinig opzichten van het Parijse restaurant. Van Grootveldt junior noemde zich in advertenties weliswaar 'restaurateur' maar omschreef zijn eethuis niet als 'restaurant'. Nederland was inmiddels geen koninkrijk meer. Het was ingelijfd bij het Franse Keizerrijk (1810-1813) en viel onder rechtstreeks gezag van Lodewijks bekendere broer, keizer Napoleon. Amsterdam was de derde hoofdstad van diens keizerrijk, na Parijs en Rome. In oktober 1811 kwam de keizer hoogstpersoonlijk langs voor een bliksembezoek. De meeste ambtenaren van de koning kregen ontslag, maar Napoleons *gouverneur-général* behield een kleine secretariële staf in Amsterdam. De prefect van het departement en de directeur-generaal van politie zetelden aan de Amstel, alsmede een legertje douaniers, ambtenaren, klerken en honderden andere functionarissen. Ondanks aanhoudende protesten, burgerlijke onrust, rellen en oproer was Amsterdam drie jaar lang een Franse stad, met Franse wetten en regels. En het centrale plein (de Plaetse of Dam) heette opeens 'Place Napoléon'. De aanwezigheid van Franse ambtsdragers en militairen met heimwee naar de keuken van hun thuisland, aangevuld met een Franssprekende lokale elite van kooplieden, bankiers en bestuurders bood commerciële kansen voor creatieve culinaire ondernemers.³⁷

Een van de gastronomische noviteiten uit de periode van het Keizerrijk waren ‘estaminets’. In dit uit de Zuidelijke Nederlanden overgekomen modeverschijnsel draaide het vooral om het drinken van – Brabantse en Hollandse – bieren, maar daarbij dineren behoorde tot de mogelijkheden. In 1811 opende een Utrechter aan het Damrak bijvoorbeeld

[3.11] De toren van de Munt met rechts daarvan de gelijknamige herberg, 1778.



‘ene Brabandsche Staminé, waar men den geheelen dag bekomen kan bouillon, chocola, koffie, *déjeuner à la fourchette* [een middagmaal met vlees en wijn] en alle soorten likeur, punch, Biefstuk, allerhande soorten van Wynen en Brabantse en Hollandse Bieren’. De naam op zijn uithangbord – Het Keizerlijk Hof – was een verwijzing naar de nieuwe machthebber. In de kermismaand bleef de zaak de gehele nacht open. Een ander estaminet, De Stad Maastricht (Kloveniersburgwal hoek Raamgracht), bood een staalkaart aan van Brabantse bieren: gerstenat uit Brussel, Helmond, Den Bosch en lambiekbier uit de Zennevallei. De nadruk lag bij de estaminets zo toch voornamelijk op bierconsumptie en minder op de maaltijd.³⁸

De belangrijkste gastronomische vernieuwing tijdens de Franse Inlijving kwam van Leonardo Giuseppe Buonavoglia uit Livorno. In juli 1812 opende hij het eerste moderne ‘restaurant’ in Amsterdam dat ook daadwerkelijk die naam droeg. Hij behoorde tot een piepkleine Italiaanse migrantengroep, deels verbonden aan de katholieke huiskerk De Krijtberg aan het Singel. Vanaf 1805 organiseerden zij populaire opera-buffavorstellingen in de Hoogduitse Schouwburg in de Amstelstraat. Buonavoglia was librettist van dit Théâtre Italien, dat tijdens het Koninkrijk bescherming genoot van Lodewijk Napoleon.³⁹ Toen die vorst onvrijwillig het veld moest ruimen, in 1810, bleef het operagezelschap achter met onoverbrugbare financiële tekorten. Beroofd van zijn inkomsten als librettist opende Buonavoglia het eerste echte restaurant van Amsterdam. Zijn zaak, gevestigd in het door pasteibakker Beauchamp verlaten winkelpand (Kalverstraat 178), kreeg de speelse naam ‘Bon Vivant’ op het uithangbord. Op ieder moment van de dag konden gasten er dineren en losse gerechten bestellen van ‘eene welvoorzienere Restaurateurs-Kaart’. Tegen betaling van achttien stuivers kregen zij soep, bouillon, groenten, gebraden vlees, seizoenfruit en een fles witbier of wijn. De table d’hôte, om vier uur ’s middags, kostte 2 gulden en ging gepaard met een halve fles bordeaux of bourgogne en dessert en koffie met een glaasje cognac of rum toe; alles smakelijk bereid en opgediend, ‘in genoegzame hoeveelheid en op het allerzindelykst’. De restaurateur importeerde daarnaast olie en azijn en maakte zijn eigen chocoladedranken. Op zijn publieke leestafel lagen Franse kranten, alsmede het *Orakel van Brussel*, het *Dagblad van Amsterdam* en het *Staatkundig Dagblad van de Zuiderzee*. Een jaar na de opening, in 1813, bracht Buonavoglia zijn prijzen omlaag. Zo was er voor zes stuivers al een eenvoudig diner te krijgen, uitgezonderd wild,

gevogelte en truffelsauzen. De openingstijden van Bon Vivant – van ’s morgens negen uur tot twee uur ’s nachts – waren zelfs ruimer dan die van Parijse restaurants. Daarnaast liet de Toscaanse restaurateur ontbijt, diner of souper aan huis bezorgen. En afhalers waren welkom in zijn rijkelijk gevulde ‘magazijn van etenswaren’: een eetwinkel met internationale delicatessen zoals oliën, azijn, in ‘Marseiller olie’ ingelegde tonijn, saucijzen, kersen, rozijnen, lambiekbieren, Genuese sukade, Napolitaanse macaroni, lasagne, vermicelli, parfums, Japanse sojasaus, Chinese vogelnestjes en *panforte* (kruidkoek) uit Siena, gruyère uit Zwitserland en ansjovis uit Fréjus aan de Côte d’Azur.⁴⁰

Het winkel- en menuaanbod van Bon Vivant was vooral gericht op ‘lekerbekken’. Leonardo Giuseppe Buonavoglia serveerde geen gerechten uit één specifieke nationale of regionale keuken, maar koos eclectisch uit het mondiale gastronomische repertoire. Londen kende, in 1815, een vergelijkbaar, internationaal Europees georiënteerd eethuis. In dit Nassau Coffee House alias ‘Four Nations’, in Nassau Street, waren Engelse, Franse, Italiaanse en Duitse gerechten verkrijgbaar, dit alles tegen een schappelijk tarief.⁴¹ Buonavoglia verhuisde zijn Amsterdamse restaurant in mei 1813 naar de Munt. Dit voormalige logement was vrijgekomen, omdat de Franse kastelein Michel een betere betrekking kon krijgen in de Garnalendoelen. De Munt lag op een steenworp afstand van de Franse overheidskantoren aan de Oude Turfmarkt die onderkomen boden aan de potentiële klanten van de restaurateur. Na de verhuizing maakte Buonavoglia enkele aanpassingen: hij stopte met zijn lekkernijenwinkeltje, opende een koffiekamer en beperkte de late sluitingstijden tot de weekends. Om een breed publiek van overheidsfunctionarissen, kooplieden, reizigers en andere klanten te bereiken, adverteerde hij Franstalig voor zijn ‘table d’hôte, son restaurant et son café [zijn koffiekamer]’.⁴²

Het is de vraag in hoeverre autochtone Amsterdammers Bon Vivant bezochten. Na de Inlijving hadden de Franse bestuurders zich uitvoerig laten informeren over de ‘zeden en leefwijze’ van hun nieuwe onderdanen, dat eigenzinnige volkje langs de Amstel. De leden van de drie (hoge, middel en lage) sociale klassen bezochten herbergen, koffiehuisen, clubs, schouwburgen, concerten en bals of gingen paardrijden, jagen, vissen, vinken vangen, palingtrekken, katknuppelen, ganssabelen, mastklimmen en boogschieten. In de herbergen bestond



[3.12] De Munt in de winter van 1807, toen de herberg onder leiding kwam van de voormalige hofkok Pierre François Michel.

het mannenvermaak uit roken, wijn drinken, kolven en kaatsen, terwijl de vrouwen het hielden bij koffiedrinken en breien. Leden van de lagere klassen, waartoe ruim de helft van de stadsbevolking zich kon rekenen, gingen op zondag dikwijls paling kopen aan de Overtoom; hun vrouw mocht zich dan verheugen ‘als ze visch en geen dronken man t’huis kreeg’. Ongeschoolde arbeiders, knechts en bijvoorbeeld visverkoopsters ontbeten zeer vroeg met thee of koffie en een boterham. Daarna namen ze om twaalf uur ’s middags het warme middagmaal: grotendeels aardappelen en andere goedkope groenten, somtijds een stuk spek of vlees of panharing. Na afloop van het werk volgde een bescheiden (brood)maaltijd. Ambachtslieden, winkeliers, kleine ondernemers en andere leden van de middenklasse, ruwweg een derde van de stadsbevolking, nuttigden het middagmaal om twee uur, waarna ze tot vijf uur

doorwerkten. Daarna dronken zij thee en gingen zij wandelen, op bezoek bij vrienden of naar de sociëteit of schouwburg. Na afloop soupeerden zij thuis rond tien uur 's avonds. Dat gebeurde bijvoorbeeld met aardappels, lamskoteletten, vis, een slaatje, pannenkoeken, een broodje kaas, wafels, of karnemelk met brood en appels, zoals de tienerzoon van een zuivelkoper in 1806 noteerde. Een feestsouper bestond bij hem uit ham, kalfsrib, gebraden zalm, asperges, postelein, spinazie, paardenbloemen, kropsla, amandeltaart, sinaasappelen, appels, amandelen, rozijnen 'en andere liflafjes'. Leden van de 'eerste stand', zoals kooplieden, magistraten en bankiers, ontbeten rond achten met koffie, thee of chocola met een boterham of gebak. Na eventueel beursbezoek namen zij om vier of vijf uur het middagmaal, voorzien van allerhande soorten vlees, wild, gevogelte, vis en groente en nagerecht van vroegrijpe vruchten en eindigend met koffie en thee. Dan naar de schouwburg of andere vermaken, waarna zij soupeerden met een lichte maaltijd. Gewoonlijk gingen zij tegen middernacht naar bed.⁴³

Copieus buitenshuis dineren ontbreekt op het voor de Franse bestuurders opgestelde lijstje volksvermaken. Toch zullen Amsterdammers uit de hogere en middenklassen zich in dit opzicht niet onbetuigd hebben gelaten, tijdens hun herberg- en koffiehuisbezoekjes. In Bon Vivant zullen stellig geen leden van de lagere klassen hebben gedineerd, al is er geen gastenlijst of schuldboek bewaard gebleven om dit te controleren. Nederlandssprekende klanten kwamen er wel, zo blijkt uit de Nederlandstalige dagbladen op de leestafel. Bovendien zijn er rekeningen bewaard gebleven voor soupers van de enigszins beruchte Maatschappij tot Redding van Drenkelingen. Aanvankelijk genoten zij in de Garnalendoelen van Oosterlinck dubbele maaltijden – diner en aansluitend souper – waarbij ze flink in het glas bliezen. De met drank overladen bijeenkomsten drukten te zwaar op het budget van de maatschappij. Vanaf 1811 moesten de leden voortaan zelf hun maaltijd betalen en zouden zij nog slechts souperen. Viermaal deden zij dat in de Munt bij Buonavoglia, die daarvoor bescheiden rekeningen stuurde. In navolging van de weduwe Oosterlinck duidt de Italiaan hen dubbelzinnig aan als 'Geselschap der Drinkelinge'.⁴⁴

Begin oktober 1813 moest de Italiaanse restaurateur Buonavoglia het gerucht tegenspreken dat hij geen table d'hôte meer zou houden. Iedere middag om vier uur kon het publiek nog altijd bij hem terecht voor een

standaardmaaltijd. De vaste prijs hiervoor was inmiddels gestegen tot 22 stuivers. Hij moest immers voldoende inkomsten binnenkrijgen om de hoge jaarhuur van de Munt (2650 gulden) te kunnen betalen. Buonavoglia verkocht tevens koude gerechten, likeuren, wijn en ijs tijdens feesten en partijen, zo adverteerde hij op 7 oktober 1813. Zijn Franse klantenkring had echter weinig reden tot feest of vreugde: een week later luidde de Volkerenslag bij Leipzig de ondergang in van Napoleons regime. Gaandeweg vertrokken Franse militairen en bestuursambtenaren naar Utrecht om deze stad te verdedigen tegen de oprukkende kozakken uit Rusland. In dit machtsvacuüm kwam een groep scheepstimmerlieden in opstand: ze trokken de adelaar – symbool van het Franse Keizerrijk – van de poort van hun werf en staken de wachthuisjes van de gehate douaniers in brand. Enkele douaniers lynchten zij zelfs. De volgende dag bestormden de amokmakers gevangenissen en plunderden zij Franse regeringsgebouwen. Tijdens deze geweldsexplosie is de eerste restauranthouder van Amsterdam, Leonardo Buonavoglia, stilletjes teruggekeerd naar zijn geboortestad Livorno, waar hij zijn oude broodwinning als librettist hervatte.⁴⁵

‘Vaderlandsche spijzen’

Om verdere chaos in de stad te voorkomen, vormden vooraanstaande Amsterdammers op 16 november 1813 een voorlopig gemeentebestuur. De dreigende aanwezigheid van honderden zwaarbewapende kozakken voor de Muiderpoort dreef de laatste Fransen de stad uit. Op 30 november landde de zoon van de laatste Oranjestadhouder op het strand van Scheveningen. Twee dagen later maakte deze Willem Frederik een zegetocht door Amsterdam, begeleid door een escorte van kozakken. Op het stadhuis aanvaardde hij het soevereine gezag over de Verenigde Nederlanden. Een groepje kozakken en vooral hun majoor kregen van het gemeentebestuur maaltijden aangeboden in de Garnalendoelen. Hun gastheer was Pierre François Michel, de oude kastelein van de Munt. Op diens uitvoerige declaratie, ter hoogte van een modaal jaarsalaris, stonden ontbijtjes, diners en soupers en honderden oesters met citroen, rijnwijn, mader, port, muskaatwijn, champagne, koffie, limonade, likeur, rum, punch en haring. Voor kozakken uit de lagere rangen was er goedkoper voedsel met bier en jenever: heel wat beter dan de smeerkaarsen en geklaarde boter die ze in het legerkamp gewend waren.⁴⁶



[3.13] Foeragerende kozakken in hun legerkamp bij de Muiderpoort, 1813.

Na het vertrek van de Fransen kwamen de stilgevallen handel en scheepvaart mondjesmaat weer op gang. Een onmisbare intermediair in de wereldhandel was Amsterdam allang niet meer. Wel woonden er nog steeds kapitaalkrachtige regenten, kooplieden en bankiers-financiers in de stad. Onder de nieuwe koning Willem I bleven Franse verworvenheden, zoals het Wetboek van Strafrecht en de uniformering van maten en gewichten, bestaan. Als ‘koopman-koning’ nam hij verder het initiatief voor omvangrijke infrastructurele projecten, zoals de aanleg van het Noordhollandsch Kanaal van Amsterdam naar Den Helder. Ook de oprichting van de Nederlandsche Handel-Maatschappij (NHM), ter bevordering van de commerciële uitbuiting van Nederlands-Indië, kwam uit de koker van koning Willem. Amsterdam had hierin geen doorslaggevende stem en de directie vergaderde aanvankelijk in Den Haag.⁴⁹

Grote invloed op de landspolitiek had Amsterdam niet meer. Vanwege het samenvoegen van de Noordelijke en Zuidelijke Nederlanden tot het Verenigd Koninkrijk der Nederlanden, in 1815, zetelde de landsregering voortaan in Den Haag en Brussel. Met de komst van

De aardappel

De gestage opmars van de aardappel, oorspronkelijk een Zuid-Amerikaanse exoot, ging niet voorbij aan de Amsterdamse eethuizen. Vanaf het laatste kwart van de zeventiende eeuw werden aardappels in Nederland verbouwd. In Amsterdam verkochten aardappelschippers ze als volksvoedsel, bijvoorbeeld op de groentemarkt in de Jodenbuurt, zo blijkt uit een keur uit 1712. In slechte oogstjaren schoten de prijzen omhoog. Zo meldde kroniekschrijver Braatbard dat de aardappelen na de strenge winter van 1745 extreem duur waren. Toch was de aardappel in de tweede helft van de achttiende eeuw een goedkoop alternatief geworden voor brood en vlees, waarvan de prijzen omhoogschoten vanwege de hoge graanprijzen en zware veepestepidemieën.⁴⁷

In achttiende-eeuwse boedelinventarissen van eethuizen komen aardappels zelden voor onder de voedselvoorraden. Een uitzondering is de gaarkeuken Het Moriaanshoofd, rond 1795 gevestigd in de Nes. Dit eethuis van een katholieke migrant uit Aken en zijn vrouw uit Recklinghausen was gespecialiseerd in Hollandse pot. Ze serveerden goedkope maaltijden met lokale groenten zoals snijbonen en zuurkool met gekookte aardappelen, eventueel op smaak gebracht met boter en mosterd. Daartoe stonden in de keuken dertig tonnen met aardvruchten, rechtstreeks ingekocht bij de aardappelschipper. De zuurkool was onder meer verkrijgbaar bij een kraam op de Nieuwmarkt en in de 'Frankfurter Kelder' in de Tweede Hoogstraat. De voorraad van drie levende kippen en een haan wijst op eieren- en vleesconsumptie in het Moriaanshoofd in de



[3.14] Een aardappelschillende vrouw, rond 1810.

Nes. De kwaliteit van de in Amsterdamse eethuizen en table d'hôtes geserveerde aardappels noemde een Duitse reiziger in 1810 'uitstekend'. De groenten werden daarnaast gratis verstrekt aan de allerarmste Amsterdammers. Vanaf 1800 kregen zij in een 'spijskokerij' in de Haarlemmer Houttuinen en later in een loods op de Herenmarkt een portie 'Rumfordse soep'. Die soep, genoemd naar een Engelse graaf, was bereid van aardappels, groene erwten, witte bonen, gort, tarwe, met bijvoeging van rundvlees, beendergelei en tarwebrood. Het voedzame vocht vond gretig aftrek in de economisch sombere tijden.⁴⁸

overheidsfunctionarissen, ambtenaren en diplomaten ontstonden in Den Haag luxerestaurants, zoals die in de Franse Tijd in Amsterdam en Brussel al de kop opstaken. Twee acteurs van het Haagse Théâtre Français introduceerden in 1820 het eerste à-la-carterestaurant, waar

gasten *à toute heure* konden dineren. Een andere restaurateur vestigde zich in de Oude Doelen van Den Haag. Zijn tweetalige (Nederlandse en Franse) menukaart bood keuze uit truffels, olijven, gans, gevogelte, paté de foie gras, gevulde kapoenen, peren en pruimen uit Tours en verfrissende desserts zoals roomijs, sorbetdranken en kaas. Met een Franse keuken, ‘fransch sprekende garçons’ en ‘een stevigen prijs’ was dit restaurant duidelijk bestemd voor welgestelde reizigers en bewoners van de hofstad. In het andere Nederlandse regeringscentrum, Brussel, zou het aantal moderne ‘Parijse’ restaurants in de jaren twintig van de negentiende eeuw in rap tempo toenemen. De meeste restaurateurs vestigden zich daar in de straatjes rond de Grote Markt.⁵⁰

Ondanks de Haagse en Brusselse concurrentie bleef Amsterdam onbetwist de culinaire hoofdstad van het Koninkrijk der Nederlanden. Als internationaal centrum van handel en bankierszaken en met een aantrekkelijke collectie zeventiende-eeuwse schilderijen, te bezichtigen in het Trippenhuys, was de stad aantrekkelijk voor zakenlieden, kunstliefhebbers en andere buitenlandse bezoekers. Zij, en evengoed de lokale bestuurders en ambtenaren, beoefenaars van vrije beroepen, beursgangers en andere uithuizige Amsterdammers, vonden hun weg naar de luxe-eetgelegenheden in restaurants, eetzaalen van (grand) hôtels en oesterwinkels.⁵¹ Minderbedeelden bezochten de goedkopere eetgelegenheden zoals gaarkeukens en schaftkelders, al naargelang hun budget. De term ‘herberg’ bleef na de Franse Tijd vooral voorbehouden aan uitspanningen op het platteland rond Amsterdam, zoals Zeeburg en Stadtlander. Van de 27 ‘voornaamste logementen’ in een adresgids uit 1821 bood bijna de helft table d’hôte aan. De beide doelengebouwen golden nog altijd als beste eethuizen van de stad, waar de prominentste bewoners en reizigers aanschoven. Het dineren bood netwerk mogelijkheden: zo bezochten de belangrijkste bankiers de table d’hôte van de Kloveniersdoelen. Daarnaast telde Amsterdam in 1821 ten minste twaalf koffiehuisen, vier nachthuizen en een menigte aan minder voorname koffie- en drankhuizen. Ook de portionstafels hadden de stormachtige politieke ontwikkelingen overleefd. Sommige uitbaters noemden ze nu weer table d’hôtes, vanwege het gemak van de vaste tijden en prijzen.⁵²

Uit het adresboek van 1821 blijkt verder dat de Brabantse estaminets als ‘restaurations’ dinergasten ontvingen. In Parijs onderscheidden deze gelegenheden zich van koffiehuisen en restaurants, omdat er gerookt

mocht worden. Het bezoek dronk er nauwelijks koffie, doch ‘veelmeer bier, punch, en door vreemdelingen zelfs wijn’.⁵³ Amsterdam telde in 1821 drie estaminets. Het reeds bestaande estaminet aan het Damrak heette daarnaast ‘Koffie- en Punch-huis’ en was zowel voor dames als voor heren toegankelijk. Naast dranken – koffie, thee, bouillon, punch en wijn, Engels witbier en Brabantse bieren – bestonden de middagmaaltijd en het souper uit zware kost: biefstuk, karbonade, koteletten en rolpens.⁵⁴ Op de Pijpenmarkt (Nieuwezijds Voorburgwal 161) zat een concurrerend estaminet. Uitbater Boudewijn Dockx, afkomstig uit het (Vlaams-)Brabantse dorp Vissenaken, was begonnen in Het Wapen van Leuven in de Nes, waar hij Zuid-Nederlandse speciaalbieren sleet. In zijn eetzaal bij de Pijpenmarkt serveerde hij maaltijden en in de grote zaal organiseerde Dockx veilingen, zoals van gewassen en muziekinstrumenten, en demonstraties van bijvoorbeeld een schaakautomaat. Die publieks-evenementen maakten meer indruk op bezoekers dan de kwaliteit van zijn keuken. Een derde estaminet, Reeder op de Nieuwmarkt (nr. 7), was vooral gericht op de verkoop van exquise dranken. De uitbater – Jacob Reeder uit Beieren – maakte zelf zijn *sirop de punch*, van citroenen uit Málaga, en hij verkocht arak en rum.⁵⁵

[3.15] Het interieur van Nachthuis Toontje (Nes 33), rond 1820.



Net als de estaminets bleef het legendarische nachthuis Toontje een trekpleister na de ondergang van het Franse bewind. Bij twee andere nachthuizen in de Nes, van M. Jansen (Nes 13, later Het Parlement) en het naastgelegen nachthuis van Trui de Bie (nr. 15), lag de nadruk meer op het café chantant dan op de gastronomie.⁵⁶ De oprichters van Toontje, Hendrik van der Beek en naamgeefster Anthonia Bonderie, staakten in 1818 hun werkzaamheden. Ze lieten hun nachtzaak in de Nes achter in de bekwame handen van Matthieu Lambert Hodij uit Spa en diens aanzienlijk jongere Maastrichtse vrouw, Maria Gertrudis Dresener. Zij bleven de bedrijfsnaam ‘Toontje’ voeren, wat gezien de verstrekkende reputatie hiervan een verstandig besluit was. De internationale faam bleek bijvoorbeeld in 1820 bij een ontmoeting van een Nederlandse amateurschilder met een Duitse toerist in Rome. Toen de schilder vertelde in Amsterdam te wonen, riep de Duitser verheugd: ‘So! denn kennen Sie Thoontjen?’ De nieuwe Zuid-Nederlandse uitbaters van Toontje voerden enkele veranderingen door in het nachthuis, zoals is te zien op een contemporaine prent. Er kwam een insteekkamertje vanwaaruit zij de punch serveerden, en langs de wand van de zaal verrees een podiumpje waarop een violist voor een vrolijke noot zorgde. Na het overlijden van haar man verliet de weduwe Hodij in 1832 Amsterdam. Ze verhuisde naar een tent met een loods in het legerkamp bij Rijen, ten noorden van de weg Breda-Tilburg. Het kamp bood onderkomen aan vijftienduizend Nederlandse soldaten, die de eerder uitgebroken Belgische opstand gewapenderhand moesten neerslaan. De weduwe Hodij verschaftte de militairen verversingen en table d’hôte. Dit lucratieve baantje had zij gekregen dankzij bemiddeling ‘van hooge personaadjes’.⁵⁷

Vanwege haar vertrek naar Brabant deed de weduwe Hodij de gerenommeerde koffie- en eethuisaffaire van de hand. De volgende uitbater, J.J. Lohman, verfraaide het lokaal en opende in november 1833 een vernieuwde nachtzaak. Toontje bleef zo nog lange tijd een ‘fatsoenlijke’ onderneming onder de nachtkoffiehuizen. Tenminste, volgens een reisgidsschrijver, die in 1839 aanraade om er een verversing, wijn, eau de vie en koffie te bestellen. Een jaar later was er een flinke gasexplosie, waarbij geen gewonden vielen. Wel waren alle ruiten eruit geblazen en werd het buffet verbrijzeld. De uitbaters hielden dapper stand, maar de zaak verloederde en gold halverwege de eeuw als het ‘beruchtste nachtkoffiehuis’. In 1861 veranderde de toenmalige uitbater de naam in Restauratie Het Hof van Holland, voorzien van een ‘nette en zindelijke’

bediening. Tijdens de septemberkermis serveerde hij koude en warme soupers, en nepschildpadsoep.⁵⁸

Het eethuisbedrijf in Amsterdamse dag- en avondzaken kwam ook weer op gang. In 1829 opende een Duitse restaurateur, Johan Christian Peter uit Dillenburg (Nassau), een table d'hôte in de Kalverstraat (nr. 22). Peter had ervaring opgedaan als logementhouder in Het Hof van Holland aan de Pijpenmarkt en had die betrouwbare naam meegenomen naar de Kalverstraat. Daar richtte hij een ruime eetzaal in met plaats voor honderd dinergasten. Drie Drentse bezoekers – twee neven en hun oom – waren hiervan danig onder de indruk, tijdens hun bezoek aan Amsterdam in 1843. Ze bestelden 'gereedschap' (eetgerei) en kregen de spijskaart in handen gedrukt. De bestelling ging per gang. Zo koos de oom 'gepelde gerstsoep', die spoedig op tafel verscheen, daarna uit het 'groenteregister' gestoofde paardenbloemen en 'geforceerde [gevulde] uijen' en 'uit het rijk der visschen geforceerden snoek'. De neven aanschouwden met stijgende verbazing de niet-aflatende eetlust van hun oom:



[3.16] Oom Berend uit Drenthe (rechts) krijgt de spijskaart aangereikt en eet zijn buikje rond bij Peter in de Kalverstraat tijdens een bezoek in 1843.

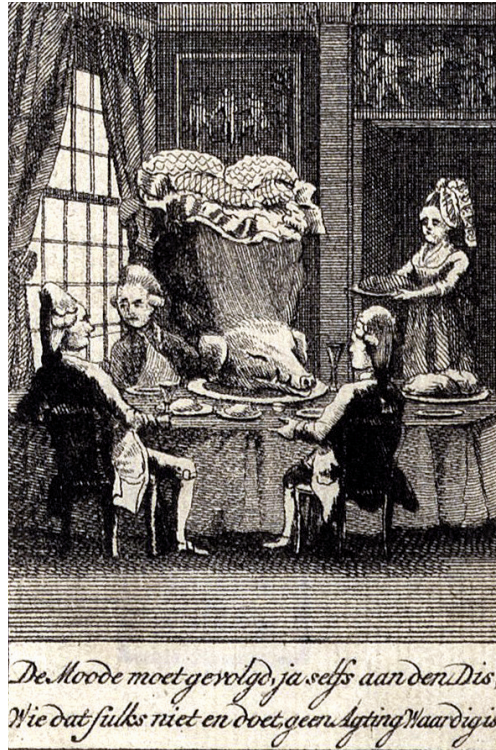
Oom at. En eer wij er aan dachten, zette hij zich achterover, trok de servet uit het knoopsgat, reikte ons de spijskaart over en verzocht voor hem te ordonneren: ‘oliekrabben’ [oliekoeken] en ‘pekeltvleesch’, om de digestie te bevorderen, zeide hij. Wij hadden volkomen vrede met Ooms zonderbare spijzen-combinatie, maar konden toch niet nalaten, hem te vragen, hoe hij aan zoo’n vreemden eetlust kwam. ‘Ik ben te Amsterdam,’ zeide hij, ‘en wil geen “dagelijkschen kost” eten.’ Verder weidde hij zeer in den lof van zoo’n eethuis uit – het ging er zeer rustig en vreedzaam toe, zeide hij, en men werd er vlug bediend.

Na afloop ontbood het provinciale gezelschap de restaurateur, die vroeg wat de Drentenaren hadden gegeten. Hij bracht de rekening, die de oom met guldens uit een zeemlederen geldzak voldeed. ‘Daarna verzocht hij vriendelijk om eene spijskaart op den koop toe, tot eene herinnering aan den gedenkwaardigen dag zijns levens, toen hij voor ’t eerst te Amsterdam in een ordinarij at, om welligt als modelkaart te gebruiken bij eene op te rigten eetzaal’ in hun woonplaats.⁵⁹

De openhartigheid over de genoten maaltijd van de drie Drentenaren is zeldzaam. Over het culinaire aanbod van eetgelegenheden blijft het gewoonlijk muisstil in Nederlandse dag- en weekbladen en andere negentiende-eeuwse lectuur. Dit stilzwijgen sluit aan bij de onverschillige of zelfs neerbuigende houding van een goed deel van de elite tegenover buitenshuis dineren, uitgaan en geld spenderen hieraan. Typerend hiervoor is de opmerking van de jonge student Anton Reinhardt Falck, tijdens zijn bezoek aan het culinaire paradijs Parijs in 1795. Over zijn Franse stapvrienden zegt Falck: ‘Altemaal een luchtig en niet overzedelijk volkje, die het goede der aarde in ruime mate tot zich namen en het per fas et nefas [op geoorloofde en ongeoorloofde wijze] inkomende geld ligtvaardig verteerden: de beste restaurateurs, allen avond in de comédie.’ Een kleingeestige, behoudzuchtige houding, om niet te zeggen: spruitjeslucht, stijgt ook op in een boekbespreking van *De Fransche Parfumeur* uit 1807. Het ‘goede Hollandsche vrouwtje’ van de recensent weigerde de parfum- of ijsrecepten te bereiden, want ‘vreemde kost, vreemde schoonheidsmiddelen, en zoodanige vreemde luchten, zijn, zegt zij, in haar huis contrabande’. De recensent was het geheel met zijn vrouw eens. ‘Hij was nog altijd te vrede met de goede vaderlandsche spijzen en de frissche Hollandsche lucht.’⁶⁰



In de restauratieperiode tijdens het Koninkrijk der Nederlanden kwamen de Franse frivoliteiten en loszinnigheden in een nog kwadere reuk te staan. De arts Christianus Johannes Nieuwenhuijs meende weliswaar dat Amsterdammers in zijn tijd (1816) liefhebbers waren van ‘veel en dikwijls eten en drinken’, maar hun ‘voorouderlijke soberheid’ was terug te vinden in de spijskeuze – en niet alleen bij de geringste klassen. Zo bestond het middagmaal uit een schotel aardappelen of andere groenten, en indien het jaargetijde het gedoogde ‘een weinig vlees’. Zelfs deftige burgers hadden thuis naast hun groenten zelden meer dan één soort vlees op het bord liggen, ‘veelal als toespis [bijgerecht] gegeten’. Voor alle klassen was vis, ondanks de hoge prijzen, de geliefkoosde spijs. ’s Avonds dronken de Amsterdammers wijn in koffiehuisen of bij vrienden thuis. Echt gezellig werd het nooit, aldus Nieuwenhuijs, die Rotterdammers veel vrolijker vond dan Amsterdammers. Moralisten zagen de natiestaatburgers liever eten en drinken in de beslotenheid van hun huisgezin dan in een verderfelijk drank- of nachthuis. De sociale ‘gezelligheid’ verschoof daarmee van de publieke ruimten van herbergen en koffiehuisen naar de huiselijke haard van het kerngezin, al maakten de Amsterdammers een uitzondering voor schouwburgbezoek en ander buitenshuis vermaak. Zo ging de bekende romanschrijver Jacob van Lennep dolgraag naar toneelvoorstellingen en nodigde hij thuis dinergasten uit, maar at hij zelden in publieke eetgelegenheden.⁶¹



[3.17] Spotprent op het slaafs navolgen van de Franse mode, 1792.

Modern levensritme

De huiselijkheid was echter een ideaalbeeld van de rechtzinnige gereformeerde elite waaraan slechts weinig Amsterdammers voldeden. Ongetrouwde mannen en vrouwen gingen 's avonds na gedane arbeid

massaal op stap, waarbij zij dineerden en stevig dronken. Bijvoorbeeld in koffiehuisen, waar aan de wand prijslijsten hingen met spijzen en wijnen. Het aanbod bestond vooral uit broodjes met vleesbeleg, zoals ham en rookvlees, en uit garnalen, zalm, kaas en aardbeien. Voor een warme vleesmaaltijd moest je rond 1844 in de Nes zijn, zo schrijft een anonieme auteur: ‘wie lust heeft des avonds een biefstuk te eten, gaat naar de Nes; die te veel wijn gedronken heeft en naar eenen kop koffij verlangt, om de dampen van den wijn te verdrijven, gaat naar de Nes; en hij die het uur van middernacht nog te vroeg oordeelt, om huiswaarts te keeren, treedt een der nachthuizen binnen.’ De scribent toonde weinig waardering voor ‘dien stinkpoel van losbandigheid, dronkenschap en laagheid’.⁶²

Ook mannen en vrouwen uit de elitekringen waren uithuizig, zij het minder publiek. Zij ontmoetten gelijkgestemden in besloten sociëteiten, zoals in het in 1816 opgerichte Casino. De leden van dit elitaire gezelschap, geballoteerd uit oude regentenkringen, kwamen bijeen in twee zalen van

[3.18] Grand Café Restaurant De Vriendschap aan de Dam, rond 1850.



de Garnalendoelen, waar ze dansten en feestten. De ouderen legden een kaartje op speeltafels langs de kant, terwijl de jongeren elkaar flirtend aftastten op de informele huwelijksmarkt. In 1838 werd Het Casino de vaste huurder van Het Wapen van Amsterdam. Dat eerste grand hôtel van Amsterdam was omgebouwd tot 'kostbaar en smaakvol ingericht' zalencentrum. In 1843 schreef de gouverneur van Noord-Holland afkeurend over de tentoonspreiding van 'rijkdom en weelde' tijdens een van de bals van Het Casino, waarbij vierhonderd personen soupeerden met een keur aan gerechten.⁶³

Een andere elitesociëteit, De Vriendschap, beschikte over een eigen gebouw aan de Dam. De schatrijke leden, onder wie een telg uit de bankiersfamilie Borski, kochten drie huizen tussen de Kalverstraat en Kromelleboogsteeg, waaronder de gewezen herberg De Rode Leeuw. Na sloop van de eeuwenoude panden lieten zij een eigentijdse architect – John Thomas Hitchcock – een opzienbarend clubgebouw neerzetten. De sociëteit was echter niet bij machte om de geïnvesteerde anderhalve ton terug te verdienen met feestavondjes en bals. Kort na de opening moesten zij het pand verhuren aan een koffiehuishouder. In mei 1843 opende deze Roelof Mulder hier zijn Grand Café Restaurant. In de eetzaal op de bovenverdieping serveerde hij soupers, evenzeer aan gezelschappen met dames, en liet hij een orkestje spelen. Beurgangers konden tevens een middagmaal krijgen in het Grand Café Restaurant, zij het tegen hogere prijzen dan bij andere eetgelegenheden. Een bezoeker in 1844 verwachtte er een vorstelijke maaltijd, want hij had in de Kromelleboogsteeg, waar de keuken was, 'eenen vollen kruiwagen met boerenkool zien lossen, wie weet hoe nieuwerwets die hier toebereid wordt'. Het huurbedrag bleek evenwel te hoog voor Mulder, al verhuurde hij een van de vertrekken aan weer een andere sociëteit. De jaren erna duiken er in de kranten-advertenties 'Café Restaurants' op in de Nes en in de Utrechtsestraat. Men kon er 'dagelijks ten alle tijden à la carte dineren, en van[af] elf ure des voormiddags zich van bouillon laten bedienen'. Gesmeerd liepen de zaken niet: in hetzelfde jaar als de opening sloot het restaurant in de Nes de deuren en rondom de zaak aan de Utrechtsestraat werd het al snel stil. Mulder aan de Dam bleef adverteren met concertjes en de ontvangst van post en kranten uit Indonesië, tot de sluiting in 1861.⁶⁴

Het theaterbezoek raakte in de negentiende eeuw steeds nauwer verstrengd met het restaurantwezen, met name vanwege de openingstijden.

Vermaak voor bijna alle sociale groepen bood de Stadsschouwburg op het Leidseplein. In het beroerd geïsoleerde gebouw, door bezoekers spottend aangeduid als ‘de houten kast’, kwamen ‘alle levenstijden, geslachten en standen’ samen onder één dak, al zaten zij van elkaar gescheiden in de zaal. In de zomer was het schouwburggebouw gesloten, evenals op zondagen. De speeltijden waren van circa zes uur ’s middags tot uiterlijk elf uur ’s avonds. Leden van de arbeidersklasse waren net op tijd klaar met werken om daarna, doorgaans op maandag of zaterdag, de schouwburg te bezoeken. Voor leden van de minder matineuze hogere en middenklasse leverde het schouwburgbezoek steeds vaker problemen op. In 1836 vond een toneelrecensent dat de voorstellingen best een uurtje later konden beginnen, zodat de schouwburgbezoeker zich na de terugkeer van de Beurs rustig kon omkleden ‘en op zijn gemak eten’. Vier jaar later noemde een andere criticaster de aanvangstijd van zes uur niet meer passen ‘bij de veranderende zeden van dezen tijd’. Onder alle sociale groepen was de hoofdmaaltijd inmiddels verschoven van de middag naar de avond. In het industriële tijdperk moesten de arbeiders van verder weg komen, terwijl de fabrikanten de middagpauze zo beknopt mogelijk hielden. Het warme, uitgebreide middagmaal zou hierdoor plaatsmaken voor meegenomen brood. Welgesteldere Amsterdammers namen hun warme hoofdmaaltijd inmiddels na zessen. In plaats van een zware maaltijd aten zij ’s middags een lichte lunch, met bijvoorbeeld koud of warm vlees en eieren.⁶⁵

De Franse en Hoogduitse Schouwburg gingen een uur later open dan de Stadsschouwburg. Die aanvangstijd sloot beter aan bij het moderne levensritme. Andere theaters, zoals de vernieuwende *salon des variétés* en volkstheaters zoals De Ooievaar en Leerzaam Vermaak, gingen zelfs nog later van start. Amsterdammers stortten zich massaal op hun aanbod van licht vermaak, zoals blijspel, vaudeville, muziek en circusacts. De Grand Salon des Variétés van Duport in de Nes mikte op een breed publiek van middenstanders en andere vertegenwoordigers van de lagere burgerij. De bezoekers zaten allemaal door elkaar en iedereen betaalde dezelfde toegangsprijs (75 cent), waarbij een gratis drankje was inbegrepen. Om het drankgebruik alvast in gang te zetten, liet Duport de voorstellingen standaard een halfuur later beginnen dan was aangekondigd.⁶⁶

De latere aanvangstijden van de Amsterdamse uitgaanslocaties boden nieuwe mogelijkheden voor eetgelegenheden. Gasten konden hun

theaterbezoek combineren met een maaltijd vooraf of een souper na afloop. De oude benaming ‘herberg’ raakte halverwege de negentiende eeuw geheel uit de gratie, ten gunste van ‘hotel’, ‘café’ en ‘restaurant’. De namen dekten echter niet altijd de lading, zoals eerder een gaarkeuken evengoed een logement kon zijn, een herberg een eenvoudige kroeg en een koffiehuis een eethuis.⁶⁷ Een voorbeeld van die begripsverwarring is te zien aan de naamgeving van Le Restaurant Français aan Rokin 22. Deze zaak was in 1843 opgezet door Alexander Hannier, afkomstig uit Normandië. In officiële overheidsdocumenten noemde hij zich ‘koffiehuishouder’ en aanvankelijk adverteerde hij voor zijn koffiehuis als ‘Estaminet Français’. In zijn koffiehuis-estaminet konden gasten biljarten, bierdrinken en een eenvoudige maaltijd krijgen. Vanaf 1855 profileerde Hannier zich met ‘Restaurant Français’ als restauranthouder, een functie die een van zijn dochters na zijn dood van hem zou overnemen. Beneden was de restaurantzaal, boven de table d’hôte waar je vanaf halfvijf kon eten voor 1,50 gulden, inclusief een halve fles wijn.⁶⁸

Met dergelijke prijzen was Le Restaurant Français van de familie Hannier een goede middenmoter. Het restaurant behoorde niet tot de duurste zaken van de stad die in het laatste kwart van de negentiende eeuw de deuren openden, zoals de deftige nieuwkomer Riche. Die konden zich meten met hun Parijse voorbeelden en brachten moderne innovaties zoals kunstlicht, centrale verwarming, afgezonderde keukens en een wintertuin.

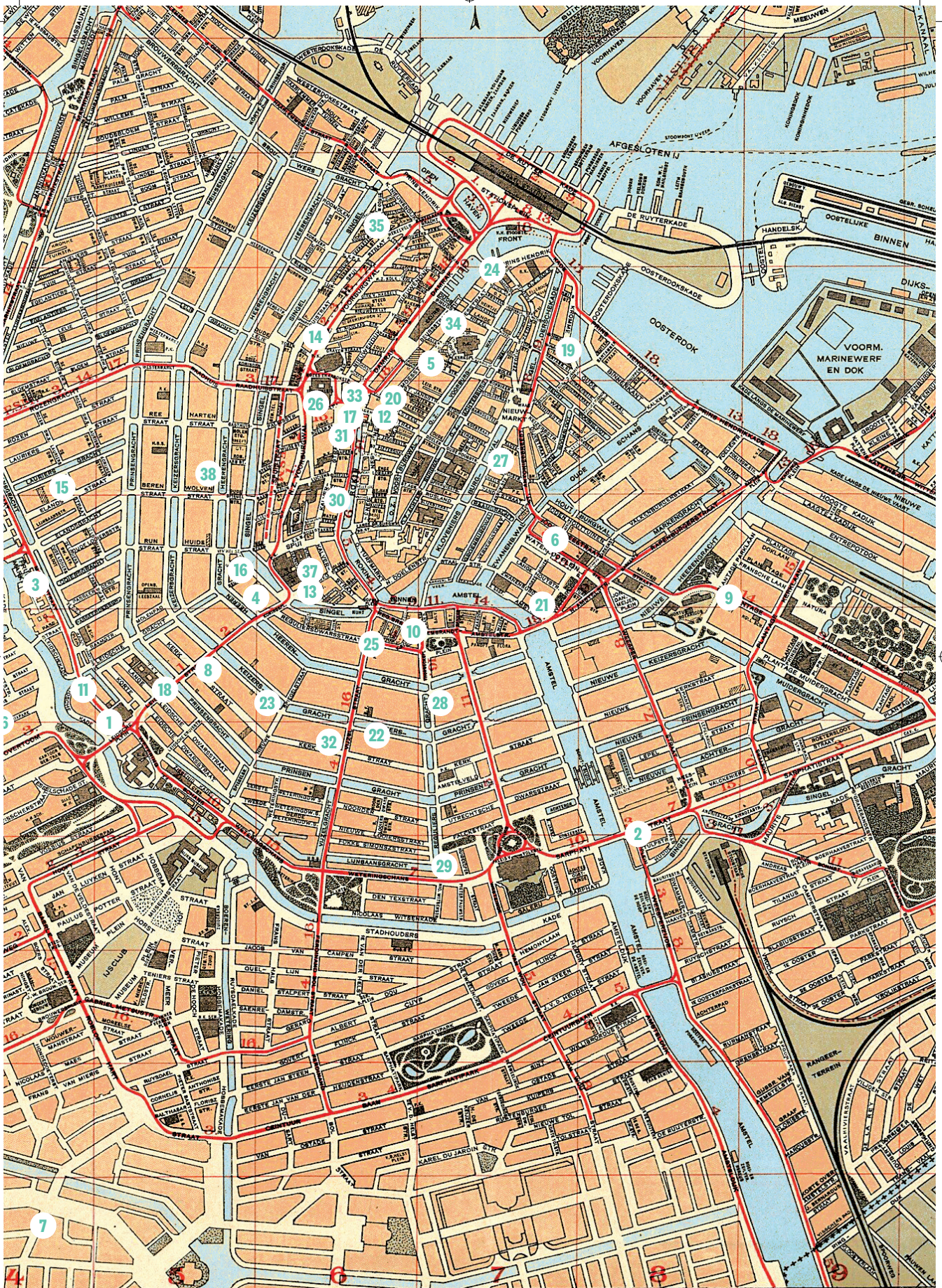
Deel II

Opkomst van het moderne restaurant

1850–1950

- 1 Americain, Leidseplein 28
- 2 Amstel Hotel, Professor Tulp plein 1
- 3 ATVA, Marnixstraat 266
- 4 Bella Napoli, Herengracht 435
- 5 Bible Hotel/Middelste Liesveldse Bijbel, Warmoesstraat 114-116
- 6 Bruijloftshuis/Herschepping, Waterlooplein 131-167
- 7 Café de Paris, Beethovenstraat 9
- 8 Capri, Kerkstraat 47
- 9 Cats, Plantage Middenlaan 10-12
- 10 Concordia/Mosselenhuis, Rembrandtplein 8
- 11 Dames-restaurant weduwe Van Nooten, Marnixstraat 394
- 12 De Gouden Bal, Nes 11
- 13 De Zon, Singel 449
- 14 Die Port van Cleve, Nieuwezijds Voorburgwal 178
- 15 Eerste Aanleg, Elandsgracht 106
- 16 Giardino d'Italia, Singel 430-432
- 17 Karseboom, Kalverstraat 23
- 18 Kempinski, Leidsestraat 97-98
- 19 Kong Hing, Binnen Bantammerstraat 11
- 20 Krasnapolsky, Dam 9
- 21 Lokaal Casino, Waterlooplein hoek Amstel
- 22 Maison Couturier, Keizersgracht 674
- 23 Nederlandse Vrouwenclub, Keizersgracht 580-582
- 24 Oesterput, Warmoesstraat 12
- 25 Ognibeni, Reguliersdwarsstraat 74
- 26 Palais Royal, Paleisstraat 2
- 27 Polak, Nieuwe Hoogstraat 9
- 28 Pomona, Reguliersgracht 23
- 29 Pomona, Weteringschans 112
- 30 Riche, Rokin 84
- 31 Rubinstein, Rokin 20
- 32 Tai-Ton, Vijzelstraat 72
- 33 Van Laar, Kalverstraat 3-5
- 34 Vegetaries Eethuis, Warmoesstraat 107
- 35 Volksgaardeuken van 1870, Spuistraat 4
- 36 WeKa/Hap-Hmm, Eerste Helmersstraat 33
- 37 Willemsen, Heiligeweg 26
- 38 Zomerdijk-Bussink, Herengracht 286





J.VLIEGER, UITGEVER.

4 Het Parijse luxerestaurant



[4.1] Oestersalon
Van Laar in de
Kalverstraat 3-5,
rond 1900.

‘Het diner was schitterend weet je... zaal van Zomerdijk Bussink... veel toasten... veel pagne... en naast wie denk je, dat ik zat? Aan mijn rechter kant had ik meneer van Raven, den oud-minister van koloniën... hij is een van de groote aandeelhouders, weet je... en links van mij zat meneer Bunga, een neef van den generaal!... En dan waren er nog drie jonkheeren en een baron. Dat was nog eens de moeite waard, wat?’¹

Weelde, overdaad, champagne, belangrijke contacten leggen, zien en gezien worden: uit eten in restaurant Zomerdijk-Bussink draaide om veel meer dan het vullen van de maag. In de tweede helft van de negentiende eeuw maakte het Amsterdamse restaurant een belangrijke ontwikkeling door. Er kwamen nieuwe, luxe eethuizen, gestoeld op Parijse restaurants die een eeuw eerder waren ontstaan. Amsterdammers en bezoekers van buiten de stad vergaapten zich aan de verfijnde en mondaine inrichting,

en genoten van de elegante gerechten die op tafel kwamen. De eerste decennia reserveerden ze nog privékamers, later werden openbare eet-zalen de norm. Hoewel: openbaar? Vrouwen waren vaak niet welkom in restaurants, en alleen de meest welgestelden konden zich er een diner veroorloven. Het eten was er Frans, de kok het liefst ook. Aan het eind van de eeuw kwamen er steeds meer restaurants bij, ook als onderdeel van nieuwe grote hotels. Het illustreert de ontwikkeling van de stad, die steeds groter, rijker en internationaler werd.

Menukaarten

Rond 1850 bestonden al etablissementen die zich ‘café restaurant’ noemden,² maar waarschijnlijk vertoonden ze nog niet de kenmerken van het typische Parijse luxerestaurant waar keuze centraal stond. Ook Zomerdijk-Bussink, dat in 1848 opende op de Herengracht 286, was nog anders. Alleen vooraf besproken partijen konden er terecht, en ze aten in privékamers, niet aan tafels in een grote ruimte. Echt openbaar zoals de Parijse voorbeelden was Zomerdijk-Bussink dus nog niet. Dat blijkt ook uit menukaarten van het etablissement uit de eerste jaren.³

Menukaarten waren relatief nieuw. Herbergen hadden ze niet nodig gehad: als er al een keuze was, kon de herbergier of waard die mondeling toelichten. Dat veranderde met de uitgebreide keuze aan gerechten in Parijse restaurants aan het eind van de achttiende eeuw. Daar waren menukaarten grote lijsten met alle te bestellen gerechten en wijnen waar gasten uit konden kiezen, inclusief bijbehorende prijzen. Volgens sommige bezoekers waren ze zo uitgebreid als een krant, en had je een halfuur nodig om ze door te nemen.⁴ Of dit soort menukaarten ook in de eerste Amsterdamse restaurants gebruikt werd, is onduidelijk. De oudste bewaard gebleven menu's dateren van later in de negentiende eeuw en zijn anders. Het zijn overzichten van achtereenvolgens uitgeserveerde gerechten, zonder prijzen. Eters konden vermoedelijk niet kiezen. Volgens historicus Patrick Rambourg kwam dit soort overzichten van gerechten op in duurdere Parijse restaurants vanaf de jaren dertig van de negentiende eeuw. Ze leken op de menu's van privépartijen die rond dezelfde tijd in zwang kwamen. Tijdens etentjes in de huizen van de goeude klasse waren eeuwenlang ook geen menu's nodig geweest, aangezien gerechten tegelijk op tafel kwamen, en gasten pakten waar ze bij konden. Dat is later de *service à la française* gaan heten. Er bestonden



[4.2] Menukaart van restaurant
Zomerdijk-Bussink van 6 mei 1864.



wel overzichten van te serveren gerechten, maar die waren er voor het personeel en niet voor de gasten. Met de komst van de *service à la russe*, waarbij gerechten een voor een geserveerd werden, kwam er behoefte aan een overzicht. In de jaren veertig en vijftig van de negentiende eeuw kwam daarom het gebruik in de mode om bij elke gast een menukaartje te plaatsen.⁵

Bewaard gebleven Amsterdamse menukaarten uit de negentiende eeuw zijn van dat laatste type. Het zijn overzichten van gerechten die de eters werden voorgezet, zonder prijzen erbij en dus waarschijnlijk zonder keuze. Het is mogelijk dat die grote menu's er wel waren, maar dat alleen de menu's van privépartijen in restaurants mee naar huis genomen werden en dus bewaard zijn gebleven, terwijl de dagelijkse menukaarten werden gebruikt tot ze uit elkaar vielen. Het kan ook dat, tegen de tijd dat het fenomeen van het moderne luxerestaurant de Nederlandse hoofdstad bereikte in het midden van de negentiende eeuw, de grote menu's met ruime keuze minder gebruikelijk waren geworden. Of mogelijk waren de Amsterdamse keukens nog niet goed genoeg geoutilleerd om net zo'n uitgebreide keuze aan te bieden als hun Parijse voorbeelden. Dat zou veranderen aan het eind van de eeuw. Zo kreeg je bij Van Laar⁶ een menu van maar liefst 25 pagina's met een ruime keuze in soep, eieren, vis, vlees, gevogelte en desserts.⁷ Hoe dan ook geven de menu's die wel bewaard zijn gebleven een goed beeld van de gerechten die uit de Amsterdamse restaurantkeukens kwamen.

Een andere inzichtrijke bron voor de negentiende-eeuwse Amsterdamse uit-etencultuur zijn restaurantbeschrijvingen. Rond dezelfde tijd als het restaurant in Parijs was ontstaan, was ook een ander fenomeen opgekomen: gastronomen die over eten en restaurants schreven. Een gastronom is 'niet zelf een kok maar een expert in de kunst van het eten en een voortrekker van de publieke opinie in zaken betreffende smaak', aldus socioloog Stephen Mennell.⁸ Twee Franse auteurs worden stevast genoemd als de pioniers in het veld van de publicerende gastronom. Grimod de La Reynière (1758-1838), advocaat, schrijver en handelaar in exclusieve ingrediënten, publiceerde tussen 1803 en 1812 de *Almanach des Gourmands*. In die jaarlijkse almanak schreef hij over de kwaliteit van restaurants, traiteurs en delicatessenwinkels in Parijs, in de vorm van verslagen van stadswandelingen door zijn alter ego, de gourmand. Hij vulde de teksten aan met andere culinaire overpeinzingen, zoals



[4.3] Omslag van Jantje van Leydens bundel van verhalen over Amsterdamse horeca uit 1898.

beschouwingen over ingrediënten en tafeldekken, en gaf recepten voor beroemde gerechten uit de besproken restaurants.⁹ Grimod de La Reynière ging na het succes van de eerste editie van de almanak niet meer langs restaurants om te proeven, maar hij liet eten bezorgen in zijn favoriete restaurant Le Rocher de Cancale op de rue Montorgueil. Jurist Jean-Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826) schreef in 1825 *La Physiologie du goût*, een verzameling overdenkingen en vertellingen over eten en smaak. Het boek luidde het begin in van een nieuw genre, waarin smaak en eten als serieus onderwerp behandeld werden. Uiteraard schreef Brillat-Savarin ook over restaurants, die in zijn tijd in Parijs zo in de belangstelling stonden, maar hij deed dat in

algemene zin; zijn werk was geen gids. Hij schreef over de origine van het restaurant en over de verschillende typen eters die hij er observeerde, en stelde verheugd vast dat het restaurant een ruime keuzemogelijkheid bood en dat culinaire innovaties ontstonden door concurrentie tussen restaurateurs. Ook aan de andere kant van het Kanaal kwam het genre op. In 1815 publiceerde Ralph Rylance zijn *Epicure's Almanack*, waarin hij 650 Londense eetgelegenheden besprak en met zijn werk ook poogde de kwaliteit van de Britse keuken te verbeteren.¹⁰

In Nederland kwam de geschreven aandacht voor eten buiten de deur pas op gang aan het eind van de negentiende eeuw. Naast hier en daar een beschrijving van een nieuw restaurant in de krant was Jantje van Leyden de eerste die er uitgebreider aandacht aan besteedde. Van Leyden was een pseudoniem van de toneelspeler George C. Verenet (1865-1927),

die in 1897 stukken schreef voor de *Amsterdamsche Courant* over eten en drinken. Een jaar later werden zijn verhalen gebundeld als *Eten en drinken in Amsterdam*.¹¹ Van Leyden beschreef verschillende horecagelegenheden, van dure restaurants tot volkskoffiehuizen en van bodega's tot straatkarren met augurken. Het boek geeft inzicht in de sfeer, het publiek en de inrichting van restaurants in Van Leydens tijd, maar gegevens over het eten ontbreken grotendeels. Af en toe noemt Van Leyden geserveerde gerechten, maar die vermeldingen zijn schaars en niet gedetailleerd: nooit lezen we hoe iets precies smaakte. Onduidelijk is of we Verenet een gastronom kunnen noemen, het lijkt erop dat hij meer geïnteresseerd was in het observeren en beschrijven van het Amsterdamse openbare leven. Daarbij werd schrijven over eten eind negentiende eeuw in Nederland niet behoorlijk gevonden. Dat past in de 'huiselijkheidsgedachte': het idee dat burgers thuis, in de privésfeer, hun maaltijden dienden te eten, en niet buiten de deur. Daarbij stonden de Fransen – en daarmee de aandacht voor eten en restaurants – vanaf 1815 in een kwaad daglicht. Vanwege de economische ontberingen in de Franse Tijd en het aan de katholieke zuiderburen klevende hedonisme kregen zij in de pers de wind van voren van gereformeerde moraalridders.¹² Duidelijk genieten van uitgebreide en verfijnde maaltijden en daar ook nog in detail over schrijven, dat zou in Nederland pas in de twintigste eeuw gebeuren.

Zomerdijk-Bussink en Maison Couturier

Waar Van Leyden wel woorden aan besteedde, was de overdadige decoratie van Zomerdijk-Bussink. Het restaurant bestond uit verschillende salons, ingericht in de empirestijl, de neoclassicistische stroming uit de napoleontische tijd met elementen uit de Egyptische, Etruskische en Romeinse bouwkunst. Of, in de woorden van Jantje van Leyden: 'Het gebouw en ook de meeste tafelattributen verplaatsen ons in het begin dezer eeuw in het heldentijdvak van keizer Napoleon I, van den Caesar die gansch Europa naar zijn ijzeren pijpen liet dansen.' De brede hoge marmeren gangen, zalen en vertrekken, de reliëfs boven ramen en deuren, de meubilering en de karaffen, glazen, schotels, borden en messen waren volgens Van Leyden allemaal in empirestijl vormgegeven, net als de versierde tafelstukken, die een duizelingwekkende 2000 à 3000 franc per stuk kostten. Verder bestond de inrichting van de eetzaal op de bel-etage uit imitatiegobelins (zeventiende-eeuwse wandtapijten),

een eikenhouten hoge schoorsteen met antieke Delftse borden erop, elegante Venetiaanse spiegels en vergulde gaskronen.¹³

Eigenaar van dit alles was kok, pastei- en banketbakker Jacob Zomerdijk Bussink (1810-1884), geboren in Deventer.¹⁴ De familie Bussink produceert sinds 1820 de beroemde Deventer koek en ook Jacob was koekenbakker voor hij naar de hoofdstad verhuisde en een catering-bedrijf opzette. Hij leverde complete ‘déjeuners, dinés en soupés, en evenzoo afzonderlijke schotels’ aan huis, en bleef dat ook ten tijde van zijn restaurant doen.¹⁵ Het eten van Jacob was luxe, bewerkelijk en Frans en hij bouwde al snel een grote reputatie op als kok van de welgestelden. Volgens Jantje van Leyden aten hooggeplaatsten graag in zijn etablissement, van een afgevaardigde van de Zuid-Afrikaanse Republiek tot de sjah van Perzië. Veelzeggend is ook het citaat van dichter en predikant Johannes Petrus Hasebroek uit 1874: ‘De werkman, die geen schat in Neerlands Bank heeft staan, Heeft toch zijn brood. Men bied’ hem geen faizanten aan, Geen nood. Hij heeft een kok, waar Bussink voor moet wijken: De honger is de saus, die hem zijn maaltijd kruidt.’¹⁶

[4.4] De Keizersgracht met links de ingang van Maison Couturier, rond 1907.



Zomerdijk-Bussink was vanaf de jaren zeventig van de negentiende eeuw niet meer de enige plek in de stad waar je grote sommen geld over de balk kon gooien voor een maal. In 1887 was er een etablissement bij gekomen dat nog imposanter en luxueuzer was: Huize Couturier aan de Keizersgracht. Het restaurant, later Maison Couturier, werd dé plek voor plechtige ontvangsten, partijen, diners en andere feesten van de bemiddelden uit Amsterdam en daarbuiten. Er waren zalen om in te lunchen, dineren, theedrinken, dansen, vergaderen en optredens te bekijken. Eigenaar en kok Johannes Jacobus Couturier (1846-1927) stamde uit een koksfamilie en werkte eerder bij verschillende leden van het Koninklijk Huis. In 1870 begon hij zijn traiteurzaak in de Leidsestraat, waar hij onder andere terrines van patrijs, foie gras, getruffeerde patrijzen, watersnip, lijsters en haas verkocht. Acht jaar later kocht hij op de veiling voor 90.000 gulden een huis met koetshuis aan de Keizersgracht 674 – naast het huidige Museum Van Loon – dat hij omtoverde tot luxerestaurant.

Hoewel Zomerdijk-Bussink prat ging op een traditionele inrichting, bleef Maison Couturier steeds vernieuwen. Al na vijf jaar opende Johannes Jacobus een nieuwe zaal van 160 vierkante meter met koepelvormig plafond en vernieuwde hij de grote eet- en danszalen zodat ze voldeden aan de ‘eischen des tijds’. Hij liet het plafond en de muren van de kleine zaal met fresco’s decoreren en hing nieuwe gordijnen en portières op. Zo’n moderne inrichting vond je alleen in een grote stad, schreef een journalist in 1884 bewonderend.¹⁷ Jantje van Leyden was ook onder de indruk van Maison Couturier. Hij roemde de vestibule met dikke tapijten, sofa’s en spiegels die volgens hem een aangename overgang tussen de verschillende vertrekken vormde, de openslaande deuren naar de tuinkant, de galerij voor het orkest en de feestzaal met plek voor honderdvijftig eters waar alles ‘schittert van kristal, spiegels, electrisch verlichte kronen en goud op kolommen, lambriseering en plafond’.¹⁸ Het personeel deed mee in het gevoel van betovering: volgens schrijfster Henriëtte van Eyk waren de obers net sprookjeslakeien, met blauwfluwelen jassen, witte kousen en lakschoenen.¹⁹

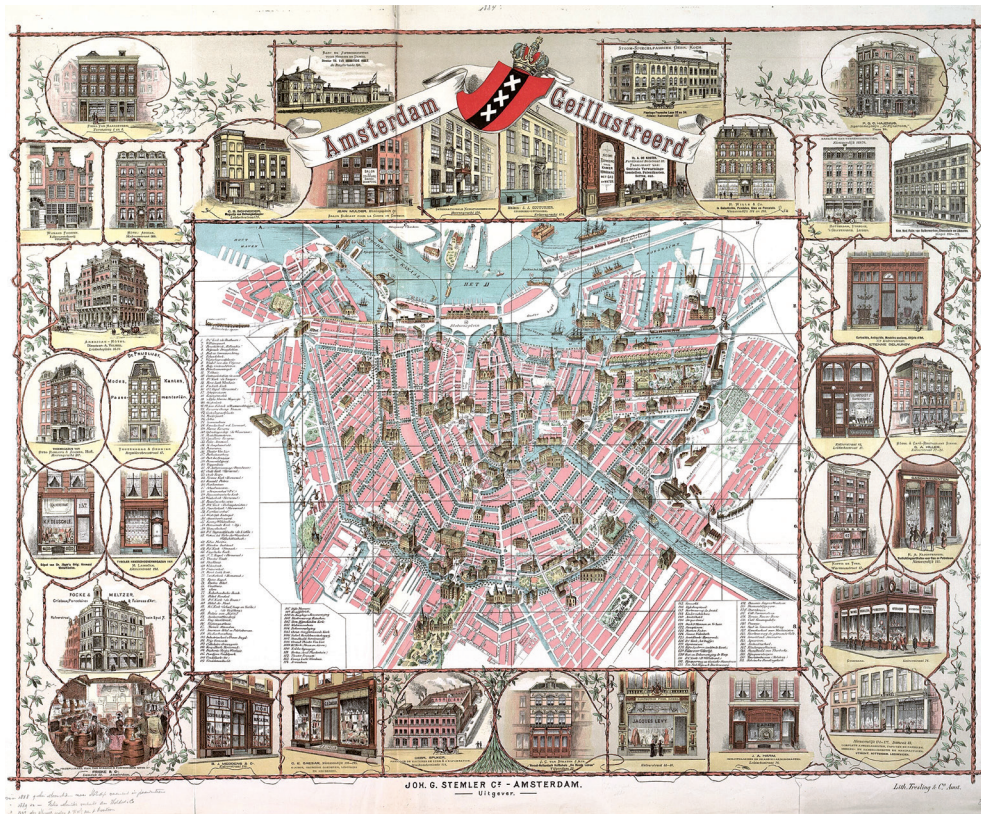
Maison Couturier zag er niet alleen adembenemend uit, het eten was er ook van hoog niveau, volgens een journalist van het *Algemeen Handelsblad*. ‘Maison Couturier alhier is, gelijk men weet, een tempel van dien god, waarvan Lucullus de opperpriester was en van wiens dienst Brillat Savarin in zijn *Psychologie du goût* de tien geboden heeft gegeven,’ schreef



[4.5] Menukaart van Maison Couturier van 19 oktober 1884.

hij, refererende aan twee beroemde lekkerbekken uit de geschiedenis.²⁰ Het geserveerde eten was zoals gebruikelijk in deze tijd zeer Frans georiënteerd. Menukaarten waren opgesteld in het Frans en bevatten prijzige ingrediënten als tarbot, truffels, kip, kreeft, asperges en fazant. Op de menu's van vaak meer dan tien gangen stond steevast soep, zoals schildpadsoep, soms voorafgegaan door kaviaar, oesters of meloen met port. Dan volgden vis, vlees, groenten, gevogelte, compote, salades, ijs en desserts. Zo noemt een menu uit 1884 (zie afbeelding 4.5) onder andere schildpaddensoep, zeetong met peterseliesaus, ossenhaas, sperziebonen, geroosterde poularde, kreeft met mayonaise, fruitcompote, nougat en ijs.²¹

Al vanaf de opening in 1879 wist de *crème de la crème* van Amsterdam Huize Couturier te vinden voor recepties en diners: van promotiediners, jubilea en huwelijken van welgestelde Amsterdammers tot diners met ministers, admiralen, bisschoppen en buitenlandse prinsen. In de eetzaal vergaderden ze, vierden ze feest en sloten ze contacten. Zo werd de driehonderdste verjaardag van Pieter Corneliszoon Hooft hier gevierd, net als het afsluitende diner van het congres der Internationale Letterkundige Vereeniging, de opening van een bakkerijtentoonstelling, een werkbezoek van de Spaanse consul met Spaanse officieren en 'adelborsten' en een feestbanket voor zestig buitenlandse journalisten ter gelegenheid van de Olympische Spelen 1928 in Amsterdam.²² Dineren in Maison Couturier was niet altijd een onverdeeld genoegen. 'Zeer zware kost en onbelangrijke speeches,' noteerde bankier en politicus Ernst Heldring in 1920 over een avond met commissarissen, handelsvertegenwoordigers en de burgemeester.²³ Niet alle gasten wisten zich te gedragen in het chique etablissement. Zo was er een roemruchte avond rondom de Tachtigers, de groep vernieuwers van de Nederlandse literatuur.²⁴ In oktober 1888 waren de dichters Willem Kloos en Albert Verwey met een groep vrienden in een van de kleinere vertrekken van Couturier voor een afscheidsdiner ter ere van kunstschilder Willem Witsen. Arnold Ising schreef achteraf aan Lodewijk van Deyssel hoe de avond uit de hand was gelopen. 'Bij den vermaarden Cuisinier Couturier op de Keizersgracht, alhier, gij weet wel! Het maal begon om zeven uur en tegen twaalf uur geraakten sommigen der Heeren zo in feestvreugde, dat zij met den inventaris begonnen te werken en kraamschutten, kleeden, glazen en stoelen, benevens de Heeren heel hard door de kamer rolden, waarbij de heeren knechten met hun doodgraversgezichten groote oogen opzetten.'²⁵



[4.6] Plattegrond van Amsterdam met daarop verschillende restaurants, onder andere het Americain, Adrian, Maison Couturier en Suisse, uit 1888-1889.

Een stad in opkomst

Inmiddels was de stad aan het veranderen. De handel nam toe, ook de winsten uit de koloniën. De hoofdstad werd opnieuw een belangrijk financieel centrum, en door de aanleg van het Noordzeekanaal in 1876 en het spoorwegnetwerk konden industrie en haven groeien. Snellere stoomschepen en stoomtreinen, de komst van de telegraaf, steeds meer krantentitels en de eerste telefoonlijnen zorgden ervoor dat men op de hoogte bleef van de laatste ontwikkelingen in de wereld.²⁶ De Amsterdamse bevolking was flink toegenomen, door daling van het sterftecijfer en immigranten, voornamelijk vanuit andere delen van Nederland. In 1870 woonden er rond de 265.000 mensen in Amsterdam: een verdubbeling ten opzichte van veertig jaar eerder. Om alle nieuwe inwoners en bedrijven te kunnen huisvesten, volgde een stadsuitbreiding buiten de oude omwalling. Langs de voormalige verdedigingswerken kwam een doorgaande verkeersweg en daarbuiten verrezen goedkope

arbeiderswoningen in de Staatsliedenbuurt, Spaarndammerbuurt, Kinderbuurt, De Pijp en de Oosterpark- en Dapperbuurt. Naast migranten kwamen er ook meer toeristen naar de stad. Zij roemden het schilderachtige karakter van de stad, die dat – een tikje ironisch – juist aan de economische stilstand van de voorbije eeuw te danken had. Amsterdamse particuliere ondernemers wilden iets aan die achterstand doen. Zij waren onderdeel van een nieuwe sociale klasse: de nouveau riche. Deze eigenaren van fabrieken, warenhuizen, kantoren en kranten die in korte tijd steenrijk waren geworden besloten zelf het heft in handen nemen, als de overheid niet kon of wilde investeren in huisvesting, de kunsten, wetenschap en vermaak. Er moesten villawijken, parken, musea, concertzalen, een dierentuin, een kunstacademie, een universiteit en hotels en restaurants op niveau komen, net zoals in andere Europese steden gebeurde. Dat leidde tot de bouw van het Paleis van Volksvlijt, het Rijksmuseum, het Concertgebouw, Vondelpark, Artis en het Centraal Station.²⁷

Het station, aangelegd op drie kunstmatige eilanden in het IJ, ontam het zicht op het open havenfront en bezegelde het lot van de zeventiende-eeuwse Stadsherberg, maar zorgde er wel voor dat de stad beter bereikbaar werd. Het aantal bezoekers begon te stijgen en men besloot tot de oprichting van de Vereniging tot bevordering van het Vreemdelingenverkeer, zodat reizigers terechtkonden bij een centraal informatiecentrum. Ook op het gebied van horeca werd Amsterdam grootstedelijker. Van belang voor de professionalisering van de sector was de nationale wet ‘tot regeling van de kleinhandel in sterke drank en ter beteugeling van openbare dronkenschap’ in 1881. Vanwege de invoering van deze Drankwet hadden tappers voortaan een prijzige vergunning nodig. Daarvan werden er in grote steden als Amsterdam slechts vijfhonderd afgegeven, terwijl er bijna driemaal zoveel drankhuizen waren. De wetgeving zou het drankmisbruik niet uitbannen, maar de marginaalste huiskamer- en gelegenheidstappers verdwenen ermee uit zicht. In 1890 verenigden Nederlandse en Belgische hoteliers, restauranthouders en koffieschenkers zich in de Nederlandsche Hotelhoudersbond, de eerste beroepsvereniging sinds de ondergang van het Romeinengilde in 1578. De metamorfose van het herbergwezen tot de ‘horeca’ (‘hotel, restaurant, café’) laat de professionalisering van de gehele beroepsgroep zien. Er kwamen meer horecazaken in de stad, en vooral ook meer verschillende categorieën.²⁸

Belangrijk hierbij was de opkomst van de nouveau riche en van een groeiende middenklasse. De ‘stadsadel’ – families met oud geld – zou in de privékamers van Zomerdijk-Bussink en Maison Couturier hebben gegeten, omdat ze en plein public in een restaurant eten niet gepast vonden, terwijl juist de leden van de nouveau riche en opkomende middenklasse hun weg vonden naar de nieuwe, openbare, horecage-gelegenheden die deze periode hun deuren openden.²⁹ Restaurant Riche (1883), Van Laar (1889) en Hotel De L’Europe (1896) behoorden tot de top, maar daaronder bestond ook een groeiend aanbod aan plekken om in stijl te eten. Palais Royal in de Paleisstraat opende in 1877 en werd een verzamelpaats voor journalisten – het hoofdkantoor van het *Algemeen Handelsblad* was vlakbij. En er was meer aanbod, zoals La Rive in het Amstel Hotel (1867), Die Port van Cleve (1870), Adrian (1879), het Americain (1881), Hotel Suisse (rond 1890) en Schiller (1892).

Een deel van die etablissementen valt binnen de categorie van het grand hôtel, dat eind negentiende eeuw opkwam. Anders dan herbergen trokken deze grote, luxe, internationale hotels alleen goedbedeelde gasten, die er flink in de watten werden gelegd. Een van de beroemdste was het Savoy in Londen (1889), met César Ritz als manager en *celebrity chef*

[4.7] Het Amstel Hotel in de tweede helft van de negentiende eeuw.





In de keuken van het Café Krasnapolsky te Amsterdam.
Teekening van CH. ROCHUSSEN, naar eene photographie van A. GREINER.

[4.8] Koks in de
keuken van Café
Krasnapolsky, in
1886.

Auguste Escoffier als chef-kok. Later volgden onder andere het Waldorf-Astoria in New York, de Vier Jahreszeiten in Hamburg en het Ritz in Parijs, met dezelfde Ritz en Escoffier aan het roer. De clientèle van de grand hôtels bestond uit de elite van de elite. Ze kwamen er eten en slapen, maar gaven er ook feestjes. Veel van de hoteliers en koks hadden eerder al naam gemaakt als cateraars voor de rijken.³⁰ De grand hôtels hadden niet alleen meer logeerkamers dan herbergen, maar ook publieke ruimten zoals een ruime hal, grote restaurantzaal die ook toegankelijk was voor niet-hotelgasten, ontbijtzalen, lees-, rook- en speelkamers, een biljartzaal, bibliotheek en een muziekkamer.

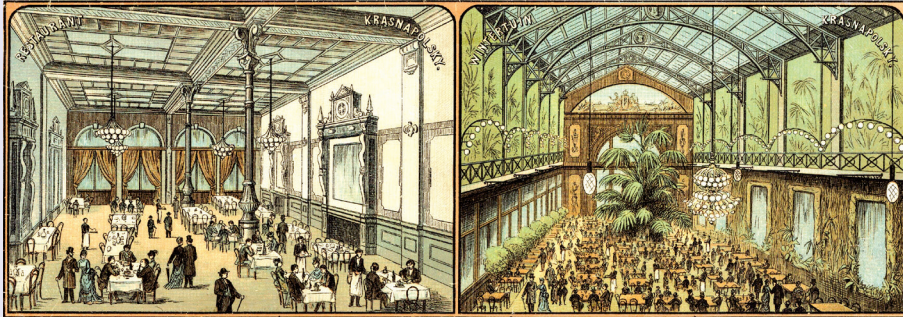
Amsterdamse hotels die het dichtst bij het Savoy of Ritz in de buurt kwamen, waren het Amstel Hotel en Krasnapolsky. Het Amstel werd in 1867 gebouwd, in een bouwstijl die internationaal voor dergelijke instellingen gangbaar werd, geïnspireerd op de Franse Second Empire. Het hotel had een capaciteit van tweehonderd kamers, bijna tienmaal

zoveel als de grotere achttiende-eeuwse herbergen. In 1865 was kof-fiehuis Krasnapolsky aan de Dam omgetoverd tot hotel-restaurant en de opvolgende jaren zou het almaar uitbreiden. In 1898 wijdde Jantje van Leyden twee pagina's in zijn boek aan de grootte en weelde van het instituut, met 4000 vierkante meter oppervlakte, 170 personeelsleden en een machinekamer voor de centrale verwarming en verlichting met drie reusachtige vliegwielen en dynamo's. Er waren gigantische ijskasten om het vlees in te bewaren, grote manden met geplukte kippen en hanen en er was een bruisende keuken, met een fornuis van 12 meter lang en 3 meter breed, waar een leger van koks stond te werken.

In een apart kamertje stonden twaalf dames snijbonen af te halen, wortels te schrapen en erwtjes te doppen. In de witte zaal konden gasten dineren en souperen, terwijl gasten in de indrukwekkende wintertuin – een 'wanordelijk artistieke opstapeling van kurkschors, varens, palmen en exotische planten' – de hele dag door terechtkonden.³¹ Door de schaalvergroting en modernisering van de stad transformeerden ook voormalige herbergen tot modieuze publiekstrekkers. De kolossale horecabouwwerken op beeldbepalende locaties in de stad waren van alle moderne gemakken voorzien en telden aanzienlijk meer vertrekken dan de oude logementen. De Franse reiziger en kunsthistoricus Henry Havard was enthousiast over de modernisering: 'Hotels, die weleer een nederig voorkomen hadden, zijn thans in paleizen herschapen.'³²

Het groeiende aanbod in slaap- en eetgelegenheden was hard nodig, want in 1883 zouden veel bezoekers naar de stad komen voor de Internationale Koloniale en Uitvoerhandel Tentoonstelling, beter bekend als de Wereldtentoonstelling. Op een terrein achter het Rijksmuseum verrees een heel dorp met een aantal reusachtige, rijkversierde loodsen en tientallen kleinere paviljoens en restaurants. Uiteindelijk kwamen in een halfjaar tijd anderhalf miljoen bezoekers naar de stad. Dat was maar een fractie van het aantal bezoekers dat in 1878 naar de Wereldtentoonstelling in Parijs was gekomen en veel te weinig om de Amsterdamse editie renderend te maken. De financiers gingen eraan failliet, maar die anderhalf miljoen bezoekers in een halfjaar tijd waren toch een enorme stimulans geweest voor de stad én voor de Amsterdamse horeca. Het Americain, Die Port van Cleve, Krasnapolsky en de vele biertuinen hadden veel bezoekers ontvangen.³³

En toen was er licht



[4.9] Moderne verlichting in het restaurant en de wintertuin van Krasnapolsky.

Vergulde gaskronen in Zomerdijk-Bussink en elektrisch verlichte kronen in Maison Couturier: gasten in de luxerestaurants van eind negentiende-eeuws Amsterdam aten in helder licht. En dat was nieuw. Eeuwenlang waren eetgelegenheden schemerig of donker, met als lichtbron slechts kaarsen, en later flikkerende olielampen. *Dining Out. A Global History of Restaurants* stelt dan ook dat het moderne restaurant is ontstaan door gasverlichting.³⁴ Tot in de kleine uurtjes tafelen, zien en gezien worden en aandacht besteden aan verzorgde presentatie van gerechten ging allemaal een stuk gemakkelijker als eters goed hun omgeving konden aanschouwen. Kristallen karaffen, witte tafellakens, glanzend zilveren bestek en vooral veel en grote spiegels versterkten het effect van het felle gaslicht. Het moderne restaurant fonkelde en straalde.

Gasverlichting was in de loop van de negentiende eeuw opgekomen, in eerste instantie vooral als straatverlichting. Sinds de zeventiende eeuw hadden er lantaarns met olielampen in de Amsterdamse straten gestaan, maar dat waren eerder lichtpunten dan dat ze uitbundig licht verspreiden. Rond 1800 kwamen er lampen met reflectoren, maar de stadsverlichting bleef spaarzaam, waardoor veel plekken donker bleven en er nogal wat voorbijgangers in de

grachten vielen.³⁵ In september 1816 werd ter gelegenheid van het bezoek van koning Willem I voor de eerste keer gasverlichting aangestoken, verkregen door droge destillatie uit steenkool. Het zou vervolgens nog een kwarteeuw duren voor de eerste stadslantaarns brandden op gas.³⁶ Gaslicht werd ook binnenshuis gebruikt, maar bleef lange tijd nog een luxeproduct. Rond 1880 was slechts rond de 20 procent van de Nederlandse huishoudens aangesloten op de gasleiding. In openbare gelegenheden ging het sneller, vooral fabrieken, schouwburgen, winkels, hotels en cafés maakten gebruik van de nieuwe techniek.³⁷ Tot dan toe had het leven van de mens zich grotendeels overdag afgespeeld, maar door kunstlicht kon het stadsleven 's avonds langer voortgaan. Avonden waren niet langer donker en dus gevaarlijk, maar nu een verlenging van de dag, waarbij allerlei activiteiten ondernomen konden worden. Van fabrieksarbeid tot theaterbezoek, én lang tafelen in restaurants.³⁸

Restaurants liepen voorop in het installeren van artificieel licht, ook van elektrisch licht, dat rond 1880 opkwam.³⁹ Al in 1879 brandden in de tuin van Die Port van Cleve onder grote belangstelling negen dagen lang zes booglampen of koolspitslampen, die werkten op dynamo's gekoppeld aan stoommachines. Vanwege

het lawaai stonden de lampen buiten, en het licht verspreidde zich tot aan de Nieuwezijds Voorburgwal en de Spuistraat. In Maison Couturier plaatste de Britse firma Strode & Co. in 1884 een gaslamp die met een elektrische vonk werd aangestoken.⁴⁰ Deze ‘zonlichten’ of ‘zonbranders’ waren volgens het tijdschrift *Het gas, orgaan van de Vereeniging van Gasfabrikanten in Nederland* al ‘met schitterend effect’ geïnstalleerd in paleizen, theaters, hotels, ziekenhuizen, kantoren en kerken in het buitenland, maar in Nederland was Couturier de eerste. Tegelijk kwam een andere lichtbron op: de gloeilamp, waarin een gloeidraad door een elektrische stroom wordt verhit. Het licht was helderder dan gasverlichting, maar de eerste jaren wel een stuk duurder. Die exclusiviteit was precies de aantrekkingskracht voor luxe restaurants. Vanaf 1883 zorgden gloeilampen van Edison voor het licht in de wintertuin van

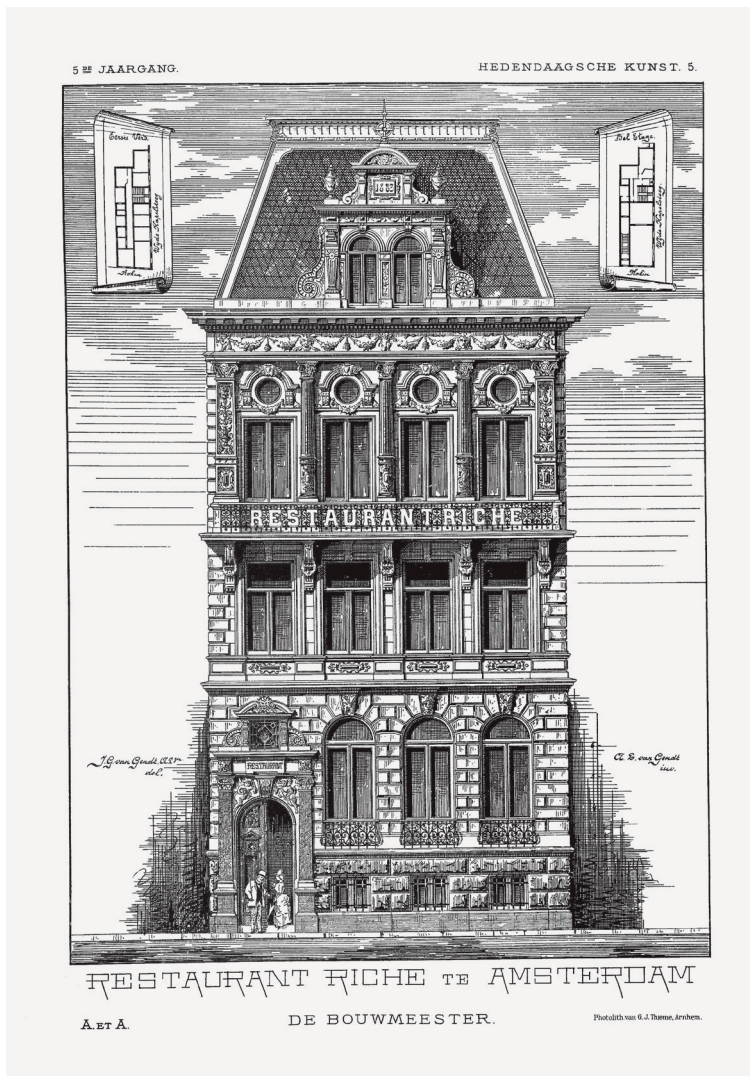
Café Krasnapolsky, nadat eerst gaslampen en koolspitslampen wegens hitte en flikkerend en te fel licht niet ideaal waren gebleken – de temperatuur in de tuin daalde na de introductie van elektrisch licht van 29 naar 16 graden.⁴¹

De betekenis van licht zou in de twintigste eeuw weer veranderen. Terwijl veel en fel licht eerst nog duur was en dus uitsluitend te vinden in exclusieve luxerestaurants, daalden de prijzen in de loop van de eeuw. Fel licht werd steeds meer geassocieerd met opzichtige en goedkope plekken. Fel licht liet zien dat een plek schoon was, maar het was ook een manier om gasten niet te lang te laten blijven – een techniek die nog steeds wordt toegepast in fastfoodrestaurants. Chiquere plekken gingen juist gedimd licht of zelfs kaarslicht gebruiken, om een intieme sfeer te creëren en gasten het best tot hun recht te laten komen.⁴²

Restaurant Riche, dat wel wordt aangeduid als het eerste echte restaurant in Amsterdam, opende net op tijd voor de Koloniale Wereldtentoonstelling. Architect Adolf Leonard van Gendt moest flink zijn best doen om het pand voor de opening in mei 1883 af te krijgen, zodat de bezoekers uit binnen- en buitenland die naar Amsterdam zouden afreizen op stand gevoed konden worden.⁴³ Kranten berichtten enthousiast over de komst van het nieuwe restaurant – in de volksmond al snel het ‘smulhuis’ genoemd. Volgens *De Tijd* zou een dergelijk eethuis tien jaar eerder geen kans hebben gemaakt in Amsterdam, nu had echter ‘de zucht naar weelde en genot een zoo belangrijke schrede vooruitgedaan, dat de onderneming geheel in het kader past van de tegenwoordige eischen’.⁴⁴

Opvallend is dat Riche niet in een bestaand pand aan een gracht huisde zoals deftige voorgangers Zomerdijk-Bussink en Maison Couturier, maar in een nieuw gebouw aan het Rokin. Het vertrek van welgestelde Amsterdammers uit de grachtengordel was een algemeen fenomeen aan het eind van de negentiende eeuw. In 1884 woonde een grote meerderheid van de goed boerende Amsterdammers nog binnen de Singelgracht (de Nassaukade, Stadhouderskade en Mauritskade), maar in 1920 waren

het juist de Vondelpark-, Concertgebouw- en Willemsparkbuurten waar Amsterdammers met geld resideerden.⁴⁵ Hoewel het wonen naar de buitenkant van de stad verschoof, concentreerde vermaak zich in het centrum. De Kalverstraat en het Rokin werden dé plek om etalages te bekijken, te winkelen en horeca te bezoeken.⁴⁶ Restaurant Riche lag dus op een ideaal centraal punt in de stad en was goed bereikbaar vanaf het nieuwe Centraal Station. Het droeg allemaal bij aan de luister van het luxerestaurant.



[4.10] Bouwtekening van Restaurant Riche op het Rokin, uit 1883.

Restaurant Riche

1883-1914

ADRES: Rokin 84

UITBATER: Constant Mattifas (gerant)

SOORT: Frans restaurant

PRIJSNIVEAU: *fffff*

[4.11 en 4.12] Koperen deksel en fragment van bord van Restaurant Riche, opgegraven aan het Rokin voor de aanleg van de Noord/Zuidlijn.

Restaurant Riche is, met Van Laar, volgens velen het beste en luxe restaurant van Amsterdam. Door de inrichting en het verzorgde Franse eten, maar ook door het prijskaartje dat aan een etentje in het etablissement hangt.

Bijzonder en nieuw is dat het imposante pand aan het Rokin speciaal

is gebouwd als restaurant. Een aantal journalisten mocht voor de opening alvast een kijkje nemen en was zeer onder de indruk. 'Alles overtreft wat we van dien aard in de groote steden van Europa hebben gezien', en: 'De bezichtiging van elk vertrek [brengt] opnieuw een uitroep van bewondering op de lippen, niet alleen over den weelderigen

rijkdom, maar voornamelijk over den gekuischten smaak.⁴⁷ Ook na de opening blijft de inrichting van Riche velen bekoren. 'De hoofdingang, vestibule en couloirs zijn in fijnen toon geschilderd, en de muren bevatten medaljons van gebeeldhouwde stillevens, van vruchten en gevogelte. De gemakkelijke, mahoniehouten trap [...] is belegd met dikke

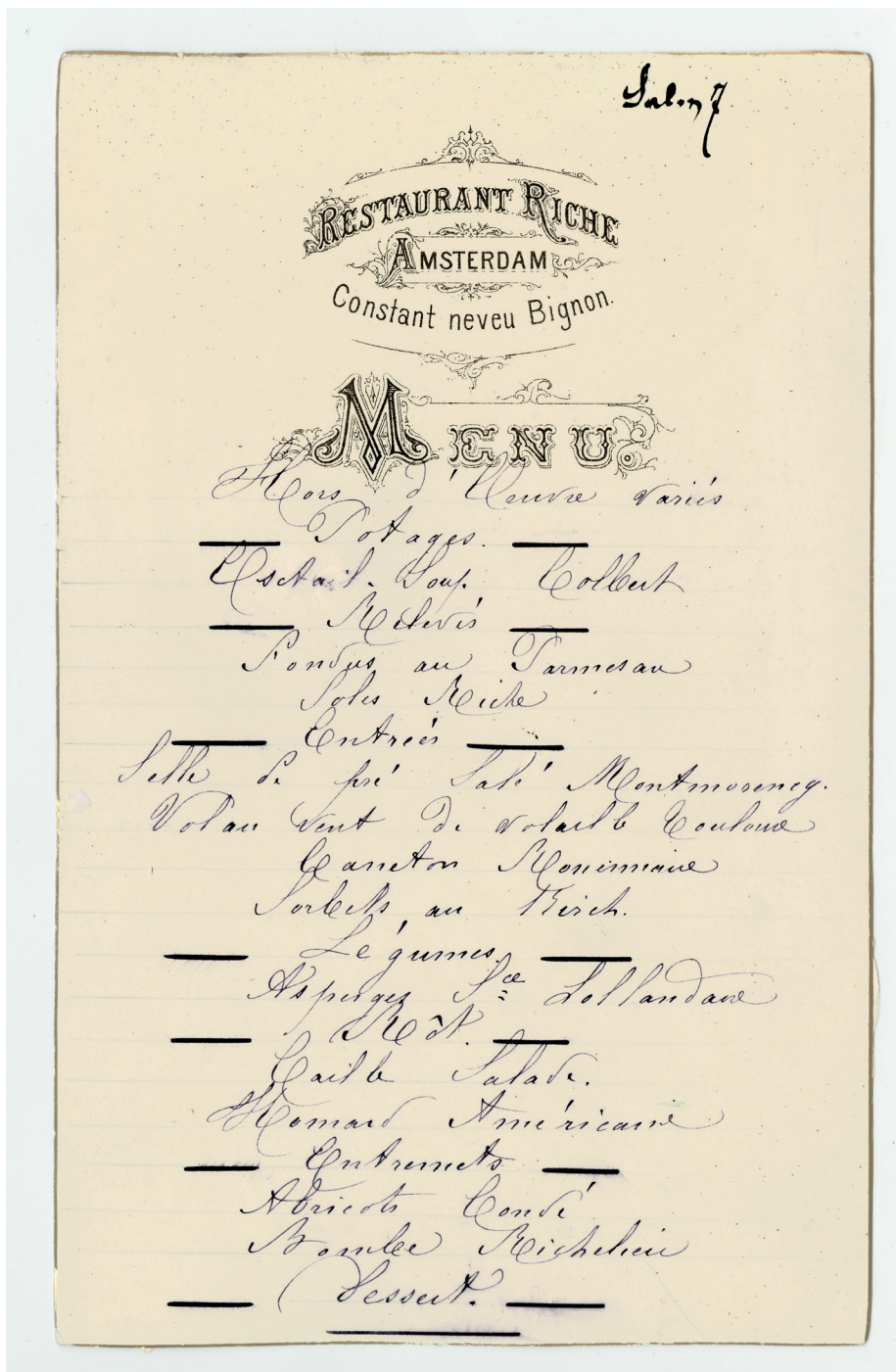
De bezichtiging van elk vertrek [brengt] opnieuw een uitroep van bewondering op de lippen

loopers en tapijten, zoodat elk geluid onmiddellijk gesmoord wordt,' aldus Jantje van Leyden. Er zijn zalen in renaissance- en Louis XVI-stijl, plafonds beschilderd met cupido's en 'schoone maar schaarsch omkleede vrouwenfiguren', behang van goudleer en gekleurde zijde, 'zwaarvergulde lichtkronen, kristal, gedreven goud en zilverwerk ter waarde van tachtig mille, arabesken, richels van bladgroen met goud en nog veel meer wonderlijks'.⁴⁸ Gasten kunnen bij Riche terecht in de grote eetzaal, waar regelmatig een orkestje speelt, maar ook in privékamers voor intieme dinertjes voor twee tot twaalf personen. Elke kamer is anders gedecoreerd. Boven in het pand is een grote feestzaal voor partijen 'die in een vorstelijk paleis niet

misplaatst zou zijn', met parketvloer en gaskroonluchters.⁴⁹

Aristocraten vonden hun weg al snel naar dit 'vorstelijke' optrekje. In september 1883 adverteerde Riche in kranten dat de erfprins Oscar van Zweden, twee aartshertoginnen van Oostenrijk en de graaf van Oultremont tijdens hun bezoek aan de Amsterdamse Wereldtentoonstelling Restaurant Riche met hun tegenwoordigheid hadden vereerd. Toen de Duitse prinses Pauline van Württemberg in september 1896 door de hoofdstad werd rondgeleid door graaf van Limburg Stirum lunchten ze bij Riche, tussen hun bezoeken aan scheepswerven, het Paleis op de Dam en Artis.⁵⁰ De andere bezoekers zijn eveneens van goede komaf, want slechts een select gezelschap kan het zich veroorloven bij Riche binnen te stappen. Een maaltijd begint vanaf 3 gulden (terwijl een gemiddelde arbeider er één per dag verdient) maar kan inclusief wijn makkelijk oplopen naar 30 à 40 gulden.⁵¹ Er is overigens ook een goedkoper lunchmenu voor handelaren van de nabijgelegen Beurs. Dit *déjeuner de la Bourse* kost slechts 1 gulden per couvert.⁵²

Riche blijft niet hangen in zijn luisterrijke verleden, maar verandert mee met de tijd. Sinds 1910 is er een autogarage *a deux pas de la maison* en in 1912 is het gehele gebouw vernieuwd: de keuken is hygiënisch ingericht, met porseleinen tegels van de vloer tot het plafond, de centrale verwarming is verbeterd en de toiletten voldoen weer aan de 'nieuwste eischen'.



[4.13] Ongedateerde menukaart van Restaurant Riche.

À la française

‘Dat tapijtengedoe op den grond, dat electrische-lampjes gegoochel op tafel, die warme, zwoele etenslucht waarvan heel die ruimten doortrokken zijn, die al te gewichtige bediening, dat dure gedoe om je heen, dat geschuifel van lakschoenen, dat gescherp met groote woorden – het is eigenlijk om kriegel van te worden. Vooral, wanneer je dan wat scherper om je heen ziet en opmerkt, hoeveel apekool daar toch eigenlijk verkocht wordt; hoeveel opgeblazen namaak deftigheid en schijndeugd, hoeveel zot-blasé, hoeveel poenig-overdreven vertoon daar met je aanzit in dezelfde zalen,’ aldus een journalist in 1907 in de *Leeuwarder Courant* over Restaurant Riche.⁵³

De Friese nuchterheid leek geen goede combinatie met de weelde en overdaad van Riche. Misschien dat de journalist met ‘groote woorden’ doelde op de overvloed aan Franse woorden in het etablissement. De krantenadvertenties voor Riche waren voornamelijk in het Frans opgesteld, net als de gerechten op de menukaart, zoals gebruikelijk in de chiquere restaurants in Europa rond het fin de siècle. Zo staan op een ongedateerd menu van Riche (zie afbeelding 4.13) ‘Hors-d’œuvre variés, Potages: Oxtail Soup Colbert, Relevés: Fondue au Parmesan, Soles Riche, Entrées: Selle de pré salé Montmorency, Vol au Vent de Volaille, Canetons Rouennaise, Sorbets au Kirsch, Légumes: Asperges sauce Hollandaise, Rôti: Caille Salade, Homard Américaine, Entremets: Abricots Condé, Bombe Richelieu, Dessert’.⁵⁴ Oftewel een zeer rijk menu met ossenstaartsoep, kaaskroketjes, lamszadel, koninginnenhapjes, eend in rodewijnsaus, kirschsorbet, asperges met hollandaisesaus, gebraden kwartels, kreeft met saus van tomaat, verse kruiden, witte wijn en cognac, rijstpudding met abrikozen en ijstaart met rum en koffie. Niet alles valt simpelweg op te maken uit de Franse woorden: wat was ‘Colbert’ ossenstaartsoep? Of eend zoals in Rouen? De bezoeker van Riche moest niet alleen Frans begrijpen, maar ook kennis hebben van deze stijl van koken. ‘Menukaartfrans’ was een soort apart dialect geworden. Begrijpen wat alles op een menu betekende, liet zien dat je van goeden huize kwam.⁵⁵

In de keuken van Riche was de voertaal eveneens Frans. Dat was ook de intentie geweest bij de opening: in mei 1883 werd in een Franstalige advertentie gevraagd om Franssprekende keukenhulpjes, twee *garçons* en vier *filles*.⁵⁶ De eerste jaren stond Constant Bignon aan het hoofd van

de keuken, een neef van de beroemde chef-kok Louis Bignon, eigenaar van Café Riche in Parijs vanaf 1847. Hoewel Bignon al na een paar jaar uit het Amsterdamse Riche vertrok, sierde ‘Constant Neveu Bignon de Paris’ jarenlang de menukaarten en krantenadvertenties van het restaurant. Al die referenties naar Parijs trokken bezoekers aan, maar irriteerden anderen ook. Riche wilde zich meten met Parijse restaurants, aldus de Amsterdamse schrijver van een ingezonden brief in *Bataviaasch Handelsblad* in 1883, maar het restaurant vroeg veel meer geld voor dezelfde ervaring.⁵⁷

Wat was dat gedweep met de Franse keuken toch? Tot in de jaren zeventig van de twintigste eeuw zou het in chique restaurants gebruikelijk blijven om menukaarten in het Frans op te stellen, maar daarbij hield het niet op. De gehele hogere gastronomie was gebaseerd op de Franse, van de menuopbouw tot de gebruikte termen in de keuken. Al in de zeventiende en achttiende eeuw heerste in Europa het idee dat de Franse keuken superieur was. Socioloog Stephen Mennell wijt dat aan de belangrijke hofcultuur van Frankrijk. De macht was sterk gecentreerd in het ancien régime en machtige aristocraten verbleven niet in hun hertogdommen op het platteland, maar huisden allemaal in Versailles, zeker ten tijde van Lodewijk XIV, XV en XVI. De adel toonde zijn macht door verfijning van manieren en kleding, in exquisite gerechten en een verzorgde presentatie daarvan.⁵⁸ Een klein leger aan koks leerde zich deze manier van koken aan. De verfijnde keuken verspreidde zich over de Franse bourgeoisie en de rest van Europa, door middel van kookboeken en door Franse koks die hun diensten elders aanboden. Russische tsaren, Britse graven en Nederlandse stadhouders hadden Franse chefs in dienst.⁵⁹

In de negentiende eeuw werd het idee van de superioriteit van de Franse keuken nog verder versterkt, onder andere door de opkomst en verspreiding van het Parijse restaurant, de oprichting van koksscholen en de boeken van Franse gastronomen. ‘De fransche wijze [wordt] het meest gevolgd, als zijnde Frankrijk, zonder tegenspraak, de bakermat der kookkunst,’ schreef de Haagse kok François Blom in de inleiding van zijn kookboek *Moderne Kookkunst* (1891). De socialist Ferdinand Domela Nieuwenhuis was in zijn publicatie over vegetarisme kritisch op de overdaad van de Franse keuken, maar hij betwistte de superioriteit ervan niet: ‘De Fransche keuken vertegenwoordigt in het algemeen den

meest verfijnden smaak, de tot op het uiterste gedreven weelde, en is zij geheel dienstbaar gemaakt aan de prikkeling der zinnen.’⁶⁰

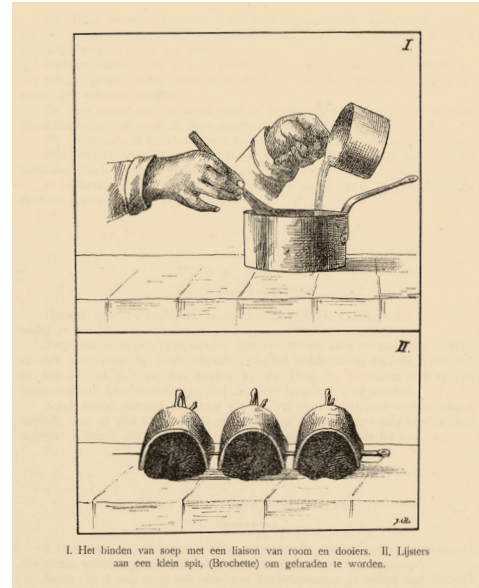
Het verschil tussen de Franse en Nederlandse keuken was voor tijdgenoten duidelijk. Hollands eten kon smakelijk, voedzaam en van goede kwaliteit zijn, maar miste verfijning en exclusieve ingrediënten. In de woorden van Jacob van Lennep: ‘Nadat Dominee, op verzoek der gastvrouw, het gebed had gedaan, nam de maaltijd een aanvang, die, het zij in ’t voorbijgaan gezegd, uitmuntte door overvloed van kostelijk aan ’t spit gebraden vleesch en treffelijk gestoofde groenten, door heerlijke podding, gebak, vladen en taarten, terwijl het nagerecht zich onderscheidde door alle mogelijke soorten van keurig ooft [...] doch waar men geen truffels of eenige raffinementen der Fransche keuken vond. Alles was Hollandsch, alles was goed klaargemaakt, alles was smakelijk; maar er was niets buitengewoons.’⁶¹

‘De Franse keuken’ waar men het steeds over heeft, is een ingewikkelde term. Als we het hebben over het eind van de negentiende en de twintigste eeuw kunnen we beter spreken van ‘de grote Franse keuken’, ‘internationale Franse keuken’ of ‘international haute cuisine before there was “haute cuisine”’: een manier van koken en eten serveren die je in hotels en restaurants vanaf de negentiende eeuw over de hele wereld tegenkwam. Het gaat dus niet over de regionale of burgerlijke Franse keuken, die in de twintigste eeuw aan populariteit won in Frankrijk en daarbuiten, met gerechten als cassoulet, blanquette de veau en coq au vin.⁶² Naar dat soort ‘rustiek’ eten was de negentiende-eeuwse welgestelde eter helemaal niet op zoek. Zo bekende de schrijfster Anna de Savornin Lohman in 1905: ‘Ik voor mij ben dikwijls volstrekt geen liefhebster van de inheemsche keuken. Olie en knoflook, waarmee men in Zuid-Frankrijk, Italië en Spanje zoo graag alles toebereidt, zijn niet naar mijn smaak, zoo min als de Berlijnsche visch in bier, of de Silezische eigenaardigheid van vruchten-soepen. Maar aan zulke dingen kan men gemakkelijk ontvluchten. In groote hotels wordt de internationale fransche keuken gegeven; in kleinere is altijd wel iets, de een of andere schotel van vleesch of van eieren, waarmee men zich kan behelpen zonder honger te lijden.’⁶³

Essentieel in het creëren van zo’n internationale keuken gestoeld op de Franse waren gestandaardiseerde technieken, gerechten en vastgelegde regels en normen voor in de keuken. Koks Marie-Antoine Carême



[4.14] Omslag van *Het Kook- en Huishoudboek* (circa 1908) van Jean Chiron, chef van het Amstel Hotel, met recepten van koks van Amsterdamse restaurants.



[4.15] Het binden van een soep en lijsters aan een klein spit. Instructies om te koken zoals in een professionele keuken rond 1908, uit *Het Kook- en Huishoudboek*.



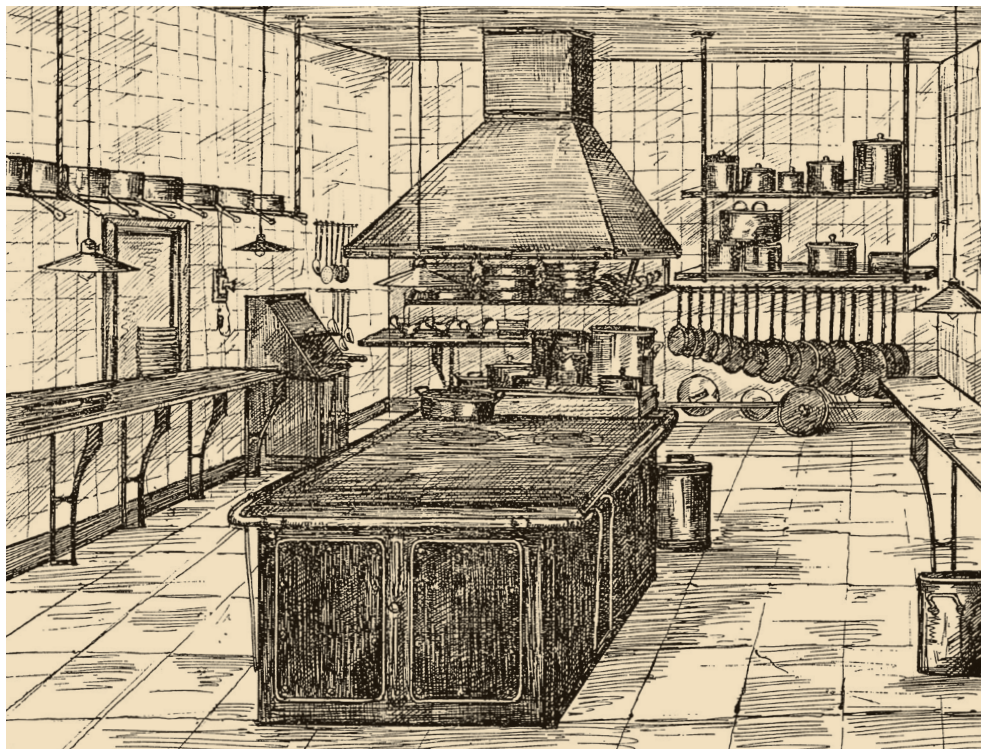
(1784-1833) en Auguste Escoffier (1846-1935) speelden daarin een grote rol. Carême wordt vaak genoemd als de eerste celebrity chef. Hij reisde heel Europa door en kookte voor de machtigsten van zijn tijd, van de Franse diplomaat Talleyrand, Napoleon, tsaar Alexander I en de prins-regent van Engeland (de latere koning George IV) tot de bankiersfamilie Rothschild. Hij schreef zes kookboeken waarin hij technieken, sauzen en presentaties van gerechten vastlegde. Escoffier codificeerde en versimpelde de basis die Carême had gelegd. Vooral zijn *Guide Culinaire* (1903) met ruim vijfduizend recepten werd een bijbel voor generaties koks in Frankrijk en daarbuiten. Daarnaast voerde hij het systeem van de *brigade de cuisine* in, waarin alle koks hun eigen taak in de keuken hebben. Borden gaan van het ene station naar het andere, overzien door de souschef, die onder de chef de cuisine staat. In tegenstelling tot Carême kookte Escoffier niet bij grootheden thuis, maar in openbare restaurants van grand hôtels.

Ook Amsterdamse koks met reputatie genoten roem, al was dat nog in bescheiden mate. Schrijver Joseph Alberdingk Thijm noemde kok

Jacob Zomerdijk Bussink ‘den hollandschen Vatel’ – een beroemde Franse maître d’hôtel die in 1671 zelfmoord pleegde door de stress rondom een belangrijk banket.⁶⁴ Menukaarten vermeldden bij uitzondering de kok van het etablissement. We zagen al dat Restaurant Riche pronkte met een neef van een beroemde Parijse kok. Op een menu uit 1884 van Maison Couturier staat zelfs een hele rij namen gedrukt, van de chef de cuisine, *chef du froid*, de pâtissier én het keukenhulpje. Maar dat zijn uitzonderingen. Extra bijzonder is daarom het drielinge *Kook- en Huishoudboek* (circa 1908) van Jean Chiron, chef van het Amstel Hotel.

De Franse kok stelde de kloeke boeken samen met hulp van de ‘Chefs de Cuisine van de eerste Restaurants te Amsterdam’: Brack’s Doelen, het Americain, Kroon, de Groote Club, Hotel De L’Europe, Café Neuf, het Krasnapolsky en Riche. Niet vermeld is welke kok welke recepten leverde, en of bepaalde gerechten specialiteiten van die zaken waren, maar de delen geven wel een prachtig inzicht in de keukens van de chicste restaurants van Amsterdam aan het begin van de twintigste eeuw.

De verschillende delen van het boek zijn ingedeeld in menu’s en bevatten ontzettend veel recepten. Volgens de koks is het een standaardwerk over ‘de Hollandsche kookkunst, de fijne zoowel als de dagelijksche gerechten betreffende, in den meest uitgebreiden zin bevat’. Hollandse kookkunst? De recepten klinken allemaal zeer internationaal Frans, en de koks schuwden kostbare ingrediënten niet. De soufflés, mousses, kaviaar en foie gras vliegen je om de oren, net als mooie namen als Granité Veuve Clicquot, Soufflé Rothschild, Parfait aux violettes de Nice, Brésolles de foie gras Tailleyrand en Bombe Lohengrin. De gerechten werden sierlijk opgemaakt en waarschijnlijk als tafelstuk gepresenteerd, zo blijkt uit de instructies en de foto’s en gravures in de boeken voor bijvoorbeeld duiven van ijs op een nest van rozen en getrokken suiker en mandjes van getrokken suiker gevuld met gebakjes. Naast illustraties van de gerechten voegden Chiron en zijn collega’s ook visuele instructies voor technieken en ingrediëntkeuze toe, zoals het opzetten van gevogelte, het larderen van vlees en het binden van sauzen. Naast de standaardmenu’s bevat het boek menu’s voor soupers, een overzicht met ‘American Drinks’ (cocktails), een uitgebreid à-la-cartemenu, een overzicht van welke wijn bij welke gang geserveerd moest worden en een hoofdstuk met Indische gerechten en instructies hoe kelners een rijsttafel moesten opdienen.



[4.16] 'Een keuken in een onzer grootste restaurants' in Amsterdam rond 1908, uit *Het Koken en Huishoudboek*.

Deel II: Opkomst van het moderne restaurant, 1850–1950



In Chirons boek staat een afbeelding van 'een keuken in een onzer grootste restaurants hier ter stede', inclusief een uitgebreide beschrijving van hoe zo'n keuken was ingericht. We zien in het midden een groot fornuis, met erboven een kap om rook en andere dampen mee af te voeren. Boven het fornuis hing een rooster voor zilveren en porseleinen dienschalen, die boven de hitte van het fornuis warm werden gehouden. De bouillonketels stonden altijd op het fornuis, want fond – ingekookte bouillon – was onmisbaar voor sauzen en soepen. In een au-bain-mariepan hielden koks sauzen warm tot het moment van serveren. Er was een grill met houtskoolvuur om wild, gevogelte, vlees en vis op te roosteren, en een braadspit voor vlees. Aan de betegelde muren hingen pannen: platte voor sauzen en om in te braden, hogere om in te stoven en voor fonds. Buiten beeld was een koude keuken waar vlees werd ontbeend, gevogelte opgebonden, vis behandeld en schotels werden opgemaakt. Andere ruimten dienden voor de banketbakkerij, voor de afwas en voor het wassen van groenten. Door spreekbuizen of een huistelefoon was de keuken verbonden met de overige afdelingen van het restaurant, 'zoodat alles wat te bespreken

valt, zonder veel tijdverlies en met vermijding van geloop en gedraaf, wat zeer hinderlijk voor de werkzaamheden zou zijn, kan geschieden'. Duidelijk is dat een professionele keuken van een groot (hotel-)restaurant in Amsterdam begin twintigste eeuw goed geoutilleerd was, en de nieuwe opvattingen over een gezonde werkomgeving volgde. Ventilatie, hygiëne, voldoende ruimte en goede verlichting werden van groot belang geacht, voor de kwaliteit van de gerechten, maar ook voor de gezondheid en 'daarmee werkkraft' van het personeel. De beschreven keuken is een hele verbetering met eerdere professionele keukens, vaak ondergrondse ruimtes zonder ramen, gevuld met vuur en rook. Kolenfornuizen in combinatie met slechte ventilatie konden dodelijke gevolgen hebben. Antonin Carême stierf vermoedelijk aan beroepsmatige koolstofmonoxidevergiftiging, en hij was vast niet de enige.⁶⁵

Vrouwen welkom?

'Dining at a restaurant is one of the novelties of the lady-traveller in Paris. Taking a sandwich or a plate of oysters at Thompson and Weller's [New York] is a considerable feat, and some of our ladies at home roll up their eyes at the boldness which can venture thus far. But to sit down in a public room, to a regular dinner of an hour's length or more, is quite another affair, and it really requires some practice before one can refrain from casting sly glances around during the process, to see whether anybody is looking.' Aldus schreef de Noord-Amerikaanse schrijfster Caroline Kirkland (1801-1864) in 1854 over haar bezoek aan de lichtstad. Ze was verbaasd dat vrouwen in Parijs in openbare gelegenheden aten, dat gebeurde in haar thuisland niet.⁶⁶

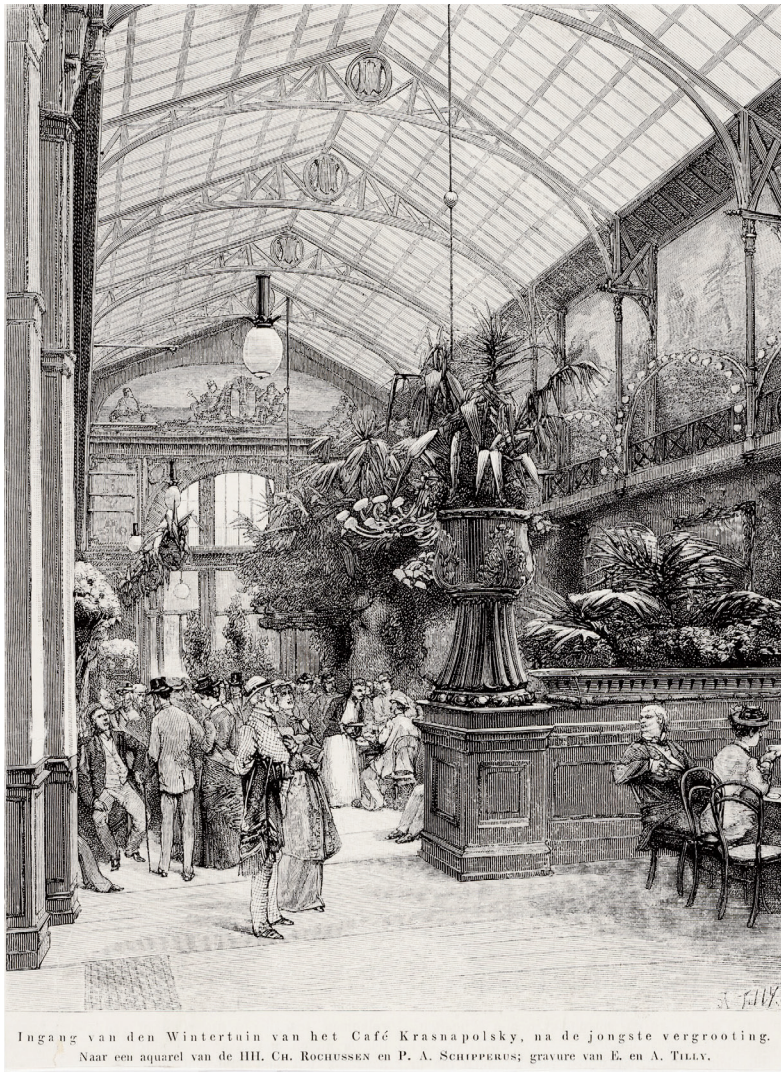
Ook in Amsterdam was het in de negentiende eeuw – in tegenstelling tot de vroegmoderne periode – ongebruikelijk voor vrouwen om restaurants te bezoeken. Niet met mannelijk gezelschap, laat staan zonder. Hoewel, Café Restaurant Mulder op de Dam adverteerde in 1843 wel al dat het 'lokaal ingericht [was] tot het ontvangen van gezelschappen met dames'.⁶⁷ Maar in het algemeen behoorden restaurants tot een mannenwereld – het simpele feit dat Mulder speciaal meldde dat het restaurant vrouwen toeliet illustreert dat – terwijl het domein van de gegoede vrouw thuis was. Van wie wel ging, werd geïmpliceerd dat ze een slechte reputatie had, ze was misschien zelfs prostituee.⁶⁸ Dat veranderde in de loop van de eeuw: het was de tijd van de strijd voor betere vrouwenemancipatie.



[4.17] Vrouwen aan tafel in de wintertuin van Hotel-Café-Restaurant Suisse, begin twintigste eeuw.

Die richtte zich eerst vooral op het recht op (universitair) onderwijs en betaald werk, later op het vrouwenkiesrecht. Vrouwen organiseerden zich, maakten boeken en tijdschriften over het vrouwenvraagstuk en organiseerden tentoonstellingen met de vrouw als onderwerp. Het recht op het bezoeken van een restaurant kreeg uiteraard niet dezelfde aandacht als het recht op een opleiding of stemrecht, maar paste wel in de idealen van zelfstandigheid en bewegingsvrijheid.

Vrouwen uit de hogere klassen bezochten wel al horecalocaties die geassocieerd werden met vrouwelijkheid en ‘vrouwelijke smaken’ – theehuizen, konditoreien of confiseurswinkels – waar ze lichte en zoete hapjes, ijs en dranken bestelden.⁶⁹ In sommige koffiehuisen waren vrouwen welkom, maar dan wel met mannelijke begeleiding, zo suggereert een verslag van een Amsterdammer die zijn stad aan een bezoeker uit Indië laat zien. ‘Waarom zouden de dames niet in de koffiehuisen mogen komen? [...] Ik voor mij vind dat wel aardig en gezellig. Alleen zou ik er tegen zijn, dat de dames er zonder heer kwamen; want dan zou men gevaar lopen van de “demi-monde” te krijgen, en daarmee zou de reputatie van ’t koffiehuis gedaan zijn en geen fatsoenlijke dame zou er meer een voet durven zetten.’⁷⁰



[4.18] Mannen en vrouwen in de wintertuin van het Café Krasnapolsky, rond 1900.

Ook restaurants openden voorzichtig hun deuren voor gemengde of alleen vrouwelijke gezelschappen. Die Port van Cleve was een van de eerste restaurants waar vrouwen welkom waren, al was hun bewegingsruimte nog beperkt tot de binnenplaats.⁷¹ Een portier zorgde dat alleen ‘fatsoenlijke’ mensen binnenkwamen. In de zomermaanden zaten terras en veranda daar altijd vol, ook met vrouwen en meisjes. Volgens het tijdschrift *Asmodée* dienden honderd echtgenotes van winkeliers, kooplieden, fabrikanten en andere burgers een petitie in om de tuin te

Van Laar

1814/1889-1930

ADRES: Kalverstraat 3, vanaf 1889 Kalverstraat 3-5

UITBATER: Familie Van Laar, later: Elie Leroux, Ferdinand le Lorrain

SOORT: Oestersalon, viswinkel, Frans restaurant

PRIJSNIVEAU: *fffff*

[4.19] De ingang van restaurant Van Laar in de Kalverstraat, rond 1928.

‘Amsterdamsch-Luilekkerland’, zo wordt restaurant Van Laar beschreven in 1897.⁷⁵ En terecht: Van Laar is een van de beste en luxueuze restaurants van deze tijd, met een zeer uitgebreid Frans menu, elegant ingerichte eetzaaltjes en prachtig porseleinen vaatwerk, tafelzilver en linnen. Het begin van het etablissement was een stuk eenvoudiger. In 1814 opende

oesterverkoper Jan van Laar zijn vis- en oesterhandel in de Kalverstraat (nr. 3), een luxe winkelstraat met modewinkels, juweliers, kunsthandels, parfumerieën, patisserieën, koffiehuisen en sociëteiten. Later kwam er een opkamertje bij als oestersalon, met drie eikenhouten tafels en twintig stoelen, voor de liefhebber die de schelpen direct wenste op te peuzelen. In de loop van de eeuw breidden Jans (schoon)zonen, (schoon)dochters en kleinkinderen de zaak flink uit. In 1877 waren er verschillende eetzaaltjes, naast de winkel met twee toonbanken, honderdvijftig oesterbakken en vele vaten met sardientjes en gezouten haring. In de grotere oesterzaal stonden tafels van hout en marmer, antieke stoelen en er hing een kostbare spiegel aan de muur. Daarachter lagen nog twee eetzaaltjes; in totaal konden er bijna zestig gasten tegelijk bij Van Laar plaatsnemen.

Daar bleef het niet bij. In 1889 liet Jans kleinzoon Johannes Christiaan het oorspronkelijke pand en het naastgelegen Amsterdamsche Koffiehuis slopen om er een gloednieuw gebouw voor in de plaats te zetten, ontworpen en ingericht door vooraanstaande architecten, kunstenaars en meubelmakers. Dit nieuwe,

grotere, luxueuzere Maison Van Laar, ook wel ‘oesterpaleis’, dient nog steeds als viswinkel en oestersalon, maar nu ook als restaurant. De salons ademen tegelijk weelde en degelijke gezelligheid en zijn ingericht in Duitse, oud-Hollandse, Engelse of Moorse stijl. De grote oestersalon heeft een Louis XV-inrichting, met wandpanelen van satijndamast. Het gebouw is zeer modern, met verwarming door warmwaterbuizen, elektrische verlichting en gaslampen. De keuken ligt op een andere verdieping dan de eetzaal, gerechten komen via een aparte diensttrap en miniliftje naar de eters. De obers spreken hun talen en

Dit nieuwe, grotere, luxueuzere Maison Van Laar, ook wel ‘oesterpaleis’, dient nog steeds als viswinkel en oestersalon, maar nu ook als restaurant

verwelkomen bezoekers uit binnen- en buitenland allerhartelijkst.

U kunt bij Van Laar terecht voor lunch, diner en souper. Er is uitgebreide keuze in zowel vis- als vleesgerechten – volgens Jantje van Leyden telt het menu maar liefst 25 pagina’s, met daarop twintig verschillende soepen, dertig eiergerechten, allerlei bereidingen van zeetong: à la Meunière, Normande, Dieppoise, frite, ‘nature’ of ‘à

la Van Laar’ en daarnaast kreeft, zalm, tarbot, biefstuk, gevogelte, wild, dessert, compote, en veel meer. Uiteraard begeleid door een ruime keuze aan wijn en likeuren.

Af en toe kunt u een culinair uitstapje maken, zo serveert het restaurant op een zondag in november 1890 een Indische rijsttafel. Liever oesters? Niet getreurd, die blijven bij Van Laar van belang. ‘s Winters komen dagelijks verse exemplaren uit Zeeland binnen, en een standaard voorgerecht is een bordje met zes mooie Zeeuwse schelpen. Wie voor het souper slechts een aantal oesters met een glaasje zoete sauternes wenst, blijft welkom in de zaak.⁷⁶

De dagelijkse leiding van het restaurant is jarenlang in handen van de Franse gerant Elie Leroux, die in 1911 officieel eigenaar wordt. Met een gerenoveerde eetzaal en elke avond live-muziek bij het diner en souper, zoals ‘*le célèbre* Orchestre du Maestro Antonio di Michele’, ‘Orchestre Napolitain’ en ‘Orchestre de Ziganes’, weet hij de reputatie van ‘Restaurant E. Leroux | Van Laar’ met verve voort te zetten.⁷⁷ Na een paar jaar neemt Ferdinand de Lorrain, tevens directeur van Restaurant Riche op het Rokin en Saur in Den Haag, de directie van het restaurant op zich.⁷⁸ Er is ook een oesterwinkel en eethuis Van Laar op het Damrak 25, gerund door Antje, de weduwe van Abraham van Laar, kleinzoon van stamvader Jan. Koop er gekookte, gestoofde en gebakken vis, kreeft, kaviaar en uiteraard eerste kwaliteit oesters.



[4.20] Het interieur van oosterpaleis Van Laar, rond 1889.

behouden en te overkappen. Zij hadden er immers een gezellig sociaal verkeer leren kennen ‘dat tot heden voor ons, Amsterdamsche dames, nog onbekend was’. Krasnapolsky bouwde een luxe wintertuin waar vrouwen zonder begeleiding naar binnen konden en ook Palais Royal in de Paleisstraat liet in de jaren tachtig van die eeuw steeds vaker vrouwen binnen, vooral op zondag, als de dienstbode vrij had en ‘de brave man en vader [...] geen arbeid van zijne wederhelft verlangt, maar tegen haar zegt: “Lieve, nu de meid uitgaat, wil ik niet hebben dat je voor ’t gloeiende fornuis je aftobt, laten wij vandaag in *Palais-Royal* dineeren!”’ In Restaurant Riche was een van de salons exclusief ingericht voor vrouwelijke bezoekers. De wanden van de vrouwensalon waren van zijde, ‘als de binnenzijde van een reusachtige dames-werkdoos’.⁷²

Dit soort initiatieven betekende niet dat vrouwen in het restaurant makkelijk geaccepteerd werden. Het idee dat alleen vrouwen met een slechte reputatie er kwamen om met mannen af te spreken bleef bestaan, ook bij vrouwen zelf. Dat blijkt tevens uit de literatuur. De roman *Vrij*

(1897) van Frits Lapidoth gaat over het ongehuwd samenwonen van een man en vrouw. Hij wil op een avond met haar bij Riche gaan eten, maar daar is zij niet van gediend: ‘Heel alleen bij “Riche”... is dat niet raar, Willem? Ik heb gehoord, dat daar gemeene vrouwen [prostituees] gaan dineeren met hun amants. De knechts zouden me zoo brutaal aankijken... neen, dat moeten we niet doen. [...] [Hij:] Bij “Riche” kunnen we een salonnetje nemen en heel veilig zitten keuvelen. Heusch, getrouwde menschen doen dat ook wel. Rijke lui van buiten de stad, vreemdelingen... soms een paar heeren, die ongestoord willen praten. [...] Toen ze bij de restauratie waren gekomen, en Anna zag dat de toegang tot de salon in een steeg was, wilde zij er niet dineeren. Het stuitte haar tegen de borst zoo ergens in te sluipen. [...] Vucht gehoorzaamde en bracht haar bij Krasnapolsky in de nu al stille, witte zaal. Er waren geen bekenden. Anna werd weer gerust en vermaakte zich met allerlei kleinigheden. ’t Was jaren geleden, dat ze in een restauratie had gegeten. Ze dronk champagne, twee glaasjes maar, en vond dat iets heel ergs.’⁷³

Begin twintigste eeuw was het nog steeds niet gebruikelijk voor vrouwen om mee uit eten te gaan. De fictieve studente medicijnen Odilia Berghem – een bedenkfel van schrijfster Jeanne Reyneke van Stuwe – beklagde zich er in 1901 over. ‘De verschillende nummers van het concert werden onberispelijk uitgevoerd, en stormachtig toegejuicht, maar Odilia bleef er vrij onverschillig onder; zij verveelde zich een beetje, omdat zij hunkerde naar buiten; daar, in de koele lucht van den zomerschen avond, zou zij zich kunnen bewegen en vroolijk zijn. Zij benijdde Harris en Bob en Johan, die nu gezellig verzameld waren aan het diner in Couturier... waarom mocht zij daar niet bij wezen?... Hielden de studenten de meisjes voor zoo minderwaardig, dat zij haar zorgvuldig van hun eigenlijke feesten weerden... of was het uit reverentie misschien?’⁷⁴

Einde van een tijdperk

In juli 1900 meldden kranten dat de exploitatiekosten van Restaurant Riche zo hoog waren opgelopen dat eigenaar De Lorrain zijn betrekking had opgezegd; de restaurateur van Royal uit Den Haag zou het restaurant voortzetten. Op 13 maart 1914 viel dan toch het doek: Riche sloot voorgoed de deuren. De maanden erna zou het gebouw tijdelijk leegstaan, zodat in het eerste jaar van de Eerste Wereldoorlog een aantal van de ruim één miljoen gevluchte Belgen hun intrek kon nemen in het pand.



[4.21] Uit eten in de jaren twintig. Het Grand Hotel Centraal (later het Carlton Hotel) in de Vijzelstraat, rond 1925-1927.

Het zal binnen behelpen zijn geweest, want al in april was de gehele inventaris verkocht: al het zilverwerk, bestek, kristal, porselein, tafellinnen, gordijnen, tapijten, kroonluchters, fauteuils, stoelen, fornuizen en de keukeninrichting moesten weg.⁷⁹

Zomerdijk-Bussink sloot in 1918 eveneens de deuren. Willem Ambrosius Couturier had in 1917 het stokje van zijn vader Johannes Jacobus overgenomen. In 1928 besloot hij, bij gebrek aan opvolger, de zaak te sluiten. Een correspondent van de *Nieuwe Rotterdamsche Courant* schreef: ‘Voor de hoofdstad betekent de verdwijning van Maison Couturier een ernstig verlies, vooral waar de stad Amsterdam geen representatief raadhuis voor ontvangstzalen heeft. De behoefte daaraan wordt nu wel zeer dringend!’⁸⁰ Het Prinsenhof op de Oudezijds Voorburgwal werd gebruikt als stadhuis en daar kampte men met ruimtegebrek.

Ook aan Van Laar kwam een einde. Tot in 1929 bleef het restaurant adverteren dat er dagelijks verse Zeeuwse oesters binnenkwamen, maar toen in oktober de aandelenkoers op Wall Street in New York instortte, begreep De Lorrain dat de tijd voor luxerestaurants voorbij was. Hij

verkocht zijn oesterrestaurant aan de buurman, juwelier Abraham Citroen, die het pand bij zijn winkel betrok. Saur, een andere beroemde oestersalon – eerst een viswinkel met bar op de Reguliersbreestraat 11, vanaf 1915 een visrestaurant en oesterbar op het Rokin 134 –, hield het uit tot 1951, toen het werd verkocht en als snackbar verderging. De reden voor de opheffing was volgens *De Telegraaf* de nieuwe weeldebelasting op luxeartikelen van 1947, die kreeft en oesters te duur had gemaakt. Het feit dat veel vermogende Nederlanders de grens waren overgetrokken, hielp volgens het artikel niet mee. De prijzige reputatie van het restaurant bleef standhouden: een journalist schreef in 1974: ‘De naam Saur heeft voor velen iets afschrikwekkends. Men meent er te maken te hebben met een vispaleis, waar alleen ministers, regenten en afgestudeerde diplomaten aanzitten en kostelijke spijzen voor exorbitante bedragen tot zich nemen.’⁸¹

Gedurende de hoogtijdagen van het negentiende- en twintigste-eeuwse luxerestaurant kende Amsterdam ook eenvoudiger eetgelegenheden, waar het eten minder aan de prijs was en eerder Hollands dan Frans, van biefstukrestaurants tot volksgaarkeukens.

5 Burgerspijs en volksvoedsel



[5.1] De Kalverstraat (nrs. 1-39), met halverwege aan de rechterkant, in het hoge gebouw, De Karseboom, rond 1848.

Deel II: Opkomst van het moderne restaurant, 1850–1950



‘De Karseboom bestaat al meer dan honderd jaar en is een der oudste Amsterdamse restaurants. Het ziet er bescheiden, intiem, rustig uit. Twee ramen aan de straat, door een blauw koperen store [jaloezieluk] beschut, een kleine naamplaat boven de deur. De ingang is links achter in de corridor. Het wordt hoofdzakelijk bezocht door zakenmensen, ongetrouwde boekhouders en kantoorbedienden. Enkele rijke kooplieden, die ’s zomers buiten wonen, ja zelfs de burgemeester, als de familie van Zijn Edelachtbare in Scheveningen de baden gebruikt, komen in De Karseboom dineren, wanneer hun bezigheden hen verplichten ’s avonds in Amsterdam te blijven. In het Panopticum of bij Bignon [Restaurant Riche] te gaan eten zou beneden de waardigheid van deze personages zijn, bijna alsof zij aan de boemel waren gegaan. Maar De Karseboom is een soort filiaal van hun eigen eetkamer thuis,’ aldus José Duarte Ramalho Ortigão.¹ In 1883 bezocht deze Portugese schrijver de Wereldtentoonstelling in Amsterdam. In De Karseboom (Kalverstraat 23) belandde hij op aanraden van een lokale gids. Die meende dat de Portugees hier ‘in al haar ongekunstelde, klassieke zuiverheid, de oude Hollandse keuken [zou] vinden: het inheemse bier, veel lichter dan het Engelse of Duitse, de historische hutspot, een stevige stampot van allerlei groenten; pap, roomtaart, hangop, een heerlijke zachte roomkaas, die met kaneel, suiker en een geraspt beschuitje gegeten wordt’.²

In het laatste kwart van de negentiende eeuw, toen Ramalho Ortigão op bezoek kwam, was het totaal aantal eetgelegenheden in Amsterdam gegroeid tot ruim 475.³ Naast deftige restaurants met een verfijnd culinair aanbod, zoals Zomerdijk-Bussink, Riche en Van Laar, telde de stad tientallen eenvoudigere eethuizen met minder opsmuk en lagere prijzen. Uithuizige bewoners en reizigers uit de sociale middengroepen en ook uit de hogere echelons, zoals Ramalho Ortigão constateerde, stilden er de knorrende maag met bier en biefstuk of een portie gekookte eieren met zuur. In 1898 meende culinair scribent Jantje van Leyden dat ‘tegenwoordig het dineeren buitenshuis zoo weinig in prijs verschilt met het middagmaal binnenshuis’.⁴ Uit eten gaan was dus voor bijna iedereen betaalbaar geworden. Zelfs voor de in deze tijd van industrialisatie exponentieel toenemende arbeidersklasse kwamen er mogelijkheden om buiten de deur te eten. Zij waren welkom in de filantropische volksgaarkeukens en in commerciële schafthuizen, waar zij tegen vriendelijke tarieven eenvoudige doch voedzame maaltijden of een portie ‘werkmansoesters’ aten.

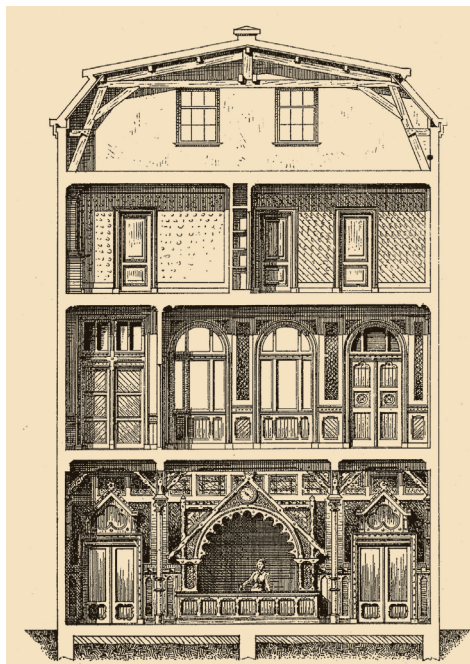
Schransende Tachtigers

José Duarte Ramalho Ortigão zat er ruim een eeuw naast toen hij de ouderdom schatte van café-restaurant De Karseboom. Een verre voorloper was in 1676 al in bedrijf als herberg en later als koffiehuis, met name voor beursgangers en gokkers. Kooplieden hielden er ‘compa-rities’: bijeenkomsten om bijvoorbeeld zakelijke geschillen en deals af te handelen. Halverwege de negentiende eeuw was De Karseboom een matig bezocht koffiehuis met een handjevol habitués, die slechts bleven langskomen omdat zij ‘des zomers op eene soort van balcon, dat wat smal is, kunnen zitten’.⁵ De culinaire reputatie van De Karseboom zou pas aanvangen met het aantreden van Jean Ebel, een ambitieuze katholieke kok uit Wasselonne, ten noordwesten van Straatsburg. De Duitstalige Ebel begon in loondienst, in de keuken van het Doelenhotel en later in een koffiehuis in de Nes. In 1853, een jaar na zijn huwelijk, werd hij chef de cuisine en koffiehuisbaas in De Karseboom. Een broer en neef hielpen mee in de bediening, een plaatsgenoot uit Wasselonne en drie anderen stonden in de keuken en een wisselende groep jeugdige dienstboden serveerde de consumpties. De brutalere gasten noemden de patroon ‘dikke Ebel’.⁶

Op Ebels spijkskaart stonden onder meer rosbief en andere eenvoudige gerechten, ‘echte huismanskost’ en smakelijke wijn, geserveerd in ‘kalkoentjes’ (kleine flesjes met brede buik). Een Nederlandse reisgids-schrijver omschreef het eten bij Ebel in 1856 als ‘uitmuntend, maar duur’. Volgens de gezaghebbende Baedeker – dat De Karseboom als een van de zes restaurants in Amsterdam vermeldde – was het er ‘s middags zo druk dat reizigers dan beter in hun hotel konden dineren.’⁷ De inrichting was behoorlijk primitief; Ramalho Ortigão vergelijkt de kleine lage zaaltjes met een scheepsruim. De aan elkaar grenzende eetvertrekken waren verbonden door een trapje van vier treden en er was een opkamertje. Aan elk van de 25 tafeltjes zaten groepjes van twee tot vier personen op gedempte toon te converseren, meestendeels in het Hollands. Ramalho Ortigão ontwaarde drie tafeltjes met Duitsers. Hij observeerde nauwgezet hoe de bezoekers zich gedroegen: ‘De stamgasten gaan zitten, werpen een blik in het menu, bestellen hun diner, binden hun servet om de hals, stallen op het tafellaken de papieren uit, die zij in hun zak hebben, en dan, tot zij bediend worden, gaan zij berekeningen zitten maken of hun aantekeningen in een notitieboekje ordenen. De meeste gasten bestellen een bord soep, vlees en groenten. Zij doen het vlees

en de groenten-schotel op één bord door elkaar, gaan breeduit zitten, snijden alles tegelijk in kleine brokjes, overgieten de hele zaak met de jus, die op de schotel is blijven liggen, en verslinden dan alles achter elkaar, bij vorken vol, met een machinale vraatzucht, waaruit geweldige eetlust en een even geweldig tekort aan gastronomische gevoeligheid blijkt. Weinig gasten eten brood, nog minder dessert, en bijna niemand drinkt er iets bij. Als de schotel leeg is, rekenen zij haastig af, steken een sigaar op aan het gasvlammetje in de deurpost, en gaan ergens anders een biertje drinken, in hun sociëteit, waar zij meteen een tijdschrift gaan zitten lezen, of voor de deur van een café, om naar de menigte te kijken, die 's avonds door de Kalverstraat trekt.⁸

De Portugees liet onvermeld dat De Karseboom op de bovenverdieping over een zaaltje beschikte. In het vertrek stond een piano en de donkerbruine kersenhouten zoldering en zware houten balken herinnerden aan het vroegste herbergverleden. Het bovenzaaltje was te huur voor privébijeenkomsten, zoals van de Tachtigers. De jeugdig-rebellerende 'Beweging van Tachtig' zette zich af tegen de gevestigde literatuur en het in hun ogen gezapige periodiek *De Gids*. In hun eigen poëzie, romans en tijdschrift *De Nieuwe Gids* zochten ze naar een nieuw geluid, verwant aan het impressionisme in de schilderkunst. Hun literatuur diende geen morele doelstellingen meer, voortaan gold het adagium *l'art pour l'art*. Tot de beweging behoorden schrijvers, schilders, toneelspelers en musici van uiteenlopende sociale afkomst: zowel zonen van arbeiders als van patriciërs. Zij vonden elkaar in een 'wereld van losbandigheid, met de restaurants, de theaters', zoals Karel Alberdingk Thijm (pseudoniem Lodewijk van Deyssel) het verwoordde. Een van hun vroegste verzamelpunten was De Karseboom. Vanaf 1881 hield hun letterkundig genootschap Flanor iedere twee weken op dinsdagmiddag een 'werkvergadering' in het bovenzaaltje. Daar bediscussieerden Flanor-leden als Frederik van Eeden en Willem Kloos op hoogdravende toon de kunsten, waarbij heldennamen als Shelley, Shakespeare en Baudelaire geregeld door de ruimte schalden. Tussentijds kwam uitbater Ebel naar boven om het aantal bestellingen op te nemen. De letterkundige hemelbestormers kregen een vast dagmenu met bijvoorbeeld schildpadsoep, koude ossenhaas à la jardinière (gegarneerd met groenten) en een toetje van gort met rozijnen. Met zijn stentorstem schreeuwde Ebel de bestellingen in een 'spijskoker' – een akoestische intercom – naar de keuken beneden, zodat de kok wist hoeveel couverts hij moest gereedmaken.



[5.2a en 5.2b]
Doorsnede van
de eetzaal van
café-restaurant
Willemsen met
het buffet op de
begane grond en
de entree na de
verbouwing, 1888.

Aangezien alle gerechten eerder waren voorbereid, kon hij ze binnen vijf minuten naar boven sturen. Na het diner gingen de leden roken en verder converseren. Hun dikke tabaksrook verdween in slierten door een schuifraam, dat uitzag op de binnenplaats.⁹

De Tachtigers waren daarnaast vaste bezoekers van café-restaurant Willemsen (Heiligeweg 26). Tegen tien uur 's avonds streken ze daar neer aan vaste tafeltjes of in de kleine wintertuin. In de voorgevel zaten langwerpige ramen, maar omdat de wanden in donkere kleuren waren beschilderd had de restaurantzaal alsnog een duister interieur. De Tachtigers soupeerden er sporadisch, tussen het drinken en roken door. Alberdingk Thijm bezocht evengoed de chiquere restaurants van de stad, zowel om sociale als om culinaire redenen. Zo ontving hij de directie van het Parijse Odeontheater bij Couturier en at hij zelf bij Van Laar, omdat het eten en de wijnkaart daar zo goed waren.¹⁰ Naast de Tachtigers frequenteerden andere letterkundigen, journalisten, kunstschilders en artistiekelingen café-restaurant Willemsen. Naamgever Herman Willemsen was een koffiehuisshouder uit Zwolle. Hij liet een bestaand koffiehuis aan de Heiligeweg transformeren tot café-restaurant-hotel,

naar ontwerp van Adriaan Willem Weissman, indertijd werkzaam voor het architectenbureau van Dolf van Gendt. Beïnvloed door de Franse neogotiek leefde Weissman zich uit in gevel en interieur met dertiende-eeuwse vormtaal. Op de begane grond was de koffie- en eetzaal, met een plafond van grenenhout; buffet en een fries langs het plafond waren beschilderd met middeleeuwse patronen en het meubilair bestond uit Italiaans notenhout. Ook de achterzaal met zes biljarts voerde terug naar een ver verleden, met aan beide kanten grote zandstenen schouwen, kruisgewelven en lambrisering. Boven waren de privévertrekken, urinoirs voor de gasten en de keuken, waarvandaan een trap liep naar het kamertje achter het buffet beneden. Willemsen was in zijn nopjes met het resultaat: hij schonk architect Weissman een gouden horloge, dat deze sindsdien trouw zou dragen.¹¹

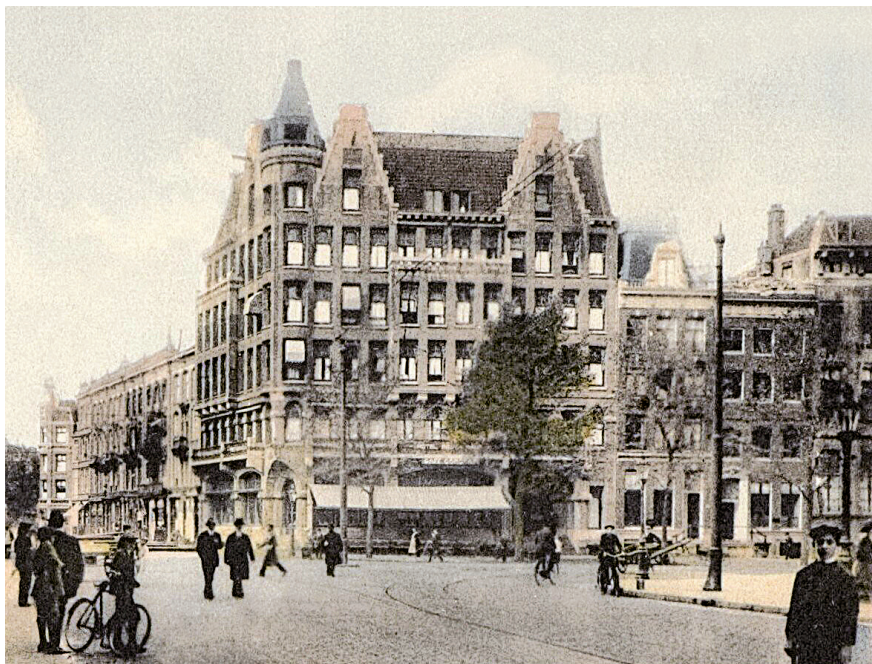
Met zijn vrouw en personeelsleden bediende Herman Willemsen de gasten in de eetzaal. Een dagmenu kon aanvangen met ragout of schildpadsoep, dan gebakken paling gevolgd door roastbeef, kalfskop of Hollandse kalfslapjes, vergezeld van doppers en sperziebonen,



[5.3] Chef Herman Willemsen van het gelijknamige restaurant in gevecht met een kreeft, rond 1885.

stoofpeertjes en salade en tot slot gebak. Het prijspeil – 1 gulden per maaltijd – lag lager dan in een luxerestaurant, maar het was nog altijd een half dagloon voor een arbeider. Speciaal voor katholieken adverteerde Willemsen in 1885 met een vistafel, geserveerd op vastendagen tussen drie en zeven uur. De ruim negentigduizend rooms-katholieken vormden nog altijd de grootste minderheid in Amsterdam; ze maakten circa een vijfde deel van de stadsbevolking uit. In deze periode gingen zij zich steeds openlijker manifesteren op politiek, sociaal en cultureel gebied, met prominente kerkgebouwen en – vanaf 1881 – een oogluikend toegestane processie, de heringevoerde Stille Ommegang. Het eindpunt van die mirakelprocessie was de Nieuwezijds Kapel, dicht bij café-restaurant Willemsen, waar de rooms-katholieke kerk 't Boompje pal om de hoek lag. Willemsen had zo voldoende aanloop van katholieken, letterkundigen en andere gasten. Desalniettemin ging zijn zaak na ruim tien jaar op de fles. Het pand was eigendom van bierbrouwerij Heineken, die het als nieuwe 'corpskroeg' ging verhuren aan het Amsterdamsch Studenten Corps. Met een lik verf en 'daglicht-reflectoren' brachten de studenten licht in de duisternis van de benedenzaal. Op de eerste verdieping vestigden zij hun eetzaal, senaatskamer en lokalen voor dispuutsvergaderingen en 'nabroodjes'. Daarboven woonde de kastelein van het ASC.¹²

De studenten waren blij een pand te kunnen huren op zo'n gunstige locatie. Eerder hadden zij hun oog laten vallen op De Karseboom, dat korte tijd leegstond en 'voor een billijke prijs' te koop was. Toen de koop niet doorging kwam er een nieuwe uitbater, Tjeert Oostindië uit Edam, die zich netjes 'gerant' noemde. Zijn Noord-Hollandse wortels waren duidelijk te herkennen in het menu waarop nog immer klassiekers uit de Hollandse keuken stonden. Vooral de gestampde pot en de rijst met pruimen genoten faam, zo wist Jantje van Leyden. Die toonde zich laaiend enthousiast over de geserveerde spijzen en het begeleidende 'Haantjes licht en donker exportbier', dat nergens anders beter en goedkoper zou zijn. Met broodjes voor 1 gulden en een bierprijs van 10 cent was dat laatste overdreven. Het publiek bestond deels uit denksporters, aannemers en carambolebiljarters, daarnaast wisten journalisten en buitenlui De Karseboom te vinden. Dankzij de annexatie van een naastgelegen wijnhandel (Kalverstraat 25) kon de gerant zijn zaak verder vergroten en zich 'bodega' noemen. De Oude Karseboom, zoals het restaurant heette sinds de komst van een Nieuwe Karseboom aan het Rembrandtplein,



[5.4] Palais Royal op de hoek van de Paleisstraat en de Nieuwezijds Voorburgwal, 'bijkantoor' van persmedewerkers, omstreeks 1912.

hield het hierna nog drie decennia vol. Rond de eeuwwisseling was het er 'vol en goedkoop', maar in de crisisjaren zou het café-restaurant ten onder gaan. In januari 1936 sloot de eeuwenoude horecalocatie de deuren, waarbij de 21 personeelsleden op straat kwamen te staan.¹³

Journaille

In zijn glorietijd was De Karseboom een vaste verzamelplek van journalisten. Met de oprichting van het liberale *Algemeen Handelsblad*, in 1828, had de stad een goed geïnformeerde, dagelijks verschijnende zakenkrant met opiniërende artikelen gekregen. Pas na de opheffing van het fiscaal drukkende dagbladzegel, in 1869, zou de journalistiek een bloeitijd doormaken met nieuwe krantentitels, hoge oplagen, kwalitatief hoogstaande berichtgeving en serieuze aantallen journalisten. De redacties zaten in kantoorgebouwen aan de Nieuwezijds Voorburgwal en omgeving, maar de daar werkende journalisten, correspondenten, redacteuren, verslaggevers, zettters, drukkers, telefonisten en andere medewerkers waaierden geregeld uit over de buurt, op zoek naar eten en vooral drinken en gezelschap.¹⁴



Een van de ‘bijkantoren’ van de hoofdstedelijke pers was hotel-restaurant Palais Royal, op de hoek van de Paleisstraat (nu: w Amsterdam). Oprichter hiervan was Eduard Meijer, een zoon van de populaire straatzanger Meijer de Rijmer. Eduard had het vak geleerd in het Poolse Koffiehuis aan het Rokin, waar hij als twaalfjarig ventje begon in de bediening en eindigde als chef-kok. Zijn eigen zaak tegenover het Koninklijk Paleis, waaraan hij de naam ontleende, was na ingrijpende verbouwingen als grand hôtel net op tijd gereed voor de Wereldtentoonstelling van 1883. De restauratiezaal bood plaats aan ruim honderd gasten, die à la carte gerechten bestelden of aanschoven aan de table d’hôte waar ze voor 1,50 gulden een dagschotel konden krijgen. Een broodje kroket kostte een dubbeltje. De redelijke prijzen en het café met Duitse bieren waren onweerstaanbaar aanlokkelijk voor de journalisten, redacteuren en verslaggevers van de dagbladpers uit de buurt. Vanwege de nabijheid van het telegraaf- en postkantoor – en bij ontstentenis van een eigen kantoor – concipieerden correspondenten uit andere steden hun stukjes in Palais Royal. Het achtergrondgeluid van geroezemoes, rinkelende glazen en roepende kelners namen zij voor lief: sommigen vonden dat zelfs stimulerend. Tussen vier en zes uur ’s middags, als de provincie- en stadseditie waren gedrukt, was het een drukte van belang aan het ‘journalisten-tafeltje’. Ter ontspanning speelden dagbladschrijvers van alle gezindten een spelletje kruisdomino, onderwijl driftig rokend. In 1892 richtten verslaggevers in de vergaderzaal De Amsterdamsche Pers op, een voorloper van de journalistenvakbond. Ook Tachtigers, zoals Albert Verwey en Frederik van Eeden, bezochten Palais Royal.¹⁵

Vanwege het toegenomen vreemdelingenverkeer moest Palais Royal in 1896 andermaal uitbreiden. Er verrees een compleet nieuw hotelpand, met dakterrassen en in het midden een koepel, zoals op het tegenovergelegen paleis. In 1904 struikelde oprichter Meijer van het balkon van de gloednieuwe eetzaal op de eerste verdieping: hij maakte een onfortuinlijke landing op het plaveisel en overleed aan zijn verwondingen. Onder directie van zijn zoons ging het bergafwaarts. In de keuken, met moderne snufjes zoals een elektrische bordenwasser en een reusachtig kookfornuis van ruim 5 bij 1,5 meter, zwaaide de Zwitserse chef Rudolf Schardt de scepter. Hij had het vak geleerd in Parijs en was in 1901 om duistere redenen ontslagen bij Krasnapolsky. In de snikhete zomer van 1912 ontdekte Schardt dat zijn patissier ‘in de keuken zijn genegenheid toonde voor een lid van het vrouwelijk personeel’. Vanwege dit ongepaste gedrag

kreeg de banketbakker zijn ontslag aangezegd. In de week erna voelde chef Schardt zich steeds beroerder worden, tot hij plotseling overleed. In zijn braaksel en ontlasting waren sporen van arsenicum gevonden: zou zijn laatste maaltijd – tuinbonen met spekjes – zijn vergiftigd, uit wraak voor het ontslag? De laboratoriumonderzoekers bleken echter een vergissing te hebben begaan: het ging om een serieuze voedselvergiftiging. Al met al geen beste reclame voor het restaurant. Gedurende de Eerste Wereldoorlog kwam het toerisme bovendien grotendeels tot stilstand, behoudens een handjevol Britse reporters die hiervandaan de schermutselingen aan het front doorgaven aan Londen. De inkomsten van Palais Royal kelderden. De broers Meijer verkochten het pand in 1921 aan de Nederlandse staat, die er een postgirokantoor liet bouwen.¹⁶

Een ander ‘bijkantoor’ van het hoofdstedelijke journaal was Die Port van Cleve aan de Nieuwezijds Voorburgwal. In 1870 was dit geopend als bierhuis, gevestigd in twee oude pakhuizen achter de historische locatie van brouwerij De Hooiberg. De twee oprichters kwamen uit Deventer: de gehuwde koffiehuishouder Martin Hulscher en diens vrijgezelle oudere broer Gerrit Jan. Ze sloten een pachtovereenkomst met pandeigenaar Gerard Heineken, die zijn brouwerij naar de Stadhouderskade had verhuisd. Heineken verstreekte een voorschot op voorwaarde dat de broers exclusief het ondergistende heldere Heineken-bier zouden schenken. Bij de verbouwing tot bierhuis troffen de broers een antieke gevelsteen aan van ‘Die Port van Cleve’, die zij boven het buffet lieten in metselen en voortaan als bedrijfsnaam zouden voeren. Vanaf de opening, op 5 september 1870, zat hun ruime en goed geventileerde bierhuis iedere avond vol, zowel met lokale gasten als met nieuwsgierige vreemdelingen. Binnen twee jaar volgde een ingrijpende verbouwing. Architect Isaac Gosschalk ontwierp een gotisch zaaltje naar model van de Duitse bierhallen en een met rood pluche gestoffeerde achthoekige koepel voor intieme onderonsjes, waarvoor de gasten onder aan een wenteltrapje in de rij stonden. Het personeel hield in de koepel de nazit, zodra de laatste plakkers rond twee uur ’s nachts eindelijk waren vertrokken. Aan de achterzijde van het pand was de binnenplaats, ‘het tuintje’, te bereiken vanuit de Spuistraat. Tijdens een langdurige verbouwing (1883-86) sneuvelde zowel het tuintje als de koepel. Wederom Gosschalk ontwierp toen de nog altijd bestaande gevel in een mengelmoes van Vlaamse en Hollandse Renaissance en late Gotiek. Onder het gebouw kwamen moderne wijnkelders, keukenvertrekken en fornuizen, en op

Die Port van Cleve

1870-nu

ADRES: Nieuwezijds Voorburgwal 178

UITBATER: Gebroeders Hulscher

SOORT: Biefstuk, Hollandse pot

PRIJSNIVEAU: *ff*

[5.5] Aan de biefstuk in de grote eetzaal van Die Port van Cleve, rond 1882.

Een bezoek aan Die Port van Cleve – ‘De Poort’ voor intimi – is een kennismaking met een systeem: zo snel mogelijk krijgt de klant het bestelde eten ter tafel. De eetzaal en het meubilair ogen eenvoudig. Het interieur bestaat uit stenen kolommen, houten vloeren en hoge togen en boogramen en de verwarming komt van grote porseleinen kachels. De roodmarmeren tafeltjes zijn

ongedekt, zelfs servetten ontbreken. De zaal is ingedeeld in vijf wijken, waar per wijk twintig tot veertig gasten kunnen plaatsnemen. De kelners, gehuld in een smetteloos witte sloof, om hun benen gedragen als een Indonesische sarong, nemen bestellingen op. Luidkeels en zonder ademhappen roepen zij die door: ‘Een hele biefstuk met bruin gebakken aard’apple, twee spiegelei’re

d'rop! Een licht!' Een man aan het buffet, bijgenaamd 'de echo', zegt het de kelner woordelijk na, door een vierkant luik waarachter de keuken schuilgaat. Binnen enkele minuten verschijnt door datzelfde luik eerst het bestelde glas lichtbier, dan de in echte boter bereide biefstuk met garnering. De kelner brengt de bestelling op een dienblad in gezwinde pas naar de tafeltjes – en smullen maar.

Als geheugensteuntje geven de kelners elke biefstuk een nummer. Behalve rundvlees toont de menukaart visgerechten, karbonades, erwtensoep met of zonder worst, vruchten en andere dranken dan bier. Het publiek bestaat

wisselt de bezetting per tafel drie- tot viermaal, wat betekent dat de bestelde biefstuk in ongeveer een kwartier moet zijn verwerkt. Maandagmorgen tussen twaalf en twee is het spitsuur. Dan komen marktkooplieden uit Noord-Holland warm lunchen. Na negenen 's avonds zitten er slechts enkele gasten, verspreid over de grote eetzaal, te blade- ren in een van de 83 beschikbare dag- en weekbladen uit Frankrijk, Engeland, Duitsland, Rusland, Denemarken en andere landen. Een van de kelners houdt

Met een beetje geluk spot je juist in de rustige uurtjes een artistieke beroemdheid. Zoals een drinkende dichter Willem Kloos

uit keurige beursheren, kooplieden uit de Zaanstreek en zelfs hofdignita- rissen, naast eenvoudigere burgers, vreemdelingen en vrouwelijke gasten, deels meegetroond door artistiekelin- gen uit de kring van Tachtig. Iedereen zit door elkaar, soms zelfs aan dezelfde tafel. Vanwege het efficiënte bestelsys- teem besteden gasten weinig tijd aan hun lunch of diner. Op de drukste uren



[5.6] De fameuze kelner Johan Meeuwis uit Die Port van Cleve, vastgelegd door Jan Veth in 1892.

boven als bibliothecaris een archief bij van de voornaamste periodieken, die vijf jaar bewaard blijven.¹⁷

Met een beetje geluk spot je juist in de rustige uurtjes een artistieke be-roemdheid. Zoals een drinkende dichter Willem Kloos, de in zijn 'eethok' schrijvende Lodewijk van Deyssel, de componist Alphons Diepenbrock, de 'biernomaden' onder aanvoering van journalist Pieter Lodewijk Tak, de talentvolle schilder Breitner of diens kunstbroeder Jan Veth. De laatstge-noemde kijkt ingespannen naar zijn lievelingskelner, Johan Meeuwis.¹⁸ Hij maakt een litho voor het twintigja-rig arbeidsjubileum van deze bij veel Amsterdammers bekende ober. Johan verstaat de kunst om, zonder een zweem van onderdanigheid, bij iedereen in het gevlj te komen. De populaire kelner fi-gureert in een lied over De Poort, waarin het menu aan bod komt:

*Fricassé van kalfsvleesch, bloemkool
met rundsvleesch,
Zuurkool met varkensvleesch,
Schapevleesch met peultjes.
Braadworst, omeletten, Biefstuk,
coteletten,
Bruingebraden osserib,
Opgevulde duiven,
Aardappels met versche ham, Vogels,
vet en malsch.
Kropsalaad, salaad, salaad, salaad
met karpers,
Rijstebrij, rijstebrij, rijstebrij, rijste-
brij met kippen, Malsche kippen.
Versche macaroni, ham en*

*cervelaatworst,
Ingelegde haring, Zalm of
vette paling,
Zalm met peterselie en fijne snippen,
vinken, lijsters.
Eenden, eenden, jonge hoenders,
Ingelegde pruimen,
Bessenvla en geur'ge appelmoes.
Tot dessert: Fijne taart,
Heerlijk fruit,
'n Tas café en marsepein.
'k Wens u smaaklijk eten.¹⁹*

de bovenverdieping een tweede, deftigere restaurantzaal, met zachte tapijten, hagelwit gedekte tafels en elektrische lichtkronen. Vanwege de keuze uit een uitgebreidere en met Franse keukentermen doorspekte menukaart, een beleefdere bediening en geen ongewenste tafelgenoten prefereerden chique gasten deze bovenzaal. De bijbehorende bovenkeuken was voorzien van een vroege versie van de afwasmachine.²⁰

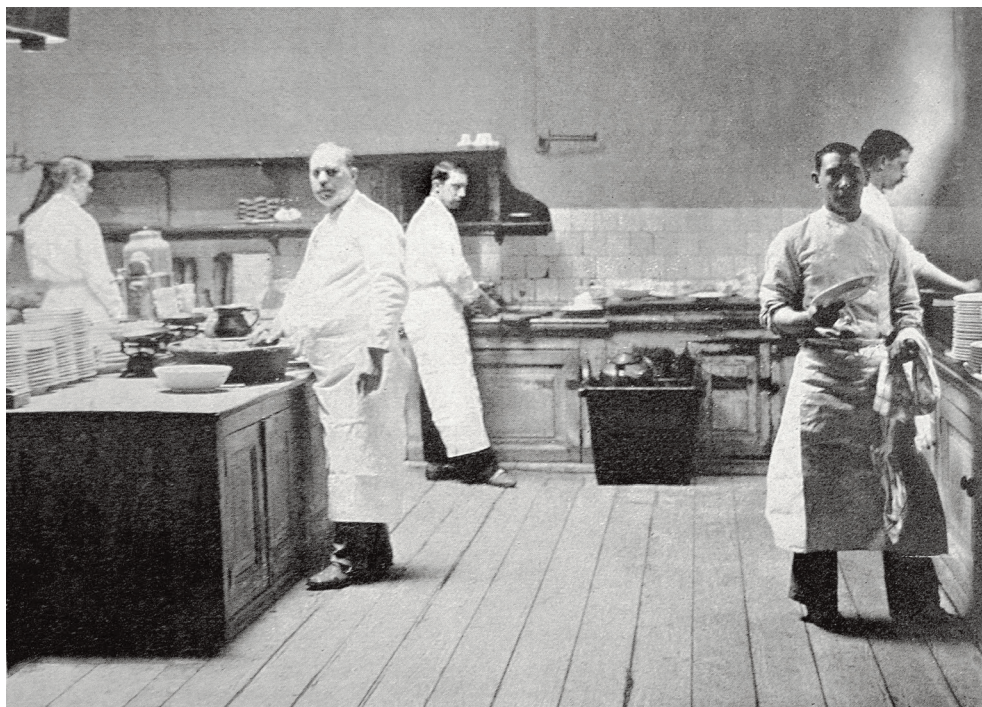


[5.7] Die Port van Cleve, gebouwd in 1887, met rechts de Molsteeg.

Door aankoop van een aanpalend pand voegden de gebroeders Hulscher in 1888 ten slotte een bodega toe aan hun horecacomplex, dat inmiddels hun eigendom was geworden. Vanaf 1874 waren hun 'genummerde biefstukken' een instant succesformule. De bedrijfsvoering was erop gericht gasten zo snel mogelijk te voeden en weer de deur uit te krijgen, zodat er vers bloed naar binnen kon. De binnen luttele minuten gegaarde biefstuk bood uitkomst, een soepele bediening deed de rest. In de bergplaats onder de keuken lagen duizelingwekkende hoeveelheden vlees, eieren en aardappelen opgeslagen. De aardappelen kwamen van

velden in de omgeving van Deventer, de geboortegrond van de oprichters, en de biefstuk van de corpulentste Noord-Hollandse dikbillen, ook wel 'Poortossen' genoemd. In het *garde manger*-vertrek naast de eetzaal jasten en sneden werkneemsters de piepers, waarna knechts ze kookten en afgoten in enorme ketels om ze ten slotte te laten afbakken in de keuken. Het gereedmaken van de toetjes gebeurde in een afzonderlijke dessertkamer. De biefstukken werden afgewogen en vervolgens gebakken in een arsenaal aan koekenpannen op door turfuren verhitte kookplaten. Een in 1903 gemaakte keukeninventarisatie geeft zicht op de toen aanwezige voorraden: twaalfduizend turfblokken, meer dan 1100 kilo aardappelen, een half vat boter, 9 kilo biefstuk, 2,8 kilo kotelet, 2,4 kilo karbonade, ganzentruffelworst, cervelaat, leverworst, tien hammen, vierhonderd eieren, 24 gemarineerde haringen, dertig ansjovissen, veertig verse bokkingen, 25 citroenen, een anker wijnazijn, 12 kilo mosterd, een pot gember, 6 liter Genua olijfolie, 20 liter raapolie, 4 kilo Goudse kaas, 2 kilo Leidse, 1 kilo gruyère, koffie, thee, melisse, poederchocolade, tandenstokers, sigaren en achttienduizend grote en vierduizend kleine servetten.²¹

[5.8] Het personeel in de benedenkeuken van Die Port van Cleve, vóór 1920.



Klanten van De Poort waren doorgaans tevreden vanwege de snelle service en lage prijzen. Zo bezochten de advocaat David Eliazer Lioni en diens cliënten het restaurant, ‘belust als zij zijn om in een minimum van tijd tegen matigen prijs een maximum van levens- en genotmiddelen te smaken’. Zij waardeerden de vlotte bediening, ‘uitnemende kwaliteit der spijsen en de smakelijke toebereiding en grote verscheidenheid aan gerechten, nog onlangs met tal van vruchten en andere lekkernijen aangevuld’. Enige minpunt voor Lioni was de ‘ruwe bak’ waarin de erwtensoep op tafel kwam; hij prefereerde een elegante soepkom. Verder mocht alles zo blijven als het was, zo liet hij het restaurant weten in 1901. Twee jaar later kwam de exploitatie in handen van een naamloze vennootschap, met een uitvoerend directeur en de jongste Hulscher-broer als president-commissaris. Tijdens de Eerste Wereldoorlog haperde de voedselvoorziening en pasten de restaurateurs van De Poort razendsnel hun spijskaart aan.²² Daarnaast begon het personeel te morren. In 1915 kregen zij een ‘duurtetoeslag’, maar het basissalaris van sommigen bleef gering. In de benedenzaal werkten dertig kelners, tegen weeklonen van 17 gulden voor ervaren krachten tot 1 gulden voor de ‘zondagwacht’. De dertien obers in het deftige bovenzaaltje verdienden beter, met lonen tot 25 gulden. Gemiddeld verdienden de hazewindkelners van De Poort circa 10 gulden. Met wintertoeslag, nieuwjaarsgiften en fooien konden zij dat inkomen aanvullen. Daarmee zaten zij al iets boven het maandsalaris van 30 gulden, waarvoor de bond van hotel-, café- en restaurantpersoneel zich inzette. In december 1920 organiseerde deze bond een staking voor loonsverhoging, wat met de feestdagen voor de deur een flinke financiële tegenvaller zou betekenen. De Poort-directie liet het personeel weten dat iedereen die het werk zou neerleggen, ‘onherroepelijk ontslagen’ werd.

De kelnerstaking van 1920 zorgde voor enige ophef in de cafés aan het Rembrandtplein, maar bij De Poort bleven de biefstukken doorkomen. Tekenaar Jo Spier verzorgde de marketing en fleurde de menukaarten op met vrolijke ventjes. Het eethuis doorstond de oorlog en vanaf 1960 kwam er bovendien een hotel, met honderd bedden, waarvoor het bovenrestaurant moest wijken. Journalisten van rechtse media zoals *Elsevier* en *De Telegraaf* bleven komen, maar progressievere beroeps-genoten lieten het biefstukrestaurant links liggen. Die Port van Cleve overleefde de coronadip en heet tegenwoordig Hulscher’s. De ‘steak-o-meter’ nadert de zes miljoen.²³

Uitjes en hotelmenu's

Gelijktijdig met de opening van Die Port van Cleve in 1870 begon het moderne uitgaansleven in Amsterdam. Tenminste, zo meende de classicus Aegidius Timmerman. Terugkijkend op zijn studentenjaren rond die jaren schrijft hij over het restaurant: 'Daar kon een "heer" – als zijn vrouw het goed vond – na het eten een glaasje bier gaan drinken, zonder dat het hem schade deed in zijn naam of carrière. Vroeger deed men dat wel op een concert in Artis of Park of in kermistijd, maar niet zoo *à bout portant* [spontaan], zonder dat er eenige reden toe bestond. Toen zijn de mannen begonnen uithuizig te worden. Want binnen kort namen de bierhuizen snel toe. Ook dit was een teken der op handen zijnde verandering van de Amsterdamsche mentaliteit.'²⁴ Voorheen bleven

[5.9] Uitgaanspubliek in café Mille Colonnes aan het Rembrandtplein, rond 1890.



Amsterdamse heren en burgermannen 's avonds 'in den regel thuis, als men niet naar het Leidsche Plein, naar Felix [Meritis] of een concert ging', aldus Timmerman, die in intellectuele, welgestelde sociale kringen verkeerde. Tot de nieuwe uitgaanstrends hoorden bijvoorbeeld de Duitse bierhallen in de Warmoesstraat: drankhuizen met grote zalen, voorzien van marmer en spiegels, waar het lichte Pilsenbier rijkelijk vloeide. Voormalige koffiehuisen transformeerden tot modieuze grand cafés, zoals Mille Colonnes en Schiller op het Rembrandtplein, waar terrassen in de buitenlucht kwamen. Na de stadsuitbreidingen buiten de Singelgracht kwamen er buurtcafés in de nieuwe arbeiderswijken. In nachtcafé Het Wapen van Habsburg in De Pijp (Quellijnstraat 64) ontstond in de late uurtjes het Nederlandse cabaret, dankzij de rauw realistische liederen van kleinkunstpionier Eduard Jacobs.²⁵

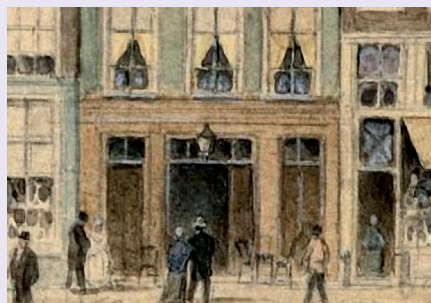
Buiten: biertuinen en terrassen



[5.10] Het beschutte terras van veerhuis De Vergulde Wagen in Buiksloot (Amsterdam-Noord) in 1816.

Eten en drinken in de buitenlucht is geen modern concept. Al rond 1600 had herberg De Kartuizer een groot buitenterras, waar je gezeten aan schragentafels bier en eten kon bestellen. Dergelijke biertuinen lagen doorgaans aan de achterzijde van herbergen en in het buitengebied, al konden individuele gasten bij centraler gelegen drankhuizen ook buiten eten en drinken, op stenen banken of stoepen tegen de gevel aan. In 1816 had het veerhuis De Vergulde Wagen in Buiksloot (Noord) een lommerrijk terras aan de voorzijde. Met de openstelling van het tuintje van Die Port van Cleve kreeg de binnenstad er in 1870 een geliefde buitenlocatie bij. Bierhuis Roetemeijer in de Amstelstraat was toentertijd voorzien van een achtertuin, waarvan de uitbater een overdekte wintertuin maakte, zodat klanten er in alle seizoenen terechtkonden. Pleinen boden de meeste mogelijkheden. Zo stonden aan de voorzijde van Café du Commerce aan het Rembrandtplein en van Café du Théâtre aan het Leidseplein al vroeg banken en tafeltjes of stoelen. Aan de straatzijde waren nauwelijks terrassen, omdat er nog geen nette trottoirs met klinkerbestrating lagen. Het stonk er heerlijk, met name in de zomer. Met grachtendempingen en sloop van panden creëerde het stadsbestuur in de laatste decennia van de negentiende eeuw meer publieke ruimte, bijvoorbeeld aan het IJ, Damrak, Rokin en de pleinen. Kroegbazen en

restauranthouders zagen hun kans schoon en plaatsten tafeltjes en stoeltjes voor de deur, in navolging van de Parijse brasseries. Zoals Mille Colonnes en Schiller aan het Rembrandtplein en Café Hollandais en Café Americain op het Leidseplein. In 1898 telde Jantje van Leyden langs het verbrede Damrak ten minste vijf terrassen (Westrus, Hof van Holland, Mercuriusbar, De Pool en Dam-Hôtel). Het hooggelegen terras van het Vondelparkpaviljoen trok toen al een menigte bezoekers en in de nieuwe arbeiderswijken, zoals de Indische Buurt, zetten horecabazen tafeltjes en stoeltjes buiten. Doorgaans dronken terrasbezoekers wat thee, koffie, fris of iets alcoholisch en ging het meer om 'zien en gezien worden'. Echt dineren op terrastafeltjes zou pas veel later in zwang raken.²⁶



[5.11] Terrasstoeltjes voor de deur van Café du Commerce, Botermarkt (nu Rembrandtplein 56).

In de bierhallen en cabaretcafés draaide het vooral om drinken. Voor een serieus gastronomisch aanbod moest je elders wezen. Een blik op de rol van het buitenshuis eten als onderdeel van het moderne uitgaansleven bieden de notities van Jacob Verbeek en diens achternicht en verloofde Hermine van der Sande, met wie hij in 1871 zou trouwen. Jacob studeerde rechten en was daarna werkzaam als advocaat, al besteedde hij zijn tijd liever aan *spazieren* met zijn vijftien jaar jongere achternichtje. Tijdens hun uitjes, in de periode 1864-1872, wandelden Jacob en Hermine met de honden, legden ze visites af, voerden ze de dieren in Artis, dineerden ze tussentijds en gingen ze dan 's avonds naar schouwburg, vaudeville-theater, concertzaal of pleziertuin. Daarna aten ze een afsluitend broodje vlees en dronken ze een herstellend glaasje grog, bijvoorbeeld in Het Haasje, een logement-koffiehuis in de Muiderstraat. Nu en dan chaperonneerde een van hun beider moeders het liefdesstel. Bijzonder aan hun notities is dat zij de genuttigde gerechten telden, registreerden en soms recenseerden. Hun favoriete buurtrestaurant was Hannier, het Franse restaurant aan het Rokin (nr. 22) waar ze ongecompliceerd maar smakelijk dineerden. Op een ijskoude februarimiddag in 1870 aten ze er bijvoorbeeld geroosterde kip met brood, vergezeld van een fles verwarmde wijn. 'Wij smulden, lekker, en namen een mooi stuk voor de [thuisgebleven] moeder mede met een proefflesje wijn.' Eenvoudiger was

[5.12a en 5.12b]
Uitgaanskoppel
Jacobus Henricus
Verbeek (1832-
1876) en Hermine
Marie van der
Sande (1847-1937)
en een van hun
hondjes.



de kost bij Hendriksen, een koffiehuishouder en fabrikant van 'Kunst-Mineraalwater' in de Utrechtsestraat. 's Avonds laat, na een bezoek aan Tivoli, aten ze daar een broodje vlees, dronken een glas warme wijn of grog, maar rond zes uur dineren met een gebakken biefstuk behoorde evenzeer tot de mogelijkheden.²⁷



[5.13] Tafelen in een restaurant, stereofoto circa 1852-1863.

Het handschrift van de geliefden Jacob en Hermine geeft een indruk van het negentiende-eeuwse 'avondje uit': een sandwichformule van dineren, theaterbezoek en tot slot een laatste hap of slok. Na een maaltijd bij Hannier of het Bible Hotel toog het gezelschap voor koffie, kranten en biljart naar het Franse Koffiehuis in de Kalverstraat, om af te sluiten met een voorstelling. Ook na een middagje shoppen in de kledingmagazijnen van de Nieuwendijk streken Jacob en Hermine, rond vijven, neer voor een

maaltijd. Vooraf reserveren was ongebruikelijk, waardoor het stel soms geduld moest betrachten. Als Hannier vol was, dan konden zij beneden in het koffiehuis wachten op een bank, onderwijl plaatwerken bekijkend en telegrammen lezend. Het lange wachten werd beloond met een riante maaltijd: vermicellisoep, bouillie (gekookt vlees) met aardappelen, rosbief met champignons, kalfsvlees met bloemkool, appelmoes en als dessert frambozen, weespermoppen en kaas en: ‘Een flesch wijn met veel ijs en koffij was onze drank.’ Hun honden mochten mee de eetzaal in, waar zij vier andere viervoeters troffen. Een van de beesten voorzagen zij zelfs van ‘brood met boter, [hij] proefde van alles, kreeg een heel bord vleesch en bedelde naderhand nog bij iedereen en ten slotte bij den heer Gildemeester die biefstuk en omelet at’. Om zeven uur vertrokken ze naar pleziertuin Tivoli. Een ander avondmaal bij Hannier bestond uit vermicellisoep, bouillie met aardappelen, ‘een blinde vink die bromde’, lamskoteletten, ossenhaas met sperzieboontjes en ‘eene malsche duif met peertjes’. Jacob en Hermine deden zich daarnaast tegoed aan vis en schelpdieren, liefst na afloop van een avondvoorstelling. In het seizoen soupeerden zij met oesters, in een indrukwekkende kwantiteit. In 1866 bijvoorbeeld bij Saur, waar zij ‘pale ale, brood, citroen en 75 delicioese oesters’ nuttigden, waarna zij om halfeen huiswaarts keerden. Datzelfde jaar verschalkten zij in de nieuwjaarsnacht ‘250 delicioese oesters en vier flessen heerlijke ale’ bij Van Laar, daarna nog een grogje en om halftwee naar bed.²⁸

Een vrolijke boel was het op een winteravond in de Oesterput (Warmoesstraat 12). Rond elf uur zaten Jacob en Hermine daar ‘regt gezellig en gebruikten 100 oesters’, terwijl hun disgenoten gestoofde oesters nuttigden. De Oesterput was laagdrempeliger dan Saur en Van Laar en veelzijdiger dan de naam doet vermoeden. Restauranthouder Johannes Koning verkocht namelijk evengoed karbonades, schildpadsoep, truffel- en tongenworst, groene maatjesharing, kreeften, talingen (eenden), patrijzen en ander gevogelte, garnalen, zalm, kievitseieren, bouillon, augurkjes en sint-jansuitjes. De bovenzaal was ingericht voor gezelschappen, die toch vooral op de oesters afkwamen. Texelse oesters kostten 2 gulden per honderd stuks en een gemarineerde haring slechts 10 cent, zodat er voor elke portemonnee iets was te krijgen. De drankkaart met rijnwijn, bordeaux en Moët & Chandon was echter duidelijk gericht op een kapitaalcrachtig publiek. In 1869 verhuisde Koning zijn zaak van de Warmoesstraat naar de Nes (nr. 9) bij de Damstraat, recht



[5.14] Het Bible Hotel aan het gedempte Damrak met straatjongens voor de deur en personeel en gasten achter de vensters, rond 1890.

tegenover de vismarkt. Dagelijks van twee tot zes kon je er lunchen à la carte en 's avonds koud en warm souperen tot na middernacht. Bij gunstig weer zat iedereen in de tuinsalon, te smullen van 'kolossale oesters', haring- en kreeftsalade, paling, biefstuk, wild, wijn en bier. Na een grondige verbouwing in november 1879 heropende de Oesterput als 'Café Maleski'. De nieuwe uitbater en naamgever, een Pruisische wijnkopersknecht, ging echter binnen een jaar failliet.²⁹

In juni 1870 genoten Jacob en Hermine van een uitvoerig middagdiner met Jacobs broer in het Bible Hotel (Warmoesstraat 114-116). Ze aten er kippensoep, rosbief met worteltjes, bloemkool, ossentong met zwezerik en ragout, kalfsvlees met kruisbessen, lamsbout met tomatensaus, kip met sla, en aardbeien als nagerecht, en dronken er een fles Saint-Estèphe bij. Zowel de eigen binnen- en buitenlandse logees als Amsterdamse walk-ins waren welkom in de eetzaal van het Bible Hotel. Vanaf de zeventiende eeuw was het pand al in gebruik als herberg, eerst uitgebaat door de doopsgezinde Jan Meures die de naam ‘Liesveldse Bijbel’ overnam van zijn vaders herberg. In 1661 verhuisde Meures naar Warmoesstraat 114. Bij het opmaken van de sterfhuisinventaris van zijn weduwe, in 1678, stond de keuken daar volgepropt met koperen braadpannen, tinnen stoofpannen, roosters en ander gereedschap. De enorme voorraad vlees en boter, ter waarde van een indertijd kapitale honderd gulden, wijst op een overmaat aan gebraden en gestoofde vleesgerechten. Onder latere kasteleins raakte de naam Middelste Bijbel in zwang, aangezien er drie naamgenoten in de Warmoesstraat actief waren. Rond 1800 nam de ervaren Britse waard Daniel Douglas Cattermole die herberg over. Hij wijzigde de naam in ‘The Old Bible, English and American Hotel’, al kwamen er niet uitsluitend Angelsaksische gasten. Cattermoles herberg fungeerde na de invoering van Napoleons continentaal stelsel in 1811 als geheim reisbureau voor overstekers naar het toen vijandige Engeland en als adreskantoor voor illegale briefpost. Zijn zoon werd met vreemdelingen aan de kust betrapt en gevangengenomen, waarna de politie de herberg tijdelijk liet sluiten.³⁰

Vanaf 1848 is het Bible-Hôtel, zoals het dan heet, in Nederlandse handen. De table d’hôte begon stipt om vier uur en gasten die nauwelijks consument konden op weinig sympathie rekenen van hotelier Hermanus Hardenberg. Onder hen was de dikwijls platzakke schrijver Eduard Douwes Dekker (pseudoniem: Multatuli). Hij verbleef van half mei tot eind juni 1864 in een kamertje aan het Damrakwater, aan de stille achterzijde. Bij de entree van het hotel in de Warmoesstraat kon hem het saillante uithangbord moeilijk ontgaan zijn: daarop stond een bijbel, opengeslagen bij de tekst ‘Drink no longer water, but take a little wine’ (1 Timotheüs 5:23). De atheïstische vrijdenker dineerde inderdaad met wijn à 2 gulden per maaltijd en maakte met een disgenoot op één avond twee dure flessen (Château Les Fontenelles en Lionel) soldaat. Gaandeweg raakte zijn geld echter op en dineerde Multatuli wijnloos,

voor 1,25 gulden. Waard Hardenberg verzocht hem hierop te vertrekken, indachtig het horeca-adagium ‘ze zuipen me rijk en vreten me arm’.³¹ Een volgende illustere gast was de Duitse schrijver-filosoof Karl Marx. In september 1872 was hij kort in Amsterdam om een toespraak te houden voor de Nederlandse sectie van de Internationale Arbeiders Associatie. Met zijn vrouw, dochter en schoonzoon logeerde en dineerde hij in het Bible Hotel. Marx at weinig en dronk des te meer alcoholica, en was dus een winstgevendere gast dan Multatuli.³²

In 1875 kreeg Hardenberg concurrentie van een goedkoper restaurant, dat zich pal tegenover het Bible Hotel vestigde. Met diners voor 80 cent en een glas Heineken voor een dubbeltje per glas lokte restauranthouder Pedroli – geen Italiaan maar geboren in Alkmaar – klanten weg, maar zijn zaak was een kort leven beschoren. Na demping van het achtergelegen Damrak en aankoop van vijf naburige panden opende in 1883 een vergroot Bible Hotel met ruim honderd kamers, met de hoofdingang voortaan in de Beursstraat. De table d’hôte-aanvangstijd werd overeenkomstig de trend verlaagd naar halfzes. Een volgende ruimtelijke expansie volgde in 1902, anticiperend op de bezoekers van de naastgelegen Beurs van Berlage en van de halteplaats van de elektrische trams praktisch voor de deur. Een nieuwe chef-kok moest de culinaire ervaring in de restaurantzaal cachet geven. Deze gerant Ulric Jean Gorus uit Dendermonde kende het klappen van de zweep in de keuken van oestersalon Van Laar en zou ook in de Bijbel dagverse aanvoer van Zeeuwse schelpen verzorgen. Het restaurant was de gehele dag geopend: lunch van elf tot twee uur, dagmenu tot ’s avonds acht en diners aan aparte tafels voor 2,50 gulden tussen vijf en acht. *Private dining* kon in een van de salons en op katholieke vastendagen serveerde Gorus visdiners. Vanaf 1906 adverteerde Warndorff, directeur van de exploitatiemaatschappij, onder eigen naam met uitvoerige menu’s in drie prijsklassen. Als ontbijt – traditioneel vissig – kregen gasten voor 1,25 gulden sardines, gegratineerde stokvis en toeberlinerbollen. Het diner (2,50 gulden) bestond uit ongenoemde voorspijzen of oesters, soep van witte wijn, Noorse ansjovis op geroosterd brood, rijnzalm met worteltjes en aardappelen, gesmoorde paling met zuring, flageoletboontjes met azijnsaus, gestoofde tarbot, gebakken zeetong, selderijsalade, verse kreeft – geleverd door het Kreeftenpark Wilhelmina te Bergen op Zoom – met kropsla, rijst met bessensap en een dessert van vruchten, gember en studentenhaver. In de ondergelegen bierkelder was in een petit restaurant een goedkoper menu verkrijgbaar

(1,50 gulden), waarbij enkele elementen van het menu waren weggelaten. De voornaamste attractie hier was het gerstenat uit Beieren, Dortmund en Pilsen.³³

Met een Franse menukaart richtte het Bible Hotel zich in de laatste jaren van zijn bestaan op het hogere bezoekerssegment. Inhoudelijk was het aanbod grotendeels hetzelfde gebleven: immer *huitres de Zélande* en consommé of bijvoorbeeld een lamsschouder en de populaire potage reine Hortense en met de kerstdagen een concert-diner waarbij de mannen hun vrouwelijke tafelgasten konden trakteren op een bonbondoos. Op reguliere dagen stond er goedkopere vis op het menu, zoals bot en vooral spiering, waarvan de chef maandelijks tweehonderd stuks inkocht. Die spieringen moesten vermoedelijk doorgaan voor de Noorse ansjovis (*Engraulis mordax*). Met hun maaltijden kregen de exploitanten de exorbitante verbouwingskosten niet terugverdiend, evenmin met kamerverhuur. En in de vorm van loonbetalingen, leveranciersrekeningen,

[5.15] Franstalige menukaart Bible Hotel uit 1906.



gas en licht en andere uitgaven bleef het geld eruit vliegen. Zo verdiende het restaurantpersoneel een tientje, de knecht negen en de zilverpoetser twee gulden per week. In 1910 verkochten de exploitanten het complex aan de Vereniging voor de Effectenhandel, die ontevreden waren over de effectenvloer in de Beurs van Berlage. Ze lieten het historische complex slopen en eind 1913 opende de Effectenbeurs (Beursplein 5) van de katholieke architect Cuypers. Zo maakten het grootkapitaal en de slopershamer met een luide klap een einde aan bijna tweeënhalve eeuw horecahistorie.³⁴

Schafthuizen

Het bestedingspatroon van de dinergasten in het Bible Hotel lag beduidend hoger dan dat van de gemiddelde Amsterdammer. De stad kende echter voldoende goedkope alternatieven, zelfs voor de laagste arbeidersklasse. In het derde kwart van de negentiende eeuw verdrong grootschalige fabrieksproductie de traditionele ambachtelijke bedrijvigheid. Het groeiende leger fabrieksarbeiders verhuisde naar goedkope woningen in de nieuwe volkswijken, steeds verder weg gelegen van hun werkplekken. Aangezien de fabrieken zelden waren uitgerust met kantines, moesten zij een broodmaaltijd nuttigen tussen het industriestof of hun lege magen vullen in 'schafthuizen'. Deze eenvoudige eetgelegenheden, gewoonlijk gevestigd in kelders, zijn vergelijkbaar met de vroegere gaarkeukens en de latere lunchrooms, cafetaria's en

[5.16] Rechts het schafthuis van Moffie aan de Elandsgracht, hoek Lijnbaansgracht, op een foto uit 1914.



snackbars. Arbeiders consumeerden er eenvoudig bereide voedingswaren zoals brood, gebakken vis, gekookte eieren en zuur, vergezeld van koffie en soms van bier of jenever. Schaftkelders waren herkenbaar aan het uithangbord van een gezelschap met om de tafel gezeten arbeiders met witte voorschoten en een pijpje in de mond. De vrouw des huizes schonk koffie in en bracht borden met eten rond. Het opschrift luidde: 'Hier zet men volk om te schoften [schaften]' of – zoals straatjongens ervan maakten – 'Hier zit het vol onbeschoften'.³⁵

Naast fabrieksarbeiders maakten andere beroepsbeoefenaren gebruik van schafthuizen. Zoals zelfstandige ambachtslieden, ambulante handelaren (venters), kermisklanten, scheeps- en huistimmerlieden, marktverkopers, steenkolendragers, stratenmakers, liedjeszangers, bouwvakarbeiders en orgeldraaiers. Wie wanneer en waar at, verschilde per beroepsgroep. Sommige diamantslijpers moesten hun meegebrachte boterhammetje tussen het slijpstof verorberen, maar ambtenaren van de gemeentelijke reinigingsdienst kregen 's nachts een uur schafttijd, die zij thuis of in het schafthuis doorbrachten. Schaften tussen twaalf en één uur 's middags was gebruikelijk in grote fabrieken. Vooral in de directe omgeving van industriegebieden, zoals de diamantslijperijen in de Jodenbuurt en de fabrieken langs de Buitensingel, in de Jordaan en aan markten, openden schafthuishouders de deuren. Hun verdiensten waren 'zelfs voor een groot gezin' toereikend: de verkoop van brood, bakvis, koffie en jenever zou circa 20 gulden per week opleveren. Dat was ruimschoots meer dan de verdiensten van de arbeiders die er kwamen schaften. Investeringskosten, zoals overnamekosten, konden binnen een halfjaar zijn terugverdiend. In 1884 telde Amsterdam bijna tweehonderd schafthuizen, eveneens in nieuwe buurten, zoals in de Sumatrastraat in Oost.³⁶

Voornamelijk vrouwen stonden achter de toonbank van schafthuizen. Die schafthuishoudsters bakten vis, zetten en schonken koffie en namen bestellingen op. Achter hun rug hingen planken met stopflessen komkommers en augurken op zuur, een schotel met ossenlever en schalen met eieren, vlees en vis. De eters zaten aan houten tafels op banken en op de tegelvloer lag zand uitgestrooid.³⁷ Vanwege de matineuze werktijden van hun klanten moesten schafthuishouders vroeg uit de veren. De toegestane openingstijd werd in 1897 echter vastgesteld op zes uur in de zomermaanden en zeven uur in de donkere wintertijd. Schafthuishoudsters vroegen tevergeefs om een uitzonderingspositie. Zoals Vogeltje Keil, die

de eerste gasten in haar schafthuis aan de Elandsgracht al om vijf uur wilde binnenlaten. Bij het koosjere schafthuis De Eerste Aanleg, aan diezelfde gracht, kwamen mensen om elf uur 's avonds nog een broodje of gebakken vis halen. De wettelijke sluitingstijd – één uur 's nachts – werd voor nachtwerkers geregeld opgerekt.³⁸

Vanwege de stijgende arbeidslonen en dalende voedselprijzen was het buitenshuis schaften geen enorme kostenpost. Een kop koffie met brood kostte enkele centen en een broodje met kaas 10 cent. Toch kon de eindrekening van frequente buitenschafers aardig oplopen, vanwege de verschillende eetmomenten op een dag. Zo waren scheepstimmerlieden in commerciële schaftekelders voor een kop koffie met brood bijna 30 gulden per jaar kwijt; een tiende van hun loon. Een twaalfjarig jongetje uit de Jordaan kon dat niet opbrengen. Hij werkte van vijf uur 's ochtends tot tien uur 's avonds aan de blaasbalg op een scheepswerf. Naar huis lopen en terug lukte niet in een uurtje, maar hij had evenmin 'centen om in een schafthuis te gaan', dus teerde hij een volle werkdag op één meegebracht boterhammetje. Deze en andere schandalige arbeidsomstandigheden kwamen aan het licht bij de arbeidsenquête van 1887, die twee jaar later mede leidde tot de Arbeidswet. De omstandigheden in de schafthuizen waren ook niet altijd rooskleurig. Een schaftekelder aan de Egelantiersgracht bestond bijvoorbeeld uit een benauwde, donkere en stinkende ruimte. Criminaliteit en geweld in schafthuizen kwamen incidenteel voor. In juli 1885 brak er in een kelder aan de Prins Hendrikkade een vechtpartij uit tussen bezoekers. Een vrouw werd 'deerlijk geschopt', en een polderwerker wierp een gloeiend hete ijzeren koffieketel naar iemands hoofd. Heling en illegaal gokken vonden ook plaats in sommige schaftekelders. In een kelder aan de Haarlemmerdijk was een dobbelclub voor minderjarige jongens gevestigd. Beruchter nog was het bier- en eethuis Marktzicht van 'moeke Kommers' op de Nieuwmarkt. Moeke accepteerde betaling voor koffie met brood in gestolen goederen van jeugdige inbrekers. Onder haar klantenkring waren verder werklieden, een bakker, koetsier en een gedeserteerde marineman.³⁹

Incidenteel serveerden schafthuishouders bedorven vlees of zuivelproducten aan hun klanten. Vanaf 1858 had Amsterdam de eerste Keuringsdienst van Waren van Nederland. De scharrigste schafthuishouders over wie klachten binnenkwamen, konden bezoek verwachten van de stedelijke levensmiddelenkeurders van deze overheidsdienst.



[5.17] Eetzaal van de 'armen-inrigting Toevlugt voor Behoeftigen' (Passeerdersgracht 19), rond 1855.

Tussen 1897 en 1900 bezochten zij honderden eetgelegenheden, waarvan ze een oplopend aantal afkeurden. In 1900 moesten zestien zaken de deuren sluiten vanwege bedorven of anderszins ongeschikte etenswaren. De controles sorteerden effect – of de schafthuizen wisten hun viezig-heden beter te verhullen – want acht jaar later vonden de keurmeesters geen onvolkomenheden, terwijl ze een recordaantal visitaties deden. In later jaren was het aantal waarschuwingen aan schafthuizen en andere eet- en drinkgelegenheden verwaarloosbaar, vergeleken met de talrijkere voedingswinkels en zuivelverkopers waar het bederf op de loer lag.⁴⁰

Volksgaarkeukens

Vanuit filantropische hoek kwamen er ook gesubsidieerde eethuizen, die scherp concurreerden met de commerciële schafthuizen. Naast de gratis uitdelingen van de 'Inrichting tot spijs- en turfuitdeeling', de soeploods op de Herenmarkt, bood de eetzaal van de Toevlugt voor Behoeftigen aan de Passeerdersgracht plaats aan vierhonderd eters. Daarnaast bedacht de Maatschappij tot Nut van 't Algemeen een plan om 'volksgaarkeukens' op te zetten, waar arbeiders 'voor weinig geld krachtig voedsel' konden krijgen. Die volkskeuken was nadrukkelijk geen liefdadigheidsinstelling zoals de soeploods, maar 'een restauratie

voor de burgerman, een schofthuis voor de werkman'. Rotterdam had in 1869 de primeur van de eerste volksgaarkeuken, Amsterdam volgde een jaar later. Het liep storm in de eetzaal, gevestigd in een voormalig koetshuis in de Spuistraat. In het tweede jaar gingen er 126.088 schotels erwtensoep, rijstesoep, hutspot, bonen en karnemelkspap – alles à 10 cent per portie – over de toonbank. Algauw volgden Nut-volksgaarkeukens in andere buurten, zoals in de Utrechtsedwarsstraat (1872) en de Pijlsteeg (1874, vanaf 1913 Nes 31). Een vierde keuken op de Wittenburgergracht bleek niet levensvatbaar, ondanks de duizenden scheepstimmerlieden op de Oostelijke Eilanden. Een koosjere volksgaarkeuken op het Waterlooplein verdween reeds na drie jaar.⁴¹

'Alle klassen der maatschappij' bezochten de volksgaarkeuken in de Spuistraat, zo stelde Jantje van Leyden met enige overdrijving. Hij signaleerde er onderwijzers, studenten, een vermoedelijke veekoper en een schilder, gezeten op houten banken aan lange gedekte tafels. Midden op de tafel stond een mandje met een karaf water, geflankeerd door olie-, azijn-, zout- en mosterdstelletjes. De daggerechten met de prijzen erbij stonden vermeld op een bord aan de muur, tevens in het Frans, Duits en Engels. De Volksgaarkeuken van 1870 zat altijd vol. Desastreus was het succes van de gesubsidieerde keukens voor de commerciële schaftekelders, zo vertelde een schafthuishoudster in de Leidsestraat in 1896 aan Van Leyden: "t Vak hèt niks meer te beteekene, sinds het Leger des Heils, de Volksgaarkeukens, de Volksbond en hoe die andere rommel mag heeten, je 't brood uit de mond nemen!' In de Warmoesstraat had het uit Engeland overgewaaide evangelische Leger des Heils inderdaad zojuist Metropool geopend: een 'Paleis voor de Armen' met tweehonderd bedden en een ruime eetzaal. In de restauratiezaal serveerden heilsoldaten kopjes koffie (3 cent), bordjes erwtensoep (5 cent) en goedkope vleeswaren zoals karbonade en gehakt (10 cent). Tegen zulke geringe prijzen was geen enkel schafthuis opgewassen. Van Leyden trof er een habitué, een vindingrijke bejaarde zwerveling. Iedere middag bestelde deze een portie bruine bonen, die hij in zijn hoed kieperde, vervolgens met saus, zout, peper en mosterd besprenkelde, flink door elkaar roerde en ten slotte smakelijk opat. Meer dan een bord vertrouwde hij zijn hoofdedksel, want 'dat is je eigen, alles wordt in je eigen vet gaar gestoofd'.⁴²

Tijdens de Eerste Wereldoorlog viel de voedselvoorziening grotendeels stil en kwamen er extra noodvoorzieningen bij. Zo liet de gemeente

stampotten en wintersoeven bezorgen bij lokale afhaalpunten.⁴³ Pal na de oorlog begon de exploitatie van het Volkslogement Amsterdamsch Tehuis voor Arbeiders (ATVA) aan de Marnixstraat, een initiatief van het Amsterdamsche Bouwfonds. Zowel de bewoners – ongetrouwde werkende mannen – als niet-bewoners konden in het bijbehorende restaurant eten tegen sterk gereduceerde tarieven. De restaurateur, de Haagse kok Arie van Kempen, adverteerde vanaf 1923 voor zijn ‘prima keuken’ met lunch en diner voor ‘billijke prijzen’. Een met ‘natuurboter’ bereide maaltijd van soep, aardappelen, vlees en groente kostte 1 gulden, een dagschotel 64 cent. De aardappelen kwamen op het bord, alle andere spijzen in schaaltes. Op katholieke vastendagen waren er ‘magere menu’s’ en op vrijdag vis. Niet alle dinergasten waren tevreden. In 1922 klaagde een van hen dat er voor ‘hun dure centen een kwak hondenvoer op hun bord gekletst wordt’. Een tweede ATVA-eter sprong in de bres voor chef Van Kempen: diens gerechten waren smakelijk toebedeeld en de bediening was eenvoudig, doch netjes.⁴⁴

[5.18] De eetzaal van een volksgebruik-keuken van het Nut met meertalige prijslijsten, kachel, borstbeeld, spiegel en gedekte tafels, 1899.



Het ATVA-restaurant doorstond de crisis van de jaren dertig en de oorlog. Rond 1960 konden bewoners er nog steeds een goedkope hap krijgen. Wel hing er een raar luchtje aan de overgare maaltijden, zo herinnert voormalig ATVA-bewoner Dolf Hell zich. ‘Op een dag was alles beter en kregen

we opeens heerlijke verse tuinbonen geserveerd. De directie had een scheepskok ingehuurd, die prima maaltijden klaarmaakte. Na een maand of wat was die pret voorbij. Wat bleek? De kok was ontslagen, omdat hij te duur inkocht.’ Vanwege de matige kwaliteit van het restaurantmenu kookten enkele ATVA-bewoners stiekem op hun kamertjes, ondanks strenge verbodsbepalingen hiertegen. Zo verborg Hell een petroleumstel in zijn kast en een dompelaar om water mee te koken voor thee of koffie.⁴⁵ Een aantrekkelijk alternatief was het om de hoek gelegen eethuis WeKa (Eerste Helmersstraat 33, nu: Hap-Hmm), waar Hollandse pot op tafel kwam tegen uitzonderlijk lage prijzen. Opgericht in de crisisjaren als ‘Middenstands-restaurant’, met diners voor 25 tot 50 cent, bleef dit etablissement in bedrijf: de eenvoudige, goedkope maar smakelijke gerechten – zoals groentesoep, zuurkool met spek en worst en stoofpeertjes toe – zijn tot op heden verkrijgbaar, tot genoegen van nieuwe generaties niet-kokers. De naam WeKa verwijst naar Willem Kamerbeek, uitbater vanaf 1957, maar evengoed naar het concept van de WeekKaart dat deze Utrechter introduceerde: een abonnementensysteem met een stempelkaart voor terugkerende eters. Tegen ondermaatse prijzen serveerde Kamerbeek een voor-, hoofd- en nagerecht in een huiskameromgeving, midden in een rustige woonstraat. Vanwege de groep eigenzinnige ATVA-bewoners die bij de WeKa of elders dineerden, kelderde het aantal bezoekers van het ATVA-restaurant. Het maakte derhalve minder winst dan gehoopt. In 1973 verdween daarom de bediening aan tafel en werd de eetzaal verkleind. Voortaan was een bezoek aan het zelfbedieningsrestaurant alleen bij uitzondering toegestaan aan niet-bewoners.⁴⁶

De meeste gesubsidieerde volksgaarkeukens waren al voor de Tweede Wereldoorlog gesneuveld. In 1926 had het bestuur nog een pand aangekocht aan de Overtoom. Daar moest een soort kruising tussen een gaarkeuken en een restaurant komen. Na een kostbare verbouwing raakte de klad erin, omdat de volksgaarkeukens concurrentie ondervonden van goedkope cafetaria's. Daarnaast verloren ze klanten vanwege de groeiende werkloosheid: arbeiders hadden minder te besteden en lunchten zelden buitenshuis omdat ze werkloos thuiszaten. Het bestuur probeerde van alles, zoals het verstrekken van zeer goedkope avg-schotels voor 30 cent, maar bleef met verlies werken. In 1931 sneuvelde het restaurant aan de Overtoom, dat de grootste tekorten leed. Zeven jaar nadien volgden de volksgaarkeukens in de Utrechtsedwarsstraat en de Nes dat trieste lot. Alleen het oerfiliaal in de Spuistraat zou blijven voortbestaan.

Zelfs na de oorlog, toen er meer concurrentie bij kwam. Zoals de Mensa Academica van de gemeentelijke universiteit, aanvankelijk gevestigd in de Bank van Lening, waar een groeiend aantal studenten goedkope daghappen kreeg voorgeschoteld. Omgedoopt tot Restaurant V.G.K. en vanaf 1970 tot Keuken van 1870 sloot de vestiging Spuistraat pas in de eenentwintigste eeuw haar deuren, na fraude van het personeel en een mislukte doorstart. Anno 2024 zit er een commercieel steakhouse.⁴⁷

Socialistische smulhuizen

Concurrerend voor de gesubsidieerde volksgaarkeukens waren spotgoedkope commerciële eetgelegenheden. Bezoekers kregen daar een ruimer aanbod dan in de schafthuizen, tegen lagere prijzen dan in de middenklassenrestaurants. Zo vestigden zich rond 1900 twee broers als goedkope aanbieders van vleesmaaltijden in Amsterdam. Aan het Singel (nr. 449) opende in 1905 Pieter Zwart, een Zaanse slachterszoon en voormalige slager, De Zon. Dit vleeseethuis was dagelijks geopend van de noon tot acht uur 's avonds. Zwarts prijzen waren bescheiden: een groentesoepje met gehaktballetjes voor 10 cent, erwtensoep met kluiven voor 20 cent en een diner met soep, vlees (os of karbonade), aardappelen en groenten voor 30, maximaal 80 cent. Op katholieke vastendagen stond

[5.19] Menukaart van De Zon, rond 1930.

почтовый карточка

het. N. 57000000

№

ПОЧТОВАЯ КАРТОЧКА — CARTE POSTALE		
Eet in Restaurant „DE ZON” A'dam		
Singel 449 bij het Koningsplein :-: Tel. 47906		
Uitstekend restaurant met billijke prijzen.		
Biefstuk, geb. Aard.	} 65 Ct.	LUNCH 85 Cts.
Roastbeef en Aard.		Groentensoep
Baklap en Aard.		Rosbief of Biefstuk
Duitsche Biefstuk en Aard.		Aard. Spertieboonen
Vark. Carbonade en Aard.	} 75 Ct.	Pudding.
Kalfsgehakt en Aard.		Groenten 25 ct.
Kalfscarb. en Aard.		Sepen 20 ct.
Kalfslappen en Aard.		Dagelijks
Wiener Rostbraden en Aard.	} 85 Ct.	Versche Visch
Wiener Schnitzel en Aard.		Diners 100 en 1.25
Kalfsbiefstuk en Aard.		
BUI TEN DE HIERBOVEN VERMELDE, NOG 30 VERSCHILL. SCHOTELS.		
		LUNCHROOM
		Zalmmayonaise
		Garnalenmayonaise
		Huzarensalade
		Russische Eieren
		Hors d'oeuvr. variés
		Broodjes, Uitsmijters
		Koude Schotels
		Spiegeleieren
		Omelets
		Pannekoeken.

55 Ct.

№



[5.20] De Gouden Bal met uithangbord (Nes 11), rond 1900.

er schelvis op het menu. Het piepers jassen gebeurde door professionele ‘schilsters’, die daarmee een rijksdaalder per week verdienden. Door via zijn eigen netwerk goedkoop vlees in te kopen, kon Zwart de prijzen laag houden in dit ‘beste en goedkoopste burgerrestaurant van Amsterdam’. Vanwege de voedselschaarste gedurende de Eerste Wereldoorlog moest Zwart zijn prijzen verdubbelen, maar daarvoor bedacht hij een handige oplossing: armlastigen konden een halve portie bestellen. Tijdens het interbellum adverteerde Zwart geregeld in socialistische dagbladen, ofschoon de verhoogde dinerprijs – inmiddels een gulden – een forse aanslag was op een arbeidersloon. In de boven- en benedenzaal dineerden dagelijks circa tweehonderd personen, zo schatte de restauranthouder. De Zon doorstond de crisisjaren, toen er een ex-chef van de internationale spoorwegmaatschappij Wagon-Lits in de keuken stond. Na Zwarts dood, in 1939, nam deze de zaak over. Tijdens de bezetting adverteerde hij in de nazikrant *Deutsche Zeitung in den Niederlanden*.⁴⁸

Nóg goedkoper dan De Zon van Pieter Zwart was De Gouden Bal, uitgebaat door diens broer Christoffel. Aanvankelijk zat er een gelijknamig

eethuis in de Pijlsteeg, een verdwenen doorgang tussen de Warmoesstraat en Oudezijds Voorburgwal. Halverwege de negentiende eeuw was die voorloper in handen van de lutherse kok Jan Thilee. Pal naast zijn eethuis (Pijlsteeg 19-21) was indertijd het hoofdkwartier van de Duits-communistische werklieden, meestendeels kleermakers, die de voorhoede vormden van de socialistische beweging. Thilee had meer dan voldoende klandizie aan zijn activistische buurtgenoten en hun internationale gasten. Na het mislukte Damoproer van 1848 verlieten de voornaamste communisten de stad, maar de Pijlsteeg bleef enige tijd het centrum van de internationale Bund der Kommunisten. Gaandeweg verkozen zij andere verzamelplaatsen, zoals bovenzaaltjes van drankhuizen, waardoor restaurateur Thilee faillieerde. Zijn kok Friedrich Wilhelm Höhle, een Keulse immigrant, volgde hem op. In 1865 verhuisde hij het eethuis naar de Nes (nr. 11), waar meer aanloop was, wederom van leden van de arbeidersbeweging. Voor 30 cent kregen zij er een menu van erwten- of groentesoep, vlees naar keuze, aardappelen en groenten. Desgewenst kon je van de spijskaart bestellen, tegen spotprijzen: een portie erwten of bruine bonen kostte slechts 5 cent.⁴⁹

De Gouden Bal in de Nes was herkenbaar aan een uithangbord met een kleine glimmende bal. Van twaalf tot negen was de eetzaal geopend, op zon- en feestdagen tot halfacht. Volgens vakbondsleider Henri Polak waren de gasten indertijd ‘veelal ongehuwde beambten, kantoorbedienden en ook wel arbeiders. Maar er kwamen ook heel wat jonge kunstschilders, literatoren en bohemiens, wier middelen bezoek aan betere eetgelegenheden niet toelieten. Het ging in de gaarkeukens dan ook gewoonlijk lustig toe.’ Voor minder goeie Amsterdammers was een bezoek aan De Bal een uitje. De latere journalist-schrijver Piet Bakker bracht zijn jeugdijaren door in De Pijp, de volkswijk waar het armoe troef was. Toch kon zijn vader spontaan voorstellen: ‘Laat ze allemaal de koorts krijgen – we trekken de stad in en we gaan in De Gouden Bal eten.’ Bakker had smakelijke herinneringen aan de ‘verhevenste, feestelijkste en meest hemelse biefstuk’ die hij daar kreeg voorgezet. Het restaurant trok ook klanten die het zich eigenlijk niet konden veroorloven. Een loopjongen van een schoenenfabriek verpatste in 1904 drie paar schoenen bij de lommerd en verbraste het geld op een zomerse dag aan ijs, bier én een biefstukje bij De Gouden Bal.⁵⁰

De restaurateur van De Gouden Bal kon als slachterszoon en broer van een slager eenvoudig vlees inkopen, wat de advertentietekst opleverde:

‘Eenigste Restaurant waar vleesch verkocht worden van eigen geslacht vee.’ Op het reclamefront liet Zwart zich verder niet onbetuigd. In zijn ‘Oudste en gunstig bekend staande Burger-Restaurant van Amsterdam’ kregen katholieken op vrijdag vis (gestoofde aal, gekookte of gebakken schol en schelvis), zo liet hij weten in de roomse kranten. In tegenstelling tot zijn broer, die de prijzen telkens verhoogde, bleven de diners 30 cent. Daarnaast waren er gerechten per portie te bestellen, waarbij bruine bonen en kapucijners de ondergrens aangaven (5 cent), de tussencategorie bestond uit vijftien verschillende soorten groenten (7,5 cent) en een karbonade (15 cent). Het duurste op de kaart was een volledige biefstuk (35 cent). Dezelfde formule kopieerde Zwart vanaf 1909 in de Sint Jansstraat bij de Warmoesstraat, in Bal-filiaal De Nijverheid. Beide goedkope eethuizen doorstonden de oorlogsjaren, toen het publiek deels bestond uit gemobiliseerde militairen en marinepersoneel. Die laatsten gingen ‘De Gouden Bal’ gebruiken als schertsende bijnaam ter aanduiding van het verblijf van de onderofficieren.⁵¹

Vanaf 1926 verschenen er wederom advertenties voor De Gouden Bal in sociaaldemocratische periodieken. Restauranthouder was nu Jan Zwart, de oudste broer van de befaamde vleesfamilie en zelf een ervaren slager en slachter. Conform de inflatie had hij de prijzen verhoogd: een maaltijd van gehakt, aardappelen en groenten voor 50 cent, een biefstuk kostte 70 cent en een fors exemplaar 1 gulden. In de crisisjaren ging Zwarts filiaal op de fles, terwijl het moederbedrijf van de Nes verhuisde naar Elandsgracht 64. Onder nieuwe restaurateurs bleef het gevestigd in die straat, na de oorlog op nummer 16. Het behield een reputatie als eenvoudig maar uitstekend restaurantje voor mensen met een smalle beurs, zoals studenten, ambtenaren, administratief personeel en buitenlandse jongeren. Velen vonden het adres in de gids van de Internationale Jeugdherbergcentrale. In 1957 kostte het biefstukmenu met aardappelen en groenten bijna 2 gulden, kapucijners met spek 1,30 gulden. Fooien voor het personeel waren verboden. Volgens een bezoeker waren de porties zorgvuldig afgepast en was de restauranthouder een knieper: ‘Als je extra jus wilde, kwam er 5 cent bij.’ Na 1961 lijkt De Gouden Bal van de aardbodem te zijn verdwenen.⁵²

Ook enkele kopstukken van de arbeidersbeweging probeerden in hun bestaan te voorzien met een restaurant. De schoorsteen moest ergens van roken en voldoende klandizie was verzekerd, zeker indien zij beschikten

over zaalruimte voor de talloze werkliedenverenigingen, loges en andere socialistische clubs. Een van de kleurrijkste socialistische restaurateurs was Johan Herman Geel, een voormalige behanger. In 1885 was Geel getuige van een beruchte veldslag met de politie bij Café Zincken, naast het gloednieuwe Centraal Station. Geel zag hoe een agent een zwangere vrouw mishandelde. Een jaar later pleegde hij een gewapende aanslag op de verantwoordelijke politiecommissaris Stork. Geels kogel raakte slechts diens hoed, maar de mislukte moordpoging zou hem een zware mishandeling in de politiecel en een jarenlange celstraf opleveren. Eenmaal op vrije voeten maakte hij met zijn moeder en broers een zegetocht in een open rijtuig naar zijn woning in De Pijp. Geel hervatte zijn socialistische activiteiten en begon een boekwinkel, die deels afbrandde. Van het verzekeringsgeld pachtte hij in de zomer van 1895 café-restaurant Pittoresque in de Reguliersdwarsstraat. Voornaamste attractiepunten daar waren twee biljarts en ‘billijke prijzen’. Omdat zijn aanstaande zwager ‘geen cent ryk was’ liet hij hem deelnemen in het restaurant. De zaken liepen echter zo beroerd dat Geel zijn zwager uit de onderneming zette. Zijn sociale hart klopte wel weer toen hij tijdens een staking van diamantbewerkers tien gezinnen van warm eten voorzag. In 1896 vestigde Geel zijn café-restaurant op Rozenstraat 151, dicht bij het socialistische hoofdkwartier Constantia. Hij sleet er ‘heerlijke mosselen’, bier en andere verversingen. Het eethuis was geen lang leven beschoren: Geel vond uiteindelijk opnieuw emplooi als behanger.⁵³

Een succesvollere socialistische restauranthouder was Bram Reens. Deze Joodse propagandist van het revolutionair-socialisme en anarchisme begon in de Nieuwe Nieuwstraat als caféhouder. Maar liever bedacht hij geruchtmakende acties, zoals het verstoren van een vorstelijke intocht door met honderden geestverwanten gelijktijdig op speelgoedfluitjes te blazen. Na een kort verblijf in Londen opende hij in 1901 op het Rembrandtplein (nr. 8) café-restaurant Concordia, alias het ‘van ouds bekende Zeeuwsche Mosselenhuis’. Tijdens het mosselseizoen waren die zeeschelpen de gehele dag door te krijgen, voor nachtbrakers zelfs tot twee uur ’s nachts. De uitgaansdrukte op het plein was flink toegenomen. Vooral in het voor het Rembrandtbeeld gelegen Hotel Schiller en bijbehorend Café De Kuil waar ‘stemmige bioscoopbezoekers en burgerjuffrouwen hun afscheidskoffie drinken’ naast ‘opgeschoten slungels’ en ‘bezadigde huisvaders’. Reens’ mosselhuis was een schot in de roos, want late kroegklanten, snorders, taxichauffeurs en anderen gingen op zoek



[5.21] Klanten en medewerkers in Het Mosselen-huis in de Korte Reguliersdwarsstraat 12, 1916.

naar vast, eiwitrijk voedsel. Vanaf een uur of elf ging het plein pas leven en dan kon Reens nog drie uur lang mosselen uitserveren. Behalve bier schonk hij voor 10 cent per glas Fosco: een koele, zoete chocoladedrank, aangemaakt met melk of spuitwater. Op zaterdagavonden speelde een pianist opbeurende Sousa-marsen. In 1906 liet een volgende uitbater Concordia ombouwen tot hotel.⁵⁴

Met gekookte mosselen, bier en chocomelk was het aanbod van Concordia vooral gericht op een uitgaanspubliek, dat gretig consumeerde voor, tijdens of na het dansen of theater- en kroegbezoek. Uitbater Reens concurreerde niet zozeer op prijs, in zijn annonces in de socialistische periodieken. Dat deed bijvoorbeeld wel de Brabantse twintiger Hendrick

Mustert, uitbater van het Volks-Koffiehuis op de Dam. Vanaf 1894 konden arbeiders in het mosselseizoen daar ‘werkmansoesters’ en erwtensoep krijgen, voor 10 cent per portie, zo adverteerde Mustert in een anarchistisch periodiek. Zijn bredere assortiment – gebakken vis, belegde broodjes, chocolademelk, gemarineerde haring, bouillon, leverworst in zuur – was voor 10 cent per portie verkrijgbaar en een avg-diner met biefstuk voor 70 cent. Dat waren ‘billijke prijzen of zelfs volksprijzen’, al helemaal op het centrale Damplein in het hart van de stad. Een goedkopere dineroptie waren spiegeleieren met aardappelen (30 cent).⁵⁵

Die eeuwige biefstuk

Een losse biefstuk kostte in Musterts eethuis op de Dam slechts 10 cent. Ook in andere typisch Amsterdamse eetgelegenheden ont kwam je niet aan dat geliefde rundvlees. Vanaf de achttiende eeuw behoorde biefstuk tot de klassiekers van zowel eenvoudige lieden als eters met een zwaarder gevulde beurs. Dat zou zo blijven in de twintigste eeuw, tot ergernis van hispanist, socialist én restauranthouder Jef Last. In 1961 betreurde hij het dat ‘de eeuwige biefstuk’ in Hollandse eetgelegenheden ‘onze heerlijke vis’ had verdrongen.⁵⁶

Een van de grootste liefhebbers van het eenvoudige Amsterdamse biefstukrestaurant was de Rotterdamse liedschrijver en cabaretier Koos Speenhoff. In een loftuiting uit 1930 zette hij ze af tegen deftige restaurants. Die chique ‘dineer-huizen’ waren overal ter wereld hetzelfde: ‘zeer aangenaam, maar verderfelijk’. In de eenvoudige Amsterdamse eethuiskeukens was de kok evenzeer een artiest die een kunstwerk schept, ‘alleen de grondstoffen zijn degelijker, solieder, kuischer. Hier is geen plaats voor gedegenereerde producten uit den vreemde. Deze kok zweert bij den boterpot, de koe, de rulle visch en de verse groenten. En hierin is de Amsterdamsche kok de meester.’ Speenhoff beschrijft een bezoek aan zo’n Mokums eethuis. Bij binnenkomst geen buigende maître d’hotel, evenmin hinderlijke muziek of een ‘warwinkel van opdringerige messen, vorken, lepel, pincetten enz. Hier is de schotel met een lepel, daar je bord en je vork en mes, net als thuis.’

Het publiek van het doorsnee Amsterdamse biefstukrestaurant bestond volgens Speenhoff uit ‘zakenlieden, die er iederen dag eten en

huiskamerallures hebben aangenomen. Buitenmensen, die den schrik te pakken hebben voor de verdachte “plats” der dineerhuizen. En verder nog eenige andere mensen.’ De kelner sprak zijn moerstaal en beschikte over vier kwaliteiten: rust, eerlijkheid, gepaste humor en waakzaamheid. Vanwege die laatste eigenschap zul je in Amsterdamse eethuizen nooit haren in de soep vinden, aldus Speenhoff. De menukaart vergelijkt hij met een boek van de Franse naturalist Émile Zola, ‘men noemt er de dingen bij hun naam.’ Een soepje, gevolgd door twee flinke middenmoten vis ‘met botersaus en een sprankje peterselie, blommige gepiepertgens [aardappelen] en peentjes om te zuigen’. Daarna het vlees: een biefstukje, koteletje, entrecote of ossenhaas, zonder aanstellerij maar met verse groente en in de winter kool. Als dessert een Betuwse appel of peer, in de zomer aardbeien met slagroom of een pittig stukje Goudse of Edammer kaas. ‘Geen koffie en likeuren. Een sigaartje, betalen, wat babbelen en weg. Dat is het eten in een echt Amsterdamsch eethuis, de echte Amsterdamsche keuken.’⁵⁷

Diametraal tegenover die authentieke biefstukkeuken stond het vleesloze eethuis. In 1899 opende het eerste vegetarische restaurant in Amsterdam, in navolging van een trend waarmee verstokte carnivoren als Speenhoff maar al te graag de draak staken. De twintigste eeuw zou nog meer nieuwigheden brengen, zoals de eerste Chinese en Italiaanse eethuizen en een keur aan koosjere restaurants, zowel binnen als buiten de Jodenbuurt.

6 Nieuw en anders



[6.1] Geldersekade met de ingang van de Binnen Bantammerstraat, versierd ter viering van de Japanse capitulatie in 1945.

‘Hun woningen, of logementen zijn daar dadelijk te herkennen aan de uithangborden, die in den trant, zijn aangebracht onzer aan den gevel uitstekende Hollandsche uithangborden; doch eenige Chineesche letterteekens, welke daarop geschilderd zijn in eenvoudige zwarte letters op witten ondergrond, verraden wel, dat dit geen gewone winkeltjes

zijn. En ook een blik in de uitstalkasten geeft onmiddellijk een exotischen indruk; want er staan van allerlei zonderlinge potjes en blikjes, met Chineesche opschriften, waarvan je kunt aflezen, dat verschillende soorten versnaperingen, andere dan waaraan onze westersche smaken gewoon zijn, hun inhoud vormen. Als ik wilde, kon ik mijn culinaire studie dus voortzetten door een vertaling te beproeven van alle Chineesche visch- en vleeschnamen, ook de verschillende groenten- en vruchten-soorten, welke daar als ingemaakte délices ten toon gesteld staan. Het zijn typisch Chineesche lekkernijen, – en dat deze artikelen hier achter de winkelruitjes van die Chineesche huisjes uitgestald staan, beteekent natuurlijk niets anders dan een speculatie op de smul- en snoepzucht der Amsterdamsche vertegenwoordigers van het verre rijk van bloemen en zon, geheeten het Hemelsche Rijk. Een zwakke afstraling hunner hemelsche heerlijkheid kunnen zij hier terugvinden in de onaanzienlijke Buiten Bantammerstraat,’ aldus Jan Feith, journalist van het *Algemeen Handelsblad* in 1916. Hij kon zijn verbazing over deze prille chinatown nauwelijks verhullen. Verleid door etensgeuren uit openstaande deuren stapte Feith een huis binnen, waar hij tien Chinezen aan de maaltijd aantrof. Ze verbleven in een zeeliedenlogement, en hun maaltijd bestond uit thee en zoetigheden, gebakken vis, haaienvinnen-soep en ‘honderdjarige vismaag’.¹

Na de ontdekking van het Hemelse Rijk in de Buiten Bantammerstraat zou het even duren voordat de rest van de Amsterdammers zich op de Chinese keuken zou storten. Het aantal Chinezen in de stad was nog gering en Hollandse bezoekers van het restaurantwezen hielden vast aan hun traditionele avg-maaltijden of Franse liflafjes. Ook andere internationale delicatessen bleven lang voorbehouden aan landgenoten van de uitheemse chefs en aan een gastronomische voorhoede met enige reiservaring. De Iberische keuken was tijdens het interbellum nog terra incognita voor Hollanders, zo schrijft de toneelspeler Louis van Gasteren in 1929. De gewoonte om alles in olijfolie te bakken zou voor ‘velen, die zweren bij beafsteak en gebakken aardappelen’ zelfs een reden zijn om Spanje als vakantiebestemming links te laten liggen.² In de vooroorlogse jaren telde Amsterdam al wel succesvolle Italiaanse restaurants, met zingende kelners. En de Chinese eetgelegenheden, deels verscholen in de smalle straatjes van het havengebied, zetten de deuren steeds wijder open voor Hollandse bezoekers. In het centrum kwamen tijdens het interbellum ook de eerste koosjere restaurants, waar

het voedsel volgens de rituele joodse spijswetten werd bereid. Eerder beperkten de koosjere eetgelegenheden zich tot de oude Jodenbuurt. Rond de eeuwwisseling begon tevens de opmars van speciale restaurants voor vrouwen en vegetariërs.

[6.2] Reclame voor de Italiaanse producten van Cantina Italiana (Kalverstraat 18), 1896.



Vroege Italianen

Amsterdamse interesse in de Italiaanse eetcultuur begon ver voor de twintigste eeuw. Al rond het jaar 1700 vonden stadsbestuurders en beurgangers hun weg naar een Italiaanse delicatessenwinkel aan het Rokin.³ Daarna bleef het echter lange tijd stil. Het eerste restaurant Bon Vivant was in 1813 weliswaar opgezet door een Italiaan, maar het aanbod daar was eerder Frans dan Romeins georiënteerd. Amsterdam kende geen echt *restaurant italien*, zoals die in de negentiende eeuw bestonden in Parijs en Londen. Rond 1900 zat er in de Kalverstraat wel tijdelijk een winkelier-importeur van Italiaanse producten. Die Cantina Italiana was een proeflokaal voor wijnen, zoals port, vermut,

madera, muskaat en chianti, en delicatessen zoals olijfolie, vleeswaren en kruidenierswaren, terwijl op de bovenverdieping marmeren beelden, spiegels en ander non-food van over de Alpen stonden uitgesteld. De winkelier, een immigrant uit Mondovì (Piëmont), was echter binnen een jaar alweer vertrokken. Zijn zaak had meer weg van een wijnlokaal dan van een eetgelegenheid. Zo begon ook de Società Vinicola Italo-Olandese, een initiatief van de eveneens uit Noord-Italië (Caldonazzo) afkomstige wijnhandelaar Omobono Ognibeni. In 1883 was hij naar de Wereldtentoonstelling gekomen en blijven plakken. Aanvankelijk handelde Ognibeni in kwartels, die hij verkocht aan poeliers en vogelliefhebbers. Als importeur van Italiaanse wijnen en delicatessen had hij meer succes. Zijn bodega in de Kalverstraat kreeg bezoek van Jantje van Leyden, die er een verrukkelijke vermout en een donkerrode chianti aan de lippen zette. Het knoflookrijke mediterrane eten was te gewaagd voor Jantjes Hollandse smaak, maar de alcoholica liet hij zich niet ontzeggen.⁴

Als wijnhandelaar leverde Omobono Ognibeni aan Amsterdamse restaurants. Na zijn overlijden volgde zijn zoon Onno hem op, vanaf 1919 op het adres Reguliersdwarsstraat 74. Daar liet hij individuele gasten wijnen proeven voor circa 20 cent per glas. Gaandeweg konden gasten daarnaast Italiaans eten bestellen om mee te nemen of ter plaatse op te eten, zoals ansjovis in olijfolie met pikante saus en andere antipasti. Het publiek van Ognibeni was gemengd: tot de clientèle behoorden journalisten, zakenlieden, advocaten, schilders, studenten en muzikanten, zoals orkestleider Max Tak en de zwarte huisband van het Carlton Hotel. Vanbuiten was de zaak herkenbaar aan een reusachtige chiantifles aan de gevel. Ook binnen lagen flessen langs de muren en bezoekers zaten koddig op wijntonnetjes. Een kritische beschouwer met mediterrane reiservaring vond die couleur locale, alsmede de hier geboren restaurateur, 'net zoo Italiaansch als mijn hak'. Ondanks het kitscherige nep-Italiaanse interieur vond de criticaster het restaurant 'Italië in Amsterdam'. Op de kaart stonden spaghetti, minestrone (groentesoep) en saltimbocca (kalfsvlees met ham en salie). Macaroni en spaghetti werden ook al in eigen land geproduceerd, bijvoorbeeld door de Zaanse Honig-fabriek. Die maakte pasta echter van zachte tarwe, in tegenstelling tot Italiaanse droge pasta van harde durumtarwe. De verschillen waren al vroeg bekend in Nederland: 'De kleffe, weeke, smeuge macaroni, zooals wij ze in Holland eten, verfoeit een Italiaan,' constateerde een correspondent in Rome in 1923.⁵



[6.3a] Extérieur
Bodega Ognibeni,
Reguliersdwars-
straat 74.



[6.3b] Prentbriefkaart van Bodega Ognibeni met wijnvaten als stoelen.

In de jaren dertig groeide de populariteit van het Italiaanse eten. Opvallend genoeg juist ten tijde van het gruwelbewind van de fascistische dictator Benito Mussolini, naar wie in Nederlandse liberale, conservatieve en confessionele kringen aanvankelijk werd opgekeken. Het aantal Italiaanse migranten zou in de jaren dertig iets toenemen, maar meer dan tientallen per jaar waren het er niet. De interesse kwam dus grotendeels van Hollandse bodem. In december 1933 opende Bella Napoli, een deftig *restaurant italien* aan de Herengracht 435, bij het Koningsplein. De van het eiland Capri afkomstige initiatiefnemer Arturo Stinga was voorheen operazanger. In Brussel ontmoette hij de Nederlandse Catharina Last, met wie hij meeging naar Amsterdam en trouwde. In zijn restaurant bedienden Italiaans- en Franssprekende obers de gasten die dineerden en soupeerden op hagelwitte tafellakens. De dinerervaring was muzikaal omlijst door een *orchestre napolitain* en Stinga zelf, die optrad als tenore Napolitano. De geserveerde spaghetti ging vergezeld van tomatensaus en Parmezaanse kaas, die de Hollandse gasten worstelend met mes, vork en lepel naar binnen werkten. Behalve pasta kregen zij fritto misto en als dessert Bel Paese-kaas of zabaglione, een zoet nagerecht van eierdooiers en wijn. De daarbij ingeschonken wijn was uiteraard Vino di Capri. Stinga bracht stevige bedragen in rekening, maar adverteerde

Automatenrestaurant

Nieuw en zeker anders was de introductie van het Automaten Restaurant 'Auto-centraal', in 1902. Deze eetgelegenheid in de Kalverstraat, bij de Rozenboomsteeg, had twaalf automaten als vervanging van bedienend personeel. Vanuit de in de kelder gelegen keuken trokken koks met een touwlift dranken en (koude) maaltijden, zoals belegde broodjes, omhoog naar de automaten, zodra bezoekers hierin de vereiste hoeveelheid munten hadden geworpen. Zelfs het omspoelen van de glazen ging automatisch. De trend was overgewaaid uit Duitsland. Eerder en met minder succes was er al geëxperimenteerd met automatische drinkmachines. Zo kon je op de Wereldtentoonstelling van het Hotel- en Reiswezen in 1898 voor een dubbeltje port tapen, waarna een stevige straal onbeheerst begon te spuiten. Een jaar later verkocht de Express-Bar in de Raadhuisstraat voor 7,5 cent koffie, wijn of limonade uit de muur én voor 50 cent een halve biefstuk met aardappeltjes. Auto-centraal, later herdoopt tot Café Novum, bleef in bedrijf tot 1920. Daarnaast paste restaurantketen Heck automaten toe in de jaren twintig, maar pas na de oorlog zou de glorie tijd van de automaten-cafetaria's of 'automatieken' aanbreken. Een eeuw later reden de eerste automaten rond in de bediening van het drijvende Chinese Sea Palace. Vier robots brengen eten naar de gasten en kunnen afruimen, terwijl menselijke obers nodig blijven om het eten aan tafel op te dienen.⁶



[6.4] Pui van een automatiek op de Nieuwendijk, jaren dertig.

in 1935 in de NSB-krant met 'gematigde prijzen'. Vanwege de crisistijd halveerde hij de menuprijs noodgedwongen, al bleef een duurder zesgangendiner mogelijk voor wie het zich kon veroorloven. Speciaal voor theaterbezoekers had hij een *petit souper à l'Italienne* in de aanbieding voor 1 gulden.⁷

Stinga's zwager, de schrijver en Spanjeganger Jef Last, schetste een weinig vleidend beeld van de restauranthouder. Volgens Last kon zijn zwager slechts 'superieur Italiaans vloeken en zijn personeel uitkafferen'. In 1939



[6.5a] Ristorante La Pergola aan de Amstel (20-22).



[6.5b] Ristorante La Pergola, interieur rond 1960.



verhuisde Stinga naar de Kerkstraat, waar hij een nieuw restaurant naar zijn geboorte-eiland vernoemde. Een ‘gesoigneerd diner’ kostte hier 2,50 gulden. Na Stinga’s plotselinge overlijden zou Last Capri in 1941 ombouwen tot het eerste Spaanse restaurant van Amsterdam.⁸ De ex-chef-kok van Bella Napoli, de Romein Fausto Bonanni, was intussen een eigen zaak begonnen. Zijn restaurant La Pergola zat vanaf 1938 in een dubbel pand aan de Amstel (nrs. 20-22), om de hoek bij het Rembrandtplein. Bonanni had zijn sporen verdiend bij het Parijse Boccardi en daarvoor bij Italiaanse restaurants in Florida, Cannes en New York. Ooit was hij begonnen als baritonzanger en informeel bleef hij aria’s ten beste geven. Zo zou hij met de grote Caruso hebben gezongen in het New Yorkse Knickerbocker Hotel. Maffiamisdadiger Al Capone kwam daar naar verluidt smullen van zijn fameuze spaghetti. Mogelijk geïnspireerd door restaurant Asti in Greenwich Village, klonk in Bonanni’s Amsterdamse La Pergola frequent livemuziek, passioneel uitgevoerd door het personeel: van het meisje dat tijdens het stofzuigen een aria uit *La traviata* ten gehore bracht tot de papegaai van de zaak, en natuurlijk Bonanni zelf.⁹

Spoedig zou Bonanni ook Bella Napoli overnemen, evenals Giardino d'Italia. Dit laatste restaurant was volkser en met minder opsmuk en vroeg lagere prijzen dan La Pergola en Bella Napoli. Het lag op een minder prominente locatie, aan het Singel (430-432), hoek Beulingstraat. Op het menu stonden eenvoudigere gerechten, met Franse en Hollandse invloeden, geserveerd in een kale ruimte op vlekkerige tafellakens en met 'wansmakelijke lampjes' aan de wanden. De kelners banjerden over de houten planken en schonken slordig wijn in. Ook de gasten waren iets minder voornaam dan in Bella Napoli en sneden hun spaghetti op barbaarse wijze met mes en vork in kleine stukjes. Voor doorsnee Amsterdamse hongerlappen, gewend aan stampotten en de eeuwige biefstuk, was echter zelfs deze verhollandste Italiaanse keuken te avontuurlijk. De serieuze doorbraak van het Italiaanse restaurant zou pas in de jaren tachtig en negentig plaatsvinden.¹⁰

Vroege Chinezen

Nog meer dan aan Italiaanse restaurants moesten de Amsterdammers wennen aan Chinese eethuisjes. Tot in de jaren dertig kleefde daaraan het stigma van 'gebakken honden of getruffeerde katten'.¹¹ De vroegste Chinezen in Amsterdam waren grotendeels zeelieden, vooral stokers en andere harde werkers aan boord. Voor de overige stedelingen bleven ze onzichtbaar, omdat ze meestentijds op zee waren, op stoomschepen in dienst van reuzenrederijen. Bij die werkgevers waren Chinezen geliefd omdat ze voor lage lonen werkten. De eerste omvangrijke groep kwam naar Nederland tijdens de zeeliedenstaking van 1911, toen koopvaardijreders ze inhuurden als stakingbrekers. Tussen hun vaarcontracten door verbleven Chinese zeelieden in *boarding houses* (pensions), geconcentreerd in aparte buurten in Rotterdam (Katendrecht) en Amsterdam. Daar werden ze groepsgewijs aangemonsterd, waarna de pensionbaas de arbeidscontracten sloot met de rederij. Van hun karige loon moesten zij tot wel 90 procent afstaan voor bemiddeling, kost en inwoning en verstrekt krediet. In Amsterdam logeerden de varenslieden in de stegen rond het Scheepvaarthuis: de Buiten Bantammerstraat en later de Binnen Bantammerstraat. Aan de boarding houses waren doorgaans winkels of eethuisjes verbonden. De exploitatie hiervan was in handen van machtige, onderling rivaliserende Chinese genootschappen, zoals de Bo On-vereniging van de familie Ng. In 1912 begon Ng Young, afkomstig uit een dorpje onder de districtshoofdstad van Bo On, het eerste

boarding house in de Buiten Bantammerstraat. Dankzij de opbloeiende scheepvaart verdiende de internationaal verspreide familie Ng gouden bergen aan het werven en huisvesten van varengasten.¹²

De vroegste Chinese eethuisjes waren bestemd voor de eigen logementsgasten. Hun bedrijfsnamen stonden echter zowel in Chinese karakters als in westerse letters op de vensters vermeld. Zoals 'Lon Fat', waar de *Handelsblad*-verslaggever in 1916 proefde van de gebakken vis, haaienvinnensoep en honderdjarige vismaag. Drie jaar later bezocht een andere journalist hetzelfde eethuis in de 'straat van de Chinezen'. De logementhouder leidde hem rond, langs het centrale vertrek waar twaalf zeelieden kaartspeelden. De bewoners kookten hun eigen kostje met zelf ingekocht voedsel op een groot fornuis. Van een openbaar eethuis was dus nog geen sprake. Na een bloedige burgeroorlog tussen rivaliserende familieclans verspreidden de Chinezen zich over de buurt: in 1922 waren er twee pensions in de Buiten en twee in de Binnen Bantammerstraat, een op de Prins Hendrikkade en een in de Warmoesstraat. De voltallige Chinese migrantengroep telde toen circa driehonderd zielen.

In 1924 bouwde Yong Yu Kwok een zieltogende banketbakkerij in de Binnen Bantammerstraat (nr. 11) om tot eethuis Kong Hing, wat Verspreider van Geluk betekent. Klanten waren er genoeg te vinden in de belendende boarding houses. De daar logerende zeelieden snelden af op de Chinese gerechten: dimsum, gestoomde broodjes en schotels met groenten en varkensvlees. De benodigde ingrediënten bestelde Yong bij zijn gasten, zeelieden die op Azië voeren. Volgens de overlevering zou in 1927 een Amsterdamse huisarts het logement hebben bezocht omdat een van de zeelieden ziek was. De geneesheer rook de smakelijke maaltijdgeuren en mocht mee-eten. Daarna bracht hij zijn vrienden mee, waardoor het eethuis onder Nederlanders bekendheid verwierf. Als dank voor de nieuwe klandizie liet Yong Yu Kwok iedere kerst een kalkoen bij de huisarts thuisbezorgen.¹³

Vanwege de echtscheiding van zijn Nederlands-Italiaanse vrouw en ander disfortuin reisde Yong Yu Kwok in 1929 terug naar China. Zijn restaurant Kong Hing kwam in handen van dorpsgenoot Ng Tse Ching, een aan land geraakte stoker op een Engels oorlogsschip. Tse Ching had in 1916 al een kruidenwinkeltje annex pension in de Buiten Bantammerstraat. Aanvankelijk maakte hij een logement van Kong Hing, maar tijdens de

crisisjaren – met hoge werkloosheidscijfers in de maritieme sector – bracht bedden verhuren niets meer in het laatje. Tse Ching verbouwde de eetzaal, liet een bar en garderobe plaatsen, vroeg een tapvergunning aan en hing een tweetalige menukaart voor het raam. Het aldus heropende Kong Hing was een succes. Na de maaltijd verdwenen bezoekers naar de achterkamer om er gokspelletjes of mahjong te spelen, iets wat officieel alleen aan Chinese gasten was toegestaan. Ook de Amerikaanse

Chinees eten aan boord



[6.6] Chinese zeelieden koken hun eigen potje in het Sint Pietersgasthuis, wachtend op hun afvaart, 1793.

Ver voor de introductie van de eerste Chinese eethuizen kwamen er al Chinezen naar Amsterdam. Vanaf het laatste kwart van de achttiende eeuw wierf de voc steeds vaker Chinese zeelieden en soldaten in de havensteden Batavia (Jakarta) en Kanton (Guangzhou). Permanent kampte de compagnie met personeelstekorten en de Chinezen golden als harde werkers. Op een tekening uit 1793 is te zien hoe Chinese matrozen in het Amsterdamse Sint Pietersgasthuis verbleven, wachtend op hun terugreis. Zij logeerden dus niet in zeeliedenlogementen, waar Hollandse pot op het menu stond, maar

kookten zelf. Hun rijstmaaltijden aten ze met stokjes uit een stenen bakje. Ook aan boord voorzag het Chinese voc-personeel in de eigen voedselvoorziening. In 1797 mochten zij op een brikship op de 'Chineesen gewoone wyze' hun eigen spijzen toebereden. De aangemonsterde groep van ongeveer tachtig zeelieden kreeg daartoe zes tonnen vlees, twee tonnen spek, duizend pond hard brood, twaalfhonderd pond gezouten en gedroogde kabeljauw, tweeduizend pond rijst, tien zakken groene erwten en vijf à zes ankers rum.¹⁴

[6.7a] Binnen
Bantammerstraat
5-11 met op nr. 11
Kong Hing, rond
1950.



Deel II: Opkomst van het moderne restaurant, 1850–1950



zangeres-danseres Josephine Baker kwam eten in het restaurant en liet zich in 1932 voor de deur fotograferen. Tse Ching adverteerde in Nederlandse dagbladen voor zijn ‘Verrukkelijke Chineesche schotels’. Dat waren – toen al – Indische klassiekers als bami en nasi goreng, maar evengoed tjaptjoi, foeyonghai, pasteitjes met krabben, soja-eieren, gebraden kuiken, haaienvinnensoep, vogelnestjes en zeekomkommers. Diners kostten tussen 1,25 en 3,50 gulden, te bestellen tot twaalf uur ’s nachts. Laten thuisbezorgen kon ook, op ieder uur van de dag door de gehele stad. De zaken liepen zo voorspoedig dat Tse Ching met een Rotterdamse compagnon een tweede restaurant kon openen: Tai-Ton in de Vijzelstraat. De expansiedrift, precies in een economische crisisperiode, liep uit op een zakelijk fiasco. Tse Ching ging failliet en Kong Hing kwam toe aan zijn compagnon, bij wie hij schulden had. Onder nieuwe eigenaren bleef het restaurant in bedrijf tot in de jaren tachtig. Ook Tai-Ton doorstond de Tweede Wereldoorlog. Volgens een krantenbericht in 1940 hadden toen zelfs ‘de meest exotische gerechten vaste afnemers onder de Amsterdammers gevonden’.¹⁵

Tijdens de crisis van de jaren dertig zochten werkloze Chinese zee-
lieden naar andere inkomstenbronnen. Ze maakten lekkernijen van
pinda’s, gekookt in een ketel met suiker en azijn, en verkochten die



[6.7b en 6.7c] Vooroorlogse menukaart Kong Hing in de Binnen Bantammerstraat, voorkant en binnenzijde.

Faillissementsgolf

De faillissementen van de Chinese restaurateurs stonden niet op zichzelf. De wereldwijde economische crisis, als gevolg van de Beurskrach in 1929, had een grimmige uitwerking op het Amsterdamse restaurantwezen. De hoogoplopende werkloosheidcijfers leidden tot maatschappelijke onvrede en onrust. Bij het neerslaan van dagenlange rellen in de Jordaan tegen de aangekondigde verlaging van de werklozensteun vielen in juli 1934 vijf doden. Geld om uit eten te gaan, was er niet: mensen bleven thuis of spendeerden zo min mogelijk tijdens een incidenteel avondje uit. Café-restaurants

verloren hierdoor een kwart van hun omzet en verkeerden in zwaar weer. De invoering van een gemeentelijke belastingheffing leidde in 1934 tot grote paniek bij horecabedrijven. Een faillissementsgolf trof in de navolgende jaren vooral restaurants in het luxesegment, zoals Bordelaise in de Leidsestraat, Louis-Seize in de Reguliersbreestraat, Bagatelle aan het Rokin en Trianon op het Leidseplein. Bij dat laatste vielen 51 ontslagen. Het luxerestaurant van Charles P.J. Winkels (Kalverstraat 11-13) moest veertig mensen op straat zetten, nog afgezien van de orkestleden op de loonlijst.

Vrouwen en vegetariërs

Behalve Chinese restaurants kwamen er in Amsterdam andere eetgelegenheden die afweken van de norm. Eind negentiende eeuw waren exclusieve vrouwenrestaurants opvallende nieuwkomers. Dames konden weliswaar eetgelegenheden bezoeken, maar kregen toch scheve ogen, zeker als zij zonder partner een eetzaal vol mannen betraden. Afzonderlijke ruimtes, zoals in Die Port van Cleve en Krasnapolsky, boden slechts tijdelijk soelaas. Ook in Londen bestonden vanaf de jaren zestig van de negentiende eeuw aparte eetzaal voor vrouwen. Het fameuze The Dorothy in West End werd zelfs helemaal gerund voor en door vrouwen. Vooral winkelende vrouwen kwamen er eten en uitrusten, zonder te worden lastiggevallen.¹⁷ Een Nederlandse journalist vond The Dorothy, in 1888, een keurig ingericht damesrestaurant, goedkoop en netjes. Het was toen vooral een lunchplek voor werkende vrouwen, zoals winkelfrouwen, onderwijzeressen en telegrafisten. Voor circa 40 Nederlandse centen aten ze er een portie rundvlees, 'en voor degenen die het vragen zelfs een tweede portie', twee soorten groenten en brood. Tegen bijbetaling kon je pudding en gelei krijgen.¹⁸

Volgens een advertentie in *De Tijd* zou in 1889 ook in Amsterdam een 'dames-restaurant' opgericht worden: 'Den 25e Maart zal door mevrouw wed. Van Nooten, in de Marnixstraat naast *Maison Stroucken* [nu Theater Bellevue] een dames-restaurant worden geopend, zooals



[6.8] Twee vrouwen
in een restaurant
aan het dessert,
rond 1883.

in onze hoofdstad nog niet bestaat en die, dunkt ons, wel eenige kans van slagen heeft.’ De van oorsprong Rotterdamse initiatiefneemster, Constantia Maria Antoinetta Chastel, was getrouwd geweest met de koopman Wilhelmus Arnoldus Nooten. Aanvankelijk was ze ‘mode-maakster’ en winkelierster in hun eigen zaak, Modes de Paris in Den Haag. Na een faillissement en de dood van haar man verhuisde ze naar Amsterdam.¹⁹ Twee maanden na de opening van haar damesrestaurant meldde het *Algemeen Handelsblad* dat het etablissement ‘nogal opgang’ maakte. Daardoor aangemoedigd hoopte de weduwe Nooten een tweede restaurant te openen waar onderwijzeressen tegen een lage prijs konden eten.²⁰ Of ze dat voor elkaar heeft gekregen, is onbekend. Evenmin is duidelijk wat ze de dames te eten gaf, en of haar restaurant aan de Marnixstraat ook op werkende vrouwen gericht was. Wel blijkt dat de weduwe het kort volhield: al in 1890 werd haar inboedel geveild wegens faillissement.²¹

[6.9] Het restaurant van de Nederlandse Vrouwenclub aan de Keizersgracht in 1954.



Vervolgens is het lang stil rondom vrouwenrestaurants, al noemt Jantje van Leyden ze in 1898 wel: ‘Eveneens, tegen billijken prijs, wapenen de *Dames-restaurants* met degelijk en verkwikkend voedsel haar snoezige clientèle, die alleen op de wereld staat (hoe is ’t mogelijk?) tegen nacht en ontij.’ Over hoeveel het er waren, en voor wie ze kookten, zwijgen de bronnen in alle toonaarden. In Den Haag, Utrecht en Groningen kwamen damesrestaurants van de grond en in 1913 verbouwde lunchroom De Beursbengel in de Kalverstraat een verdieping tot exclusief voor vrouwen toegankelijke tearoom. Tijdens de Eerste Wereldoorlog verdwenen de initiatieven even snel als ze gekomen waren.²² In de jaren twintig was er een opleving. Nederlandse kranten schreven enthousiast over vrouwenrestaurants in Parijs, die maaltijden kookten voor werkende meisjes en vrouwen. Het was er goedkoop, want je pakte alles zelf, maar het eten was voedzaam en de sfeer gezellig. Dat moest er toch ook komen in Amsterdam.²³ In 1923 opende het restaurant van de Nederlandse Vrouwenclub aan de Keizersgracht, aanvankelijk exclusief toegankelijk voor leden en – evenzeer mannelijke – introducees. Vooral tijdens de lunch was het er druk. Het idee voor de club kwam opnieuw uit Londen, waar vrouwen zich niet konden aansluiten bij bestaande sociëteiten en er daarom zelf een waren begonnen. De Amsterdamse club was een ‘centrum voor de moderne vrouw’ en had daarnaast hotel- en pensionkamers, een ‘rustkamer’ en vergaderzalen

voor lezingen, tentoonstellingen, concerten, talencursussen en meer. Vanaf de jaren dertig was het restaurant om financiële redenen opengesteld voor niet-leden. Daarna zouden er vooral juist mannelijke gasten zijn, die afkwamen op ‘het ouderwetse eten’.²⁴

Een maaltijd in het restaurant van de Nederlandse Vrouwenclub kostte 1,25 gulden, exclusief soep en een toetje (samen 50 cent). Aanmerkelijk goedkoper was de ‘hutspotclub’ van Mies Boissevain-van Lennep. In die eetclub konden alleenstaande werkende vrouwen van alle rangen en standen eens per maand voor weinig geld met elkaar dineren. Deze bijeenkomsten waren vanaf 1935 bij Boissevain thuis aan de Keizersgracht. Per avond kwamen daar circa honderd vrouwen op af, die dan tevens een emancipatielezing te horen kregen. Vanwege het succes overwoog Boissevain om een vergelijkbare club in Deventer op te zetten. Tijdens de Duitse bezetting was Boissevain buitengewoon actief in het verzet. Na de bevrijding kwam zij, doodziek en zwaar ondervoed, vanuit vrouwenkamp Ravensbrück over Zweden terug in Amsterdam. Eenmaal aangesterkt hervatte zij de hutspotclub, ditmaal via de Nederlandse Vrouwenbeweging. De plaats van samenkomst was Heck’s op het Rembrandtplein. Iedere derde dinsdag van de maand aten de vrouwen daar, voor een minimale inbreng van 75 cent.²⁵

Een tweede soort restaurant met een specifieke doelgroep dat rond de eeuwwisseling de kop opstak, was het vegetarische eethuis. De vegetarische beweging had aanvankelijk vooral aanhang in Engeland en Duitsland, maar bereikte rond 1880 Nederland. Het was een vrij elitaire stroming, met in de gelederen bijvoorbeeld de ingenieur Felix Ortt en chemicus Daniël de Clercq. Ook de socialistische voorman Ferdinand Domela Nieuwenhuis bekeerde zich. Hij at uitsluitend plantaardig voedsel, ‘mij baseerende op hygiënische, morele en economische beweeggronden’. Socialistische vegetariërs als Domela Nieuwenhuis meenden dat vleesloos eten financieel voordeliger zou zijn, omdat veeteelt meer grondoppervlakte nodig heeft dan landbouw. Daarnaast geloofden ‘hygiënische’ vegetariërs dat vlees ongezond en een plantaardig dieet gezond zou zijn. Tot slot hadden vegetariërs ethische argumenten tegen ‘het ziek mesten, kwellen en doden der dieren’. Vanaf de oprichting in 1894 publiceerde de Nederlandse Vegetariërsbond (NVB) een tijdschrift en vegetarische kookboeken. Het bestuur initieerde daarnaast een vegetarisch pop-uprestaurant op de Nationale Tentoonstelling van

[6.10a] Eerste vegetarische (pop-up)restaurant op de Nationale Tentoonstelling van Vrouwenarbeid in Den Haag, 1898.



Vrouwenarbeid in Den Haag (1898). Een jaar later opende in diezelfde stad het eerste permanente restaurant, vernoemd naar Pomona, de Romeinse godin van vruchten, tuinen en boomgaarden. Het kleine eetzaaltje met zeven vierpersoonstafeltjes was op een bovenverdieping in de Nieuwstraat, in een huurpand van een vleeshouwer.²⁶

In de zomer van datzelfde jaar 1899 begonnen de Groninger anarchist Tjerk Luitjes en zijn vrouw Trui het eerste vegetarische restaurant in Amsterdam. In hun 'Vegetaries Eethuis' in de Warmoesstraat (nr. 107) waren groentegerechten à la carte en alcoholvrije dranken zoals kwast (warme citroendrank), karnemelk, frambozensap, sodawater en chocomelk verkrijgbaar. Een maaltijd begon met linzen- of rijstsoep, dan porties groentekroketten, doperwten, sperziebonen, spinazie, 'Italiaansche sla', gebakken aardappeltjes of een rijstgerecht met een bijgerecht. Eieren waren op elf verschillende bereidingswijzen verkrijgbaar, zoals omelet, roerei en eierenhachee of -fricassee (ragout). Op de dessertkaart stonden rijst met boter en suiker, havermout en pruimen- of abrikozencompote. En dat alles tegen geringe prijzen, aangezien arbeiders het moesten kunnen betalen: fooien werden niet aangenomen. Een jaar na de feestelijke opening vertrok het onrustige echtpaar Luitjes echter naar een vegetarische kolonie in Blaricum. De Vegetariërsbond nam hun restaurant over. Vanaf 1901 huurde die

EERSTE AMSTERDAMSCH E	
VEGETARISCHE RESTAURATIE.	
107, Warmoesstraat 107.	
MENU.	
<i>Soep</i>	Soep per portie 10 cent.
<i>Rijst</i>	Soep per portie 10 cent.
	Per portie
<i>Croquetten</i>	5 cent
<i>Deftigerechten</i>	7 1/2
<i>Spinazie</i>	7 1/2
<i>De gehele salade</i>	7 1/2
<i>Kalemarische sla</i>	20
<i>Salade</i>	7 1/2
<i>Kamomille</i>	7 1/2
<i>Gebakken aardappelen</i>	10
<i>Aardappelen met saus</i>	10
<i>Rijstgerecht met saus</i>	15
Eiergerechten.	
Gekookte eieren . . . p. st.	5 cent
Verloren " " " "	5
Spiegel " " " "	10
Roer " " " "	10
Pannekoek " " " "	10
" met vruchten " " "	15
Ommelet " " " "	20
" met vruchten " " "	25
Gestoofde eieren " " "	20
Zwitsersche eieren " " "	20
Eierenragoût " " "	20
Eierenfricasé " " "	20
Eierenhaché " " "	20
Nagerechten.	
Rijst met boter en suiker	10 cent
" compôte	12
Havermout met suiker	10
" compôte	12
Rijst met eierenfricasé	25
Pruimencompôte " " "	10
Abrikozencompôte " " "	10
Dranken.	
Koffie per kop	5 cent
Thee " " " "	5
Melk " " " "	glas 5
Karnemelk " " " "	5
Chocolade (van Houten) " "	kop 10
Cacao " " " "	10
Reepen chocolade (v. H.)	5
Vruchtenbowl " " " "	10
Citroenkwast " " " "	5
Sina'sappelemonde " " "	5
Frambozen " " " "	5
Grosseille " " " "	10
Grenadine " " " "	10
Kogelfleschjes " " " "	10
Sodawater " " " "	10
Spuutwater " " " "	10
Brood.	
Bruin brood (2 sneedjes)	5
" met boter	7 1/2
" jam	10
" kaas	10
Abonne's bij vooruitbetaling van f 5.— 10 pCt. korting.	
Poeien worden niet aangenomen.	

[6.10b] Menukaart eerste vegetarische eethuis in Amsterdam van Tjerk en Trui Luitjes, circa 1899.

organisatie een ruimere locatie aan het Rembrandtplein. Platen zoals de bekende geheelonthoudersposter 'Ach vader, niet meer!' sierden er de muur. Arbeiders voelden zich niet thuis in het deftigere en duurdere restaurant aan het Rembrandtplein. Ze konden de spijzen niet meer betalen en 'menigeen ging weer over tot gemengd dieet'. Vanaf 1902 lijkt er sprake te zijn van een kortstondige vega-rage: nieuwe vleesloze initiatieven schoten als paddenstoelen uit de grond. Zoals Natura, een vegetarisch hotel-restaurant aan Singel 401. Ook dit zou te hoge prijzen rekenen, waardoor het voor 'mensen met schrale beurs' onbereikbaar

was. Voor twee sneetjes bruinbrood of beschuitjes rekende Natura 5 cent, voor een ei 10 cent (indien geklutst 12), een pannenkoek deed 15 cent. ‘Zulke inrichtingen zijn gewone industriele ondernemingen om geld te verdienen’, besloot een teleurgestelde kameraad.²⁷

Hotel-restaurant Natura zou slechts kort bestaan, evenals andere vegetarische initiatieven. Arbeiders lieten ze links liggen vanwege de hoge prijzen. Inmiddels was er een ludieke tegenbeweging ontstaan, aangevoerd door liedjeszanger en biefstuketer Koos Speenhoff. In 1903 brak hij door bij het grote publiek met zijn ‘Spotlied op de vegetariërs’, waarin hij gehakt maakte van het vegetarische restaurant: ‘In hun reine restauratie, / is voor arm en rijk een plaasie, / overal, tot in de keuken, / hangen christelijke spreuken, / die de ziel zo zeer versterken, / en zo spijsverterend werken, / die voor overdaad behoeden, / ons met idealen voeden. / ’t Is zo deftig en zo fijn, / vegetariër te zijn.’ In een couplet beschrijft Speenhoff de in het restaurant geserveerde eindeloze hoeveelheid bonen: maandags bonen, dinsdags bonen, woensdags bonen, donderdags gepofte bonen, vrijdagds bonen, altijd bonen, zaterdagds gestoofde bonen. De Vegetariërsbond kreeg het lied onder ogen en schreef een repliek, die ze in vijfduizendvoud verspreidden op alle optreedlocaties van Speenhoff. Die tegenactie leidde tot meer pesterijen van vegetariërs, tegen wie op straat ‘alle dagen bruine bonen’ werd geroepen.²⁸

Tegen de klippen op opende in 1907 aan de Weteringschans 112 een nieuw vegetarisch hotel-restaurant, vernoemd naar de Haagse pionier Pomona. Een jaar later ging de Rembrandtpleinvestiging hierin op. Initiatiefnemers waren de actieve SDAP’er Petrus Alberts Cornelis Joosten en diens vrouw Alexandrina Maria Odilia Hubertine Dijkmans, een bankiersdochter. Hun Pomona, waar een kokkin aan het roer stond van een verder evenzeer vrouwelijke keukenstaf, was een succes, mede dankzij lage prijzen en maaltijdabonnementen. Het menu bestond uit vleesloze versies van bekende gerechten, zoals erwtensoep zonder spek, bruinebonenkroketten, postelein en aardappelen met boter. In plaats van alcoholische dranken schonk Pomona limonade, karnemelk, vruchtensap of spuitwater. In 1910 volgde een forse uitbreiding door het naastgelegen pand erbij te betrekken en het logement af te scheiden van restaurant en keuken. Tot de gasten behoorden leden van de vrouwenbeweging, socialisten en geheelonthouders, en in 1912 nam een Franse anarchistische bende autodieven er tijdelijk hun intrek. Tijdens de mobilisatie

voor de Eerste Wereldoorlog waren vier militairen ingekwartierd in het vegetarische hotel. Ze lieten proces-verbaal tegen de uitbaters opmaken omdat zij volgens de inkwartieringswet recht meenden te hebben op een dagelijkse portie vlees.

Eind 1914 sloot Pomona de deuren, volgens kwade tongen vanwege onvakkundige leiding. Dertien jaar later kreeg Amsterdam opnieuw een vegetarisch restaurant Pomona. Initiatiefneemster was de in Landsmeer geboren *Telegraaf*-journaliste Carolina Ooms-Vinckers. Op verschillende adressen kookte zij voor betalende vrienden en kennissen. In 1929 opende zij hotel-restaurant Pomona aan de Reguliersgracht 23. Beneden was de eetzaal met daarachter de keuken en een grote tuin en op de tweede verdieping de gastenkamer. Socialistische en vegetarische voorvechters hielden hier vergaderingen. Volgens een arts stak Ooms-Vinckers' restaurant met kop en schouders uit boven alle andere eetgelegenheden, 'immers vitaminen, voedingszouten en andere levensgewichtige stoffen worden de gasten hier niet onthouden: de groenten en overige spijzen worden hier niet "dood" gekookt'. Tijdens de Duitse bezetting viel echter het doek voor Pomona.²⁹

In 1935 was er op Rokin 34 een 'modern vegetarisch restaurant' geopend. Hier werd de rauwkost bereid volgens de methode van de Zwitserse dokter Maximilian Oskar Bircher-Benner. In plaats van de calorische waarde van voedsel diende het 'potentiaal' centraal te staan, waarbij onbewerkt plantaardig voedsel de hoogste voedingswaarde zou hebben. Bircher-Benners voedingsleer was ter ore gekomen van Hans Josef Reinach, een advocaat in Kassel. Toen daar de nazitijd aanbrak, probeerde hij als Duits-Joodse emigrant via Parijs naar Nederland te vluchten. De Nederlandse autoriteiten zetten hem verschillende keren terug over de grens. Om hier bestaansrecht te krijgen, ging hij aandelen uitgeven voor het opzetten van een vegetarisch restaurant. Zo verzamelde hij voldoende kapitaal om zijn zaak aan het Rokin te kunnen beginnen. Met rauwkostschotels voor 65 cent kon je er gezond eten tegen geringe kosten. Het moderne vegetarische restaurant bleef bestaan tot de Duitse inval. Reinach sloot zich aan bij een verzetsgroep, maar toen veel Joden uit zijn omgeving waren weggevoerd, meldde hij zich met zijn gezin vrijwillig bij de bezetter, om bij zijn mensen te kunnen zijn. Zelfs een aanbod om zijn zesjarige dochtertje te laten onderduiken, wees Reinach af. Het driekoppige gezin werd in 1943 vermoord in Auschwitz.³⁰

Koosjer Mokum

Hans Reinach adverteerde voor zijn vleesloze restaurant in Joodse periodieken. Het vegetarisme was onder Joden meer verbreid dan onder niet-Joden. Vleesloos eten maakte het volgen van de spijswetten immers stukken eenvoudiger. In het vooroorlogse Amsterdam maakten Joden ongeveer 10 procent van de totale bevolking uit. Dat percentage was vanaf de achttiende eeuw redelijk constant en hield gelijke tred met de bevolkingsgroei. In 1795 telde de stad bijvoorbeeld circa 25.000 Joden op een totaal inwonertal van 221.000. Toentertijd woonden de meesten van hen in een klein gebied, aan de oostoever van de Amstel ter hoogte van de huidige Stopera. Het was geen afgesloten getto met verplichte bewoning, zoals Venetië dat kende, maar een zelfverkozen buurt met eigen godshuizen, religieuze instellingen, winkels en tapperijen. De historische kern van de Jodenbuurt lag op het eiland Vlooienburg en bij de Jodenbreestraat. Daarnaast woonden veelal armere Duitse (Asjkenazische) en Poolse Joden op de eilanden Uilenburg, Rapenburg en Marken (Valkenburg) en in de Weesperstraat en Nieuwe Kerkstraat. Vermogende Spaanse en Portugese Joden (Sefardiem) konden zich een statig pand veroorloven aan de Nieuwe Herengracht.

Halverwege de negentiende eeuw woonde 90 procent van de Joodse Amsterdammers nog altijd in dat kerngebied. Met de sterke aanwas van Joodse nieuwkomers, met name door de vervolgingen in Oost-Europa en toegenomen werkgelegenheid in de oplevende diamantindustrie, raakten nieuwe volkswijken als De Pijp en de Oosterparkbuurt bij hen



[6.11] Koosjerlood aan een kippenbot uit een beerput achter een huis aan de Leprozengracht (nu Waterlooplein).

in trek. Vanwege de sanering van de oude Jodenbuurt, in de eerste decennia van de twintigste eeuw, verhuisden Joodse Amsterdammers naar de oostelijke en zuidelijke stadsdelen, zoals de Transvaalbuurt en de Rivierenbuurt. Daar vestigden zich in de jaren dertig veel vluchtelingen uit nazi-Duitsland, zoals het bekende gezin Frank en de eerdergenoemde restaurateur-kok Hans Reinach. Driekwart van de bijna tachtigduizend Joodse inwoners zou de vervolgingen tijdens de Duitse bezetting niet overleven. Na de bevrijding oogde de voormalige Jodenbuurt als een spookstad. Met name in Amsterdam-Zuid en in de nieuwbouwwijk Buitenveldert ontstonden naoorlogse Joodse leefgemeenschappen. Tegenwoordig is de Buitenveldertse Kastelenstraat de centrale ontmoetingsplek: op vrijdag, voor het ingaan van sabbat, komen bewoners elkaar daar tegen bij het boodschappen doen. In de Kastelenstraat zijn drie van de vier resterende koosjere eethuizen gevestigd.³¹

Voor de religieus-Joodse inwoners was en is het van belang dat winkeliers en restauranthouders zich houden aan het reglement (kasjroet) van de spijswetten. Uitsluitend herkauwende zoogdieren met gespleten hoeven – zoals runderen, schapen, geiten en het meeste gevogelte – gelden als koosjer ('geschikt'), terwijl bijvoorbeeld varkens, konijnen, paling en schelpdieren treife ('onrein') zijn en dus ongeschikt voor consumptie. Een tweede uitgangspunt van het kasjroet is de strikte scheiding van melk- en vleesproducten, zowel bij de bereiding als bij het consumeren van voedsel. Daartoe moeten restauranthouders speciale voorzieningen treffen, zoals afzonderlijke snijplanken, pannen en ander keukengereedschap, om vermenging te voorkomen. Koosjere producten zijn onder rabbinaal toezicht (ORT) vervaardigd en mogen uitsluitend worden verkocht in winkels met een koosjercertificaat (hechsjer). Bij koosjere slagers en (vlees)restaurants is permanent toezicht nodig op de naleving van het kasjroet. Steekproefsgewijs toezicht is er bij visrestaurants en vegetarische restaurants, koosjere pizzeria's en bakkerijen.

Amsterdam kende vanaf de zeventiende eeuw een aanbod van koosjere wijnkopers, zuivelwinkels en kruideniers. Daarnaast stationeerden de Sefardische en Asjkenazische gemeenten *kasjers* (koosjermakers) in door niet-Joden bemande bakkerijen en slagerijen. Hun eindproducten voorzagen zij van keurmerken of koosjerloodjes, bijvoorbeeld om rund- of kippenvlees.³² Tot in de negentiende eeuw stonden koosjere drank- en eethuizen niet onder permanent rabbinaal toezicht. Wel

controleerden beide gemeenten incidenteel of de uitbaters zich hielden aan de spijswetten. Naleving van het kasjroet was ook van belang voor de Joodse armenkassen; de inkomsten daarvan kwamen immers grotendeels van de eigen verkoophallen waarin iedereen ritueel geslacht vlees moest kopen. Een deel van de religieuze Joden hield zich strikt aan de



[6.12] Houtgracht met het Bruiloftshuis, later De Herschepping.

spijswetten, maar overtredingen kwamen evengoed voor. In 1645 verweet rabbijn Saul Levi Morteira zijn gehoor in de synagoge bijvoorbeeld dat zij niet-koosjere kaas en wijn nuttigden. In de achttiende eeuw liepen talloze Asjkenaziem tegen de lamp wegens verkoop en consumptie van niet-koosjer geslacht vlees. Voor bepaalde beroepsbeoefenaren was het ondoenlijk om zich consequent aan het kasjroet te houden. Joodse kooplieden bezochten voor hun werk bijvoorbeeld herbergen in het centrum, waar ze dineerden en dronken met hun niet-Joodse zakenpartners. Buitenshuis en op reis was het kooplieden toegestaan zich minder strikt te houden aan de spijswetten, omdat dat lastig of zelfs onmogelijk was. Herbergen met koosjer eten en drinken buiten de eigen Jodenbuurt waren schaars: een zeldzame uitzondering is een Asjkenazische kelder kroeg aan het Damrak. En daar kwamen, in 1682, zowel Joodse als christelijke bezoekers.³³

Bruiloftshuis en Casino

Bijna alle Joodse eet- en drinkgelegenheden lagen in de toenmalige Jodenbuurt. Tot 1668 mochten Joden van overheidswege officieel geen herberg beginnen, maar daarna openden Joodse nieuwkomers massaal eigen drankhuizen. Dikwijls konden gasten daar ook eten. Dat gebeurde rond 1750 bijvoorbeeld in de wijnkroeg van de Hoogduitse Jood David Abrahams Krieker op Vlooienburg. Bij hem in de gelagkamer kwamen voornamelijk geloofsgenoten dineren en drinken, maar ‘ook wel christenen’, aldus de herbergier. Op de hoeken van Vlooienburg en aan de Leprozengracht (Waterlooplein) vond je tientallen kleine buurtkroegen, zoals die van Krieker. Grotere herbergen en eetgelegenheden zaten aan de Houtgracht (Waterlooplein) en in de Jodenbreestraat.³⁴

Ook het voormalige synagogegebouw aan de Houtgracht (Waterlooplein 131-167) was in gebruik als eet- en drinkgelegenheid. Dit Bruiloftshuis diende vooral als feestlocatie voor Joodse bruiloften, jubilea, bar mitswa's en andere partijen, maar in de zaal waren ook maaltijden voor gezelschappen. Vanaf 1754 huurde de Hoogduits-Joodse Hijman Mozes Drukker het pand. In ruil voor de huur en een exploitatiebedrag genoot hij alle inkomsten van bruiloften, gastmalen en andere plezierige bijeenkomsten. Daarbij had Drukker beschikking over de keukengereedschappen van koper-, tin- en ijzerwerk. Een blik op de inventaris uit 1755 leert dat het Bruiloftshuis grote gezelschappen kon voorzien van eten en drinken:

190 servetten, 29 tafellakens, tientallen schenkkannen en opdienschotels, 388 tafelborden, 24 soeplepels, 105 eetlepels, 126 messen en 113 metalen vorken. Het keukenarsenaal aan visketels, braadpannen en schotels moest voldoen aan de strenge eisen van het kasjroet. Drukker programmeerde 's avonds daarnaast muziekconcerten, die extra geld in het laatje brachten vanwege de daarbij geconsumeerde dranken. In het laatste kwart van de negentiende eeuw verloor het Bruiloftshuis de deftigste klandizie aan concurrerende horeca-initiatieven. De zaal, in wat nu Lokaal De Herschepping heette, bleef voortbestaan, voornamelijk als vergaderlocatie voor de socialistische beweging. Tot de gemeente Amsterdam in 1930 het historische pand in bezit kreeg en het liet slopen.³⁵

Bekende eet- en drinkgelegenheden, zoals het Bruiloftshuis, konden het zich niet veroorloven treife voedsel en dranken te serveren. Het is onduidelijk in hoeverre dit ook gold voor minder voorname Joodse eethuizen. Zoals De Stad Frankfurt, een portionstafel met vaste prijzen aan de Zwanenburgwal (nr. 71). De exploitant, Moses Salomon Berlijn, richtte zich hoofdzakelijk op 'Belijders van de Israëlitische godsdienst'. Hij stierf in 1837, nog geen vijftig jaar oud, en liet een weduwe en zes kinderen achter. In de Sint Antoniesbreestraat (nr. 63), tegenover de Zuiderkerk, was een concurrerend eethuis, De Stad Leipzig. Rond 1820 was dit opgezet door Löb Amschel Cahn, een migrant uit het ten noorden van Frankfurt gelegen landgraafschap Hessen-Homburg. Cahn begon als logementhouder, maar noemde zich later portions- en ordinarishouder. Hij serveerde dagelijkse maaltijden op vaste tijden en tegen vaste prijzen aan een breed, minvermogend publiek. Na zijn dood zette zijn weduwe – Geertrude Jacobson uit Dodewaard – de affaire 'op denzelfden voet' voort. In 1853 verhuisde zij naar de Zwanenburgwal (nr. 30), waar zij haar klanten trakteerde op een 'prompte en civiele bediening, zoals sinds jaren her'. Na haar overlijden namen Wolf Franco en diens vrouw het eethuis over. In 1865 doekte Franco het eethuis alweer op, omdat hij een stabielere baan als diamantslijper kon krijgen.³⁶

De verlaten portionstafel in de Sint Antoniesbreestraat was in handen gekomen van de gebroeders Abraham en Wolf Wafelman. Zij waren in Amsterdam geboren als zoons van een armlastige migrant uit Głogów (Polen), die een karig loon verdiende als kruier. De broers groeiden op in de Joden Houttuinen, een inmiddels verdwenen straat (ter plaatse van de Hogeschool voor de Kunsten) met goeddeels armlastige bewoning. De



[6.13] Gebouw
Casino aan het
Waterlooplein,
circa 1905.

oudste, Abraham, wist zich omhoog te werken: hij opende een slagerij in de Nieuwe Amstelstraat. De andere broer ging eveneens vlees verkopen, in de Weesperstraat. Samen namen zij in 1853 de portionstafel van de weduwe Cahn over. Ze serveerden er dagelijks tussen twee en zeven uur 'wel toebeide en smakelijke spijzen'. De broers stonden zelf in de keuken en lieten de 'stipte bediening' over aan een ervaren katholieke dienstbode en een jonge Joodse serveerster. Na een faillissement (1863) zetten ze een kookwinkel op in de Weesperstraat. Daar verkochten ze koosjere schildpadsoep (met kalfskop) en verzorgden ze ontbijt, diners en soupers voor bruiloften en partijen. Hun cateringbedrijf draaide zo voorspoedig dat afgunstige concurrenten hun naam misbruikten.³⁷

De broers Wafelman hadden voldoende verdiend om te kunnen investeren in een nieuwe zaak op een prominente locatie, aan de Amstel naast de Blauwbrug. Het daar gelegen sociëteitsgebouw Lokaal Casino was al in trek bij de Joodse gemeente: ook de kerkenraad van de Hoofdsynagoge hield er vergaderingen. De broers Wafelman begonnen er een table

d'hôte, dagelijks om vijf uur, en caterden – binnenshuis en buitenshuis – Joodse bruiloften en partijen. Familiediners kostten 1,50 gulden per persoon. Het koken gebeurde op een groot fornuis met vijf grote gaten en in twee stevige ovens. Daarnaast behielden ze hun vleeshouwersaffaire en verkochten ze in de vleeshal, waartoe ze extra personeel inhuurden. Een van hun slagers begon voor zichzelf en zou, met de levering van vet, pekervlees en worst voor bruiloften en diners, een geduchte concurrent worden voor zijn oude werkgevers. Na het overlijden van zijn broer, in 1876, kreeg Abraham Wafelman ondersteuning van zijn zoon, Aron. Dat de zaken voorspoedig gingen, blijkt uit de 'kiezerslijsten'. Hierop stonden kiesgerechtigden die meer dan 112 gulden betaalden aan belastingen. Vader en zoon Wafelman behoorden tot de top tien van belastingplichtige Amsterdamse koks en restaurateurs. In 1879 lieten zij hun restaurantpand grondig verbouwen, waardoor het Casino zowel op de begane grond als op de eerste etage feestzalen kreeg. Negen jaar later volgden een aanbouw en een tweede ingang aan de Amstelzijde.³⁸

De nieuwe generatie Wafelman zette vol in op het cateren aan groepen. Aan de Plantage Kerklaan huurden zij tijdelijk lokaal De Koningskroon, waar leden van de Joodse elite toneeluitvoeringen bijwoonden en uitzinnige bruiloftsfeesten vierden. Die partijen begonnen gewoonlijk met een lunch met broodjes zalm, dan wijn, limonade en taartjes tot de avondmaaltijd, onder de zoete tonen van een orkestje. Het koosjere menu bestond uit groentesoep of potage à la reine (kippensoep), soepvlees met zuur, tuinboontjes met rooktong, doperwtjes met zwezerik, roastbeef met aardappelen, kip met compote en toe bolussen, mergtaart en beschuittaart. Tijdens het avondlijke bal gingen kelners rond met thee, wijn, limonade, sorbet en ijs om laat in de nacht af te sluiten met een souper van vis. In 1881 en 1882 werd in De Koningskroon Joods nieuwjaar (Rosj Hasjana) gevierd, waarbij de zaal stijlvol was ingericht als synagoge.³⁹

In het Casino-gebouw bleef Aron Wafelman actief als uitbater van een koosjer restaurant. De verhuur van zijn keuken aan een christelijke vereniging leidde tot ergernis bij het opperrabbinaat. In 1883 kon Wafelman de rabbijn geruststellen dat het contract met de christenen was opgezegd, zodat de keuken weer geheel koosjer was. Een jaar later begon Wafelman een bescheidener hotel-café-restaurant in de nabijgelegen Muiderstraat (nr. 21). De koksaffaire daar, evenals het cateren van bruiloftsdiners, besnijdenissen en andere evenementen, bleef onder rabbinaal toezicht

staan. Hij behield de joods-religieuze verenigingen als klant, ook toen hij in 1885 terugkeerde naar het Casino. Tijdens Pesach was de bovenzaal ingericht als café en de benedenzaal als restaurant.

Kortstondige concurrentie kreeg Aron Wafelman van zijn eigen zus, Mina. Zij begon in 1888 een koosjer restaurant op de Dam, op de hoek van de niet meer bestaande Vissteeg. Mina was daarmee een van de tien vrouwelijke koks van de stad, op een totaal van 180 chefs. Haar menu – soep printanière (met voorjaarsgroenten), snijboontjes met kalfsgelhakt, croquettes à la volaille, nieuwe worteltjes, gefruite aardappels, kalfskotelet, salade met eieren, abrikozencompote en een dessert – kostte 1,25 gulden voor abbonnementhouders. Mina's koosjere restaurant faalde. Onderwijl bleef het Casino van haar broer in bedrijf. Vanaf 1890 was de grote zaal in gebruik als diamantbeurs en de bovenste verdieping als kloverswerkplaatsen met bijbehorende kantoren. Met het vertrek van de diamanthandelaren naar de Nieuwe Achtergracht, in 1911, begon de ondergang van het Casino. De laatste Wafelman probeerde de exploitatie rond te krijgen met feesten en partijen, maar de Joodse elite was minder geneigd tot de 'eet-orgiën' van weleer. En minder kapitaalkrachtige klanten hadden onvoldoende budget, terwijl ook de behoefte aan koosjere maaltijden terugliep. In 1934 viel het doek voor het Casino.⁴⁰

REOR

Naast het chique Casino kwamen er in het laatste kwart van de negentiende eeuw steeds meer eenvoudige koosjere eetgelegenheden. Dankzij de ontdekking van de Zuid-Afrikaanse diamantmijnen floreerde de grotendeels Joodse diamantindustrie. Deze 'Kaapse Tijd' verschaftte enorm veel werkgelegenheid en een hogere koopkracht. Tegelijkertijd zochten duizenden vluchtelingen van Jodenvervolgingen in Oost-Europa een veilig heenkomen in de Amstelstad, onder wie talrijke religieuze Joden. Koks, restauranthouders en andere horecaondernemers zagen hun kansen schoon en er kwam een hausse aan koosjere eethuizen, van wisselende levensduur. Zo begon in 1882 een van oorsprong Friese slager van de Joodse vleeshal een restaurant aan de Leprozengracht 13 (Waterlooplein). Hij adverteerde voor zijn vleesrijke table d'hôte vanaf vijf uur 's middags ('biefstuk steeds voorhanden') en liet diners thuisbezorgen. Na enkele jaren sloot hij zijn zaak en trad hij in dienst van Wafelmans Casino. Ook een voormalige bierhandelaar uit Krakau

(Polen) opende een restaurant aan de Leprozengracht (nr. 38), maar reisde binnen een jaar door naar Antwerpen.⁴¹ Van beknopte levensduur was verder het ORT-hotel-restaurant van de voormalige onderwijzeres Eva Gosschalk-Clarenburg. In het havenkwartier (Zeedijk 86) begon zij haar table d'hôte, dagelijks vanaf halfvier, waarop vaste klanten zich konden abonneren. Diners, gebak en gevogelte liet ze daarnaast thuisbezorgen. In 1883 zette Gosschalk-Clarenburg haar goedkope eethuis met even weinig succes voort aan de Raamgracht (nr. 23), waarna zij haar oude beroep als schooljuf weer oppakte.⁴²

Ook niet-Joodse eethuishouders zagen brood in de sterk toegenomen Joodse populatie. Zij serveerden hun gasten koosjer voedsel, of wat daarvoor door moest gaan. De schrijvende sigarenfabrikant Justus van Maurik verhaalt hoe Isaac Gerrit Betel alias Izak op de Dam, een bekende schoenpoetser, rond 1880 at bij een schaftkelder op de Dam.

[6.14] Koosjer schafthuis De Eerste Aanleg aan de Elandsgracht in 1923.



‘Daar kan ik kosjer goed krijgen. Dan neem ik een broodje en een kom koffie en eer dat je ’t verzint, speelt Isaäk zijn ontbijt naar binnen, want tijd is ook voor hem geld, begrepen?’ Eenmaal thuis maakt zijn vrouw als avondmaal kool met aardappelen, ‘net zoo lekker als een biefstuk uit de Port van Cleef’, aldus de schoenpoetser in de woorden van Van Maurik. Op de door hem beschreven locatie zat Café-Restaurant Van der Moolen, uitgebaat door een gelijknamige tapper uit Rijswijk. Deze verkocht vooral Duits bier en het is de vraag in hoeverre hij zijn klanten koosjer bereid voedsel serveerde, aangezien zijn zaak niet onder rabbinaal toezicht stond.⁴³ Datzelfde gold voor het Joodse schafthuis van Waterman. Dit lag in de Waterloopleinbuurt, waar duizenden diamantslijpers woonden en werkten. De opperrabbijn liet in een Joods periodiek weten dat Watermans zaak niet onder toezicht stond. In de Joden Houttuinen, strategisch gelegen naast een diamantslijperij, opende in 1883 De Zoete Inval, dat wel onder rabbinaal toezicht kwam. In dit schafthuis stond om vijf uur ’s ochtends reeds de koffie klaar, verder at je er soep en gekookte spijzen.⁴⁴

Een koosjer schafthuis in de Jordaan was De Eerste Aanleg (Elandsgracht 106), waarvan uitbaatster Mietje Witteboon-Oppenheijm enige faam genoot. Achter in haar eetzaal hing een gordijn, waarachter zij vis bakte en weer daarachter was een grote keuken. Op eenhoog waren de privévertrekken voor het gezin. De Eerste Aanleg lag dicht bij de groente- en fruitmarkt in de Marnixstraat, waar pater familias Witteboon werkte als fruitgrossier. Het echtpaar stond dagelijks om halfvier op, waarna de man de trein nam om inkopen te doen voor de fruitmarkt en zijn vrouw de vismarkt op het Waterlooplein bezocht voor schol, bokking, schelvis, hom en kuit. Soms stond zij die visjes al om vier uur te bakken om ze aan de eerste klanten te kunnen serveren. Tot ’s avonds elf uur bleven er klanten binnendruppelen. Ze kregen koffie opgediend in ronde soepkommen voor een dubbeltje en een galle met boter voor eenzelfde bedrag. De koosjere cakejes en boterkoek waren afkomstig van banketbakker Kalf in de Sint Antoniesbreestraat en brood, galles en kadetjes van een broodbakker uit de Rozenstraat. Op vrijdag kwamen veel niet-Joodse klanten gebakken vis halen. Het schaft- en koffiehuis stond onder rabbinaal toezicht, maar volgens dochter Saartje werd het ORT-predicaat indertijd ‘gemakkelijk verleend’. In 1929 verhuisde de familie Witteboon naar het Waterlooplein, waarna het schafthuis aan de Elandsgracht de deuren sloot.⁴⁵

Restaurant Rubinstein 1933-1935

ADRES: Rokin 20

UITBATER: Oskar Rubinstein (restaurateur)

SOORT: Koosjere keuken

PRIJSNIVEAU: *ff*



[6.15a] Krantenannonce voor de opening van Rubinstein aan het Rokin, 29 december 1933.



[6.15b] Links Rokin 20 in februari 1935 met de lichtreclame van Rubinstein.

Kosten noch moeiten zijn gespaard bij de inrichting van dit eerste luxe koosjere restaurant op een prominente locatie in de binnenstad. Een lift, centrale verwarming en geluidswerende betonvloeren dragen allemaal bij aan het klantcomfort. Op de begane grond en de eerste twee verdiepingen kun je terecht in geriefelijke eetzaal, voorzien van 140 Thonet-stoelen en fauteuils, veertig eet-tafels, bridgetafeltjes, elektrische klokken en Perzische tapijten. Daarboven zijn de kantoren en provisiekamers en

helemaal op de vijfde etage – hoogst uitzonderlijk – is de keuken. Dicht bij de hemel bereiden de Hollandse, Weense en Tsjechische chefs daar de koosjere gerechten. Zij beschikken over een modern keukenarsenaal van kapitale koelmachines, gasfornuizen, ijs-, kluts- en vleesmachines, bordenwarmers, vleessnijmachines, kasserollen, koksfornuis en tientallen zware emailen pannen.

Dankzij de zolderkeuken heeft het publiek in de eetzaal beneden geen greintje last van kookherrie, baklucht

of snauwende chefs. De Nederlands-sprekende bediening overhandigt vriendelijk de – dagelijks wisselende – spijskaart. Als aperitief brengen ze eerst een vers getapt biertje van de bierpompinstallatie of een glas koosjere wijn. Tijdens religieuze hoogtijdagen serveert Rubinstein speciale maaltijden. Vanwege Chanoeka bestaat het menu bijvoorbeeld uit gehakte eieren, toast, vermicellisoep, gevulde snoek, aardappelpuree, salade of gevulde kalkoen, gemengde compote, kastanjepuree en appelbanket toe.

Dicht bij de hemel bereiden de Hollandse, Weense en Tsjechische chefs daar de koosjere gerechten

Het Amsterdamse Rubinstein is een filiaal van het Duitse moederbedrijf in Berlijn. Naamgever en oprichter hiervan is Jacob-Israël Rubinstein, afkomstig uit het Poolse stadje Biały Kamień. In 1911 begon hij in Friedrichstadt zijn restaurant onder rabbinaal toezicht. Hij serveerde gebraad, groente en allerhande gebak, bereid met *Geflügelfett*, en rond Pesach ei in zout water, brood met *Matzknödels*, vis, gevogelte, Californische vruchten, krim-sel (koekjes) en gratis matses. Ook was er een vegetarische afdeling. In 1933,

het jaar waarin de nazi's aan de macht kwamen, stuurde Rubinstein zijn zoon Oskar naar Amsterdam om een filiaal op te zetten. In het pand aan het Rokin zat eerder Restaurant Bavaria, dat zich onderscheidde met Duitse bieren en 'Thüringer Rostbratwürste'. Oskar Rubinstein liet het ingrijpend verbouwen, waarvoor hij de moderne architect Arend Jan Westerman inschakelde. Aan de gevel hing hij de neonverlichte restaurantnaam Rubinstein en een davidster, tot ergernis van NSB-krant *Volk en Vaderland*.

De grondige verbouwing had Rubinstein 54.000 gulden gekost.⁴⁸ Op oudejaarsdag 1933 opende zijn restaurant voor publiek, maar vanwege de economische crisis raakte hij al na een jaar in financiële moeilijkheden. In 1935 was er een doorstart onder een nieuwe niet-Joodse directie, met de voormalige chef-kok van restaurant Astoria in de keuken. Zij adverteerden met 'prima wijnen tegen lage prijzen' en aparte zalen voor feesten en partijen. Het mocht niet baten: op 1 juli 1936 ging de inboedel in de executieverkoop. Oskar Rubinstein vertrok naar Kaapstad en overleefde daar de Tweede Wereldoorlog. Het Berlijnse moederfiliaal bleef in bedrijf tot de Kristallnacht in november 1938. Oprichter Jacob-Israël Rubinstein en zijn vrouw Sidonie Wertheim zochten een veilig heenkomen in Brussel, tot daar de nazi's binnenvielen. Op 31 juli 1944 zijn zij op transport gezet naar Auschwitz, waar zij bij aankomst zijn vermoord.⁴⁹

Tussen 1880 en 1930 was ook de bloeiperiode van de Joodse broodjeszaken in Amsterdam. Daar lag de nadruk op lunchmaaltijden, tussendoortjes en voer voor nachtbrakers en minder op het diner. De oorsprong lag bij vleeshouwers en visverkopers, die om extra inkomsten te verwerven broodjes gingen verkopen met hun eigen waren. Die belegde broodjes kon je in de winkel consumeren of meenemen. De meeste broodjesmakers hielden zich aan de spijswetten, waardoor de combinatie vlees en zuivel uit den boze was. Hun dik belegde broodjes pekkel, lever en halfom trokken al gauw een niet-Joods publiek. Behalve in de eigen buurt vestigden Joodse broodjeswinkeliers zich in uitgaansgebieden, zoals rond het Rembrandt- en Leidseplein. Op beide locaties begon de voormalige veehandelaar Mozes Velleman in 1935 broodjeszaken. Zijn zoon Nathan assisteerde als winkelbediende. Behalve losse broodjes aan winkelbezoekers leverden vader en zoon Velleman lunchpakketten aan gezelschappen, mee te nemen op dagtrips. Ook bezorgden ze aan huis met een bakfiets. Als dorstlesser schonken ze de hippe suikerdrank Coca-Cola, die zojuist het predicaat koosjer had gekregen. Na de Duitse inval raakte zoon Nathan betrokken bij het verzet. Zowel hij als zijn gezin en zijn vader zijn in de oorlog vermoord. Na de bevrijding betrok Aat van Dobben het leegstaande winkelpand Korte Reguliersdwarsstraat 5, waar de naar hem vernoemde zaak nog altijd zit. Het Velleman-filiaal aan het Kleine-Gartmanplantsoen zou tot 1984 voortleven als snackbar en automatiek BeJo.⁴⁶

Rond 1900 leidde de stormachtige groei van het trein- en autoverkeer tot een sterke toename van het vreemdelingenverkeer, zoals van de toch al reislustige Joodse kooplieden, studenten en geestelijken. Voorheen konden zij in Amsterdam dineren en logeren bij een breed netwerk aan particuliere gastgezinnen, logementen en opvanglocaties van Joodse instellingen. De 'reisrevolutie' en de wildgroei aan commerciële pensions en eetgelegenheden baarden de rabbijnen zorgen over de naleving van het kashroet. De in 1900 in Hamburg opgerichte Verein zur Förderung rituelier Speisehäuser registreerde en promootte strikt koosjere eethuizen. Eerst alleen in Duitsland, later ook in Joodse gemeenschappen elders, met honderden betalende leden in Europa, tot in Moskou aan toe. In Amsterdam ontstond in 1918 de zusterorganisatie Ritueel Eten Op Reis (REOR). Haar gidsen vermeldten namen en adressen van eethuizen, broodjeswinkels en andere aanbieders van koosjer voedsel in heel Nederland. De meeste hiervan stonden onder rabbinaal toezicht.⁴⁷



[6.16] De restaurantkeuken van Cats, Plantage Middenlaan 12. De kok poseert in zijn koosjere keuken vol met potten en pannen en voorzien van een granito vloer, 1922.

De REOR waarschuwde dat sommige eethuizen ‘wat primitief ingericht’ zouden zijn. Dat gold zeker niet voor de twee Amsterdamse restaurants die vanaf 1918 op de REOR-lijst stonden. Bovenaan prijkte het al langer bestaande Hotel-Restaurant Polak in de Nieuwe Hoogstraat (nr. 9). Tot 1898 stond daar een vrouwelijke chef in de keuken. Dat jaar vertrok zij om voortaan vanuit haar eigen cateringbedrijf eten aan huis te bezorgen, voor 80 cent per persoon. Na een verbouwing opende in 1901 een gemoderniseerd Hotel-Restaurant Polak. De hotelier adverteerde voor zijn ‘uitstekende keuken’ en, vanaf 1904, voor de elektrische verlichting. Polak was lange tijd het enige hotel onder rabbinaal toezicht in Amsterdam. Vanaf vijf uur kon je er terecht voor table d’hôte, maar de eetzaal was de gehele dag geopend. In 1918 nam chefbediening Coenraad Hiegentlich uit Assen de goedlopende zaak over. Na een verbouwing beschikte het hotel-restaurant over zestig bedden in veertig kamers, een conversatiezaal, biljartkamer, een zaal voor bruiloften en partijen en een daktuin. Voor het diner op zaterdag (sjabbat) liet Hiegentlich een

‘sjabbatoven’ installeren, waarin keukenpersoneel het eten op vrijdag kon klaarzetten. Tijdens het Loofhuttenfeest konden gasten dineren in een speciale restaurant-soekot (loofhut). Het menu (1,50 gulden) bestond uit voorspijs, soep, vleesgerecht naar keuze, groenten, aardappelen, compote, fruit of gebak. Beursbezoekers konden voor 1 gulden een eenvoudigere lunch krijgen. Het Hotel-Restaurant Hiegentlich, zoals het nu heette, kreeg daarnaast bijvoorbeeld bezoek van Joodse veehandelaren uit Twente.⁵⁰

Het andere restaurant op de vroegste REOR-lijsten was gevestigd in de Weesperstraat (nr. 1). Eerder zat hier een koosjere slagerij, maar Joseph Snuyf begon er een pension met een koosjer restaurant dat de gehele dag geopend was. Met plats du jour voor 50 cent mikte hij op de minder kapitaalkrachtige reizigers en bewoners uit de buurt. Snuyf leverde tevens maaltijden aan huis en voorzag de leden van de Vereniging Amsterdamsche Joodsche Vrijdagavond van spijs en drank. In 1927 moest hij zijn koksaffaire en pension echter verkopen, ‘wegens verder vorderden leeftijd’.⁵¹

Het bekendste koosjere restaurant van de stad was Cats in de Plantagebuurt. In twee monumentale panden (Plantage Middenlaan 10-12) vierde de Joodse elite daar feesten, bruiloften en andere hoogtijdagen, ook waren er bijeenkomsten van religieuze en sociale instellingen. Restaurateur Henri Jacob Cats, afkomstig uit Gouda, werkte eerst als kok in een eigen eethuis aan de Zwanenburgwal. In 1922 begon hij het strikt koosjere restaurant Cats aan de Middenlaan. Hij investeerde serieuze bedragen in de aanleg van een eet- en feestzaal en een grote keuken met kookgerei en apparatuur. Mede dankzij aanhoudende reclamecampagnes in Joodse periodieken en mond-tot-mondreclame groeide Huize Cats uit tot een bekend adres: zelfs de bestuursleden van de REOR kwamen hier hun tienjarig bestaan vieren. Cats’ culinaire reputatie blijkt verder uit zijn betrokkenheid bij heruitgaven (1921, 1926) van het *Oorspronkelijk Israëlietisch Kookboek*, de koosjere kookbijbel van Saartje Vos, waaraan hij correcties en nieuwe recepten bijdroeg. In 1934 begon de kok een klein rusthuis aan de Nieuwe Herengracht, met een restaurant waarvoor hij dagelijks kookte. Tijdens de Duitse bezetting viel het rusthuis ten prooi aan insluipers en dieven. Cats en zijn vijf koppige gezin werden omgebracht in de vernietigingskampen.⁵²

Aan de vooravond van de Tweede Wereldoorlog zaten de koosjere restaurants niet meer uitsluitend in de Jodenbuurt, maar waren ze veel meer verspreid over de stad. De Duitse bezetting zou een abrupt einde maken aan de rijke Joodse horecacultuur, alsook aan de meeste restaurateurs en hun families.

7 Oorlogskosten



[71] Lange rijen bij een gaarkeuken voor het afhalen van een maaltijd, in juni 1945.

‘Nu het vleesch op de bon is en ook de bezoekers van het restaurant hun lekkere hapjes pas in ontvangst kunnen nemen na de betreffende bonnetjes te hebben overhandigd, is het restaurantleven wel in een gansch ander licht komen staan. Iets van de geriefelijkheid van het uithuizige eten is daarmee ingeboet, maar dat neemt niet weg, dat het aantal eethuizen in de hoofdstad nog gestadig toeneemt en dat de bezoeker voor een steeds verrassender keus komt te staan. [...] De verscheidenheid van gerechten en de omvang der porties zullen er zonder twijfel als gevolg van de jongste distributie-maatregelen voor vleesch e.d. wel iets minder op zijn geworden en de nieuwe bepalingen inzake de omzetbelastingen zullen een kleine prijsverhoging met zich hebben gebracht, maar al bij al heeft de hoofdstad naar wij meenen nog geen klagen en kan zij zich, op culinair gebied, langzamerhand opperbest meten met de meest vermaarde steden ter wereld.’¹

In oktober 1940 bloeide de Amsterdamse horeca, ondanks dat het Duitse leger vijf maanden eerder Nederland had ingenomen. Maar al snel zouden de effecten van de bezetting te voelen zijn in de stad en in de horeca. De bezetter verbood Joodse Amsterdammers horecagelegenheden te bezoeken, liet hun eigen eethuizen sluiten en vermoordde velen van hen in concentratiekampen. Niet-Joodse Amsterdammers kregen te maken met verduisteringen, rantsoeneringen, voedseltekorten en allerlei nieuwe regels en verboden. Toch bleven de meeste restaurants het grootste deel van de oorlog open, de eerste jaren bloeide het horecaleven zelfs. Men ging naar eet- en drinkhuizen om de sombere realiteit van de oorlog te vergeten, al werd dat almaar moeilijker.

Eerste Wereldoorlog

Amsterdammers hadden al een voorproefje gekregen van voedseltekorten en distributieregels. Hoewel Nederland neutraal bleef tijdens de Eerste Wereldoorlog (1914-1918), waren er voedsel- en brandstoftekorten wegens het stilvallen van import en export, waarvan het land sterk afhankelijk was. Uit angst voor tekorten was aan het begin van de oorlog paniek uitgebroken en begonnen mensen massaal houdbare producten in te slaan.² Hamsteren dreigde 'een besmettelijke ziekte te worden', aldus een krant, die de Duitse term nog uit moest leggen als 'de onsociale trek in vele mensen om tot eigen gebruik voorraden in te slaan en vast te



[7.2] 'Hoe 't hongerend Amsterdam, 1 juli 1917, een portie aardappelen bestelde'. Tekening van Johan Braakensiek uit 1917.

leggen, waardoor aan de gemeenschap wordt onttrokken, wat haar in deze tijden van schaarschte van groot nut zou kunnen zijn'.³ De overheid was aanvankelijk terughoudend met ingrijpen en begon pas in de loop van de oorlog maatregelen te nemen. De minister van Landbouw, Handel en Nijverheid, Folkert Posthuma, introduceerde distributiebonnen om producten als brood, boter, melk, aardappelen, peulvruchten, koffie en thee eerlijk over de bevolking te verdelen, en stelde maximumprijzen in voor onder andere rijst, magere melk, jam, suiker, kaas, spek, haring, kapucijners, bruine bonen, groene erwten en aardappelen. Ondanks alle maatregelen stegen de kosten van eten en brandstof, zo verdubbelden de prijzen van aardappelen, vlees, textiel, wol en steenkool tussen 1916 en 1917. Sommige producten waren nauwelijks meer te krijgen, met name vanaf 1917, toen de Duitse duikbotenoorlog de overzeese import van granen, veevoer, kolen en meststoffen vrijwel stillegde. Ook het basisvoedsel aardappelen werd steeds schaarser.⁴ Al in 1915 en 1916 waren er opstandjes geweest vanwege dreigende honger, maar in de crisisjaren 1917 en 1918 werden die bijeenkomsten massaler en soms ook gewelddadiger. Het felste protest vond plaats tussen 28 juni en 2 juli

[7.3] Aardappel-
pitsters aan het
werk in de Tweede
Gemeente-
lijke Centrale
Keuken op de
Haarlemmerweg
273, in 1919.



Deel II: Opkomst van het moderne restaurant, 1850–1950



1917: het Aardappeloproer. Arbeidersvrouwen gingen de straat op om te protesteren tegen het tekort aan aardappelen terwijl die wél in de stad lagen, maar apart werden gehouden voor de export. Dagenlang waren er gevechten tussen de plunderende menigte en politie en militairen. Er vielen negen doden en ruim honderd gewonden.⁵

Om de hongerige Amsterdammers bij te staan startte de gemeente op initiatief van SDAP-wethouder Floor Wibaut in 1917 een Centrale Keuken. Op de Hoogte Kadijk werden elke dag 25.000 porties stamppot en soep bereid, die op tientallen plaatsen in de stad werden aangeboden voor weinig geld. In 1918 waren het 60.000 porties per dag geworden. Lekker was het eten in de 'Centrale Slobberbak', zoals Amsterdammers de gaarkeuken al snel gingen noemen, niet. *De Tribune*, krant van de Communistische Partij, beschreef de keuken als een 'riool voor alle voedselafval, de vergaarbak waarin groentemarkt en vischmarkt, silo en pakhuis en fabriek hun afval en hun aanveegsel, al hun bedorven, beschimmelde, verrotte en door ongedierte aangevreten restjes in loozen. Dit alles, door elkaar gewerkt tot een onherkenbare massa, wordt Jan Proletaar, voor zijn goede geld voorgezet als voedsel.' Volgens de krant keerden vele klanten hun emmers eten voor de deur ondersteboven en vluchtten honden na het ruiken ervan 'vol ontzetting' weg. Volgens andere kranten zetten de communisten de arbeiders om politieke redenen op tegen de instelling en wisten ze zelfs personeelsleden zover te krijgen het eten opzettelijk te bederven.⁶

Ook in de horeca waren de tekorten te voelen en kwamen er allerlei regels. Zo mochten restaurants en lunchrooms vanaf eind augustus 1917 vanwege de graantekorten niet langer brood bij warme en koude schotels serveren. In een nagezonden bericht aan gemeentebesturen verduidelijkte minister Posthuma dat hij onder warme en koude schotels gerechten met garnituur verstond. Bij iets wat koud en zonder garnituur geserveerd werd, zoals een bal gehakt, een portie garnalen, haring, kreeft of gebakken vis, mocht wel brood gegeven worden, maar niet meer dan 50 gram per persoon.⁷ In 1918 werd het schenken van thee in cafés, restaurants en hotels verboden. Wel was er kruidenthee, bijvoorbeeld van lindebloesem of laurierbladeren.⁸ Wie buiten de deur at, diende net als in winkels distributiebonnen in te leveren voor producten die 'op de bon' waren. Restauranthouders gebruikten wisselbonnen. Bij een gerecht dat bijvoorbeeld 10 gram boter bevatte, leverde een gast een

boterbon van 250 gram in, en kreeg vervolgens 24 bonnen à 10 gram terug.⁹ Niet alle restaurants waren even streng: in de Tweede Kamer ging het veelvuldig over de ‘onbillijkheid’ dat er in hotels en restaurants zonder overhandiging van bonnen eten werd geserveerd, terwijl in de Centrale Keukens wél altijd bonnen nodig waren. Die ongelijkheid, want het waren uitsluitend de bemiddelden die zich een restaurantbezoek konden veroorloven, leidde tot verbittering bij arbeiders en de intellectuele middenstand, stelde kamerlid Willem Koster in maart 1918.¹⁰ Veel etablissementhouders negeerden daarbij ook het slachtverbod. Bij gebrek aan veevoer hadden veel boeren hun veestapel geslacht. Om te zorgen dat er vee zou overblijven om mee te fokken, kwam Posthuma in februari 1918 met een verbod op het slachten van varkens, schapen, paarden en runderen, dat in mei werd uitgebreid naar alle dieren. In april dat jaar zond de minister telegrammen aan alle burgemeesters met het bericht dat het slachtverbod op veel plekken werd overtreden, in de eerste plaats door hotels en restaurants. De burgemeesters moesten die etablissementen in hun stad controleren en, indien er inderdaad

slachtvlees werd aangetroffen, ze enige tijd uitsluiten van de distributie van alle regeringsgoederen en tevens alle aanwezige brandstoffen confisqueren.¹¹

Restaurants stapten bij gebrek aan vlees over op vis en in mindere mate op eieren en wild. Op de menukaart van Die Port van Cleve van 30 september 1918 (afbeelding 7.4) staan onder andere Hollandse nieuwe haring, haringsalade, garnalen, ansjovis, ‘zoutevisch m. toebehooren’, gebakken sproutjes, gekookte kabeljauw, gestoofde paling en gebakken schol, allemaal geserveerd met de zo begeerde aardappelen. Verder waren er eieren en gans, konijn, eend, kip, kalfstong, cornedbeef en gehaktballen, maar niet de biefstukken waar het restaurant bekend om stond. Bij de meeste gerechten moest een boterbon worden ingeleverd, maar de ‘puree is

[7.4] Menukaart van Die Port van Cleve uit 1918.

DIE PORT VAN CLEVE		
30 September 1918		
1. op bouillon	0 25	Bouillon m. ei 0 60
Holl. nieuwe haring		0 60
Haringsalade	0 55	Portie garnalen 0 50
Ansjovis	0 60	1. sn. garnalen 0 30
Broenten soep na 4 uur		0 40
V I S C H		
X Zoutevisch m. toebehooren		1 35
2 gebakken botjes met puree		1 70
A Gekookte schol boter aard.		1 85
A Gekookte kabeljauw "		1 85
Gebakken tong m. puree		2 50
X Gekookte kabeljauw boter aard.		1 60
X Garnalen 1 spiegel-ei puree		1 10
X Gestoofde paling verscho aardapp.		2 00
X Gekookte Roode poen v aard. boter		2 50
Gebakken schol met puree		1 85
S C H O T E L S		
X Logout van gans		1 25
X Gestoofde konijn m. v. aardapp.		1 80
X 1/2 gebraden eend		2 00
X Kip met kerrysaus en v. aardapp.		1 65
X Salade 2 spiegel-eieren		1 20
1/2 kalfstong aardappelsla		1 10
Corned beef aard.sla en komkommer		1 50
X Bal garnalen gehakt m. puree		0 90
X Broodje m. boter en kaas		0 15
X Stampot van zuurkool	0 40	0 60
X Stampot van andijvie	0 40	0 60
E I E R E N G E R :		
X 3 spiegel-eieren		1 20
X Omlet van 3 eieren		1 35
X Spiegel-eieren m. corned beef		1 60
X 2 gekookte eieren m. gesm. brood		0 80
T O E B E I J Z E N G R O E N T E N		
Confituur taart	0 40	Rabarber 0 35
Appel 30 Peer	0 25	Zuurkool hutep: 0 65
Druiven	0 30	Aardappelsla 0 30
Spinazie	0 40	Worteltjes 0 40
na 4 Snijschonen	0 40	
De aangekruiste schotels 10 gr. boterbon; puree is vrij.		

vrij', aldus het menu. Luxerestaurants zoals Dikker & Thijs bleven delicatessen serveren, want oesters, kreeften en kaviaar waren vrijgesteld.¹² Toch begonnen ook de welgestelden last te krijgen van de oorlog, meldde een brievenschrijver in een krant in augustus 1918. 'Eindelijk is het dan zoover, dat de ellende in het vaderland zich in alle kringen der maatschappij laat gevoelen. Tekort is er aan brood, aan vet, aan vleesch, aan alle eerste levensbehoeften en zelfs de zeer gegoeden gevoelen het aan den lijve.' Het broodrantsoen was inmiddels gedaald tot 200 gram per dag. Slagerijen waren gesloten of verkochten alleen vis. 'In groote restaurants is het me al gebeurd, dat ik niet anders kon krijgen dan gebakken eieren met brood of brood met worst. In andere zaken heeft men nog van alles in overvloed, want gesmokkeld wordt er ook in het binnenland en [...] bovendien schijnen sommige restaurants bij tijds groote voorraden te hebben opgedaan. Maar de prijzen zijn enorm gestegen, van sommige schotels met meer dan 100 procent.'¹³

Op 11 november 1918 kwam er een einde aan de Eerste Wereldoorlog, maar het bleef onrustig in het land. Er vielen bijna veertigduizend doden door de Spaanse griep, er dreigde een socialistische revolutie en voor veel producten waren nog maandenlang distributiebonnen nodig. Na een korte periode van economische groei en lage werkloosheid kwam er in 1929 een volgende crisis, toen in New York de aandelenbeurs crashte. Een jaar later sleurde de internationale crisis ook de Nederlandse economie mee. De export zakte in, veel mensen raakten werkloos, ook in de horeca, en er heerste grote armoede. Als reactie op de crisis openden halverwege de jaren dertig weer diverse Centrale Keukens hun deuren.¹⁴ Binnen de overheid was men de voedselcrisis van de Eerste Wereldoorlog inmiddels niet vergeten. Als reactie op de onrustige buitenlandse politiek werd in 1937 het Rijksbureau voor de Voorbereiding van de Voedselvoorziening in Oorlogstijd (RbVVO) opgezet, om goed voorbereid te zijn op een eventueel nieuw conflict, waarin, zo dacht men althans, Nederland weer neutraal zou blijven. De opdracht aan het bureau was om voldoende voorraden in te slaan zodat Nederland de periode kon overbruggen om zelfvoorzienend te worden, en het voedselsysteem te coördineren en reguleren. De werking van een centraal distributiesysteem werd in september 1939 getest, met distributiebonnen voor suiker en erwten. Iedereen had recht op 1 pond suiker voor veertien dagen. Toen Duitsland Nederland op 10 mei 1940 bezette, was het distributiesysteem al ontwikkeld en getest.¹⁵

Spreek aub niet over politiek

Aanvankelijk ging het helemaal niet zo slecht met de horeca tijdens de bezetting. Het CBS rapporteerde in 1947 dat 1939 en 1940 dan wel slechte jaren waren voor de horeca, omdat door het dreigende oorlogsgevaar mensen thuisbleven, maar de omzetcijfers van 1941 en 1942 waren buitengewoon voorspoedig. Mensen zochten afleiding en aangezien een vakantie naar het buitenland ingewikkeld was geworden, gingen ze vaker op stap in eigen land en stad. Een café of restaurant bezoeken was daarbij een geliefde methode om te blijven doen alsof alles nog gewoon was. Vrijwel iedereen probeerde te doen alsof er weinig aan de hand was en op de oude voet voort te gaan. In vakbladen voor de horeca ging het nooit over de uitsluiting en vervolging van Joden. Niet alleen uit angst voor Duitse represailles, want ook na de oorlog werd er niet of nauwelijks over geschreven. ‘De Jodenvervolging paste niet in de niets-aan-de-hand sfeer die velen, voor de eigen gemoedsrust, koesterden,’ schrijven Arnoldussen en Otten in hun studie over de Amsterdamse horeca tijdens de Tweede Wereldoorlog. De voorzitter van de Horecabond meldde direct na de oorlog zelfs dat hij trots was dat hij en zijn bond zo lang de zaken gaande hadden gehouden alsof er geen bezetting was. Ook horecabezoekers en -personeel deden daar zo lang mogelijk aan mee. Ze bleven het vieze bruine spul van tulpenbollen koffie noemen, en in cafés hingen bordjes met ‘de stemming is hier magnifique, spreek aub niet over politiek’.¹⁶

In de loop van de oorlog werd het steeds moeilijker te doen alsof er niets aan de hand was. Maar ook daarvoor gebeurde er al genoeg om de stemming te drukken. Direct na de capitulatie waren de vier grote luxehotels van de stad – Carlton, de Doelen, De L’Europe en Victoria – ingenomen door Duitse militairen, net als Schiller en Suisse. Het Amstel, Americain, Parkhotel, Krasnapolsky, Pays-Bas en vele andere hotels en pensions moesten kamers afstaan.¹⁹ ’s Nachts was de stad pikdonker. Alle ramen van gebouwen en woningen moesten tussen zonsondergang en zonsopgang helemaal worden afgeplakt en de straatlantaarns, licht-reclames en verlichting van voertuigen moesten uit om te voorkomen dat geallieerde vliegtuigen zich ’s nachts konden oriënteren. Cafés, restaurants en openbare vermakelijkheden dienden om elf uur ’s avonds te sluiten. Er gold na middernacht een avondklok en niemand mocht zonder vergunning de straat op.²⁰ Overdag was het onrustig in de stad, met veel opstootjes, geweld en steeds openlijker antisemitisme. Een



[7.5] Reclame voor restaurant Savoy, mogelijk in oorlogstijd. Het restaurant aan het Leidseplein was open van 1938 tot 1944.

stoet oobers ging 13 juni 1940 per fiets de straat op om te demonstren tegen vrouwelijk personeel en Joodse bedrijfsleiders in de horeca. Knokploegen van nationaalsocialistische partijen bestormden trams, cabarets, theaters, cafés en restaurants waar Joden kwamen en sloegen de boel kort en klein. Het interieur van Café de Kroon werd verwoest en in Café de Paris in de Beethovenstraat vernielde een groep mannen de ruiten en spiegels terwijl het café en terras vol bezoekers zaten. In december 1940 bestormden honderdvijftig zwarthemden het Savoy op het Leidseplein, waar ze Joodse gasten naar buiten joegen en bordjes met 'VERBODEN VOOR JODEN' ophingen.²¹

Die bordjes waren nog niet officieel ingesteld door de Duitsers, maar ze verschenen in het eerste oorlogsjaar al steeds vaker in het straatbeeld. Horeca-exploitanten met nationaalsocialistische sympathieën installeerden ze uit vrije keuze, zoals in restaurant Cito in de Kalverstraat.

Capri

1941

ADRES: Kerkstraat 47

UITBATER: Jef Last (restaurateur)

SOORT: Spaanse en Italiaanse keuken

PRIJSNIVEAU: *ff-fff*

Het eerste Spaanse eethuis van Nederland is Capri, in oorlogsjaar '41 geopend door de revolutionair, schrijver en journalist Jef Last. In zijn restaurant in de Kerkstraat, om de hoek van de Leidsestraat, proef je met ansjovis gevulde olijven, 'druipend van de olijfolie', grote garnalen, sopa de garbanzos, tortilla de espinacas, pastel de crema frita en espresso. Avontuurlijk, nieuw, en dat in deze barre tijden!

Vóór Capri had uitbater Last al een heel leven achter de rug. Hij werd geboren in Den Haag in 1898 en groeide onder andere op in Amsterdam, waar hij op de christelijke hbs een hartgrondige afkeer kreeg 'van alles wat zich Christendom noemde'. In de Jordaan kwam hij in aanraking met het socialisme, waaraan hij zijn hele leven trouw zou blijven. In zijn wervelend bestaan hielp hij onder anderen Belgische vluchtelingen tijdens de Eerste Wereldoorlog en vertoonde hij aan duizenden arbeiders, boeren en schoolkinderen avant-gardefilms vanuit een oud Ford-bestelbusje. Last was partijbestuurder van de Revolutionair Socialistische Partij. In de jaren dertig smokkelde hij Duitse intellectuelen en kunstenaars naar België en Frankrijk en

tijdens de Spaanse Burgeroorlog vocht hij aan republikeinse kant met een arbeidersbrigade tegen de oprukkende nationalistenvan generaal Franco. Intussen had Last zijn coming-out als homo-seksueel, scheidde hij van zijn vrouw en verliet hij de communistische partij vanwege de Sovjetcommunistische gruwelen in de Spaanse Burgeroorlog. Tijdens de Duitse bezetting moest hij als oud-Spanjestrijder onderduiken en belandde hij in het verzet.

Desondanks nam Last in april 1941 de Italiaanse 'taverna Capri' over van zijn overleden zwager, Arturo Stinga.¹⁷ Die had in de zomer van 1940 zijn zaak in *De Telegraaf* nog aanbevolen aan Duitse klanten ('In Capri iszt man gut und fein / Man drinkt dort den besten Wein') en zijn weduwe bezat door haar huwelijk de Italiaanse nationaliteit en was als 'bondgenoot' daardoor onverdacht bij de bezetter. Vriend en mede-Spanjestrijder Freek Mulders staat in Capri in de keuken. Nog altijd kunt u bij Capri terecht voor 'met tomatensap bedroopen spaghetti', pittige minestrone en een 'buielige flesch' chianti, maar het zijn de Spaanse gerechten die de meeste gasten trekken. Ook de recensies zijn

Er komen zowel hooggeplaatste Duitsers als linkse kunstenaars en hun Joodse vrienden, die het restaurant dankzij de Italiaans- Duitse dekmantel als veilige plek beschouwen

lovend, want Capri's menu is in deze schrale jaren van distributiebonnen en surrogaten uitgebreid en tongstrelend. Vooral de pollo con arroz à la Valenciana (rijst met kip en mosselen) is geliefd – en zeer bewerkelijk, dus reserveer van tevoren per telefoon.

Capri, versierd met een Italiaanse pergola vol wassen druiventrossen, gekleurde lampjes en kleurige Spaanse schilderijen, trekt een welgesteld publiek, dat in deze barre bezettingsjaren wel zin heeft in een mediterraan

verzetje. Er komen zowel hooggeplaatste Duitsers als linkse kunstenaars en hun Joodse vrienden, die het restaurant dankzij de Italiaans-Duitse dekmantel als veilige plek beschouwen.¹⁸



[7.6] Jef Last, uitbater van restaurant Capri, in 1930.

WA'ers – de geüniformeerde knokploeg van de NSB – drongen zaken binnen en intimideerden personeel om de borden op te hangen. Zo werden de directeuren van restaurant Dorrius en club-restaurant Savoy bedreigd: ze moesten de anti-Joodse borden plaatsen of hun zaak sluiten. Zelfs het Americain, drukbezocht door burgerlijk-liberaal publiek onder wie veel Joden, ging overstag. Het verhaal wil dat de directeur zijn belangrijkste Joodse gasten persoonlijk per taxi bezocht om hen op de hoogte te stellen. Zijn uitleg was dat, als hij niet zou toegeven aan de dreigementen van de bezetters, zij een bord met FÜR WEHRMACHT VERBOTEN zouden neerzetten, waardoor de honderden ingekwartierde Wehrmachtofficieren, die ook het restaurant spekten, hadden moeten vertrekken. Verzetsskranten *Het Parool* en *De Waarheid* riepen op tot boycot van plekken die verboden waren voor Joden: 'Strijdt tegen het antisemitisme! Boycot de bioscopen en Horecaf-cafés!!' Desondanks meldde Hans Böhmcker, vertegenwoordiger van rijkscommissaris Seyss-Inquart in Amsterdam, in februari 1941 dat alle grote horecagelegenheden van bordjes waren voorzien, dat het verzet in het Centraal Hotel en Parkhotel was overwonnen en dat alleen op het Rembrandtplein de 'zuivering' nog niet volledig was.²²

Na de Februaristaking tegen de razzia's verscherpten de Duitsers hun anti-Joodse maatregelen. Op 15 september 1941 werden Joden officieel uit het openbare leven verbannen, zoals uit parken, dierentuinen, slaap- en restauratiewagens in treinen, schouwburgen, cabarets, bioscopen, sportinrichtingen, bibliotheken, musea, hotels, pensions, cafés en restaurants. In maart dat jaar waren Joodse bedrijven al van hun eigenaren afgepakt, ook horecaondernemingen. Kleine Joodse zaken moesten hun zaak liquideren, terwijl grote bedrijven onder een nationaalsocialistische beheerder kwamen te staan. Joods personeel moest al eerder worden ontslagen. De verordening dwong ook directeur Raphaël Belinfante van het Amstel Hotel om af te treden. Een beperkt aantal Joodse horecagelegenheden was toegestaan, alleen in wijken waar veel Joden woonden. Niet-Joods personeel moest vertrekken, niet-Joodse gasten waren er niet welkom. Welke zaken mochten openblijven, werd besloten door de Joodse Raad, een door de nazi's ingestelde organisatie van Joden die de Joodse gemeenschap moest besturen. Uiteindelijk resteerden 22 Joodse zaken, de meeste in de buurt rondom het Waterlooplein. Ook in de Beethovenstraat waren twee 'Joodsche lokalen' gevestigd.²³ Die straat stond bekend als de Brede Jodenstraat; tram 24 naar de Beethovenstraat

had de bijnaam 'Berlijn-Express'. In de jaren dertig waren er naar schatting vijftigduizend Joden uit Duitsland, Oostenrijk en Oost-Europa naar Nederland gevlucht – ondanks de zeer ongestuvige politiek en strenge controles aan de grens – van wie er zo'n vijfduizend in Amsterdam bleven. De gefortuneerden kozen de Beethovenstraat als hun nieuwe thuis. De welgestelde vluchtelingen liepen in hun bontjassen over straat en bleven Duits spreken, tot ongenoegen van sommige Amsterdammers. In korte tijd openden in de Beethovenstraat ruim twintig Joodse zaken, zoals lunchroom en banketbakker Delicia van Leo Pollack, beroemd om zijn noten- en kwarktaart, en de koosjere vleeswarenwinkel plus restaurant van Isidor Kaiser met pekervlees, rookvlees, pekeltong en worst. In 1939 opende Leonie (Lony) Rabl-Fraenkel een lunchroom-tearoom-bar-restaurant met terras. Café de Paris werd al snel een populaire ontmoetingsplaats voor (Duitse) welgestelde Joden. De eigenaresse sloeg voor de mobilisatie voor de zekerheid blikken ananas en perzik in, voor het geval die duurder zouden worden. Ze kon niet voorzien dat haar zaak mikpunt zou worden van het steeds agressievere antisemitisme in de stad. Café de Paris werd verschillende keren vernield door wa'sers. Desondanks bleef het restaurant de eerste oorlogsjaren open en drukbezocht. De latere auteur Harry Mulisch kwam er elke week met zijn moeder een kop surrogaatkoffie drinken, Etty Hillesum schreef in haar dagboek over de peperdure gebakken bot die ze er at: 'Onvergetelijk, zowel wat prijs als wat kwaliteit betreft.'²⁴

De laatste Joodse zaken die hadden mogen openblijven sloten uiteindelijk door deportaties allemaal de deuren en de eigenaren wachtte een gruwelijke einde. In augustus 1943 werd Leonie Rabl-Fraenkel naar Westerbork gedeporteerd. Haar Café de Paris kwam in handen van Johan Gerrets, die het voortzette onder de naam Le Chevalier d'Or. In november 1944 werd Rabl-Fraenkel in Auschwitz vermoord. Isidor Kaiser, de familie Pollack van Delicia en Raphaël Belinfante van het Amstel Hotel: ze werden allemaal in Auschwitz omgebracht.²⁵

Bonvrije menu's

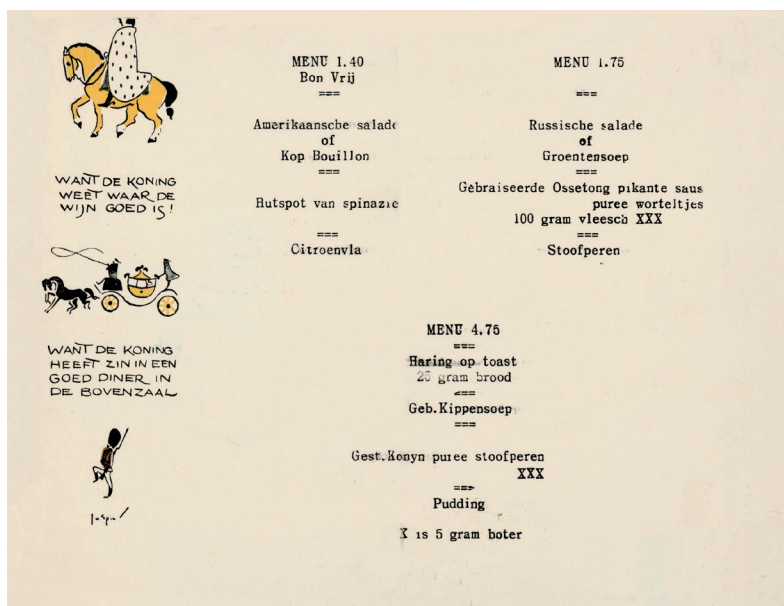
Voor wie niet werd geweerd uit het openbare leven werd de horeca in de eerste oorlogsjaren een plek om de oorlogsrealiteit even te vergeten. Het ging er wel anders aan toe dan voorheen. Vanaf 1 juni 1940 waren koffie en thee op de bon gegaan, later volgden brood, bloem, boter,

[7.7a] Menukaart van Die Port van Cleve van 8 november 1942. Het aantal kruisjes achter de gerechten staat voor het aantal bonnen dat moest worden ingeleverd. Rechtsboven staan de tijden vermeld waarop warme maaltijden geserveerd mochten worden.



margarine, vlees, eieren en gebak. Vanaf 1 oktober ging ook de horeca bonnen innen.²⁶ Dat werd een hele administratie op zich. Gasten moesten hun bonnen bij de bestelling al inleveren, om problemen bij het betalen te vermijden. Restauranthouders dienden de ingenomen bonnen op vellen papier te plakken en die bij het Centraal Distributiekantoor in te leveren. Speciaal voor de horeca introduceerde het kantoor wederom wisselbonnetjes voor vlees en boter.²⁷ Menukaarten vermeldden hoeveel bonnen per gerecht nodig waren. Op de menu's van Die Port van Cleve (zie afbeelding 7.6) en restaurant Kempinski (Leidsestraat 97-98) betekende een kruisje 5 gram boter. Voor het gestoofde konijn met puree en stoofpeertjes waren drie boterbonnen van 5 gram nodig, voor de ossentong met pikante saus, puree en worteltjes ook een vleesbon van 100 gram.²⁸

Er was steeds minder voedsel te krijgen, ook van producten die (nog) niet op de bon waren. Vanaf april 1941 konden restaurants nog maar de helft van de hoeveelheid ingrediënten inkopen die ze voor de oorlog gebruikten. Menukaarten werden korter en porties kleiner. 'De ober vraagt: "En hoe hebt gij den biefstuk gevonden?" De klant: "Heel



[7.7b] Menu's waar-
onder een bonvrij
menu, in Die Port
van Cleve op
8 november 1942.

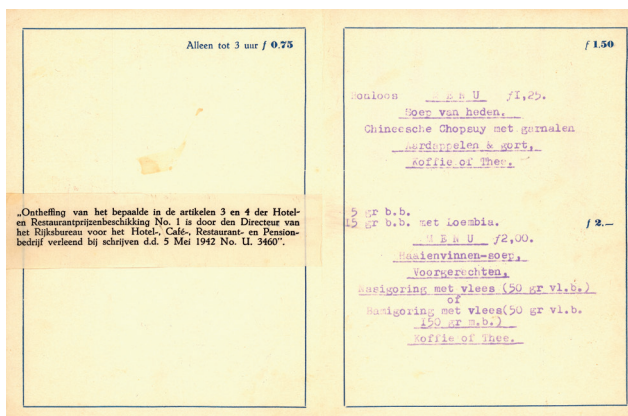
toevallig, toen ik een slablaadje op mijn vork nam,” was een veelgehoorde grap.²⁹ Om schaarse producten als vet en vlees te sparen, werden de horeca steeds meer regels opgelegd. Echte koffie serveren was sinds 28 april 1940 niet meer toegestaan. Surrogaten van tulpenbollen, dadels, druivenpitten, eikels, kastanjes, koolrapen, suikerbieten, lupine en pitten van abrikozen, perziken en pruimen kwamen ervoor in de plaats. Vanaf mei 1941 werden dinsdag en vrijdag verplicht vleesloze dagen, daarbij moest een restaurant altijd een bonloze maaltijd aanbieden. Die stond in Duitsland al bekend onder de naam *Stammgericht* en diende zo voedzaam mogelijk te zijn, gemaakt met distributievrije ingrediënten en restjes uit de keuken.

Die Port van Cleve serveerde in november 1942 bijvoorbeeld een bonvrij menu (zie afbeelding 7.7) met ‘Amerikaansche salade’ of een kop bouillon, gevolgd door hutspot van spinazie en citroenvla. In januari 1942 moesten aardappels op maandag, woensdag en donderdag in de schil gekookt worden om verspilling tegen te gaan, en het werd verplicht op maandag en donderdag een simpel gerecht te serveren met maximaal 50 gram vlees en 10 gram vet, onder de naam Wat de pot schaft. Vanaf

oktober dat jaar mocht er geen suiker meer worden geserveerd bij de (surrogaat)koffie en thee en ook vers fruit werd verboden, uitgezonderd bedrijven die aan de Duitse Wehrmacht leverden. Warme maaltijden waren na juli 1942 alleen nog te verkrijgen tussen halfeen en halfdrie 's middags en tussen zes en negen 's avonds.³⁰

Restaurants die afhankelijk waren van producten van ver kwamen extra in de problemen. 'Het aantal inrichtingen waar de Indische rijsttafel wordt opgediend is slinkend [...]. Ja, sambal en dergelijke treft men nog wel in de speciale magazijnen welke zich op den verkoop hiervan toelagen. Maar er is geen katoembar djinten meer, geen beras ketan, geen mie, haast geen kepala. De kruidenvoorraad raakt uitgeput,' meldde horecablad *Ons Belang* in februari 1941. Chinese restaurants wisten het nog redelijk goed vol te houden in de eerste oorlogsjaren. Bekende namen in de stad waren Peking en Tai-Ton op de Vijzelstraat, China op het Rokin, Kong Hing in de Binnen Bantammerstraat en Shanghai op de Weteringschans. De Chinese gemeenschap werd hecht in de bezettingsjaren. Door het stilvallen van de zeevaart vertrok niemand naar zee en kwamen er ook geen nieuwe Chinezen bij. Niet langer waren de Chinezen het doelwit van sancties van de Nederlandse overheid en de Duitsers hadden geen speciale instructies om hen te vervolgen. Dat zorgde voor nieuwe energie en zelfredzaamheid. Wie vanwege de oorlog niet langer op zee kon werken, begon eigen handeltjes, en eigenaren van boarding houses – die afhankelijk waren van zeevaarders – openden restaurants. Daar kookten ze gerechten met ingrediënten op de bon, maar juist ook veel bonloze menu's, want Chinese koks wisten wel raad met garnalen

[7.8 en 7.9] Menukaart van Chinees restaurant Tai-Ton in de Vijzelstraat, oktober 1943.



Verboden woorden en muziek

De bezetter stelde ook regels op voor gepaste taal en muziek in de horeca. Hotel Polen en het daaraan verbonden Poolsche Koffiehuis moesten de naam wijzigen in Paleishotel. In augustus 1941 werd het verboden om Franse woorden op menukaarten te gebruiken. Alleen Duits en Nederlands was nog toegestaan, maar die talen mochten niet door elkaar worden gebruikt. Indische, Italiaanse en Chinese restaurants waren uitgezonderd en mochten hun eigen aanduidingen voortzetten, en ook voor Indische termen als kroepoek en nasi goreng hoefde geen vertaling te worden gezocht.

Vanaf januari 1943 moesten horeca-exploitanten bij het Departement voor Volksvoorlichting en Kunsten een lijst inleveren met hun grammofoonplaten en muziekrollen, die door het departement goedgekeurd moest worden. In maart dat jaar stelde de Amsterdamse burgemeester Edward Voûte een verbod in op het laten klinken van muziek die was gecomponeerd door Joden of 'door personen die staatsburger zijn van landen, welke thans nog actief aan den strijd tegen den asmogendheden deelnemen, met inbegrip van Polen'. Muziek van Frédéric Chopin was wel toegestaan.³³

en rijst, die tot 1943 nog niet op de bon waren. Zowel Duitse militairen als leden van het verzet aten in de Chinese restaurants. In restaurant Shanghai at een verzetsgroep in de kelder, terwijl de Duitsers op de begane grond aan hun borden met rijst zaten.³¹

Op een menukaart (afbeelding 7.9) van Chinees restaurant Tai-Ton in de Vijzelstraat staat een bonloos menu met soep, chopsuy (ook wel tjaptjoi) met garnalen, en aardappelen en gort in plaats van rijst – de kaart dateert van oktober 1943. Er was ook een menu waar je naast 2 gulden ook een vlees- en boterbon moest inleveren. Daarvoor kreeg je haaienvinnensoep, een niet nader aangegeven voorgerecht en nasi of bami goreng met vlees – bij de bami was ook een meelbon nodig. Afgaande op krantadvertenties lijkt Tai-Ton de oorlog relatief goed te hebben doorstaan. In mei 1944 plaatsten ze nog een advertentie om hun heropening aan te kondigen na het restaurant compleet te hebben gerestaureerd. In januari 1945, midden in de Hongerwinter, lieten ze via de krant weten dat ze vanaf de zesde van de maand weer geopend zouden zijn.³²

In de loop van 1942 werd horecabezoek in de ogen van de bezetter beschouwd als ongepast. Buiten eten werd verboden en ook lunchen of dineren aan het raam mocht niet meer. Vooral eten in luxerestaurants, terwijl landgenoten honger leden en er aan het oostfront Duitse soldaten sneuvelden, was de bezetter en de nationaalsocialistische pers een



[710] Een *Wehrmachtheim*, verblijfplaats voor Duitse soldaten, werd ingericht in restaurant Polman op de Dam, in april 1943.

doorn in het oog, net als de zwarte markt, die nauw verbonden was met de horeca. Restaurants hadden soms een speciale kaart of fluisterkaart met producten van de zwarte markt. Uitsluitend te bestellen voor hoge bedragen, uiteraard.³⁴ De nationaalsocialistische krant *Volken Vaderland* veroordeelde horeca op en rondom het Leidseplein, ‘een opeenhoping van gelegenheden, waar men den oorlog kan vergeten. Een eldorado voor O.W.-ers [oorlogswinstmakers], zwarte handelaren, profiteurs en ander tuig.’ De journalist noemde Hotel De L’Europe, Dikker & Thijs, Savoy, Astoria en Villa d’Este. De ‘zuipende, vretende en hoerende klanten’ konden er voor hoge bedragen gerookte paling, piepkuikens, biefstuk en champagne krijgen. ‘Met of zonder bonnen, dat merkt U hoogstens op de rekening, maar wat schelen een paar gulden, wanneer het om tientjes en briefjes van vijftig gaat?’³⁵ *Storm*, blad van de Nederlandse SS, publiceerde in maart 1944 een artikel over eieren, die zeer schaars waren geworden omdat een groot gedeelte van de pluimveestapel was geslacht om graan te sparen. Het blad liet een eierenboer uit Noord-Holland volgen, wiens producten in de keukens van De Oesterbar, Moeder Hendrina en De Smorre (Hotel De L’Europe) bleken te eindigen. Gasten konden ze zonder de verplichte distributiebonnen bestellen.³⁶

De verontwaardigde journalisten repten niet over de vele Duitsers die de chiquere horecagelegenheden van de stad maar al te graag bezochten, noch over de veel royalere rantsoenen die ze kregen: vier keer zoveel vlees, aardappelen, eieren, boter en vis als de Nederlanders – NSB'ers kregen dubbele levensmiddelenkaarten. 'Iedereen werd elken dag een beetje magerder, behalve de Duitsers en N.S.B.ers, die nog volop te eten kregen. Dagelijks ergerde men zich aan de groote voorraden levensmiddelen, vrachtauto's vol, die bij de gebouwen waar Duitsers in huisden, gelost werden. De Duitsers hielden kippen, varkens, geiten, zoodat ze niet te kort kwamen. Hun vuilnisemmers waren gevuld met lege groenteblikken, kartonnen dozen van maizena en allerhande lekkernijen, die een Amsterdammer in geen maanden gezien had. Zelfs zilverpapier van chocoladereepen stak eruit,' memoreerde Gustaaf de Clercq, voor en na de oorlog voorzitter van de AVRO. Hij woonde tijdens de oorlog in de Bronckhorststraat in Amsterdam-Zuid en publiceerde direct na de oorlog een verslag van de hoofdstad tijdens de Hongerwinter.³⁷ Over de periode vóór december 1944 schreef hij bijvoorbeeld: 'Toen waren er nog verschillende gelegenheden, waar men voor een schappelijken prijs (f1 tot f2) bonloos aardappelen en groente kreeg. Men kon er ook zwart eten, konijn met aardappelen en appelmoes, een kleine portie voor f22,50, of ossenhaas, vier plakjes met aardappelen en groente voor f12,50. Gaf men bij zulk een schotel 3 vetbonnetjes van 5 gram, dan betaalde men f5,- minder. Want de boter was toen al heel duur in den zwarten handel, c.a. f200,- per pond. De Duitsers maakten er drukgebruik van en ook de Amsterdammers, die het betalen konden.'³⁸

Hongerwinter

Toch was horecabezoek niet alleen een luxe, maar ook een manier om nog een voedzame maaltijd te krijgen zonder brandstof te gebruiken. Rond 1942 stonden er rijen voor cafetaria's en restaurants waar werd gekookt met ingrediënten waarvoor geen bon nodig was, zoals mosselen en paddestoelen. In de Delicateria, de luxe cafetaria van restaurant Kempinski, vermeldt het menu van 16 februari 1943 alleen groenten en vis, maar er bestond wel keuze, onder andere uit mosselen met ravigotesaus, garnalengehakt met appelmoes, sprotfilet, palingpastei, 'pikante vischjes' en gekookte of gebakken brasem. De dagschotels kostten tussen de 40 cent en 1,25 gulden. Een dag later stonden in restaurant Kempinski ook nog vleeschotels op het menu, van kalfsgehakt met appelmoes en biefstuk

met snijbonen tot gebakken lever met rodekool en paprikaschnitzel met zuurkool. Bij elke schotel diende de gast een 100 gram-vleesbon in te leveren. Op de kaart stond een dringend verzoek aan de gasten: ‘Tracht hier niet te eten zonder de vereischte bonnen. Het personeel beschikt niet over bonnen. Op het overtreden van de distributie-voorschriften zijn scherpe strafmaatregelen gesteld.’³⁹

De schaarste van verschillende voedingsproducten en brandstof nam toe in de loop van 1943. In restaurants ontstonden ook problemen wegens tekorten aan bedrijfskleding, servies, bestek en tafelkleden. Nieuw materiaal kopen was geen optie, en veel gasten stalen spullen om ze op het platteland voor voedsel te ruilen. Sommige zaken stelden daarom statiegeld in. Dat werkte niet met alles: vakblad *Horeca* meldde dat restaurants en hotels last hadden van grootschalige wc-papierroof.⁴⁰ Na Dolle Dinsdag op 5 september 1944 – toen NSB’ers vanwege een vals bericht over naderende geallieerden in paniek probeerden te vluchten – werd het steeds grimmiger in de stad. Overal patrouilleerden Duitse politie en landwacht van de NSB. De avondklok begon vroeger en het openbare leven kwam vrijwel tot stilstand.⁴¹ De Nederlandse regering in Londen riep op 17 september via Radio Oranje op tot een spoorwegstaking ter ondersteuning van operatie Market Garden. De verwachting was dat de bevrijding niet lang meer zou duren. Het spoorwegpersoneel volgde het bevel op en dook onder. De bevrijding bleek vervolgens langer te duren en door een opeenstapeling van transport- en distributieproblemen nam de toevoer van voedsel naar het westen van het land af, vooral naar de steden. In combinatie met een strenge winter zorgden de voedsel- en brandstoftekorten voor extreme problemen. Duizenden Amsterdammers stierven in de Hongerwinter door kou, honger of ziekte.⁴²

Vrijwel alle restaurants in de stad waren inmiddels gesloten wegens tekort aan ingrediënten. Zo’n 25 zaken bleven open, waaronder het Americain en een cafetaria op de Nieuwendijk waar je voor 40 cent een bord eten kon krijgen. ‘Sommigen kozen een cafe tot rustplaats, maar daar was het ook zoo prettig niet meer, men kon er alleen thee of koffie krijgen zonder suiker of melk, enkel wat lauw surrogaat. Limonade was er niet,’ schreef omroepbaas De Clercq. Over de paar restaurants die niet dicht waren gegaan noteerde hij: ‘Toen het rantsoen van de centrale keuken verminderde tot 1/2 liter voedsel per persoon en het uitgereikte

eten al schraler en wateriger werd, nam de belangstelling van het publiek voor het eten in de restaurants toe. Het werd er met de dag drukker. Men kon alleen eten tussen 12 en 2 en tussen 5 en 7, zooals door de Duitsers verordend was, dus op deze uren was er een opeenhooping van gasten.' De Clercq vertelde dat er lange rijen stonden voor restaurants, vooral daar waar schotels zonder bonnen te krijgen waren. De zaken konden de vraag al snel niet meer aan. Ze gingen klantenkaarten of bonnen uitdelen, zodat ze controle hielden over het aantal porties dat ze moesten klaarmaken en konden vermijden dat mensen twee of drie porties kochten, terwijl anderen met lege handen achterbleven. Het publiek moest 's ochtends een bon gaan halen om later op de dag te komen eten. De uitgifte van de bonnen leek vaak een veldslag en er waren altijd teleurgestelden die misgrepen. 'Dezen lieten natuurlijk niet na om luide hun misgenoegen te betuigen, vaak met de mededeeling, dat ze den heelen dag nog niets gegeten hadden. Alsof dit indruk maakte in een milieu waar niemand genoeg kreeg. Maar het publiek was in deze abnormale tijden nu eenmaal in hooge mate prikkelbaar en zelfzuchtig. Men speelde op en dacht alleen aan zichzelf. Niemand interesseerde zich ervoor, dat een ander ook wat nodig had.'⁴³



[7.11] Gamellen in de Centrale keuken op de Haarlemmerweg in 1943 om Amsterdammers van voedsel te voorzien.

Een groot deel van de Amsterdammers werd afhankelijk van de gaarkeukens of Centrale Keukens. Die waren in 1940 door het RbVVO opgezet. Tegen inname van bonnen en betaling van een deel van de kosten kon iedereen daar eten halen; het scheelde dus wat in kosten, maar vooral in brandstof. Er waren ook keukens waar bonloze bijvoeding werd bereid voor groepen die extra eten nodig hadden, zo waren er speciale fabrieks- en bedrijfskeukens, en keukens voor studenten en schoolkinderen. Aanvankelijk waren de Centrale Keukens extreem impopulair, vooral door de inmenging van de nationaalsocialistische Nederlandse Volksdienst.⁴⁴ Dat veranderde in het najaar van 1944, toen de huishoudens van gas en elektriciteit werden afgesloten om brandstof te sparen voor essentiële economische diensten. Plotseling trok een groot deel van de bevolking met een pan naar de gaarkeuken. Wat meehielp, was dat de Volksdienst na Dolle Dinsdag uit de organisatie van de Centrale Keukens was gewerkt. In korte tijd richtte de RbVVO alle bestaande gaarkeukens in als noodkeukens om hongersnood te bestrijden. Er kwamen ook speciale dieetkeukens voor mensen met maag- en darmklachten, diabetes en tuberculose, en na november 1944 voor baby's die geen borstvoeding konden krijgen. Op initiatief van secretaris-generaal op het Departement Handel, Nijverheid en Scheepvaart Hans Hirschfeld, die in Nederlands-Indië had gewoond, kwam er ook aandacht voor Chinese en Indische gemeenschappen in de grote steden, die gewend waren aan ander eten. De gaarkeukens vroegen hulp bij Chinese restauranteigenaren, die zorgden dat er rijst in plaats van aardappelen klaargemaakt werd – tenminste, in de periode dat die ingrediënten nog beschikbaar waren.⁴⁵

Restaurant Die Port van Cleve was in 1942 ingericht als Centrale Keuken, geleid door directrice Paula Kappelle. Haar man, directeur Willem Kappelle, zat ondergedoken voor de Arbeitseinsatz. In de Centrale Keuken werd in totaal meer dan vijf miljoen liter eten bereid, voornamelijk soep, stamppot of pap van knollen als aardappelen en bloembollen.⁴⁶ 'Het eerste uitgereikte eten viel mee,' stelde Gustaaf de Clercq. 'Men kreeg 3/4 liter per persoon voor den luttelen prijs van twee dubbeltjes en de kwaliteit was goed. Toch bleven de klachten niet uit. Omdat het eten gestoomd was (gekookt in met stoom verwarmde pannen) werd het spoedig zuur. Wie het voor den volgenden dag bewaarde, moest het zuur opeten. De couranten haastten zich wel om mede te deelen, dat dit niet schadelijk voor de gezondheid was, maar het publiek hield niet van zure erwtensoep of zure hutspot. Men klaagde dus steen en been

en gooide het eten weg. Het lag op straat en de honden wilden het nog niet eten. Want het was zuur. Soms was het al zuur bij de uitdeeling, waarschijnlijk omdat het voor de kwaliteit van het eten te lang van te voren bereid was.⁴⁷

Er was steeds minder te eten terwijl er meer monden te vullen waren, dus werden de uitgedeelde maaltijden kleiner. Van een liter per persoon in september 1944 tot een halve liter in de winter. In januari 1945 waren er helemaal geen aardappelen meer te krijgen omdat de waterwegen dicht waren. Restaurants en gaarkeukens gingen over op alleen maar groenten, soms ook suikerbieten, en de porties werden steeds wateriger. ‘De stampot werd soep en de soep water,’ aldus De Clercq. Een Amsterdamse gemeentemedewerker noteerde een anonieme klacht onder de bevolking: een halve liter eten was ‘te weinig om van te leven en te veel om te sterven’. In maart 1945 liet de gemeente rapporten opstellen over de kwaliteit van verschillende gaarkeukens in de stad. In de keuken in de Palmstraat – 7000 liter voedsel per dag – vond de controleur de soep goed van dikte en goed van smaak, maar de pannen lekten, bezems ontbraken en het riool werd niet vaak genoeg geleeagd, zodat het er vies was. In de Beukenweg stonden koks met kolenscheppen in de pannen met soep te roeren. In de Heineken Brouwerij waren alle putten verstopt, zodat de keuken zich in een ‘zeer vuile toestand’ bevond en het er een ‘grote kwekerij van bacillen’ was. In andere keukens was het eten verzuurd, de soep te dun of anderszins niet in orde.⁴⁸

De Clercq: ‘En dan moest men het nog opeten in de kou. De restaurants waren niet verwarmd. Daarvoor ontbrak de brandstof, zoodat iedereen zijn winterjas aanhield. Er heerschte dezelfde temperatuur als buiten. Men moest vork, lepel en mes meebrengen, omdat deze op grootse schaal gestolen werden.’ De auteur vervolgde dat sommige restaurants nog hulp verleenden aan noodlijdende Amsterdammers, door voor lage prijzen eten aan te bieden, maar naarmate de aanvoer van eten afnam werd dat onmogelijk. De restaurants bleven tot de capitulatie zo goed als leeg.⁴⁹

Bevrijding

Op 29 april 1945 begonnen de geallieerden met voedseldroppings, op 2 mei kwam ook de bevoorrading over land op gang, na intensieve onderhandelingen tussen de Duitsers en de geallieerden. Twee dagen later

capituleerde Duitsland. Canadese soldaten kwamen via de Berlagebrug de stad binnen, waar Amsterdammers massaal de straat op waren gegaan om hun bevrijders te begroeten. De hele lente en zomer vierde de stad het einde van de oorlog met bevrijdingsfeesten.⁵⁰

De stad lag er ondertussen desolaat bij. De trams reden niet, er was geen gas of elektriciteit en alles wat brandbaar was, was uit de openbare ruimten en leegstaande woningen gesloopt. De voormalige Jodenbuurt rond het Waterlooplein was van een levendige buurt in een doodse plek veranderd. Van de bijna tachtigduizend Joden in Amsterdam kwam slechts een klein percentage terug. Joodse Amsterdammers hadden tot het begin van de oorlog een belangrijk cultureel stempel op de stad gedrukt, ook in het straatleven en de horeca. Dat was in vijf jaar compleet uitgewist.⁵¹ Horecazaken die 'fout' waren geweest – waar de eigenaar openlijk NSB'er was of waar portretten van Mussolini of Hitler aan de muur hingen – kwamen onder beheer van het Nederlands Beheers Instituut te staan.⁵² De minister van Handel en Nijverheid maakte op 26 juli 1945 in één keer alle verordeningen rondom ongeschilde aardappels, vleesloze dagen en

andere horecaregels ongedaan, maar het duurde nog enige tijd voordat de voedseltransporten weer op gang kwamen. Pas in voorjaar 1946 waren de rantsoenen weer op vooroorlogs niveau. Veel eten bleef op de bon – koffie zelfs tot 1952 – en gaarkeukens bleven voor veel Amsterdammers van belang.⁵³

Langzamerhand herstelde de voedseltoevoer en werden de Centrale Keukens minder belangrijk voor Amsterdammers. In de zomer was er weer bloem, limonade en vis te krijgen, vanaf september lag de eerste koffie weer in winkels. Restaurants gingen open, maar moesten zich nog aan regelgeving houden. Wegens

[712] Café-restaurant Het Brouwerswapen op het Rembrandtplein wordt ingericht als Canadese kantine, in de zomer van 1945.



Deel II: Opkomst van het moderne restaurant, 1850–1950





[7.13] Menukaart voor Canadese officieren, Canadian Officers Club in het Lido, in augustus 1945.

schaarste mocht een menu uit niet meer dan vier gangen bestaan, alleen in het hoofdgerecht was vlees toegestaan. In luxezaken, zoals Dikker & Thijs, was een vijfde gang mogelijk, mits die uit oesters, asperges, kievitseieren, verse kreeft of haring bestond. Die Port van Cleve was de eerste kerst na de bevrijding duidelijk geen gaarkeuken meer: gasten konden kiezen uit menu's met onder meer fazant, kreeft, tong en gans.⁵⁴

De herinneringen aan de honger in de oorlog bleven nog bestaan. 'De tijden veranderen, of, laat ik liever zeggen: de mens verandert met de tijd. Het begrip "smakelijk" is niet stabiel,' schreef letterkundige en journalist Maurits Uldert in 1950. 'De honger heeft er veel toe bijgedragen om ons het dineren à la carte smakelijk te maken, zelfs al betoonde de kok zich een mislukkeling. Wat ook alweer bewijst hoe betrekkelijk het smakelijke van een maaltijd is. Wanneer het gebeuren mocht, dat de vis rood-op-de-graat, de appelmoes met blik-bittere bijsmaak, de zure saus zoetig en de jonge doperwtjes zurig zouden worden opgediend [...] zou de eetgast zich slechts de in olie gebakken tarwe-koekjes en de gestoofde suikerbieten behoeven te herinneren om zijn maaltijd ten volle te genieten.'⁵⁵

De gastronomische hoofdstad

1950–2025

- 1 Apollo Hotel, Apollolaan 2
- 2 Bali, Leidsestraat 95
- 3 Beddington's, Roelof Hartstraat 6-8, Utrechtse dwarsstraat 141
- 4 Bistro Provençal, Weteringschans 91
- 5 Bolenius, George Gershwinaan 30
- 6 Bordewijk, Noordermarkt 7
- 7 Broko Pondo, Keizersstraat 15
- 8 Café Modern, Meidoornweg 2
- 9 Café Restaurant Amsterdam, Watertorenplein 6
- 10 Café Wu, Dapperstraat 1
- 11 Caffè Toscanini, Lindengracht 75
- 12 Casa di David, Singel
- 13 Centra, Lange Nieuwe
- 14 Choux, De Ruyterkade 128
- 15 Coba, Schaafstraat 4
- 16 Crignon, Gravenstraat 28
- 17 d'Vijff Vlieghe, Spuistraat 294-302
- 18 De Kas, Kamerlingh Onneslaan 3
- 19 Dikker & Thijs, Leidsestraat 82-84
- 20 Djokja, Ferdinand Bolstraat 13
- 21 Einde van de Wereld, Sumatrakade/latere Javakade 61
- 22 Golden Temple, Tweede Rozendwarsstraat 22 (1972), Leidsestraat 54 (1978), Utrechtsestraat 126 (1982)
- 23 Halvemaan, Van Leijenberghlaan 320
- 24 Hemelse Modder, Oude Waal 11
- 25 Hilton, Apollolaan 138
- 26 Hok-Kie, Singel 498
- 27 Hong Kong, Damrak 47-48
- 28 Hotel de Goudfazant, Aambeeldstraat 30
- 29 Hotel De L'Europe (Excelsior), Nieuwe Doelenstraat 2
- 30 Iberia, Kadijksplein 16
- 31 Indonesia, Singel 550
- 32 Isola Bella, Thorbeckeplein 7
- 33 Kaagman & Kortekaas, Sint-Nicolaasstraat 43
- 34 La Cacerola, Weteringstraat 41
- 35 La Costa Brava, Nieuwezijds Voorburgwal 242
- 36 La Pergola, Amstel 20-22
- 37 Les Quatres Canetons, Prinsengracht 1111
- 38 Lido, Leidsekade 105
- 39 Mirafiori, Hobbemastraat 2
- 40 Mouwes, De Lairessestraat 13
- 41 Onder de Rook, Tweede Jacob van Campenstraat 22
- 42 Opatija, Hobbemakade 64-65
- 43 Orka la Rose, Nieuwezijds Voorburgwal 228
- 44 Peking, Vijzelstraat 28
- 45 Piet de Leeuw, Noorderstraat 11
- 46 Rijsel, Marcusstraat 52B
- 47 Sensei Ossawa Centrum, Tweede Rozendwarsstraat 22
- 48 Tante Mia, Oudezijds Achterburgwal 136
- 49 Toga, Weteringschans 128
- 50 Ufaratsta, Wouwermanstraat 27
- 51 Zorro's Zion, Nieuwezijds Voorburgwal 40, Eerste Schinkelstraat 16
- 52 Zus/Caffè Toscanini, Goudsbloemstraat 52



8 Op avontuur in eigen stad



[8.1] Chinees restaurant
De Gouden
Draak op de
Geldersekade 95.

‘De welvaart gloorde aan de horizon, de jaren van hard werken en zuinig zijn waren voorbij. In de krappe, hoogstens drie weken vakantie per jaar trok men de grens over en bij thuiskomst had men verder gekeken dan het vaderlandse bordje met aardappelen, vlees en groente. En men had zich gelaafd aan het onbekommerde plezier van eten en drinken in Frankrijk, en vooral in de eenvoudige Franse herbergen. Men had griezelend zijn eerste slakken uit hun huisjes gepeuterd, geproefd hoe lekker de in Nederland zo verguisde knoflook in een gerecht kan zijn, de kruiden geroken, inktvis en olijven leren eten,’ zo herinnerde Wina Born zich de vroege jaren zestig van de twintigste eeuw.¹ Avontuurlijk eten was een activiteit voor op vakantie, maar dat werd het ook in eigen land. Zeker in Amsterdam, waar al langer een keuze in verschillende

type keukens bestond, groeide vanaf de jaren zestig het aanbod van verschillende keukens flink, als gevolg van de welvaart en toegenomen koopkracht, en de komst van nieuwe groepen migranten die hun culinaire repertoire meebrachten.

In de jaren vijftig bestonden er grofweg drie typen restaurants, aldus opnieuw Wina Born. Het chique witte-kleedjes-restaurant, het Hollandse burgerrestaurant voor de middenmoot, zoals Die Port van Cleve, Keyzer en Dorrius, en het Chinese restaurant, dat zich als Chinees-Indisch restaurant zou ontwikkelen tot volksfavoriet. In de jaren zestig kwam de 'Franse bistro' erbij, en vanaf de jaren zeventig was het aanbod nauwelijks bij te houden, zeker in de hoofdstad. Spaans, Italiaans, Joegoslavisch, Turks, Japans, Indonesisch, Hongaars, Scandinavisch, Engels, Indiaas, Vietnamees, Grieks, Marokkaans, Argentijns, Mexicaans: Amsterdam werd een internationaal eetparadijs.

Dat had niet gekund zonder de komst van nieuwe Amsterdammers uit het buitenland, die kookten voor hun landgenoten maar die vooral hun keuken introduceerden bij nieuwsgierige stedelingen. Amsterdam trekt al eeuwenlang migranten aan, maar zo internationaal als in de tweede helft van de twintigste eeuw is de bevolking nooit geweest. In de jaren veertig en vijftig kwamen tienduizenden Indische Nederlanders naar de stad, vervolgens 'gastarbeiders' uit Italië, Spanje, Turkije en Marokko, net als duizenden Surinamers en Antillianen. Chilenen, Congolezen, Grieken en Argentijnen vluchtten in de jaren zeventig voor onderdrukkende regimes en vonden een nieuw thuis in Amsterdam, net als mensen uit het Midden-Oosten, de Hoorn van Afrika, Bosnië, Iran, Irak en Afghanistan, Syrië en Eritrea in de jaren daarna. En dan hebben we het nog niet over de migranten uit West- en Zuid-Europa, Noord-Amerika, Australië, India en China die in Amsterdam kwamen werken, studeren of de liefde achterna reisden.² Al die nieuwkomers brachten hun culinaire gebruiken, recepten, ingrediënten en technieken mee en hoewel veel daarvan achter gesloten deuren plaatsvond, openden migranten ook eetwinkels en restaurants. Het is een fenomeen dat je over de gehele wereld terugziet, want een eigen eetzaak beginnen is een laagdrempelige manier om zelfstandig geld te verdienen. In Nederland was er in de naoorlogse periode relatief weinig regelgeving in de horecasector, en scholing of kennis van de Nederlandse taal was geen vereiste om in de keuken te werken. Na een paar jaar ervaring was het



muziek in [restaurant] Istanboel, op de Keizersgracht. Ze zitten er nu een half jaar, en zijn erg populair bij de Amsterdammers. Alles komt dan ook uit Turkije, eten, personeel en de danseressen, zó maar op uw tafel.’⁴

Het Chin. Ind. rest.

De eerste Chinese eethuizen, geopend door Chinese havenarbeiders in de jaren tien en twintig van de twintigste eeuw, caterden voor landgenoten, zeevaarders, (oud-)koloniale en een enkele avontuurlijke student.⁵ Dat veranderde na de Tweede Wereldoorlog. Een nieuwe stroom aan Chinezen vanuit Hongkong en de Volksrepubliek China kwam naar Nederland, van wie velen in restaurants gingen werken. Maar de echte transformatie van het Chinese restaurant kwam na de Indonesische Onafhankelijkheidsoorlog (1945-1949). Met de komst van honderdduizenden repatrianten en militairen uit Indonesië was er een nieuwe groep eters in het land gekomen, met interesse in en heimwee naar Indische smaken.⁶ Er kwamen nieuwe Indische eettentjes om in de behoefte aan rijst, sambal en smoor te voldoen, maar het waren vooral de reeds bestaande Chinese restaurants waar men terecht kon. De niet langer ‘Chinese’ maar ‘Chinees-Indische restaurants’ gingen Indische gerechten serveren, zoals nasi goreng, bami goreng, babi pangang, saté, gadogado en rijsttafel. Om ook klanten zonder Indische connecties aan te trekken, pasten de restaurants de gerechten aan de Nederlandse smaak en ingrediënten aan, met grotere porties en minder chilipepers, specerijen en trassi. De inrichting van de restaurants was redelijk uniform: veel rood en goud, lampionnen, draken, houtsnijwerk en bamboe, inspelend op het verlangen naar verre oorden. Veel Nederlanders gingen voor het eerst in hun leven uit eten bij ‘de Chinees’, en de vraag groeide en groeide – juist ook bij de afhaal: eters kwamen met een eigen pan nasi of bami goreng halen. De nieuwe groep Chinese migranten uit Hongkong en omgeving, later ook uit China, opende zo snel mogelijk een restaurant en liet vervolgens familieleden en dorpsgenoten overkomen om bij hen te komen werken. In 1960 waren er landelijk 225 Chinees-Indische restaurants, aan het eind van het decennium was dat aantal verdrievoudigd en in 1982 waren er bijna tweeduizend restaurants met de afkorting ‘Chin. Ind.’ op de gevel of op het raam.⁷ In Amsterdam gebeurde hetzelfde. In 1947 waren er dertig Chinees(-Indische) restaurants, tien jaar later telde de stad er al vijftig, en in 1965 zeventig.⁸

In de jaren na de bevrijding openden verschillende Chinees-Indische restaurants hun deuren. In 1947 bijvoorbeeld Tsong Wah Low aan de Weteringschans, en Peking op de hoek van de Herengracht en Vijzelstraat. In de restaurantgids *Amsterdam à la Carte* (1950) schreef horeca-adviseur Gerrit Staalman over Peking, maar vooral over de vooroordelen rondom Chinese restaurants in het algemeen. Staalman gebruikte een anekdote over dagjesmensen uit de provincie om zijn punt te maken. Om de lezer voorzichtig te laten wennen aan het Chinese restaurant, of wellicht om juist duidelijk te maken dat de stedeling allang gewend was aan het ‘exotische’ eten, in tegenstelling tot de plattelanders. De groep Friezen die een dagje naar Amsterdam kwamen en eens ‘iets anders’ wilden meemaken, raadde hij een Chinees restaurant aan:

Op het agrarisch uiterlijk van onze vrienden tekende zich méér af dan alleen verwondering. Minachting, afgrijzen en teleurstelling waren er op te lezen. [...] Stel je voor! Eten bij de Chinezen! Zeker gepaneerde kikkerbiljetjes, goulash van ratten- en muiszenvlees; een schoteltje zeekwal, gearneerd met de vlecht van een Mandarijn en – als troostprijs dan een echt mandarijntje toe. [...] Als alle verdere adviezen van hetzelfde gehalte zouden zijn, dan konden we maar beter meteen ophoepelen en zouden ze zelf wel uitvinden, waar ze een heerlijke biefstuk met sla en gebakken aardappelen konden bemachtigen. Want dat is onveranderlijk het menu, waarop een Nederlander zich tracteert als hij uit is, ongeacht of hij zich in Rodeschool, in Tokio of in Massachusetts bevindt. Derhalve richten wij hier het woord tot alle bezoekers van de hoofdstad, die nog nooit in een Chinees restaurant hebben gegeten, omdat zij menen, dat hun daar spijzen en dranken zullen worden voorgezet, die een fatsoenlijk Christenmens niet naar binnen kan – noch behoort te – werken. En om het dan maar dadelijk en duidelijk te zeggen: in een Chinees Restaurant krijgt ge hoegenaamd *niets* voorgezet, dat griezelig, eng, vies of náár is.⁹

Staalman vervolgde met instructies voor een veilige ‘eerste keer’ bij de Chinees. Begin voorzichtig met nasi of bami goreng, met naar eigen believen wat sambal, ‘een rode specerij’. Opletten: je eet de rijst of noedels uit een diep bord met een lepel, niet met mes en vork – maar wees niet bang dat je met gekruiste benen op de grond moet zitten en met stokjes moet eten. De ober spreekt gewoon Nederlands en de keuken is niet

vies, zo stelde Staalman. Al met al buitelen de negatieve stereotypen over Chinezen in dit fragment over elkaar heen, en ze waren niet nieuw. Zodra de eerste Chinezen zich begin twintigste eeuw in Rotterdam en Amsterdam vestigden, dook het racisme op. Nederlandse stokers en matrozen waren bang voor concurrentie op de arbeidsmarkt, maar de antipathie ging verder dan dat. Door hun afwijkende uiterlijk, de gesloten gemeenschap en vermeende banden met het communisme werden de Chinezen nauwelijks als mensen gezien. Die ideeën bleken diep verankerd in de samenleving en duiken dus ook op in een tekst over een Chinees restaurant in 1950.¹⁰

Voor vele Nederlanders, ook Amsterdammers, was een bezoek aan een Chinees restaurant in de naoorlogse jaren de eerste ervaring met buiten de deur eten. Marja Geesink (1946) groeide op aan de Westlandgracht en herinnert zich dat haar vader in haar jeugd op zondag altijd 'kookte'. Dan nam hij zijn gezin mee uit, naar Heck's of Ruteck, maar Marja en haar broer gingen het liefst naar restaurant Peking. 'Ik nam altijd een gebakken zeetong, met rijst en een jus die erg lekker was, maar niet Chinees.'¹¹ Ook Trudy Franc (1953), geboren in de Eerste Atjehstraat, at voor het eerst buiten de deur bij de Chinees: 'In een arbeidersmilieu was het niet bepaald gebruikelijk om uit eten te gaan. Begin jaren zestig ontdekten wij het Chinees-Indisch restaurant Kota Radja. Het was nieuw en vlakbij, op de hoek van de Insulindeweg en de Molukkenstraat. Je kon er niet alleen eten, maar ook afhalen. Hoewel mijn vader van de gestampte pot was en heel soms van "rijst met boter en suiker", wilde hij dit wel eens proberen, wij waren tenslotte een modern gezin. Uit eten gaan was een stap te ver, dus haalden wij af. Met onze eigen pan togen mijn broer en ik naar het afhaalhalletje om daar de bestelling te doen: meestal nasi of bami, plakje ham en gebakken ei erover en kroepoek erbij. Later in de jaren zestig was het weer mijn vader die voorstelde om niet af te halen, maar er te gáán eten. Dat was me wat hoor, echt uit eten in een echt restaurant. Dat deden we zelfs niet als er iets te vieren viel. Maar de

[8.3] Advertentie voor restaurant Hong Kong, in de Gouden Gids Amsterdam (1972/1973).



naoorlogse welvaart vorderde ook voor ons in de Indische Buurt en mijn vader wilde zijn gezin trakteren. Het was nieuw, het was bijzonder, het was opwindend. Netjes aangekleed gingen we die eerste keer op weg naar Kota Radja. [...] Het was destijds enorm exotisch en iets dat je op school kon vertellen als een gedurfde triomf. Wat waren we avontuurlijk en modern en rijk!’¹²

In 1947 opende restaurant Hong Kong op het Damrak. Eigenaar Wen Kam-Chang kwam in 2005 nog in het nieuws toen hij met zijn honderd jaar de oudste Chinees van de eerste generatie in Nederland was. Zijn zoon Wen Ting-Tiang vertelde het levensverhaal van zijn vader aan verschillende journalisten. Wen Kam-Chang werd geboren in een dorpje bij Hongkong en werkte op jonge leeftijd al als keukenhulpje voor het personeel van een drogisterij en in de bouw. Vervolgens werd hij stoker op schepen en reisde hij de wereld rond, tot hij in 1928 Nederland als uitvalsbasis koos. Na een aantal jaar kon hij geen werk in de scheepvaart meer vinden, omdat hij net als veel andere Chinese zeelieden verdacht werd van communistische sympathieën. Hij bleef aan de wal en opende restaurant en toko Insuline in Den Haag. In de hofstad was de Indische invloed ouder dan elders in het land, en er bestonden al meer plekken om rijsttafel te eten. Tijdens de Duitse bezetting opende Wen restaurant Shanghai aan de Weteringschans in Amsterdam, omdat zijn Haagse restaurant in Duits spergebied kwam te liggen. De gehele oorlogsperiode bleef hij eten serveren, omdat hij ruim tevoren voldoende voedsel had gehamsterd. Twee jaar na de bevrijding opende hij Hong Kong in een pand aan het Damrak (nrs. 47-48).¹³ In het openingsjaar adverteerde Wen met de slogan die hij tot de verkoop van het restaurant eind jaren zestig zou volhouden: ‘U strelen Uw tong? Dan eten bij Hong Kong.’¹⁴ De gevleugelde woorden waren zelfs in de lucht te lezen, toen een van de eerste reclamevliegtuigjes ermee boven de stad vloog. Bij Hong Kong at je gerechten uit de ‘gerenommeerde Chinese en Indische keuken’, een rijsttafel of Hollands, want er was een aparte ‘Hollandse kok’. Je kon de maaltijden ook afhalen, zo waren politieagenten van bureau Warmoesstraat vaste gasten. Volgens Wens zoon kwamen nationale en internationale beroemdheden er dineren. Zij, en de minder beroemde gasten, leerden in restaurant Hong Kong met stokjes eten en proefden er voor het eerst dimsum. Het restaurant was open tot middernacht en er was elke avond livemuziek. De eerste jaren traden de Hong Kong Rhythm Boys op, later kwam er een huisorkestje uit Hongarije met regelmatige gastoptredens.¹⁵



Stokjes en dimsum in de jaren vijftig: het is niet het standaardbeeld van het Chinees-Indische restaurant dat zich heeft aangepast aan Nederlandse smaakvoorkeuren. Het onderscheidende van grote steden als Amsterdam – maar ook Den Haag en Rotterdam – was dat er meer aanbod was, ook zaken die zich juist niet op Nederlandse gasten richtten, of een minder aangepaste keuken serveerden. In 1966 schreef Nico Polak voor *Het Vrije Volk* een reportage over de Binnen Bantammerstraat waarin hij stelde dat er acht Chinese restaurants voor Nederlanders en vier Chinese restaurants voor Chinezen waren. Wat het verschil was? ‘Ga naar Tai Pan aan de Oudezijds Voorburgwal, werp het nasi-menu terzijde en vraag het Chinese menu. Bestudeer de Chinese karakters aandachtig en bestel vervolgens voor twee personen: twee borden soep met snoekbaarsballetjes, een portie inktvis met Chinese bloemkool en een portie gehakte Peking-eend met steranijs. Het kost u f7,50 per couvert, maar u weet dan voor altijd het verschil.’¹⁶ Of ook veel niet-Chinezen in die zaken kwamen, is de vraag. Volgens Wina Born was de gemiddelde Amsterdammer in de jaren zeventig niet klaar voor de ‘echte’ Chinese keuken. In China Garden op de Marnixstraat, waar ze de klassieke Kantoneze keuken serveerden, begreep het publiek er maar weinig van: ‘Elke avond weer stapten er klanten binnen die om tjap tjoy, bami speciaal en zelfs rijsttafel vroegen, wat zeer frustrerend voor de ondernemer en de chef was. De heerlijke dim sum met varkensvlees, garnalen en waterkastanjes, de eend in zoetzure pruimensaus en de andere Kantoneze specialiteiten en ook de Chinese rijstwijndie erbij geschonken werd vonden geen aftrek.’ Het zou volgens Born nog ten minste tien jaar duren voor Nederlanders inzagen dat er een groot verschil bestaat tussen Chinees en Chinees-Indisch – en dan had ze het nog niet over de verschillende keukens in China zelf.¹⁷

Ondertussen openden ook restaurants die juist Indisch of Indonesisch eten serveerden, zoals Djempol (Damrak, 1948) en Deli (Van Baerlestraat, 1948). In restaurant Djokja (1954-1990) in de Ferdinand Bolstraat kon je tjendol, lontong en soto madoera vinden en de sambal was er pedis. ‘Oma’ – Maria Antoinette – Keasberry-van Beekom was in 1949 van Java naar Nederland gekomen, waar ze Indische kooklessen gaf aan docenten van de Amsterdamse huishoudschool en een modezaak runde, voor ze haar restaurant begon. ‘Mijn oma liep altijd langs de tafels en legde de gasten uit hoe ze moesten eten, want Nederlanders waren geen knoflook en pittig eten gewend,’ vertelt kleinzoon Jeff Keasberry,



[8.4] Oma Keasberry voor haar restaurant Djokja in de Ferdinand Bolstraat.

die in 1965 boven Djokja werd geboren en opgroeide in het restaurant. ‘Hoewel oma als matriarch van de familie met ijzeren hand regeerde en niet altijd gemakkelijk was, bezat ze ook een groot gevoel voor humor. In de buurt stond ze bekend als een echte grande dame. In haar nertsenjas ging ze elke drie dagen naar de kapper, en soms droeg ze twee soorten eau de cologne, zodat je haar op een kilometer afstand kon ruiken.’ Iedereen kende Keasberry-van Beekom als ‘oma’. In 1976 legde ze aan een journalist van *Het Parool* uit waarom: ‘Toen ik pas een restaurant had, kwamen hier wel studenten helpen afwassen

om een bordje rames te verdienen. Die noemden mij moesje. Nu zijn zij doktoren of ze hebben hun rang bereikt en zij komen nog steeds. Hun kinderen zijn oma gaan zeggen en zo is het langzaam aan voor iedereen oma geworden.’ De journalist noteerde ook dat er regelmatig taxichauffeurs voorreden om haar rijsttafels naar mensen thuis te brengen, op de dag van het interview nam een groep de bestelling zelfs met het vliegtuig mee naar Noorwegen. Bekende gasten als Liesbeth List, Johnny Kraaijkamp, Rijk de Gooyer, Willem Duys en andere artiesten aten er graag. De kok trok zich weinig aan van gasten die haar keuken niet begrepen. Wie klaagde dat het eten koud was, had er te veel atjar door gemengd – ‘de mensen husselen veel te veel’ – en als ze dachten dat de saté aangebrand was, dan liet oma de houtskoolgrill in de keuken zien: ‘Zo hóórt saté te worden gemaakt.’¹⁸ Het restaurant was een succes, net als kookboek *Oma Keasberry's Indische keukengeheimen* dat ze in 1976 uitbracht en dat ruim twintig jaar in druk zou blijven.

Ook in Surabaya op de Nieuwezijds Voorburgwal at je Indisch, maar de beroemdste plek in de stad was Bali in de Leidsestraat, bekend om zijn grote rijsttafel (‘The Works’). Volgens een Duitse gids stonden er vijftien



[8.5] Restaurant Bali in de Leidsestraat stond bekend om zijn grote rijsttafel, 1966.

Indische kokkies in de keuken. Veel toeristen kwamen op het restaurant af, want het stond stevast vermeld in internationale reisgidsen en tijdschriften. ‘The best known authentic restaurant for this exotic, hot-as-fire 20 dish assortment of things like fried banana, *saté* (roast pork on a stick), *kroepoek* (pulverized shrimp bread), meat in Madeira sauce, mixed sour vegetables and other delicacies.’ Bali’s menukaarten legden gasten in het Engels, Frans en Duits uit dat je de rijst met steeds een ander bijgerecht at met lepel en vork, en nooit alles door elkaar moest mengen.¹⁹ Rijsttafel eten was een luxe en uitbundige avond uit voor zowel toeristen als locals, en buiten Nederland weinig te vinden. Het is waarschijnlijk een Nederlands-koloniale uitvinding, bedacht om mee te pronken: een tafel vol laten zetten met een keur aan arbeidsintensieve gerechten die veel personeelsinzet in de keuken vereisten, nog afgezien van alle bedienden die nodig waren voor het opdienen, was een teken van rijkdom.²⁰ Uitgesproken Indonesisch was restaurant Indonesia aan het Singel. Bij de opening in 1966 was de Indonesische ambassadeur aanwezig; eigenaar meneer Poey vertelde aan de pers over zijn ‘moderne’ rijsttafel, met niet alleen gerechten van Java, maar ook van Sumatra, Makassar en andere locaties.²¹ Ook andere, niet Indische, restaurants

serveerden rijsttafels, vaak als enige niet-Europese optie op de kaart. Zo liet het Lido aan de Leidsekade speciale folders drukken ter promotie van hun rijsttafel – ‘geheel bereid door Indonesisch personeel’. Dat was overigens niet nieuw: Van Laar had al in 1890 rijsttafel op het menu, net als Bagatelle in 1925.²²

Een rijsttafel was door de veelheid aan arbeidsintensieve gerechten aan de prijs, maar er waren genoeg plekken in de stad waar betaalbaar (Chinees-)Indisch eten te vinden was. Dat gegeven lokte vooral studenten. Stipt op nummer een stond het restaurant van Tante Mia, dat ze van 1948 tot haar dood midden jaren zestig runde in haar eigen huis op de Oudezijds Achterburgwal 136. Mia Yang-Verwijst was getrouwd met een Chinese kok en leerde vermoedelijk van hem nasi en bami goreng maken. Je liep op vaste tijden naar binnen en haalde voor 60 cent een portie nasi of bami goreng in de keuken. De eters, voornamelijk studenten, zaten met hun bord op de trap, onder de kapstok in de gang of zelfs in de slaapkamer. Reden voor de gemeente om de boel te laten sluiten, maar na een protestbrief van studenten, die vonden dat Tante Mia open diende te blijven in ‘het belang van de goedkope en degelijke voeding voor de vaak zo berooide bevolking van de Amsterdamse Alma Mater’, ging dat niet door. Dichter Max de Jong schreef in zijn dagboek over zijn eerste bezoek aan Tante Mia in 1949. ‘Heregod! Ze stonden in de rij, voortdurend een rij van wel 25 of 50 mensen. En wat voor mensen. Prettige jonge kerels en de meest verrukkelijke grietjes bij bosjes. Anderhalve bami voor een gulden ongeveer en je bent vol.’²³

Eethuis Hok-Kie op de bloemenmarkt aan het Singel (1955-1965) was een vaste stek voor studenten van de nabijgelegen universiteitsbibliotheek.²⁴ Eigenaar en kok ‘Oma Go’ (1908-2006) was met man en kinderen in de vroege jaren vijftig van Bandoeng, Java, naar Naarden gekomen. In de garage maakten ze Indische hapjes, die ze bij toko’s in de omgeving verkochten. Het eethuisje op de Amsterdamse bloemenmarkt begonnen ze met een lening van bierbrouwerij Oranjeboom. ‘Er moest geld op tafel komen, daarom openden mijn grootouders het restaurant. Met succes: alle kinderen hebben door Hok-Kie kunnen studeren. De gedachte dat er in het eethuis elke dag te eten zou zijn voor alle zeven kinderen, was trouwens ook een belangrijke reden,’ vertelt kleinzoon Han Go. Zijn tante, Elly Go (88), werkte tijdens haar studietijd als vanzelfsprekend in het restaurant. ‘Samen met mijn moeder, broers, zus, tantes. Vriendinnen

van mijn moeder hielpen ook vaak mee in de keuken, vooral loempia's en pangsit vouwen. Ik heb meegeholpen met koken, in de bediening gestaan, de koffiemachine bediend, afgewassen. Hónderden borden, afschuwelijk. En dan tussendoor een uurtje studeren in de universiteitsbibliotheek om de hoek.' Op het menu stonden onder andere bami goreng, tjaptjoi en babi pangang, maar ook tahoe telur, saté lontong (kleefrijst) en nasi goreng met kreeft, meldt een bewaard gebleven ongedateerde menukaart. 'Mijn moeders specialiteit was foeyonghai. Geen omelet in saus, maar frikadelletjes van ei, vlees en groenten in saus.'

Er waren weinig vergelijkbare restaurants te vinden in Amsterdam, aldus Elly Go. 'De meeste Aziatische eethuizen waren in handen van Chinezen die de gerechten vaak aanpasten aan de Nederlandse smaak. Mijn moeder kookte écht Chinees-Indonesisch, in de eerste jaren vooral voor Indische mensen. Die waren het niet gewend altijd aardappelen te eten en wilden rijst en smaken van thuis. Later kwamen de Nederlandse gasten, die vroegen dan om bami zonder knoflook. Ingrediënten voor de gerechten waren destijds nog niet makkelijk algemeen verkrijgbaar. Kokosmelk moesten we zelf maken van gedroogde kokos. Voor rijst en tahoe gingen we naar de Zeedijk.' Studievrienden van de zeven kinderen Go hadden bijbaantjes in het restaurant of kwamen er regelmatig eten. 'Het eten was voor hen eerst te duur, dus bedacht mijn moeder een studentenpot. We hadden een apart hokje voor de studenten, waar het vaak tot ver na sluitingstijd nog heel gezellig was.' De studentenhap haalde het *Jaarboek der Universiteit van Amsterdam 1961-1962*: 'Hok-Kie, voor uw Indische en Chinese diners, voor studenten speciale dagschotel.' In een artikel in *de Volkskrant* uit 1960 over eettenten voor de nieuwe lichting Amsterdamse studenten werden Hok-Kie en het speciale studentenhokje ook genoemd. 'Evenals op de Mensa moet men er zelf z'n maaltijd aan het buffet halen en later het gebruikte bestek terugzetten. Voor de prijs van 1,35 fl. kregen we er een beslist smakelijke schotel. Voor een kwartje kan men beneden een kopje expresso-koffie halen.'²⁵

Houten borden en druipkaarsen: de Franse bistro

Na de Chinees-Indische was de Franse keuken in de jaren zestig de volgende buitenlandse keuken die naoorlogse Amsterdammers omarmden, voornamelijk via de weg van de bistro. Met biefstuk van houten borden, slakken in knoflookboter en mandjes stokbrood in sfeervolle

setting met druipkaarsen en geblokte tafelkleedjes waanden de eters zich in een geromantiseerd Frankrijk. Restaurants in het hogere segment waren al veel langer sterk op Frankrijk gericht, van de gerechten tot de taal op de menukaart. Ook delicatessenwinkels als Dikker & Thijs in de Kalverstraat hadden vooral Franse producten in het assortiment.²⁶ Na de bevrijding bereikte de waardering voor de Franse keuken een bredere groep Nederlanders. Het ging niet zozeer om luxe ingrediënten zoals bij Riche en Van Laar, maar eerder om artistieke, regionale en ‘knusse’ ideeën over Frankrijk. En wijn en kaas, veel wijn en kaas.

De populariteit van de bistro lag in het verlengde van een algemene fascinatie voor Frankrijk, de cultuur, muziek, producten, gerechten en levensstijl. En dan met name Parijs. Hoewel vooral het begin van de twintigste eeuw Parijs’ culturele hoogtepunt was geweest, was de stad eind jaren veertig en jaren vijftig nog steeds dé plek waar alles bij elkaar kwam: kunstenaars en bohemiens, Sartre en het existentialisme, Franse chansonniers als Juliette Gréco, de beroemde buurt Saint-Germain-des-Prés,

[8.6] Kaas- en vleesfondue waren razend populair in de jaren zestig en zeventig. Deze foto is gemaakt in een niet nader genoemd restaurant, in 1967.





[8.7] Naast kaas-fondue serveerde Fromagerie Crignon allerlei gerechten, van uiensoep en croque monsieur tot een cheese-burger en 'noedels in Mexicaanse stijl'.

het befaamde schrijverscafé Les Deux Magots en nouvelle-vaguefilms. Parijs dicteerde de mode bij Nederlandse ontwerpers en Nederlandse modehuizen en wie interessant wilde doen kleepte zich in zwart, net als Gréco. Als intellectueel was je in de jaren vijftig francofiel, ook op culinair vlak. Franse kaas, wijn, uiensoep en slakken waren het helemaal, net als kaas- en vleesfondue.²⁷ In Amsterdam opende de beroemde Franse-kaaswinkel Kef in de Marnixstraat in 1953; *fromagerie* Crignon in de Gravenstraat een jaar eerder. Op de eerste etage was een restaurantje met kaasfondue op het menu. 'Een soort kaassoep, warm, stroopachtig met draden als van rabarber, waarin je een stuk (Frans stok-)brood heen en weer roert. Dán maar happen. Mmmmm!' aldus *Het Parool* in dat jaar.²⁸ Michaël Simons (1947) kwam er regelmatig vanaf eind jaren vijftig. De eerste keer vanuit Schoorl, waar hij na terugkeer uit Indonesië met zijn familie was terechtgekomen. Hij was acht, en al vier jaar vegetariër. 'Fromagerie Crignon was het enige restaurant waar ze kaasfondue serveerden en het lag op loopafstand van het Centraal Station. Het werd mijn vaste plek als er iets te vieren viel.' Simons herinnert zich dat de inrichting bestond uit twee lange houten tafels met banken, waar je

aanschoof. De keuken was in het souterrain en met een mechanisch liftje werd het eten naar boven gehesen. ‘De kaasfondue was ongeëvenaard. Ik geloof dat ik begin jaren zestig iets van 15,50 gulden betaalde voor kaasfondue voor twee personen en voor dat bedrag kregen we ook een kleine salade als voorgerecht. Meer kon ik me ook niet permitteren als inmiddels middelbare scholier.’ Theaterbezoekers konden na een voorstelling tot één uur ’s nachts bij La Cave Internationale (1948-1989) op de hoek Herengracht/Thorbeckeplein terecht voor Franse kaas en wijn. Op een kaaswagen lagen maar liefst dertig soorten kaas uitgestald.²⁹

Terwijl camembert, brie en roquefort aanvankelijk exclusieve delicatessen waren, kwamen ze in de jaren zestig en zeventig in de mode bij een groot publiek. ‘Onze kazen zijn nu niet meer alleen voor de snobs,’ sprak Robert van Houten, de opvolger van Abraham Kef, in 1967.³⁰ Die grotere verspreiding en interesse kwamen vooral doordat supermarkten, met Albert Heijn voorop, Franse kaas en wijn voor betaalbare prijzen in de schappen legden. Essentieel voor de populariteit van de Franse keuken in Nederland was ook het werk van journalisten en kookboekenschrijvers als Wina Born (1920-2001), Lydia Winkel (1913-1964), Hugh Jans (1919-1999) en Jan Brusse (1921-1996). Zij hadden het in kranten, tijdschriften, boeken en op de radio over het goede Franse leven, waarin lekker eten en drinken niet konden ontbreken. Vakanties speelden tevens een grote rol in het verbreden van de culinaire horizon. Door de snelgroeiende economie in de jaren zestig kregen Nederlanders meer vrije tijd en meer geld. In steeds groteren getale trokken zij in hun nieuwe auto’s naar het buitenland. In 1960 waren tussen mei en september bijna anderhalf miljoen Nederlanders in het buitenland op vakantie geweest, dat was 65 procent meer dan in 1954. Een van de favoriete vakantiebestemmingen was Frankrijk. In 1969 reisden 255.000 Nederlanders erheen, in 1979 maar liefst 1.285.000.³¹ In Frankrijk leerden de toeristen andere smaken, gerechten en ingrediënten kennen, zoals stokbrood, zachte kaas, knoflook en wijn. In eerste instantie namen de meeste reizigers hun eigen eten mee, want buitenlands voedsel vonden ze maar griezelig. Wina Born schrijft in haar memoires dat de Nederlander olijfolie vies vond, je kreeg er buikpijn en andere narigheid van. Maar al gauw werden de Franse restaurants juist een van de bezienswaardigheden op vakantie. Zo raadde de ANWB-gids voor de Côte d’Azur uit 1964 aan: ‘In de eenvoudiger en goedkopere eethuisjes kan men het best de onbekende streekgerechten proberen. [...] Het meest karakteristiek

zijn de bistro's; men late zich niet afschrikken door de uiterlijke indruk (geen kledjes op de marmeren tafeltjes) want in een bistro kan men het land en het volk leren kennen.'³²

De bistro kwam ook in het thuisland op. Chez François in Utrecht van François Fagel was waarschijnlijk de eerste, in 1961. Fagel had over de Franse bistro gelezen in een boek van Lydia Winkel. Haar *Parijse bistro gerechten* uit 1959, een vertaling uit het Engels, bevat adressen van vijftig bistro's in Parijs en recepten als kip met dragon, steak met mosterdsaus en clafoutis.³³ François Fagel behoorde tot een beroemd horecageslacht: vader Antoine en moeder Greetje waren in 1936 begonnen met een cafetaria in Apeldoorn, en van hun acht zonen werden er zeven actief in de horeca. Samen runden ze over enkele decennia bijna dertig restaurants, allemaal met de Franse keuken als leidraad. Maar eerst waren het bistro's die de Fagels openden, ook in Amsterdam. Zoon Martin, toen 36 jaar, runde vanaf 1964 Bistro Provençal aan de Weteringschans 91.



[8.8] In de meeste bistro's stond het menu vermeld op een krijtbord aan de muur. Zo ook in Auberge Bistingo in de Spuistraat, in 1978.

Bistro Provençal

1964-circa 1985

ADRES: Weteringschans 91

UITBATER: Martin Fagel, Nic Out

SOORT: Franse keuken

PRIJSNIVEAU: *ff*

De knoflookgeur komt je bij binnenkomst tegemoet in Bistro Provençal, misschien wel de eerste bistro van de stad, geïnspireerd op de 'ongecomplieerde, zonnige, zuidelijke kookkunst'.³⁴ Dick Bruna tekende een Marianne als logo voor de bistro en er hangt een op maat gemaakt schilderij van Karel Appel aan de muur. Martin Fagel, het commerciële wonder van de beroemde horecafamilie, is het brein achter de zaak. Sinds 1976 is de bistro in handen van Nic Out, die al drie jaar voor de Fagels werkte, na een reizend bestaan in de keukens van de marine, Holland-Amerikalijn en Wagons-Lits. Bij zijn komst veranderde hij de inrichting van de bistro. 'Mooie fin du siècle-inrichting met in het restaurant een imposante spiegelwand. Opvallende "showtafel" (gemaakt van een oud slagersblok) met koperen kandelaars en koperen stangen, overladen met heerlijkheden. Bij de entree 'n kostbaar Frans affiche voor Xeres Vermouth dat maar liefst de hele wand in beslag neemt!'³⁵

Op het menu stonden de eerste jaren kikkerbilen, pâté du chef en uiter-aard Provençaalse specialiteiten, zoals bouillabaisse. Volgens Fagel kon je in zijn zaak een volledige maaltijd met wijn

De knoflookgeur komt je bij binnenkomst tegemoet

krijgen voor 10 gulden.³⁶ Out breidde het menu in de jaren zeventig uit. Nog steeds staat de Provence centraal, met onder andere anchoiade Provençale, soupe au pistou en truite special du Provençal, maar je kunt nu ook bij Bistro Provençal terecht voor paling gevuld met zalm, tong en pistache, een 'cocktail Antoine met sinaasappel, meloen en kip in een zalige combinatie', 'zalige kippelevertjespaté uit eigen keuken' en 'gegrilleerde lendebeefstuk met een zalige knoflookboter verrijkt met verse groene kruiden'.³⁷ Zalig dus, allemaal. Uiensoep, kaasplateau en slakken ontbreken nooit op het menu, al haalt Provençal het niet bij La Forge op de Leidsedwarsstraat, de bistro die Martin Fagel wel behield. In 'dé slakkentent van Nederland' hebben ze volgens hem de grootste slakkenomzet van het land.³⁸

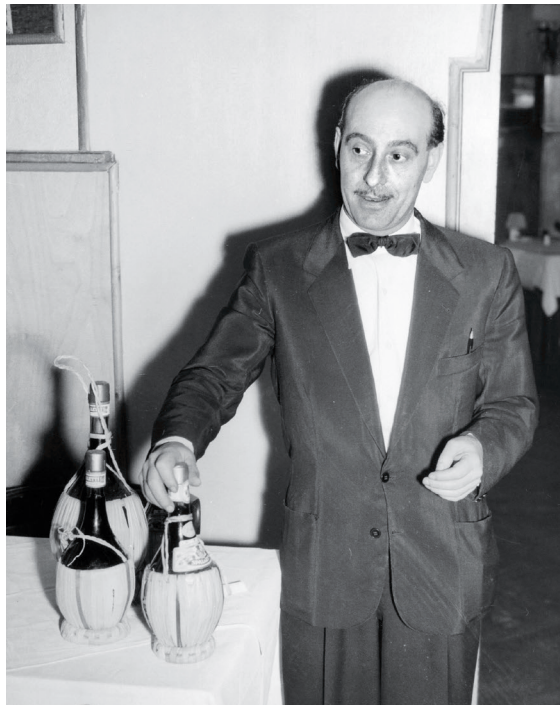
De bistro sprak een nieuw restaurantpubliek aan, want de sfeer was er los en de prijzen waren bescheiden, zo schreef Wina Born in haar memoires. ‘Nederland leerde dankzij de bistro’s dat buitenshuis eten een leuke ontspanning en tijdpassering kan zijn. En o, wat voelden we ons heerlijk nostalgisch in een geromantiseerd Frankrijk.’³⁹ Geromantiseerd, want de Nederlandse bistro was behoorlijk anders dan het Franse origineel. Die waren volgens haar vaak kaal en voorzien van tl-lichten, maar Nederlandse bistro’s moesten gezellig zijn, met tafelkleedjes en kaarslicht. Eigenaren en koks van de bistro’s waren meestal geen Fransen, maar Nederlanders die naar Frankrijk waren gereisd of inspeelden op de trend. Vaste kenmerken waren visnetten aan het plafond, houten borden, wijn en sherry die je zelf kon tappen, een open keuken en een schoolbord met het menu erop. Op dat menu stonden stevast dezelfde gerechten, zoals stokbrood met kruidenboter, paté, kikkerbiljetjes, uiensoep, meloen met ham en slakken in knoflookboter.

Ook áltijd op het menu: biefstuk. Als je menukaarten en restaurantgidsen doorkijkt, lijkt het of ‘uit eten’ in het Amsterdam van de jaren vijftig tot de jaren tachtig gelijkstond aan biefstuk gaan eten – net als in eerdere perioden.⁴⁰ Vrijwel alle Amsterdamse bistro’s en restaurants hadden biefstuk op de kaart en serveerden er een eigen saus en garnituur bij. Tournedos Benjamin met aspic en ham in Bodega Continental, tournedos Meyarqaise met verse tuinkruiden en calvados in de Wiener Stube, biefstuk Hawaï (jawel, met ananas) in Bistro ter Haartje, steak de la Luz met champignons-prei-tomaatjes-ham-uitjes-cognac-maderasaus bij La Cave Internationale, entrecote Siciliana in Da Mimmo, tournedos Picasso met zuidvruchten in Bistro La Grotte, tournedos La Belle Epoque met gebakken kippenlevertjes in restaurant La Belle Epoque en ga zo maar door.⁴¹ Ook klassieker Die Port van Cleve bleef niet achter en serveerde de beroemde genummerde biefstuk met maar liefst achttien verschillende garnituren, van ‘Tivoli’ – gekookte aardappelen, asperges, kippenlevers en rodewijnsaus – tot ‘Amsterdam’ – met gebakken aardappelen en een spiegelei. De specialiteit in Bistro Chez Frédéric (Spiegelgracht 27) was een entrecote Portugais (sic) met een kruidige saus van tomaat, knoflook, champignons en paprika. ‘Ook hier net als in elke andere bistro krijgt men het gerecht op “de plank”. Maar er kan desgewenst een uitzondering worden gemaakt door te vragen het diner op een “gewoon” bord te serveren.’⁴² Geen Amsterdamse bistro zonder houten borden. Acteur en schrijver Berend Boudewijn vond het niks.

Onhygiënisch, en die ‘Franse flauwekul’ moest vast de slechte kwaliteit van het eten verbloemen. Hij was überhaupt geen fan van de bistro, zo blijkt uit een stukje van zijn hand in *Het Parool* (1979): ‘Kaarsen op tafel, Aznavour uit de luidsprekers, geen menu, maar zo’n onleesbaar met krijt beschreven bord, een slecht gebakken aardewerken bakje bij je bord met één uit zijn krachten gegroeid slablad en bij je koffie van die bruine suikerklonten, die absoluut niet willen oplossen.’⁴³

Onmisbaar tijdens een etentje in een Amsterdamse bistro was een glas of fles wijn. Dat was voor velen nieuw. In het begin van de twintigste eeuw was drinken bij de warme maaltijd bij het gros van de Nederlandse bevolking überhaupt ongebruikelijk en een glas wijn aan tafel al helemaal bijzonder. Na de oorlog was de wijnconsumptie tot een dieptepunt gezakt: de gemiddelde Nederlander dronk krap een halve liter wijn per jaar. Een kleine bovenlaag kocht dure wijn via wijnimporteurs, de rest van het land moest het doen met een paar flessen zoete wijn die in slijterijen te vinden waren. Ook aan het begin van de jaren zestig was het drinken van wijn nog allesbehalve standaard. In modale huishoudens dronken

[8.9] Ober Giovanni Raggio met mandflessen chianti, in restaurant Mirafiori op de Hobbemakade, in 1954.



mensen bier, jenever en advocaatjes op feestjes. Na deze jaren veranderde alles echter razendsnel. Was in 1970 de jaarlijkse wijnconsumptie van de Nederlander nog vijf liter, in 1975 was dat meer dan verdubbeld. Uit eten begon synoniem te staan aan wijn drinken. Er was meer keuze en meer aandacht voor, ook in restaurantbesprekingen werd wijn een onderwerp.⁴⁴

Pasta en pizza

Wat Frankrijk eind jaren veertig was, werd Italië de volgende twee decennia, volgens *Het Parool* in 1955. ‘De dame die achter mij wandelde in de Kalverstraat en die zich, diep weggedoken in de kraag van haar regenmantel, trachtte te beschermen tegen de plotseling neerstriemende hagelbui, verzuchtte genietend tegen haar man: “Stel je toch voor, dat wij nu nog lekker in Florence zaten!” Het leek haar op dat natte en troosteloze moment kennelijk het meest begeerlijke op aarde. En toch leert de ervaring, dat de mogelijkheid groot is dat deze zelfde dame een paar jaar geleden in eenzelfde situatie gezegd zou hebben: “Stel je toch voor, dat wij nu nog lekker in Cannes zaten.” Of misschien zou zij Biarritz genoemd hebben, of Monaco. Maar in elk geval niet Italië. Want Italië is twee, drie jaar geleden blijkbaar plotseling door de Nederlanders ontdekt.’ Ze gingen er op vakantie – en leerden dat ‘de Italianen géén struikrovers zijn, maar alleraardigste, gastvrije mensen’ –, namen Italiaanse les en interesseerden zich in espresso, verschillen tussen de ene en de andere saus op de spaghetti of zelfs in andere gerechten dan spaghetti. Bollito di manzo, pizza, cannelloni, inktvis, zabaglione: een eigenaar van een niet gespecificeerd Italiaans restaurant in Amsterdam verbaasde zich over de gerechten waar zijn gasten opeens naar kwamen vragen.⁴⁵

Niet alleen vakanties naar Italië wakkerden de fascinatie voor het land en de keuken aan, er waren ook veel Italiaanse gastarbeiders naar Nederland gekomen om in de metaalindustrie en scheepsbouw te werken. Velen van hen vertrokken weer in de jaren zeventig en tachtig, maar er waren ook Italianen die bleven, en die pizzeria’s, ijssalons en restaurants openden.⁴⁶ Al in de jaren dertig en veertig waren er Italiaanse restaurants, waarvan La Pergola en Mirafiori tot respectievelijk de jaren negentig en 2001 open zouden blijven.⁴⁷ Toch waren het in Amsterdam begin jaren zestig juist Nederlandse ondernemers die op de interesse in Italiaans inspeelden en zaken openden, zoals restaurant San Marco (1960) aan de Vijzelstraat,

[8.10] Isola Bella aan het Thorbeckeplein, in 1960.



een creatie van Charles Winkels, eigenaar van het Lido. Ter promotie regelde hij een gondel met vier zingende *gondolieri* en een ‘doge’ in kostuum, die door de Amsterdamse grachten voeren. Restaurant, pizzeria en espressobar San Marco. Het klonk veelbelovend, maar als we het kerstmenu uit het eerste jaar bekijken, is de vraag hoe Italiaans er daadwerkelijk gekookt werd. De aankondiging refereerde zeker aan Italië: ‘Chianti in kristallen bokaal. Venetiaans diner-dansant in zuidelijke sfeer. Kerstmis zoals Italianen van Napels en Rome dat vieren. U hoeft er niet voor op reis.’ Maar op het menu staan soufflés dauphinoises, délices de turbot poché Saint Enfant, petits pois fins, dindonneau de Dyon à la Perigueux en nog veel meer Frans klinkende gerechten.⁴⁸

Een stuk Italiaanser was Isola Bella, dat ook in 1960 opende, aan het Thorbeckeplein. Eigenaar was de Nederlander Gerrit Tjepkema (1910-1987), die zijn Romeinse vrouw Elena, celliste, in de jaren dertig in Nederlands-Indië had ontmoet. Na jaren in Italië, Nederland en

Indonesië vestigde het stel zich met hun zoon George in Amsterdam, waar Tjepkema de zaak aan het Thorbeckeplein opende. Hij liet de muren door een Italiaanse schilder versieren met schilderijen van Italiaanse locaties en nam Italiaanse koks in dienst.⁴⁹ Vier jaar later ging Fausto Bonanni het restaurant pachten, die voor de oorlog al La Pergola, Bella Napoli en Giardino d'Italia had geleid. Goede muziek was voor de voormalige operaster essentieel, dus regelde hij dat zanger en gitarist Enzo Amato uit Napels elke avond van zes uur tot middernacht kwam spelen.⁵⁰ Amato en de uitbundige decoratie van Isola Bella trokken direct publiek. Volgens *Het Parool* was het een zaak met 'ambiance': 'Plastic wijnranken langs de pilaren, plastic sinaasappels en citroenen boven de bar, technicolor wandschilderingen, een bordkartonnen palmboom met pitriet aap, wat metalen terrasstoelen met gestreepte plastic zittingen. [...] Kaarsen op tafel, nep wijnvaten achter de bar, een smoezelige jongleur met deegballen in een hoek van de zaal [...] een mooie jongen, zuidelijk type, met een gitaar – aan alles wat leuk en gezellig is, is gedacht.' Het eten vond de journalist echter onder de maat. 'Het is alles tomatenpuree wat de klok slaat.' Maar, vond de schrijver, 'dat geweldig lekkere etentje dat we ons herinneren van onze Italiaanse vakantie' was ook gekruid met een dot couleur locale – 'en couleur locale krijgt u bij Isola Bella volop, zodat u zich echt helemaal "uit" voelt'.⁵¹

Je at bij Isola Bella pasta: ravioli alla crema, lasagne verde of spaghetti napolitana, maar ook ossobuco, calamari fritti, cassata en pizza. Pasta was er al voor de oorlog geweest, maar pizza? Dat was hartstikke nieuw in Amsterdam. Aan het begin van de twintigste eeuw kwam het woord al voor in Nederlandse kranten, maar dan ging het om pizza in Napels of Rome. 'Eierkoek', 'platte koek uit brooddeeg met olie bestreken en met stukjes boter, geitekaas en spek belegd' of 'koek met tomaten, knoflook en marjolein bestreken', aldus enkele beschrijvingen.⁵² De geschiedenis van Italiaanse pizza gaat niet verder terug dan achttiende-eeuws Napels, waar het ruim een eeuw lokaal streetfood bleef. Napolitaanse migranten namen het platbrood vervolgens mee naar de Verenigde Staten, van waaruit het de rest van Italië en de wereld overging.⁵³ Amsterdammers konden waarschijnlijk in 1956 voor het eerst een pizza proeven. Of wat daarvoor moest doorgaan. Restaurant Moeders Droomkeuken aan het Singel adverteerde dat jaar met 'Pizza: Ital. pannekoek', met kaas, tomaat, ui, ham, paprika, knoflook, ansjovis, olijven, kappertjes en/of champignons, maar ook met tuttifrutti en er was zelfs een 'pizza flambée met

rozijnen, sucade en kaneel'.⁵⁴ Het zou kunnen dat alleen het woord voor pannenkoek werd gebruikt om het gebakken platbrood te beschrijven aan Nederlanders die nog nooit van pizza hadden gehoord, maar nee: het waren daadwerkelijk pannenkoeken. Olga van den Muyzenberg (1946) kwam in 1964 in Amsterdam wonen en ging het jaar erop bij Moeders Droomkeuken eten. 'Dat het geen pizza was begreep ik uit een uitroep van een Amerikaanse toeriste: "*That's not a pizza, it's a pancake!*" Ik vond hem heerlijk en heb er zelf ook wel eens een gemaakt, het recept stond in een studentenkookboekje.' Dat blijkt *Studenttegest*, uitgegeven door de Amsterdamsche Vrouwelijke Studenten Vereeniging in 1962. En jawel, de 'pizza' is een gevulde pannenkoek met geraspte kaas, geschildte en gesneden tomaten, reepjes paprika en eventueel gesmoorde champignons.⁵⁵



[8.11] Isola Bella in de jaren tachtig, toen het Thorbeckeplein nog bereikbaar was per auto.



[8.12] Isola Bella tijdens een kerstdiner, met ingehuurd zangeres. Zie de muurschildering van eiland Isola Bella in het Lago Maggiore.

Bij Isola Bella – naar eigen zeggen Nederlands eerste pizzeria – smaakten de pizza's napolitana, margherita, marinara en quattro stagioni 'precies maar dan ook precies zoals in Italië zelf', juichte *Het Parool*.⁵⁶ De Amsterdamse Corien Sleswijk (1955) herinnert zich haar eerste pizza in het etablissement: 'Mijn moeder was een hoogopgeleide intellectueel, gescheiden, ze werkte en had twee dochters. Ze was met haar Dafje de eerste in de straat die een auto had. Rond 1968, zij was 43, wij dertien en vijftien, gingen we voor het eerst naar een pizzeria, de eerste en op dat moment enige van Amsterdam. Isola Bella was van onder tot boven versierd met herfstkleurig gebladerte en uit de keuken kwam een geur die ik niet kende. Olijfolie, begreep ik later. Ik had geen idee wat pizza was, maar ik verwachtte er niet veel

van. Maar wat een verrassing, heerlijk! Er waren veel Italiaanse klanten, die aten alleen het midden en niet de heerlijke, brede rand.’⁵⁷

Pizza veroverde Amsterdam langzaam maar gestaag. Er waren plekken die afhaalpizza’s verkochten – banketbakkerij Lanskroon had in 1971 pizza’s die je zelf af moest bakken – maar de echte doorbraak kwam in de jaren tachtig.⁵⁸ Hetzelfde geldt voor Italiaanse restaurants, al maakte Wina Born een uitzondering voor La Pergola aan de Amstel. De zaak werd inmiddels gedreven door de broers Matteo en Giacomo Casadei – Fausto was al in 1959 gestopt, en overleed zeven jaar later. La Pergola was ‘een paar vierkante meter echt Italië vlak bij de Munt’, aldus Wina Born.⁵⁹ Ze werd er midden jaren zestig ontvangen met brede glimlach en Latijnse zwier, at er onder de chiantiflessen en gesigneerde foto’s van operazangers, voetballers en andere beroemdheden die er gegeten hadden. ‘Ergens vandaan klinkt zachte en zoete Italiaanse muziek en om het helemaal volmaakt te maken bestelt u een Campari. Als u die wordt geserveerd, met een tintelend blokje ijs erin en een vriendelijk citroenschilletje, dan beseft u weer dat we in dit land toch veel aan levenskunst te kort komen.’ Voor 8 gulden had je een compleet menu met antipasto of soep, pasta – spaghetti bolognese, canelloni alla siciliana of ravioli al sugo –, vlees of vis zoals niertjes in madera, kalfshersens met polenta of kippenlevers met salie en een dessert. Dit was in het pretiramisu-tijdperk, dus de toetjes klinken in onze oren on-Italiaans: ananas met slagroom, perzik in siroop, crêpes ‘La Pergola’ of aan tafel geflambeerde banaan. Het hoogtepunt was volgens Wina Born de vissoep: ‘Pikant en met inktvisjes erin – heel gedurfd, want inktvis was volgens velen nog hartstikke “eng”’.⁶⁰

Spaanse sferen, gegrilde vleesspiezen en BBR

Naast Italianen waren er na de bevrijding ook Spaanse arbeiders naar Nederland gekomen. Wina Born herinnerde zich goedkope eethuizen door en voor Spanjaarden en ‘alleen de alleravontuurlijkste Nederlanders’, waaronder Iberia op het Amsterdamse Kadijksplein. Er vonden geen culinaire hoogstandjes plaats, vond Born, maar er werd goed en eerlijk gekookt zoals bij (een Spaanse) moeder thuis. Ze kwam er in 1968 en noemde de ‘specifieke gezellige ongezelligheid’ zoals je ook in goedkope restaurantjes in Spanje zag: tl-buizen, een kale vloer, formica tafelblad, televisie en jukebox, de baas in hemdsmouwen en ‘knetterend Spaans van

Espresso

Journalist Richard Nieman schreef in 1966 lovend over La Pergola, vooral over de Caffè Espresso als afsluiting van de maaltijd. Volgens de auteur mocht het kopje koffie een voorbeeld zijn van veel Amsterdamse espressomakers, die ondanks hun mooie glimmende machines toch nog vaak slechte koffie verkochten.⁶¹

Koffie bestond al veel langer in de stad: sinds halverwege de zeventiende eeuw dronken handelaren en studenten vooral 's ochtends en overdag koffie, bij kraampjes op straat en in koffiehuizen, voornamelijk rondom de Beurs aan het Rokin. Ook herbergen deden mee: in een eenvoudig zeeliedenlogement kregen gasten in 1694 al een kop koffie bij het ontbijt. Toch wilden sommige liefhebbers ook later op de dag de oppeppende drank, zo dronken de leden van de exclusieve achttiende-eeuwse club Saturdayse Krans in de Garnalendoelen thee en koffie na hun avondmaaltijd. Families uit de Vondelstraat en 'omliggende deftige straten' gingen volgens Jantje van Leyden in 1898 na het diner een 'kleintje koffie' drinken in het Vondelpark Paviljoen.⁶²

Aan het begin van de twintigste eeuw waren de eerste espressomachines in Italië ontwikkeld, maar de trend kwam in Nederland na de Tweede Wereldoorlog aanwaaien vanuit Londen. In Soho was de espressobar met formica bar, metalen barkrukken, felle verlichting en glanzende espressomachines het toppunt van moderniteit. Espresso was duurder dan de standaard zwarte filterkoffie en het waren vooral modebewuste jongeren die op de nieuwe bars afkwamen. In onder andere de Bijenkorf, op het Damrak en in de Jonge Roelensteeg openden in de jaren vijftig flitsende espressobars.⁶³ In café Het Binnenhofje op het Singel serveerde in 1955 het 'lieftallige Italiaanse meisje Marcella' zes soorten espresso uit glinsterende apparaten, desgewenst met Italiaans gebak erbij.⁶⁴ Hoewel restaurant Centraal Station eind jaren vijftig een vijfgangendiner nog afsloot met *café filtre*, dook de espresso ook steeds vaker op in restaurants. Zo kregen de gasten tijdens hun kerstdiner in Chalet Suisse op het Leidseplein in 1956 een espresso na de geflambeerde Christmas pudding.⁶⁵

de gasten'. Je kwam er voor droge sherry en 'gamba's in een saus die stijf stond van de knoflook'.⁶⁶ La Marina op de Kloveniersburgwal 5 (sinds 1964) werd vooral door Spaanse zeelieden en Amsterdamse artiesten bezocht. 'Het restaurant heeft een typische volkskeuken, authentiek Spaans. Men zal begrijpen dat het niet verstandig is om hier te gaan eten als men ernaar naar schouwburg of bioscoop wil gaan. Van de parterre tot en met de loges zal men de knoflook ruiken.'⁶⁷ Het beroemdste werd Centra op de Lange Nieuwe. In 1946 zetten Spaanse zeelieden de snackbar op, in 1962 kwam deze in handen van de familie Rodriguez die er later een restaurant van maakte en dat tot 2012 zou runnen.⁶⁸ 'Geen bloemen, tafelkleedjes, kaarsen of placemats. Weinig stieren, weinig stierenvechters, geen danseressen. Houten tafels met geplastificeerde bladen. Gewone mensen, als je studenten tenminste gewoon mag noemen. Veel jeugd.



[8.13] Schilderij met een flamen-codanseres en gasten aan tafel in restaurant La Cacerola in de Weteringstraat, in 1958.

Spanjaarden en een paar Marokkanen, ook Nederlanders,’ schreef Eric Esurio (pseudoniem van journalist Dirk Zijlstra) in 1974.

Door de week aten Spaanse gastarbeiders de ‘ongecomplieerde Spaanse volkskeuken’ bij Centra, La Marina of Espana, maar hun schoonouders namen ze mee naar La Cacerola, vertelde eigenaresse Emily Kuïsch.⁶⁹ La Cacerola huisde in de Weteringstraat 41 en was opgericht in 1958. ‘Zo’n zaak waar je het gevoel krijgt dat je een armoedzaaiër bent, wanneer je alleen maar een hoofdschotel bestelt. Ook geen zaak om je kinderen mee naar toe te nemen. Maar het eten is buitensporig lekker; lekkerder dan u het ooit in Spanje zelf krijgt voorgeschoteld,’ aldus *Het Parool* in 1965. De sfeer was anders dan in Iberia. Geen gezellige kaalheid, maar duidelijk Spaans, althans, wat de Nederlanders bij het begrip Spaans



[8.14] Restaurant La Costa Brava, in 1966. Zie ook de tafel links: roken was nog gebruikelijk.

verwachten. Schilderijen van flamencodanseressen en stierengevechten, een muur vol ansichtkaarten en live gitaarmuziek. Op het Spaanstalige menu stonden sardientjes in olie, slakken en paella.⁷⁰

Nieuwe dingen proeven was een grote attractie bij uit eten gaan in de naoorlogse jaren. Restaurants adverteerden er regelmatig mee. ‘NEEN! NEEN! NEEN! Nu eens geen spinazie of boerenkool. Durf eens iets anders te eten. EET EENS SPAANS, in restaurant IBERIA.’⁷¹ Vooral knoflook was een geliefd – relatief – nieuw ingrediënt, dat steeds blijft opduiken in dit hoofdstuk. In de bami in Indische restaurants, bij de slakken in bistro’s, op de pannenkoek/pizza, en bij de Spanjaarden in vrijwel alles. Knoflook stond voor avontuur, voor anders eten, authenticiteit en vooral voor vakantie. Dat was overigens niet altijd zo. Knoflook werd lange tijd nog gezien als onsmakelijk, vies, ongezond en ‘anders’, zo merkten ook de mensen uit Nederlands-Indië die met knoflook kookten en daar door hun burens op aangesproken werden. Knoflook was aan de ene kant eng en anders, aan de andere kant opwindend en werelds.⁷² In Hongaars

restaurant Paprika (vanaf 1959) aan de Leidsekruisstraat hing de knoflook aan de muren en recensenten schreven verheugd dat de zaak bij binnenkomst naar knoflook rook. ‘In romantisch-Weense sfeer tafelen terwijl uw gastvrouw Rita Heidi, zangeres van het Wiener lied, en pianist Dolf Pieri u op muzikale wijze meevoeren naar het gemütliche Wien. [...] De neus wordt het eerst getroffen door een licht knoflook-parfum, veelbelovend,’ aldus Eric Esurio over de Wiener Stube op de Prins Hendrikkade. Toch was knoflook nog niet voor iedereen, en daar pasten restauranthouders hun menu op aan. Frieda Wijsman (1935), lerares in het speciaal onderwijs, woonde in Utrecht en kwam regelmatig naar Amsterdam om nieuwe restaurants te proberen. Ze hield in de jaren vijftig en zestig op haar typemachine een lijstje met restaurants en bijbehorende ervaringen bij, zoals ‘de Groene Kalabas: Holl. pot, goedkoop, tieners, vrijdag jazzclub’ en ‘Havenrestaurant. uitzicht. erg duur, en ontzettend slecht, volgens juffrouw Marga’. Over restaurant Avanti op de Overtoom typte ze: ‘grieks-turks-russisch-pools, niet duur, knoflook op verzoek.’⁷³



[8.15] Verliefd stel in een wijnbodega of sherrybar, in 1966.



[8.16] Danseres in restaurant Istanbul, Keizersgracht 770, met voetbalteam Fenerbahçe uit Turkije, in 1968.

Deel III: De gastronomische hoofdstad, 1950–2025



Populair bij artiesten was Spaans restaurant La Costa Brava (1959-1974) op de Nieuwezijds Voorburgwal 242 boven café Scheltema. Zo waren onder anderen acteur Ko van Dijk, cabaretier Wim Sonneveld, actrice Ellen Vogel en auteur Harry Mulisch bij de opening in december 1959 aanwezig. Felix (of Feliz) Martinez Coll uit Barcelona – voorheen werkzaam bij Cacerola – stond in de keuken, zijn vrouw Marianne Carmiggelt (dochter van de schrijver) was gastvrouw. Zij raadde journalist Eric van der Steen een glaasje koele sherry en krabsoep aan, ‘zo heet als de hel, beter gezegd: als de Spaanse hoogvlakte in augustus’.⁷⁴ Wat bijdroeg aan de populariteit van Spaanse restaurants was de opkomst van Spanje als vakantieland, en de liefde voor sherry. Er bestond zelfs een sherrydieet – koningin Juliana zou er 15 kilo door zijn afgevallen. De Continental Bodega op de Lijnbaansgracht werd ook wel de Sherrybodega genoemd. De drie verdiepingen stonden vol met houten tonnen sherry en je bestelde er tapas, zoals olijven, banderilla’s en zure mosselen, maar ook een kaasplank, paté en saté. ‘Echte Spaanse sfeer, heel gezellig, en lekker, en druk. Vól Hollanders.’⁷⁵

Bij Griekse, Turkse, Hongaarse en Joegoslavische restaurants draaide het minder om vakantieherinneringen en meer om vermaak – muziek en dans – en geroosterd vlees. ‘Geroosterd vlees op stokjes was en is nog altijd voor Nederlanders een culinair hoogtepunt, en Turkse restaurants hadden dit goed begrepen,’ zo wist Wina Born. Ze schreef dat er eethuisjes voor Turkse gastarbeiders waren, maar dat er ook ondernemende Turken waren die Turkse restaurants voor Nederlanders openden, met precies dat waar het publiek om vroeg: ‘Zwoele haremromantiek, een buikdanseres en vooral veel kebab.’⁷⁶ Zo had je van 1967 tot midden jaren zeventig Topkapi in de Goudsbloemstraat – ‘De verrukkelijke geur van gloeiend houtskool, die onverbrekkelijk bij de Turkse kookkunst hoort, begroet u al bij de ingang’ –, Sultan in de Eerste Jan Steenstraat en Anatolien in de Spuistraat – ‘Rijk aan tapijten, op de vloer en tegen de wanden. Kleurrijk eethuisje, echt een gelegenheid voor mensen die eens anders dan anders willen gaan eten, een beetje feestelijk, een tikje bizar, en toch niet gek duur.’ Je at er gevulde dolma’s, yoghurt (‘een soort niet-vette room’⁷⁷) met komkommer en knoflook, gebakken lamslever



[8.17] Restaurant Jugoslovski Dom op het Singel 440, met serveerster in klederdracht en visnetten aan het plafond, in 1966.

Opatija

1966-1997

ADRES: Hobbemakade 64-65

UITBATER: Bertus Göbel

SOORT: Joegoslavisch restaurant

PRIJSNIVEAU: *ff*

[8.18] Joegoslavisch restaurant Opatija op de Hobbemakade, in 1991.

Na Bosna in de Kalverstraat en Jugoslaviya op het Singel opent in 1966 het langstlopende Joegoslavische restaurant van Amsterdam: Opatija. Specialiteiten zijn vlees gegrild boven houtskool en palacinka:

pannenkoekjes gevuld met ijs, kwark en citroensap. Maar op de menukaart vindt u nog vele andere gerechten. Er is vissoep, forel en soep met vlees, erwten en paprikapoeder. Of probeer eens pleskavica, een soort pittige hamburger,

of cevapcici: geroosterde rolletjes vlees met knoflook. De gerechten worden geserveerd met ‘rauwe ui, koele biet en sappige augurk’.

Smaakt dat naar meer? Koop dan het kookboek met ruim honderd recepten dat eigenaar en chef Bertus Göbel speciaal voor zijn gasten uitbracht. *Dobar Tek*, letterlijk smakelijk eten, is te koop in het restaurant tegen de kostprijs van 2 gulden. Lees er aanwijzingen om zelf plieskawitza (gehakte en gegrilde biefstuk met ui en paprikapoeder) te maken, sarma (gevulde koolrolletjes) of inktvisrisotto. Wie een heel lam aan het spit wil bereiden, doet dat in eigen tuin of op eigen erf of buiten in het veld

Specialiteiten zijn vlees gegrild boven houtskool en palacinka: pannenkoekjes gevuld met ijs, kwark en citroensap

op een weekenduitstapje. Een recept voor zijn beroemde palacinka ontbreekt, dus daarvoor dient u toch naar een van Göbels zaken te gaan. Dat zijn er inmiddels meer dan alleen Opatija: ook Sarajevo in de Frans Halsstraat, Tzigane aan de Amsteldijk (later tot Split gedoopt), Slavija op de Weteringschans

en Dubrovnik op de Van Woustraat zijn in handen van Göbel. Eet in Tzigane de Tziganer-spitze: ‘twee forse pennen met brokken lever, kalfsvlees, spek, varkensvlees en paprika, geroosterd op houtskool, met salade, uien, paprika en aardappelpuree, voorafgegaan door goelasjsoep en besloten met palacinka, het flensje met de geheime crèmevulling.’⁸⁰ Concurrent Jama (Jan van Galenstraat 103) probeert gasten te lokken met het uitbundige interieur: de hele zaak is ingericht als grot (jama betekent grot in het Sloveens).

Ingewikkeld wordt het in de jaren negentig. ‘Oorlog doet de eetlust geen goed,’ kopt *Het Parool* in 1994. Telde Amsterdam voor de burgeroorlog nog twaalf Joegoslavische restaurants, nu zijn dat er nog slechts een stuk of vijf. Ze noemen zich niet langer Joegoslavisch maar Kroatisch of Sloveens of iets anders. De ober van – nu Kroatisch restaurant – Opatija vertelde aan de krant dat het restaurant dertig jaar eerder volop in de belangstelling stond: ‘Gasten stonden met een pils in de hand buiten te wachten tot er een plaatsje vrijkwam. Maar sinds het begin van de burgeroorlog is er veel veranderd. Het werd stiller. De mensen hoorden van de ellende daar, en de trek verging ze kennelijk.’⁸¹



[8.19] Surinaams-Javaans-Indisch restaurant in de Gerard Doustraat 214, in 1988.

met uien, zwarte olijven, wittebonensla, köfte in knoflooksaus en gegrild lamsgehakt op spiesen met rijst, sla en pikante saus.⁷⁸

Veel Griekse, Italiaanse en Franse restaurants werden vanaf de jaren zeventig en tachtig geleid en gerund door Turken. ‘De echte Turkse keuken is ontzettend moeilijk. Wij kennen daar bijna uitsluitend gestoofd vlees en dat lusten Nederlanders niet; die eten liever gegrild vlees,’ aldus Ferdui Oguz, de Turkse gerant van Frans restaurant Les Trois Chevaliers in de Utrechtsestraat in 1982. De paar Turkse restaurants die Amsterdam op dat moment telde, vond hij niets. ‘Wat daar geserveerd wordt is niet het echte kwaliteitsvoedsel uit Turkije. Dat gedoe met buikdanseressen is bovendien je reinste kitsch. Hoe verzinnen ze het! In geen restaurant in Turkije zul je zo’n show tegenkomen. De buikdanseressen hier zijn bijna allemaal Hollandse meiden die zich met pruik en mascara een Turks aanzien proberen aan te meten.’⁷⁹ Het avontuur was commercie geworden.

Inmiddels was de Surinaamse keuken ook ruim vertegenwoordigd in de stad. In 1985 verscheen de gids *Bijna alle restaurants van Amsterdam*

met daarin zestien adressen van Surinaamse eethuizen, twee Chinees-Surinaamse en een Hindoestaanse *roti room*. Ook vóór de komst van vele Surinamers naar Nederland na de onafhankelijkheid van Suriname in 1975 was de keuken in de hoofdstad te vinden. In 1948 opende aan het Damrak (nr. 33) Indisch-Surinaams eethuis Djempol-Sranan, een initiatief van het Surinaamse gouvernement. Surinamers in Nederland kregen 30 procent korting op de menuprijzen, studenten een rijstmaaltijd voor 1,50 gulden. Het aantal Surinamers in Amsterdam en de lokale interesse waren echter te gering en al gauw verdween het restaurant uit zicht. Vanaf 1959 was Restaurant Edgar in de Keizersstraat, vlak bij de Nieuwmarkt, gespecialiseerd in Surinaamse gerechten. Naamgever Eugène Edgar Kerk (1927-2016) uit Paramaribo had ervaring als scheepskok bij de Amerikaanse marine en als chef in een New Yorks restaurant. Hij serveerde bruine-bonen-met-rijst en vlees, kokronto alesi (kokosrijst) en pindasoep. Twee schoolvrienden namen de honneurs in bediening en keuken waar.⁸² Een jaar later kreeg de zaak nieuw personeel en een andere naam: Broko Pondo. Inmiddels roerde een ex-kok van de KNSM in de pannen. Hij kookte voornamelijk Creools-Surinaamse gerechten. Eigenaar Otto Ferrol importeerde zelf groenten uit Suriname, vaak namen zeevarende vrienden ze voor hem mee. Een artikel uit 1960 beschrijft hoe Broko Pondo een plek werd waar Surinamers en zeelieden hun heimwee naar het land en de keuken konden stillen. Broko Pondo is ‘een reünie met de Westindische keuken, het terugvinden van de reuk, de smaak en de ademtucht van hun geboorteland. Hun voorbeeld werkt aanstekelijk. Met een hartverwarmende gretigheid storten zij zich op de pindasoep, een juweel zonder meer, weelderig gebonden, romig op de tong.’ Als een journalist van het *Algemeen Handelsblad* er in 1962 komt eten, proeft hij voor het eerst sopropo, amsoi, kousenband, zwarte-ogenbonen, gemberbier en orgeade. De gids *Buitenissig eten buitenshuis* (1966) is lovend over de sfeer en het eten van het restaurant. ‘De Heer O. Ferrol [treedt] op als gastheer voor een wel bijzonder uiteenlopend publiek, variërend van Amerikaanse n****, die er vergezeld van zeer vluchtig vrouwelijk schoon komen proeven van ’s heren Ferrols “home cooking” (bestaande uit pork chops, spare ribbes en chickens), tot degelijke vrouwelijke studentenclubjes, die er Surinaams komen rijsttafelen. Dan zijn er de varensgezellen van de KNSM, die er bij een muziekje van Sonora Matancera komen “uithuiveren”, hunkerend naar de hete palmenkusten van Zuid-Amerika en nippend aan een glas ‘djindja bierie’, een alcoholvrij gemberbiertje. En soms verschijnt onverhoeds

[8.20] Surinaams restaurant Broko Pondo in de Keizersstraat, in 1966.



Max Woisky [Woiski, red.], de befaamde Westindische muzikjespijper, die eens triomfen vierde aan de Amsterdamse Leidsestraat [...]. Omdat de heer Ferrol hoogst persoonlijk importeur is van rijst en van allerlei hartige, smakelijke, kruidige en soms zelfs “gloeïende” Surinaamse ingrediënten, kan hij zijn voortdurend groeiende kring van cliënten gerechten voorzetten, die afwijken van het veelzijdig Amsterdams restaurantpatroon. Hij heeft een mooie rijsttafel op zijn kaart staan, een Surinaamse wel te verstaan, waarvan de samenstelling eens model stond voor Max Woisky’s “B(ruine) B(onen) met rijst.” In latere jaren openden andere Surinaamse eethuizen, waar ook gerechten van andere bevolkingsgroepen uit het land te krijgen waren. Zo stonden bij Iwan in de Tweede Constantijn Huygensstraat voornamelijk Javaans- en Chinees-Surinaamse gerechten op het menu, zoals saté ajam en saté babi, nasi goreng en tjaptjoi.⁸³

De eerdergenoemde gids *Bijna alle restaurants van Amsterdam* is een mooie graadmeter voor de ontwikkelingen in het aanbod in internationale keukens rond 1986. Opvallend is dat nog slechts vijf etablissementen zich dat jaar bistro noemden. Wel waren er al acht Argentijnse steakhouses, elf Grieken, acht Japanners, elf Mexicanen, zeventien Spanjaarden en tien Joegoslaven. Chinees (38), Chinees-Indisch (49), Italiaans (83), Hollands (86) en Frans (98) waren het populairst. Maar ook Marokkaans, Peruaans, Thais en Tunesisch waren inmiddels in de stad te vinden, net als Indiaas, Japans en macrobiotisch. Daarover meer in de volgende hoofdstukken.⁸⁴

9 Michelin, tafelbereidingen en nouvelle cuisine



[9:1] De wereldberoemde sopraan Maria Callas in het restaurant van het Amstel Hotel, in 1959.

‘Hoe weldadig, hoe ontspannend en hoe feestelijk is het om zich eens breeduit aan gastronomische genietingen te wijden in zulk een “ouderwets” en ja zeker, ietsje “stijf” restaurant, dat toch een geheel eigen sfeer heeft, en een eigen romantiek, wel anders dan die van druipkaarsen en koperen pannen. [...] De keuken is geheel in stijl met de entourage, geen experimenten, maar klassiek, van superieure eenvoud.’¹

Uit eten was voor de meeste mensen in Amsterdam een uitzonderlijke gebeurtenis. Zeker in de chiquere restaurants, waar na afloop van de vele gangen de rekening flink kon oplopen, kwam slechts een selecte groep eters. Grote zalen in luxe hotels of juist knusse kleine zaken: er was genoeg keuze in de stad om geld over de balk te smijten. Bekende

restaurants in de naoorlogse periode waren onder andere Dikker & Thijs, Excelsior in Hotel De L'Europe, het Amstel Hotel, de Boerderij, Adrian, Krasnapolsky, Lido en d'Vijff Vlieghe. Ook de Gravenmolen, Het Begijntje, 't Swarte Schaep en Les Quatres Canetons stonden hoog aangeschreven. En dan had je nog talloze luxe hotels met dito restaurant, zoals het Victoria, Carlton, Hilton, Memphis, Caransa, Americain, Suisse, Apollo, Astoria en Brack's Doelen en vanaf 1971 het Okura.

In de eerste jaren na de bevrijding zat er weinig verschil tussen de restaurants in het hogere segment. Zwartgerokte obers met witte handschoenen serveerden er enorme zilveren schalen met ossenhaas, fazant, kreeft, patrijs en reerug met zware sauzen aan voornamelijk rijpere heren met goede posities en dito bankrekeningen.² De kelner verrichtte ingewikkelde bereidingen aan tafel, een pianist speelde de favoriete deuntjes van de gasten en de Franse wijn vloeyde rijkelijk. Ook de keuken was Frans. Niet zoals in de bistro – gezellig, een beetje fantasie-boers – maar klassiek, met zware sauzen. Maar ook dit type restaurant stond niet stil in de tijd. Het chique en formele Excelsior in Hotel De L'Europe zagen culinair recensenten in 1970 al als ouderwets, zo blijkt uit het citaat van Wina Born hierboven. De komst van Michelinsterren, de oprichting van de Alliance Gastronomique Néerlandaise, de introductie van plateservice, de gekte rondom de nouvelle cuisine, de populariteit van fusion, amuses en de mediterrane keuken, de aanvoer van ingrediënten van ver of juist van dichtbij, chefs en restaurantrecensenten die een steeds hogere status kregen: het zorgde allemaal voor grote veranderingen.

Blik blik blik

Verschillende culinaire schrijvers blikten in de afgelopen decennia terug op het eten in de verzorgde restaurants van de jaren vijftig en zestig. Het beeld dat ze schetsen, is niet al te best: uitvoerige menukaarten waarop overal vrijwel dezelfde gerechten stonden die gedurende de seizoenen niet wisselden. Vooraf kregen eters stevast sardientjes en schelvislever geserveerd in het blik, vaak op een schaal met andere hors-d'oeuvre variés zoals huzarensalade. Vervolgens kwam er kip, schnitzels of biefstuk met groenten uit blik.³ Wina Born wist het prachtig te verwoorden: 'Wat men kreeg, kwam vaak voor driekwart uit blik. In grote zilveren kommen werd de soep opgediend, en dan uitgegoten in de borden. Crèmesoepen, die als zeer luxueus golden, maar helaas al te vaak bestonden uit een naar



[9.2] Een etalage vol conserven-blikken, bij Dikker & Thijs op de hoek van de Prinsengracht en de Leidsestraat.

Deel III: De gastronomische hoofdstad, 1950–2025



maggi smakend behangselplakseltje waaraan wat weke aspergepunten (blik) of champignons (blik) waren toegevoegd. Bij de – vaak uitstekende – biefstuk met de meestal ook heel goed gebakken aardappelen kwam dan een batterij schalen: gekookte aardappelen, aardappelpuree met veel nootmuskaat, doperwten (blik) met een flinke kluit boter maar géén peterselie, tot pap gekookte bloemkool, worteltjes die wel mooi glansden van de gelatine maar geen smaak meer hadden, sperziebonen (week, blik) en appelmoes (blik).⁴

Een herkenbaar beeld voor Willem Himmelreich (1949). In de jaren zestig en zeventig werkte hij in verschillende Amsterdamse restaurantkeukens, zoals het Apollo, Hilton en Krasnapolsky, voor hij 35 jaar zou doceren op de koksopleiding in Amsterdam. ‘In een restaurant at je biefstuk, schnitzel of een varkenshaasje, met doperwten, sperziebonen of bleekselderij uit blik erbij, of slapgekookte spruiten. De groenten

warmden we in het blik au bain-marie op en we serveerden ze met een likje boter en een beetje nootmuskaat. Worteltjes glansden overigens niet van de gelatine maar van het met aardappelzetmeel gebonden blikvocht. Dat ging ook zo in de keukens van het Hilton en het Apollo Hotel – dat toen nota bene een Michelinster had. Veel fruit, zoals ananas, kenden we alleen gekonfijt of uit blik.’ Met die kennis leest een menukaart uit 1960 van het Lido opeens heel anders. De vele bijgerechten bij het zuiglam – ‘haricots français’, ‘coeur de céleri’, ‘petits pois fins’ en ‘champignons sautés [aux] fines herbes’ – klinken chic maar waren dus opgewarmde blikgroenten.⁵

Conserven waren lange tijd duur, chic en gewild geweest. Rond 1800 kwamen ze op de markt, in eerste instantie om het leger en de marine van verse ingrediënten te voorzien, maar ze werden al snel geliefd in de koloniën en later ook bij Nederlandse burgers. Eten uit blik betekende dat je niet langer afhankelijk was van de seizoenen: sperziebonen en doperwten werden ook in de winter beschikbaar. Daarbij waren ingrediënten van ver, zoals ananas, niet of nauwelijks vers te krijgen. Uit blik eten betekende dus een ruimer en gevarieerder aanbod. In de loop der tijd daalden de prijzen door grotere productie en zo werden conservenblikken voor iedereen een handig, tijdbesparend product in de keuken. Himmelreich vertelt: ‘We gebruikten altijd kastanjepuree uit blik, terwijl de bossen vol verse tamme kastanjes lagen. Frankrijk gold lange tijd als de heilige graal: alles moest Frans zijn en uit Frankrijk komen. Pas later kwam er aandacht voor ingrediënten uit de buurt. Op een gegeven moment kregen we bijvoorbeeld verse champignons en venkel, die werden geleverd door de firma Windig van de Centrale Markthallen.’⁶ Beschikbare koeling speelde ook een rol. In grote hotels hadden koks grote koelcellen voor verse ingrediënten tot hun beschikking, maar voor kleinere restaurants waren die te duur.

Het wel of niet hebben van een Franse Michelinster ging ook langzaam een rol spelen in de status van restaurants in Nederland. De Franse bandenfabrikant was in 1900 begonnen met het uitgeven van de *Guide Michelin pour les chauffeurs et les velocipédistes*: een gids die autorijden en toerisme onder de aandacht bracht als indirecte promotie voor de bandenverkoop. De gidsen bevatten technische informatie over banden, adressen van garages en lijsten met hotels. Vanaf 1923 vermeldde de gids ook restaurants. In 1931 volgde het driesterrenstelsel: één

Michelinster duidt op een uitstekende keuken in zijn categorie, een goed rustpunt op de route; twee sterren zijn de omweg waard en een restaurant met drie sterren is de gehele reis waard. Met het uitdelen van sterren buiten Frankrijk bleef Frans eten voor de makers van de gids de standaard. Zo ontving geen enkel restaurant een ster in de eerste Italiaanse gids in 1954.⁷ In de eerste gids voor de Benelux (1957) kregen slechts acht Nederlandse restaurants een ster. In Amsterdam waren dat Excelsior in Hotel De L'Europe en Dikker & Thijs, dat volgens Michelin als specialiteiten gepocheerde zeetong, zwezerik met Gelderse ham en chateaubriand met Limburgse champignons serveerde. Het Amstel, de Doelen, Americain, Krasnapolsky, Parkhotel, Polen, Schiller, Centraal, De Haas, Lido, Bali, het Apollo Paviljoen, Astoria, Carlton en d'Vijff Vlieghe werden getipt als goede hotels en restaurants.⁸ Na vier jaar kreeg ook De Boerderij in de Korte Leidsedwardsstraat een ster.

De eerste Amsterdamse Michelinrestaurants serveerden de klassieke Franse keuken. Veel eiwitten op het bord, met dure, veelal geïmporteerde ingrediënten als truffel, zwezerik en oesters, vergezeld met zware, ingewikkelde sauzen. De menukaart was in het Frans opgesteld, zonder vertaling. Zo vermeldt een menu van Dikker & Thijs in 1950, een paar jaar voor de toekenning van de ster, 'Huîtres Impériale ou Hors-d'oeuvre Royal, Consommé à la Moëlle, Vol au vent au ris de veau Hongroise, Selle de chevreuil Grand Veneur, Entremets Fantastique, Mocca, Liqueur', met riesling, Château Pichon Longueville 1943 en Clos de Vougeot uit

[9.3] Een Frans-talige menukaart van restaurant Excelsior in Hotel De L'Europe.

La Carte du Restaurant
" La bonne cuisine est la base du véritable bonjour "

Les hors-d'œuvres <i>Canard à l'eau fraîche</i> 16,- <i>(sans sauce poivée)</i> <i>Saumon à l'eau fraîche</i> 16,- <i>Agouille frite</i> 17,- <i>Tranche de saumon en vinaigrette</i> 17,- <i>Tranche de saumon à la hollandaise</i> 17,- <i>Tranche de saumon à la provençale</i> 17,- <i>Tranche de saumon à la provençale</i> 17,- <i>Tranche de saumon à la provençale</i> 17,- <i>Tranche de saumon à la provençale</i> 17,- Les potages <i>Consommé de volaille</i> 16,- <i>Consommé de volaille</i> 16,- <i>Consommé de volaille</i> 16,- <i>Consommé de volaille</i> 16,- <i>Consommé de volaille</i> 16,- <i>Consommé de volaille</i> 16,- <i>Consommé de volaille</i> 16,- <i>Consommé de volaille</i> 16,- <i>Consommé de volaille</i> 16,- <i>Consommé de volaille</i> 16,- Les plats d'œufs <i>Omelette aux fines de volaille</i> 16,- <i>Omelette à la crème</i> 16,- <i>Omelette à la crème</i> 16,- <i>Omelette à la crème</i> 16,- <i>Omelette à la crème</i> 16,- <i>Omelette à la crème</i> 16,- <i>Omelette à la crème</i> 16,- <i>Omelette à la crème</i> 16,- <i>Omelette à la crème</i> 16,- <i>Omelette à la crème</i> 16,- Les poissons <i>Homard à la hollandaise</i> 45,- <i>Homard à la hollandaise</i> 45,- <i>Homard à la hollandaise</i> 45,- <i>Homard à la hollandaise</i> 45,- <i>Homard à la hollandaise</i> 45,- <i>Homard à la hollandaise</i> 45,- <i>Homard à la hollandaise</i> 45,- <i>Homard à la hollandaise</i> 45,- <i>Homard à la hollandaise</i> 45,- <i>Homard à la hollandaise</i> 45,-	LES PLATS DU PARC DE LA NATION <i>Les légumes de l'été</i> 16,- <i>Les légumes de l'été</i> 16,- <i>Les légumes de l'été</i> 16,- <i>Les légumes de l'été</i> 16,- <i>Les légumes de l'été</i> 16,- <i>Les légumes de l'été</i> 16,- <i>Les légumes de l'été</i> 16,- <i>Les légumes de l'été</i> 16,- <i>Les légumes de l'été</i> 16,- <i>Les légumes de l'été</i> 16,- LES TÔTES À LA FAMILIÈRE <i>La tôte de veau à la provençale</i> 16,- <i>La tôte de veau à la provençale</i> 16,- <i>La tôte de veau à la provençale</i> 16,- <i>La tôte de veau à la provençale</i> 16,- <i>La tôte de veau à la provençale</i> 16,- <i>La tôte de veau à la provençale</i> 16,- <i>La tôte de veau à la provençale</i> 16,- <i>La tôte de veau à la provençale</i> 16,- <i>La tôte de veau à la provençale</i> 16,- <i>La tôte de veau à la provençale</i> 16,- LES TÔTES À LA FAMILIÈRE <i>La tôte de veau à la provençale</i> 16,- <i>La tôte de veau à la provençale</i> 16,- <i>La tôte de veau à la provençale</i> 16,- <i>La tôte de veau à la provençale</i> 16,- <i>La tôte de veau à la provençale</i> 16,- <i>La tôte de veau à la provençale</i> 16,- <i>La tôte de veau à la provençale</i> 16,- <i>La tôte de veau à la provençale</i> 16,- <i>La tôte de veau à la provençale</i> 16,- <i>La tôte de veau à la provençale</i> 16,- LES TÔTES À LA FAMILIÈRE <i>La tôte de veau à la provençale</i> 16,- <i>La tôte de veau à la provençale</i> 16,- <i>La tôte de veau à la provençale</i> 16,- <i>La tôte de veau à la provençale</i> 16,- <i>La tôte de veau à la provençale</i> 16,- <i>La tôte de veau à la provençale</i> 16,- <i>La tôte de veau à la provençale</i> 16,- <i>La tôte de veau à la provençale</i> 16,- <i>La tôte de veau à la provençale</i> 16,- <i>La tôte de veau à la provençale</i> 16,-	Les viandes et les abats <i>Truie de veau à la hollandaise</i> 45,- <i>Truie de veau à la hollandaise</i> 45,- <i>Truie de veau à la hollandaise</i> 45,- <i>Truie de veau à la hollandaise</i> 45,- <i>Truie de veau à la hollandaise</i> 45,- <i>Truie de veau à la hollandaise</i> 45,- <i>Truie de veau à la hollandaise</i> 45,- <i>Truie de veau à la hollandaise</i> 45,- <i>Truie de veau à la hollandaise</i> 45,- <i>Truie de veau à la hollandaise</i> 45,- LES TÔTES À LA FAMILIÈRE <i>La tôte de veau à la provençale</i> 16,- <i>La tôte de veau à la provençale</i> 16,- <i>La tôte de veau à la provençale</i> 16,- <i>La tôte de veau à la provençale</i> 16,- <i>La tôte de veau à la provençale</i> 16,- <i>La tôte de veau à la provençale</i> 16,- <i>La tôte de veau à la provençale</i> 16,- <i>La tôte de veau à la provençale</i> 16,- <i>La tôte de veau à la provençale</i> 16,- <i>La tôte de veau à la provençale</i> 16,- LES TÔTES À LA FAMILIÈRE <i>La tôte de veau à la provençale</i> 16,- <i>La tôte de veau à la provençale</i> 16,- <i>La tôte de veau à la provençale</i> 16,- <i>La tôte de veau à la provençale</i> 16,- <i>La tôte de veau à la provençale</i> 16,- <i>La tôte de veau à la provençale</i> 16,- <i>La tôte de veau à la provençale</i> 16,- <i>La tôte de veau à la provençale</i> 16,- <i>La tôte de veau à la provençale</i> 16,- <i>La tôte de veau à la provençale</i> 16,-
--	---	---

1934. Gasten van Excelsior kozen eind jaren vijftig van een uitgebreid menu (zie afbeelding 9.3) met onder andere Iraanse kaviaar, Schotse gerookte zalm, gerookte paling, krabcocktail, Hollandse garnalen met mayonaise, kreeftcocktail, foie gras met truffels uit de Périgord, kreeftenbisque, zeetong à la Meunière, tarbot met hollandaisesaus, zwezerik met champagne, fazant en reerug.⁹ Welke bijgerechten daarbij werden geserveerd, blijft onvermeld. Grote kans dat ook in Hotel De L'Europe de blikken sperziebonen en bleekselderij werden opengetrokken.

In de loop van de jaren zestig klonken er geluiden dat het anders moest in de keukens van de luxe restaurants. Het niveau was te laag, er werd niet met goede, verse producten gekookt en creativiteit was ver te zoeken. De kritiek kwam van binnenuit, net als het initiatief voor verandering. Op 9 maart 1967 kwam de top van de Nederlandse restaurantwereld bij elkaar in Dikker & Thijs voor de oprichting van de Alliance Gastronomique Néerlandaise. Dit samenwerkingsverband van exclusieve restaurants had als doel om de Nederlandse gastronomie naar een hoger niveau te tillen. 'Het was hoog tijd dat men in actie kwam, want in een sfeer van ongeïnteresseerdheid, van geëvaporeerde poeders, kan niet met plezier worden gekookt. En dat laatste is een absolute voorwaarde, want koken is een vak dat met liefde en met zorg bedreven moet worden,' aldus mede-oprichter Jaap Klosse, eigenaar van het beroemde restaurant De Echoput bij Apeldoorn.¹⁰ Er waren in eerste instantie negentien restaurants aangesloten, in Amsterdam deed naast Dikker & Thijs ook De Boerderij mee. De leden gingen zich inzetten voor betere vakopleidingen voor koks, aanvoer van kwaliteitsproducten, en ze gingen de strijd aan tegen smaakvervalking. Zo verplichtten alle deelnemende restaurants zich om conservenblikken uit de keuken te weren – op bijzondere conserven als ganzenlever, kastanjepuree en dunne haricots verts na.¹¹

De verbetering van de Nederlandse keuken betekende in de ogen van de Alliance een verfransing, zoals alleen de naam al aangeeft. Het moest beter, dus moest het Fransers. De kwaliteitsproducten die de keukens naar een hoger niveau moesten tillen, kwamen vooral uit Frankrijk. Midden jaren zeventig kwamen er aanvoerlijnen op gang vanuit Rungis, het immense groothandelsterrein bij Parijs. Ondernemers reden wekelijks met de auto heen en weer om producten in te kopen voor Amsterdamse restaurateurs. Van Franse boter en kaas tot waterkers en zelfs – jawel – Zeeuwse lamsoor en zeekraal.¹²

Dikker & Thijs

1921-2018

ADRES: Leidsestraat 82-84

UITBATER: Frederik Wilhelm Dikker en Henri Thijs

SOORT: Franse keuken

PRIJSNIVEAU: *ffff*

[9.4] Restaurant Dikker & Thijs in 1994.

Wilt u écht uitpakken en indruk maken? Houdt u van een groot gebaar? Dan is er niets beters dan Dikker & Thijs, al decennialang hét adres voor culinaire exclusiviteit in Amsterdam. Nee, in heel Nederland! Het restaurantimperium kent een lange

historie. Voormalig winkelbedienden Frederik Wilhelm Dikker en Jacobus Bieselaar van oestersalon en restaurant Van Laar¹³ begonnen in 1895 een verkooplokaal met oestersalon in de Kalverstraat. In 1915 verscheen kok Henri Thijs ten tonele, die het vak

onder legende Auguste Escoffier had geleerd. Dikker en Thijs begonnen samen luxerestaurant Bagatelle (1915-1935) en verhuisden hun winkel plus oestersalon Dikker & Thijs naar de Leidsestraat. Het werd een heus be-

Levenskunst is een kunst... en ieder die, zoals Dikker & Thijs, ons helpt die kunst te belijden, verdient onze zeer grote dankbaarheid

devaartsoord voor smikkelaars met oesters, truffels, ganzenlever, gerookte zalm, verse ananas, primeurs als asperges, kievitseieren, zuiglam, wild, aardbeien, frambozen en perziken, maar ook de smakelijkste conserven. Op de eerste verdieping huist het gelijknamige restaurant, dat net zo beroemd is geworden als de winkel.¹⁴ Het kreeg als eerste in Nederland een Michelinster,

sloot zich vanaf het beginjaar aan bij de Alliance Gastronomique Néerlandaise en trekt de beste koks aan. Recensente Wina Born is een groot bewonderaar en schrijft graag over de grandeur van weleer van het restaurant, over de geur van luxe en weldaad, dat juist in de revolutionaire jaren zestig als een rots in de branding overeind blijft. 'Levenskunst is een kunst, die bitter nodig is, nu de ontluistering voortschrijdt en ieder die, zoals Dikker & Thijs, ons helpt die kunst te belijden, verdient onze zeer grote dankbaarheid.'¹⁵

Een avond bij Dikker & Thijs is niet alleen bijzonder door de uitstekende en verzorgde Franse keuken, met onder andere zeetong, tarbot, kreeft en zalm, maar ook door de perfecte service, het rustgevend spel van de huispianist en het geroezemoes in Engels, Frans en Duits vanaf omringende tafeltjes, want vooral welgestelde toeristen en zakenlui vinden hun weg naar deze zaak. Met een beetje geluk dineert u naast beroemdheden als Alfred Hitchcock, Leonard Bernstein, Frank Sinatra, Walt Disney en Maria Callas: hun namen staan allemaal in het gastenboek.¹⁶

[9.5] Ansichtkaart met reclame voor restaurant Dikker & Thijs.



Keukenbrigades, fijnproevers en spijkerbroeken

Koks in de Amsterdamse luxerestaurants waren in de Franse keuken opgeleid, liefst in Frankrijk of door een Franse collega. Beroemde zaken waren kweekvijvers voor nieuw personeel. In Dikker & Thijs leidde Henri Thijs, die zelf onder Auguste Escoffier in Londen en Parijs had gewerkt, veel toekomstige chefs op, die later weer het stokje zouden overdragen aan een nieuwe generatie. Zo werkte Cees Helder bij Excelsior en Dikker & Thijs voor hij jaren later zijn beroemde zaak Parkheuvel in Rotterdam zou leiden en als eerste Nederlandse kok drie Michelinsterren zou krijgen.¹⁷

In de keukens van de luxere Amsterdamse restaurants, zeker de grotere, werd geordend en op zijn Frans gewerkt. Dat betekende een strenge hiërarchie en een strakke taakverdeling tussen de verschillende leden van de *brigade de cuisine*. De chefs de partie waren, bijgestaan door aides en commis, verantwoordelijk voor een onderdeel in de keuken – bijvoorbeeld de vis, sauzen, geroosterd vlees of groenten. Borden gingen van het ene station naar het andere, overzien door de souschef, die weer onder de chef de cuisine stond. Leo de Rooij (1937) kookte vanaf 1956 in het Lido, het Americain en Chalet Suisse en herinnert zich die taakverdeling nog goed. ‘In het Lido had je de rotisseur, de entremettier (die combineerde groentegerechten, vis en soep), de garde-manger (koude keuken en voorgerechten) en de saucier. In totaal waren er vijftien koks aan het werk. Elke partie deed zijn eigen voorbereiding, maar zodra het diner begon, hielp iedereen waar het nodig was. In het Americain was

het flink aanpoten voor de kerstdiners met 550 gasten. Ze kregen elf gangen, geserveerd tussen acht uur 's avonds en halftwee 's nachts, met tussendoor optredens van grootheden als Juliette Gréco.¹⁸

Auguste Escoffier legde dit systeem van de brigade de cuisine vast. Hij liet zich waarschijnlijk inspireren door de discipline van het leger, waarin hij zeven jaar diende. Met de strakke taakverdeling en duidelijke hiërarchie wilde de chef een einde maken aan de chaos die in de keukens van zijn tijd heerste. Dat waren vaak ondergrondse ruimtes zonder ramen, gevuld met vuur en rook, geschreeuw en gescheld – mede door het feit dat koks bier en wijn dronken tijdens het werk. Ook dat verbood Escoffier. Maar verdwijnen zou alcohol niet uit de keuken. Nieuwendammer Rob Vrouwdeunt (1951) maakte in zijn tijd als kok in Amsterdamse restaurantkeukens als Victoria Hotel en De Pool in de jaren zestig en zeventig het nodige aan alcoholgebruik mee. 'In De Pool werkte een souschef die, als de strijd hoog opliep tussen de bediening en de koks – daar zat vaak nijd –, de neiging had om een hete frituurpan van het fornuis op de grond te gooien. Hij gooide ook wel eens met een batter, een groot mes. Dan wisten we dat hij weer te veel had gedronken. Hij stond vaak behoorlijk aangeschoten tegen het fornuis te leunen.'¹⁹ Behoorlijk problematisch, maar geen uitzondering, weet Willem Himmelreich. 'Een kok staat fysiek altijd onder druk, want je moet de hele dag op je benen staan en zware pannen tillen. Daar komt stress nog bij: het product lekker bereiden, niet verpesten, alle gerechten op tijd serveren. Drugs- en alcoholgebruik onder koks was – en is – een groot probleem in de restaurantwereld. Zeker in het hoge segment wordt vaak een lijntje gelegd om het vol te houden, of men vlucht na de shift in alcohol of wiet om de stress aan te kunnen.'²⁰

Extra stressvol als de keukencrew weet dat er een inspecteur van Michelin of een restaurantrecensent in de eetzaal zit. Vanaf de jaren zeventig en tachtig namen steeds meer culinair recensenten de pen op, en ze werden steeds kritischer. Een van de eersten was Wina Born, ze is al vaak aan het woord gelaten in dit boek. Zij begon in 1965 recensies te schrijven voor het nieuwe blad *Avenue*. De Club van Fijnproevers was daarmee de eerste restauranttribune van Nederland. Born zou 25 jaar lang elke maand een restaurant bespreken. Later kwam er kritiek op haar steenvast positieve stukjes, maar dat was een bewuste zet van het tijdschrift. Hoofdredacteur Joop Swart drukte haar op het hart positieve recensies te schrijven. Born herinnerde zich zijn woorden als volgt: 'Het is geen

kunst om sléchte restaurants te vinden, je moet de góede opzoeken. Niet de mensen vertellen waar ze vooral níet moeten gaan eten, maar waar ze wél een fijne avond hebben. Over de slechte zwijgen we. En eventuele kritiek houdt je opbouwend. Geen botte-bijl-werk.²¹

Born was niet de enige die restaurants bij een lezend publiek onder de aandacht bracht. Zo schreef Dirk Zijlstra onder de pseudoniemen Eric van der Steen en Eric Esurio voor *Het Parool* voornamelijk over betaalbare zaken, in zijn rubrieken Eten onder een Tientje en Vreemd Eten in Amsterdam – beide gebundeld in boeken. Ook andere kranten stelden recensenten aan, en er verschenen vele restaurantgidsen. Het waren vaak eerder overzichten van restaurants, met beschrijvingen van het menu, de inrichting, ontvangst en prijzen, dan dat de teksten waardeoordelen bevatten. Ook Zijlstra schreef liever over de sfeer dan dat hij een oordeel velde, of überhaupt pretendeerde iets over eten te weten. Hij presenteerde zich als de gemiddelde lezer: nieuwsgierig naar nieuwe keukens en gerechten, maar vooral benieuwd of het een gezellige avond zou worden en hoe duur de rekening zou uitpakken. In 1977 moest dat anders, volgens de oprichter Hans Auer van tijdschrift *Lekker*, ‘de eerste kritische restaurantgids van Nederland’. Auer schreef eerder voor *Panorama* en zou jarenlang hoofdredacteur van *Lekker* zijn. ‘Theater, cabaret, muziek en sport kunnen traditioneel rekenen op vernietigende kritieken als het gebodene niet deugt, mede vanuit het verheven standpunt dat cultuur onophoudelijk bewaakt dient te worden. Waarom mag dan een duur restaurant niet aan kritiek bloot staan, terwijl toch uit eten gaan de duurste vorm van entertainment is?’²² Kritisch waren Wouter Klootwijk (onder het pseudoniem Ben de Cocq) en Adriaan de Boer zeker. In hun rubriek De Boer & De Cocq in *de Volkskrant* schreef het duo grappige en brutale restaurantrecensies. Ze waren vaak ronduit negatief over het eten, volgens sommige krantlezers irritant, anderen vonden het prettig: ‘Een luid hoera [...] voor De Boer en De Coq, die eindelijk sommige restaurants eens aanvallen om hun peperdure aanstellerij.’²³

De beroemdste, invloedrijkste en meest gevreesde recensent van Amsterdam was Johannes van Dam. De voormalig kookboekhandelaar begon in 1986 met het schrijven van culinaire columns en restaurantrecensies voor *Elsevier*. Zijn eerste bespreking sloeg in als een bom: mederecensenten vonden zijn ongezouten kritiek op Cees Helder van

Parkheuvel in Rotterdam een schande.²⁴ Een paar jaar later begon hij bij *Het Parool*, waar hij een befaamde en beruchte reputatie opbouwde voor zijn kritische besprekingen van restaurants in zijn rubriek Proefwerk. Een nieuw element was het cijfer dat Van Dam aan elk restaurant uitdeelde, een idee dat hij had overgenomen van restaurantrecensies in Noord-Amerikaanse kranten. Ook in *Het Parool* maakte Van Dam direct een verpletterende entree: in een van zijn eerste stukken schreef hij een vernietigende recensie van de nieuwe bistro in Krasnapolsky. De lever die hij bestelde was groen en dus duidelijk niet meer goed. ‘Een stel afgerichte apen zou het nog beter doen.’ Het resultaat: de kok werd ontslagen, het restaurant gesloten, al het eten eindigde bij het afval. De macht van de kritische recensent was niet te onderschatten.²⁵

Wat maakt een restaurant tot een goed restaurant? In de visie van de Alliance Gastronomique Néerlandaise ging het naast de kwaliteit van het eten ook over ‘ambiance’: ‘het geheel van smaakvolle aankleding en interieur, persoonlijke ontvangst en benadering van de gasten en dienstverlening met hoge kwaliteitsnormen’.²⁶ Gasten dienden zich hier ook op aan te passen, en in verzorgde kledij hun entree te maken. In bepaalde zaken, zoals het Victoria Hotel en Dikker & Thijs, werd mannen zonder jasje-dasje de toegang ontzegd. Wie bij Excelsior in De L’Europe binnentrad zonder de juiste kledij kon iets lenen: bij de garderobe hing een rek met jasjes in diverse maten en dassen. Ook in Italiaans restaurant La Pergola ging het zo, herinnert Ingrid de Ruiter (1947) zich. Zij reed in de jaren zestig vaak met haar familie vanuit Zwabenburg naar Amsterdam om bij La Pergola te eten – ze denkt nog met weemoed terug aan de minestrone, cannelloni, ravioli in brodo, scaloppine al limone en cassata. ‘Bij de ontvangst selecteerde de ober op stropdas. Bij het ontbreken daarvan was er helaas geen plaats meer.’²⁷

John Bakker was de charismatische eigenaar en kok van Le Bon Mariage en Het Begijntje in de jaren zestig en zeventig en Jolie Cuisine in de jaren tachtig, waar zijn vrouw Liz de bediening deed. Wina Born was laaiend enthousiast over Het Begijntje – ‘wat een genot, wat een bekoring [...] hier schieten woorden echt te kort, want hoe zouden wij u ooit op papier de smaak kunnen overbrengen van b.v. de “Ris de Veau Favorite”, een voortreffelijk gebakken zwezerik met ganzelever, puntasperges, roomsaus en rijst’.²⁸ Bakkers restaurants waren informeler en minder chic dan Dikker & Thijs, maar wel op-en-top Frans. De eigenaar hechtte

[9.6] John en Liz Bakker aan tafel in hun restaurant Het Begijntje, in de Begijnensteeg in de jaren zestig.



veel waarde aan de juiste etiquette. Amerikanen die Coca-Cola bij het eten vroegen in plaats van wijn gooide hij zo de zaak uit. Bij asperges weigerde hij bestek te geven, die hoorde je immers met je vingers te eten. ‘Als je je niet aan die regels hield, was het of je zijn ziel aantastte. Mijn moeder werd er wel eens wanhopig van, want die Amerikanen gingen natuurlijk veel geld uitgeven,’ vertelt zijn dochter Suzanne.²⁹

Gebruikelijk in formele restaurants was de speciale menukaart voor dames, waar geen prijzen achter de gerechten vermeld stonden. Het idee was dat wie werd getrakteerd zich zo niet zou laten tegenhouden door te hoge prijzen. Dat waren vaak vrouwen, maar het konden ook mannen zijn, bijvoorbeeld zakenrelaties. In restaurant De Gouden Eeuw aan de Keizersgracht – op het menu onder andere gerookte zalm voor 15 gulden, uiensoep voor 5 en gebakken tarbot met meloen, appel, mandarijnen, walnoten en Ardenner ham, afgeblust met sherry voor 17,50 – kregen vrouwen in 1973 een menu waarbij prijzen waren bedekt met kleurige

bloemetjes. Volgens sommigen was de dameskaart een tactvol gebaar tegenover gasten, maar anderen – Wina Born: ‘vooral feministen’ – vonden het ‘een malle betutteling, om de “vrouwtjes” in onwetendheid te laten van wat er besteed werd’. Gastvrouw Esther Halvemaan schafte begin jaren tachtig de dameskaart af in het Amstel Hotel. Wie daarom vroeg kon een ‘gastenkaart’ krijgen.³⁰

Ondertussen stond de tijd niet stil. Zéker niet in het Amsterdam van de tweede helft van de jaren zestig. Jongeren, de provo’s en studenten voorop, kwamen in opstand tegen het gezag.³¹ De chique restaurants stond daar ver weg van, maar begonnen toch lichtjes met de tijd mee te bewegen. Souperen in avondtoilet na een theaterbezoek was voorbij, aldus de onderdirecteur van Dikker & Thijs in een interview in 1965. Het theaterpubliek ging liever een kroketje halen en dan naar huis.³² De zaak probeerde zich aan te passen met een grote advertentie: ‘Stel je voor... restaurant Dikker & Thijs heeft nu een bar! En de kelners lopen niet meer in rok. Ze zien er nu... tja, zo informeel uit. Alsof iedereen er zich op z’n gemak moet kunnen voelen. [...] Waar moet dat naar toe? Dat trekt toch nieuw publiek aan? En dat ontdekt dan dat Dikker & Thijs helemaal niet zo duur is als ze dachten.’³³

Tafelbereidingen

Eten werd tot in de jaren zestig niet op individuele borden gepresenteerd. Gerechten kwamen uit de keuken op mooi opgemaakte schalen die door de kelners aan tafel uitserveerden. Willem Himmelreich: ‘Ik heb in het Apollo ontzettend veel schalen met hors-d’oeuvres opgemaakt. Sint-jakobsschelpen gevuld met aardappelpuree en tarbot, Noorse garnalen en blanke vissaus of met huzarensalade met ei, tomaat en augurk. We gebruikten alleen de schelpen, die kochten we schoongemaakt uit Schotland. De weekdieren zelf kwamen hier pas in de loop van de jaren zeventig op de markt. Ook populair waren broodsokkels: diagonaal gesneden casinobroden die we in olie frituurden. Daar legden we een hele getrancheerde ossenhaas tegenaan. Het was niet de bedoeling dat je het brood at, de volgende gasten kregen dezelfde sokkel. Op een gegeven moment vroegen gasten vaak om gegrilde vis, dat klonk chic en mager. Dus bakten we de vis in de olie in plaats van roomboter en legden er vervolgens een speciale hete ijzeren pen op, gemaakt door de technische dienst, zodat er een mooi grillpatroon op de vis werd gebrand. Dat deden

Lido

1935-nu

ADRES: Leidsekade 105

UITBATER: Charles Winkels e.a.

SOORT: Franse keuken, rijsttafel, cocktails

PRIJSNIVEAU: *fff*

[9.7] De Singelgracht en het terras van het Lido, in 1963.

Romantically situated on a canal, with gondolas moored outside. Not cheap but outstanding.’³⁴

Internationaal tijdschrift *You & Europe* is enthousiast over het Lido aan de Leidsekade, en terecht. Er is altijd wat te beleven in dit bruisende complex aan het water. De keuken is klassiek Frans, maar u kunt ook genieten van Indische gerechten in het aparte rijsttafelrestaurant. Of

bezoek de American bar voor een cocktail. Gin-fizz, campari soda, old fashioned, whisky sour: de barman maakt ze allemaal voor u.³⁵

De geschiedenis van het pand gaat terug naar 1884, maar het werd pas in 1933 door horecatycoon Charles Winkels als restaurant met terras aan het water op de kaart gezet. Tot aan de sluiting in 1963 was het een groot succes. Johannes

van Dam herinnerde zich dat zijn vader hem er rond 1960 trakteerde op een vlamme omelette siberienne, en dat de plek 'echt chic [was], maar wel bedoeld voor iedereen, voor bruiloften en partijen'.³⁶

Na de sluiting huisde het Amsterdamse Studentencorps in het pand, en vervolgens kwam icoon Wim Wagenaar binnen met grootse plannen. De voormalig stuntman, lijfwacht, restaurateur, kok en levensgenieter wilde in 1975 een groot, internationaal opgezet uitgaans- en pretcentrum van het Lido maken, want hij vond Amster-

Bezoek de American bar voor een cocktail. Gin-fizz, campari soda, old fashioned, whisky sour: de barman maakt ze allemaal voor u

dam veel te ingeslapen. Er moest naast een Frans/Engels restaurant ook een Volendams visrestaurant komen, met Volendammers in de bediening, waar de Volendamse band The Cats twee keer per week zou optreden. Wagenaar bedacht verrijdbare barbecues voor op het grote terras, waar gasten zelf hun vlees konden grillen. Voor honderdduizend gulden wilde hij een stelling installeren zodat eters ook tijdens de regen konden blijven zitten. De Lido-discotheek met



[9.8] Engelstalige folder over het eten van een rijsttafel in het Lido.

plek voor twaalfhonderd mensen in 'jet-setomgeving' moest het complex nieuw leven inblazen, en er moest een theater-tje komen, een 'soort Shaffy-chantant'. Voor u zich al begint te verheugen: Wagenaars plannen gingen niet door, en na een jaar was de man weer vertrokken. De shows gingen gelukkig wel door. Kom eens naar een Swinging Dinnershow met dans, poppenspel en livemuziek onder productie van Joop van den Ende. Voor 89,50 gulden exclusief fooi en drank krijgt u een cocktail met avocado, krab, garnaal, meloen, gember en kaviaar en een biefstuk bearnaise met aardappelgarnituren. Maak daarna een rondje langs het zeer uitgebreide en grandiose nagerechtenbuffet en uw avond kan gegarandeerd niet meer stuk.³⁷

we ook met vlees als entrecote en tournedos.’ Tijdens feesten en partijen was een buffet geliefd. Dat betekende veel werk voor de keuken, weet Leo de Rooij nog van zijn tijd in het Americain. Op elke schaal stond een pronkstuk, passend bij het gerecht in de schaal. Hij herinnert zich bijvoorbeeld een kip gemaakt van aardappelpuree, maar ook dat boter, fruit en groente werden ingezet voor de versieringen. Zo’n pronkstuk werd bij een volgend buffet hergebruikt.³⁸

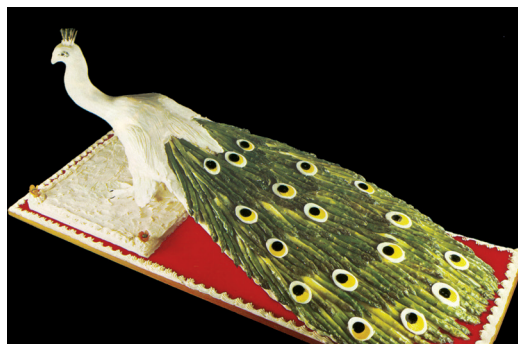
In de eetzaal had de ober veel te doen. In duurdere zaken schepten eters niet zelf van de schalen op, dat deed de ober. Een andere belangrijke taak waren tafelbereidingen als couperen, trancheren, arrangeren en flamberen. De grapefruit voor een cocktail werd bij Dikker & Thijs niet in de keuken maar door de ober gepeld en gesneden – liefst in de lucht: *peler à vijf*. In het Lido was het de kelner die aan tafel de kip kwam tran-

cheren, zalm fileerde en fruitsalades bereidde. In Les Quatres Canetons aan de Prinsengracht verdeelde de ober de gerookte zalm en belegde die met verse citroen en kapper-tjes op het bord van de eter. De spectaculairste tafelbereiding was flamberen. Restaurants vroegen in vacatures om kelners die het flam-beren reeds in de vingers hadden en adverteerden expliciet dat er in hun restaurant werd geflambeerd: dat trok extra gasten. Het liefst ging zo-veel mogelijk de vlam in, van boeuf stroganoff tot crêpes suzette. Een redacteur van het vakblad *Horeca* zou hebben gezegd dat het hem niet zou verbazen als iemand binnen-kort zijn schoonmoeder zou flam-beren, bij wijze van afwisseling.³⁹

Ook zeer in trek: in de zaal bereide sauzen, wederom liefst geflam-beerd. De kelner reed een kar naar de tafel met daarop een rechaud en



[9.9] Een koud buffet, zoals ook opgediend in restaurants in de jaren zeventig.



[9.10] Een opgemaakte schaal in de jaren zeventig: een pauw van groene asperges.



[9.11] Een kelner serveert vlees aan een gast in een restaurant, in 1957. Op tafel staan al schaaltes met friet en doperwten, en een rechaud.

een keur aan ingrediënten, zoals worcestershiresaus, tomatenketchup, bakjes fijngehakte bieslook, peterselie en uitjes, potjes paprikapoeder, kerrie en zwarte peper, schaaltes room, boter, gehakte gember, een citroen en vele flessen drank, waar hij – of zij, maar meestal hij – een saus mee bereidde voor bij biefstuk. Dat resulteerde in De Franse Boerderij op de Kloveniersburgwal bijvoorbeeld in een Steak Teneriffe met een saus van spek, ham, ui, prei, champignon en rode wijn, geflambeerd met cognac.⁴⁰ In de allerchicste tenten werd overigens weer minder in het zicht van de gasten geflambeerd, naarmate flamberen gebruikelijk werd in andere restaurants in de stad. In Excelsior in Hotel De L'Europe werd de fazant in de keuken geflambeerd, want alleen het dessert, 'dat immers maar een speels grapje is', werd in de eetzaal in de vlam gezet.⁴¹

Vanaf de jaren zestig zette de opkomst van de plateservice een grote verandering in, zowel in de keuken als in de eetzaal. Al eerder waren cafetaria's en andere eenvoudiger zaken begonnen met het serveren van eten op borden. Het was eenvoudiger dan het serveren vanuit schalen en sauskommen en dus kon niet-getraind personeel als ober worden ingezet. De eerste vermeldingen van plateservice in Nederlandse kranten gaan over restaurants aan de weg en restaurants voor de betaalbare toeristenklasse aan boord van schepen. Inspiratie kwam vanuit de Verenigde Staten, waar veel hotels en restaurants de overgang al hadden gemaakt, 'zelfs in de duurdere restaurants'.⁴² In het midden van de jaren zestig voorspelde de Nederlandse Horecaf dat ook restaurants in het hogere segment weldra de overgang zouden maken naar het serveren op borden. De horeca, vooral in Amsterdam, zat met de handen in het haar door een groot personeelstekort. Dat kwam volgens de vertegenwoordiger van het arbeidsbureau voornamelijk doordat koks de overstap maakten naar bejaarden- en verzorgingstehuizen, waar de werktijden prettiger waren. Hotels en restaurants probeerden het tekort aan koks en obers te omzeilen door eerder te sluiten, kleinere menukaarten te voeren en meer elektronische apparatuur in de keuken te gebruiken. Ook plateservice moest de druk op de keuken en de bediening verlichten: 'Plate-service (zoals in cafeteria's) zal meer gebruikelijk worden, ook in zaken waar men daar nu nog niet over denkt,' meldt het jaarverslag van de Horecaf in 1965. Drie jaar later opende het prijzige Apollo Hotel, met een apart plateservicerestaurant.⁴³

In de keuken betekende het serveren per bord vaak juist meer werk, vooral in de duurdere zaken waar de borden netjes opgemaakt moesten worden. Er was ook meer plaats nodig in de keuken om de borden uit te stallen. Leo de Rooij zag plateservice in de jaren zeventig opkomen in Chalet Suisse en het Americain: 'Veel koks vonden het niks: de gerechten hoorden in schalen te worden geserveerd en uitgeserveerd aan tafel. Kelners waren ook niet blij, want door de plateservice waren zij bordensjouwer geworden.'⁴⁴

Vrouwen aan het fornuis

Een opvallende en ietwat mysterieuze opmerking van de vertegenwoordiger van het arbeidsbureau, als antwoord op de vraag of de oplossing van het personeelstekort midden jaren zestig niet kon worden gevonden

in het aantrekken van vrouwelijke koks: ‘Het spijt me, maar daar kan en mag ik u niets over zeggen, alleen dit: men wil géén vrouwen in de keukens van hotels en restaurants, waarom mag ik u niet meedelen.’⁴⁵ En dat terwijl in 1954 nog 46 procent van het personeel in de landelijke horeca vrouw was, al zal dat vooral in de bediening of in de keukens van eenvoudiger zaken zijn geweest. In de eetzaal van de duurdere tenten was zelden een vrouwelijke kelner te vinden. Wina Born verbaasde zich erover, in 1983. Ook de professionele keukens waren, en bleven, duidelijk een mannenterrein.⁴⁶ De beroemde chef Gerard Fagel van restaurant De Hoefslag in Bosch en Duin stelde in 1980 dat hij niet gauw een vrouwelijke chef-kok in dienst zou nemen. ‘Een chef doet meer dan koken alleen. Hij moet overwicht hebben, teamgeest kunnen kweken en een brigade kunnen bezielen. Voor een vrouw is dat toch moeilijker, tenzij ze veel personality heeft.’

‘Middeleeuwse opvattingen,’ vond Wina Born. Ook andere argumenten wuifde ze van tafel. Dat het ‘een rotzooi’ zou worden in de keuken omdat het mannelijk personeel zijn handen niet kon thuishouden? Dat ging toch prima bij andere beroepsgroepen, zoals in kantoren, winkels, kapsalons en ziekenhuizen? Het werk in de keuken is zwaar ja, maar niemand maakte zich zorgen over het zware werk van schoonmaaksters, wasvrouwen en verpleegsters. En dat vrouwen niet goed zouden kunnen koken? Onzin, er waren in het buitenland genoeg voorbeelden van restaurantkeukens geleid door vrouwen.⁴⁷ In de Lage Landen waren ze hier en daar ook te vinden. Reden voor culinair schrijfster Fon Zwart om in 1980 de verhalen en recepten van twintig vrouwelijke chef-koks in Nederland en België op te tekenen. In haar boek *De chef-kok is een vrouw* staan slechts drie Amsterdamse koks, van wie er twee geen restaurants runden maar kookcursussen gaven. Alleen Freddy de Lange van Bistro la Grotte kookte in een restaurant, dat van haar haarzelf. Ze serveerde ‘entrecotes en tournedootjes’, want ‘dat willen mensen nu eenmaal graag, maar ik geef er uitsluitend verse groenten bij, die worden elke dag rechtstreeks van de markthallen hier afgeleverd’. Ze serveerde ook gerechten die je minder vaak tegenkwam, zoals salade niçoise met verse makreel, tomates provençales, gigot d’agneau en gestoofde paling.⁴⁸

Er waren meer vrouwen die leidinggaven aan restaurantkeukens in Amsterdam, zoals Judith van Hollay-Bródy van Hongaars restaurant Paprika op de Leidse kruisstraat, Maria Antoinette Keasberry-van Beekom van

[9.12] Jean Beddington in haar restaurant.



Djokja en Dini de Vries van Alleman in de Eerste Sweelinckstraat. Het waren kleine keukens, waar niet de strenge hiërarchie van een grote klassieke keuken heerste. De Britse Jean Beddington (1948) werkte vanaf 1977 wel in dat soort keukens, zoals De Gouden Reael, Sancerre en De Doelen in Muiden. In 1983 opende ze haar eigen zaak Beddington's in de Roelof Hartstraat. 'Ik was altijd de chef-kok. Als vrouw in de keuken is dat de beste positie, dan moet de rest namelijk wel naar je luisteren. Wat ze achter mijn rug zeiden kon me niet schelen,' vertelt ze. 'Van werken in de keuken tussen alleen maar mannen werd ik overigens wel heel grof en direct. Hard werken en harde humor, dat is het leven in de keuken.' Beddington vertelt dat ze juist in veel restaurants gevraagd werd als chef omdat ze vrouw was. 'Het was een unicum en leverde veel publiciteit op. Iedereen wilde over me schrijven.'⁴⁹

Fruit maakte furore

Eind jaren zestig was de tijd van experimenteren in de keuken, met als grote favoriet: fruit. '[Het was] soms leuk, maar vaak overdreven, onlogisch. De vreemdste combinaties werden als "specialiteit" gelanceerd. Het begon met een plak ananas en een champignonnetje, maar het onttaarde al gauw in de meest smakeloze garnituren van allerlei, liefst exotische, groenten en vruchten,' aldus Wina Born.⁵⁰ In Les Quatres Canetons vulden de koks mango met rijst, kip en kerrie, en bij de eend met wildsaus serveerden ze een saus van calvados, bosbessen, roquefort en rozijnen. Een Lido-menukaart van rond 1970 barst van het fruit: sole sautée à l'Orientale stond voor zeetong met banaan, ananas en amandelen, filet mignon Hawaïenne spreekt voor zich, bij de poulet braisé Costa Rica kwam gebakken banaan.⁵¹ Het Begijntje prees zijn 'Cocktail Vatel' aan, 'een geraffineerd recept van de meesterkok van Louis XVI, waarin verwerkt: kip, champ, asperges, mandarijntjes en walnoten in een exquis cocktailsausje'. Vatel leefde ten tijde van een Louis, de veertiende, en kende geen mandarijntjes, cocktailsausjes of überhaupt cocktails, maar ach.⁵²

Het beruchtste fruitgerecht is de tong Picasso: gebakken zeetong met fruit – vaak uit blik – en soms ook stemgember. Berucht, omdat de kleffe, zompige en mierzoete saus de delicate vis totaal overstemt. Wellicht is het gerecht ontstaan vanuit recepten voor zeetong met druiven of banaan van Auguste Escoffier. Grand Café Brinkmann in Haarlem zou de eerste zijn geweest die tong met gemengd blikfruit serveerde onder de naam van kunstenaar Pablo Picasso, in de jaren vijftig. Vanuit Haarlem verspreidde de tong Picasso zich naar andere restaurants. In de jaren zeventig had bijna elk hoge- en middenklassenrestaurant het kleurrijke gerecht op de kaart staan.⁵³ In Amsterdam konden liefhebbers op vele plekken terecht, zoals in Les Trois Neufs op de Prinsengracht, Het Gouden Hoofd en visrestaurant 't Seepaerd op het Rembrandtplein, Taveerne De Schans op de Weteringschans, de Castheele in Buitenveldert en La Cave Internationale aan de Herengracht.⁵⁴

Nouvelle cuisine

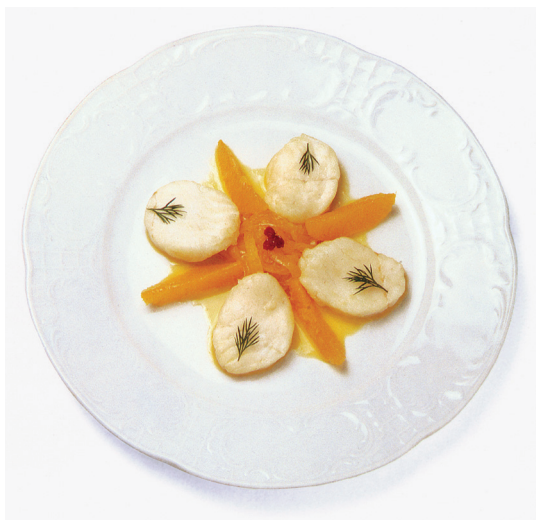
Serveren op borden en het gebruik van exotisch fruit: het kwam allemaal samen in de nouvelle cuisine, een manier van koken die begin jaren zeventig door Franse koks als Paul Bocuse, Jean en Pierre Troisgros, Michel Guérard, Roger Vergé, Alain Chapel en Raymond Oliver werd toegepast. De Franse journalisten Henri Gault en Christian Millau, samenstellers van tijdschrift, later restaurantgids, *Gault&Millau*, bedachten de naam nouvelle cuisine en in 1973 legden zij de tien geboden van de nieuwe kookstijl vast. Die kwamen neer op een kortere garing van ingrediënten, minder zwaar eten, lichtere sauzen, het gebruik van verse kwaliteitsproducten en de inzet van nieuwe technieken. Dat maakte nieuwsgierig. In 1977 organiseerde de Nederlandse Clubs van Chef-Koks een symposium over de mogelijkheid van nouvelle cuisine in Nederland.

De meningen bleken verdeeld, maar tegenhouden ging niet: de nieuwe kookstijl kreeg ook voet aan de grond in Nederlandse restaurants. Ook in Amsterdam. Le Récamier in de Runstraat stond erom bekend – Eric Esurio at er in 1977 voor het eerst sint-jakobsschelpen: ‘mildsmakende, gestoofde schelpdieren in een onvergetelijke saus; ze hebben iets van inktvissen’ en Philip Mechanicus loofde de terrine van zeebaars en paling met dillesaus. In januari 1977 at je bij Les Quatres Canetons van Wynand Vogel ‘speciale Nouvelle Cuisine creaties’ zoals palmhart met paprika en groene kruiden of verse artisjokken gevuld met reepjes appel, champignons en selderij. Toen de *Gault & Millau*-gids in 1979 voor het eerst Nederlandse adressen noemde, stonden beide restaurants erin vermeld.⁵⁵ In 1981 openden John en Toosje Fagel in het pand van Le Récamier restaurant Tout Court, met strak interieur en open keuken. Het zou tot de sluiting in 2000 een van de meest geliefde restaurants worden van Amsterdamse lekkerbekken, onder wie Johannes van Dam, onder andere door de beroemde kalfsniertjes met mosterdsaus.

Later zou nouvelle cuisine voor het grotere publiek een ietwat negatieve reputatie krijgen. Ridicuul kleine porties op minutieus opgemaakte bordden met plakjes kiwi en stervrucht aan de rand. ‘Bizarre combinaties die we nu tot vervelens toe zien [zijn] alleen maar gek of duur. Maar bizarheid is niet creatief. De mooie bordjes zijn een vervelend maniertje geworden,’ vond Paul Fagel, ooit juist beschouwd als exponent van de nouvelle

cuisine in Nederland.⁵⁶ Volgens Wina Born was de nouvelle cuisine vooral als publiciteitsstunt een groot succes: ‘Iedereen praatte erover, iedereen had er een mening over, de restaurantkeuken was in één klap een toponderwerp van gesprek geworden.’ Toch was Jaap Klosse, de voorzitter van de Alliance Gastronomique Néerlandaise, toen hij jaren later terugblikte, vooral positief. De nouvelle cuisine werd volgens hem een culturele beweging die in de gehele kookwereld grote vernieuwingen teweegbracht,

[9.13] Nouvelle cuisine: een opgemaakt bord met griet, honing en sinaasappel in restaurant Excelsior in Hotel De L'Europe, in 1987.



en die zorgde dat koks voor het eerst werden gepromoveerd tot interessante mensen, misschien wel beroemdheden. Vakonderwijs werd meegesleurd in het enthousiasme en verbeterde aanzienlijk. De aanvoer van culinair aantrekkelijke producten kwam op grote schaal op gang en het assortiment aan verse kruiden werd in korte tijd uitgebreid van peterselie en selderie naar een breed scala dat ook bij de groenteboer en supermarkt verkrijgbaar was, zoals salie, dille, kervel en – vooral in de toprestaurants – zuring, dragon en lievevrouwebedstro.⁵⁷

Een van de pioniers van de nouvelle cuisine in Amsterdam was John Halvemaan. In 1974 opende hij met zijn vrouw Esther L'Auberge op het Leidseplein, met plek voor dertig eters. De autodidact kookte lichte en eenvoudige gerechten, werkte uitsluitend met dagverse ingrediënten, bond zijn sauzen met groente-extracten in plaats van met bloem en garneerde niet met een overdaad aan aardappels en groenten.⁵⁸ Vernieuwend was dat Halvemaan niet de Franse keuken als enig houvast nam, maar dat hij zich tevens liet inspireren door Aziatische smaken. Beroemde gerechten van zijn hand waren kreeft met vanille, eend met Chinees vijfkruidenpoeder, terrine van gerookte paling met nori en tarbot gemarineerd met roze peper. Het kleine restaurant werd dankzij enthousiaste recensies razendsnel een groot succes. Wina Born schreef: 'sublieme eenvoud, alles vers en van topkwaliteit en originele vondsten', en ze zag Halvemaan als voortrekker van een nieuwe generatie chefs die de gastronomie in Nederland uit een 'vastgeroeste gezapigheid' trok en die de basis legde waarop in de jaren tachtig weer een nieuwe generatie voortbouwde. *Telegraaf*-recensent Thomas Lepeltak noemde Halvemaan 'een waar kunstenaar' en 'de beste kok van Amsterdam'.⁵⁹ In 1980 ontving L'Auberge een Michelinster. Eind jaren tachtig liet het echtpaar Halvemaan in Buitenveldert een nieuw restaurant Halvemaan bouwen, dat tot 2018 zou bestaan.

Ook Jean Beddington stond bekend om het gebruik van andere invloeden dan alleen de Franse. Ze woonde een aantal jaren in Japan en liet zich door die keuken inspireren, maar ook door de Italiaanse, Spaanse en Britse. 'Ik heb altijd veel gereisd en veel gekookt, waardoor ik een soort bibliotheek met smaken en geuren in mijn hoofd heb. En ik ben een verschrikkelijk nieuwsgierige kok.' Wina Born beschreef het eten van restaurant Beddington's (1983-2012) als 'een keuken van deze tijd, die na alle tumult van de laatste jaren zijn vorm heeft gevonden. Waarin

men het kosmopolitische van deze tijd proeft, zonder dat het kritiekloos imiteren wordt. De verfijnde esthetiek van de Japanse keuken, de warme aardsheid van de Italiaanse, het speelse afwegen van kruiden en specerijen van de oriëntaalse en het raffinement van de Franse. En de desserts zijn Engels, landelijk, traditioneel.’⁶⁰

Mensen kwamen naar Beddington’s voor het eten, maar ook voor de inrichting. Het was allemaal anders dan in overige Amsterdamse restaurants, vertelt de chef. ‘Beddington’s was een van de eerste moderne restaurants van de stad en trok vooral publiek uit de reclame-, kunst- en muziekwereld. We hadden geen nepbloemen op tafel, geen naïeve kunst aan de muur. Het was er open en clean, zonder gezeik. Alles had ik zelf uitgekozen. Het bestek, de glazen en het servies kwamen uit Italië. Veel ingrediënten kreeg ik uit Rungis, er waren verschillende mensen die daar inkopen gingen doen. De beste kaviaar, zalm, maar ook gekonfijte engelwortel, het was allemaal te krijgen. De jaren tachtig waren een avontuurlijke tijd.’⁶¹

(Con)fusion

Het gebruik van Aziatische ingrediënten zou je kunnen zien als begin van fusion, een mix van elementen – ingrediënten, stijlen, tradities – uit verschillende keukens. Nu kun je natuurlijk terecht stellen dat alle keukens dat zijn, behalve die van eeuwenlang geïsoleerde gebieden of eilanden. Keukens nemen immers voortdurend dingen van elkaar over, door handel, migratie, vakanties en globalisering. Maar met de fusion van de jaren negentig werd iets anders bedoeld. Het ging meestal om een klassiek gerecht uit de Franse of een andere West-Europese keuken, met daarin een ingrediënt uit Azië gefrommeld. Jean Beddington wordt wel eens de ‘godmother of fusion’ genoemd, maar zelf beschrijft ze haar kookstijl niet zo. ‘De fusionstijl van de jaren negentig was een rommeltje. Ik combineerde keukens als dat mogelijk was, als de smaakprofielen dat toelieten. Ik verdiepte me in kookculturen uit India, het Midden-Oosten, Italië, Spanje, Japan en de Caraïben. Alleen de plekken waar ik zelf was geweest, zodat ik de keuken echt begreep.’⁶²

Achteraf zijn er weinig voorstanders te vinden van fusion, dat al snel werd gebombardeerd tot ‘confusion’. Johannes van Dam schreef: ‘Zo kan gember, op zich een schitterend ingrediënt dat in de oosterse keukens een

onmisbare rol kan spelen, gecombineerd met wijn die laatste zo radicaal aantasten dat de beste wijn geen betere indruk maakt dan de slechtste slobber uit het vuilste gat van de wijnwereld.⁶³ Sylvia Witteman vond dat fusion, op de California handroll na, vooral veel kwalijks heeft veroorzaakt, ‘wat ik kort als volgt kan samenvatten: lasagne van tandoori-kip met mango, ketjap en blauwe kaas’.⁶⁴

Aziatische ingrediënten kwamen niet alleen in fusiongerechten op het bord van de duurdere Amsterdamse restaurants. Het ging begin jaren tachtig niet goed met het ooit zo populaire Chinees-Indische restaurant: concurrentie van andere betaalbare keukens als de Italiaanse en Griekse zorgde voor een rem op de continue groei.⁶⁵ In 1983 moesten honderden zaken zelfs de deuren sluiten. Een aantal restaurateurs gooide de boel daarom om en begon minder aangepaste Chinese gerechten te serveren. In 1984 werd de Stichting Fine Eastern Restaurants opgericht, een samenwerking van tien ‘kwaliteitsrestaurants’ die de Chinese keuken opnieuw op de kaart wilden zetten in Nederland. Dat deden de leden door recepten uit te wisselen, koks uit Azië te halen voor bijscholing en door een ‘Fine Eastern Menu’ in te voeren van rond de 40 gulden per couvert. De samenwerking was ook bedoeld om het imago op te krikken van het Chinese restaurant, dat leed onder generalisaties en discriminatie. Ook Indonesische, Japanse, Thaise en andere Aziatische restaurants konden zich aansluiten, als ze maar door de strenge controle kwamen. In Amsterdam waren restaurants Dynasty, Manchurian en Tong-Fa aangesloten.⁶⁶ In de hoofdstad waren overigens nog genoeg andere plekken voor niet-vernederlandst Chinees eten, zoals Oriental City (sinds 1973), New King (begin jaren tachtig), Nam Kee (1981), Sea Palace (1984), FuLu Mandarin (begin jaren tachtig) en Taste of Culture – tot drie uur ’s nachts open en favoriet bij horecapersoneel.

Ook de mediterrane keukens waren in opkomst. De Italiaanse voorop. Er waren al jarenlang Italiaanse restaurants en pizzeria’s in Amsterdam,⁶⁷ maar in de loop van de jaren tachtig en negentig nam de interesse in echt Italiaans eten toe, net als de verschillen tussen de vele regionale keukens. Nederlanders gingen op culinaire reizen naar Toscane en Umbrië, Italiaanse kookboeken verschenen en in de kookrubrieken van kranten en tijdschriften kwamen vaker Italiaanse recepten te staan.⁶⁸ Caffè Toscanini opende in 1985 in de Goudsbloemstraat, waar eerder vrouwenrestaurant Zus zat.⁶⁹ Maud Moody (1960) begon de zaak met haar zus en is nog



[9.14, 9.15, 9.16, 9.17] De eerste jaren in Caffè Toscanini: Maud Moody serveert het personeelseten, de keuken, de eerste locatie op de Goudsbloemgracht en kok Leonardo Pacenti.

altijd eigenaar, nu samen met de Italiaans-Zuid-Afrikaanse chef Leonardo Pacenti die sinds 1999 in de keuken aan het roer staat. Sinds 1990 zit Toscanini op de Lindengracht. ‘Het begin is nogal cliché: ik werd op vakantie in Italië verliefd op een Italiaan en ging aan de hand van zijn aanwijzingen koken. Hij kreeg een erfenisje en zo konden we het restaurant openen, waar we in het begin alles leerden door het gewoon te doen,’ vertelt Moody. ‘Qua Italiaanse restaurants had je in die tijd vooral pizzeria’s, en je had Mirafiori, maar dat was meer high-end en vrij formeel. Wij waren juist goedkoop, met papieren kleden op tafel en wijn in waterglazen. De menukaart was heel groot, met een hele rits pasta’s, die je ook als halve porties kon bestellen, zodat je, net als in Italië, pasta als voor- of tussengerecht kon eten, in plaats van als hoofdgerecht. We hadden aglio olio, arrabbiata, pesto – en als *secondo* was er bijvoorbeeld rundertong met salsa verde. We gaven net als in Italië geen garnituur bij de *secondi*, je moest zelf een portie spinazie of aardappeltjes bestellen, daar waren mensen heel verbaasd over. Ook nog onbekend was de caprese die we de eerste jaren op het menu hadden, die had ik zelf begin jaren tachtig voor het eerst in Italië geproefd en vond ik echt een openbaring. In Nederlandse supermarkten kon je alleen fabrieksmozzarella krijgen, maar in 1982 begon de uit Napels afkomstige musicus Salvatore Tozzi in Amsterdam zelf mozzarella te maken. Hij kwam de net gemaakte kaas zelf bij ons afleveren. De eerste twee weken na de opening waren heel stil, toen zat het opeens bomvol en daarna is het nooit meer rustig geworden. We hadden een heel leuk publiek. Veel jonge mensen, kunstenaars en mensen uit de reclamewereld.’⁷⁰

<i>Antipasti</i>		
~ Antipasto misto	15. ⁵⁰	
~ Insalata caprese (mozzarella, tomaat, basilicum)	10.-	
~ Crostini misti	9.-	
~ Carpaccio (dun gesneden rauw rundvlees met olijfolie en parmezaanse kaas)	17. ⁵⁰	
~ Gamberi in umido (gambas uit de oren met knoflook en witte wijn)	15. ⁵⁰	
~ Acciughe marinate (gemarineerde ansjovis)	12.-	
~ Insalata di cappone (maiskipflet met rode sla en rozijnen)	15.-	
<i>Primi Piatti</i>		<i>klein</i>
~ Risotto del giorno	15.-	10.-
~ Spaghetti aglio, olio e peperoncino (knoflook, olie, peper)	12.-	8.-
~ Penne alla puttanesca (tomaat, peper, kappertjes, olijven)	13. ⁵⁰	9.-
~ Macchiette alla pugliese (farfalle, knoflook, olie, ansjovis)	14. ⁵⁰	10.-
~ Tagliatelle ai funghi porcini (verse pasta met gedroogde paddenstoelen en room)	16.-	11.-
~ Croquette al pesto (verse zeer dunne pasta, aardappel, springe bonen met basilicumsaus)	16.-	11.-
De keuken verzorgt u vriendelijk om niet meer dan drie verschillende pasta's, per gang, per tafel te bestellen		

[9.18] Menu-
kaart van Caffè
Toscanini, zomer
1991.



[9.19] Pizzaiolo bereidt pizza's in Casa di David op het Singel in 1978, de eerste pizzeria in Amsterdam met een houtoven.

Johannes van Dam at in 1992 voor *Het Parool* bij Caffè Toscanini en was zeer enthousiast. 'Het herinnert je eraan dat het de kracht van de Italiaanse keuken is een klein aantal zeer smakelijke ingrediënten volgens een eenvoudige bereidingswijze samen te brengen om zo tot een spannende confrontatie te komen,' schreef hij over de orecchiette alla pugliese met broccoli, ansjovis, knoflook en pepertjes. Het konijn met niertjes, lever, olijven en rozemarijn vond hij 'misschien boers, maar perfect. Van zo'n gerecht kan ik dromen.' De tiramisu was eindelijk eens geen 'chique coupe of een geyuppificeerde presentatie, maar een slordige kwak op een bordje'. Het was de goedkoopste en slordigst uitziende, maar verreweg de luchtigste en smakelijkste tiramisu van de stad.⁷¹ Toscanini zou uitgroeien tot een van de invloedrijkste en populairste restaurants van Amsterdam.

Ook pizza werd Italiaanser en beter. Nicoletta Gezzi uit Rome opende in 1976 Casa di David op het Singel. Een jaar later haalde ze Napolitaanse metselaars naar haar restaurant om een houtoven te bouwen. 'Mijn ouders serveerden pizza's in Romeinse stijl, met een dunne bodem,' aldus zoon Giorgio Biart. 'We waren ook een van de eersten die ingrediënten na het bakken op de pizza deden. Van een bevriende gast met een volkstuintje kregen we in de jaren tachtig rucola.' Kok Wil Demandt

herinnert zich dat er midden jaren tachtig één keer per week een tuinder op de Albert Cuyp stond die verse basilicum verkocht: 'Je moest er vroeg wezen, anders was het weer op.' Midden jaren negentig verscheen verse basilicum in de schappen van de Albert Heijn en pesto was dat decennium dé grote trend. Vaak uit een potje, maar tijdschriften schreven ook hoe je zelf de saus van basilicum, olijfolie, pijnboompitten en parmezaan kon maken. Pesto vond ook zijn weg naar pizza. Al in 1989 in de *Allerhande* – in dezelfde reportage ook pizza met kabeljauw en Boursin, pizza atjar taugé en pizza met ananas en banaan – en vast ook in de nieuwe generatie Amsterdamse pizzeria's, die vanaf het nieuwe millennium opkwamen. Ze hadden pizzaovens die brandden op hout, er was meer aandacht voor het deeg en ingrediënten als buffelmozzarella, rucola, truffel(olie) en ham en worst werden geïmporteerd uit Italië.⁷²

Vakantieassociaties speelden mee in de interesse in mediterrane keukens, maar ideeën over gezondheid ook. In 1959 hadden de Amerikaanse onderzoekers Ancel en Margaret Keys *How to Eat Well and Stay Well in the Mediterranean Way* gepubliceerd, gebaseerd op de levenswijze van bewoners van Zuid-Italië, waar men opvallend weinig hartklachten had. Volgens het dieet eet je het best veel groenten, vis, granen en olijfolie en weinig dierlijke vetten – het dieet van Zuid-Italianen in de jaren vijftig. Mediterrane keukens kregen het aureool van gezondheid en dat vertaalde zich in een brede interesse in gerechten van rondom de Middellandse Zee. Ook in Amsterdam. Stokbrood met kruidenboter op tafel werd vaker brood met olijfolie, balsamico nam de plek in van de eerder zo populaire frambozenazijn, en restaurants gingen zich expliciet presenteren als mediterraan.⁷³ In La Gaieté in de Utrechtsestraat – volgens *NRC Handelsblad* in 1980 een echte eetstraat in opkomst – kookte de Ierse chef Kevin Forde niet exclusief Frans, maar serveerde hij ook Libanese hummus met pita's.⁷⁴ Grekas, Pasta e Basta, Artist (Libanees), Saudade (Portugees) en Zabar stonden in de top vijftien best besproken restaurants van Johannes van Dam in 1995, met als titel 'Mediterraan was de trend'. Floor van Ede en Wilmar te Winkel, die al de succesvolle Brasserie van Baerle runden, openden datzelfde jaar Zabar, met 'de sfeer van zo'n pittoresk, wat dromerig, Italiaans pleintje'. Ze serveerden er carpaccio, mozzarella met groene asperges, artisjokken, Turkse vissoep, sardines van de plancha, penne met gebakken mosselen, spaghetti met pancetta, knoflook en peterselie en een Marokkaanse kipstoof met ingemaakte citroenen en olijven.⁷⁵

Roken aan tafel

Revolutionair in 1980: de eigenaar van restaurant Gaieté in de Utrechtsestraat vroeg rokers hun sigaretten niet aan tafel aan te steken, om het wijnplezier aan de naburige tafels niet te bederven.⁷⁶ Roken was tot het wettelijke overheidsverbod uit 2008 toegestaan in horecagelegenheden, de meeste restaurantzalen moesten dus blauw hebben gestaan. Het was zo gebruikelijk dat je in restaurantrecensies niet meer dan af en toe een hint terugvindt van het gerook: 'We letten maar niet op de man alleen, naast ons, die in zijn eentje eerst een garnalencocktail naar binnen schuift en daarna een gebakken zeetong van het huis (f 27,50), zonder dat zijn Drum-shagje zijn rechterhand verlaat. Hij neemt afwisselend een hap en een trek. We houden er niet van, maar het moet kunnen,' aldus Johannes van Dam over Spaans restaurant Centra in 1992. Drie jaar later noteerde hij in een recensie van Zabar: 'Het informele van de bediening is wel aangenaam, maar ze mogen best altijd attent zijn, en bijvoorbeeld zo nu en dan een volle asbak weghalen.'

Hans Auer van *Lekker* tipte rokers in 1990 om niet in té dure zaken te komen, waar ze maar lastiggevalen zouden worden door obers die ongevraagd vuur kwamen geven en de asbak al weghaalden na één peuk. Prettiger was een zaak met hoofdgerechten van minder dan 30 gulden,



[9.20] Roken aan tafel in Balkanrestaurant Iskeçe, Frederiksplein, in 1978.

daar werden de asbakken pas weggehaald als ze uitpuilden, en had je een rustige avond. Ook fijn: 'Niemand bemoeit zich met het roken behalve die ene vegetarische heks aan een belendend tafeltje die met schelle stem het begrip meerooken uitlegt als zijnde het voorportaal van haar dood.'⁷⁷

De rekening

Wat moest dat allemaal kosten? De meeste lezersbrieven die hoofdredacteur van *Lekker* Hans Auer door de jaren heen ontving, gingen over de (te) hoge prijzen van een restaurantbezoek. Een avond in een goed restaurant was niet goedkoop, en werd door de invoering van de btw op het in de restaurants geserveerde eten en drinken in 1969 nog duurder. Wim Wagenaar protesteerde daartegen.⁷⁸ 'De stad is dood geworden. De mensen kunnen het niet meer betalen om ergens te gaan eten of iets te gaan drinken. Alles is al zoveel duurder geworden en naast het gewone

bedieningsgeld moeten we nu ook nog een keer over het hele bedrag 12 procent berekenen. Ik heb het nu drie weken aangezien, maar nu moet er maar eens iets aan gedaan worden. Je ziet geen mens meer in de stad.’⁷⁹ Hij organiseerde onder grote belangstelling een begrafenisstoet om te rouwen om de nieuw ingestelde btw. Helpen zou het niet: het hoge btw-tarief zou zelfs even naar 20 procent gaan, in 1987. Amsterdammers gingen er uiteindelijk niet minder om uit eten.

Om een idee te krijgen van de kosten van een avond eten in een verzorgd restaurant: bij Les Quatres Canetons at je met z’n tweeën in 1975 gemiddeld voor 120 gulden, inclusief drank, bediening en btw. Volgens een omrekening van het CBS staat dat gelijk aan 444 euro in 2023. Gasten legden voor het kerstdiner in d’Vijff Vlieghe (gerookte zalm, jagersbouillon, kreeft, kalkoen of reebout, kerstsorbet en ‘vlammende mokka’) dat jaar 75 gulden per persoon neer, wijn niet meegerekend. In 1980 kostten de hoofdgerechten in restaurant Ciel Bleu in het Okura Hotel tussen de 35 en 50 gulden, dat zou in 2023 tussen de 100 en 138 euro zijn.⁸⁰ Die hoge prijzen zouden in de jaren tachtig niet dalen, integendeel. Met het nieuwe decennium kwam een economische recessie en groeide de werkloosheid explosief. Toch werden restaurants tegelijkertijd groter, luxer en duurder. De menukaarten groeiden mee: ‘Er bestaan menukaarten die opengeslagen zo breed zijn dat beide armen uit de kom dreigen te schieten,’ schreef Auer. Misschien was juist dóór de crisis geld niet vies meer in de jaren tachtig, en geld uitgeven ook niet. ‘Duur is chic. Duur geeft cachet. De nouveau riche was en is gek op duur,’ noteerde de recensent.⁸¹

Overdag draaiden veel restaurants nog op de zakenlunch. Volgens Hans Auer durfden Nederlanders niet te lunchen in een restaurant, door ‘zondebesef’: het idee dat je op klaarlichte dag niet mag genieten. ‘Men denkt aan zijn ouders die het niet breed hadden en zulk een besteding niet zouden goedkeuren. Ze ontweken dat zondebesef behendig met het excuus van de zakenlunch.’⁸² ’s Avonds was het publiek gevarieerder, maar ook dan leek het diner vooral te gaan om het imponeren van de medegasten. Het publiek bestond uit zakenlui, maar ook uit artiesten, politici en penoze, die de duurste gerechten en flessen wijn op tafel lieten komen. Het souper dat Dikker & Thijs in 1981 herintroduceerde – 99 gulden voor twee personen – trok niet het gehoopte theaterpubliek, maar artiesten, zakenlui en criminelen die tot diep in de nacht bleven

hangen.⁸³ Johannes van Dam schreef jaren later na zijn eerste bezoek aan Het Swarte Schaep in 1996 over de ietwat dubieuze gastenkring van het etablissement, dat in 1940 werd geopend naast het oude politiebureau aan het Leidseplein. Van Dam prees de kok, maar stelde vast dat het publiek vooral bestond uit ‘buitenlanders en poenige, zelfs wat dubieuze Amsterdammers, die de kwaliteiten van deze zaak nauwelijks konden appreciëren. Ik wenste ze in mijn bespreking toen nog een lang leven, terecht vermoedende dat dat vergeefs zou zijn.’⁸⁴

In de Amsterdamse horeca waren veel bekende criminelen te vinden. In kroegen en cafés, zoals Barretje Hilton, maar ook in dure restaurants. Willem Holleeder kwam graag in Dynasty en Le Garage, en het Okura, Amstel en Hilton Hotel waren geliefde plekken voor types als Rooie Ron, Cor van Hout en Klaas Bruinsma. ‘Wát en waar je eet bepaalt voor een belangrijk deel je status in het criminele circuit. Snel verdiend geld wordt grif uitgegeven in toprestaurants,’ weet misdaadjournalist Marian Husken. Nederlandse criminelen lieten zich inspireren door de way of life van Italiaans-Amerikaanse mobsters: ze droegen nette, dure kleding en namen alleen genoegen met de beste drank en het beste eten. ‘Maffiosi in een zaak staat zelfs garant voor kwaliteit. Hun aanwezigheid is vergelijkbaar met een Michelinster,’ citeert Husken een niet nader genoemde culinair recensent. Klaas Bruinsma genoot van lekker eten en goede – en dure – wijn en kwam graag bij Bordewijk op de Noordermarkt en in Toscanini in de Goudsbloemstraat. Maud Moody: ‘Hij had een bodyguard bij zich, die zat apart. Bruinsma bestelde altijd het hele menu, en at van alles alleen een beetje. Achteraf hoorde ik pas wat hij allemaal had gedaan, maar tegen ons was hij heel aardig.’⁸⁵

Nieuw en hip

De jaren tachtig waren ook de tijd van experimenten in de horeca: nieuwe formules werden bedacht, zoals het ‘restaurantcafé’ of eetcafé: gezellige cafés waar je goed kon eten. ‘Tisfris zit in de nieuwbouw van de binnenkort geheel wederopgebouwde Nieuwmarktbuurt en is het zoveelste voorbeeld van de verheugende trend in cafés die ook een goede en goedkope maaltijd verstrekken,’ meldde *Het Parool* in 1985. In Café Van Puffelen op de Prinsengracht kreeg Wil Demandt carte blanche. ‘Ik kookte gerechten geïnspireerd op de nouvelle cuisine. Zalm- en tongfilet in bladerdeeg in de vorm van een vis, die kwam ik op een barkruk



[9.21] Liggend eten op witte bedden in de Supperclub, in 2005.

aansnijden, met James Brown op de achtergrond. En ik maakte bordjes met wilde spinazie met morieljes en een plak foie gras bovenop. Het was er binnen de kortste keren druk en hip, en zat vol met grachtengordelbekendheden.’ In 1985 opende de kok restaurant Bordewijk op de Noordermarkt, tot de sluiting in 2018 een instituut voor Amsterdamse lekkerbekken. ‘Ik liet de nouvelle cuisine al snel los, dat was doorgeslagen. Mijn inspiratie was vooral de Franse plattelandskeuken en Italiaanse moederkeuken.’ De vormgeving van Bordewijk was volgens Demandt en zijn vrouw Klaartje Verhoeven, die in het restaurant het brood bakte, de pasta draaide en de menu’s uitschreef, extreem strak, zonder frutsels. ‘Vrijwel alle restaurants in het hogere segment waren in die tijd hetzelfde. Oubollige inrichting en ingedeeld in stukjes, zodat je beschut zat. Wij hadden juist een grote open ruimte: we wilden een levendige toestand, geen gefluister. Het ging bij ons om het eten, niet om alles eromheen. Maar goed, Bordewijk werd toch al snel een zaak om te zien en gezien in te worden. Het zat vol met het hippere deel van de stad.’⁸⁶ Van Puffelen en Bordewijk zaten in het centrum en de Jordaan. Die laatste wijk was sinds de jaren zestig veranderd van een volkswijk in een hippe buurt vol restaurants, winkels en cafés gericht op kunstenaars en studenten,

en later op goedverdienende singles en stellen. Met andere woorden: er kwam gentrificatie, een term van de Britse socioloog Ruth Glass die in Engeland en de VS hetzelfde zag gebeuren. Ook De Pijp veranderde begin jaren tachtig van een negentiende-eeuwse arbeidersbuurt met veel vervallen woningen in een hippe en populaire wijk, mede door de Albert Cuypmarkt.⁸⁷

Discotheken als de RoXY, IT en Havana waren extravagante uitgaansgelegenheden die publiek uit binnen- en buitenland trokken, geholpen door de aantrekkingskracht van Amsterdam als homohoofdstad van Europa. In restaurant, club en galerie Supperclub in de Jonge Roelensteeg⁸⁸ kwam de fine fleur van het hippe uitgaanspubliek loungen en liggend dineren op witte bedden. Uit de keuken kwamen gerechten met truffels, duizendjarig ei, eend, sashimi: hoe exclusiever, hoe beter.⁸⁹ Oblomow of Oblomov (1981-1989) in de Reguliersdwarsstraat was korte tijd de hipste plek van de stad. De bar was uitbundig gedecoreerd met spiegels, palmen, betegelde muren en een grote granieten bar, je dronk er cocktails en at er Italiaans – aubergines, courgettes, inktvis.⁹⁰ Nieuwe clubs en restaurants stonden volop in de aandacht en gaven de toon aan voor de hele stad. Ze draaiden om vernieuwing en om uitbundige inrichtingen. Het waren plekken waar je heen moest om mee te tellen in een bepaalde subcultuur. Zo snel als ze ‘dé plek’ waren, zo snel kon die populariteit ook weer voorbij zijn. ‘Frascati, tot op dat moment absoluut nummer één in bepaalde kringen, is nu vrijwel leeg. Behalve het voltallige publiek is ook het personeel verhuisd, zij het aan de andere kant van de bar,’ schreef *Downtown Magazine* over Oblomow in 1981.⁹¹ Volgens Hans Auer is dat typisch iets Amsterdams. De hoofdredacteur had tijdens zijn restaurantbezoeken voor *Lekker* door het gehele land verschillend restaurantpubliek kunnen onderscheiden. Hagenaren vond hij prettige eters, maar wel erg gefixeerd op de verhouding kwaliteit-hoeveelheid-prijs, Brabanders nogal burgerlijk, maar Amsterdammers vond hij verblinde eters. ‘Ze vinden een restaurant perfect als ze gehoord hebben dat het er perfect is. In zo’n zaak zitten ze alles collectief perfect te vinden, wat een gespannen sfeer oproept. Elk moment verwacht je dat zulke Amsterdammers aan elkaar gaan zitten knagen, zo verstrengeld als ze zijn in hun aanbidding. Alles is onbenulligheid daar.’⁹²

Gaat het hierbij nog wel om eten? Volgens Johannes van Dam niet. Hij stelde dat alle poeha rondom eten bestemd was voor mensen die daarmee

indruk wilden maken, niet voor de mensen die daadwerkelijk van eten hielden. ‘Dat lefgozereten met tierelantijnen is leuk voor de nouveau riche en pooiers, maar doe mij maar een stevig, eerlijk gerecht. Eerlijkheid is van levensbelang,’ vertrouwde hij een journalist toe.⁹³ Eerlijkheid in de keuken: Maud Moody en Wil Demandt waren er al mee begonnen, net als op een ander niveau de macrobiotische, vegetarische en biodynamische restaurants. Het zou allemaal samenkomen in de Amsterdamse restaurantkeukens van de eenentwintigste eeuw.

10 Idealisten aan tafel



[10.1] Keuken in krakersrestaurant Hemelse Modder in de Rozenstraat, opgericht in 1984. Later verhuisden de krakers naar de Oude Waal, waar Hemelse Modder een regulier restaurant werd.

‘Heel goedkoop toch lekker koken, en dan ook nog geld over houden om een of ander goed doel te steunen, dat vind ik een kick.’¹ Zo vertelde Emmy in 1989 aan een verslaggever van *De Waarheid*. Ze was vrijwilliger bij volkskeuken Zorro’s Zion in kraakpand de Binnenpret in de Eerste Schinkelstraat, waar je voor 5 gulden een vegetarische driegangenmaaltijd at. Uit eten in Amsterdam betekende niet voor iedereen een met linnen gedekte tafel, verfijnde gerechten en een goede fles wijn. Er bestonden in de decennia na de bevrijding verschillende alternatieve eetplekken in de stad. Van vegetarische, macrobiotische en biodynamische eethuizen tot restaurants voor alleen vrouwen en informele eetplekken in kraakpanden. Allemaal belichamen ze op hun eigen manier de tijdgeest van de naoorlogse stad.

Door ontzuiling, ontkerkelijking en de babyboom veranderde Amsterdam in de jaren vijftig en zestig in een jongerenstad. Het was de tijd van de studentenprotesten, provo's, hippies, seksuele vrijheid en de tweede feministische golf, maar ook van aandacht voor het milieu en interesse in alternatieve voedingsbewegingen, zoals macrobiotiek. Dat zette door in de jaren zeventig, waarin informele, vegetarische en Indiase restaurants geliefd waren in de flowerpowerbeweging. Met de tweede oliecrisis van 1979 begon een nieuwe tijd. Die van hoge werkloosheid, loonverlagingen, economische krimp, woningtekorten en krakersrellen, maar ook van een links stadsbestuur, alternatieve woongroepen, zorgen over kernenergie en klimaat en een levendige subcultuur van (illegale) cafés, radiozenders, krakerskeukens en vrouwenrestaurants.

Bruine rijst en zeewier

'Er werd veel overboord gegoooid, goede manieren, vele normen, officiële kleding, respect voor autoriteit,' zou Wina Born later schrijven over de jaren zestig. 'Elitair was één van de ergste dingen die men iets of iemand kon toevoegen, en chique restaurants en luxueus eten werden mikpunten van kritiek, waar dan ook nog vaak de honger in de wereld bij gehaald werd om ons nóg meer schuldgevoelens aan te praten. De progressieve jeugd en ieder die erbij wilde horen deed "gewoon", ging in slobbertrui naar schouwburg en concert.' Zo kwamen ook de 'gewone' eethuisjes in de mode, schrijft ze, want zelfs de bistro was voor de 'spijkerbroekclientèle nog te sophisticated en te romantisch. Het moest zo kaal en armoedig mogelijk zijn.' Een geliefde eetplek voor progressieve jongelingen werd De Blauwe Druif, een oud café in de Jordaan (Oude Leliestraat 9), met de weduwe Stokkermans aan het roer. Er was een tapkast, een buffet met spiegels en de wanden en het plafond waren geschilderd in 'die onbestemde geelbruine kleur die men in de oude Amsterdamse binnenstad veel aantreft'. Je dronk er landwijn aan de tapkast en at wat de pot schafte, zoals soep, koteletjes en ragout. De lunch kostte in 1967 1 gulden, een portie Franse kaas 1,50. 'Men vindt in dit kroegje veel studenten, journalisten, baarden, coltruien, gehaakte zwarte jurkjes.' Volgens *Het Parool* was het in 1965 bij mevrouw Stokkermans – een 'struise blonde [...] die heel lekker koken kan' – vaak net zo druk als bij Hoppe, 'en dat zegt wat'.²

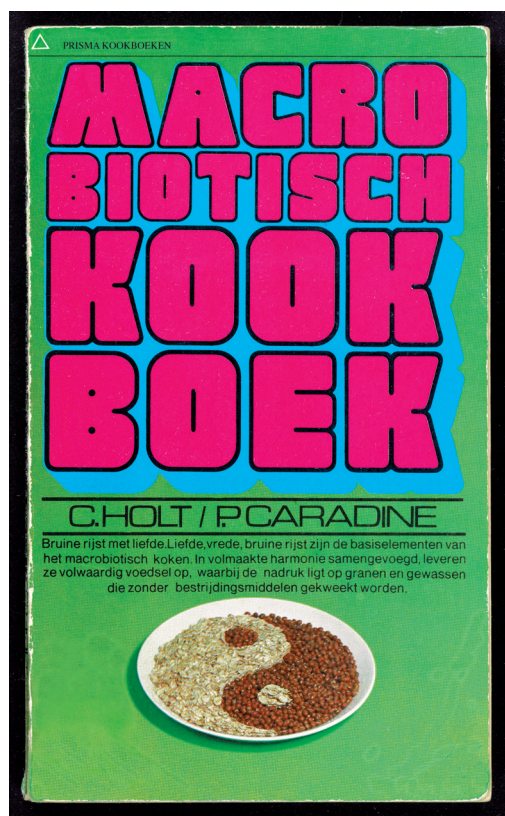
Enkelen gingen verder dan bistro's afwijzen. Ze bleven ook weg van vlees, suiker, alcohol en – soms – sigaretten en stortten zich in het vegetarisme

en de macrobiotiek. Het bewust afwijzen van vlees was niet nieuw,³ maar was in de jaren na de Tweede Wereldoorlog vooral beperkt gebleven tot de kringen van theosofen, antroposofen, naturalisten en dierenbeschermers. Dat veranderde in het midden van de jaren zestig, mede onder invloed van provo. De jongerenbeweging begon met het gelijknamige tijdschrift in 1965, maar werd vooral bekend door ludieke protesten en het uitdagen van de politie rond het standbeeld *'t Lieverdje* op het Spui. Hoewel provo niet uitgesproken vegetarisch was, schiepen de nieuwe denkbeelden en het afrekenen met de gevestigde autoriteit wel ruimte voor afwijkende voedingspatronen zoals biologisch(-dynamisch) en vegetarisch: kleinschalige, biologisch-dynamische landbouw werd de tegenhanger van de consumptiemaatschappij en de massale, milieuverpestende voedselindustrie. Daarbij bestond er binnen de hippiebeweging een grote fascinatie voor oosterse filosofieën en religies. In navolging van Amerikaanse schrijvers Jack Kerouac en Allen Ginsberg, popgroep

The Beatles en andere rolmodellen trokken busjes en lifters over de Hippy Trails.⁴

Beide bewegingen kwamen samen in de macrobiotiek. Deze voedings- en gezondheidsleer greep terug op het zenboeddhisme en werd door de Japanner George Ohsawa in Europa gepropageerd. Het idee is dat je via voeding streeft naar evenwicht tussen twee complementaire krachten: de taoïstische principes yin en yang. Die komen overeen met tegengestelde krachten als vrouwelijk en mannelijk, nacht en dag en koud en warm. Eten is ingedeeld op een schaal van yin naar yang en iedereen heeft net een andere verhouding tussen die twee nodig. De omgeving speelt ook een rol: in Nederland is het klimaat koud en nat (yin), dus gebruik je hier beter yang-ingrediënten, zoals

[10.2] In de macrobiotiek draaide alles om evenwicht tussen yin en yang. En om bruine rijst. *Macrobiotisch kookboek*, 1974.



bruine rijst en andere granen, peulvruchten, en een beetje groenten. Macrobiotiek is niet per definitie vegetarisch, maar vlees, eieren en melk worden wel zoveel mogelijk vermeden.⁵ Ingrediënten binnen macrobiotiek dienen zo puur en ongepolijst mogelijk te zijn, en bij de productie mag geen kunstmest worden gebruikt. Dat laatste komt overeen met biologische landbouw – zonder chemische bestrijdingsmiddelen en kunstmest – en biodynamische landbouw, gebaseerd op de antroposofische teksten van de Oostenrijke filosoof Rudolf Steiner.⁶

Sensei Ossawa Centrum was het eerste macrobiotische restaurant in Amsterdam, en tevens het eerst vegetarische restaurant in de naoorlogse stad. Voordat Emanuel 'Mike' Lorsch, kunstenaar uit de provobeweging, zijn restaurant opende, runde hij al wat we nu een huiskamerrestaurant zouden noemen. Geïnteresseerden in de macrobiotiek konden bij hem thuis aan de Looiersgracht tussen zes en negen 's avonds tegen kostprijs eten om meer te horen over zijn levenswijze, en te luisteren naar 'rustige gewijde oosterse muziek'. Lorsch serveerde een 'voortreffelijke [...] dikke, bruinachtige soep' en een kom boekweit met bonen, zeewier en schorseneren aan een journalist van *Het Vrije Volk* terwijl hij hem over zijn visie vertelde. Volgens Lorsch bestond een gezond dieet uit lokale ingrediënten, moest je op elke hap voldoende kauwen en diende je niet te veel vocht te drinken. 'Het is zo gewoon, weet je. Je bént letterlijk wat je eet. Wie verkeerd eet, krijgt een verkeerde geest. [...] Dankbaarheid is de eerste plaats voor het allereenvoudigste, omdat de aarde ons in leven wil houden. En dan, eten is geen plezierig vermaak, hoewel het best lekker mag wezen. Het is allereerst voedsel, je lichaam geven wat het nodig heeft.'⁷

In november 1968 opende de kok en kunstenaar het Sensei Ossawa Centrum in de Tweede Rozendwarsstraat. Overdag kon je er binnenlopen voor een kopje muthee (macrobiotische kruidenthee) of 'een macrobiotisch kroketje'. 's Avonds kreeg je voor slechts 2,50 gulden een voedzame en vullende, maar bescheiden maaltijd – van Lorsch moest je nooit te veel eten, alleen dat wat je werkelijk nodig had. Dagelijks dineerden er tachtig tot honderd mensen in zijn restaurant. Volgens een journalist van *De Tijd* was het waarschijnlijk de door Mike Lorsch gepropagandeerde soberheid die zo aansloeg bij veel jonge mensen. Al stelde Lorsch zelf dat ook een 'behoorlijke dosis snobisme' meespeelde: macrobiotiek was hip. Popmuzikanten deelden dat ze vegetarisch of macrobiotisch



[10.3] Macrobiotisch restaurant De Oase op de Achtergracht 15-21, in 1981.

leefden, vooral Engelse popbladen stonden vol met interviews van bekende sterren die verklaarden dat ze zich veel fitter voelden met hun vleesloze dieet vol ingrediënten uit reformwinkels. Alle eters die de *De Tijd*-journalist in het macrobiotische eethuis sprak, gaven aan dat ze zich heel goed voelden door het dieet. ‘Een meisje zei: Als ik zin heb in een tartaartje, zal ik niet nalaten er een te gaan kopen, maar ik heb er door dit dieet gewoon zelden behoefte aan! (Mike beaamde dit en stak er nog een sigaretje bij op).’⁸

In 1972 verhuisde Mike Lorsch zijn eethuisje naar een groter pand op de Keizersgracht (nr. 792). Op de begane grond was een winkeltje met rijstnoedels, tahoe, broden, eetstokjes, borden en andere importproducten uit Japan en de Belgische natuurvoedingswinkel Lima. Lorsch deed ook catering en kookte bijvoorbeeld een feestmaal van soep, sojabonen, rijst, zeewier, macaroni, pannenkoeken, gebak en koffie voor een groep van honderdvijftig studenten.⁹ De prijzen bleven laag: wortelsoep met brood kostte 1 gulden, een bordje rauwkost 75 cent, rijst of gierst met rodekool en soep 3,75. Eric Esurio ging er eten voor *Het Parool* en stelde

vast dat vooral ‘jonge mensen met niet al te korte haren’ de tafeltjes bezetten. Hij vond het bezoek een beproeving. De muziek – een zweverige mannenstem – was ‘iets verschrikkelijks, om niet te zeggen obscеens’, en het eten smaakloos: ze gebruikten geen zout, peper, mosterd, olie of azijn in de keuken. Niet lekker én niet vullend, stelde Esurio eenmaal thuis vast: ‘Om vier uur [ben ik] opgestaan om vijf olijven, een stuk kaas, een halve reep chocolade en twee klontjes suiker te gaan eten.’¹⁰ Twee jaar later sloot Sensei Ossawa Centrum, Lorsch vond dat hij te veel restaurateur was geworden en hij miste de diepgang van de leer. Er was ook concurrentie gekomen van Makro-bioties Restaurant The Hobbit van Ton van Ingen (Kloveniersburgwal 61), door vaktijdschrift *Horeca* in 1972 omschreven als ‘een onbeschrijfelijke zwijnenstal’ waar ‘een walgelijke stank van bedorven voedsel, rottend hout’ hing. De branchevereniging zag The Hobbit als oneerlijke concurrentie, omdat ze onder het mom van een stichting en jongerencentrum stiekem een horecabedrijf waren.¹¹

Volgens *de Volkskrant* leefden in 1978 enkele tienduizenden Nederlanders macrobiotisch. Ze aten geen vlees en eieren, weinig vis en fruit, helemaal geen zuivel en vooral geen suiker. Medicijnen waren uit den boze, want chemische troep, en vaccinaties weigerden ze ook.¹² In Amsterdam openden meer eethuizen waar macrobiotisch werd gekookt. In 1982 stelden Bram en Hannes Schilperoord een gids samen voor ‘eenieder die zich interesseert voor de “alternatieve” eetcultuur’, met vegetarische en macrobiotische restaurants in Nederland. In Amsterdam noteerden ze vijftien adressen, waaronder het macrobiotisch restaurant in meditatiecentrum De Kosmos aan de Prins Hendrikkade. Dat was jarenlang een belangrijk centrum voor oosterse spiritualiteit en new age en bood cursussen aan in yoga, meditatie, oosterse vechtsport en filosofie. Het restaurant – ‘misschien wel het goedkoopste vegetarische restaurant van Nederland’ – stond bekend om ‘heerlijke soorten gebak en pannenkoeken met appels en rozijnen’.¹³ Ook in de pas geopende Melkweg aan de Lijnbaansgracht was een macrobiotisch restaurant, met elke avond plek voor honderd mensen. Een journalist van *NRC* at er een ‘loodzwaar op de maag liggend kommetje soep (makrobiotiek moet men leren verteren), een rijstgerecht en een ondefinieerbare toespijs’. De keuken in de voormalige melkfabriek was gebouwd in een oude koelcel. ‘Waar vroeger verbeterd gepasteuriseerd werd, hangt anno 1971 het zeewier; er staan manden onbespoten groente, iemand kneedt deeg.’ Leo, een

van de studenten die de culturele ontmoetingsplek hadden opgestart, vertelde dat hij sinds de oprichting van de Melkweg drie weken eerder elke dag macrobiotisch had gegeten, en dat hij het ‘al lekkerder’ begon te vinden.¹⁴

Belangrijk pleitbezorgers van de macrobiotiek werden Adelbert en Wieke Nelissen, die de winkels De Rozemarijn en De Pimpernel en een restaurantje op de Keizersgracht runden. Die gingen in 1972 samen in de Stichting Natuurvoeding Amsterdam, waarvan twee jaar later ook een Manna-zuurdesembroodbakkerij onderdeel werd. In 1975 openden ze het

Oost-West Centrum waaruit in 1978 het Kushi Instituut voortkwam.¹⁵

Het echtpaar Nelissen runde ook De Braamstruik in de flat Kikkenstein in de recent gebouwde Bijlmer. De gids *Vegetarische en macrobiotische restaurants in Nederland* beschreef de nieuwe woonwijk in Zuidoost als ‘een futuristisch aandoende stads-wijk waar te zijner tijd zo’n 100.000 mensen gehuisvest zullen worden. Maar voorlopig is de groei gestokt bij ongeveer 50.000 bewoners van vele nationaliteiten. En hoewel je de binnenstadbewoner er met geen stok naar toe krijgt, schijnt de gemiddelde Bijlmerbewoner het er toch naar zijn zin te hebben. De voorzieningen zijn er, afgezien van een uitstekend openbaar vervoer middels het omstreden metrolintje, echter zeer matig. Weinig winkels en restaurants, geen theaterzaal, zelfs geen bioscoop. Maar wel een macrobiotisch eethuis.’ Ook in de Bijlmer bestonden de macrobiotische maaltijden uit granen, met daarbij groente, bonen en zeewier, en was er geen alcohol te krijgen.¹⁶



[10.4] Affiche voor macrobiotisch eten in de Melkweg.

Koosjer in de jaren zeventig

Wie vleesloos wilde eten, kon van 1976 tot 1984 ook terecht in restaurant Beit Hamazon. De Israëlië Etan Hana en zijn Nederlandse vrouw Marion Rootjes kookten er koosjere maaltijden. Aangezien het pand in de Anjelierstraat te klein was voor twee keukens – een vereiste om melk- en vleesgerechten apart van elkaar te bereiden, zoals voorgeschreven in de spijswetten – kookte het stel alleen vegetarisch, en af en toe vis. Hana serveerde gerechten die hij van zijn moeder in Tel Aviv had geleerd: gefrituurde aubergine, aubergine in tomatensaus, couscous, shakshuka, falafel, gefilde fisj, chili en dadel-vijgentaart.

Een ander koosjer restaurant was Ufaratsta (1971-1979) in de Wouwermanstraat in Zuid, dat onder toezicht van het orthodoxe rabbinaat van Amsterdam stond. Directeur en kok was Yeckeskel Hoek, die eerder de koosjere maaltijden voor vliegmaatschappij KLM verzorgde. Hier waren wél twee aparte keukens, dus was het niet nodig alleen vegetarisch eten te serveren. Sterker nog: alle specialiteiten bevatten vlees. De gehakte lever stond volgens velen bekend als de beste ter wereld, verder was er kippensoep, gefilde fisj, boerenkool met worst en erwtensoep. Uitbater Hoek wist goed reclame te maken en nodigde ook beroemde gasten uit, zoals de violisten David Oistrach en Yehudi Menuhin

en acteur Chaim Topol. De bediening van oven en spijzen was op sabbat in christenhanden. Ufaratsta genoot het vertrouwen van het orthodoxe rabbinaat van Amsterdam. De kosten voor de rabbinaal toezichhouder rezen in de loop der jaren de pan uit. Daarom koos het echtpaar Hoek in 1976 voor goedkoper toezicht van een New Yorkse rabbijn, wiens inspecteurs slechts eens per twee weken een visitatie hielden. Zijn overstap leidde tot een langdurige boycot door de Joodse gemeenschap, zo klaagde kok Hoek. In januari 1979 moest Ufaratsta definitief de deuren sluiten, wegens gebrek aan interesse van de Joodse gemeenschap.¹⁷

Ook Mouwes (1972-1978) in de De Lairesestraat (nr. 13) serveerde koosjer eten dat onder controle van het rabbinaat stond. De familie beheerde tevens een delicatessenwinkel in de Utrechtsestraat. Op het menu stonden matzeballen, linzen- of erwtensoep, gefilde fisj, kugel, appelstrudel, maar ook chicken hawai en koosjere nasi goreng. Op sabbat werd het restaurant feestelijk aangekleed met witte tafelkleden en was er een menu voor 32,50 met gehakte lever of gefilde fisj, matzeballensoep, kip of kalfsvlees met aardappelen, en compote of gebak met koffie of thee. Op zaterdagmiddag was er tsjolent: een stoofpot van bonen, gort, vlees, aardappelen en kruiden.¹⁸

Er waren inmiddels ook vegetarische restaurants zonder macrobiotische ideologie, maar meestal kookten ze er wel met biologische of biodynamische ingrediënten. Net als de macrobiotische restaurants vormden granen er de basis van de maaltijden. Er was geen alcohol te krijgen en roken mocht niet. Vegetarisch restaurant Floreat op de Overtoom had geen achterliggende filosofie, maar in de keuken kwamen uitsluitend onbespoten groenten. 't Kombuis aan de Hogeweg werd gerund door een voormalig tandarts, die tijdens een congres in de VS zo divers en smakelijk vegetarisch had gegeten dat hij eenzelfde keuken in Nederland wilde

introduceren. Daarbij bevatte het eten dat hij serveerde geen ‘slechte voedingsstoffen, zoals wit brood [...] en zoetstoffen’ en was het dus ook bevorderlijk voor gezonde tanden. Een uitzondering was De Waaghals in de Frans Halsstraat (sinds 1981). Het eten was er vegetarisch, maar gasten konden wijn of bier bestellen en ze mochten er roken – mits de omliggende tafels er geen last van hadden. Op het menu stonden onder andere zuurkoolsoep en een dagschotel voor 10 gulden van wittekool-salade, witlof met geraspte kaas en aardappelpuree met boerenkool.¹⁹

De motivatie om geen vlees te eten was binnen de macrobiotiek voornamelijk persoonlijke gezondheid geweest, al wees Mike Lorsch er regelmatig op dat een vleesloos dieet veel meer mensen op aarde kon voeden dan een dieet op basis van vlees. Of, zoals Roel van Duijn van provo en de Kabouterbeweging het later verwoordde: ‘Vegetarische neigingen heb ik zelf ook. Hoeveel graan offeren we niet op door het al die stomme varkens te laten vreten?’²⁰ Voor anderen was juist liefde voor die varkens reden om vlees te laten staan. ‘Het is voor iedereen een verrassing, maar het vegetarisme in Nederland breidt snel uit. [...] Zeker zeventuizend mensen willen uit overtuiging geen vlees, vis of dierlijk vet eten en dat aantal groeit nog steeds. Misschien is het te verklaren uit het feit, dat er de laatste tijd een veel zachtere houding ten opzichte van het dier is ontstaan. Men is minder ruw geworden,’ vertelde de secretaresse van de Nederlandse Vegetariërsbond in 1971 aan het *Algemeen Dagblad*. Het vegetarisme sloeg ook aan bij jongeren, vervolgde ze. Het vegetarische restaurant Chsawa in de Amsterdamse Jordaan zat volgens haar iedere avond vol met hippies. Er kwamen in die jaren meer vegetarische restaurants bij, zoals Sanitas in de Staalstraat, Harvest Arts in de Govert Flinkstraat, de Bolhoed op de Prinsengracht en Betty’s in de Rijnstraat. Ze kookten er producten en gerechten die elders pas veel later opkwamen, zoals hummus, zeewier, tofu en quinoa.²¹

Ook ‘gewone’ restaurants boden soms een vegetarisch gerecht aan, al gebeurde dat lange tijd slechts bij hoge uitzondering. Michaël Simons (1947) is sinds zijn vierde vegetariër. Hij herinnert zich dat de Nederlandse keuken absoluut niet was ingesteld op vegetarisch eten: ‘De restaurants ook niet. Het kwam meestal neer op champignonsoep uit een pakje, doperwtjes en/of worteltjes uit blik en gekookte aardappelen met een omelet. Ook de Chinees-Indische restaurants hadden meestal niks zonder vlees.’²² In 1982 vertelden koks van toonaangevende restaurants als Tout Court, La Rive

en Entre Nous aan een verslaggever van *De Telegraaf* dat ze op verzoek van een vegetarische gast wel iets konden maken met groenten en paddenstoelen, maar dat ze de gerechten niet op de menukaart vermeldden. 'Als er naar gevraagd wordt heb ik het, maar ik zie het in de eerste plaats als een aanpassing,' stelde Eddy Wijngaarde van restaurant Sancerre.²³

Indiase restaurants, die vanaf de jaren zeventig in Amsterdam opkwamen, moeten dus een verademing zijn geweest voor vegetariërs. Dankzij de eeuwenlange traditie van vegetarisme in India stonden op die menukaarten wél vleesloze gerechten. 'Eindelijk kan ik de vegetariërs die mij herhaaldelijk hebben geschreven eens een genoegen doen: niet minder dan drie vegetarische menu's staan er op het programma,' schreef recensent Eric Esurio in *Het Parool* in 1972 over Maharadja op de Overtoom. In de jaren erna openden The Tandoor (1973, Leidseplein), Buddha's Belly (1973, Rozenstraat), Balraj (1977-nu, Haarlemmerdijk), The Guru of India (1980, Lange Leidsedwarsstraat) en Koh-I-Noor (1981-nu, Westermarkt). Ze serveerden vooral gerechten uit de Noord-Indiase keukens. In The Tandoor was achter dik glas een tandoor gebouwd, zodat eters de cilindervormige klei oven waar hun kip en brood uit kwamen konden bekijken.²⁴

[10.5] Golden Temple in 2024, Utrechtsestraat.



Golden Temple

1972-nu

ADRES: Tweede Rozendwarsstraat 22 (1972), Leidsestraat 54 (1978),
Utrechtsestraat 126 (1982)

UITBATER: 3HO en anderen

SOORT: vegetarisch restaurant

PRIJSNIVEAU: *f*



[10.6] Golden Temple in de Tweede Rozendwarsstraat 22, vóór 1978.

Al decennialang is de Golden Temple een vegetarische oase in het centrum. Het restaurant is vernoemd naar een Indiase tempel waar dagelijks duizenden mensen gratis een vegetarische maaltijd krijgen en ook in de Amsterdamse versie is idealisme van groot belang. In 1972 werd Golden Temple opgericht door 3HO (Healthy

Happy Holy Organization), een wereldwijde organisatie van yogaleraren die zich lieten inspireren door Yoghi Bhajan, meester in de kundaliniyoga. Leden van de commune woonden en mediteerden in een pand aan de Den Texstraat, en ze werkten in de keuken en eetzaal in het restaurant, dat voluit Golden Temple for Conscious Cookery



[10.7] Interieur Golden Temple in de Leidsestraat, in 1978.

heette. Met de opbrengsten bekostigden ze hun commune, ashram (yogakamer) en esoterische activiteiten.²⁵

‘Wie daar tegen het middaguur binnenstapt, treft een wirwar van werkende wit-gefrakte Sikhs aan, die druk doende zijn hun produkten onder “zuivere Sat Nam vibraties” te bereiden. [...] Rokerijen en sterke drank zijn in de Gouden tempel taboe, maar gerechten als *Goddelijke Harmonie taart*, *St. Jan banana met kruizemunt* en *Yogi thee* verzachten dat gemis,’ noteerde Adriaan van Dis tijdens zijn bezoek in 1975. Hij vond het interieur van het restaurant ‘even kleurrijk als de geserveerde zomersla van penen, bieten en noten. [...] Iedereen draagt wit, vrouwen een hoofddoek en mannen een zelfgedraaide tulband.’ Het eten was er Indiaas, maar ook Amerikaans en Mexicaans, en er waren maaltijdsalades. Bijvoorbeeld een ‘stapel rauwe geraspte bieten en wortels op een ondergrond van groene

Rokerijen en sterke drank zijn in de Gouden tempel taboe, maar gerechten als Goddelijke Harmonie taart, St. Jan banana met kruizemunt en Yogi thee verzachten dat gemis

sla, omgeven door een ring van geraspte kaas en veldsla, plakjes tomaat en rauwe champignons, bovenop fijngestampte avocado en een schijfje citroen, verder besprenkeld met noten. Geserveerd met danish blue kaassaus.’²⁶

Anno 2025 is het eten in de Golden Temple nog altijd vegetarisch en de drankjes non-alcoholisch, maar de nieuwe eigenaren – de vierde generatie – hebben geen banden meer met 3HO. Het interieur is knus en vol kleur, met muurschilderingen, kussens en planten. Je eet er voornamelijk Indiaas, zoals naan, mango chaat, pakora, paneer tikka-spiesen, kitchari en kokoscurry uit Goa, maar ook Japanse tempura en de beroemde enchilada’s die al sinds de jaren zeventig op het menu staan.²⁷

[10.8] De oprichters van vrouwenrestaurant Zus voor het pand in de Goudsbloemstraat.



Alleen voor vrouwen

‘Elf vrouwen in een restaurant aan het eten, komt er een man langs, zegt: “Ach meisjes, helemaal alleen?”’ Het citaat werd in 1975 gepubliceerd in de *Amsterdamse Vrouwenkrant*. Deze verscheen voor het eerst in 1972, en geeft een goed beeld van wat er door de jaren heen leefde in de tweede feministische golf. Er stonden artikelen in over opvoeden, praatgroepen, menstruatie, de vrouwenstrijd, incest en verkrachting, maar ook gedichten en lichter proza, en dus klachten over uitgaan zonder mannelijk gezelschap.²⁸ ‘We hadden net de seksuele revolutie gehad,’ vertelde Bep Ruting in 2024 aan *de Volkskrant*. ‘Alles kon, tenminste, voor mannen.’ Vrouwen die alleen naar een café gingen, ‘vroegen erom’ om te worden betast. Als ze samen aan tafel zaten, kregen ze opmerkingen als: ‘Zo dames, alleen op stap?’ Heel onprettig, aldus Ruting: ‘Als meisje moest je blijven glimlachen, als een man aan je zat. Je moest je “vereerd” voelen. Als je er wat van zei, dan was je een zure meid die niet tegen een grapje kon, of een preutse trut.’²⁹

Zodoende ontstond er behoefte aan plekken waar mannen niet welkom waren en waar heteroseksuele en lesbische vrouwen onder elkaar konden zijn. In Milaan, Parijs en Londen bestonden in 1980 soortgelijke initiatieven.³⁰ Ruting kwam graag in Saarein, het oudste nog bestaande vrouwencafé van Amsterdam dat in 1978 opende. Vrouwen kwamen

er om te dansen en te drinken, maar niet om te eten. Dat kon wel in vrouwencafé Floor op de Lindengracht, met een daghap voor rond de 15 gulden. Begin jaren tachtig openden twee vrouwenrestaurants met feministische opzet: Vrouwenrestaurant (Zus) in de Goudsbloemstraat 52 en café en restaurant Orka la Rose in een gekraakt pand op de Nieuwezijds Voorburgwal 228.

De vrouwencafés en -restaurants werden gezamenlijk gerund. ‘Wij werken op kollektieve basis. Dit houdt voor ons in dat iedere vrouw, of ze nu op de loonlijst staat of vrijwillig werkt, vooropgesteld dat ze lid is van de Koöperatieve Vereniging, het in het restaurant voor het zeggen heeft. Alle leden hebben dus beslissingsrecht. En in principe evenveel stem,’ aldus een van de initiatiefnemers van Zus. Het restaurant werd in 1981 opgericht door drie vrouwen, Artha, Elly en Hanneke, en gefinancierd door obligaties. In totaal leenden driehonderd vrouwen de benodigde 75.000 gulden om een pand te openen in de Jordaan, ‘een vriendelijke buurt, waar we met een restaurant voor vrouwen de minste problemen zouden kunnen krijgen.’ Ze verbouwden een donkere Spaanse nachtclub, ‘met karrewielen en visnetten’ tot een ‘prachtig licht en vrolijk restaurant’.³¹ Artha van Alkemade, nu gepensioneerd dramadocent, was een van hen. ‘Het was de tijd van de collectieven, overal was wel een collectief voor,’ vertelt ze in 2024. ‘Ik zat op de sociale academie en wilde er ook een beginnen. Ik zag een buurtrestaurant voor me, waar je na een lange dag werken voor een paar gulden kon eten. Een paar vriendinnen wilden meedoen en zij bedachten om er een vrouwenrestaurant van te maken. Daar was het ook heel erg de tijd voor, er waren allerlei sociale initiatieven en praatgroepen voor vrouwen. We maakten er ook een werkproject van: iedereen werd bij ons goed betaald.’³²

Aan kranten vertelden de vrouwen van Zus indertijd dat een reden voor de oprichting het creëren van een plek was waar vrouwen buitenshuis konden eten zonder daarbij lastiggevalen te worden door mannen. Als vrouw alleen een restaurant bezoeken was zo ongebruikelijk dat ze soms door personeel ongewenst aan een tafeltje met een alleen etende man werd gezet, vertelde een van hen. Toch waren ze het restaurant vooral begonnen omdat ze het leuk vonden om voor vrouwen te werken. ‘Bovendien weten we van vrouwen uit onze omgeving, dat er een grote behoefte bestaat aan een eetgelegenheid waar vrouwen goed en goedkoop kunnen eten en waar zij eens uit de verzorgende rol kunnen stappen.’ De



[10.9, 10.10, 10.11, 10.12] De eetzaal, keuken en bar van Orka la Rose, vrouwenrestaurant in een kraakpand aan de Nieuwezijds Voorburgwal.

vrouwen van het Vrouwenrestaurant waren niet tégen mannen, maar wel vóór vrouwenemancipatie. Ze wilden werkgelegenheid creëren voor vrouwen.³³ Niet iedereen was enthousiast over het idee van een restaurant voor uitsluitend vrouwen. De oprichters van Zus kregen meerdere negatieve reacties op het nieuws van de opening. Een vrouwenrestaurant? Dan was het eten vast aangebrand, ‘het is [er] vast lesbies’, en ‘als ze menstrueren krijg je verlummelde soep’.³⁴ Columnist Nico Merx van *Het Parool* deed bijzonder flauw door te voorspellen dat komkommers, winterpenen en asperges vast uit de keuken geweerd zouden worden. Hij sprak daarbij zijn wantrouwen jegens de professionele kwalificaties van de oprichters niet onder stoelen of banken. ‘Een maatschappelijk werkster, twee werkloze vrouwen met sociale academie en een vrouw die een boerderij heeft en wel eens in een restaurant heeft gewerkt.’³⁵ Hij vergat daarbij voor het gemak even te vermelden dat zij wel degelijk horecadiploma’s hadden en de vrouw van de boerderij een jaar lang een druk vegetarisch restaurant had gecoördineerd, zo reageerde het Warm

Lesbians Front in een ingezonden brief. De leden van het front waren via obligaties bij de oprichting van Zus betrokken en keken uit naar een etentje met vriendinnen waar ze eens niet lastiggevalen werden door heren, 'die kennelijk van mening zijn dat ons plezier niet compleet is zonder hun inmenging'.³⁶

In 1983 opende Orka la Rose, dat ontstond vanuit een vrouwenwoongroep in het Handelsbladgebouw aan de Nieuwezijds Voorburgwal. Een groepje vrouwen had eerder het leegstaande café in het pand gekraakt en was er lesbisch vrouwencafé La Vie en Rose begonnen. Later kwam vrouwenrestaurant Orka (eerder gevestigd in een kraakpand aan de Kloveniersburgwal) erbij en werd de plek herdoopt tot Orka la Rose.³⁷ Helma Meijer stond enkele jaren in de keuken. 'We waren een diverse groep van enthousiaste kokers. Allemaal jong en met weinig of geen ervaring. Een van ons verzamelde recepten en stelde het wekelijkse menu samen. We kookten voor vrouwen, de meesten kenden we al, maar er kwamen ook vrouwen uit andere steden en landen: alternatieve vrouwen, feministisch, lesbisch en geëngageerd.' Ze kookten in Orka la Rose deels vegetarisch: twee voorgerechten, twee hoofdgerechten en een toetje. De salade van spinazie met tahindressing was favoriet, net als de zelfgemaakte linzenpaté met pindakaas. Verder waren er wortelsalade met rozijnen, lasagne, yoghurt met slagroom en mandarijntjes, omgekeerde perentaart en gevulde flensjes. Groenten waren meestal biologisch en de vrouwen kochten die bij De Spruitjes, een groentewinkel in hetzelfde kraakpand. Elke avond waren er vijftig maaltijden, die snel opgingen.³⁸ De vrouwen van Orka la Rose organiseerden culturele activiteiten als lezingen, concerten en filmvertoningen en er waren bijeenkomsten voor en na afloop van protesten tegen apartheid, racisme, krakersuitzettingen, klimaatvervuiling en voor vrouwen- en homorechten. Ook bij Zus waren er bijeenkomsten en was er plek voor kunsttentoonstellingen en optredens, onder anderen met Mathilde Santing.³⁹

Zus was minder activistisch dan Orka of Saarein, vertelt Artha van Alkemade. 'Behalve ik was iedereen die er werkte lesbisch, maar dat was geen vereiste. We waren sowieso niet streng in de leer. Een van de afwassers werkte in een peepshow, we serveerden alcohol en kookten ook met vlees. Het publiek bestond uit een bont gezelschap. Praatgroepen, moeders en dochters, buurtbewoners: iedereen was welkom. Je kon er ook makkelijk alleen komen eten, aan een grote tafel bij het raam.'⁴⁰

De eerste periode liep Vrouwenrestaurant Zus als een trein. Journalist Gerda Telgenhof ging er voor *NRC* eten. De ruimte was wit, rood en geel geschilderd en zat stampvol vrouwen, op een tienjarig jongetje na. Twee buurtbewoonsters van in de tachtig waren al tot het meubilair gaan behoren. Telgenhof at karbonades in zureroomsaus met rodekool, ui, appelcompote en gestoomde aardappels met dille voor 13,50 gulden. Er was ook een vegetarische schotel voor 11 gulden. Andere gerechten waren pompoensoep, vis met druiven en zure room uit de oven met gebakken aardappels en verse groenten, of een kaasovenshotel met linzen of bonen en sla met een avocadosausje. Er stonden verschillende wijnen op de kaart, ook biologische. Vooral de Petit Chablis was een hit.⁴¹

‘In het begin was het inderdaad druk, maar dat bleek lastig vol te houden. Het eten was niet consistent: het smaakte elke dag anders omdat iedereen op een andere manier kookte,’ herinnert Van Alkemade zich. ‘We hadden een gastenboek waarin vrouwen reacties konden achterlaten. Daar schreven ze dingen als “de bananencake was vorige week veel lekkerder”. We bleken allemaal geen restaurantmensen te zijn. Het restaurant opzetten vonden we heel leuk, maar het werk zelf vonden we zwaar. Om middernacht nog wc’s schoonboenen, daar hadden we helemaal geen zin in. Daarnaast liep de hype van alle vrouweninitiatieven wel op z’n end.’⁴² Na vijf jaar sloot het vrouwenrestaurant in 1987 en begon Maud Moody in het pand Caffè Toscanini.⁴³

VOKU’S

Ondertussen waren vanaf de jaren vijftig honderdduizenden Amsterdammers, vooral gezinnen, vertrokken naar nieuwbouwwijken in Purmerend, Hoorn en Hoofddorp of naar nieuwe steden als Lelystad en later Almere. Belangwekkende industrie, zoals de scheepswerven ADM en NDSM in Amsterdam-Noord, had de deuren gesloten, met vele werklozen als gevolg. Hoewel ook veel nieuwe Amsterdammers in de stad kwamen wonen – zoals studenten, kinderloze stellen en ‘gastarbeiders’ – daalde het inwonertal, voor het eerst sinds de Bataafs-Franse Tijd. In 1959 woonden er nog 872.428 mensen in Amsterdam, in 1985 nog maar 675.570. Amsterdam was begin jaren tachtig een stad met hoge werkloosheid, armoede, zichtbare drugsverslavingen en criminaliteit. De sfeer op straat was bij tijd en wijle grillig en soms zelfs gewelddadig. De jongeren die in deze tijd opgroeiden werden ‘de verloren generatie’

genoemd. Er was angst voor de Koude Oorlog en voor achteruitgang van het milieu, velen hadden geen werk en geen vooruitzicht op een eigen woning. Door de leegloop in de stad en speculatie door pandeigenaren, die woningen opzettelijk onbewoond lieten om eraan te verdienen als de markt zou aantrekken, stonden veel gebouwen leeg, zowel woningen in oude volksbuurten als bedrijfsgebouwen in het centrum. Ze werden jaren zeventig en begin jaren tachtig massaal gekraakt. Om er te gaan wonen, maar ook om er publieke ontmoetingsruimten in te beginnen. Kraken was al eerder begonnen, al bestond het woord nog niet. In de vroege jaren zestig gingen studenten en andere jongeren onbewoonde panden in Kattenburg en rondom de Nieuwmarkt ‘clandestien bewonen’, of ze ‘kropen er op een woning’. In 1969 opende Woningburo De Kraker in de Nieuwmarktbuurt, waar jonge mensen werden geholpen bij het innemen van een afbraakwoning. Het woord kraken kwam in zwang, net als het fenomeen zelf. Op het hoogtepunt van de krakersbeweging, in 1982, werden enkele duizenden panden in Amsterdam bewoond door ongeveer tienduizend krakers.⁴⁴

Het ging de krakers niet alleen om een woonruimte, veel hadden ook een hoger doel voor ogen: het creëren van een alternatieve, betere wereld. In grote gebouwen, voornamelijk voormalige bedrijfspanden, zetten ze kraakbolwerken op waar ze niet alleen woonden, maar waar ook van alles werd georganiseerd en geëxperimenteerd. Eigen kranten, radio en televisie werden opgezet, er kwamen timmerwinkels, meubel- en fietsenmakers, crèches, kappers, sauna's, een fanfarevereniging, bioscopen, theaters, cafés en restaurants: volkskeukens – VOKU's – of gaarkeukens. De plekken werden gerund door vrijwilligers en het eten was er goedkoop, want het achterliggende idee was dat je op voedsel geen winst zou moeten maken, zoals gewone restaurants en supermarkten deden. Omdat er geen personeel werd betaald, er met goedkope ingrediënten werd gewerkt en

[10.13] Krakers-keuken in de Makassarstraat, in 1984.



de gerechten zo simpel mogelijk waren, konden de prijzen inderdaad heel laag blijven. Je betaalde vrijwel nooit meer dan een paar gulden voor een maaltijd of heel menu. Bij Hete Blixum (Frederik Hendrikstraat 111) was het eten zelfs gratis voor wie het niet kon betalen. De geïmproviseerde volkskeukens openden hun deuren niet alleen voor krakers, maar ook voor buurtbewoners en andere Amsterdammers.⁴⁵

Het aantal krakersinitiatieven was zo groot dat je begin jaren tachtig in Amsterdam van 's ochtends vroeg tot 's avonds laat terecht kon in de alternatieve economie van de kraakpanden en elke avond in een ander krakersrestaurant kon eten. Midden jaren tachtig was er op maandag en dinsdag een VOKU in Het Varkentje in de Bilderdijkstraat, op woensdag in Einde van de Wereld in het Oostelijke Havengebied, op woensdag, donderdag en vrijdag in Hete Blixum in de Frederik Hendrikstraat, op vrijdag en zondag in Hemelse Modder in de Rozenstraat. Er waren door de jaren heen nog veel meer krakerskeukens, zoals de Gemarineerde Eenheid, De Trog, Woeste Walmen (Singel 46), Molli-chaooot (Van Ostadestraat 55), De Gesmeerde Bliksem (Plantage Doklaan 8), VOKU (Bilderdijkpark 12) en De Volkskeuke (Bilderdijkstraat 165 F).⁴⁶ Wyers (of Wijers) op de Nieuwezijds Voorburgwal was van 1981 tot de ontruiming in 1984 het grootste kraakcomplex in Amsterdam. Begin 1983 opende twee mannen er 'culinair restaurant' Zorro's Zion, waar ze met een ploeg van zeven mensen Hongaarse goulash, Franse, Chileense en Italiaanse gerechten 'mét stokbrood en heerlijke zuidfranse rode wijn' serveerden voor lage prijzen. Er was plek voor 25 mensen en de zaak was nadrukkelijk niet het huisrestaurant voor bewoners van Wyers, maar juist voor alle Amsterdammers die goedkoop en lekker wilden eten.⁴⁷

Het eten in Zorro's Zion was niet vegetarisch. Hoewel krakerskeukens later juist een voortrekkersrol zouden spelen in het veganisme, speelde het weglaten van dierlijke producten in eerste instantie geen grote rol – krakers stonden juist bekend om hun leren jassen. Maria Links (Amsterdam, 1956) herinnert zich over haar tijd in de krakersscene in de jaren zeventig en tachtig: 'Als kraker had je eigenlijk geen cent te maken. Als we, mijn Duitse vriend en ik, buiten de deur aten dan was het in één van de sleepins.⁴⁸ Als wij wel geld hadden, dan wilde mijn vriend "gezond" eten. Oftewel: een grote biefstuk. Dan gingen we naar een snackbar op de Rozengracht. Verder aten wij krakers veel bij elkaar, zo leerde je de internationale keuken kennen. Af en toe werden mijn



[10.14] Aardappelen schillen in krakersrestaurant Einde van de Wereld, aan de Sumatrakade 15, in 1995

vriend en ik uit eten genomen door een vriendin, een welgestelde oude dame. Dan gingen we naar Bonjour op de Keizersgracht om weer zo'n "gezonde" biefstuk te eten.⁴⁹

Biefstuk zou je in de jaren tachtig niet zo snel in een krakerskeuken vinden. Te duur, maar vooral niet passend binnen de krakersideologie. In de loop der jaren had de krakersscene zich tot een bredere tegenbeweging ontwikkeld. Tegen autoriteiten, racisme en apartheid, extreemrechts, militarisme, vrouwenonderdrukking, porno en kernenergie, maar ook tegen milieuvervuiling en dierenleed. Zo vonden ook initiatieven voor een alternatieve voedselbeweging hun weg naar de krakersbeweging. Eten voor iedereen, met respect voor dier en natuur. Het eten in krakerskeukens werd steeds vaker vegetarisch, de groenten waren het liefst onbespoten. De krakers maakten zich zorgen om dierenwelzijn en de ecologische impact van vleesconsumptie. Dat ontwikkelde zich vervolgens tot het veganisme, waarin geen enkel dierlijk product wordt gebruikt. Volkskeukens in kraakpanden schrapten steeds vaker eieren, kaas, boter en melk uit het menu.⁵⁰

Een volkskeuken was de ideale plek om iets nieuws te proberen, zoals veganistisch koken. Je zette een paar tafels en stoelen neer, raapte wat

servies bij elkaar en ging koken. Je betaalde geen huur of belasting, er waren geen regels of vergunningen en er was ook weinig financieel risico. Door het (inter)nationale netwerk van de krakersbeweging kwamen de gasten toch wel. Daarnaast gaf dit soort initiatieven krakers een doel in het leven. Door de hoge werkloosheid – bijna 12 procent van 1982 tot 1984 – waren veel jongeren aangewezen op uitkeringen. Iets in een kraakpand opzetten was een manier om bezig te blijven en iets op te bouwen.⁵¹ Dat blijkt uit een citaat van José, een van de koks in Zorro's Zion: 'Deze ruimte hier is het resultaat van 4 maanden hard werken. Dat gaf mij wel een kick: van zo'n kale ruimte met een stel mensen iets moois maken – precies zoals je het zelf wilt. [...] Het werk in dit smulpaleis vind ik heel leuk. Deels doe ik het voor mezelf: zelf initiatieven nemen, eigen ideeën uitvoeren, maar òòk voor anderen. Als je dan 's avonds laat je bed induikelt [sic] [...] heb je een hoop voldoening... te gèk.'⁵² De krakerskeuken was na de ontruiming van Wyers verhuisd naar de Binnenpret in de Eerste Schinkelstraat (14-16), een verzameling gekraakte loodsen met sauna, crèche, koffieshop, theater en Marokkaans jongerencentrum. Vrijwillige koks kookten er drie vegetarische gangen – zondag helemaal veganistisch – voor 5 gulden. Zelf iets verdienen aan haar werk hoefde kok Emmy niet, maar het was wel fijn als ze wat winst maakten, dat kon dan naar een goed doel, zoals een gaarkeukenproject in El Salvador. Op

de avond dat de verslaggever langskwam, stonden er groentesoep met pasta, omelet met wortelpuree, sperziebonen en champignons, en Haagse bluf met vanillevla op het menu.⁵³

De koks van Zorro's Zion vonden het vervelend wanneer eters klaagden dat het wel erg lang duurde voor het eten kwam. In VOKU in het Bilderdijkpark baalden de vrijwilligers dat mensen alleen voor een goedkoop maal kwamen, maar de idealen van de krakers niet deelden. Ook onderling ging het niet altijd even soepel. De krakerskeukens waren niet-hiërarchisch en de meeste koks hadden geen horeca-ervaring. Weinig plekken hadden een lange looptijd, mogelijk vanwege de informele

[10.15] Flyer voor de Volkskeuke aan de Bilderdijkstraat.



organisatie of om financiële redenen. Tijdens een vergadering in de zomer van 1988 zagen de werknemers van Zorro's Zion dat ze vierhonderd gulden waren verloren in twee weken, omdat er te veel mensen voor niets hadden gegeten. Er werd ook veel geklaagd over rommel en viezigheid in de keuken en het restaurant. 'De volgende keer dat er zo een rotzooi overblijft zullen er doden vallen!' schreef een van de koks in het kasboek van het restaurant in 1988-1990. De wisselende koks lieten hierin notities voor elkaar achter, ze schreven recepten op, noteerden welke ingrediënten besteld moesten worden en maakten een logboek van menu's. Zo kookten ze op een avond pastinaaksoep met zeewier, tofupopor (gesmoord in kokosmelk) met rijst, pompoenwortelmoes, groene salade en noten-banaantaart, voor 7,50 gulden. Er staan uitgeschreven recepten voor risotto met doperwten, maïs en tomaat, voor witlofsalade met jonge kaas en kerrie, stoofpeertjes met kaneelroom, zuurkoolsoep, prei met zure room en tofuspekjes, knolselderij met lams- of tofugehakt, rijst met tomaten-groentesaus en yoghurt met honing en walnoten. Tussendoor schreven de vrijwilligers berichtjes naar elkaar, zoals 'De geiser doet het nog steeds helemaal niet, héééélp' en 'Welke idioot zet dan de bierkoelkast op max? Nu kan ik 5 zakjes taugé weggooien.' Waarop iemand anders weer reageerde: 'Koop dan verse taugé GVD.'⁵⁴

De kwaliteit van het eten in de volkskeukens varieerde. Wiel Dorssers, een van de oprichters van (krakers)restaurant Hemelse Modder, schreef in zijn herinneringen aan de krakerskeukens van de jaren tachtig over Het Varkentje aan de Bilderdijk, waar je maandag en dinsdag kon eten. 'Ik zeg uitdrukkelijk: kon. Je hoefde niet. Als je het kon laten, kon je het maar beter laten.' Onder de Rook, officieel Onder de Rook van Heineken, in de Jacob van Campenstraat (1984-1985), stond wél bekend om het goede eten. Het verborgen krakersrestaurant haalde zelfs een internationale restaurantgids, die het eten kwalificeerde als uniek en van topkwaliteit. Maarten Milders, nu klinisch neuropsycholoog, was een van de drie oprichters. 'Het pand was al eerder gekraakt en bestond uit twee ruimten, er zat al een krakerspizzeria in. Het idee was dat we elkaar zouden afwisselen: zij zouden een paar avonden pizza's bakken, wij gingen een paar avonden Frans koken. Maar toen werd de pizzaoven gestolen, en bleven alleen wij over.' De drie verbouwden de ruimte, mochten het gas van de bewoner op de eerste etage gebruiken en begonnen te koken zoals in andere krakersrestaurants: eenvoudig en goedkoop. 'Maar al snel werden we steeds serieuzer. Ik had de koksopleiding gedaan en er kwamen andere mensen



[10.16] Keuken van de Hemelse Modder in de Rozenstraat.

bij ons vrijwilligen die elders als kok werkten of veel interesse in koken hadden. We werden ook steeds duurder, niet zo duur als reguliere restaurants, maar wel bijna. De menukaart bestond uit vrij traditionele Franse gerechten en wisselde elke week. We hadden een wijnkaart en kookten niet vegetarisch, zoals in de meeste krakerskeukens. En we besteedden

enorm veel aandacht aan kwaliteit. De Albert Cuypmarkt lag vlakbij, daar ging ik elke dag heen. De visboer bewaarde prachtige grote vissen voor me, de slager bestelde dingen die je nergens anders kon krijgen. Onze specialiteit was kuiken in varkensblaas, gegaard in bouillon. We waren waarschijnlijk de enigen in Nederland die dat op het menu hadden staan.’

Het restaurant was niet als zodanig herkenbaar vanaf de straat. Eters moesten aanbellen. Onder de Rook had geen drank- of horecavergunning en ze betaalden geen belasting, maar een controleur kwam nooit langs. ‘We hoorden dat we werden gedoogd. Dat gebeurde wel meer: er waren in de tijd allemaal illegale restaurants en cafés, ook hele grote.’ Het restaurant werd een groot succes in artistieke kringen en onder bekende Nederlanders. ‘De clientèle werd steeds kapitaalkrachtiger – dat merkte je ook in de fooien – en we waren elke avond volgeboekt. Dat kon het pand niet aan: het riool hield het niet bij en de gasrekening van de bewoner boven ons werd torenhoog. Het werd duidelijk dat we niet eeuwig illegaal konden blijven. Ik stopte ermee, de anderen zijn nog even legaal doorgegaan op de Oude Waal.’⁵⁵

Het pand op de Oude Waal werd vervolgens overgenomen door de mensen van Hemelse Modder, dat in 1984 als krakersrestaurant in de Rozenstraat was begonnen. Een groep vrienden knapte een lege loods op en ging er koken, met twee regels: geen vlees en altijd hemelse modder (chocolademousse) op het menu. Het eten moest lekker, goedkoop en verantwoord zijn. Dat betekende in de beginjaren dat de groenten bij Firma de Spruitjes werden besteld, ‘dan wisten we tenminste zeker

dat de avocado's niet uit Israël kwamen, of de sinaasappels uit Zuid-Afrika', aldus oprichter Wiel Dorssers. Voorgerechten kostten er 2,50 gulden, een hoofdgerecht 7,50, een toetje 2,50. Op het menu stonden in de beginjaren bijvoorbeeld camembertsoep, zalmpaté en de Hemelse Modder-variant van tong Picasso: zalmforel met kiwi, banaan en mandarijn.⁵⁶ In 1987 verhuisde het restaurant naar de Oude Waal, waar het nog steeds bestaat. Er zijn sinds de verhuizing wel gerechten met vlees, maar altijd minder dan de vegetarische. De hemelse chocolademousse staat permanent op het menu.

Hemelse Modder is een van de weinige overgebleven krakersrestaurants, al is het nu een regulier restaurant geworden. Veel VOKU's waren sowieso slechts korte tijd open, of overleefden de strengere regelgeving rondom kraakpanden niet. Daar vreesde Emmy van Zorro's Zion in 1989 al voor. Het Grondbedrijf, eigenaar van het loodsencomplex in de Schinkelbuurt, had Binnenpret jarenlang gedoogd, maar was net begonnen om verschillende gekraakte panden te ontruimen. 'De stad moet kraakvrij worden, weer aantrekkelijk zijn voor yuppen. [...] We hebben al een paar keer geprobeerd om te onderhandelen over huur, maar dat is telkens mislukt. Ze hebben gewoon te weinig belang bij onze aanwezigheid hier.'⁵⁷ Hoewel Zorro's Zion wel bleef bestaan, nam het aantal kraakpanden af. In oude wijken begon de gemeente panden te renoveren en krakers te verwijderen. Elders werden krakers 'gelegaliseerd': ze mochten blijven wonen in door de gemeente aangekochte panden.⁵⁸ In 1987 werd de Leegstandwet aangenomen: krakers konden nu anoniem worden gedagvaard – eerder waren ze veilig als ze hun documenten niet bij zich droegen. Kraakpanden konden zo gemakkelijker worden ontruimd. Het was het begin van een strengere wetgeving, tot kraken helemaal verboden werd in 2010. Ondertussen was ook de tijdsgeest veranderd. De economie trok eind jaren tachtig aan en de jeugdwerkloosheid nam af. Het pessimistische toekomstperspectief van eerder was verdwenen: mensen hadden weer meer te besteden en kwamen weer in Amsterdam wonen. Yuppen (jonge mensen met goede banen) voorop.⁵⁹

In de jaren negentig werden grote krakerspanden als Zaal 100, Binnenpret, OT301 en Vrankrijk gelegaliseerd. Het legaliseren betekende ook dat er huur moest worden betaald, waardoor de eetprijzen soms stegen. Typerend is de ontwikkeling van Zorro's Zion, in de jaren negentig gelegaliseerd en omgedoopt tot De Byre. De twee nieuwe uitbaters,



[10.17] In de keuken van Taste Before You Waste aan de Plantage Doklaan.

Charlie en Cedric, verhoogden niet alleen de prijzen om de huur te kunnen opbrengen, maar ook om de koks en obers te kunnen betalen. Geen gekke gedachte, want minder krakers in de stad betekende dat er ook minder mensen waren die voor niets werkten. Charlie en Cedric wilden het grotere publiek bereiken en laten zien dat krakers ‘wel wat meer zijn dan vieze jongetjes en meisjes met legerbroeken en anarchistische ideeën’. De commerciële opzet viel niet bij iedereen in goede aarde en dat begrepen ze wel, vertelden de twee in het jubileumboek van de Binnenpret. ‘Het is moeilijk om niet meteen aan dikke mannen met sigaren te denken als je het over commercie hebt. Maar als je banen wilt creëren en niet voortdurend bij het rijk wilt aankloppen voor subsidie, dan is een commerciële instelling onvermijdelijk.’ Ze serveerden daarom ook niet langer alleen vegetarische gerechten, want de gasten hadden om vlees gevraagd.⁶⁰ Het restaurant in de Schinkelbuurt bestaat nog steeds (nu onder de naam MKZ, Miltvuur Keuken Zuid) en lijkt tegenwoordig juist weer meer op de originele versie. Vrijwilligers koken er donderdagen en zaterdag een volledig veganistisch driegangenmenu en eventuele winst gaat naar goede doelen.⁶¹

Ook voormalige krakerskeuken Einde van de Wereld bestaat nog steeds. Het restaurant werd in 1984 geopend door een groepje krakers uit het Wyerscomplex op de Nieuwezijds Voorburgwal aan de Sumatrakade op het Java-eiland. Het was indertijd een ruig havengebied, de dichtstbijzijnde winkel was twintig minuten fietsen. Daarom begonnen de krakers een eigen winkel, koffiehuis en restaurant: Einde van de Wereld. Dat was in eerste instantie een kantine voor 'ontbijtende krakers en lunchende havenarbeiders' en werd al snel een ontmoetingsplek voor de buurt. In 1995 werd het pand gesloopt en verhuisden de krakers naar een boot aan de overkant waar een stichting anno 2024 het restaurant runt en vrijwilligers 'hapjes van de hele wereld' koken, zoals Indonesische karbonaadjes, jambalaya en Japanse tofu met dipsaus.⁶²

Hoewel de gouden jaren van voedselideologie, krakers, volkskeukens en ongehinderd experimenteren ver achter ons lijken te liggen, blijven initiatieven op zoek naar een eerlijkere en betere voedselstad bloeien en groeien. Er zijn meer vegetarische en veganistische eetgelegenheden dan ooit te vinden, markten en winkels met lokale en biologische ingrediënten zijn niet meer weg te denken en ook plekken waar door vrijwilligers een goedkope hap wordt gekookt bestaan nog of weer. In De Gesmeerde Bliksem, in de jaren negentig een krakers-ontbijtcafé aan de Plantage Doklaan, is inmiddels de organisatie Taste Before You Waste gevestigd, waar onder andere wekelijks veganistisch wordt gekookt, je betaalt er met een vrijwillige donatie. Anno 2024 zijn er volkskeukens in De Sering achter station Sloterdijk, Zaal 100 in De Wittenstraat, Robin Food in de Nieuwe Anita en Joe's Garage, vanaf 2005 gevestigd in de Pretoriusstraat. Deze en een heleboel soortgelijke initiatieven huizen niet in gekraakte panden, maar lijken verder veel op de volkskeukens van de jaren tachtig en negentig. Het eten wordt bereid door vrijwilligers, is meestal vleesloos en altijd goedkoop en je kunt er buurtbewoners en anderen ontmoeten. Nieuw is het gebruik van ingrediënten die anders weggegooid zouden worden. Er komen ook nieuwe volkskeukens bij, zoals die van Extinction Rebellion. Elke week kun je in Nieuwland in Amsterdam-Oost veganistisch komen eten. Je betaalt per donatie, de koks, afwassers en barmensen zijn vrijwilligers en het doel is elkaar ontmoeten en de wereld verbeteren. Het krakersrestaurant is dood. Leve het krakersrestaurant!

11 Nouveau ruig, vegan, corona en meer



[11.1] Visrestaurant Barracuda in een loods in Noord, in 2023.

Deel III: De gastronomische hoofdstad, 1950–2025



‘Het horecalandschap [werd] nog overheerst door aan de onderkant laffe happen, samengesteld uit het aanbod van de kant-en-klaarschappen en halfproducten van de horecagroothandel, en aan de andere kant van het spectrum de enigszins belachelijke, in elkaar gefröbelde kermisuitstallingen van zogenaamde topchefs, waarbij de meest idiote en dure ingrediënten zonder rijm of reden op elkaar gestapeld werden. Daartussenin zaten zaken waar ze met kunst en vliegwerk slechte imitaties van die zogenaamde bevlogene toppers voorschotelden.’¹

Johannes van Dam was niet erg te spreken over de Amsterdamse restaurantwereld in de jaren nul van de eenentwintigste eeuw. Maar toen hij deze tirade schreef, in 2009, was die wereld volgens de culinair recensent een stuk plezieriger geworden. Dat bleek ook uit zijn rubriek Proefwerk in *Het Parool*: de cijfers die hij uitdeelde werden steeds hoger. Naar eigen

zeggen niet, zoals mensen stelden, omdat hij milder was geworden, maar omdat het niveau van de Amsterdamse horeca was gestegen. Daarbij kwam Johannes van Dam vaker het eten tegen waar hij van hield. ‘Gepoezeld en gepuzzeld’ eten werd steeds vaker vervangen door eenvoudige en eerlijke maaltijden, schreef hij: ‘Een echte entrecote of een rib eye met een echte bearnaise, goede frieten en een simpele, frisse groene salade.’ Een nieuwe categorie middenklassenrestaurants zag het licht, mede door de financiële crisis in 2008.

Maar dat was niet de enige ontwikkeling die zich de afgelopen twintig jaar in het Amsterdamse horecalandschap voltrok. Trends volgden elkaar in rap tempo op, geïnspireerd door internationale voorbeelden en versneld door social media. Moleculaire gerechten vloeiden over in *Nordic cuisine*, lokale ingrediënten en groenten gingen de hoofdrol spelen op restaurantborden. Wildplukken en fermenteren zijn inmiddels niet meer weg te denken uit de Amsterdamse horeca, net als vegetarische en veganistische gerechten. Restaurants introduceren nieuwe keukens aan de Amsterdammers terwijl nieuwe generaties bestaande restaurants herdefiniëren. Van Napolitaanse houtovenpizza’s tot handgetrokken biang biang-noedels uit Shaanxi (China) en van Mexicaanse taco’s tot Peruaanse ceviche: nog nooit was het culinaire aanbod in de stad zo divers. Tegelijkertijd lijken restaurants elkaar ook continu te kopiëren, met hun open keukens, shared dining, natuurwijn en zelfgebakken zuurdesembrood. Zijn het kortstondige trends of blijvende ontwikkelingen? Wat is de rol van de culinair recensent in een tijd van social media, waarop iedereen een mening kan hebben? En welke effecten hadden de coronasluitingen?

Sushi en *tasting-menu’s*

Enkele ontwikkelingen die in de jaren tachtig en negentig van de vorige eeuw waren begonnen, liepen door in het nieuwe millennium. Zoals de interesse in mediterrane keukens – later ook Midden-Oosterse, met mezze en hummus – en de populariteit van sushi. Al vanaf de jaren zeventig waren er in Amsterdam Japanse restaurants die sushi en sashimi serveerden, zoals Toga, Kyo, Umeno en Yamazato in het Okura Hotel. Het was er duur en exclusief en vooral gericht op Japanse zakenlieden en expats. Het eten was er zoals in Japan, net als de sfeer en aankleding. Zo werden gasten bij Toga op de Weteringschans bediend door serveersters

[11.2] Opening van Japans restaurant Toga aan de Weteringschans, in 1971.



in kimono, en kregen ze bij binnenkomst een bamboe koker met een warme doek om hun handen te reinigen. Op het menu stonden naast sushi en sashimi ook gyoza, misosoep, sukiyaki, garnaltempura en sake. Voornamelijk Japanners met heimwee aten in de restaurants, die allemaal gerund werden door Japanse ondernemers. Dat veranderde in de loop van de jaren negentig. Betaalbare restaurants openden de deuren met op het menu vooral sushi en teppanyaki (gebakken vlees op een ijzeren plaat). Ze caterden niet specifiek voor Japanners en werden steeds vaker ook niet door Japanners gerund.²

De nieuwe sushirestaurants waren soms all-you-can-eat, soms ook met een lopende band waar bordjes op langskwamen. Hoewel de sushiband een Japanse uitvinding was en er ook in Japan in de tweede helft van de twintigste eeuw minder high-end sushirestaurants bestonden, leken Amsterdamse sushibars als Zushi, Zento, Sushi Time (allemaal uit 1999) en Sumo vooral op Amerikaanse en Britse interpretaties ervan. Een journalist van het *AD* schreef in 2000 over Zento in de Ferdinand Bolstraat. 'Zento is een van de vele sushibars die de afgelopen tijd zomaar overal lijken op te duiken. Japans eten is in als nooit te voren: Albert Heijn verkoopt zowaar sushi-benodigdheden en zelfs reizigers op het Utrechtse Centraal Station kunnen bij een sushi-bar terecht.' Zento beschreef ze als een ruimte die het midden hield tussen een ziekenhuiskeuken en een

trendy designbar, waar een meterslange lopende band ontelbare kleine Japanse gerechtjes langs de bezoekers leidde.³

Het concept van all-you-can-eatsushi sloeg aan bij een groot publiek. Sushi was nieuw, goedkoop, bekend van Amerikaanse series en films en werd gezien als gezond en light. Het aantal sushirestaurants in Amsterdam groeide gestaag: in 2011 waren er zo'n zeventig, waarvan slechts een paar gerund door Japanners. De meeste zaken waren in handen van tweede- en derdegeneratie-Chinezen in Nederland die op zoek waren naar een nieuwe markt, verklaarde de sectorvoorzitter van de Chinese Horeca Amsterdam Alex Chang dat jaar.⁴ In 2021 meldde nationale media dat het aantal sushirestaurants in Nederland nog steeds toenam. Amsterdam was koploper met tachtig restaurants, maar dat betekende dat er sinds 2011 niet veel bij waren gekomen. Terwijl in grote delen van Nederland men sushi nog steeds aan het ontdekken was, waren de Amsterdammers al overgegaan naar andere Aziatische keukens, zoals de Thaise, Vietnamese en Koreaanse. Overigens zijn bijzondere, kwalitatieve en prijzige Japanse (sushi)restaurants er anno 2024 nog altijd, en komen er juist weer meer bij. Restaurants gespecialiseerd in de Japanse noedelsoep ramen zijn ook niet meer weg te denken uit de stad.⁵

Terug naar het eerste decennium van de eenentwintigste eeuw, naar het hogere, duurere segment restaurants. Het was de tijd van technische snufjes, continue vernieuwing en uitgebreide tasting-menu's. De hele wereld leek mee te kijken met de experimenten die Ferran Adrià in het Catalaanse restaurant El Bulli uitvoerde. De chef was een van de belangrijkste aanvoerders van moleculair koken: het gebruik van scheikunde en hightech apparatuur om van een diner een avond vol spektakel en verrassingen te maken. El Bulli was slechts de helft van het jaar open, zodat Adrià met zijn team de rest van het jaar kon besteden aan het ontwikkelen van nieuwe ideeën.⁶ Moleculair koken sijpelde door naar andere restaurants in de wereld. In Amsterdam toerden onder anderen koks van Ciel Bleu (Okura Hotel), Envy en &samhoud places met stikstof, agaragar, xanthaangom en sifons eten tot kleine kunstwerken. Een diepe kennis van chemie en een eigen laboratorium waren niet nodig: met de productenlijst Texturas van Adrià, verkrijgbaar bij groothandels, konden alle restaurants makkelijk schuimpjes, gelletjes en in de mond exploderende balletjes maken. In 2004 opende René Redzepi, die had gewerkt bij Adrià, restaurant Noma in Kopenhagen. Noma werd het

boegbeeld van Nordic cuisine, hyperlokaal koken, waarin enkel wordt gewerkt met Scandinavische ingrediënten. Jarenlang werden eerst El Bulli en vervolgens Noma door het Britse tijdschrift *Restaurant Magazine* uitgeroepen tot het beste restaurant van de wereld.

Ook in Nederland betekende uit eten in toprestaurants in de jaren nul een avond vol spektakel en overdaad. Mara Grimm, huidig restaurant-recensent van *Het Parool*, schreef van 2002 tot 2011 over restaurants in tijdschrift *Lekker*. ‘Ferran Adrià en René Redzepi gaven de toon aan. Ze vormden de avant-garde van de internationale gastronomie en waren continu bezig met vernieuwing, en echt niet alleen op het bord. Ze zochten ook de grenzen op van wat een restaurantbeleving precies was. Vernieuwing werd zo belangrijk dat we bij *Lekker* restaurants soms zelfs afrekenden op het feit dat ze twee jaar achter elkaar dezelfde amuses serveerden. In Nederland stonden koks als Jonnie Boer (Librije, Zwolle) en Sergio Herman (Oud Sluis, Zeeland) achttien tot negentien uur per dag in de zaak. Zij hebben onze gastronomie naar een hoger niveau getild, maar hebben daardoor nooit een normaal leven kunnen leiden.’⁷

Keukens van dit soort restaurants zouden niet kunnen overleven zonder een leger aan koks en stagiairs. En dan nog: El Bulli draaide jaarlijks verliezen omdat er te veel personeel nodig was om de arbeidsintensieve gerechten te bereiden en sloot in 2011. Hoewel in Amsterdam nooit een restaurant als El Bulli en Noma heeft bestaan, bestond de drang naar vernieuwing en de overdaad aan arbeidsintensieve gerechten ook hier. ‘Eind jaren nul waren de super uitgebreide tasting-menu’s op hun hoogtepunt. Dat betekende lange avonden met veel eten en drank. Vóór het voorgerecht had je al zes amuses achter de kiezen. Er kwam een broodkar met acht verschillende soorten broden langs en bij de koffie kreeg je tien soorten huisgemaakte friandises,’ vertelt Mara Grimm. ‘Onlangs was ik bij een restaurant waar ze dat weer doen, en het voelde zó gedateerd.’ Niet gek: rond 2010 was er in culinair Amsterdam een nieuwe wind gaan waaien.

Nouveau ruig

Precies op dat moment begon Hiske Versprille als stagiair op de *Parool*-redactie. Ze had in verschillende restaurantkeukens gewerkt en ging daarom al snel ook artikelen over eten schrijven. In 2013 nam ze de



[11.3] Côte de boeuf met bearnaise in Café Rijsel in de Marcusstraat.

Proefwerk-rubriek over van Johannes van Dam, die dat jaar overleed. ‘Er gebeurde begin jaren tien ineens heel veel in Amsterdam op eetgebied,’ vertelt de journalist. ‘Er kwamen steeds meer kleine bierbrouwers, worstenmakers Brandt & Levie begonnen en er ontstonden allerlei activiteiten rondom eten, zoals het Food Film Festival, de Rollende Keukens en de Pure Markt.’⁸

Ook de restaurantwereld was in beweging. In 2012 introduceerde Versprille in *Het Parool* de term ‘nouveau ruig’ voor een nieuwe generatie restaurants van jonge koks die aan de rand van de stad stoer en no-nonsense kookten, in rauwe interieurs, met ambachtelijke producten en vriendelijke prijzen. Zaken als Wilde Zwijnen, Hotel de Goudfazant, Gebr. Hartering, Café Modern en Rijsel pasten in het rijtje van deze nieuwe middenklasserestaurants. Hiske: ‘Door de financiële crisis van 2008 moesten veel duurdere restaurants sluiten, vooral door het wegvallen van de zakenlunches. Er kwam vraag naar betaalbare en simpelere restaurants, zowel vanuit consumenten als vanuit de koks. De

[11.4] Restaurant Bordewijk aan de Noordermarkt.



kosten van voedsel en energie lagen relatief laag, terwijl er een groeiende groep was die uit eten wilde. Daarbij was er een overschot aan koks, dus was er meer tijd om zelf dingen te maken, zoals worst, paté, zuurkool en zuurdesembrood. Er waren al restaurants waar dat gebeurde, zoals Toscanini, Le Hollandais en Bordewijk, maar nu gingen ook nieuwe zaken met jonge koks zonder sterrenambities dat soort dingen doen, voor heel redelijke prijzen. Veel van die restaurants openden in wijken in opkomst. Ik was als kok betrokken bij de opening van Wilde Zwijnen in de Javastraat in 2010. Er was in de Indische buurt helemaal niets en we waren bang dat niemand zou komen, maar het was een gat in de markt. De buurt bleek al genoeg te zijn gegentrificeerd.⁹

Met nouveau ruig verdween het sacrale van een goed restaurant. Uit eten betekende niet langer praten op gedempte toon met obers met witte handschoentjes aan tafel, maar een gezellige avond in informele sfeer, met toch heel lekker eten. Die ontwikkeling is nog altijd voelbaar in Amsterdamse horeca, al is de term nouveau ruig vooral op een bepaalde esthetiek gaan slaan: ruig, industrieel, met veel ongelakt hout, kale peertjes, en koks met baarden en tattoos.¹⁰ Nouveau ruig zou zich over heel Nederland verspreiden, maar begon in Amsterdam. Volgens Hiske Versprille is het per definitie een grootstedelijk fenomeen. ‘Het verlangen naar zelfgemaakt en zelfgekweekt hangt samen met een geromantiseerd idee van het platteland. Dat kán alleen in grote steden ontstaan.’

Terwijl eerder in de horeca juist de duurste, zachtste stukken vlees als ossenhaas werden gewaardeerd, ging het in nouveau ruig vaak om koken van kop tot staart: het gebruik van het gehele dier, dus ook minder gewaardeerde stukken als orgaanvlees. Wil Demandt deed dat al jarenlang in zijn zaak Bordewijk (1985-2018). ‘Ik probeerde alles te gebruiken en zelf te bewerken, het hele dier maar ook alle delen van groenten. Wat daarbij hielp, was dat op het moment dat Bordewijk opende ook de boerenmarkt voor onze deur opkwam, op de Noordermarkt. Zo kreeg ik van geiten- en schapenkaasverkoper Annette in het voorjaar elke week drie lammeren, waar we alles van gebruikten. Mijn keuken was altijd in ontwikkeling, maar orgaanvlees ging een steeds belangrijker rol spelen. Ik had bijna altijd wel *trippa alla romana* (pens uit Rome) op de kaart, daar kwamen liefhebbers speciaal voor, en anders aten we het zelf wel op.’ In de loop der jaren werkten bij Bordewijk veel koks en obers die uitwaaierden naar andere restaurants of hun eigen zaak openden. Zo is de filosofie van Demandt onder andere terug te zien in restaurant Kaagman & Kortekaas (sinds 2015) in de Sint Nicolaasstraat. Eigenaren Giel Kaagman en Bram Kortekaas leerden elkaar kennen in Bordewijk en hun restaurant staat bekend om de combinaties van minder courante delen van vlees met vis, schelp- en schaaldieren. Ook bij As, Speijkervet, Gebr. Hartering, Merkelbach, Vuurtoreneiland en Rijsel stonden en staan vaak incurante delen van dieren op de kaart.¹¹

Veel elementen van restaurants in en na nouveau ruig zijn terug te voeren op Noma, volgens Versprille het invloedrijkste restaurant van de afgelopen twintig jaar. ‘Noma is zo’n raar restaurant en vanaf het begin zo avant garde geweest, dat directe Amsterdamse kopieën lastig aan te wijzen zijn, al komen zaken als Bak, Choux, Foer en Vuurtoreneiland in de buurt. Maar die restaurants hebben een heel andere prijsklasse dan Noma, dat naast avant garde vooral ook echt héél erg finedining en duur is. Noma’s esthetiek zie je nog altijd heel duidelijk terug, denk aan gerechten geserveerd op stenen, of in kommen met rauwe boekweit of bonen. Ook gebruik van hyperlokale ingrediënten, en koks die fermenteren en wildplukken komen duidelijk vanuit Nordic cuisine. Je zag het vijftien jaar geleden al. Toen ik in 2010 in de keuken van Wilde Zwijnen werkte, gingen we in het Flevopark daslook en vlierbloesem plukken om er pesto en limonade van te maken. Iets wat eerst alleen een handjevol *Libelle*-lezeressen deden, gingen vanaf toen ook alle coole chefs doen.’

Choux

2015-nu

ADRES: De Ruyterkade 128

UITBATER: Merijn van Berlo en Figo van Onna

SOORT: Modern, groente, natuurwijn

PRIJSNIVEAU: €€€€



[11.5] Ricotta – nasturtium – duindoorn – zwarte bes, in Choux.

Het bord ziet eruit als een boswandeling in de vroege herfst: een knisperende bruingroene bodem met paddenstoelen en gele en groene blaadjes. De ingrediënten zijn geen takken en boombladeren, maar een crème van mais met popcornmiso, een crumble van pistache, cantharellentapenade, plakjes rauwe cantharel en courgette, citrusgel, citroenafrikaantjes, verveine en een donkergroene ijspastille met nog meer verveine, druivensap en majoraan. Dat is een hele mondvol, maar in het

Het 'restaurant van de toekomst', door de nadruk op groenten op de borden

eerste gerecht van het vijfgangenmenu bij Amsterdams restaurant Choux blijkt alles elkaar perfect aan te vullen. En dat gaat zo de hele avond door.

Choux wordt alom bejubeld sinds de opening in 2015. Hiske Versprille gaf het restaurant een 9- in *Het Parool*, Joël Broekaert in *NRC* en Mac van Dinther in *de Volkskrant* vonden een bezoek een 8,5 waard. Van Dinther beschreef Choux zelfs als het 'restaurant van de toekomst', door de nadruk op groenten op

de borden. Net als in het wereldberoemde restaurant Noma in Kopenhagen werken ze hier met fermentatie, wilde planten en natuurwijn. Groenten spelen overduidelijk de hoofdrol, verder gebruiken ze in de open keuken vooral wild en vis uit de Noordzee. Merijn van Berlo staat achter de pannen, Figo van Onna doet de natuurwijn – Choux is een van de eerste restaurants in Amsterdam die uitsluitend natuurwijnen serveren.¹² Het restaurant huist in een knalrood pakhuis vlak bij het Centraal Station. Erachter ligt de tuin van zestig vierkante meter, waar koks de kruiden, bloemblaadjes en groenten voor Merijns creaties kweken, zoals Oost-Indische kers en korenbloem. Althans: tot eind januari 2023, als de tuin moet wijken voor uitbreiding van het spoor.

Hoewel er ontzettend gave en ingewikkelde dingen in de keuken gebeuren doen ze er bij Choux niet verheven over. De sfeer is ontspannen en de bediening hartelijk. De naam van de zaak is daarom ook zeer toepasselijk: niet alleen zijn choux in het Frans chique soesjes én is het een koosnaam (schatje of snoesje), maar het is ook het woord voor de stoere, eenvoudige en ondergewaardeerde kool. Waarmee ze hier natuurlijk de allerlekkerste bereidingen bedenken. Al met al is Choux dus niet voor niets een van de populairste restaurants van de stad, en dat al jarenlang.¹³

De open keuken



[11.6] Open keuken in Caffè Toscanini in 2010.

‘Hoe de open keuken de stad verovert’, kopte *Het Parool* in 2016. Hiske Versprille schreef in het artikel over het fenomeen van de zichtbare koks, die niet langer verstopt in een (ondergrondse) keuken stonden te zwoegen, maar juist een attractie waren voor eters in de zaal. Harde cijfers had ze niet, maar van de restaurants die ze de drie jaar ervoor in de krant besprak, had ongeveer de helft zo’n ‘tentoonstellingskeuken: een keuken met minstens twee open zijdes die je vanuit de hele zaak kunt zien en die zo echt een groot deel uitmaakt van de opzet van het restaurant. Driekwart van de besproken restaurants had een minder prominente, maar wel zichtbare keuken – de zaken waar je om een hoekje of door een luikje nog net de keuken

kunt binnengluren, tellen we niet eens mee. Nog maar tien jaar geleden maakte Johannes van Dam in dezelfde rubriek er echt melding van als hij een restaurant met een open opzet aantrof, tegenwoordig komt dat zo vaak voor dat het niet eens meer opvalt.’ De open keuken paste binnen de filosofie van nouveau ruig, bij de interesse in het ambachtelijke en zelfgemaakte en het nieuwe, positieve imago van de kok. Die hoefde niet langer weggefrommeld te worden maar stond juist volop in de belangstelling boven zijn fornuis. Scheepskameel, Kaagman & Kortekaas, De School en C: allemaal hadden ze open keukens.¹⁴

Groente in de hoofdrol

‘De meest memorabele, spannendste dingen die ik in de afgelopen jaren at, waren bijna zonder uitzondering gerechten waarin groenten een hoofdrol speelden,’ aldus Hiske Versprille in haar recensie van restaurant Choux in 2015. De jaren tien en twintig van de twintigste eeuw kun je ook wel de groentedecennia van de Amsterdamse restaurantgeschiedenis noemen. In andere grote steden als Londen, New York, Kopenhagen en Parijs (met Alain Passard) gebeurde al eerder iets vergelijkbaars. Mara Grimm: ‘In Nederland had Jonnie Boer wat dat betreft een gigantische invloed. Hij leerde ons dat de stronk van broccoli lekkerder was dan de roosjes en bedacht een geweldig gerecht met bloemkoolhart. Het was echt baanbrekend dat er in een driesterrenrestaurant opeens een bloemkoolhart op je bord lag. Groenten werden vanaf dat moment met evenveel aandacht bereid als een mooi stuk vlees.’

In 2007 verscheen het kookboek *De Nieuwe Nederlandse Keuken* van Albert Kooy en in 2014 richtte de kok Dutch Cuisine op, in samenwerking met het Koksgilde, waar SVH-meester-kok en docent aan het ROC Amsterdam Theo van Rensch op dat moment voorzitter van was. De beweging staat de herontdekking en modernisering van de Nederlandse keuken voor, met gebruik van Nederlandse seizoensproducten en veel plantaardige ingrediënten: een verhouding van 80 procent groente ten opzichte van 20 procent dierlijke eiwitten. De ideeën verspreidden zich via koksopleidingen en voorlichtingen tot in de meeste takken van de horeca. ‘In de beginjaren was vooral het 80/20 principe nieuw en baanbrekend. Sommige chefs wilden er tien jaar geleden niet aan, maar nu is het idee vrijwel overal doorgedrongen. Toen ik begon met koken kreeg je een entrecote van tweehonderd gram op je bord, dat zie je nu nergens meer – behalve misschien in een Argentijns steakhouse. Daarbij komt dat we duurzamer omgaan met de dierlijke producten die we gebruiken. Dus het hele dier gebruiken, en werken met “ongewenste dieren”, zoals ganzen.’¹⁵

Omdat er minder eiwit op het bord ligt, krijgen groenten automatisch meer aandacht. Koks gingen op zoek naar bijzondere groente, maar ze gingen groente vooral op een interessantere en gevarieerdere manier klaarmaken – vaak geïnspireerd op vleesbereidingen, zoals roosteren, grillen en roken, maar ook frituren, infuseren, drogen, poffen, fermenteren en inleggen. Vlaggenschip van Dutch Cuisine is restaurant Bolenius aan de Zuidas, met Luc Kusters aan het hoofd van de keuken. Hij kookt vanaf 2010 met

de principes van Dutch Cuisine en sleepte er in 2016 een Michelinster mee binnen. In 2021 kreeg hij tevens een Groene Michelinster, een in dat jaar nieuw geïntroduceerde aanduiding voor restaurants die zich inzetten voor een duurzame keuken. In 2022 kregen ook De Kas en Flore (Hotel De L'Europe) een Groene Michelinster. In De Kas gebruiken ze zelfgekweekte groente, uit een tuin naast het restaurant in Park Frankendael en uit een eigen grotere tuin in de Beemster. Toen Gert-Jan Hageman het restaurant in 2001 opende, was dat volstrekt revolutionair: een chic restaurant waar planten centraal stonden. In restaurant Rijks, het restaurant met Michelinster van het Rijksmuseum, zet chef Joris Bijdendijk sinds 2014 de beste Nederlandse producten op tafel. Een van zijn *signature dishes* is vleesloos: een millefeuille van rode biet met beurre blanc.¹⁶

Volgens Theo van Rensch is het verminderen van dierlijke eiwitten op het bord geen kortstondige trend, maar permanente verandering. 'Dit gaat niet meer weg. Het is de keuken van de toekomst, anders houden we het niet vol op de planeet. Volgens het Lancet-menu hebben we maar een beperkt aantal dierlijke eiwitten per week nodig.'

Van Rensch refereert aan het in 2019 gepubliceerde EAT-Lancet-menu van het medisch tijdschrift *The Lancet*. Bijna veertig internationale wetenschappers werkten mee aan het onderzoek, waar een 'menu voor 2050' uitkwam om tien miljard wereldbewoners gezond en duurzaam te voeden binnen de grenzen van de aarde. Kort door de bocht gaat het om meer voedselproductie en minder voedselverspilling en moet de consumptie van dierlijke eiwitten drastisch omlaag. In Amsterdam is het inmiddels standaard geworden een aantal vegetarische en veganistische gerechten op het menu te hebben. Daarnaast zijn er geheel plantaardige restaurants, die vanaf 2017 als paddenstoelen uit de grond schoten, zoals Mr. and Mrs. Watson, Yerba en Deer Mama. Op het menu kaas van cashewnoten en eivrije omelet, maar bij Yerba

[11.7] Millefeuille van biet met beurre blanc van Rijks.





[11.8] Steak en gevogelte in The Roast Room, Europaplein, in 2016.

bijvoorbeeld ook tartaar van tuinbonen, tomaat, plantaardige 'nduja en kaviaar van zeewier. In 2023 waren er rond de zeventig vegan restaurants in de stad, hoewel dat jaar ook veel zaken de deuren sloten.¹⁷

De aandacht voor groenten en het steeds ruimere aanbod aan vegetarische en veganistische gerechten en restaurants betekenden niet automatisch een daling van vleesconsumptie. De totale vleesconsumptie in Nederland groeide zelfs iets tussen 2005 en 2019 – en juist in restaurants blijven mensen vlees bestellen.¹⁸ Hoewel er geen specifieke cijfers voor Amsterdam bestaan, is ook hier vlees in de horeca nog alomtegenwoordig. Amsterdammers waren biefstuketers, zo zagen we eerder, en dat bleven ze. Vanaf 2010 kozen ze misschien vaker voor een stoere bavette of ribeye dan ossenhaas, maar toch. Zaken als Cannibale Royale (sinds 2014), Café Carbon, Mr Porter, Salmuera en Uptown Meat Club (allemaal sinds 2015) maar ook oudgedienden Piet de Leeuw (sinds 1949) en Loetje (sinds 1977): ze bedienen in hun vele locaties in de stad een heleboel vleeseters per avond. Wel hebben ze tegenwoordig allemaal vegetarische opties op het menu. Bij Loetje kun je sinds 2022 zelfs een plantaardige 3D-geprinte biefstuk bestellen.

In de jaren tien opende ook burgerbar na burgerbar. Amsterdammers konden vanaf de jaren zestig al hamburgers vinden, bijvoorbeeld in The Prince of Wales en Wimpy's op het Damrak, en later in toeristenzaken, fastfoodrestaurants en snackbars. Maar in de nieuwe Burger Bar,

Burgerlijk, Burgermeester, Burger Zaken en Geflipt eet je geen hamburgers maar ‘gourmet burgers’. Er was meer aandacht voor de kwaliteit van het vlees, dat minder glad werd gedraaid, en het aanbod ingrediënten op de burger verbreedde. Zelfgemaakte sauzen, blauwe kaas, kimchi of zelfs kaviaar en bladgoud op een burger? Het kon allemaal. Burgermeester in de Albert Cuypstraat was in 2007 een van de eerste gourmetburgerzaken, met een biefburger van vlees van Blonde d’Aquitaine-runderen, gegrilde groenten en dragonmayonaise of een lamburger van Texels lam, gegrilde paprika, taugé en piripirimayonaise. Sterrenchef Robert Kranenburg opende hamburgerketen Thrill Grill, en ook ander ‘ordinair’ eten werd getransformeerd tot *haute friture*, van kroketten en bitterballen tot het Frites Atelier van Sergio Herman en Fat Dog-hotdogs van Ron Blaauw.¹⁹

Noord

Aan het eind van elk jaar vatte Hiske Versprille haar restaurantbesprekingen samen in een overzichtsartikel in *Het Parool*. 2013 kroonde ze als het Jaar van de Worst (aandacht voor ambacht), 2014 als het Jaar van de

Paardenbiefstuk

Grote ophef in 2013: het beroemde steakhouse Piet de Leeuw in de Noorderstraat serveert paardenvlees. Het is de tijd van de paardenvleeschandalen – vlees van het edele dier duikt op in supermarktlasagne, Ikea-gehaktballetjes en tal van andere producten. Een duidelijk signaal hoe onnaspeurbaar de huidige voedselstromen zijn. Hiske Versprille van *Het Parool* hoort een gerucht dat een bekend Amsterdams steakhouse paard in plaats van rund serveert en gaat op jacht. Het blijkt om Piet de Leeuw te gaan. De journalist smokkelt een halve biefstuk het restaurant uit en laat het onderzoeken door een kok, slager en in een DNA-laboratorium. De conclusie? 100 procent paard. Eerst ontkent eigenaar Loek van Thiel de bewering. ‘Wellicht is er bij een levering een stuk paard doorheen geglipt, of is er iets misgegaan bij de leverancier.’ De leverancier vertelt echter dat ze al sinds jaar en dag paardenbiefstuk aan

het bruine eetcafé leveren – ‘Het is volstrekt onmogelijk dat de eigenaar niet wist dat het om paard ging. Er staat nota bene een plaatje van een paard op iedere verpakking!’

Een dag na de publicatie van het artikel geeft Van Thiel toe dat Piet de Leeuw al 63 jaar paardenbiefstuk serveert. De eerste eigenaar, Van Thiels opa Piet de Leeuw, was eerder paarden-slager in Noord voor hij in 1949 het café in de Noorderstraat kocht. Hij bedacht de formule om naast bier ook biefstuk te serveren, met brood om in de jus te dopen. In 2003 nam Van Thiel de zaak van zijn vader over. ‘Geloof mij nou maar, er is bijna geen beter, malser en lekkerder vlees dan paard.’ Eind goed al goed: de ontdekking leverde Hiske Versprille journalistenprijs De Tegel op, en Piet de Leeuw zit nog altijd vol. Inmiddels kun je er kiezen tussen een biefstuk van rund of paard.²⁰



Kip (door de vele nieuwe goede middenklassenrestaurants), 2015 was het Jaar van de Kool (door het gebruik van groente) en 2016 het Jaar van de Ceviche. Van eetcafé tot topzaken: overal stond dat jaar het Peruaanse gerecht van rauwe vis gegaard in limoensap op de kaart. Hoewel, overal stond de náám van het gerecht. Vaak ging het niet om echte ceviche. ‘Wij troffen cevichemarinade zonder vis, vis zonder zuur, of rauwe vis waar alleen een soort limoendressinkje bij lag.’ Echte ceviche of niet, de populariteit van het gerecht ging hand in hand met de Amsterdamse liefde voor rauwe vis en zuur en de opkomst van Zuid-Amerikaanse keukens in de stad.²¹

Helemaal nieuw waren de Zuid-Amerikaanse keukens in Amsterdam niet. Maria Links was actief in de krakersscene. ‘In 1972-73 deed er in de kraakpanden in de Warmoesstraatbuurt een gerucht de ronde. Er was een tentje geopend in de Zoutsteeg, The Taco Tree, een Mexicaanse snackbar, sensationeel!’ Volgens *Het Parool* was de snackbar een ‘uniek etablissementje voor Europa, gespecialiseerd in een Mexicaanse-Amerikaanse hap’. De tortilla’s werden uit Los Angeles gehaald, en in Amsterdam gevuld met groente, bonen, kaas, vlees of haring (!), aangevuld met avocado, sla, tomaat, ui en ‘de heerlijke pittige sausjes, waarvan de herkomst niet zo gemakkelijk is vast te stellen’. Maria Links was er ook als de kippen bij toen een aantal jaar later Pacifico in de Warmoesstraat opende. Je dronk er margarita’s en at er taco’s, tortilla’s, chile colorado, carne adobada, gordita’s en guacamole.²² Het populaire Mexicaanse Rose’s Cantina in de Reguliersdwarsstraat opende in 1982. ‘De opening was in november, typisch Nederlands weer, koud, grijs, regen. Daar stonden we, van ’s ochtends tot ’s avonds laat, voor soms twee gasten, die om pinda’s of pannenkoeken vroegen. “Nee, we hebben wel guacamole”. “Kwakka wat??!!”’²³ Behalve Mexicaanse taco’s had je vanaf de jaren zeventig Argentijnse steakhouses zoals Los Gauchos (1976), Pampa Argentina (sinds 1978) en El Rancho (sinds 1981). Niet gerund door Argentijnen maar Nederlanders waren de ‘Argentijnse steakhouses’ met banken met koeienhuid tussen veel hout, klapdeuren en andere cowboyattributen toch vooral weer een excuus voor biefstukken met friet.

In het tweede decennium van de eenentwintigste eeuw kwamen Latijns-Amerikaanse keukens steeds meer in de belangstelling te staan. In 2017 opende *taqueria* Cuba, met taco’s met bloedworst, bloemkool, rundertong maar ook een ruime keuze in cocktails en mescal. In 2019

[11.9] Tacos de birria de cabra con consomé (geitenvlees, arból salsa en ingelegd mosterdzaad) bij taqueria Coba in Noord.



opende Coba's chef zijn eigen taqueria: Bacalar. Ook Flora (inmiddels gesloten), Rosario, Caramba en het plantaardige Madre serveren taco's, tostada's en quesadilla's, net als (bezorg)ketens Salsa Shop, Tomatillo en Taco Mundo. Naast Mexicaans werd Peruaans een hit, onder andere in restaurant Sjeffitshe – 'ceviche op z'n Amsterdams' en Nazka. De populariteit van Latijns-Amerikaanse ingrediënten en gerechten blijkt niet alleen uit het groeiend aantal Mexicaanse, Peruaanse en Argentijnse restaurants, maar ook op de menukaarten van andere restaurants. Met ceviche dus, zoals Hiske Versprille in 2016 vaststelde, maar ook taco's, guacamole en chimichurri zie je steeds vaker in Amsterdamse horeca. De Argentijnse empanada's van Baires liggen in talrijke cafés, winkels en bioscopen.

Coba en Bacalar openden hun deuren in Amsterdam-Noord. Juist in dat stadsdeel ontstonden de laatste jaren nieuwe trends en bewegingen en

er openden allerlei nieuwe horecazaken. Het stadsdeel aan de andere kant van het IJ deed lange tijd niet echt mee met de rest van de stad. Coby Oppenhuis (1950) groeide op in Noord en herinnert zich dat daar vrijwel geen eetgelegenheden waren – ze ging ‘naar de stad’ voor een broodje bij Harkema op de Nieuwendijk of een warme maaltijd bij de Hema. Zelfs in 2001 schreven ambtenaren nog dat hun stadsdeel meer op een voorstadje leek dan op een onderdeel van Amsterdam. Het IJ bleef een barrière, en er woonden relatief meer oudere mensen en meer gezinnen dan in de rest van de stad, waardoor de voorzieningen anders waren.

Dat veranderde met de opkomst van het NDSM- en ADM-gebied en de sluiting van het grootste deel van het Shell-terrein aan de overkant van het Centraal Station. Daar opende in 2012 filmmuseum Eye als grote publiekstrekker; de voormalige Shell-kantine werd restaurant en concertzaal de Tolhuistuin. Op de voormalige scheepswerven NDSM en ADM stonden grote industriële gebouwen met een ruige geschiedenis die, in een tijd dat Amsterdam steeds netter en aangeharkter werd, juist aantrekkelijk werden gevonden. Kunstenaars en theatermakers trokken in de panden en horeca opende er, zoals de IJ-kantine, Noorderlicht en Pllek op de NDSM en Wilhelmina Dok en Hotel de Goudfazant op de ADM.²⁴

[11.10] Europizza in Noord. In dezelfde straat huizen ook Garage Noord en het Skatecafé.



Wat restaurantrecensent Mac van Dinther in 2007 over de Goudfazant schreef, lijkt nu ondenkbaar: ‘De onvindbaarheid van Hotel de Goudfazant is legendarisch. We steken met het pontje achter het Centraal Station het IJ over en wandelen twintig minuten over een rommelig industrieterrein tot we voor een grote loods staan aan het water. Via een entree van draadglas stappen we in een immense hal die meer lijkt op het decor voor een heroptreden van een Duitse punkband uit de jaren tachtig dan op een hippe eettent anno 2007.’ De oprichters hadden weinig geld om de voormalige loods te renoveren, dus lieten ze de gaten in de betonnen vloer en de bruggen voor autoreparaties gewoon voor wat ze waren. Wat plastic stoelen in de ruimte en een nieuwe horecahit was geboren. Amsterdammers steken er massaal het IJ voor over.²⁵

Rondom de Goudfazant huizen nu allerlei horecazaken, zoals bioscoop en restaurant FC Hyena, het Skatecafé, Coba, Chateau Amsterdam, Europizza, Europa en Barracuda. Ook meer naar het westen barst het anno 2024 van de cafés en restaurants die nadrukkelijk een jong publiek trekken dat recentelijk in Noord is komen wonen of voor de avond het IJ oversteeft, zoals Cornerstore, Bacalar, de Ceuvel en de Klapproos. ‘Noord biedt nog altijd veel mogelijkheden. Je hebt er grote, ruwe, industriële locaties die in het centrum niet te vinden zijn. Als restaurant kun je daar heel veel mee, al is de keerzijde dat er veel op elkaar gaat lijken,’ weet Mara Grimm.

Stadschroniqueur

Door wie laten Amsterdammers en bezoekers zich beïnvloeden bij het kiezen van een restaurant? De mogelijkheden zijn eindeloos, van Google-reviews of een positieve post van een influencer tot een juichende recensie in de krant. Of laten potentiële eters zich nog leiden tot de erkenning door de Michelinids? Dat is maar de vraag. Al in de jaren tachtig was er volgens Wina Born discussie over de toekenning van Michelinsterren: ‘Iedereen die in eten geïnteresseerd was had er een mening over.’ Men verweet Michelin bevooroordeeldheid, omdat Nederland maar zo weinig twee sterren en helemaal geen drie sterren kreeg.²⁸

De discussie over Michelin is nog altijd levendig. Huidig restaurantrecensent van *Het Parool* Mara Grimm: ‘Er gebeurt in Amsterdam op restaurantgebied zoveel en het gaat zo snel, dat houdt Michelin niet bij.

Kent u ons concept?

2016 het Jaar van Ceviche? Het had ook het Jaar van shared dining kunnen heten. Volgens Hiske Versprille lag het hoogtepunt in dat jaar, hoewel het anno 2024 nog altijd een veelgeziene manier van eten in Amsterdamse restaurants is. De ober legt uit dat alle gerechten in het restaurant om te delen zijn – soms na de inmiddels zeer vaak gepersifleerde zin ‘Kent u ons concept?’

Het delen van eten is natuurlijk zo oud als de weg naar Rome, ouder zelfs. Tot in de negentiende eeuw werden ook in Amsterdam de tafels vol gezet met schalen vol eten waar iedereen van pakte. Zo gaat het tegenwoordig nog steeds in heel veel eetculturen, zoals in Libanon en China. Ideaal, want je kunt van alles wat proeven en het is direct gezellig aan tafel. Er zijn ook genoeg leuke zaken in Amsterdam waar je wel gek zou zijn om allemaal een eigen bordje te bestellen en het daarbij te laten, van Sea Palace bij het Centraal Station tot het Israëlische Neni op het Stadionplein.

En toch: van royale schalen eten, dat is nou juist vaak precies niet wat er met een ‘shared dining-concept’ wordt bedoeld. Het gaat regelmatig om karige porties die helemaal niet gemakkelijk te verdelen zijn, maar toch behoorlijk aan de prijs. En daar zijn veel eters inmiddels klaar mee.

‘Anderhalf asperge op een bord, of twee kroketjes delen met drie mensen, en dan twintig van die bordjes op een bistrotafeltje willen zetten. Ja dat slaat natuurlijk nergens op,’ vindt Mara Grimm. Ook Hiske Versprille schreef verschillende keren over de ‘doodvermoeiende shared dining-trend’.²⁶ Bijvoorbeeld over restaurant Nela (5,5) in de Beethovenstraat: ‘Nela hanteert een shared dining-concept, vertelt onze mooie Engelstalige serveerster terwijl ze de kaart komt brengen [...]. “We raden je aan een variëteit aan gerechten te bestellen. De gerechten zijn medium sized.” [...] Op de kaart zien we een lijstje snacks, wat pizza’s uit de steenoven, een flinke lijst groentegerechten en wat vis en vlees. Alles is in zulke summiere bewoordingen aangeduid dat we besluiten gewoon een rondje te bestellen en dan te kijken hoe omvangrijk die deelgerechten eigenlijk zijn, voor we een volgende ronde laten komen – dat soort flexibiliteit is een van de (weinige) grote voordelen van het shared dining-principe. Maar onze serveerster reageert bijna geschokt: “O nee, dat gaat echt niet, u moet in één keer bestellen. Anders is het super-inconvenient voor de keuken!” Een beetje bedremmeld zeg ik: “Maar... We weten niet hoe groot de gerechten zijn.” “Medium sized! Medium sized!” zegt ze. “Ik zei toch al: die dishes zijn medium sized!”’²⁷

Ze zijn heel zorgvuldig en selectief en spelen op safe. De focus ligt daarbij achterlijk veel op de Franse keuken, terwijl er in Nederland veel meer gebeurt. Ze geven een Bib Gourmand (een erkenning voor restaurants met een zeer goede prijs-kwaliteitverhouding) aan een middelmatig Frans restaurant, terwijl ze Surinaamse eethuizen waar je voor minder geld veel beter eet over het hoofd zien. Maar ook de hele nieuwe generatie goede restaurants als Kaagman & Kortekaas, Choux en Bak wordt al jaren overgeslagen. Voor Amsterdammers maakt dat weinig uit, die vinden de zaken wel op een andere manier, maar voor internationale gasten en de chefs zelf is het wel belangrijk. Een Michelinster is een referentiepunt

dat iedereen in de wereld begrijpt. Toch lijkt Michelin minder belangrijk dan vroeger. Als ik vijftien jaar geleden een jonge chef interviewde was zijn ultieme droom altijd een derde ster. Die droom heeft allang plaatsgemaakt voor iets anders, ook omdat de nieuwe generatie niet zoveel lijkt te willen opofferen als de vorige.’ Grimm vertelt dat Michelin in 2024 een andere hoofdinspecteur krijgt. ‘Laten we hopen dat er nu dan toch eindelijk erkenning komt voor de niet-Franse keukens en de eethuizen. Want juist die zijn bepalend voor onze eetcultuur.’²⁹

Belangrijker in Amsterdam zijn de restaurantrecensies in *Het Parool*. Johannes van Dam schreef Proefwerk van 1992 tot 2013 en maakte de rubriek tot zeer een invloedrijk medium – en de recensent tot een gevreesde Amsterdammer. Rond 2000 was Johannes’ positie onaantastbaar en zijn aanwezigheid onontkoombaar, aldus zijn biograaf Jeroen Thijssen. Iedereen in de restaurantwereld kende zijn naam en in vele keukens hing naar verluidt een foto van de recensent.³⁰ De invloedrijke positie van de *Parool*-recensent bleef in stand toen Hiske Versprille, Gilles van der Loo en Mara Grimm het stokje overnamen.

‘Proefwerk is een belangrijk onderdeel van de krant en de rubriek wordt heel goed gelezen,’ vertelt Judith Zilversmit, sinds 2015 chef van de bijlage PS van *Het Parool*. ‘De erfenis van Johannes is nog steeds merkbaar. Zijn opvolgers werken in zijn geest en kennen zijn werk goed, hoewel ze ook duidelijk hun eigen stijl hebben. Als recensent moet je kennis hebben, maar ook dingen durven opschrijven.’³¹ Als *Parool*-recensent ben je een soort stadschroniqueur, vindt Hiske Versprille. ‘Je kunt restaurants en trends goed in de context zien en beschrijven, en linken aan veranderingen in de stad. Daarbij heeft een recensie in een stadskrant een andere, belangrijkere, functie dan in een landelijke krant. Je hebt een andere voeling met zo’n zaak als hij bij je in de buurt is, als je er bij wijze van spreken direct heen kunt fietsen.’ Dat beaamt Mara Grimm. Regelmatig bericht *Het Parool* van lange rijen en veel reserveringen als zij een zaak positief heeft besproken. De journalist begon in 2021 als de *Parool*-recensent en staat versteld van de invloed. ‘Vooral bij restaurants die een 8,5 of hoger scoren loopt het qua reserveringsaanvragen vaak totaal uit de hand.’

Inmiddels zijn ook blogs, social media en websites waar iedereen reviews kan plaatsen van groot belang voor restaurants. Mara Grimm: ‘Dat is

heel dubbel. Een goede foodfoto op Instagram is natuurlijk perfecte pr voor een restaurant. Een goed geschreven blog ook. Maar het heeft een keerzijde: lang niet al die foto's zijn even mooi, lang niet alle blogs even serieus. En dan heb ik het nog niet eens over de Google-reviews die lang niet even betrouwbaar zijn. Slechte reviews komen vaak van concurrenten, de positieve soms van de moeder van de chef. We leven in een tijd waarin iedereen graag zijn mening wil geven, maar ik vind dat soort onlinereviews waanzin.'

Toeristenzaken

Niet-Amsterdamse bezoekers en passanten zoeken ook naar lekker eten buiten de deur. De Amsterdamse horeca zou niet zo uitgebreid en divers zijn zonder al die extra eters. De ene toerist bereidt zich voor en laat zich leiden door Michelin, de *Lonely Planet*-gids, TikTok of online-restaurantoverzichten, de ander stapt zomaar ergens binnen. Een groot aantal restaurants in het centrum draait op dat soort spontane bezoeken van toeristen.

De discussie over (over)toerisme in Amsterdam wordt al jaren gevoerd en is nog lang niet voorbij. Twintig jaar geleden werden toeristen en hun portemonnees juist zeer welkom geheten. Het stadsbestuur zette vanaf 2009 met citymarketing en de slogan 'I Amsterdam' in op het aantrekken van meer toeristen. Dat lukte: het aantal hotelbedden in de hoofdstad steeg van ruim 48.000 in 2011 naar een kleine 80.000 in 2019, met bijna 17,5 miljoen jaarlijkse hotelovernachtingen. Tel daarbij nog overnachtingen via Airbnb en de duizenden dagjesmensen uit Nederland.³³ Het resultaat is dat het gehele jaar door een stroom van bezoekers in de stad arriveert die met name het centrum, en dan vooral de Wallen, volkomen lijkt te hebben overgenomen. Buurtbewoners klagen, de lokale politiek probeert de aantallen enigszins in te dammen, maar echt veel effect heeft het ontmoedigingsbeleid niet. Het meeste geklaag gaat over wafel- en Nutella-winkels, maar er zijn ook honderden restaurants in het centrum waar de meeste Amsterdammers nog nooit een voet hebben gezet en ook allerminst van plan zijn dat te doen. Die restaurants zijn compleet afhankelijk van toeristen en dagjesmensen en moeten de hele dag door omzet draaien met grote marges om de hoge huren in het centrum op te brengen. Veel zaken zijn in handen van Egyptische kopten: samen hadden ze in 2019 meer dan driehonderd steakhouses, hotels, pizzeria's en wafelzaken.³⁴

Café-Restaurant Amsterdam

1996-nu

ADRES: Watertorenplein 6

UITBATER: Milène Hoving e.a.

SOORT: Franse keuken

PRIJSNIVEAU: €-€€€



[11.11] Café-Restaurant Amsterdam in een oud machinepompgebouw tegenover het Westerpark, in 2019.

Café-Restaurant Amsterdam – Cradam voor fans – is een Amsterdams instituut. Liefhebbers kennen het menu uit hun hoofd en bedenken onderweg naar West al wat ze gaan bestellen. Een plateau met fruits de mer, een ei-tje mayo of een haring met een glaasje

jenever? Daarna de rib-eye bearnaise met dunne frietjes, of misschien toch gegrilde zeebaars, ravioli, of asperges als ze in het seizoen zijn. Gaan we afsluiten met kaas, een madeleine, griesmeelpudding of die onweerstaanbare sticky toffee pudding? Hoe ze het ook doen: Cradam



[11.12] Merguez met friet bij Café-Restaurant Amsterdam.

heeft altijd precies waar je zin in hebt. Van simpele gerechten die weinig kosten tot kreeft en bubbels voor wie het breed wil laten hangen.

Precies zo gaat het in de beroemde Parijse *bouillons* zoals Chartier (sinds 1896): grote restaurants waar je snel, lekker en heel betaalbaar kunt eten. Ze vormden de inspiratiebron voor Café-Restaurant Amsterdam, dat in 1996 in een oud machinepompgebouw werd geopend door Milène Hoving en Charles Hollenkamp, die eerder Café Cox runnen, het theatercafé in het gebouw van de Stadsschouwburg. Nieuw was dat Cradam buiten het centrum opende. Het gebied tegenover het Westerpark was nog een slechte buurt. ‘Vieze straten, drugsoverlast, criminaliteit – mensen van buiten durfden nauwelijks de wijk

Cradam heeft altijd precies waar je zin in hebt. Van simpele gerechten die weinig kosten tot kreeft en bubbels voor wie het breed wil laten hangen

in,’ aldus Hoving. Toch was het direct een succes: de opening trok 2500 mensen en ook daarna bleef het vol. ‘Modder, desoriëntatie en bouwpuin trotserend toogde hip Amsterdam de afgelopen drie maanden en masse naar cafe-restaurant Amsterdam. Al voor de opening was dit nieuwe etablissement the place to be voor trendsettend volk,’ meldde een recensent in het *AD*.³²

Na bijna dertig jaar zit Cradam nog altijd bomvol, met groepen vrienden, verliefde stelletjes en hele families. Kinderen die vroeger na hun frietjes in de grote hal Anna Maria koekoek speelden, staan nu zelf in de bediening of keuken. Als je Café-Restaurant Amsterdam eenmaal in je hart hebt gesloten, blijf je terugkomen.

Het zijn zaken zoals je ze ook op toeristenlocaties elders in de wereld ziet: niemand kiest ze van tevoren uit, maar je loopt erlangs, je hebt honger en gaat zitten. Het is er niet heel duur maar ook niet heel goedkoop. Natuurwijn, ‘kent-u-ons-concept’ en wildplukte ingrediënten zijn er ver te zoeken. Ze hebben vaak dezelfde gerechten op het menu, zoals biefstuk, spareribs, pizza en pasta. Een focus op een publiek dat waarschijnlijk nooit zal terugkomen is weinig bevorderlijk voor de kwaliteit. Zelfs slechte reviews op Google of TripAdvisor lijken niet veel kwaad te doen – en die zijn er genoeg. Voedselvergiftigingen, ongedierte, gesjommel met de rekening, onbeschoft personeel: wie eenmaal op het platform belandt, kan plezierige uren in andermans ellende doorbrengen. Over een pizzeria in de Halvemaansteeg: ‘Werkelijk waar niet te vreten, echt een afrader! Zeer onvriendelijk personeel; ik zag een muis lopen, waar ze lacherig over gingen doen en zeiden dat ik bij commentaar “maar op moest sodemieteren”, Ga hier niet heen!’³⁵ meldt een review van acht jaar geleden.

Nieuw zijn toeristenzaken in Amsterdam niet. In het *Amsterdams restaurant/bistro boekje* uit 1976 staat bij een aantal restaurants dat ze in de zomer compleet werden overgenomen door toeristen. De Happetap in de Damstraat bijvoorbeeld: ‘Voornamelijk jonge mensen en jeugdige buitenlanders. [...] In de zomermaanden bijkans overspoeld door toeristen.’ Je bestelde er biefstuk, schnitzel of het dagelijks wisselende ‘speciaal Zuidamerikaans gerecht’, zoals chili con carne. Gegrild vlees was al geliefd onder toeristen. Bistro Chez Frédéric, boven café Hans en Grietje op de Spiegelgracht, zat in de zomermaanden ‘stampvol met toeristen van de omliggende hotels, [dan is] de Mixed-Grill favoriet’. Een aanbeveling was toeristisch ook toen niet. ‘Een vrij authentiek en kwalitatief behoorlijk, comfortabel, vriendelijk stemmend en redelijk geprijsd restaurant dat met een aantal minder gangbare en voortreffelijke gerechten zijn langdurige reputatie als alleen maar “toeristisch” beslist overstijgt,’ schreef Eric Esurio over restaurant Indonesia op het Singel 550.³⁶

Naast de toch vaak inwisselbare steakhouses en pizzeria’s in het centrum heb je ook restaurants die zich specifiek op toeristen richten door Nederlands eten aan te bieden. Moeders is beroemd om stampot en erwtensoep, en om de foto’s van moeders van over de hele wereld die aan de muur hangen. Brasserie De Roode Leeuw aan het Damrak serveert

een ‘Dutch Table’: schaaltes met haring, kibbeling, erwtensoep, rodekool, appelmoes en stamppot. Het beroemdste is d’Vijff Vlieghen aan de Spuistraat, dat vijf zeventiende-eeuwse pandjes bestrijkt en bijna een (culinair) museum is, met overal uitgestalde historische schilderijen en objecten. Nicolaas Kroese opende de zaak in 1939 en hij wist veel vermogende, voornamelijk Amerikaanse, toeristen te trekken. De lijst beroemdheden in het gastenboek is lang: Walt Disney, Benjamin Britten, Jean Cocteau, Vera Lynn en vele anderen kwamen er over de vloer.³⁷ Zij aten er klassieke Franse gerechten als homard frais, canard à l’orange, poulet en casserole en populaire gerechten uit die tijd – in de jaren zeventig betekende dat bijvoorbeeld garnalencocktail, kippenlevers in maderasaus, tongfilets Véronique met druiven, biefstuk en schnitzels. Vanaf eind jaren tachtig ging het restaurant inzetten op de Nederlandse keuken. Ze ontwikkelden er een menu ‘geïnspireerd op de rijke culinaire historie van ons land’ en met gebruik van lokale producten, zoals Stellingamse garnalen, gerookte Volendamse paling, Zeeuwse oesters en kreeft, Terschellingse cranberry’s, Amsterdams zuur, Westlandse groenten, Veluws wildzwijn, Fries rundvlees, Nederlandse paddenstoelen en Maaslander kaas. Desserts waren onder andere poffertjes, kletskoppen met boerenmeisjesijs, watergruwel en griesmeelpudding met bessensap.³⁸ Nog altijd richt d’Vijff Vlieghen zich op een voornamelijk buitenlands publiek en staan er Nederlandse ingrediënten uit het seizoen op het menu.

Sluitingen

En toen... waren er even helemaal geen toeristen. In 2020 brak er een volkomen onverwacht hoofdstuk aan in de restaurantgeschiedenis van de stad. Hoewel de horeca zelfs tijdens de Duitse bezetting open was gebleven, sloten hotels, cafés en restaurants in 2020, 2021 en 2022 noodgedwongen de deuren tijdens de lockdowns om verspreiding van het coronavirus te minderen. De lockdowns en latere beperkingsregels zouden grote gevolgen hebben voor de horeca. Al aan de vooravond van de eerste lockdown uitte Robèr Willemsen, voorzitter van Koninklijke Horeca Nederland (KHN), zijn vrees voor een faillissementsgolf. ‘Het probleem is dat je een horecabezoek niet kunt inhalen. Als je een computer nu niet koopt, doe je dat misschien wel over twee maanden. Maar een biertje of een maaltijd buiten de deur, die ga je als dit voorbij is niet extra nuttigen.’ Willemsen zag het vooral somber in voor Amsterdam,



[11.13] Obers met mondkapjes en gasten en tafeltjes op gepaste afstand van elkaar in Flore in het Hotel De L'Europe in coronatijd, in 2021.

waar de horeca zo afhankelijk is van uitgaven van toeristen.³⁹ Toch slo-
ten de restaurants in maart 2020 de deuren veelal zonder morren. Het
zou zo weer over zijn, en de overheid zou een deel van de loonkosten
vergoeden. Er ontstonden campagnes om de horeca te steunen: koop
alvast een waardebon voor later, of haal af bij je lievelingsrestaurant. Vol
goede moed gingen koks plastic bakjes vullen met gerechten, die gasten
konden afhalen of bestellen via bezorgservices. De Proefwerk-rubriek
in *Het Parool*, geschreven door Gilles van der Loo, ging niet langer over
restaurants. In plaats daarvan schreef hij over zijn eigen keuken, en
kookte hij met andere Amsterdammers. Columnist Monique van Loon
recenseerde thuisbezorgde restaurantmaaltijden.

Al redelijk snel werd duidelijk dat de sluitingen langer zouden duren
dan 'even'. In de zomer mochten restaurants weer openen, maar alleen
als tafels ten minste anderhalve meter afstand konden houden. Dat be-
tekende minder inkomsten, plastic schermen inkopen en politieagentje
spelen tegenover gasten die zich niet aan de regels hielden. En toen volgde
opnieuw een lockdown. Alle ingekochte ingrediënten lagen te verpieteren

in de koelkast, de inkomsten droogden weer op, maar de huur en andere vaste lasten liepen door. Loonkosten werden alleen – deels – vergoed op basis van eerdere inkomsten, dus pas geopende tenten kregen niets. Al in het eerste jaar sloot &moshik, in latere jaren ook Café Cliché, Auberge Jean & Marie, le Garage, Happyhappyjoyjoy, Vanderveen en nog veel meer restaurants door coronaschulden en groeiende kosten. Aan een tekort aan gasten ligt het niet: die gaan na de lockdowns weer veel uit eten, en ook de toeristen zijn teruggekeerd. Het zijn de oplopende kosten van energie en ingrediënten, een personeelstekort en het terugbetalen van hoge coronaschulden bij leveranciers en huisbazen die veel zaken de das omdoen, ook nog jaren na de laatste lockdown. Daarbij kwam in 2024 nog een stevige verhoging van de terrasbelasting, die bij 2500 uitbaters op de deurmat viel en tot grote verontwaardiging leidde.⁴⁰

Behalve als veroorzaker van faillissementen had corona nog meer invloed op de Amsterdamse horeca, weet Mara Grimm. Voor haar recensies houdt ze alle trends en ontwikkelingen in de stad – en daarbuiten – nauwlettend in de gaten. ‘Amsterdamse chefs waren in vergelijking met chefs in bijvoorbeeld Parijs extreem vindingrijk in het vinden van oplossingen. Van maaltijdboxen tot complete driegangenmenu’s die je kon afhalen voor thuis: het was er allemaal – en het merendeel was ongelooflijk goed. Het was ook belangrijk voor de versterking van de band tussen chefs en buurtbewoners. Waar topkoks als Joris Bijdendijk voor corona vooral bezig waren met internationaal aanzien, werd nu ingezien hoe belangrijk de buurtfunctie van een restaurant eigenlijk is. Dat is zeker in Amsterdam een heikel punt. In steden als Parijs is het normaal om met grote regelmaat bij de bistro in je eigen *quartier* te eten. Amsterdammers zijn minder loyaal en fietsen de hele stad door voor een bezoek aan het nieuwste restaurant. Het resultaat is dat nieuwe



[11.14] Veel restaurants boden afhaal- of bestelmaaltijden aan tijdens de coronalockdowns. *Parool*-columnist Monique van Loon besprak ze, zoals een driegangenmenu met bietensalade, geroosterd buikspek met venkelworst, palmkool en pompoengratin en chocolademousse van Café Parlotte in de Westerstraat, in 2021.

zaken het eerste jaar vaak probleemloos vol zitten, maar dat de echte uitdaging daarna pas begint.’ De omloop van nieuwe restaurants gaat zorgwekkend snel, vindt de journalist. Ze vindt ze daarbij vaak ondoordacht. ‘Iedereen wil zijn eigen restaurant, liefst vandaag nog. Vroeger was het de normaalste zaak van de wereld om jarenlang bij hetzelfde restaurant te werken. Nu wordt die overstap veel eerder gemaakt. Gaat het het eerste jaar goed? Dan volgt vaak razendsnel een tweede restaurant. Dat zorgt voor veel dynamiek in de Amsterdamse restaurantwereld, maar die haast is ook zorgelijk. Concepten worden soms uit de grond gestampt met als gevolg ziellose zaken die even snel weer sluiten.’

De Amsterdammer is dol op nieuwigheden en rent achter trends aan, maar houdt tegelijkertijd ook van de plekken met een ziel. Mara Grimm: ‘Er is niet voor niets maar één Rijsel of één Kaagman & Kortekaas – zaken die altijd vol zitten. Na al die vernieuwing is de hang naar herkenbaarheid groter dan ooit.’ Het zijn restaurants die weinig lijken te veranderen en daarom een verademing zijn in het almaar wisselende restaurantlandschap. Maud Moody van Toscanini vertelt nadrukkelijk niet mee te gaan in trends, zoals shared dining en natuurwijn.⁴¹

Restaurants die al heel lang in de stad zitten verdienen ook aandacht, vond Grimm. Daarom bespreekt ze eens per maand een klassieker, zoals Die Port van Cleve, Schiller, Duende, Roberto’s, Bird, De Waaghals, de Ysbreker, Van Baerle, Loetje en restaurant te klas in het Centraal Station. ‘Hoe is het nu bij de oudste Japanner van de stad? Het is interessant om dat te vergelijken met nieuwe zaken die openen.’ Hoewel de recensent soms aangenaam verrast wordt, blijken klassiekers regelmatig tegen te vallen. De stad heeft ze inmiddels ingehaald. Zo luidde een kop: ‘Restaurant Hemelse Modder is nog net zo goed als toen, alleen is de rest van de stad beter geworden (6,5)’. Grimm: ‘Sommige restaurants draaien in feite alleen nog op hun naam, of op vergane glorie. Maar dat geeft ook bestaansrecht. De sfeer en geschiedenis van een restaurant zijn óók belangrijk. Zeker nu: in onzekere tijden is er altijd een hang naar nostalgie.’

Een andere ontwikkeling van de afgelopen jaren is volgens de restaurantrecensent de invloed van millennials. ‘De generatie van snackers en grazers. Die zitten minder te wachten op een fine-diningmenu van twaalf gangen. Ze eten liever meerdere keren op een dag kleine dingen. In steeds meer restaurants bestaat een groot deel van de menukaart



[11.15] Restaurant Nonna, geopend in 2024. Met open keuken, millennials en telefoons voor de nodige foodfoto's.

uit snacks of *small plates* en maar een handjevol hoofdgerechten. Het leuke daarvan is dat dat soort zaken een restaurantbezoek een bepaalde vrijblijvendheid geven: je kunt er voor een paar tientjes een snack en een glas bestellen, maar ook een paar honderd euro stukslaan. De keerzijde is er ook. Al die kleine hapjes hebben een grote invloed op de manier van koken. Een slimme en fotogenieke snack bedenken is best gemakkelijk, maar steeds minder koks lijken aandacht te besteden aan zorgvuldig uitgewerkte hoofdgerechten of een écht goede saus. Een ouderwets groot gerecht heeft alle tijd om de eter te overtuigen en mee te nemen in smaken. Er is daardoor veel ruimte voor subtiliteit. Bij een snack of een klein gerecht ligt dat anders: het is in twee happen op en daarom moet het gelijk scoren. Het gevolg is een bijna dwangmatige knapperigheid in restaurants. Een krokantje hier, een lik crispy chili-olie daar. Dat laat minder ruimte voor subtiliteit. “Proef ik nou kerrie?” kon je vroeger nog wel eens denken. Nu slaat die kerrie je direct in het gezicht.’

Ook zijn zulke snackbordjes zijn vaak heel fotogeniek, belangrijk voor het millennialpubliek en hun Instagram-accounts. ‘Ik vind het leuk dat een veel grotere groep mensen daardoor met eten bezig is, maar de keerzijde is dat er wel heel veel voor de foto wordt gekookt. Gerechten als coq au vin en boeuf bourguignon lijken daardoor veel minder in trek. Dit zogenaamde *brown food* is minder fotogeniek. Jammer, want negen

van de tien keer is het stukken smakelijker dan een bordje vol takjes en bloembaadjes,’ aldus Grimm.

De telefoon komt ook steeds vaker op tafel om het menu te bestuderen of zelfs te bestellen. QR-codes in plaats van papieren menukaarten boden tijdens coronatijd uitkomst, want zo was er minder contact nodig en hoefden de menu's niet tussentijds schoongemaakt te worden. Ook daarna bleven veel restaurants ze gebruiken: QR-codes zijn duurzamer, hygiënischer en goedkoper. Maar ook ongezeellig, allemaal turend op een telefoon aan tafel, en het meenemen van menukaarten als herinnering is zo ook voorbij.⁴² Reserveren gaat tegenwoordig ook bijna alleen nog digitaal. Handiger dan bellen, want je bent niet afhankelijk van openingstijden, maar ook minder persoonlijk. De laatste tijd is het moeten reserveren voor restaurants helemaal uit de hand gelopen, vertelt Mara Grimm. ‘Er is zelfs een onlinehandel ontstaan in reserveringen, ook in Amsterdam. Een reservering bij De Kas, dat ik een paar maanden geleden een 9 gaf, kun je nu kopen op een website. Een bizarre ontwikkeling, al zorgt juist dit ook weer voor een sympathieke tegentrend: er openen steeds meer restaurants waar je überhaupt niet kunt reserveren. En restaurants als Rijsel en Café Amsterdam houden standaard tafels apart voor vaste gasten. Slim, want dat versterkt niet alleen de band met je vaste gasten, maar ook de buurtfunctie van een restaurant.’

[11.16] Fotogefotografeerd bordje met terrine van prei met gefermenteerde eidooier en mayonaise, in Café Beurre in de Van Limburg Stirumstraat.



Natuurwijn

Natuurwijn is niet weg te denken uit de huidige Amsterdamse horeca. Stallig, puur, funky, gaaf, zuur of smerig – *vin naturel* of natuurwijn maakt de gemoederen al jaren los. Vanaf de jaren tien hebben vele restaurants en wijnbars natuurwijnen op de kaart staan. Florian Kleine Snuverink begon ermee in haar Café Schiller op het Rembrandtplein en restaurants als Choux, Bak en Bar Centraal zijn er bekend mee geworden. In tegenstelling tot biologische of biodynamische wijn is natuurwijn geen beschermde term met vastgestelde eisen. Het gaat om een gedeelde filosofie waarbij kleine wijnmakers ervoor kiezen zo weinig mogelijk te sleutelen aan hun product. Sap van biodynamische of biologische handgeplukte druiven moet spontaan vergisten, de wijn wordt niet gefilterd en er wordt niet of nauwelijks sulfiet toegevoegd.

Anno 2024 serveren de meeste hippe restaurants natuurwijn, of tenminste een mix tussen conventionele wijn en natuurwijn. Vooral onder millennials met een relatief hoog inkomen is natuurwijn hipper dan hip. Het is ook een ‘imagoding’ geworden, stelt Michiel ter Heide van Vleck in Oud-West, de oudste natuurwijnwinkel in Amsterdam. Natuurwijn als het nieuwe Randstedelijke statussymbool.⁴³ Daarvan in het verlengde ligt drank zonder alcohol. De keuze wordt steeds groter in cafés en restaurants, van bier en wijn zonder alcohol tot geheel alcoholvrije arrangementen van zelfgemaakte kombucha en sappen. In 2024 schrijft voormalig wijnjournalist Esmee Langereis er een rubriek over in *Het Parool*.

In de restaurants die doen aan small plates en natuurwijn liggen de prijzen niet laag. Er is een steeds grotere groep Amsterdammers voor wie dat weinig uitmaakt, ze hebben genoeg te besteden. Vanaf 2010 groeide de Amsterdamse economie hard en dat trok mensen aan, jaarlijks kwamen er tienduizend Amsterdammers bij. Woonplek werd schaarser en duurder: de prijzen van koophuizen verdubbelden tussen 2013 en 2019. De Amsterdamse bevolking werd ook steeds hoger opgeleid (hbo of wo). In 2013 was nog 18 procent universitair geschoold, in 2021 al 31 procent – het landelijk percentage is 13 procent. Hoger opgeleid betekent niet per definitie ook vermogender, want veel Amsterdammers werken in de cultuursector, de wetenschap of in de media. Maar een grote groep Amsterdammers behoort wel tot een culturele en intellectuele elite, of zelfs morele elite, met progressieve politieke overtuigingen en een gezond of klimaatvriendelijk consumptiepatroon. Ook wel de havermelkelite. Precies de mensen die hun geld eerder aan een restaurantbezoek dan een nieuwe auto uitgeven, kiezen voor vegetarische opties en natuurwijn.⁴⁴

Ook opvallend: na nouveau ruig is er juist een golf van uitgesproken luxe op komst. Mara Grimm: ‘De kaviaar is al anderhalf jaar niet aan

te slepen, je kunt het bij verschillende restaurants zelfs als supplement op een bolletje ijs bestellen. Schoolstoeltjes en tafels van de kringloop maken weer plaats voor met linnen gedekte tafels en mooi tafelzilver. En zeer exclusieve *members only*-restaurants zijn aan een voorzichtige opmars begonnen. Dat is meteen het leuke aan gastronomie: elke trend vraagt om een tegentrend.’

Nieuwe generaties

Ondertussen is de afgelopen jaren de diversiteit aan keukens in Amsterdam verder toegenomen. Je vindt eten van over de hele wereld, vaak in verschillende prijsklassen. Van keukens die voorheen niet in Amsterdam te vinden waren, zoals Oeigoers en Jemenitisch, maar ook keukens die wel al decennia in de stad te vinden waren, maar tegenwoordig meer aandacht krijgen en in nieuwe vormen gegoten worden, zoals de Chinese en Surinaamse. Jonneke de Zeeuw startte in 2015 haar blog Mooncake, schrijft boeken, maakt video's en verspreidt het woord over Nederlands nieuwe culinaire landschap, met invloeden van over de hele wereld. ‘Ik was in 2012 weer in Amsterdam komen wonen, na een paar jaar in Tel Aviv, en verbaasde me erover dat media geen aandacht besteedden aan de plekken waar ik graag kwam. Het ging alleen maar over dezelfde hippe restaurants en cafés. Als het al over Surinaamse, Chinese, Turkse of Ethiopische plekken ging, was dat altijd met een exotische bril op: zij tegenover wij. Dat vond ik erg krom – het ging vaak over een bevolkingsgroep die hier al generatieslang woonde – dus besloot ik er zelf over te gaan schrijven.’

In de kleine tien jaar dat De Zeeuw met het onderwerp bezig is, is er veel veranderd. Online en in kranten is er veel meer aandacht voor de enorme diversiteit van eten in Nederland en er wordt minder geschreven over ‘de exotische ander’. ‘Hoewel je soms nog wel eens leest “dat het zo schoon is” in een Surinaams eethuis. Dat schrijven ze echt niet over een Frans restaurant. En eigenaren van eethuizen worden nog wel behandeld alsof ze “schattig” zijn, terwijl die mensen soms bakken met geld verdienen. Het zijn gewoon ondernemers.’ De Zeeuw ziet dat de prijzen van eten in de plekken die ze beschrijft de laatste jaren stijgen. ‘Zo blijven er maar weinig zaken over waar je voor niet veel geld nog een bord eten kunt krijgen, maar er zit ook een andere kant aan. Waarom moest roti altijd zo goedkoop zijn? Dat kon alleen omdat arbeidsuren niet werden



[11.17] Café Wu in de Dapperstraat, in 2024.

doorgerekend. De nieuwe generatie ondernemers heeft geen zin om zoals hun voorgangers tachtig uur in de week te werken, dus gooien ze de prijs omhoog. Volkomen terecht.⁴⁵

De Zeeuw ziet ook een lichting restaurants ontstaan, geleid door een nieuwe generatie horecaondernemers. ‘Veel kinderen van horecaouders zijn hoogopgeleid en kiezen voor een andere carrière, maar er zijn ook nieuwe generaties die bewust wél een restaurant openen. Met respect voor de vorige generatie, maar ze drukken ook heel duidelijk hun eigen stempel. Zo was ik laatst in een restaurant met Turks-Nederlandse eigenaren van in de dertig. Ze zijn opgegroeid met Turks traditioneel eten, maar ze weten ook wat er nu in Turkije gebeurt, door social media en reizen. Of Chinese Nederlanders, die in Hongkong dimsum met zwarte truffel hebben geproefd en dat ook hier op de kaart zetten, naast de traditionele dimsum die hun ouders al serveerden. Ze mengen alles en ontwikkelen een hele nieuwe scene. Café Wu in de Dapperbuurt is daar een perfect voorbeeld van.’

Het restaurant opende in voorjaar 2024 en kreeg direct veel aandacht, onder andere door De Zeeuw, maar al snel ook in *Het Parool*. ‘Weinig restaurants in Amsterdam zijn op dit moment interessanter dan Café

Wu, dat een compleet eigen stijl ontwikkelt,' schreef Mara Grimm; ze deelde een zeldzame 9- uit aan het nieuwe restaurant.⁴⁶ Café Wu wordt gerund door vijf mensen, onder wie gastvrouw Chi Ling Wu (voorheen Scheepskameel), chef-kok Timo de Beurs (voorheen Gebr. Hartering en Slagerij de Beurs) en ondernemer Danny Lee (Chin Chin Club, Mesiba). In de Chinese bistro zoekt de chef naar een mix van Chinese en Franse smaken en technieken. Kok Ka Fai Lee van Chinees-Indisch restaurant Fook Sing in Oost – vader van Danny – staat Timo de Beurs bij. Hij liep anderhalve maand stage bij de kok om zoveel mogelijk te leren over Chinese snijtechnieken, ingrediënten en gerechten.

Danny Lee vertelt over de totstandkoming van het restaurant. 'Ik was al lang bevriend met Ling en tijdens de coronalockdowns aten we vaak samen. Dan hadden we het er altijd over om samen een goed Chinees restaurant te openen, zonder rode lampionnen en van die bewegende katjes, want dat miste nog in Amsterdam. Café Wu is zoals wij zijn: Chinees maar ook westers. We deden inspiratie op in vergelijkbare zaken in Parijs en Berlijn. Timo kwam erbij als chef en dat was best spannend, want hij is niet Chinees, dus daar gaan mensen vast wat van vinden. Maar hij heeft oprechte interesse, bestookt mij en mijn vader met vragen, leest veel Chinese kookboeken en eet vaak bij andere Chinese restaurants. Daarbij heeft hij met zijn klassiek geschoolde achtergrond weer een heel ander vocabulaire. En Timo is niet gebonden aan de kaders waarmee ik ben opgegroeid, zijn creativiteit is eindeloos. Zo bedacht hij spruitjes met zwartebonenkaramel. Briljant, waarom heb ik dat niet bedacht?'

Een restaurant als Café Wu roept associaties op met fusion uit de jaren negentig, maar is beduidend anders. Mara Grimm: 'Toen ging het vaak om een paar voorzichtige Aziatische invloeden, nu zie je dat smaakmakers uit alle wereldkeukens dwars door elkaar worden gebruikt. Het levert soms spannende gerechten op, maar het gebrek aan respect voor traditie is soms tenenkrommend.' Dat is in Café Wu niet van toepassing. Bovendien zijn de ontwikkelingen van de afgelopen vijftien, twintig jaar er duidelijk zichtbaar, zoals het restaurant als minder formele plek en de aandacht voor lokale en duurzame ingrediënten. Danny Lee: 'We nemen het eten serieus, maar er is een speelsheid in de inrichting en sfeer. Er zijn geen tafelkleden en we gebruiken oud servies uit het restaurant van mijn ouders en bestek van het restaurant van Lings tante. En we gaan nu veel meer de diepte in dan ze ten tijde van fusion deden. Zo hebben

we wontonsoep op de kaart. Traditioneel gebruik je gedroogde vis, mijn vader neemt die altijd mee uit Hongkong, maar Timo droogt zijn eigen scholletjes. Misschien kun je dit fusion 2.0 noemen.' Met restaurants als Café Wu zorgen jonge ondernemers voor een nieuwe wind, maar ze staan ook duidelijk op de schouders van de eerdere generatie. Danny's vader is het culinair geweten van de zaak, hij verzorgde ook de kalligrafie van de menukaart. 'Onze roots liggen in Nederland, maar we zijn heel duidelijk gevormd door onze ouders. Door wat zij voor ons hebben gedaan, kunnen wij nu doen wat we doen.'⁴⁷

Jonneke de Zeeuw wijst ook naar expats als grote nieuwe invloed in Amsterdamse restaurants. De buitenlanders met goede banen die meestal tijdelijk in Amsterdam komen wonen zijn welkome gasten in de horeca, en restaurants worden speciaal voor ze geopend. 'Het zijn vaak mensen die door hun internationale carrières en dito vrienden en collega's bovengemiddeld veel kennis hebben over andere eetculturen.' Ook zijn er tegenwoordig veel Indiase restaurants, die niet de vooral Brits-Indiase keuken serveren die Amsterdamse Indiase restaurants al aanboden, maar andere gerechten, zoals sosa's en idli's uit Zuid-India. De Zeeuw: 'Indiase restaurantketens breiden uit naar New York, Dubai en Amsterdam, omdat hier veel Indiërs in de techscene werken. Maar er komen niet alleen Indiase expats, ook andere eters komen er graag. Dat vind ik overigens een gemiste kans: restauranteigenaren die hun keuken nog aanpassen op de Nederlandse smaak en niet te veel pepers of ongebruikelijker delen van vlees gebruiken. Wat is "de Nederlandse smaak"? Ze onderschatten het Nederlandse publiek, dat, zeker in Amsterdam, niet homogeen is. Er wonen hier mensen uit alle windstreken, en een aanzienlijk deel van het publiek is avontuurlijk en open door social media en reizen.'

Hoewel de prijzen inmiddels zo zijn gestegen dat De Zeeuw nog weinig buiten de deur eet, is ze nog wel zeer te spreken over de diversiteit aan eten in de stad. Mara Grimm stelt dat het niveau van de horeca en de kennis van chefs in Amsterdam de afgelopen jaren enorm zijn verbeterd en verbreed: 'Zeker je dat vergelijkt met de tijd van Johannes van Dam. Ik denk dat hij zich regelmatig moet hebben afgevraagd waar hij moest gaan eten, terwijl mijn lijst van te bespreken restaurants oneindig is.' Amsterdam is nog altijd een culinair paradijs.

Noten

Inleiding

- 1 Born, *Restaurantgeschiedenis*, 66; *Drentsch Gemeente-Assessor*, 114-116.
- 2 Van Otterloo en De la Bruhèze, 'Nieuwe etens-waren', 88.
- 3 Zie hiervoor bijvoorbeeld: Munnikes, 'Snelle hap'; Van Otterloo en De la Bruhèze, 'Nieuwe etenswaren'.
- 4 Een kleine selectie: Themanummer De Hollandse Keuken, *Historisch Tijdschrift Holland* 28-4/5 (1996); Themanummer Eetregimes in de Middeleeuwen, *Tijdschrift voor Sociale Geschiedenis* 4 (2003); Themanummer Eetcultuur, *Groniek* 202 (2014); Janny van der Heijden, *Smaakpalet van de Lage Landen* (Amsterdam 2023); Onno en Charlotte Kleyn, *Luilekkerland. 400 jaar koken in Nederland* (Amsterdam 2018); Jacques Meerman, *Kleine geschiedenis van de Nederlandse keuken* (Amsterdam 2015); Manon Henzen, *Kookboek van de Gouden Eeuw* (Vleuten 2018) [en andere publicaties]; Marleen Willebrands en Christianne Muusers, *Het excellente kookboek van doctor Carolus Battus uit 1593* (Gorredijk 2020); Marleen Willebrands, *De verstandige kock* (Gorredijk 2021).
- 5 Jacobs en Scholliers, 'Nieuwe smaken', 12; Van Otterloo en

De la Bruhèze, 'Nieuwe etens-waren', 89-90; Scholliers, 'Eating out', 111 [citaat: ...*the Netherlands, which did not have a tradition of eating out except for some sandwich shops in Amsterdam in the 1850s...*]; Meerman, *Kleine geschiedenis*, 185.

- 6 Zie p. 313-315.

1. Herbergen, gaarkeukens en ordinariissen

- 1 Jaeger, 'Becher', 73, 79-80.
- 2 Lucae, *Der Chronist*, 94.
- 3 SAA, Archief 5014, inv.nr. 5, f. 35-35v; Archief 5061, inv.nr. 567, f. 184v, 2-10-1550; idem, f. 200, 11-4-1552; Scheltema, *Aemstel's Oudheid*, deel 1, 83; Hell, *Herberg*, 69; Eleva (red.), *Middeleeuws Amsterdam*.
- 4 Over de zeventiende-eeuwse migratie o.a.: Kuijpers, *Migrantenstad*; Gelderblom, *Zuid-Nederlandse kooplieden*.
- 5 Over de stadsuitbreidingen: Abrahamse, *Uitleg*; Kuijpers, *Migrantenstad*.
- 6 Hell, *Herberg*, 11-12, 113-114.
- 7 SAA, NA 7522/nr. 140, notaris J. Oxfort, boedelinventaris 29-6-1717 [Hennebo, Gulden Vlies]; Schelvis en Van der Vloed, *Jenever en wind*, 31-32; Hell en Meijer, 'Uit eten', 41-42.
- 8 Ibidem.
- 9 SAA, Archief 5072, inv.nr. 4262, Leonardus van Lottum en Catharina Bastiaans, 27/28-12-1787 [punch-bekken]; idem, inv.nr. 5823, Johanna Brantin en Johannes

Peters, 1797 [punch-huis Generaal Washington, Warmoesstraat]; *Amsterdamsche Courant* 12-11-1795 [Nieuwe Ponshuis] en 1-12-1798 [verkoop Generaal Washington]; Beukers, *Punch*; Hell, *Herberg*, 327.

- 10 SAA, NA 1284/63v-64, notaris H. Schaeff, attestatie 18-11-1641 [verwende matroos]; Van Gelder, *Oost-Indisch avontuur*, 135, 158; Hell, *Herberg*, 171-172.
- 11 Daarnaast bestonden er nationale en regionale variaties in etenstijden, zie: Jobse-van Putten, *Eenvoudig maar voedzaam*, 145, 151, 153-170, 193. SAA, Archief 5061, inv.nr. 411, f. 62v, verhoor 30-8-1751 [visjes op Vlooienburg]; Hell en Meijer, 'Uit eten', 42-43.
- 12 SAA, NA 4420/714, notaris M. Bockx, attestatie 8-9-1678.
- 13 Hell, *Herberg*, 253-254; Williams, 'Women Eating in Restaurants', 311; Rappaport, *Shopping*, 86; Tlusty, *Bacchus*, 138-145.
- 14 Kümin, 'Eating out', 73-74. Rosselli, *D'ongelukkige Napolitaeni*, 432; Goeree, *Mengelpoëzy*, 126; Hell en Meijer, 'Uit eten', 42-43; Kleyn, *Trek*.
- 15 Bernouilli, *Sammlung*, deel 8, p. 87-88 [citaat]; Hell en Meijer, 'Uit eten', 65.
- 16 SAA, Archief 30536, inv.nr. 92 [maaltijd polderbestuur, 21-5-1772]; De Pilati de Tassulo, *Lettres*, 135-136; Fergusson

- (ed.), *Letters and journals*, 89-90; Sander, *Beschreibung*, 544; Owen, *Travels*, 571-572; Ray, *Travels*, 43-44; Van Strien, *Ontdekking*, 101. Hell en Meijer, 'Uit eten', 43-45.
- 17 Sander, *Beschreibung*, 565 [citaat]; Duquesnoy en Salman (red.), *Isaac Pool*, 129; Ray, *Travels*, 44; Hell, *Herberg*, 101, 109, 133, 348, 360; Emeis, 'Oestersalons', 238-244.
- 18 SAA, NA 5253A, notaris S. van Sevenhoven, uitspraak 17-1-1688.
- 19 Bientjes, *Holland und der Holländer*, 216; Koumans, *La Hollande*, 68-69; Spang, *Invention*, 8, 30, 69; Maczak, *Ontdekking*, 82-85.
- 20 '1. het gekookte, dan het gestoofde of te gelyk; en eindelijk het gebrad, met de daar by voegende assietten, en dan het Nagerecht'. *Volmaakte Hollandsche keuken-meid*, 134; Poole, *A journey*, 82 [fruitdessert]; Bernouilli, *Sammlung*, deel 1, 144 [pijp].
- 21 SAA, Archief 30536, inv.nr. 92 [maaltijd polderbestuur, 21-5-1772]; Hell en Meijer, 'Uit eten', 63.
- 22 SAA, Archief 5072, inv.nr. 3516, boedelinventaris 14-6-1782 [Vin, Stad Lyon]; inv.nr. 5033, 19-2-1792 [Van Agten en Visser, Stad Lyon]; NA 2610/115, notaris C. de Grijp, boedelinventaris 1-2-1663 [Heidelbergse Wijnvat]; Archief 5072, inv.nr. 3424, 5-11-1781 [Vredenburg]; Hell en Meijer, 'Uit eten', 45.
- 23 Ibidem, 49.
- 24 Witteveen, 'Kookgerei', 14-33; Albala, *Food*, 89-107; Pijzel-Dommisse (red.), *Nederland dineert*, 58-61; Hell en Meijer, 'Uit eten', 48-50.
- 25 SAA, Archief 5072, inv.nr. 3516, boedelinventaris 14-6-1782 [Vin, Stad Lyon]; inv.nr. 5033, 19-2-1792 [Stad Lyon]; inv.nr. 4441, 24-12-1788 [Colmes en Villeneuve]; inv.nr. 3424, boedelinventaris 5-11-1781 [Vredenburg]; NA 695B/625v-629, notaris J. Warneertsz, boedelinventaris 30-3-1637 [Voetboogdoelen]; NA 2610/115, notaris C. de Grijp, boedelinventaris 1-2-1663 [Heidelbergse Wijnvat]; NA 5237B, notaris S. van Sevenhoven, boedelinventaris 29-4-1683 [Vergulde Draak]; Hell en Meijer, 'Uit eten', 50-51.
- 26 Ibidem, 51.
- 27 SAA, NA 4092, notaris D. van der Groe, attestatie 17-11-1679 [dienstmeid].
- 28 Sweerts, *Koddige en ernstige opschriften*, 65. Vgl. ook: Dekker (ed.), *Ongelukkige levensbeschrijving*, hoofdstuk 11.
- 29 SAA, DTB 507/309, OTR 15-6-1680 [Cornelis Plemp x Catlijntje Zacharias]; kwijtscheldingen 12-1-1694 en 1-11-1791 [Wafelhuis, Slijkstraat]; NA 2009B/479, notaris J. van Loosdrecht, attestatie 6-3-1681 [wijn]; NA 2327/188-190, notaris J. de Winter, akkoord 3-5-1691 [compagnie].
- 30 Oldewelt, *Kohier 1742*, 49, 54.
- 31 Kleyn, 'Amsterdam wafelstad'.
- 32 Mennell, *Matters*, hoofdstuk 6; Born, *Eten*, 182.
- 33 SAA, NA 3420/396, notaris W. Lossij, attestatie 27-5-1666; Hell, *Herberg*, 58-59, 88, 103, 303.
- 34 SAA, NA 1765/1081, notaris J.Q. Spithoff, akte 14-11-1665.
- 35 SAA, NA 1772/724, notaris J.Q. Spithoff, procuratie 16-12-1671; NA 1773/182, getuigschrift 25-3-1672.
- 36 De Lespinasse, *Les métiers*, 311.
- 37 Spang, *Invention*, 10; Mennell, *Matters*, 138-139.
- 38 Pennell, 'Professional cooking', 104-105.
- 39 De bruine korsten van roggemeel werden doorgaans niet gegeten en witte van tarwemeel wel. SAA, Archief 366, inv.nr. 586, f. 4.
- 40 SAA, DTB 510/98, OTR 25-4-1682; Pennell, 'Professional cooking', 106-107.
- 41 SAA, NA 4393/507, notaris S. van Jaarlandt, verklaring weduwe Maria Mol 12-5-1710.
- 42 SAA, NA 417/96, notaris J. en N. Jacobs, contract 19-2-1638; NA 419A/2; nr. 411, contract 1-1-1639; NA 1680, contract 7-11-1641; Van Dillen, *Bronnen*, nrs. 110, 411, 610; Quellier, 'Histoire majoritaire', 7-8; Takats, *Expert Cook*, 7.
- 43 SAA, NA 410/2, notaris J. en N. Jacobs, contract 2-5-1634; Van Dillen, *Bronnen*, deel

- 3, nr. 110.
- 44 SAA, NA 200/630, notaris J. Franssen Bruijningh, attestatie 24-8-1620.
- 45 Van de 27 pasteibakkers kwam slechts een tweekat uit Frankrijk (Parijs), zo blijkt uit een overzicht van pasteibakkers van Margriet de Roever. De bewering van de doopsgezinde predikant Galenus Abrahamsz (*Eenige nagelaten schriften*, 101) dat Amsterdam in deze periode slechts één pasteibakker telde, berust dus niet op feiten.
- 46 Pieter Persoij was eigenaar van 'de Braderij' in de Sint Pieterspoortsteeg en zijn zoon werd mondkok voor baron Gustaf Soop in Stockholm. SAA, kwijscheldingen 10-11-1659; 27-3-1643; NA 1120/195-197, notaris J. v.d. Ven, akte d.d. 23-2-1657; NA 1114/103, dienstcontract 26-7-1655; DTB 477/154. Montias databasenr. 1136.
- 47 Zie p. 194-198, 245, 263-264.
- 48 Quellier, 'Histoire majoritaire', 15; Marin, *Nederduitsch en Fransch woorden-boek*, 614; Kümin, 'Eating out', 89; Pennell, 'Great quantities', 228-249.
- 49 SAA, indexen ingezetenen-register, 2-5-1679, 11-7-1679 en 3-11-1704; NA 5244B, notaris S. van Sevenhoven, 29-9-1685 en inv.nr. 5245, 31-10-1685.
- 50 SAA, Archief 5072, inv. nr. 571, f. 11v, 7-9-1645 [Gerrit Gerritsz, waard Hof van Arnhem, Rokin]; kwijschelding 14-7-1678 [Hof van Arnhem, Rokin, zuidhoek Spaarpotsteeg].
- 51 Zie p. 16, 64, 108-109.
- 52 Hell, *Herberg*, 208-209.
- 53 Hell, *Herberg*, 210 [citaat].
- 54 SAA, NA 8068/745 notaris G. van Esterwege, attestatie 19-9-1710 [Damrak]; Archief 5072, inv.nr. 637/34, boedelinventaris 15-6-1717 [Rokin]; Sweets, *Opschriften*, 48, 59, 61, 66.
- 55 SAA, NA 14268/7, notaris mr. H.D. van Hoorn, attestatie 16-2-1773 [grauwe erwten].
- 56 *Amsterdamsche Courant* 24-10-1737.
- 57 SAA, Archief 5072, inv.nr. 5185, boedelinventaris 13-4-1793 [Verroen en Muller, gaarkeuken Taksteeg].
- 58 SAA, NA 7522/nr. 140, notaris J. Oxfort, boedelinventaris 29-6-1717 [Hennebo, Gulden Vlies]; Hell en Meijer, 'Uit eten', 70.
- 59 Hell en Meijer, 'Uit eten', 58; Lane, *From Taverns to Gastropubs*, 76-77.
- 60 SAA, NA 2943/819, notaris P. Padthuijzen, affirmatie 24-12-1704; kwijscheldingen 19-10-1677 en 3-9-1700; *Oprechte Haerlemse Courant*, 21-5-1667; Hell, *Herberg*, 193-194.
- 61 Le Francq van Berkhey, *Natuurlyke historie*, 1493.
- 62 SAA, DTB 512/227, OTR 8-4-1684 [Willem ter Haer x Grietje Willems]; Archief 5072, inv.nr. 692 (1690), nr. 3; Willem ter Haar, 11-1-1690; NA 3373/454, 24-4-1693 [schuld]; NA 6872/411, notaris G. van Schoonderwoert, attestatie 15-9-1705 [Gebed Zonder End]; *Amsterdamsche Courant* 29-5-1691, 13-9-1691 [Groene Ree] en 2-6-1693.
- 63 Ordinarishouder Galpine verkocht zijn spit voor 26 gulden na zijn faillissement in 1724. SAA, Archief 5072, inv.nr. 640, p. 21, 15-3-1724; inv.nr. 726, nr. 21; Archief 5072, inv.nr. 693, nr. 16 [Pieter Meijer]; idem, inv. nr. 696, nrs. 5 en 7 [Van Borreweg]. Hell en Meijer, 'Uit eten', 59-60.
- 64 *Amsterdamsche Courant* 23-8-1701 [Wapen van Overijssel] en 5-12-1705 [Wapen van Emden].
- 65 SAA, DTB 540/370, OTR 16-12-1706 [Elie Desumié dit Lombard x Hester Bare]; Hell, 'Koninklijke gaarkeukens'.
- 66 De Franse chef François-Auguste Pontac was door zijn vader naar de overkant van het Kanaal gestuurd om hun wijnen te slijten. Pontacs Londense *tavern* (wijnkroeg annex eethuis) in Abchurch Lane had deftige klandizie maar ook minder welgestelde gasten konden er een maaltijd betalen, aangezien Pontac variabele prijzen vroeg. Timbs, *Club Life of London*, 130-131; Shelley, *Inns and Taverns*, 33-34; Burn, *Catalogue*, 13; Cunningham, *Handbook*, 403-404.
- 67 Dit Hotel Polen viel in 1977 jammerlijk ten prooi aan de

- vlammen, waarbij 33 gasten omkwamen. *Amsterdamsche Courant* 26-10-1752 [geleerde hond]; Hell, 'Koninklijke gaarkeukens'.
- 68 Oldewelt, *Kohier 1742*, deel 2, 8, 30, 44-45, 154; *Amsterdamsche Courant* 24-10-1737.
- 69 In 1742 zat er geen ordinaris maar wel een Franse bakker in de Pijlsteeg, wiens aanwezigheid wellicht het ridderlijke stokbrood verklaart. Oldewelt, *Kohier 1742*, deel I, 40.
- 70 *Echo des Weerelds*, deel I, nr. 48, 16-9-1726, 377-378.
- 71 Weyermans baseerde zijn relaas deels op passages uit *The London Spy*, een Brits periodiek. Opvallend genoeg kregen de eters in Londen rijnwijn als aperitief, dan kalfskop, een koppel ganzen en tot slot dezelfde Cheshire-kaas als in Amsterdam. Hell, 'Koninklijke gaarkeukens'; Hell en Meijer, 'Uit eten', 60-61.
- 72 SAA, Archief 5072, inv.nr. 4591, boedelinventaris 1789 [Alida de Jongh en Johann Conrad Busse, ordinaris Pijlsteeg].
- 73 Vreeken en Wouthuysen, *Grand Hotels*, 24, 34; Hell, *Herberg*, 199.
- ## 2. Delicatessen
- 1 Hoefer, 'Fransche maaltijden', 321-355; Faugère (ed.), *Journal*, 90, 210-211.
- 2 Kistemaker et al., *Marktstad*.
- 3 Bredero, *Moortje*, r. 660b-684.
- 4 SAA, Archief 5072, inv.nr. 641, p. 7, inventaris Gerard van Spal 12-1-1724 [Nieuwe Toren van Mechelen, Nes tegenover de Heremietsteeg]; Van Muiswinkel en Berk, *Kruideniersbedrijf*, 36-49; Noordkerk, *Handvesten*, deel 2, 1073-1074, keur 31-1-1729.
- 5 SAA, NA 6537/306, notaris Hendrik de Wilde, boedelscheiding Jacob van Cralingen, 6-12-1730; Archief 5072, inv.nr. 640/21, 15-3-1724; NA 8322/102, boedel 23-5-1727 [kok met schuld aan Van Cralingen]. Lesger, *Het winkellandschap*, 69-71.
- 6 SAA, NA 8344/169, akkoord 13-11-1741, notaris mr. J. de Vicq; NA 10201/1, contract 1-1-1735, notaris B. Phaff [oester- en kreeftenwinkel]; NA 13966/1509, notaris P. Dorfling, borgtocht 3-8-1767 [Zierikzee]; Emeis, 'Oestersalons', 238-244; *Amsterdamsche Courant* 10-10-1767, 17-5-1768 [oesters, kreeften].
- 7 Hell en Meijer, 'Uit eten', 55.
- 8 Dank aan Ruud Koopman voor deze verwijzing.
- 9 SAA, DTB 511/436, OTR 28-8-1683; DTB 506/438, OTR 9-12-1679.
- 10 Gebaseerd op SAA, index [klappers] poorter- en ingezetenenregisters en een ongepubliceerde lijst met pasteibakkers van Margriet de Roever.
- 11 De la Varenne, *Le Cuisinier françois*; zelfde auteur [anonieme vert.], *De geoffende en ervaren keukenmeester*; Kleyn, *Verfransing*; Mennell, *All Manners of Food*, 77-80; Otten, 'Delicatessen', 21.
- 12 De Parival, *Délices*, 26-27.
- 13 In historische literatuur over Franse migratie naar de vroegmoderne Republiek is er vooralsnog geen aandacht voor culinaire transfers, terwijl Frankrijk al vroeg gold als gidsland op dit gebied.
- 14 Hierover: Van Deursen, *Professions*.
- 15 Hell en Meijer, 'Uit eten', 57.
- 16 SAA, index poorterboeken 1/228, poorterschap Michel Gervais 12-7-1670; kwijschelding 16-5-1672 [Daniel Parmentier]; Gemeentearchief Den Haag, toegangnr. 0372-01, inv.nr. 282, notaris M. Beeckman, f. 198, contract 10-6-1670. Met dank aan Frans Grijzenhout voor de casus van Jean de Chezeau.
- 17 In 1742 hadden Franse bakkers de hoogste jaarinkomens van alle broodbakkers. SAA, Archief 5028, inv.nr. 516, rekest 1732; Hell, *Vlooienburg*, 191; Belonje, 'Franse broodbakkers'.
- 18 SAA, DTB 478/28, OTR 20-10-1657 [Nicolaes de Laleau]; DTB 1166/88, BGR 25-11-1691; DTB 517/46, OTR 24-4-1688 [Charles Crespin]; ingezetenenregister 4-9-1687 [1/60]. Lausberg, *Hugenotten*, 68; Hell en Meijer, 'Uit eten', 55-57.

- 19 SAA, NA 3999/339, notaris W. Wijbrantsz, akte 12-5-1670 [heer van Reet]; NA 4000/392-393, insinuatie 10-12-1671 [boekverkopers]; Hell, *Herberg*, 195-196.
- 20 SAA, Archief 5039, inv.nr. 312, 15-2-1679, 17-5-1679 [oesters en Sellier]; NA 4123/408-409, notaris D. van der Groe, compagnieschap 11-10-1686 [oesters uit Zierikzee]; Le Jolle, *Description*, 4 [La Montagne].
- 21 SAA, Archief 5072, inv. nr. 606, boedelinventaris François Sellier 11-12-8-1679; Hell, *Herberg*, 197.
- 22 SAA, Archief 5072, inv.nr. 692, nr. 16; inv.nr. 616, 34-34v [boedel weduwe Sellier]. De schuldenaar uit Rouen – Jean-Maximilien Lucas – zou later een biografie van Spinoza schrijven.
- 23 De la Feuille, *Leguide d'Amsterdam*, 43-44; Wegener Sleeswijk, *Franse wijn*, 163-164.
- 24 SAA, DTB 1111/77v, BGR 11-7-1703 [Jean Sorin].
- 25 SAA, Archief 5072, inv.nr. 693, nr. 40 [Pieter Dougny].
- 26 SAA, DTB 516/560, OTR 9-4-1688 [Louis Bonnet x Michelle Boitout]; NA 5842/32, notaris J. Hoekeback, 17-9-1691; NA 5843, obligatie 12-5-1692; Le Jolle, *Description*, 224-225.
- 27 SAA, NA 5843, notaris J. Hoekeback, attestatie 20-6-1692; kwijtschelding 17-2-1694 [Oranjeappel, koper Noë Mars].
- 28 Hell, *Herberg*, 198-199.
- 29 SAA, NA 11343B/22, notaris T.D. de Marolles, boedelinventaris 6-6-1753 [Helena de Groot, weduwe Daniel Hoselei]; NA 8307C, notaris W. de Fay, attestatie 7-2-1725 [bezoek Fransen]; NA 8347/108 notaris Jan de Vicq, obligatie 13-10-1744 [Duitse bevelhebber]; Van Swaanenburg, *De herboore oudheit*, 109.
- 30 Vanaf 1733 stond 'Sebastianus Vin; Lionensis, Pictor' ingeschreven in Leiden, zie: *Album studiosorum Academiae Lugduno Batavae*, 945. SAA, Archief 5072, inv. nr. 654, f. 120 e.v., 30-5-1736; idem, inv.nr. 659, f. 279 e.v., 26-10-1740 [wijnkoper]; NA 10762/1071, notaris S. Dorper, testament 31-10-1755 [Sebastian Vin, hospes [doorgehaald], wijnkoper]; Colenbrander, *Zijdeveverijen*, 235-336.
- 31 SAA, NA 14256/108, notaris mr. H.D. van Hoorn, attestatie 21-8-1758 [voertaal]; NA 16368/225, notaris J. Harmsen attestatie 25-8-1780 [ontbijt]; Archief 5072, inv.nr. 3516, boedelinventaris 14-6-1782 [Michel Vin]; Jacobsen Jensen, *Supplement*, 26; Hell, *Herberg*, 198-200.
- 32 SAA, NA 11343B/22, notaris T.D. de Marolles, boedelinventaris 6-6-1753 [Stad Lyon]; NA 695B/f. 625v-629, notaris J. Warnaeartsz, boedelinventaris 30-3-1637 [Voetboogdoelen]; Archief 5072, inv.nr. 4441, verbaal 1788 [Keizerskroon]; inv.nr. 5823, verbaal 1797 [Generaal Washington].
- 33 SAA, DTB 748/452, OTR 8-9-1775 [Michel Mourttaij van Tour]; NA 16990/121, attestatie 26-3-1785 [diefstal]; Archief 5072, inv.nr. 5033, verbaal 19-2-1792 [Andries van Agten].
- 34 SAA, Archief 5028, inv.nr. 516, rekest koek-, beschuit- en pasteibakkersgilde 1748; *Amsterdamsche Courant* 21-1-1808.
- 35 SAA, Archief 5039, inv.nr. 358, 25-1-1701 [Brandenburg]; NA 5661, notaris mr. G.E. ten Bergh, 13-10-1691 [handel]; NA 6519/161, notaris H. de Wilde, boedelinventaris 23-6-1724 [Anna Jans, weduwe van Casili]; Leti, *Il cerimoniale storico e politico*, 747-748; Schutte, *Repertorium*, deel I, 655-656; Tasca, *1001 Italianen*, 186-187.
- 36 SAA, DTB 731/250, OTR 15-1-1751 [Montonell]; NA 7582A, notaris J. van Vilekens, kwitantie 13-8-1748 [Emanuel Sassano/Sason, Wapen van Napoli]; NA 14310/3, notaris P. de Wilde, boedelinventaris Montanelli 3-1-1767 [dank aan Mark Ponte voor deze verwijzing]; NA 16974/177, notaris P.J. Scheurleer, attestatie 27-12-1787.
- 37 *Doorzichtige Heremyt*, nr. 5, 25-10-1728, p. 34.
- 38 J.C. Weyerman, *Den Amsterdamschen Hermes*, nr. 8, 18-11-1721, p. 61; zelfde

- auteur, *Den Ontleeder der Gebreeken*, deel I, nr. 35, II-6-1725, p. 276-277.
- 39 Van Swaanenburg, *Vervrolykende Momus*, nr. 6, 20-I-1727, p. 47-48; zelfde auteur, *Herboore Oudheid*, 4-5-1724, no. I4, p. 109; Hanou et al. (ed.), *Een hel vol weelde*, 264-166.
- 40 SAA, Archief 5072, inv.nr. 614, f. 31-33, 23-12-1687 [Jacob Mesdag, herbergier Oud Malta]; Van Eeghen, 'Malta'.
- 41 SAA, DTB 698/228, OTR 22-I-1694 [Jan Hendrick Meckman]; NA 7592 notaris A. Tzeewen, boedelinventaris 18-5-1714; NA 7522/10, notaris J. Oxford, volmacht 15-I-1717 [zeepzieder]; NA 7512/315, notaris N. Sonmans, attestatie 5-7-1725 [dronken waardin]; Archief 5072, inv.nr. 647, f. 128 e.v., 27-6-1729; idem, inv.nr. 731, nr. 4 [Albert Hacker]; Dudok van Heel, 'Zeepzieders', 98.
- 42 Weyermans richtte zijn gifpijlen dus niet op de chef van Oud Malta aan het Singel, vgl. Hell ('Gaarkeukens & Ordinariissen', 17); Weyerman, *Tuchtheer*, deel 2, nr. 233.
- 43 Weyerman, *Ontleeder*, deel. I, nr. 48, 4-9-1724, p. 383-384.
- 44 SAA, Archief 5072, inv.nr. 614, f. 31-33, 23-12-1687 [Jacob Mesdag, herbergier Oud Malta]; Weyerman, *Echo*, nr. 21, II-3-1726, p. 162; zelfde auteur, *Ontleeder*, deel I, nr. 35, II-6-1725, p. 276 [boter]; nr. 45, 7-8-1724, p. 348 [pekelharing].
- 45 Weyerman, *Tuchtheer* nr. 2, II-7-1729, [II] 23.
- 46 SAA, Archief 5072, inv. nr. 676, p. 68 e.v., 7-6-1759 [David Cok, Nieuw Malta]; NA 12837/350, notaris H. van Heel, attestatie 5-6-1759 [schuldeisers]; *Amsterdamsche Courant* 21-3-1758 [overstap Dankmeyer].
- 47 Hell, 'Kunstverkopen'. 48 Hell, *Herberg*, 291-292.
- 49 SAA, Archief 5072, inv.nr. 659, p. 326 e.v., 21-12-1740 [Alexander de Lancx/Lancer uit Rijsel; inv.nr. 743 (1741) nr. 3; *Amsterdamsche Courant* 3-10-1747 [Kloveniersdoelen]; Hell, *Herberg*, 294, 312-314.
- 50 SAA, Archief 5072, inv.nr. 668, f. 88 e.v., 4-2-1750; idem inv.nr. 752, nr. 41 (feb. 1750) [Willem Heijtland en Abigail Eijmer]; idem inv.nr. 5950 [Jurgen Hendrik Gossenbergh en Christina Herfst, de Munt, 1798]; Hell, *Herberg*, 304-305.
- 51 De naam was dus geen verwijzing naar een 'garnalenmarkt'. De officiële markt voor 'geringe vis', zoals garnalen, panharing en katvis, was tot 1705 immers bij de Droogbak en daarna bij de Zandhoek. Wagenaar, *Amsterdam*, deel 2, 421.
- 52 Beijerinck en De Boer (red.), *Bicker Raye*, 45, 57; Hell, *Herberg*, 295.
- 53 Frederik Knop in Grand Maison in de Houtstraat en Johannes Paulus Schalmey in De Nieuwe Doelen. *Amsterdamsche Courant* 5-5-1761; *Leydse Courant* 13-4-1764. SAA, DTB 734/55, OTR 4-4-1755 [Niemann x Duysenberg]; Hell, *Herberg*, 296.
- 54 De Roever, 'Dagelijks middagmaal', 224.
- 55 Rijksmuseum Bibliotheek, inv.nr. KOG Hs 27, Saturdaysche krans; Haas, 'De Saturdaysche Krans', 66-79.
- 56 Koninklijke Verzamelingen Den Haag, inv.nr. A31a-30; Wagenaar, *Verheugd*, 10-22; *Nieuwe Nederlandsche Jaarboeken*, deel 12, 2de stuk, 1154-1156; Hell, *Herberg*, 296; Bos en Kruijff, 'Gebraden gans', 2.
- 57 SAA, Archief 369 inv.nr. 306, notulen 17-12-1755; NA 11727/138, notaris F. Klinkhamer, huurcontract 4-5-1756 [Welters]; *Amsterdamsche Courant* 4-5-1782, 10-4-1756; Von Weech, 'Garampi', 222.
- 58 Poelwijk, Suikernijverheid, 33-34; Jobse-van Putten, *Eenvoudig maar voedzaam*, 173-177; Reinders, *Coupe Speciaal*, 52, 60, 103.
- 59 Wagenaar, *Amsterdam*, deel 4, 373; D'Ailly, 'Het Rusland', 62-64; Hell, *Herberg*, 300-301.
- 60 Hell, *Herberg*, 300-301; Helmers, 'Gescheurde bedden', 359-362.
- 61 Frisch, *Reise*, 31-32; Carr, *A Tour Through Holland*, 155.
- 62 Diederiks, *Stad in verval*, 264, 365.

- 63 Fell, *A Tour*, 196-206, 227.
 64 Deze en de volgende cijfers zijn afkomstig van de rekening (SAA, Archief 5028, inv. nr. 718) behorende bij de heffing van het 'patentrecht': een belasting op beroepen. Zie ook: Diederiks, *Stad in verval*, 223.
 65 Van Gimpel, 'Groote Club', 134.

3. Nachtzaken en Franse vernieuwingen

- 1 *De naprater* nr. 10, 8-3-1826.
 2 Het ongefundeerde Boulanger-verhaal weerklinkt bijvoorbeeld in Mennell, *All Manners*, 138-139; *Larousse Gastronomique*, 978; Meerman, *Kleine geschiedenis*, 285.
 3 Spang, *Invention*, 141.
 4 Spang, *Invention*, 34, 55, 70-75.
 5 *De Hollandsche Spectator* 322, 26-II-1734, p. 172; Weyerman, *Den Amsterdamschen Hermes* 21, 17-2-1722; Nieuwentijt, *Het regt gebruik*, 883; Rabus, *Boekzaal van Europe*, deel 9, 358-359.
 6 SAA, Archief 5072, inv. nr. 3516, boedelinventaris 14-6-1782 [Michel Vin, Stad Lyon]; *Amsterdamsche Courant* 15-I-1811 [Brabandsche Koffyhuys, bouillon].
 7 Spang, *Invention*, 53, 64-65.
 8 Campe, *Reisbeschrijvingen*, deel 3, 136-138; Davidson (red.), *Oxford Companion*, 679.
 9 Bijvoorbeeld de menukaarten van Véry (1790-1792, Bibliothèque historique de la Ville de Paris) en Café de Chartres (1800-1820, privécollectie).
 10 Aldus de Rotterdamse kunstverzamelaar Adriaan van der Willigen (*Parijs*, delen 2 en 3, 564-567).
 11 Davidson, *Oxford Companion*, 679; *Nieuwe algemene konst- en letter-bode* deel 13, 37-38; Spang, *Invention*, 170-172; Scholliers, 'Brusselse restaurants', 60-61.
 12 SAA, Archief 5033, inv.nrs. 52-56 [vreemdelingenregisters]; Lesger, 'Residentiële spreiding' 53, 55.
 13 In mei 1813 verhuisde Michel naar de Garnalendoelen. SAA, DTB 657/217, OTR 07-10-1808 [Pierre Francois Michel x Margaretha (Grietje) Smal]; Archief 5053, inv.nr. 899, inkwartieringsregister 1812, wijk 27, f. 14; Archief 446, inv.nr. 582 [boedelpapieren Margaretha Smal]; *Affiches, annonces et avis divers d'Amsterdam* 3-I-1812, 2-4-1813.
 14 Locaties van staatsinstellingen tijdens het Koninkrijk: Brugmans, *Geschiedenis*, deel 5, 61-62. Hofhouding Lodewijk Napoleon in: Gabriels, 'Franse invloed'.
 15 Von Haupt, *Malerische Reisen*, deel 1, 253-254.
 16 SAA, DTB 651/72, OTR 23-9-1803 [Louis Pojelle uit Monchy le Chatel x Maria Catharina (Guillain Oosterlinck); *Het tegenwoordig Amsterdam*, 85-86, 322, 520; Fabius en Van Biema, *Reizen en pleisteren*, 138-141; Fell, *Tour*, 205 [citaat].
 17 SAA, Archief 697, inv.nr. 27, rekeningen Oosterlinck.
 18 *Het tegenwoordig Amsterdam*, 322.
 19 Witsen Geysbeek, *Tableau*, 205-206; *Amsterdamsche Courant* 30-5-1811 [Beauchamp].
 20 Potter, *Reize*, 240-241.
 21 SAA, kwijtschelding 6-3-1810 Anton Philip Luleij [Wapen van Emden, Nieuwendijk]; *Amsterdamsche Courant* 19-7-1806 [vroegste vermelding 'portions tafel'], 6-8-1811, 6-8-1811, 26-II-1811 [Nieuwendijk]; *Affiches, annonces et avis divers d'Amsterdam* 10-12-1811, 30-5-1812, 1-6-1812.
 22 SAA, beeldbanknr. 010094003618; Von Haupt, *Malerische Reisen*, 259, 261, 282-283.
 23 SAA, DTB 640/267, OTR PUI 13-II-1795 [Hendrik van der Beek x Anthonia Bonderie]; DTB 324/37, doop 30-10-1793 [Maria Wilhelmina]; Archief 5045, huurderskohier 1806, verpodingsnr. 2039 [Hendrik van der Beek]; Archief 5053, inv.nr. 893; Archief 5012, inv.nr. 2.
 24 SAA, NA 19354/49, notaris mr. G. Buijskes, 04-2-1801 [Jacob Zacharias Barug]; 'Een Nieuw Lied, of aardig voorval voor het berugte Nagthuis van Toontje', in: *De vrolyke*

- zeeman, 76-78; 'Een Nieuw Lied, op de Amsterdamsche Kermisvreugd', in: *De vrolyke trompetter*, 51-54 [citaat]; Boddaert jr., *Levensgeschiedenis*, 43.
- 25 In 1860 betrok het KOG het pand van De Duizend Kolommen. *Amsterdamsche Courant* 15-9-1810, 16-9-1809, 29-1-1811 [Frascati, menukaart]; *Affiches, annonces et avis divers d'Amsterdam* 1-6-1812 [Frascati]; *Algemeen Handelsblad* 16-1-1892, p. 5 [Duizend Kolommen]; Eijkelboom en Vermeer, 'Frascati', 18-20; Olivier, *Manuel*, 302; Potgieter, 'Oud-Nederland', 89.
- 26 Zie ook p. 133.
- 27 Reinders, *Coupe speciaal*, 36-42, 50-53, 102-103; Weir, *Ice Creams*, 32; David, *Social History of Ice*.
- 28 SAA, NA 13967/1642, notaris Ph. Dorfling, boedelinventaris 15-8-1768 [Adriaen Kok]; Archief 5072, inv.nr. 763 (1761), nr. 6, [David Kok]; *Leydse Courant* 10-8-1750 [Kok]; Scheffer, *Achttiende-eeuwse kunst*, 443-448; Reinink en Vermeulen, *Ijskelders*, 255.
- 29 SAA, Archief 5039, inv.nr. 15, res. 6-12-1754; inv.nr. 26, p. 465, 16-12-1795, idem p. 482, 20-4-1796 [ijskelder]; KW 22-2-1797 [ijskelder]; Wagenaar, *Amsterdam*, deel 2, p. 422; *Amsterdamsche Courant* 24-11-1778; Reinink en Vermeulen, *Ijskelders*, 190, 203.
- 30 SAA, DTB 757/441, OTR 10-7-1789 [Sebastian Ceris(i)er x Catharina Merlen]; DTB 334/627, doop Marie Madelene Cerisier 3-3-1795 [ijskeldereigenaar Balke getuigt voor ijsverkoper Cerisier]; *Nouvelles extraordinaires de divers endroits* 3-12-1790 en 31-5-1793; *Oprechte Haarlemse Courant* 2-12-1802; *Naamregister van alle de kooplieden*, 22; Husly, *Redevoering*, 6; *Maandelykse Nederlandse Mercurius* 32, 46.
- 31 SAA, DTB 759/132, OTR 11-11-1791 [Lourens Anthony Joseph Oosterlinck]; *Amsterdamsche Courant* 30-11-1799 [Oosterlinck].
- 32 Andriessen bezocht dus niet Frascati aan de Oudezijds Voorburgwal, dat immers pas vijf jaar later de deuren zou openen. Vgl. Hoogenboom, Gerlagh en Stroop, *Andriessen*, 96; *Amsterdamsche Courant* 30-9-1806 [ijssalon Frascati, Dam].
- 33 *Nouvelles politiques, publiées à Leyde* 19-11-1799, p. 4 [Oosterlinck]; Calaresu, 'Making and Eating Ice Cream', 61-64, 74-76.
- 34 Digitale versie dagboek van Willem de Clercq, deel 2 (1811-1812), 5, 85, 93, 204, 257; deel 3 (1813), 41.
- 35 Zo waren in Londense eethuizen 'mock-turtle soup' en 'natural mock-turtle' verkrijgbaar. J.I. Freeman (red.), *Epicure's Almanack*, 17, 32, 43, 55, 76, 82, 95, 123, 129, 159; *Amsterdamsche Courant* 21-9-1805.
- 36 SAA, Archief 5072, inv.nr. 7277 [Fredrica Rau en Dirk van Grootveldt, 16-1-1811; gasten op schuldenlijst]; *Amsterdamsche Courant* 30-12-1800, 1-12-1807 [Sint Nicolaas], 17-9-1808 [dames en heren], 25-10 en 6-11-1810; Hell, 'Migrant cuisine', 150; Van Duin en Gosliga, 'Carel Breijtspraak'.
- 37 Locaties tijdens de Inlijving: Roelevink, 'Hete adem', 6-7; *Amsterdamsche Courant* 17-9-1808 [Grootveldt 'restaurateur'].
- 38 NHA, Archief 358.6 burgerlijke stand Amsterdam, inv. nr. 28, reg. 4 fol. 19 [C. van Schooneveldt x Joanna Maria Forceville]; *Amsterdamsche Courant* 5-9-1811 [Keizershof]; *Affiches, annonces et avis divers d'Amsterdam* 18-8-1812 [Maastricht].
- 39 Albach en Blom, 'Uit in Amsterdam', 141; Rogge, 'Opera te Amsterdam', 256-257.
- 40 *Affiches, annonces et avis divers d'Amsterdam* 30-7-1812, 25-1-1813.
- 41 Freeman (red.), *Epicure's Almanack*, 132.
- 42 *Affiches, annonces et avis divers d'Amsterdam* 6-2-1813, 28-4-1813.
- 43 Noordegraaf, 'Sociale ge-laagdheid', 172; De Booy, 'Jongheer Pijnappel', bijlage 1; Scheltema, *Aemstel's oudheid*, deel 1 (Amsterdam

- 1863), 129-130; Jobse-van Putten, *Eenvoudig maar voedzaam*, 190.
- 44 SAA, Archief 697, inv.nr. 1, repertorium; inv.nr. 273, rekeningen Buonavoglia; Van Lennep, 'Maatschappij', 43.
- 45 SAA, Archief 5053, inv.nr. 902, inkwartieringsregister 1813, wijk 27, f. 14 [huur Munt 2650 gulden]; *Affiches, annonces et avis divers d'Amsterdam* 7-10-1813 [Bon Vivant]; Venturi, *L'opera lirica*, 93, 100, 219, 227.
- 46 Van Lennep, *Voornaamste geschiedenissen*, deel 4, 239; Fabius en Biema, *Reizen*, 141-143.
- 47 Witteveen, 'Aardappelrecepten', 269; *Handvesten*, deel 2, 792-793, keur 30-1-1712; De Roever, 'Dagelijks middagmaal'; Jobse-van Putten, *Eenvoudig maar voedzaam*, 104-105.
- 48 SAA, DTB 760/553; Archief 5072, inv.nr. 583 en 6090 [Daniel Gippers en Maria Rentfort]; Von Haupt, *Malerische Reisen*, 254; *Oprechte Haarlemse Courant* 22-7-1800; *Affiches, annonces et avis divers d'Amsterdam* 28-3-1812 [Frankfurter Kelder].
- 49 Aerts en De Rooy, *Geschiedenis*, inleiding en hoofdstuk 1.
- 50 De Haes, 'Van Haagsche koffiehuisen', 360; [anoniem], *Physiologie van Den Haag*, 155-160 [citaat]; *Algemeen Nederlandsch nieuws- en advertentie-blad* 9-8-1820, 26-4-1820, 6-5-1820;
- Scholliers, 'Brusselse restaurants', 59-63; *Opregte Haarlemsche Courant* 7 en 16-10-1824, 2-7-1825, 6-5-1826; 's Gravenhaagsche Courant 11-5-1825.
- 51 Zie uitvoeriger hoofdstuk 4; Vreeken en Wouthuysen, *Grand Hotels*; Akers, 'Uit eten'; Van Voskuilen, 'Van table d'hôte tot haute cuisine'.
- 52 *Opregte Haarlemsche Courant* 21-9-1820 [J. Fritzlin, portions-tafelhouder in Het Nieuwe Wapen van Amsterdam, Warmoesstraat]; Maaskamp, *A New Guide*, 279.
- 53 SAA, Archief 30274, inv.nr. 1, Adresboek 1821, p. 8-10; 'Parijsche koffijhuizen', 608-609; Spang, *Invention*, 206.
- 54 *Affiches, annonces et avis divers d'Amsterdam* 22-10-1812 [Brabantse Koffiehuis van Schooneveld].
- 55 SAA, DTB 655/81, OTR 21-11-1806 [Boudewijn Dockx x Elisabeth Everdina Rutgerman]; *Affiches, annonces et avis divers d'Amsterdam* 1-6-1813 [Leuven witbier]; *Opregte Haarlemsche Courant* 3-10-1820 [schaakauto-maat], 25-11-1823, 6-11-1832 [Reeder, Nieuwmarkt]; *Algemeen Handelsblad* 18-6-1836 [muziekinstrumenten].
- 56 SAA, Archief 30274, inv.nr. 2, adresboek 1823.
- 57 SAA, beeldbanknr. 010097010823; Noord-Hollands Archief, BS, huwelijks 23-4-1817, aktenummer reg.1 fol. 115VJ [Matthieu Lambert Hodij]. Van Lennep en Ter Gouw, *Uithangteekens*, deel 2, 396 [citaat]; *Noord-Brabander* 29-5-1832; *Bredasche Courant* 14-6-1832.
- 58 *Algemeen Handelsblad* 7-1-1833, 12-6-1833, 23-11-1833, 21-12-1840, 23-12-1861 [uitbater P. de Groot], 17-1-1862, 16-9-1862; *Opregte Haarlemsche Courant* 11-6-1862; Van der Aa, *Handboekje*, 2 [citaat]; Olivier, *Manuel*, 299-304.
- 59 Met zijn assistent Weyer serveerde restaurateur Peter ook diners op de hofstede Zorgvliet, waarnaartoe gasten met een veerschuit konden varen. SAA, Archief 30274, inv.nr. 4, adresboek 1825; *Opregte Haarlemsche Courant* 4-7-1829; *Algemeen Handelsblad* 19-12-1840, 19-6-1849; *Drentsch Gemeente-Assessor*, 114-116 [citaten].
- 60 *Vaderlandsche letteroefeningen* (1808), 93.
- 61 Mathijssen, *Jacob van Lennep*, 297; Aerts, 'Het ingetogen vaderland', 260-261; Schuurman, 'Huiselijkheid'; *Physiologie van de Kalverstraat*, 74-75; *Gedenkschriften van Anton Reinhardt Falck*, 13; Nieuwenhuys, *Proeve*, 185-191.
- 62 *Waarachtige physiologie van Amsterdam*, 84-85 [citaten]; Polak, *Amsterdam*, 300 [prijzlijsten].
- 63 Van der Vijver, *Amsterdam*, deel 4, 299; Van Lennep, 'Het Casino', 172; Aerts,

- 'Huiselijkheid', 261.
- 64 SAA, Archief 5000, inv.nr. 314, p. 28, bevolkingsregister [Roelof Mulder]; *Algemeen Handelsblad* 9-5-1843, 12-9-1843; *Waarachtige physiologie van Amsterdam*, 15; Van der Vijver, *Amsterdam*, deel 4, 338-339, 344-349; Meijer jr., 'Mededelingen', 72-73.
- 65 Ruitenbeek, *Kijkcijfers*, 110-111, 124; Aerts en De Rooy, *Amsterdam*, deel 3, 175; Jobse-van Putten, *Eenvoudig maar voedzaam*, 232-233.
- 66 Tervoort, 'Salons des variétés', 11-13.
- 67 Hell, *Herberg*, 12, 373.
- 68 SAA, index bevolkingsregister Alexander Hannier uit Le Bosc-Roger-en-Roumois; *Algemeen Handelsblad* 27-3-1843; 1-8-1855; Plantenga, *Handboek*, deel 1, 15 [Hannier].
- #### 4. Het Parijse luxerestaurant
- 1 Moresco, 'Het gebaar', 515.
- 2 Zie p. 125-127.
- 3 *Algemeen Handelsblad* 20-4-1849; SAA, Archief 394, inv.nr. 357, menukaarten Zomerdijk-Bussink.
- 4 Spang, *Invention*, 185.
- 5 Rambourg, 'Le menu', 1, 5, 19.
- 6 Zie p. 160-162, 164.
- 7 Van Leyden, *Eten en drinken*, 86.
- 8 Mennell, *Smaken verschillen*, 195 [citaat].
- 9 Bos, 'Restaurant', 200; Akers, 'Kritiekhistorie'.
- 10 Vertaald door Wina Born als *Het wezen van de smaak*; Kleyn, *Mijn Frankrijk*; Freeman, *The Epicure's Almanack*; Bos, 'Restaurant', 200.
- 11 SAA, Archief 15008, inv. nr. 28253, Verenet, George C., Persdocumentatie op persoon.
- 12 Akers, 'Uit eten'; Aerts, 'Het ingetogen vaderland', 260-61; Van Sas, *Wentelende eeuw*, 108-112.
- 13 Van Leyden, *Eten en drinken*, 194, 196.
- 14 In het bevolkingsregister staat hij per abuis geregistreerd als 'Jacoba'. Zomerdijk was zijn tweede voornaam. SAA, index bevolkingsregister (5000/791).
- 15 *Algemeen Handelsblad* 12-9-1848.
- 16 Hasebroek, *Dicht en on-dicht*, 313.
- 17 *De Amsterdammer* 10-5-1883; *Algemeen Handelsblad* 16-12-1884; *Het nieuws van den Dag: Kleine Courant* 17-12-1884.
- 18 Van Leyden, *Eten en drinken*, 194.
- 19 Aldus Henriëtte van Eyk, Holtrop, *Henriëtte van Eyk*, 14.
- 20 *Algemeen Handelsblad* 16-12-1884.
- 21 Menukaarten Maison Couturier uit 1884, 1890, 1911, 1913, privébezit Gerard Couturier.
- 22 *Algemeen Handelsblad* 21-7-1883; *Het vaderland* 2-10-1883, 08-7-1902; *Oprechte Haarlemsche Courant* 18-7-1894; *Het Nieuws van den Dag voor Nederlandsch-Indië* 18-5-1928.
- 23 Heldring, *Herinneringen*, 372.
- 24 Zie voor meer over de Tachtigers p. 168-170, 174, 178.
- 25 Janzen en Oerlemans, *Willem Kloos*, 169.
- 26 Knegtmans, *Amsterdam*, 14, 247, 265, 267.
- 27 Lucassen en Lucassen, *Migratie*, 152; Knegtmans, *Amsterdam*, 276.
- 28 Hell, *Herberg*, 372-373.
- 29 Hoeben en Kommers, *Primeurs*, 15-16.
- 30 Shore, 'Dining Out', 325.
- 31 Van Leyden, *Eten en drinken*, 206; Vreeken en Wouthuysen, *Grand Hotels*, 23, 25.
- 32 Hell, *Herberg*, 372 [citaat].
- 33 Knegtmans, *Amsterdam*, 306, 309.
- 34 Rawson en Shore, *Dining Out*, 37. Ook Adel P. den Hartog ('Technologisch vernuft') stelt dat het buitenshuis eten op grote schaal grotendeels werd bepaald door technologische vernieuwingen als het modern licht en de conservering van voedingsmiddelen.
- 35 Knegtmans, *Amsterdam*, 270.
- 36 Van der Horst, Akkerman en Hoogerhuis, *500 jaar openbare verlichting*, 11.
- 37 Lintsen, *Techniek*, deel 3, 132, 174; Lesger, *Winkellandschap*, 179, 181-182, 293, 419.
- 38 Bijvoorbeeld: Isenstadt, Petty en Neumann (red.), *Cities of Light*.
- 39 Den Hartog, 'Technologisch vernuft', 36.

- 40 *De Amsterdammer* 10-5-1883; Den Hartog, Technologisch vernuft', 37.
- 41 Lintsen, *Techniek*, deel 3, 144; Werkman, *Kras=100*, 89.
- 42 Whitaker, 'The dining room'.
- 43 *Het Nieuws van den Dag: Kleine Courant* 14-5-1883.
- 44 'Het Smulhuis', *De Tijd* 2-6-1883.
- 45 Schijf, 'Wonen op stand', 599-600.
- 46 Speet, 'Het Rokin'.
- 47 *Algemeen Handelsblad* 1-6-1883.
- 48 Van Leyden, *Eten en drinken*, 196, 198.
- 49 *Algemeen Handelsblad* 1-6-1883.
- 50 *Algemeen Handelsblad* 19-9-1895.
- 51 Een brievenschrijver uit Amsterdam in het *Bataviaasch Handelsblad* 11-7-1883. 30 gulden in 1883 komt neer op circa 500 euro in 2021.
- 52 *Algemeen Handelsblad* 16-11-1883.
- 53 *Leeuwarder Courant* 11-2-1907.
- 54 University of Nevada, Las Vegas, University Libraries, Bohn-Bettoni Menu Collection, 1854-1939, Special Collections and Archives, MS-00793, menu Restaurant Riche, z.j.
- 55 Spang, *Invention*, 187.
- 56 *Het Nieuws van den Dag: Kleine Courant* 31-5-1883.
- 57 *Bataviaasch Handelsblad* 11-7-1883.
- 58 Mennell, *Smaken verschillen*, 68-72.
- 59 Trubek, *Haute Cuisine*, 8.
- 60 Blom, *Moderne Kookkunst*, ii; Domela Nieuwenhuis, 'Voeding', 65 [citaat].
- 61 Van Lennep, *Klaasje Zevenster*, 47 [citaat].
- 62 De term 'haute cuisine' dateert uit de twintigste eeuw; Rawson en Shore, *Dining Out*, 208. Zie ook: Csergo en Lemasson (red.), *Voyages en gastronomies*; Andrieux en Harismendy (red.), *L'assiette*.
- 63 De Savornin Lohman, 'Over reizen', [citaat].
- 64 Alberdingk Thijm, 'Standbeeld', 454 [citaat].
- 65 Kelly, *Cooking for Kings*.
- 66 Kirkland, *Holidays Abroad*, geciteerd in: Rawson en Shore, *Dining Out*, 41.
- 67 Zie p. 27; *Algemeen Handelsblad* 15-12-1843 [citaat].
- 68 Rawson en Shore, *Dining Out*, 67; Furnée, 'Beschaafd vertier', 18.
- 69 Furnée, 'Consumptiecultuur', 48.
- 70 *Amsterdam en de Amsterdammers*, 18 [citaat].
- 71 De Balbian Verster, 'Port', 25-26.
- 72 Van Leyden, *Eten en drinken*, 220; *Algemeen Handelsblad* 1-6-1883.
- 73 Lapidoth, *Vrij?*, 109-117.
- 74 Van Stuwe, *Zijden en keezijden*, deel 5, 108.
- 75 Zie voor meer over Van Laar en andere oestersalons: Emeis, 'Oestersalons'.
- 76 Van Leyden, *Eten en drinken*, 86.
- 77 *De Tijd* 6-4-1912, *Algemeen Handelsblad* 18-1-1913.
- 78 *De Telegraaf* 12-12-1921.
- 79 *Arnhemsche Courant* 25-7-1900; *Het Nieuws van den Dag* 14-4-1914; *Algemeen Handelsblad* 14-10-1914.
- 80 *Nieuwe Rotterdamsche Courant* 25-9-1928.
- 81 *De Telegraaf* 12-10-1951; *De Telegraaf* 27-8-1974.

5. Burgerspijs en volksvoedsel

- 1 Ramalho Ortigão, *Holland*, 50-51.
- 2 Ibidem, 51.
- 3 In 1884: 279 restaurants (inclusief hotel-restaurants) en 197 eenvoudige schafthuizen. Daarnaast telde Amsterdam 156 logementen, waar mogelijk ook een maaltijd was te bekomen. Cijfers in: *Het Nieuws van den Dag: Kleine Courant* 9-5-1885.
- 4 Van Leyden, *Eten en drinken*, 220.
- 5 *Physiologie van de Kalverstraat*, 47.
- 6 SAA, index bevolkingsregister (5000/1045) [Ebel, Kalverstraat]; NA 4364/131-136, notaris B. van der Hagen, boedelinventaris 26-5-1676 [herberg De Pauw/Jonge Karseboom]; Van Eeghen, 'Laurentius Groskopf'; *Algemeen Handelsblad* 3-5-1853 [Ebel in Karseboom].
- 7 *Het Nieuws van den Dag: Kleine Courant* 11-6-1896; Van Sandwijk, *Meikevers*, 55; Kroon, *Gids*, 50; Baedeker, *Belgien und Holland*, 270.
- 8 Ramalho Ortigão,

- Holland, 51.
- 9 Busken-Huet, 'Proza', 12; Luger, Nieuwenhuys, Prick en Nieuwenhuijzen, *Beweging van Tachtig*, 9-10; Mendes da Costa, "'Flanor"-herinneringen'; Prick, 'Herinneringen', 287.
- 10 Over de Tachtigers bij Couturier, zie p. 139.
- 11 Luger et al., *Beweging van Tachtig*, 9; Erens, *Vervlogen jaren*, 132; Van Voskuilen, 'Van table d'hôte tot haute cuisine', 42, 54; Weissman, 'Herinneringen', 112-113; *Algemeen Handelsblad* 18-8-1881 [nieuwbouw Willemsen].
- 12 SAA, bevolkingsregister (5000/1750) Hermanus Bernardus Willemsen; *Het Nieuws van den Dag: Kleine Courant* 20-4-1893; Van Zanden, *Industrialisatie*, 132-133, tabel A4.
- 13 SAA, index Overgenomen delen Tjeert Oostindie [Edam, 14-2-1867]; Van Leyden, *Eten en drinken*, 153, 227, 229; *De Tijd* 30-1-1890 [dinerprijs], 31-12-1935 [ontslag]; *Algemeen Handelsblad* 6-6-1897 [Haantjes, bodega]; *Het Nieuws van den Dag: Kleine Courant* 6-6-1897; *Leeuwarder Courant* 19-7-1897 [bierprijs]; Van Hulzen, 'Amsterdam', 63.
- 14 Arnoldussen en Kagie, *Nieuwezijds*, 8-10.
- 15 Hell en Van Melle, 'Hoek Paleisstraat'; Arnoldussen en Kagie, *Nieuwezijds*, 96-98 en *Algemeen Handelsblad* 20-3-1891; 27-10-1894 [prijzen].
- 16 Hell en Van Melle, 'Hoek Paleisstraat'; Arnoldussen en Kagie, *Nieuwezijds*, 96-98.
- 17 De Balbian Verster, 'Port'; Arnoldussen en Kagie, *Nieuwezijds*, 94.
- 18 SAA, index Overgenomen delen (5416/21), Johannes Meeuwis uit Deventer; De Balbian Verster, 'Port', 37.
- 19 De Spijskaart, op muziek van Carl Friedrich Zöllner (*Der Speisezettel*); De Balbian Verster, 'Port'; Aerts en De Rooy, *Amsterdam*, 485.
- 20 SAA, index bevolkingsregister (5000/2237), Martinus Johannes Hulscher; De Balbian Verster, 'Port', 21-38; Van Leeuwen, 'Port van Cleve'.
- 21 SAA, Archief 31120, inv. nr. 173; De Balbian Verster, 'Port', 33; *Het Nieuws van den Dag: Kleine Courant* 18-3-1901 ['Poortossen'].
- 22 Zie p. 246-247.
- 23 SAA, Archief 31120, inv. nr. 78 [staking], 196 [brief Lioni]; *Het Volk* 9-11-1915 [duurtetoeslag]; *De Courant* 4-9-1919 [loon]; *De Tijd* 16-8-1921 [staking]; *Het Parool* 8-9-2020, 3-2-2024; Arnoldussen en Kagie, *Nieuwezijds*, 96.
- 24 Timmerman, *Tim's herinneringen*, 210-211 [citaat].
- 25 De Baar en Lakmaker, 'Bruine kroeg'; Jansen, *Kroeg*, 299.
- 26 Hell, *Herberg*, 130-131; Van der Meer, 'Kijken'; Van Leyden, *Eten en drinken*, 170, 172, 211; Lesger, *Winkellandschap*, 230-238.
- 27 Allard Pierson, Handschriftencollectie, v F 15 en 17; Klöters, 'Intocht'.
- 28 Allard Pierson, Handschriftencollectie, v F 15 en 17.
- 29 *Algemeen Handelsblad* 15-9-1859, 3-11-1859, 18-3-1863, 3-12-1864, 2-1-1865, 19-1-1865, 25-11-1867, 6-5-1869, 12-5-1869, 10-9-1870, 21-11-1874, 5-1-1877, 1-7-1880.
- 30 SAA, NA 2000, f. 149-167, notaris J. van Loosdrecht, sterfhuisinventaris 17-5-1678 Judith Wijntjes, weduwe Jan Meures. Daniël Cattermole kwam uit Farnham, in het Engelse graafschap Surrey. Hij was dus geen Schot, zoals in de literatuur staat. SAA, DTB 637/28, OTR 6-4-1792 [Cattermole]; Archief 30274, inv.nr. 5, adresboek 1832, lxxv; Sautijn Kluit, *Geschiedenis*, 224-225; *Courier van Amsterdam* 13-3-1811.
- 31 Multatuli, *Brieven*, deel 7, 26; zelfde auteur, *Volledige werken*, deel II, 325-326 [rekening Multatuli in Bijbelhotel]; Van Waterschoot, 'Bible-Hotel'.
- 32 Met dank aan Marius van Melle. Gabriel, *Liefde en Kapitaal*; Bos, *Volksvrienden*, 149.
- 33 SAA, Archief 5225, inv.nr. 920, Vreemdelingenregister; index Overgenomen Delen (5416/79), Ulric Gorus; Archief 162, inv.nr. 1,

- onkostenboek, 1909-1910 [kreeftenpark]; *Het vliegend blad van Amsterdam* 9-II-1875 [Pedroli]; *Algemeen Handelsblad* 23-6-1883 [table d'hôte]; *Rotterdamsch nieuwsblad* 21-5-1883, *Het Nieuws van den Dag: Kleine Courant* 28-II-1901 [chef-koks]; *De Tijd* 26-9-192 [gerant Gorus]; Van Biema, *Bible-Hôtel*, 13-14.
- 34 Het 250-jarig jubileum in 1897 (zie: Van Biema, *Bible-Hôtel*) was voorbarig: pas in 1661 vestigde Jan Meures hier zijn herberg, zie: Hell, *Herberg*, 188-189. SAA, Archief 162 (Bible Hotel), inv.nr. 1, onkostenboek, 1909-1910; Roetemeijer, 'Bijbel-hotel'; *De Tijd* 8-6-1907, 6-7-1907, 23-12-1909 [kerstmenu].
- 35 De vroegste vermelding van 'schoftkelder' dateert van 1848, zie: *Algemeen Handelsblad* 4-7-1848; Van Lennep en Ter Gouw, *Uithangteekens*, deel 2, 133.
- 36 *Nieuw Amsterdamsch handels- en effectenblad* 4-I-1858, *Algemeen Handelsblad* 20-6-1861, 28-5-1856 en 2-7-1869; *Het Nieuws van den Dag: Kleine Courant* 20-8-1883 [te koop], 9-5-1885 [cijfers 1884]; *De Courant* 13-6-1906 [Sumatrastraat]; *Verslag omtrent het onderzoek*, 9-12 [schaftmogelijkheden].
- 37 *De locomotief* 29-8-1904; Van Leyden, *Eten en drinken*, 53.
- 38 *Het Nieuws van den Dag: Kleine Courant* 20-10-1892, 17-3-1898, 23-2-1905 [verzoeken]; *Algemeen Handelsblad* 6-I-1906 [jurist]; *Nieuw Israëlietisch Weekblad* 29-2-1980 [Eerste Aanleg].
- 39 *Nieuwe Rotterdamsche Courant* 5-5-1869 [scheepstimmerlieden]; *Het Nieuws van den Dag: Kleine Courant*, 28-I-1885 [ruzie]; *Algemeen Handelsblad* 9-4-1885 [gokken], 17-9-1891 [Geldersekade]; *De Tijd* 28-3-1900, *Rotterdamsch Nieuwsblad* 14-3-1903 [Kommers, Nieuwmarkt]; Aerts en De Rooy, *Amsterdam*, 455; Van Zanden, *Industrialisatie*, 132, 136; *De arbeidsenquête van 1887*, 114.
- 40 SAA, Archief 5289, inv.nr. 99, jaarverslagen 1921-1940.
- 41 *Maatschappij tot Nut van 't Algemeen*, brochure, 17; *De vriend van armen en rijken*, 4; Van Eeghen, 'Volksgaarkeuken'.
- 42 Van Leyden, *Eten en drinken*, 52, 56-64.
- 43 Zie p. 243-247.
- 44 *De Telegraaf* 4-9-1923 [restauranteur Van Kempen], *De Tribune* 30-6-1922 [hondenvoer]; *De Tijd* 6-3-1931, *Het Volk* 12-3-1931, 21-3-1931 [prijzen]; Van Eeghen, 'Volksgaarkeuken'; Van der Weg, 'Arm uit eten', 434.
- 45 E-mail Dolf Hell 1-8-2024.
- 46 SAA, index archiefkaart (30238/1537) Willem Johannes Kamerbeek; *Het Volk* 8-2-1935 ['middenstands-restaurant']; *NRC Handelsblad* 12-12-1989 [WeKa]; *De Waarheid* 2-4-1973; *Algemeen Handelsblad* 8-7-1963.
- 47 *Deventer Dagblad* 21-2-1952 [mensa]; Van Eeghen, 'Volksgaarkeuken'.
- 48 SAA, index bevolkingsregister (5000/1791), Pieter Zwart; index woningkaarten (5445/323) Singel 449 huis [Pieter Zwart]; Archief 15009, U doos 43 00 112, menu De Zon; *De Morgenpost* 16-7-1906; *De Courant* 21-6-1907, 3-8-1909, 4-3-1922 [schilster]; *De Amstelbode* 5-I-1910, 17-2-1910; *De Amsterdamer* 11-8-1915; *Utrechts Volksblad* 19-7-1940 [wagon-lits]; *Deutsche Zeitung in den Niederlanden* 4-I-1941 [Van Haagen].
- 49 SAA, index bevolkingsregister (5000/380), Jan Thilee; idem (5000/380), Friedrich Wilhelm Höhle; *Algemeen Handelsblad* 15-8-1865, 3-10-1882; *Recht voor Allen* 25-12-1896 [Gouden Bal]; *Algemeen Handelsblad* 1-5-1858 [faillissement]; Bos, *Volksvrienden*, 59-60, 74, 95.
- 50 SAA, beeldbanknr. PBKDO0332000003 [Gouden Bal]; *De Courant* 8-10-1900; *De Courant* 5-8-1904 [loopjongen]; Polak, *Amsterdam*, 301; Staalman, *Amsterdam*, 156.
- 51 *De Morgenpost* 8-7-1905; 25-8-1906; *De Amstelbode* 2-12-1909; Staalman, *Amsterdam*, 156.
- 52 *Het Parool* 17-6-1957, 14-3-1961 [kok gezocht]; *De*

- Telegraaf* 4-2-1959; Staalman, *Amsterdam*, 156-157; Klei, 'Zondagochtend'.
- 53 J.H. Geel overleed in 1936, zie zijn doodsbericht in *De Tijd* 13-5-1936. SAA, Archief 5268, inv.nr. 2605, patiëntenregister J.H. Geel, 1897; *Recht voor Allen*, 19-7-1895, 2-8-1895, 28-2-1896 [Geel]; *Weekblad van den Algemeenen Nederlandschen Diamantbewerksbond* 1-11-1895; Bos, *Volksvrienden*, 205-207, 227-228.
- 54 In 2024 zit hier Hotel Atlanta. Bloemgarten, 'Reens'; *De Vrije Socialist* 16-2-1901, 7-9-1901, 17-8-1901 [Fosco], 7-4-1906 [hotel]; *Het Volksdagblad* 9-4-1901; De Jong, *Amsterdam bij nacht*.
- 55 SAA, index gezinskaarten (5422/1042), Hendricus Nicolaas Marinus; *Licht en waarheid* 8-9-1894 en 16-2-1895; *De Vrije Socialist* 27-4-1898, 18-2-1899, 18-3-1899.
- 56 Last, *Spaanse tragedie*, 196; Mennell, *All Manners of Food*, 137, 353, nr. 3; Freeman (ed.), *Epicture's Almanack*, xlvii.
- 57 Speenhoff, 'Amsterdamsche keuken'.
- 6. Nieuw en anders**
- 1 Feith, 'Chineesche wijk'; Meeuwse, *Huis van Han*, 66-67.
- 2 *Het vaderland* 20-10-1929.
- 3 Zie p. 73.
- 4 SAA, Archief 5007, inv.nr. 278 [tijdelijk verblijf Thomas Silombra]; Archief 15009, U doos 38 00 1009; *Algemeen Handelsblad* 25-2-1896; *De Telegraaf* 26-2-1896; *Nederlandsche Staatscourant* 21-1-1892; Van Leyden, *Eten en drinken*, 156.
- 5 *Nieuw Israëlietisch Weekblad* 14-11-1919 [wijn keuren]; *De Tijd* 28-4-1923 [pasta]; *De Maasbode* 19-3-1926 [producten]; *NRC Handelsblad* 19-11-1983; De Baar, 'Buitenlands eten', 162; Van der Tak, 'Italiaanse restaurants'; Eisses, *Verbeelding*, 11.
- 6 Lintsen, *Techniek*, deel 3, 354; Galesloot, 'Lekkere zonde'; *Het Nieuws van den Dag: Kleine Courant* 6-9-1902; Munnikes, 'Snelle hap', 180-184.
- 7 SAA, index woningkaarten, Heerengracht 435; Archief 15009, U doos 45 1176; *Volk en Vaderland* 30-3-1935, *De Gooi- en Eemlander* 20-4-1935 [prijzen]; *Eindhovensche Dagblad* 4-2-1935 [Stinga]; Tasca, *1001 Italianen*, 46; *Statistisch jaarboek* 1936-1937, 72; idem, 1938-1939, 68-69 [migratiecijfers Italië 1935: 50; 1936: 57; 1937: 62; 1938: 83; 1939: 74].
- 8 Zie p. 250-251. Wester, *Jef Last*, 319 [citaat Last].
- 9 SAA, index woningkaarten, Amstel 20-22 [Pergola]; index archiefkaart (30238/91), Fausto Bonanni; *Algemeen Handelsblad* 7-10-1941; *Gazet van Limburg* 16-6-1952; *Algemeen Handelsblad* 10-7-1964 [interview Bonanni]; *Deutsche Zeitung in den Niederlanden* 11-3-1944, 26-2-1944; Tasca, *1001 Italianen*, 187-188.
- 10 Zie p. 329-332. *Algemeen Handelsblad* 22-12-1934; Van der Tak, 'Italiaansche Restaurants', 17-18; De Baar, 'Buitenlands eten', 162; Tasca, *1001 Italianen*, 189-190; Moody, 'Vreemde eethuisjes', 13-16.
- 11 *De Standaard* 13-1-1934.
- 12 Meeuwse, *Huis van Han*, 66-70, 96-98; Chong, *Chinezen*, 22-23.
- 13 De gang van zaken en spelling der namen verschilt enigszins in de literatuur: vgl. Chong, *Chinezen*, 25 en Meeuwse, *Huis van Han*, 105.
- 14 SAA, NA 15669/320, notaris Anthony Mijlius, bevrachtingscontract 2-8-1797; NA 15674/16, akte 22-1-1800; Nationaal Archief, 2.01.27.01, inv.nr. 2411; Van Rossum, *Werkers*, 11, 108, 114, 164, 443.
- 15 *De Telegraaf* 31-5-1933, 25-8-1933, 15-12-1933 [Kong Hing]; Meeuwse, *Huis van Han*, 99-118; De Baar, 'Buitenlands eten', 161; *Nieuwe Apeldoornsche Courant* 19-10-1940 [Tai-Ton].
- 16 SAA, index archiefkaart (30238/252) William Fung; *De Standaard* 13-1-1934; *Algemeen Handelsblad* 5-1-1934; *De Telegraaf* 21-3-1935; De Baar, 'Buitenlands eten', 162; Chong, *Chinezen*, 46-47; Chinese Indonesian Heritage Center, <https://cihc.nl/nieuws> [geraadpleegd op 13-8-2024].
- 17 Rappaport, *Shopping for*

- Pleasure*, 86, 102.
- 18 *Provinciale Noordbrabantsche en 's Hertogenbossche Courant* 24-12-1888.
- 19 SAA, indexen overgenomen delen en bevolkingsregister, Constantia Adriana Maria Nooten.
- 20 *De Tijd* 13-3-1889; *Algemeen Handelsblad* 11-5-1889.
- 21 *Algemeen Handelsblad* 4-11-1890.
- 22 Van Leyden, *Eten en drinken*, 200; *Haagsche Courant* 2-6-1903; *Nieuwe Provinciale Groninger Courant* 18-11-1905; *Utrechtsch Provinciaal en Stedelijk Dagblad* 4-10-1911; *Algemeen Handelsblad* 20-11-1913.
- 23 *De Indische Courant* 22-5-1924.
- 24 *Algemeen Handelsblad* 6-9-1963 [citaat]; Kloek en Huiskamp, *Dame*, 9, 55, 86.
- 25 Jolande Withuis, 'Lennep, Adrienne Minette van', in: *Digitaal Vrouwenlexicon van Nederland*, <https://resources.huygens.knaw.nl/vrouwenlexicon/lemmata/data/Lennep> [geraadpleegd op 16-8-2024]; zelfde auteur, *Opoffering en heroïek*, 56, 353, nr. 112; *Vrouw en gemeenschap* 15-11-1939.
- 26 Verdonk, *Dierloos*, 38-41, 71.
- 27 Met dank aan Dirk-Jan Verdonk voor de menukaart van Luitjes. *De vrije socialist* 29-7-1899 [opening]; *Het Volk* 28-11-1900 [verhuizing]; *De vrije socialist* 27-8-1902, 21-11-1903 [Natura]; Verdonk, *Dierloos*, 72.
- 28 Verdonk, *Dierloos*, 122-124.
- 29 *Het Nieuws van den Dag: Kleine Courant* 4-12-1908 [kokkin], 27-6-1912 [autodieven], *Deli Courant* 25-1-1907 [menu]; ingezonden brief C.H. Joosten in *Het Parool*, 13-10-1984 [dank aan Dennis Bos voor deze verwijzing]; Verdonk, *Dierloos*, 72-73 [citaat]; De Vries, 'Vegetaries dineeren', 20; Ooms-Vinckers, *Huizen van herinnering*.
- 30 SAA, index archiefkaart (30238/666) Hans Josef Reinach; Verdonk, *Dierloos*, 164; Joods Monument <https://www.joodsmonument.nl/nl/page/417077/verzet> [geraadpleegd op 2-8-2024].
- 31 Reijnders, *Van 'Joodsche Natiën'*, 79-82, 172; Tammes, 'Residential segregation'.
- 32 Hierover: Hell, *Vlooienburg*, hoofdstuk 6 en 7. Wallet, 'Kosjer Amsterdam', 142; JCK Woordenlijst <https://jck.nl/woordenlijst> [geraadpleegd op 9-9-2024].
- 33 SAA, NA 5236, notaris S. van Sevenhoven, 9-1-1682 [Damrak]; Swetschinski, *Reluctant Cosmopolists*, 213-214; Levie Bernfeld, 'Aan tafel', 34.
- 34 Hell, *Vlooienburg*, 308.
- 35 SAA, NA 13424/12, notaris Willem Decker jr., contract 23-1-1755 [Drukker]; Vaz Dias, 'Losse bijdragen'.
- 36 SAA, index bevolkingsregister (5000/301, p. 1404); Archief 30274, inv.nrs. 1-25, adresboeken; NHA, Archief 358.6, inv.nr. 109, Reg. 2 fol. 162v, huwelijksakte 13-7-1831 [Löb Amschel Cahn (Levie Andries Cohen) x Gertrude Jacobson]; *Algemeen Handelsblad* 2-11-1835 [Stad Frankfort], 23-3-1837 [overlijden Berlijn]; 17-3-1835 [voortzetting Stad Leipzig], 16-4-1853 [verhuizing], 18-12-1854 [overname].
- 37 Op Sint Antoniesbreestraat 63 zat in 1942 het Joodse restaurant van Wold de Groot. SAA, Archief 5182, inv.nr. 4029, inschrijving militiereg. 4-6-1809 [Wolf Mozes Wafelman]; index bevolkingsregister (5000/474, p. 859), Abraham Mozes Wafelman, dochter Mina geb. 1836; *Algemeen Handelsblad* 16-5-1853, 2-6-1863 [faillissement], 4-1-1864; 7-11-1864 [doorstart], 24-6-1867 [naam].
- 38 SAA, Archief 30272, inv.nr. 5, kiezerslijst 1876, p. 44; idem 1879, p. 45; idem 1881, inv.nr. 7, p. 47. In 1895 (inv.nr. 15, p. 192) betaalde zoon Aron 2250 gulden naar huurwaarde. *Nieuw Israëlietisch Weekblad* 21-2-1868, 12-6-1868, 21-11-1873, 13-10-1876; *Algemeen Handelsblad* 11-8-1883 [fornuis]; Van Voskuilen, 'Van table d'hôte tot haute cuisine', 33.
- 39 Polak, 'Het "Casino" verdwijnt'.
- 40 SAA, Archief 714, inv. nr. 2285, nr. 16, brief A. Wafelman aan opperrabbijn Dunner 13-8-1883; *Nieuw*

- Israëlietisch Weekblad* 2-9-1881, 3-3-1882 [filiaal], 17-8-1883 [restaurant], 10-7-1885, 24-7-1885 [ORT], 23-1-1885, 8-4-1887 [Pesach]; *Algemeen Handelsblad* 9-7-1885 en 28-11-1894 [faillissementen]; *Centraal blad voor Israëlieten in Nederland* 25-6-1886 [terug in Casino]; Polak, 'Casino', 122; *Statistisch jaarboek der gemeente Amsterdam* (Amsterdam 1895), 46-47, tabel xxvii.
- 41 SAA, index bevolkingsregister (5000/1906), Van der Hoek; idem (5000/1911), Horowitz; *Algemeen Handelsblad* 6-10-1875, 12-7-1883 [drankvergunning]; *Nieuw Israëlietisch Weekblad* 14-7-1882; 6-4-1883 [Salomon Levie van der Hoek, Leprozengracht]; *Weekblad voor Israëlieten* 28-48, 25-5-1883 [restaurant Horowitz].
- 42 SAA, bevolkingsregister (5000/1772), Eva Clarenburg; *Nieuw Israëlietisch Weekblad* 8-9-1882; 16-2-1883.
- 43 Van Maurik, *Van allerlei slag*, 146; *Algemeen Handelsblad* 3-12-1882 [Van der Molen].
- 44 *Centraal blad voor Israëlieten in Nederland* 31-10-1902 [Waterman]; *Nieuw Israëlietisch Weekblad* 26-1-1883 [Zoete Inval]; Van Maurik, *Van allerlei slag*, 146.
- 45 Van den Houten, 'Kosjer koffiehuis'.
- 46 Hell, 'Eetsalons van Velleman'. Over de latere ontwikkeling van de broodjeszaken: Munnikes, 'Snelle hap'.
- 47 Sielemann, 'Verein', 6-10; Kleyn, *Trek*, 83-88; REOR, *Lijst* (Amsterdam 1918); 'Ritueel Eten op Reis', Joods Amsterdam, www.joodsamsterdam.nl/ritueel-eten-op-reis-reor [geraadpleegd op 19-8-2024].
- 48 Ongeveer een half miljoen euro in huidige valuta.
- 49 Hell en Van Melle, 'Rokin 20'.
- 50 *Nieuw Israëlietisch Weekblad* 16-9-1898 [kookster], 14-9-1917 [opvolger], 24-10-1930 [Soekot], 11-6-1982 [veehandelaren]; *Centraal blad voor Israëlieten in Nederland* 19-7-1901, 20-4-1923 [verbouwing]; *Weekblad voor Israëlietische Huisgezinnen* 19-9-1902; *Onafhankelijk Israëlitisch orgaan voor Nederland* 29, 28-4-1904; *De Geïllustreerde Joodsche Post* 1-18, 5-5-1921 [Hiegentlich].
- 51 Joseph Snuyf overleed in 1937. *Nieuw Israëlietisch Weekblad* 14-8-1914, *Centraal blad voor Israëlieten in Nederland* 26-3-1909; *Weekblad voor Israëlietische Huisgezinnen* 7-1-1927 [Snuyf].
- 52 SAA, archiefkaarten Henri Jacob Cats (1884) en zoon Herman Leo Cats (1915); Archief 5225, inv.nr. 6068, politierapport 72 (13-3-1941) en 237 (26-8-1942); *Nieuw Israëlietisch Weekblad* 21-7-1922 [kookboek]; *Centraal blad voor Israëlieten in Nederland* 31-3-1922; 'Huize Cats', Joods Amsterdam, <https://www.joodsamsterdam.nl/huize-cats> [geraadpleegd op 10-9-2024].

7. Oorlogskosten

- 1 *Nieuwe Apeldoornsche Courant* 19-10-1940.
- 2 Kruizinga, 'Broodbon'.
- 3 *Provinciale Geldersche en Nijmeegsche Courant* 1-2-1917.
- 4 Verdonk, *Dierloos*, 191; Klinkert, Kruizinga en Moeyes, *Nederland neutraal*, 261. Met dank aan Ingrid de Zwarte en Samuël Kruizinga.
- 5 'Aardappelproer', www.amsterdam.nl/stadsarchief/stukken/oproer/aardappelproer [geraadpleegd 15-8-2024]; Huijboom, 'Aardappelproer'.
- 6 Van der Weg, 'Arm uit eten'; Knechtmans, *Amsterdam* 333; *Algemeen Handelsblad* 5-10-1918; *De Tribune* 24-5-1918; *Middelburgsche Courant* 7-10-1918.
- 7 *Nieuwsblad van het Zuiden* 21-12-1917.
- 8 Aerts en De Rooy, *Amsterdam*, deel 4, 88.
- 9 SAA, Archief 31120 inv.nr. 182; *Leeuwarder Courant* 6-6-1918.
- 10 *Het Nieuws van den Dag* 17-2-1918; *Middelburgsche Courant* 17-4-1918; *De Courant* 6-3-1918.
- 11 *De Telegraaf* 26-4-1918.
- 12 SAA, Archief 31120 inv.nr. 182, menukaart Die Port van Cleve 30-9-1918; Hoebe en

- Kommers, *Primeurs*, 34.
- 13 *Deli Courant* 15-8-1918.
- 14 Van der Weg, 'Arm uit eten'.
- 15 De Zwarte, *Hongerwinter*, 37; Kleyn, 'Eten in tijden van oorlog'; Verdonk, *Dierloze gerecht*, 179.
- 16 Arnoldussen en Otten, *De borrel*, 8.
- 17 Zie p. 210-212.
- 18 Capri zou slechts vier maanden openblijven. Na een anonieme verklikkingsbrief aan de Gestapo moest Jef Last het restaurant opgeven. De weduwe Stinga-Last zette Capri tijdelijk voort als Italiaans restaurant. Na de bevrijding kwam de zaak – van de toenmalige uitbater Raffaele Borello – onder beheer te staan van het militair gezag. Hell en Van Melle, 'Kerkstraat 47'. Wester, *Jef Last*; *De Tijd* 21-4-1941; *Het volk* 26-4-1941.
- 19 NIOD, 1230-7 Dossier Horeca; Arnoldussen en Otten, *De borrel*, III-112.
- 20 Wouters, *Ongewenschte muziek*, 220.
- 21 Beuys, *Leven met de vijand*, 99, 121; *Het Nationale Dagblad* 13-6-1940.
- 22 Arnoldussen en Otten, *De borrel* 39-45; *De Waarheid* 20-1-1941; Beuys, *Leven met de vijand* 124, 126.
- 23 *Algemeen Handelsblad* 15-9-1941; Arnoldussen en Otten, *De borrel* 56, 59; Van Kolfschooten, *Beethovenstraat*, 186; Houtman, *Collaboratie of verzet*, 23, 25.
- 24 Aerts en De Rooy, *Amsterdam*, deel 4, 222; Van Kolfschooten, *Beethovenstraat*, 50-53, 65, 89.
- 25 Joods Amsterdam, www.joodsamsterdam.nl/emi-lie-en-raphael-belinfante; NIOD, Onderzoeksgids Oorlogsgetroffenen WO2, www.oorlogsgetroffenen.nl/thema/rechtsherstel/03_01_Bedrijven [geraadpleegd 10-9-2024]; Van Kolfschooten, *Beethovenstraat*, 106-107, 186, 188; www.joodsmonument.nl/nl/page/213049/isidor-kaiser.
- 26 Arnoldussen en Otten, *De borrel*, 78-79.
- 27 Ibidem, 79.
- 28 SAA, Archief 31120, inv.nr. 182, menukaart Die Port van Cleve 8-11-1942; Archief 816, inv.nr. 45, menukaart Kempinski 16-2-1943.
- 29 Arnoldussen en Otten, *De borrel*, 79, 82, 105.
- 30 SAA, Archief 31120, inv. nr. 182, menukaart Die Port van Cleve 8-11-1942; Verzetsmuseum, dossiers voedsel, www.verzetsmuseum.org/nl/voedsel-in-de-oorlog [geraadpleegd 15-8-2024]; Arnoldussen en Otten, *De borrel*, 86, 93.
- 31 Arnoldussen en Otten, *De borrel*, 85, 97; Meeuwse, 'Honderd jaar Chinezen'.
- 32 Allard Pierson, Collectie Lidy Carree, inv.nr. 30, menukaart Tai-Ton 1943; *De Telegraaf* 12-5-1944; *Algemeen Handelsblad* 5-1-1945.
- 33 Klemann, *Nederland 1938-1948*, 402; Arnoldussen en Otten, *De borrel*, 89, 123; Wouters, *Ongewenschte muziek*, 289.
- 34 Klemann, *Nederland 1938-1948*, 404; Arnoldussen en Otten, *De borrel*, 90.
- 35 *Volk en Vaderland* 31-11-1942.
- 36 *Storm: Blad der Nederlandsche SS* 17-3-1944.
- 37 Schot, Lintsen, Rip en De la Bruhèze, *Techniek*, deel 3, 273; De Clercq, *Amsterdam*, 24, 26.
- 38 De Clercq, *Amsterdam*, 29.
- 39 SAA Archief 816, inv.nr. 45, menukaarten Kempinski 16-2-1943; Arnoldussen en Otten, *De borrel*, 92.
- 40 Arnoldussen en Otten, *De borrel*, 98-100. De Clercq, *Amsterdam*, 39-40.
- 41 Knegtmans, *Amsterdam*, 368.
- 42 Amsterdamse artsen meldden 2400 sterfgevallen door honger, maar veel meer mensen stierven door de effecten van ondervoeding: het totaal aantal sterfgevallen in Amsterdam in de eerste helft van 1945 was 9737, vergeleken met 4401 in de eerste helft van 1944, in: De Zwarte, 'Save the Children', 52; De Zwarte, *Hongerwinter*, 314; Schot en De la Bruhèze, *Techniek*, 273; Knegtmans, *Amsterdam*, 368.
- 43 De Clercq, *Amsterdam*, 30; Arnoldussen en Otten, *De borrel*, 101, 102.
- 44 De Zwarte, *Hongerwinter*, 118.
- 45 De Zwarte, *The Hunger*

- Winter, III.
- 46 *Het Parool* 8-9-2020.
- 47 De Clercq, *Amsterdam*, 12. Een verklaring voor het zure eten is mogelijk dat er grote pannen gebruikt werden die de stoom niet goed genoeg hebben kunnen verwarmen. Daardoor bleef de inhoud van de pannen wellicht erg lang op een te lage temperatuur, waardoor de melkzuurbacteriën flink aan de slag gingen. Met dank aan natuurkundige en moleculair gastronom Jan Groenewold (Universiteit Utrecht).
- 48 SAA, Archief 5227, Luchtbeschermingsdienst, inv.nr. 601.
- 49 De Zwarte, *Hongerwinter*, 44, 119; Pen, 'Pannetje'; De Clercq, *Amsterdam*, 39, 40.
- 50 Met dank aan Ingrid de Zwarte.
- 51 Lucassen en Lucassen, *Migratie*, 247, 249; Knegtmans, *Amsterdam*, 371.
- 52 Arnoldussen en Otten, *De borrel*, 154.
- 53 Pen, 'Pannetje'; Arnoldussen en Otten, *De borrel*, 126.
- 54 Arnoldussen en Otten, *De borrel*, 103, 162; Hoeben en Kommers, *Primeurs*, 51.
- 55 Uyldert, 'Smakelijk eten', 30.
8. Op avontuur in eigen stad
- 1 Born, *Restaurant-geschiedenis*, 13.
- 2 Lucassen en Lucassen, *Migratie*, 253, 264, 265, 323.
- 3 Vogels, Geense en Martens, *Maatschappelijke positie*; Freedman, *Ten Restaurants*, 173; Hoving, Dibbits en Schrover (red.), *Cultuur en migratie*, 102.
- 4 *De Telegraaf* 9-11-1968.
- 5 Zie p. 206-208, 213-217.
- 6 De Indische keuken kent Europese invloeden en is ontstaan tijdens de eeuwen van Nederlandse aanwezigheid in de Indonesische archipel en in de tijd dat Indische Nederlanders naar Nederland kwamen. Indonesisch slaat op de zeer gevarieerde keukens van de Indonesische eilanden die zelf ook beïnvloed zijn door ingrediënten en technieken uit onder andere China, India, Arabië en Portugal.
- 7 Van Otterloo en De la Bruhèze, 'Nieuwe etenswaren', 104; Hoeben en Kommers, *Primeurs*, 91; Lee en Lee, *Chin. Ind. Rest. kookboek*, 68. De Chinees-Indische keuken werd in 2020 erkend als nationaal immaterieel erfgoed.
- 8 De Baar, 'Buitenlands eten 2', 186-190.
- 9 Staalman, *Amsterdam*, 36-37.
- 10 Freedman, *Ten Restaurants*, 211; Bouwman en Bruins, "'De Chineesch'".
- 11 E-mail van Marja Geesink 23-9-2023.
- 12 E-mail van Trudy Franc 26-9-2023.
- 13 Van Oss, 'Eeuwige vrouw'.
- 14 *De Volkskrant* 22-12-1948.
- 15 Hell, '1963'; *De Telegraaf* 2-8-1952, 16-12-1954.
- 16 *Het Vrije Volk* 22-1-1966.
- 17 Born, *Restaurantgeschiedenis*, 34; Sichuan Food op de Reguliersdwarsstraat open-de in 1985.
- 18 *Nieuwsgier* 18-9-1954; Eric Esurio, *Het Parool* 18-4-1969, 16-11-1976; interview Jeff Keasberry 17-10-2023.
- 19 Allard Pierson, Menukaarten CMA, inv.nr. 85, menukaart Bali z.j.; Van Limburg Stirum, *Wir essen gut*; Nieman, *Buitenissig eten*, 55-57; Farber, 'Dining'.
- 20 Mogelijk ligt het wat genuanceerder en is de rijsttafel een, weliswaar Nederlands, voortvloeisel uit Indonesische warongs (eethuisjes) en slametans (religieuze feestmalen), waarbij óók rijst en verschillende gerechten op tafel komen. Van den Berg, *Ajoh*.
- 21 *Het Parool* 15-7-1966.
- 22 Allard Pierson, folders Lido, z.j..
- 23 De Baar, 'Buitenlands eten in Amsterdam 2', 186-190, 187; Polak, *Dagboek van Max de Jong*, 132.
- 24 Teksten over Hok-Kie stonden eerder in: Kleyn, 'Hoe Go-Tan Nederland veroverde', *Het Parool* 18-2-2022.
- 25 *Jaarboek der Universiteit van Amsterdam* 1961-1962; *de Volkskrant* 20-9-1960.
- 26 Hoeben en Kommers, *Primeurs*. Zie ook p. 310-311.
- 27 Andere tijden, *Het dictaat van Parijs. Mode in de jaren vijftig en zestig* (uitzending 19-10-2000); Born, *Culinaire herinneringen*, 10.
- 28 *Het Parool* 19-6-1952.
- 29 E-mail van Michaël Simons,

- 29-9-2023; interview met voormalig gastvrouw en eigenaresse van La Cave Internationale Iboya May (1937), 21-12-2023.
- 30 *Nieuwsblad van het Noorden* 29-8-1967.
- 31 CBS, *Maandstatistiek* (1962), 49; CBS, *III jaar statistiek*, 116.
- 32 ANWB, *Franse Rivièra*, 42-43.
- 33 Watt, *Parijse bistro gerechten*.
- 34 Born, *De Fagels*, 35, Woutersz, 'Adriaen Woutersz at in Le Provençal'; Boer, 'Bistro kreeg Appel'.
- 35 Plugge, *Restaurant/bistro boekje*, 85.
- 36 *Algemeen Handelsblad* 17-9-1964.
- 37 Plugge, *Restaurant/bistro boekje; Amsterdam uit eten*.
- 38 Born, *De Fagels*, 26.
- 39 Born, *Culinaire herinneringen*, 86.
- 40 Zie p. 50, 56, 179-182, 204-205.
- 41 SAA, Archief 31120, inv.nr. 182, menukaart Port van Cleve 1968; menukaart La Cave Internationale privéarchief; Esurio, *Vreemd*, Plugge, *Restaurant/bistro boekje*; Van Loon, *Restaurant/bistro boekje*.
- 42 Van Loon, *Restaurant/bistro boekje*, 16.
- 43 Boudewijn, 'Houten borden'.
- 44 Jobse-van Putten, *Eenvoudig maar voedzaam*, 339-342; Hoebe en Kommers, *Primeurs*, 73; CBS, *Tweehonderd jaar statistiek*, 119.
- 45 *Het Parool* 19-11-1955.
- 46 Eisses, Italiaanse keuken, 29.
- 47 Zie p. 208-213.
- 48 Allard Pierson, menukaart San Marco kerst 1960; *Het Parool* 19-8-1960. Ook in Italië was het binnen de aristocratie en hoge bourgeoisie in de mode geweest om Frans te eten, maar dat was in de jaren zestig niet meer gebruikelijk. Met dank aan culinair historicus Luca Cesare.
- 49 Interview met zoon George Tjepkema (1940) 12-10-2023.
- 50 *Algemeen Handelsblad* 10-7-1964.
- 51 Ferrée, 'Hapje eten'.
- 52 *Het Nieuws van den Dag: Kleine Courant* 12-4-1901; *Het Volk* 8-7-1908; *Tubantia* 24-12-1908.
- 53 Met dank aan culinair historicus Luca Cesare.
- 54 *Het Parool* 27-10-1956.
- 55 *Studentteggast*, 26.
- 56 *Het Parool* 4-6-1960.
- 57 E-mail Corien Sleeswijk 29-9-2023.
- 58 Zie hoofdstuk xxx.
- 59 Born, *Gastronomische tips*, 2-3; *Het Parool* 21-2-1966.
- 60 Born, *Restaurants*; Born, *Gastronomische tips*, 2-3; Born, *Restaurantgeschiedenis*, 22.
- 61 Nieman, *Buitenissig eten buitenshuis*, 42.
- 62 Reinders en Wijsenbeek (red.), *Koffie*, 47-49; Hell, 'Migrant Cuisine', 145; Van Leyden, *Eten en drinken*, 172.
- 63 Reinders en Wijsenbeek, *Koffie*, 143.
- 64 *Algemeen Handelsblad* 1-11-1955.
- 65 Allard Pierson, Collectie Menukaarten van het Culinair Museum Amersfoort, inv.nr. 85, restaurant Centraal Station, na 1955; *Algemeen Handelsblad* 15-12-1956.
- 66 Born, *Restaurant-geschiedenis*, 27.
- 67 *Algemeen Handelsblad* 26-6-1964.
- 68 Onder nieuwe eigenaren ging Centra in 2016 failliet. Een jaar later werd er een doorstart gemaakt en heropende het restaurant na een flinke renovatie als Xampanyeria Centra. In 2019 sloot het restaurant definitief de deuren. Soetenhorst, 'Dam tegen de nutellawinkels'.
- 69 Emily Kuisch, geciteerd in De Baar, 'Buitenlands eten', 189.
- 70 *Het Parool* 2-2-1965; Esurio, *Vreemd gaan eten*, 90-92; Farber, 'Dining'; Nieman, *Buitenissig eten buitenshuis*.
- 71 *Het Parool* 8-4-1967.
- 72 Hoving et al., *Cultuur en migratie*, 15.
- 73 Esurio, *Vreemd gaan eten*, 87-89; Lijst restaurants, privébezit Renée Wijsman.
- 74 *Het Parool* 24-3-1960.
- 75 Plugge, *Restaurant/bistro boekje*, 59; Stam, 'Exotisch Amsterdam'.
- 76 Born, *Restaurant-geschiedenis*, 28.
- 77 Genoemd in recensie over Turks restaurant Sultan, Esurio, *Vreemd gaan eten*, 159-161.
- 78 Born, *Gastronomische tips*, 8; Esurio, *Vreemd gaan*

- eten, 132-134.
- 79 Van Otterloo, *Eten en eetlust*, 224-230; Kagie, 'De pizza'.
- 80 Göbel, *Dobar Tek; de Volkskrant* 9-7-1969; *Het Parool* 19-10-1971.
- 81 Khadjé, 'Oorlog'.
- 82 SAA, Archief 30408, inv.nr. 254, archiefkaart Eugène Edgar Kerk; *Het Vaderland* 4-7-1959; *De Groene Amsterdammer* 13-6-1959 [Edgar]; *De Surinamer* 28-10-1948.
- 83 *De Tijd/De Maasbode* 12-5-1960; *Algemeen Handelsblad* 29-9-1962; Nieman, *Buitenissig eten*, 51-52.
- 84 Leegsma en Nuis, *Bijna alle restaurants*.
- 9. Michelin, tafelbereidingen en nouvelle cuisine**
- 1 Born, *Restaurants*, 12.
- 2 Born, *Restaurant-geschiedenis*, 9.
- 3 Bijvoorbeeld Klosse, *Alliance*, 9; Born, *Restaurant-geschiedenis*, 11.
- 4 Born, *Restaurant-geschiedenis*, 11.
- 5 Allard Pierson, Collectie Menukaarten, schenking Willem Himmelreich, menukaart Lido 30-3-1960.
- 6 Interview met Willem Himmelreich 13-12-2023.
- 7 Harp, *Marketing Michelin*, 249; Bucaka en Koseb, 'Application', 13.
- 8 Michelin, *Benelux*, 133.
- 9 Allard Pierson, Collectie menukaarten, menukaart Dikker & Thijs 20-12-1950; Collectie CMA inv.nr. 87, menukaart Excelsior z.j.
- 10 Klosse, *Alliance*, 12.
- 11 Klosse, *Alliance*, 14; Hoeben en Kommers, *Primeurs*, 90.
- 12 Ibidem, 88, 89, 121; 'In memoriam Henk Tuin', *Foodtube* (2001); *De Telegraaf* 25-1-1990; interview Jean Beddington 13-2-2024.
- 13 Zie p. 160-161.
- 14 Hoeben en Kommers, *Primeurs*, 25-42.
- 15 Zwart, *Dikker & Thijs*.
- 16 Esurio, 'Fijnproevers'; Hoeben en Kommers, *Primeurs*, 67.
- 17 Ibidem, 27, 54, 61, 104.
- 18 Herinneringen van Leo de Rooij, opgeschreven in e-mail door zijn stiefdochter Manette Marchand, 21-10-23.
- 19 Interview met Rob Vrouwdeunt 11-1-2024.
- 20 Kleyn, 'Kok zijn blijkt het gevaarlijkste beroep'.
- 21 Born, *Restaurant-geschiedenis*, 15.
- 22 Auer, *Nooit meer een-deborst*, 82.
- 23 Ingezonden brief, *de Volkskrant* 14-4-1990.
- 24 Camps, 'Johannes van Dam'.
- 25 Thijsen, *Johannes van Dam*, 163.
- 26 Klosse, *Alliance*, 8.
- 27 E-mail van Ingrid de Ruiter 6-2-2024; Vuijsje, 'Jasje en dasje'.
- 28 Born, *Gastronomische tips*, 8-9.
- 29 Interview met Suzanne Bakker 11-1-2024.
- 30 Esurio, 'Hoogste lof'; Born, *Restaurantgeschiedenis*, 17; interview met Esther Halvemaan, 21-5-2024.
- 31 Zie p. 341.
- 32 *De Telegraaf* 20-7-1965; Hoeben en Kommers, *Primeurs*, 76.
- 33 *Het Parool* 1-3-1973.
- 34 Farber, 'Dining'.
- 35 Allard Pierson, schenking Himmelreich, menukaart Lido (bar), 1959.
- 36 Van Dam, 'Smaak van nostalgie'.
- 37 Kroes, 'Om het jetsetleven'; *De Telegraaf* 3-1-1975; SAA, affiche Dinnershow, 1981. In 1991 zou het Lido worden omgebouwd tot Holland Casino.
- 38 Interview Willem Himmelreich; herinneringen Leo de Rooij.
- 39 *Nieuwsblad van het Noorden* 12-9-1974.
- 40 Hoeben en Kommers, *Primeurs*, 72, 123; Born, *Restaurantgeschiedenis*, 23; herinneringen De Rooij; Anoniem, 'Pleisterplaatsen, een vreemd eindje in de bijt', *Toerisme. Amsterdam werkt. Maandblad voor de hoofdstad* 12, 1975, 47; Plugge *Restaurant/bistro boekje*, 91.
- 41 Born, *Restaurants*, 13.
- 42 *Algemeen Dagblad* 30-10-1968.
- 43 *De Telegraaf* 22-9-1966; *Het Vrije Volk* 14-9-1965; *Algemeen Dagblad* 23-11-1968.
- 44 Herinneringen De Rooij.
- 45 *De Telegraaf* 22-9-1966.
- 46 SAA, Archief 15009, inv. nr. 14141/doors 28/00.764, 'Enige gegevens betreffende

- omvang, samenstelling en economische betekenis van de horecabedrijfstak in Nederland'; Born, *Restaurantgeschiedenis*, 66.
- 47 Born, 'Vrouwelijke kok'.
- 48 Zwart, *De chef-kok is een vrouw*, 7, 8, 12, 17, 77.
- 49 Interview Jean Beddington.
- 50 Born, *Restaurantgeschiedenis*, 23.
- 51 Allard Pierson, schenking Willem Himmelfreich, menukaart Lido, z.j.
- 52 *Amsterdam uit eten*.
- 53 Piscaer, 'Nederlands culinair erfgoed'.
- 54 Allard Pierson, Collectie menukaarten CMA; Menubook 1978, Collectie menukaarten Lidy Carree.
- 55 *Het Parool* 6-1-1977, 16-3-1977, 13-4-1977; *NRC Handelsblad* 04-8-1978; *De Telegraaf* 27-1-1979.
- 56 Born, *Restaurantgeschiedenis*, 63.
- 57 Ibidem, 43; Klosse, *Alliance*, 18, 19; Mechanicus, *Kookkunst*, 141.
- 58 Van Loon, *Restaurant/bistro boekje*, 9.
- 59 Born, *Restaurantgeschiedenis*, 46; Versprille, 'John Halvemaan (1949-2019)'; Hoeben en Kommers, *Primeurs*, 112.
- 60 Interview Jean Beddington; Born, *Restaurantgeschiedenis*, 75.
- 61 Interview Jean Beddington.
- 62 Ibidem.
- 63 Van Dam, 'Johannes van Dam blikt terug'.
- 64 Witteman, 'Eetwaren'.
- 65 Meeuwse, 'Honderd jaar Chinezen'.
- 66 *Het Vrije Volk* 8-8-1984; *Trouw* 9-8-1984, 13-10-1984.
- 67 Zie p. 208-213.
- 68 Eisses, Italiaanse keuken.
- 69 Zie p. 352-356.
- 70 Interview Maud Moody 8-3-2024.
- 71 *Het Parool* 26-8-1992.
- 72 Kleyn, 'Pizza'; *Allerhande* 1-5-1989; Eisses, Italiaanse keuken.
- 73 Hoeben en Kommers, *Primeurs*, 168.
- 74 *NRC Handelsblad* 23-7-1980; 'Taste of adventure', 30.
- 75 *Het Parool* 28-12-1995, 27-4-1995.
- 76 Born, *Restaurantgeschiedenis*, 56.
- 77 Auer, *Nooit meer eendeborst*, 111; *Het Parool* 20-5-1992, 27-4-1995.
- 78 Zie p. 319.
- 79 Sweering en Kruidhof, 'Gezelligheid'.
- 80 SAA, Archief 1109, menukaart 1974 Amstel Hotel; 'Pleisterplaatsen', 12; Advertentie d'Vijff Vlieghe in: *Toerisme. Amsterdam werkt. Maandblad voor de hoofdstad* 12 (1975); *Het Parool* 1-10-1980; www.cbs.nl/nl-nl/visualisaties/prijzen-toen-en-nu [geraadpleegd 16-9-2024].
- 81 Auer, *Nooit meer eendeborst*, 33-35, 69, 70.
- 82 Ibidem, 75.
- 83 *De Telegraaf* 4-6-1981; Hoeben en Kommers, *Primeurs*, 127.
- 84 Van Dam, 'Smaak van nostalgie'.
- 85 Husken, *Crimineel eten*, 10, 72; interview Wil Demandt en Klaartje Verhoeven, 29-3-2024; interview Maud Moody.
- 86 Interview Demandt en Verhoeven. Lees meer over de keuken van Bordewijk op p. 337, 373.
- 87 Van Engelen, *De Stad*, 170, 175, 181. Met dank aan Soscha Monteiro.
- 88 Van 1993 tot 2015, daarna in Odeon aan het Singel.
- 89 *Het Parool* 12-9-2015; *Algemeen Dagblad* 15-9-1995.
- 90 Born, *Restaurantgeschiedenis*, 67; *Het Parool* 21-5-1983.
- 91 www.reguliers.net/oblo-mow.php [geraadpleegd 27-2-2024].
- 92 Auer, *Nooit meer eenendeborst*, 15.
- 93 Johannes van Dam, geciteerd in: Thijssen, *Johannes van Dam*, 167.

10. Idealisten aan tafel

- 1 Onderdenwijngaard, 'Vegetarische Hollandse hap'.
- 2 Ten Holter, *Kroegenboek*, 33; Born, *Restaurantgeschiedenis*, 19; *Het Parool* 2-2-1965.
- 3 Zie p. 221-226.
- 4 Van Engelen, *De Stad*, 73; Verdonk, *Dierloze gerecht*, 210.
- 5 Former (red.), *Informatorium Voeding*, 1404; Kortekaas en Aakster, *Niet-westerse geneeswijzen*; Verdonk, *Dierloze gerecht*, 209; *Trouw* 26-4-1968.
- 6 Van Dam en Striekwold. 'Small is Unsustainable?', 139.

- Biodynamisch gaat verder dan biologisch, zo wordt er aan wisselbouw gedaan om bodemuitputting te voorkomen en spelen de maanstanden een rol in het zaaien en poten van gewassen.
- 7 *Het Vrije Volk* 4-5-1968.
- 8 *De Telegraaf* 5-11-1968; *Trouw* 7-11-1968; *Prinses* nr. 30, 27-3-1971; *De Tijd* 1-2-1969, 25-1-1969.
- 9 SAA, Archief I5009, inv.nr. 14141, doos 28, 00.758, *The Dutch Way* [gids alternatieve eetplekken, 1973].
- 10 *Het Parool* 7-7-1972.
- 11 'De mazen der wet', 56-58.
- 12 Schmidt, 'Macrobiotici'.
- 13 Fischer, 'Oosterse wijzen'; Schilperoord, *Vegetarische en macrobiotische restaurants*, 29; *de Volkskrant* 8-2-1971.
- 14 *NRC Handelsblad* 16-7-1971.
- 15 Verdonk, 'Eten met overtuiging'.
- 16 Schilperoord, *Vegetarische en macrobiotische restaurants*.
- 17 Folder in SAA, Archief I5009, inv.nrs. 14383-14395, U doos 45 001202; *NRC Handelsblad* 22-8-1975; *Nieuw Israëlietisch Weekblad* 1-10-1976, 3-11-1978, 12-1-1979.
- 18 *Nieuw Israëlietisch Weekblad* 23-7-1976; *Het Parool* 31-8-1973; Van Loon, *Restaurant/bistro boekje*, 153; Plugge, *Restaurant/bistro boekje*, 53.
- 19 Schilperoord, *Vegetarische en macrobiotische restaurants*, 19, 27, 37.
- 20 Van Duijn, 'Dood van Flora'.
- 21 *Algemeen Dagblad* 8-9-1971; *Het Parool* 22-2-2019.
- 22 E-mail Michaël Simons 29-9-2023, zie ook p. 281.
- 23 *De Telegraaf* 10-8-1982.
- 24 *Het Parool* 20-4-1973.
- 25 Verdonk, *Dierloos*; Schilperoord, *Vegetarische en macrobiotische restaurants*, 21.
- 26 Van Dis, 'Vibreren'.
- 27 Restaurantgoldentemple.com [geraadpleegd 16-9-2024]; interview eigenaar Bilal Ardam, 18-6-2024.
- 28 *Vrouwenkrant* 16 (1975), www.vrouwennuvoorlater.nl/vrouwenkrant-diversen [geraadpleegd 5-4-2024].
- 29 *De Volkskrant* 06-4-2024.
- 30 *Trouw* 07-10-1980. Voor eerdere vrouwenrestaurants, zie p. 218-221. *Trouw* 7-10-1980.
- 31 *Nieuwsblad van het Noorden* 21-5-1980; Atria, Archief Vrouwenrestaurant Zus, IIAV00000247, 1; *Koöperatieve Vereniging*.
- 32 Interview Artha van Alkemade 23-5-2024.
- 33 *De Volkskrant* 18-9-1980; *Koöperatieve Vereniging Het Vrouwenrestaurant*; e-mail Hanne Kuipers 28-8-2024.
- 34 Atria, Archief Zus, 2.
- 35 *Het Parool* 19-9-1980.
- 36 *de Volkskrant* 27-9-1980.
- 37 *Vrouwenkafée en restaurant Orka la Rose*.
- 38 E-mail van Helma Meijer 3-7-2024; e-mail van Angela Reijnders 5-7-2024.
- 39 Domínguez, 'The Demise of Amsterdam Lesbian Scene', *The Herring* 23-3-2023.
- 40 Interview Artha van Alkemade.
- 41 *NRC Handelsblad* 28-3-1981; e-mail Hanne Kuipers.
- 42 Interview Artha van Alkemade.
- 43 Zie p. 329-332.
- 44 'De Amsterdamse bevolking sinds 1900', *Onderzoek en Statistiek Gemeente Amsterdam*, 16-9-2022 [geraadpleegd 16-9-2024]; Van Engelen, *De Stad*, 24, 26, 137.
- 45 Van Dam, Hell, De Rave en Janssen, 'Access to Food'; Van Engelen, *De Stad*, 137.
- 46 Van Dam, Hell, De Rave en Janssen, 'Access to Food'; *De Volkskrant* 5-5-2000; *Kookboek Hemelse Modder*, 41; Duivenvoorden, *Voet tussen de deur*.
- 47 IISG Amsterdam, Archief Wijers, doos 001 Map 3.1, brochure Werkcongres Wijers, 27-29 mei '83; *Wijerskrant* oktober 1983, 2.
- 48 Plekken waar jongeren goedkoop konden overnachten, georganiseerd door de Stichting Zomeraccommodatie Jeugdtoerisme Amsterdam en financieel ondersteund door de gemeente.
- 49 E-mail van Maria Links 23-9-2023.
- 50 IISG, ARCHO4635, geraadpleegd door Max Hell voor Van Dam, Hell e.a., 'Access to Food'; Verdonk, *Dierloze gerecht*, 352, 353.
- 51 Owens, *Cracking*, 142.
- 52 *Wijerskrant*, oktober 1983, 2.
- 53 Max Hell, 'Access to Food'; Onderdenwijngaard 'Vegetarische Hollandse hap'.

- 54 IISG, ARCHO4635, geraadpleegd door Max Hell voor Van Dam, Hell, De Rave, Janssen, 'Access to Food'.
- 55 Wiel Dorssers in *Kookboek Hemelse Modder*, 41; in-interview Maarten Milders 11-6-2024.
- 56 Dorssers in *Kookboek Hemelse Modder*, 42.
- 57 Onderdenwijngaard, 'Vegetarische Hollandse hap'.
- 58 *De Volkskrant* 5-5-2000.
- 59 Van Engelen, *De Stad*, 155, 156.
- 60 IISG, ARCHO4635, *15 jaar Binnenpret* (1998).
- 61 www.binnenpret.org/mkz/ [geraadpleegd 7-8-2024].
- 62 www.eindevandewereld.nl [geraadpleegd 6-6-2024]; *Het Parool* 16-6-1994.
- 11. Nouveau ruig, vegan, corona en meer**
- 1 Van Dam, 'Johannes van Dam blikt terug'.
- 2 Yamazato heeft sinds 2002 een Michelinster. Cwiertka, 'From Ethnic to Hip' 246; Plugge, *Restaurant/bistro boekje*, 9.
- 3 *Algemeen Dagblad* 6-1-2000.
- 4 *Het Parool* 9-7-2011.
- 5 *Metro* 15-6-2021.
- 6 *Het Parool* 30-7-2011.
- 7 Interview Mara Grimm 11-4-2024.
- 8 Interview Hiske Versprille 14-3-2024. Sinds 2018 schrijft Versprille landelijke restaurantrecensies voor *de Volkskrant*.
- 9 Kleyn, 'Wijze les'; Schepers, *Van aardappel tot avocado*, 242.
- 10 Hiske Versprille, in: Kleyn, 'Een wijze les'.
- 11 Interview Wil Demandt en Klaartje Verhoeven, 29-3-2024; Broekaert, 'De alleseter'.
- 12 Zie p. 397.
- 13 Tekst deels eerder verschenen op topspots.nl; *Het Parool* 18-8-2015, 12-1-2023; *de Volkskrant* 30-4-2016; *NRC Handelsblad* 19-9-2015.
- 14 *Het Parool* 4-12-2016.
- 15 *Trouw* 27-1-2014; interview Theo van Rensch, 15-3-2024.
- 16 *Het Parool* 3-3-2018; *de Volkskrant* 25-5-2018.
- 17 *Het Parool* 1-10-2021; *Het Parool* 23-5-2023.
- 18 77,8 kilo per persoon per jaar ten opzichte van 76,7 kilo; 43 procent van de onder-vraagden eet vaker vlees in een restaurant. Onderzoek van Wageningen in opdracht van Wakker Dier. Dagevos, Verhoog, Van Horne en Hoste, *Vleesconsumptie*.
- 19 *Het Financieel Dagblad* 30-5-2009.
- 20 *Het Parool* 13-2-2013, 14-2-2013; *Gonzo* (podcast) 2-9-2023.
- 21 *Het Parool* 31-12-2016.
- 22 *Het Parool* 5-1-1973; e-mail van Maria Links; *NRC Handelsblad* 13-6-1978.
- 23 Terugblik op de opening van Rose's Cantina, www.reguliers.net/rosescantina.php [geraadpleegd 19-9-2024].
- 24 E-mail van Coby Oppenhuis 29-9-2023; Van Engelen, *De Stad*, 347, 350, 352, 399.
- 25 *De Volkskrant* 18-6-2007.
- 26 *De Volkskrant* 2-12-2023.
- 27 *De Volkskrant* 25-3-2023.
- 28 Born, *Restaurant-geschiedenis*, 68.
- 29 Interview Mara Grimm.
- 30 Thijssen, *Johannes van Dam*, 168-169.
- 31 Interview Judith Zilversmit 18-4-2024.
- 32 *Het Parool* 23-12-2023; *Algemeen Dagblad* 27-3-1997.
- 33 Van Engelen, *De Stad*, 368, 374.
- 34 *Het Parool* 10-8-2019, 9-11-2019.
- 35 Google-review ristorante-pizzeria Firenze, 2016.
- 36 Plugge, *Restaurant/bistro boekje*, 61, 73; Esurio, *Vreemd gaan eten*, 75-77.
- 37 SAA, Archief 15009, Doos U 43 00.1113, reclamemateriaal d'Vijff Vlieghe, z.j.
- 38 Menukaart d'Vijff Vlieghe; Allard Pierson collectie menukaarten, schenking Willem Himmelreich, menukaart d'Vijff Vlieghe, z.j.; *Nieuwsblad van het Noorden* 15-5-1990.
- 39 *Trouw* 13-3-2020.
- 40 *Entree Magazine* 3-10-2023; *Het Parool* 10-8-2023, 21-5-2024.
- 41 Interview Maud Moody.
- 42 *Het Parool* 4-5-2024.
- 43 *Het Parool* 25-11-2022.
- 44 Van Engelen, *De Stad*, 385, 386; *Het Parool* 11-5-2024.
- 45 Interview Jonneke de Zeeuw 18-4-2024.
- 46 *Het Parool* 20-4-2024.
- 47 Interview Danny Lee 26-4-2024.

Woord van dank

Veel mensen hielpen ons met hun kennis, kunde, ervaringen, herinneringen, suggesties, kritiek en bronmateriaal. Onze grote dank dus aan: Mieke Aerts, Peter-Paul de Baar, Marian Bakker, Suzanne Bakker, Dennis Bos, Peti Buchel, Luca Cesare, Gerard Couturier, Katarzyna Cwierka, Peter van Dam, Relinde Fontaine, Roelof van Gelder, Jan Groenewold, Anna de Haas, Gijs van der Ham, Dolf Hell, Max Hell, Onno Kleyn, Els Kloek, Jacques Klöters, Monique van Loon, Ruud Koopman, Samuël Kruizinga, Hanne Kuipers, Ruud Lambour, Iboya May, Floor Meijer, Helma Meijer, Marius van Melle, Margriet de Roever, Rebecca Spang, George Tjepkema, Juliette Tocila, Dirk-Jan Verdonk, Bart Wallet en Marleen Willebrands. Dank ook aan de medewerkers van het Stadsarchief Amsterdam (Alex van Reenen, Bart Schuurman, Erik Schmitz), het Allard Pierson, IISG, NIOD, Atria en IHLIA. En aan alle fotografen, koks en restauranteigenaren die beeld ter beschikking stelden.

De reacties van *Parool*-lezers op onze oproep voor herinneringen aan en bronnen over het Amsterdamse horecaleven brachten de teksten extra tot leven, veel dank daarvoor. Speciale dank aan meelezers Wil Demandt, Willem Himmelreich, Onno Kleyn, Soscha Monteiro, Thor Rydin en Ingrid de Zwarte en aan de geïnterviewden: Artha van Alkemade, Jean Beddington, Wil Demandt, Mara Grimm, Esther Halvemaan, Willem Himmelreich, Jeff Keasberry, Danny Lee, Maarten Milders, Maud Moody, Theo van Rensch, Klaartje Verhoeven, Hiske Versprille, Jonneke de Zeeuw en Judith Zilversmit.

We zijn ook het Fonds Bijzondere Journalistieke Projecten zeer erkentelijk voor hun bijdrage en de medewerkers van Prometheus die deze publicatie hebben begeleid.

Illustratieverantwoording

Inleiding

[1] Affiche Johann Georg van Caspel, ca. 1900. Rijksmuseum, RP-P-1912-2443.

[2] Foto Bert Verhoeff, Anefo, 10 december 1971. Nationaal Archief, Fotocollectie Anefo.

[3] Willem Buytewech, *Vrolijk gezelschap in de open lucht*, 1616-1617. Mauritshuis, Den Haag, inv.nr. 1218.

Deel I

[1] *Plan nouveau & très exact de la ville d'Amsterdam*. Gravure C. van Baarsel, uitgegeven door Mortier, Covens en Zoon, 1812. SAA 010095000072.

[1.1] Schilderij Gerrit Adriaensz. Berckheyde, 1660-1680. Rijksmuseum, SK-A-681.

[1.2] *Sorgheloos, Weelde en Gemak zitten in de herberg Het huys van Quistenburch te eten en drinken*. Prent van Cornelis Anthonisz, 1541. Rijksmuseum, RP-P-1932-121B.

[1.3] Uitsnede portret van een oudere dame, Johannes Thopas, ca. 1650-1660. SAA 010097000323.

[1.4] Detail schilderij Bartholomeus van der Helst, 1655. Collectie en foto Amsterdam Museum, SA 2101.

[1.5] Detail *Prinsjesdag*, schilderij van Jan Havicksz Steen, 1650. Rijksmuseum, SK-A-384.

[1.6] Detail G. Flinck, *Schutters van de compagnie van kapitein Joan Huydecoper en luitenant Frans van Waveren*, 1648. Amsterdam Museum SA 7318.

[1.7] Schilderij David Teniers de

Jonge, 1644. Mauritshuis, Den Haag, inv.nr. 260.

[1.8] Schilderij Ludolf Bakhuysen, 1702. Rijksmuseum, SK-A-2198.

[1.9] Ingekleurde prent Thomas Rowlandson, *A French Ordinary*, 20-7-1802. The Met, New York nr. 1970.541.44.

[1.10] Monumenten en Archeologie, Gemeente Amsterdam (NZR2.00210MTL001). Foto Harold Strak.

[1.11] Detail Adriaen Brouwer, *De pannenkoekenbakker*, ca. 1625. MOU Oudenaarde.

[1.12] Schilderij Gerrit Donck, *Oude vrouw in haar keuken*, ca. 1630. Nasjonalmuseet, Oslo NG.M.00139.

[1.13] Tekening Gerrit Lamberts 1816. SAA 010097001802.

[1.14] Schilderij toegeschreven aan Meester van de Amsterdamse Bodegón. Rijksmuseum SK-A-2962.

[1.15] Titelprent *Den koddigen opdisser*, deel 1 (Amsterdam 1672). Allard Pierson – Universiteit van Amsterdam, MUZ 304.

[1.16] Uitsnede kaart van burgerwijk 26, Jan Punt, 1761-1772. SAA KOKA00445000001.

[1.17] Ingekleurde prent Thomas Rowlandson, 1800. Lewis Walpole Library, UB Yale, VS, nr. 800.00.00.29.

[1.18a-b] Objectnrs. POL-3-55 en POL-3-57. Foto's: Collectie Monumenten en Archeologie, gemeente Amsterdam.

[2.1] Tekening H.P. Schouten, 1774. SAA 010001000542.

[2.2] Tekening Pieter van den Berge, ca. 1690. SAA

010097000101.

[2.3] Schilderij Willem van Mieris, 1717. Mauritshuis, Den Haag, inv.nr. 109.

[2.4] Ets Caspar Luyken naar Jan Luyken, 1694. Rijksmuseum, RP-P-OB-44.500.

[2.5] Schilderij Joachim von Sandrart, *Februari*, 1642. Bayerische Staatsgemäldesammlungen – Staatgalerie im Neuen Schloss Schleißheim, inv.nr. 357.

[2.6] Gravure Godefroy Engelmann, 1686. Musée internationale de la Réforme protestante, Genève.

[2.7] Collectie Rijksmuseum Muiderslot, C1915-348-1.

[2.8] Schilderij Hendrick Bloemaert, 1634 geda-teerd. Collectie Centraal Museum Utrecht.

[2.9] Detail Burgerwijkkaart No. 8. SAA, Archief 10031, inv.nr. 14.

[2.10] Uitsnede schilderij Bartholomeus van der Helst, 1648. Rijksmuseum, SK-C-2.

[2.11] Spotgravure naar Nicolas II de Larmessin door Gerard Valck, 1695. Atlas Van Stolk 9324.

[2.12] Tekening Jan de Beyer, 1758. SAA 010001000445.

[2.13] Prent Simon Fokke, 1772-1773. Rijksmuseum, RP-P-1944-2075.

[2.14] Prent Caspar Philips Jacobsz, 1772. SAA 010097002657.

[2.15] Tekening Jan de Beijer, 1757. SAA 010097010361.

[2.16] Tekening Jacob Cats, 1751-1799. Rijksmuseum, RP-T-1899-A-4222.

[3.1] *De Smaak*, tekening Dirk Langendijk, 1799. Amsterdam

Museum, inv.nr. TA 10653.

[3.2] Prent Philibert-Louis Debucourt, 1807. Rijksmuseum, RP-P-2009-291.

[3.3] Bibliothèque historique de la Ville de Paris.

[3.4] Prent Thomas Rowlandson, *A Two O'Clock Ordinary*, 1811. The Metropolitan Museum of Art.

[3.5] Handgekleurde ets, 1800-1825. SAA 010094003618.

[3.6] Prent Carl Christiaan Füchs naar een tekening van Johannes Steyn, 1820-1840. SAA 010097010820.

[3.7] Lithografie met de hand ingekleurd, Louis-Léopold Boilly, 1825. Rijksmuseum, RP-P-OB-41.240.

[3.8] Pentekening Pieter Barbiers, na 1755. SAA KOG-AA-2-24-497.

[3.9] Tekening C.L. Hansen, 1820. SAA 010001000747.

[3.10] Dagboektekening Christiaan Andriessen, 11-8-1805. SAA 010094000080.

[3.11] Tekening H.P. Schouten, 1778. SAA 010001000582.

[3.12] Tekening Reinier Vinkeles, 1807. SAA 010001000495.

[3.13] Anonieme tekening november 1813. SAA 010097010377.

[3.14] Tekening Cornelia Aletta van Hulst, ca. 1810. SAA 010097006734.

[3.15] Ets rond 1820 (foutief gedateerd op 1780). SAA 010097010823.

[3.16] Houtgravure van Elchanon Verveer, ca. 1843. Rijksmuseum, RP-P-OB-30.329.

[3.17] Atlas Van Stolk, objectnummer 9394.

[3.18] Prent Cornelis Springer 1843-1861. SAA 010094003066.

Deel II

II Kaart van Boek-, Kantoor- en Papierhandel J. Vlieger, 1917. SAA D10100000233.

[4.1] Prent Johannes Walter, 1889-ca. 1895. SAA 010194000288.

[4.2] SAA, Archief 394, inv.nr. 357.

[4.3] Omslag Jantje van Leyden, *Eten en drinken in Amsterdam* (1898). Allard Pierson, K 99-281.

[4.4] Foto, circa 1907. SAA OSIM00001002897.

[4.5] Particuliere collectie Gerard Couturier.

[4.6] G. Johan, Cz. Stemler, Gebroeders Braakensiek. SAA 010095000006.

[4.7] Steendruk, ca. 1867-1885. SAA 010097015701.

[4.8] Houtgravure van tekening van Charles Rochussen, naar een foto van Albert Greiner, 1886. SAA 010194000650.

[4.9] Prent. SAA 010194000658.

[4.10] J.G. van Gendt, A.L. van Gendt. SAA 010056918122.

[4.11, 4.12] Monumenten en Archeologie, Gemeente Amsterdam (NZR2.00239CERO56, NZR2.00239MTLOO2). Foto Harold Strak.

[4.13] Bohn-Bettoni Menu Collection, Special Collections and Archives, University of Nevada, Las Vegas.

[4.14, 4.15, 4.16] Omslag, instructies en keuken, in J. Chiron, *Kook- en huishoudboek* (circa 1908). Allard Pierson, KG 19 33.

[4.17] Foto. SAA OSIM00001002575.

[4.18] Houtgravure naar een tekening door Charles Rochussen en P.A. Schipperus. SAA 010194000647.

[4.19] Prentbriefkaart, S. Sealtiel. SAA PBKDO0358000016.

[4.20] Tekening. SAA 010194000289.

[4.21] Tekening. SAA 000291000843.

[5.1] Tekening Cornelis Springer, 1848. SAA 010001000402.

[5.2a-b] Prenten ontwerptekening Dolf van Gendt, 1888. SAA 010056000104, 010056000102.

[5.3] Tekening Johan Braakensiek, ca. 1885. SAA, Archief 15009, inv. nr. 14346, U doos 43 00 1127.

[5.4] Prentbriefkaart ca. 1912. SAA PBKDO0399000012.

[5.5] Prent uit: Martin Kalff, *Amsterdam: gids met platen en plattegrond* (1882). Allard Pierson, 2893 G 30.

[5.6] Jan Veth, litho 1892. Rijksmuseum, RP-P-1936-216.

[5.7] Foto Andreas Theodorus Rooswinkel, ca. 1890. SAA 010005000062.

[5.8] Foto uit: Balbian Verster, *Port*.

[5.9] Schilderij Jacobus van Looy, 1890-1895. Foto: Tom Haartsen. Frans Hals Museum, inv. nr. VL 54-2.

[5.10] Uitsnede *Het veer van Buiksloot*, tekening Gerrit Lamberts, 1816. SAA 010055000245.

[5.11] Detail tekening J.F.D. Kok, gedateerd 1850 (moet zijn ca. 1870). SAA 010097010403.

[5.12a-b] Portretfoto's A. Greiner, 1865. Allard Pierson, D1 41a en b.

[5.13] Rijksmuseum, RP-F-F10614.

[5.14] Foto 1883-1901. SAA B00000031375.

[5.15] The New York Public Library, The Buttolph collection

of menus, b16981665.

[5.16] Foto 1914. SAA

5293F0002251.

[5.17] Prent H.G. ten Cate, 1850-1860. SAA 010097004448.

[5.18] Foto E. van

Elfrinkhoff, 1899. SAA

FAAB00035000004_001.

[5.19] Allard Pierson, Collectie menukaarten.

[5.20] Foto ca. 1900. SAA

PBKD00332000003.

[5.21] Foto Kees Hofker, 1916.

Nationaal Archief/Collectie Spaarnestad/Het Leven.

[6.1] Fotocollectie Anefo,

1945. Nationaal Archief,

2.24.01.03, 900-7664.

[6.2] SAA, Archief 15009, inv.nr.

14273, U doos 38 00 1009.

[6.3] Tekening 1933-1940. SAA

010097014990.

[6.4a] Foto 27 juni 1956. SAA

010009003071.

[6.4b] Collectie Peter Koop/

Reguliers.net.

[6.5a] Foto na 1953. SAA

BMAB00017000101_005.

[6.5b] Foto uit: Richard Nieman, *Buitenissig eten buitenshuis* (1966). Allard Pierson,

ED 006 453.

[6.6] Aquarel Jacob de Vos

Willemsz, 1793. KOG.

[6.7a] Foto augustus 1952. SAA

010009003305.

[6.7b-c] SAA, Archief 15009, inv.nr.

14379, U doos 45 00.1183.

[6.8] *Het dessert*, schilderij van

David Oyens, 1883. Collectie

Museum Boijmans Van

Beuningen, Rotterdam. Uit de na-

latenschap van Justus Schreuder/

Fotografie: Studio Tromp.

[6.9] Particulier archief NVCA.

[6.10a] Foto 1898. IISG,

Amsterdam.

[6.10b] Particuliere collectie Dirk-

Jan Verdonk.

[6.11] Collectie Monumenten

en Archeologie, gemeente

Amsterdam.

[6.12] Schilderij Oene de Jongh,

1841-1882. Collectie Joods

Museum, M009933. Aangekocht

met steun van het Johanna

Rebecca Wolff Fonds.

[6.13] Foto Gebroeders

van Rijkom, ca. 1905. SAA

010094000852.

[6.14] Uitsnede foto 1923. SAA

OSIM00003003483.

[6.15a] Advertentie *Centraal blad*

voor Israëlieten in Nederland

29-12-1933.

[6.15b] Detail foto C.F. Jansen,

1935. SAA OSIM00002002068.

[6.16] Foto 1922. *Het Leven*,

Spaarnestad Photo,

SFA001008836.

[7.1] Foto Samuel Presser.

Nationaal Archief/SAA

ANWC00131000001.

[7.2] Tekening *De hongeropstand in*

Amsterdam, Johan Braakensiek.

Rijksmuseum, NG-1972-28-10-C.

[7.3] SAA ANWV01921000003.

[7.4] SAA Archief 31120, inv.nr. 182.

[7.5] Allard Pierson. Collectie

menukaarten.

[7.6] Foto Bernard F. Zeilers. SAA

010170000052.

[7.7a-b] SAA Archief 31120,

inv.nr. 182.

[7.8, 7.9] Allard Pierson. Collectie

menukaarten Lidy Carree,

inv.nr. 30.

[7.10] Foto. SAA

ANWE00198000001.

[7.11] Foto. SAA 010009015161.

[7.12] Foto G.H. Krüger. SAA

AANA02892000001.

[7.13] Allard Pierson. Collectie

menukaarten.

Deel III

III Kleinschalige basiskaart

van Amsterdam 1:25.000. SAA

KB00200003000001.

[8.1] Foto. SAA OSIM00002003597.

[8.2] SAA Archief 30273,

inv.nr. III.

[8.3] SAA Archief 30273,

inv.nr. 121.

[8.4] Particuliere collectie Jeff

Keasberry.

[8.5] Foto uit: Nieman, *Buitenissig*

eten buitenshuis (1966). Allard

Pierson, ED 006 453.

[8.6] Foto Henk Hilterman.

Nationaal Archief/Collectie

Spaarnestad SFA001014649.

[8.7] Allard Pierson, Collectie

menukaarten.

[8.8] Foto uit: Van Loon,

Restaurant-Bistro boekje (1978).

Allard Pierson, NO 10-459.

[8.9] Foto Jan Peeterse, DPG

Media/SAA HVVA00316000007.

[8.10] Foto G.A. van der Chijs.

Nationaal Archief/Collectie

Spaarnestad/Cevirum

SFA006006432.

[8.11, 8.12] Particuliere collectie

George Tjepkema.

[8.13] Foto Pim Stuifbergen.

Nationaal Archief/Collectie

Spaarnestad SFA006006432.

[8.14] Foto uit: Nieman, *Buitenissig*

eten buitenshuis (1966). Allard

Pierson, ED 006 453.

[8.15] Nationaal Archief/

Collectie Spaarnestad/Dulmers

SFA003009639.

[8.16] Foto Jacques Klok. ANP

Foundation I4339704.

[8.17] Foto Roël Ino. SAA
010122032158.

[8.18] Foto uit: Nieman, *Buitenissig eten buitenshuis* (1966). Allard Pierson, ED 006 453.

[8.19] Foto Frans Busselman. SAA
B00000004253.

[8.20] Foto uit: Nieman, *Buitenissig eten buitenshuis* (1966). Allard Pierson, ED 006 453.

[9.1] Foto Inez van 't Hoff, Nationaal Archief/Collectie Spaarnestad SFA008012420.

[9.2] Foto. SAA
OSIM00002005248.

[9.3] Allard Pierson, Collectie CMA, inv.nr. 87.

[9.4] Foto Ton van Rijn. SAA
010122018183.

[9.5] Allard Pierson, Collectie menukaarten.

[9.6] Particuliere collectie Suzanne Bakker.

[9.7] Foto Jan Südkamp. SAA
B00000008690.

[9.8] Allard Pierson, Collectie menukaarten.

[9.9] Foto uit: Henri-Paul Pellaprat, *Moderne Kookkunst* (1972). Allard Pierson
EDG 01-1943.

[9.10] Foto uit: Pierre Mengelatte, *Buffetten & Ontvangsten* (1979). Allard Pierson W 155 590.

[9.11] Foto Henk Hilterman. Nationaal Archief/Collectie Spaarnestad SFA003001813.

[9.12] Foto Ronald Hoeben. Particuliere collectie Jean Beddington.

[9.13] Foto uit: Philip Mechanicus, *Kookkunst in Nederland* (1987). Fotograaf Ferry André de la Porte

of Philip Mechanicus. Allard Pierson EDG 004 354.

[9.14, 9.15, 9.16, 9.17] Particuliere collectie Maud Moody.

[9.18] Particuliere collectie Maud Moody.

[9.19] Foto uit: Van Loon, *Restaurant/Bistro boekje* (1978). Allard Pierson.

[9.20] Foto uit: Van Loon, *Restaurant/Bistro boekje* (1978). Allard Pierson.

[9.21] Foto Elisabeth Tijssen voor *Het Parool* (2005).

[10.1] Particuliere collectie Relinde Fontaine.

[10.2] Cover van C. Holt en P. Caradine, *Macrobiotisch kookboek* (1974). Allard Pierson XX 2107: 1573.

[10.3] Foto Martin Alberts. SAA
010122029088.

[10.4] Zeefdruk.

Collectie Melkweg.

[10.5] Restaurant Golden Temple.

[10.6] Foto Han van Gool. SAA
BMAB00009000077_019.

[10.7] Foto uit: Joop van Loon (1978), Allard Pierson.

[10.8] Foto Wim Hendriks. Atria, Archief Zus.

[10.9, 10.10, 10.11, 10.12] Foto's Marian Bakker. Particuliere collectie Marian Bakker.

[10.13] Foto Frans Busselman. SAA
B00000004209.

[10.14] Foto Freek de Vos. SAA
010122044601.

[10.15] IISG ARCHO4681, map 1.1.

[10.16] Particuliere collectie Relinde Fontaine.

[10.17] Via Taste Before You Waste.

[11.1] Foto Koosje Koolbergen voor *Het Parool*.

[11.2] Foto Bert Verhoeff.

Nationaal Archief/Anefo
2.24.01.05.

[11.3] Foto René Mesman. Via Restaurant Rijsel.

[11.4] Foto Bob Bronshoff. Particuliere collectie Wil Demandt.

[11.5] Foto Merijn van Berlo. Via Choux.

[11.6] Particuliere collectie Maud Moody.

[11.7] Foto Sophie Morsink. Via Rijks.

[11.8] Foto Marijn Scheeres voor *Het Parool*.

[11.9] Foto Mirthe van der Schoot. Via Coba.

[11.10] Foto Berend Otto. Via Europizza.

[11.11, 11.12] Foto Laura Deelen. Via Café Restaurant Amsterdam.

[11.13] Foto Eva Plevier voor *Het Parool*.

[11.14] Foto Monique van Loon voor *Het Parool*.

[11.15] Foto Angela Baas voor *Het Parool*.

[11.16] Foto Eva Plevier voor *Het Parool*.

[11.17] Foto Koosje Koolbergen voor *Het Parool*.

Bronnen

Afkortingen

- avg aardappelen, vlees
en groenten
BGR begraafregister
BS Burgerlijke Stand
DTB Doop-, trouw- en begraafboeken (SAA, Archief 5001)
NA Notariële Archieven (SAA, Archief 5075)
NHA Noord-Hollands Archief, Haarlem
OTR (onder)trouwregistratie
SAA Stadsarchief Amsterdam

Archivalia

Atria, Amsterdam
Archief Zus

IISG, Amsterdam
Archief Wijers

Rijksmuseum Amsterdam,
Bibliotheek
De Saturdaysche krans, inv.
nr. KOG Hs 27

Stadsarchief Amsterdam
162 Bible Hotel
366 Gilden en het
Brouwerscollege
369 Sint Jorishof, Leprozenhuis
en Oude Mannen- en
Vrouwengasthuis
394 Familie Boissevain en
Aanverwante Families
446 Diaconieweeshuis der
Hervormde Gemeente
697 Maatschappij tot Redding
van Drenkelingen
714 Nederlands Israëlitische
Hoofdsynagoge
816 Wijnhandel Kempinski
1109 Amstelhotel N.V.

5007 Bevolkingsregister
5012 Secretarie; Afdeling
Militaire Zaken
5014 Stadsrekeningen
5225 Gemeentepolitie
5028 Burgemeesters: stukken
betreffende verscheidene
onderwerpen
5033 Poorterboeken
5039 Thesaurieren Ordinaris
5045 Honderdste en
Tweehonderdste
Penningkamer
5053 Nieuw Stedelijk Bestuur
5061 Schout en Schepenen
5062 Kwijtscheldingsregisters
5072 Desolate Boedelkamer
5075 Notarissen ter
Standplaats Amsterdam
5182 Secretarie; Militaire Zaken
5268 Gemeenteziekenhuizen
5289 Keuringsdienst van Waren
voor het Gebied Amsterdam
5416 Overgenomen Delen
5445 Dienst Bevolkingsregister:
woningkaarten
15009 Klein Materiaal
30272 Kiezerslijsten
30274 Adresboeken
30408 Bevolkingsregister:
persoonskaarten
30536 Gemeente
Watergraafsmeer
31120 Hotel Die Port van Cleve

Indexen

Bevolkingsregister, DTB, poorter-
en ingezetenenregisters
NIOD, Amsterdam
1230-7 Dossier Horeca
Gemeentearchief Den Haag
Toegang 0372-01 (Oud
Notarieel Archief)

Koninklijke
Verzamelingen, Den Haag
inv.nr. A31a-30

Noord-Hollands Archief,
Haarlem
Archief 358.6 burgerlijke
stand Amsterdam

Nationaal Archief, Den Haag
Ministerie van Oorlog, toegangnr.
2.01.27.01

Literatuurlijst

Aa, A.J. van der, *Nederland: handboekje voor reizigers door ons vaderland* (Amsterdam 1849).
Abrahamse, J.E., *De grote uitleg van Amsterdam. Stadsontwikkeling in de zeventiende eeuw* (Bussum 2010).
Abrahamsz, G., *Eenige nagelaten schriften* (Amsterdam 1707).
Aerts, R.A.M., 'Het ingetogen vaderland: huiselijkheid, maatschappelijke orde en publieke ruimte', in: Ido de Haan, Paul den Hoed, Henk te Velde (red.), *Een nieuwe staat. Het begin van het Koninkrijk der Nederlanden* (Amsterdam 2013) 251-273.
Aerts, Remieg, en Piet de Rooy, *Geschiedenis van Amsterdam, deel 3, Hoofdstad in aanbouw, 1813-1900* (Amsterdam 2006).
Ailly, A.E. d', 'Het Rusland', *Jaarboek Amstelodamum* 32 (1935) 49-88.
Akers, Hilary, 'Kritiekhistorie', *Financieel Dagblad* 23-04-2016.
Akers, Hilary, 'Uit eten in de negentiende eeuw. Het ontstaan van het Amsterdamse

- restaurant', *Ons Amsterdam* 62 (2010) 335-337.
- Amsterdamsche Vrouwelijke Studenten Vereniging, *Studenttegast* (Amsterdam 1962).
- ANWB, *Franse Rivière – Côte Vermeille en Corsica* (Den Haag 1964).
- Albach, B., en P. Blom, 'Uit in Amsterdam: van schouwburgen en kermissen, tussen 1780 en 1830', in: P. Blom et al., *La France aux Pays-Bas: invloeden in het verleden* (Vianen 1985).
- Albala, K., *Food in Early Modern Europe* (Westport/Londen 2003).
- Alberdingk Thijm, J.A., 'Het standbeeld van Lourens Coster', *De Dietsche Warande* 2 (1856), 453-469.
- Album studiosorum Academiae Lugduno Batavae MDLXXV-MDCCCLXXV* (Den Haag 1875).
- Allerhande* (01-05-1989).
- Amsterdam en de Amsterdammers. Door een Amsterdammer* (Deventer 1875).
- Amsterdamse Vrouwenkrant* 16 (1975).
- Amsterdam uit eten* (Bargteheide 1978).
- Andrieux, Jean-Yves, en Patrick Harismendy (red.), *L'assiette du touriste, Le goût de l'authentique* (Rennes en Tours 2013).
- Arnoldussen, Paul, en Jolande Otten, *De borrel is schaarsch en kaal geworden. Amsterdamse horeca 1940-1945* (Amsterdam 1994).
- Arnoldussen, Paul, en Rudie Kagie, *De Nieuwezijds. Herinneringen aan een krantenboulevard* (Amsterdam 2022).
- Auer, Hans, *Nooit meer eende-borst. Ervaringen van een beroepseter in de toprestaurants van Nederland* (Den Haag 1993).
- Baar, Peter-Paul de, 'Buitenlands eten in Amsterdam', *Ons Amsterdam* 42 (1991) 158-163, 186-190, 246-249 en 272-276.
- Baar, Peter-Paul de, en Joosje Lakmaker, 'De bruine kroeg heeft alles overleefd', *Ons Amsterdam* 60-11/12 (2008) 424-429.
- Baedeker, K., *Belgien und Holland. Handbuch für Reisende* (1ode druk; Koblenz 1868).
- Balbian Verster, J.F.L. de, 'Die Port van Cleve te Amsterdam', *Neerlands Welvaart* 68-69 (1920) 21-38.
- Beijerinck, F., en M.G. de Boer (red.), *Het dagboek van Jacob Bicker Raije, 1732-1772* (Amsterdam 1963).
- Belonje, J., 'Franse broodbakkers in Amsterdam', *Maandblad Amstelodamum* 59 (1972) 143-144.
- Berg, Joop van den, *Ajoh dan, neem, néem... De geschiedenis van de rijsttafel* (Den Haag 2002).
- Bernouilli, J., *Sammlung kurzer Reisebeschreibungen and anderer zur Erweiterung der Lander- und Menschenkenntnis dienender Nachrichten*, deel 1 (Berlijn 1781); deel 8 (Berlijn 1782).
- Beukers, Mariëlla, *Punch, kandeel en clairot. Historische drankjes om zelf te maken* (z.p. [Lochem] 2019).
- Beuys, Barbara, *Leven met de vijand. Amsterdam onder Duitse bezetting 1940-1945* (Amsterdam 2012).
- Biema, E. van, *Herinnering aan het 250-jarig bestaan van het Bible-Hôtel, 1647-1897* (Amsterdam 1898).
- Bientjes, J., *Holland und der Holländer im Urteil deutscher Reisender (1400-1800)* (Groningen 1967).
- Bloemgarten, Salvador, 'Abraham Mozes Reens', *BWSA* 3 (1988) 173-175.
- Blom, François, *Moderne Kookkunst* (Den Haag 1891).
- Boddaert jr., P., *Levensgeschiedenis van den vermaarden dichter* (Amsterdam 1805).
- Boer, E.J., 'Bistro kreeg Appel op maat', *NRC Handelsblad* 02-12-1972.
- Born, Wina, *Culinaire herinneringen* (Houten 1999).
- Born, Wina, *De Fagels. Een culinaire familie en hun favoriete recepten* (Amsterdam 1985).
- Born, Wina, *Eten door de eeuwen. De geschiedenis van de culinaire cultuur* (Baarn 1989).
- Born, Wina, *Gastronomische Tips. Exclusief eten in Nederland* (Haarlem 1967).
- Born, Wina, *Restaurants in Nederland* (Amsterdam 1970).
- Born, Wina, *25 jaar Nederlandse restaurantgeschiedenis* (Zoetermeer 1992).
- Born, Wina, 'Vrouwelijke kok wordt geweerd', *Het Parool*

- 09-11-1967.
- Booy, E.P. de, 'De maaltijden van Jongheer Pijnappel', *Jaarboek Amstelodamum* 70 (1978) 312-343.
- Bos, Dennis, *Waarachtige volksvrienden. De vroege socialistische beweging in Amsterdam, 1848-1894* (dissertatie Universiteit van Amsterdam 2001).
- Bos, Jacques, 'Het restaurant', in: H. Dijstelbloem, R. Hagendijk, H. Harbers en P. Terreehorst (red.), *Bestemming gewijzigd: moderniteit en stedelijke transformaties* (UvA, Amsterdam, 2013) 192-211.
- Bos, J., en L. Kruijff, 'Tussen een zijden boek en gebraden gans. Een boekhistorische en culinaire verkenning van het bezoek van stadhouder Willem V aan Amsterdam in 1768', *Jaarboek Boekgeschiedenis* 25 (2018) 80-105.
- Boudewijn, Berend, 'Houten borden, kaarsen en 't wijnritueel', *Het Parool* 19-01-1979.
- Bouwman, Willem, en Gerard Bruins, "'De Chineesch" werd begin 20e eeuw niet als mens gezien', *Nederlands Dagblad* 14-02-2020.
- Bredero, G.A., *Moortje* (Amsterdam 1617).
- Broekaert, Joël, 'De alleseter', *Vrij Nederland* 11-05-2013.
- Brugmans, H., *Geschiedenis van Amsterdam*, deel 5 (Utrecht/Antwerpen 1973).
- Bucaka, Turgay, en Zeynep Ceren Koseb, 'The Application of Michelin's Star Standarts in Restaurant Business; Hamburg Le Canard Sample', *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 2/3 (2004) 11-17.
- Burn, J.H., *A Descriptive Catalogue of the London Traders, Tavern, and Coffee-House Tokens Current in the Seventeenth Century* (Londen 1855).
- Busken-Huet, C., 'Proza, door E.J. Potgieter (1837-1845), in: *Nederlandsche belletrische 1857-1876*, deel 2 (Amsterdam 1876) 1-22.
- Calaresu, M., 'Making and Eating Ice Cream in Naples: Rethinking Consumption and Sociability in the Eighteenth Century', *Past & Present* 220 (2013) 35-78.
- Campe, J.H., *Reisbeschrijvingen voor de jeugd*, deel 3 ([vertaling van *Erste Sammlung merkwürdiger Reisebeschreibungen für die Jugend*] Amsterdam 1786).
- Camps, Hugo, 'Johannes van Dam: "Pikorde en autoriteit verdraag ik niet"', *Elsevier* 18-09-2023.
- Carr, J., *A Tour Through Holland, Along the Right and Left Banks of the Rhine, to the South of Germany, in the Summer and Autumn of 1806* (Londen 1807).
- CBS, *III jaar statistiek in tijdreeksen, 1899-2010* (Den Haag 2010).
- CBS, *Sociale en economische maandstatistiek* (Den Haag 1962).
- CBS, *Tweehonderd jaar statistiek in tijdreeksen 1900-1999* (Voorburg/Heerlen 2001).
- Chong, Yocklang, *De Chinezen van de Binnen Bantammerstraat: een geschiedenis van drie generaties* (Amsterdam 2005).
- Clercq, G. de, *Amsterdam tijdens de hongerperiode. Van dulle Dinsdag tot de capitulatie* (Amsterdam 1945).
- Colenbrander, S., *Zolang de weefkunst bloeit: zijdeveverijen in Amsterdam en Haarlem, 1585-1750* (onuitgegeven dissertatie; Universiteit van Amsterdam 2010).
- Csergo, Julia, en Jean-Pierre Lemasson (red.), *Voyages en gastronomies. L'invention des capitales et des régions gourmands* (Parijs 2008).
- Cunningham, P., *Handbook of London: Past and Present*, deel 1 (Londen 1850).
- Cwiertka, Katarzyna J., 'From Ethnic to Hip: Circuits of Japanese Cuisine in Europe', *Food and Foodways: Explorations in the History and Culture of Human Nourishment* 13-4 (2005) 241-272.
- Dagevos, H., D. Verhoog, P. van Horne en R. Hoste, *Vleesconsumptie per hoofd van de bevolking in Nederland, 2005-2019* (Wageningen Economic Research, Wageningen 2020).
- Dam, Johannes van, 'De smaak van nostalgie. Vermaarde restaurants die verdwenen', *Ons Amsterdam* (2005).
- Dam, Johannes van, 'Johannes van Dam blikst terug', *Het Parool*, 28-03-2009.

- Dam, Peter van, en Amber Striekwold. 'Small is Unsustainable? Alternative Food Movement in the Low Countries, 1969-1990', *BMGN – Low Countries Historical Review* 137-4 (2022) 137-160.
- Dam, Peter van, Max Hell, Steven de Rave en Mari Janssen, 'Access to Food in Postwar Amsterdam: An Exploration' (Universiteit van Amsterdam; Amsterdam 2024).
- David, E., *Harvest of the Cold Months: The Social History of Ice and Ices* (Londen 1994).
- Davidson, Alan (red.), *Oxford Companion to Food* (Oxford 2014).
- De arbeidsenquête van 1887/ Een kwaad leven*, deel 1, Amsterdam, ed. Jacques Giele (Nijmegen 1981).
- Dekker (red.), M.J., *Ongelukkige levensbeschrijving van een Amsterdammer* (Amsterdam 1965).
- 'De mazen der wet of het Makrobioties Restaurant The Hobbit te Amsterdam', *Horeca* (november 1972) 56-58.
- De naprater* (1826).
- De volmaakte Hollandsche keuken-meid* (derde druk; Amsterdam 1752).
- 'De voornaamste Parijsche kof-fijhuizen', *Vaderlandsche letteroefeningen* (1820) 608-616.
- De vriend van armen en rijken* 20 (Amsterdam 1870).
- De vrolyke trompetter* (z.p. ca. 1810).
- De vrolyke zeeman, verheugd over de vrye zeevaart* (Amsterdam 1803).
- Deursen, A.Th. van, *Professions et métiers interdits. Un aspect de l'histoire de la révolution de l'Édit de Nantes* (Groningen 1960).
- Diederiks, H., *Een stad in verval, Amsterdam omstreeks 1800. Demografisch, economisch, ruimtelijk* (Amsterdam 1982).
- Dillen, J.G. van, *Bronnen tot de geschiedenis van het bedrijfsleven en gildewezen van Amsterdam*, deel 3 (Den Haag 1974).
- Dis, Adriaan van, 'Vibreren bij de Sikhs', *NRC Handelsblad* 25-07-1975.
- Domela Nieuwenhuis, Jacob, 'Een en ander over voeding in verband met het vegetarisme' *De Tijdspiegel* 41 (1884) 58-72.
- Domínguez, Violet, 'The Demise of Amsterdam Lesbian Scene: Why Do We Still Need Lesbian Bars?' *The Herring* 23-03-2023.
- Dudok van Heel, S.A.C., 'Een grote concentratie van zeepzieders aan het Damrak', *Jaarboek Amstelodamum* 83 (1991) 45-112.
- Duin, P. van, en A. Gosliga, 'Carel Breytspraak sr., hofleverancier van Lodewijk Napoleon', *Bulletin KNOB* 112-2 (2013) 100-111.
- Duivenvoorden, Eric, *Een voet tussen de deur. Geschiedenis van de kraakbeweging 1964-1999* (Amsterdam 2000).
- Duijn, Roel van, 'De dood van Flora', *Skepter* 11-3 (1998).
- Duquesnoy, L., en J. Salman (red.), *De handelsgeest van Isaac Pool. Dagboek van een Amsterdammer in de Gouden Eeuw* (Hilversum 2018).
- Eeghen, I.H. van, 'De herberg Malta', *Maandblad Amstelodamum* 54 (1967) 8-11.
- Eeghen, I.H. van, 'De volks-gaarkeuken in Amsterdam', *Amstelodamum* 48 (1961) 112-113.
- Eeghen, I.H. van, 'Laurentius Groskopf, de herberg de Karsseboom en de miniatuur-beschrijving van Holland', *Amstelodamum* 68 (1981) 1-8.
- Een Drentsch Gemeente-Assessor met zijne twee Neven op reis naar Amsterdam, in 't voorjaar van 1843* (Groningen 1845).
- Effen, Justus van, *De Hollandsche Spectator* (1734).
- Eijkelboom, G., en G. Vermeer, 'Frascati als dans- en concertzaal of de ongeëvenaarde kermessen van J.E. Stumpff', *Amstelodamum* 104-1 (2017) 18-34.
- Eisses, Katelijne, *De verbeelding van de Italiaanse keuken. De ikonografie van Italiaans eten in Nederland in de tweede helft van de twintigste eeuw* (scriptie UvA 2005).
- Eleva, Maarten (red.), *Middeleeuws Amsterdam in zes gangen. Maaltijden, manieren en malnutritie* (Amsterdam 2016).
- Emeis, M.G., 'Oestersalons. Weekdieren voor een zondagsmaal', *Ons Amsterdam* 31 (1979) 238-244, 274-278, 302-307, 336-341.
- Engelen, Marcel van, *De stad. Het verhaal van Amsterdam van 1980 tot vandaag* (Amsterdam 2024).
- Erens, F., *Vervlogen jaren* (Den

- Haag 1938).
- Esurio, Eric, 'Amsterdam stad voor fijnproevers', *Toerisme. Amsterdam werkt. Maandblad voor de hoofdstad* 12 (1975).
- Esurio, Eric, *Vreemdgaan eten in Amsterdam* (Amsterdam 1974).
- Fabius, A.N.J., en E. van Biema, *Reizen en pleisteren. Bijdragen tot de geschiedenis van het hotel- en reiswezen* (Amsterdam 1895).
- Farber, Jules B., 'Dining in Amsterdam', *You & Europe* (1963).
- Faugère (ed.), A.-P., *Journal d'un voyage à Paris* [François et Philippe de Villers] (Parijs 1899).
- Feith, Jan, 'Chineesche wijk in Amsterdam', *Algemeen Handelsblad* 12-02-1916, p. 5.
- Fell, Ralph, *A Tour Through the Batavian Republic During the Latter Part of the Year 1800. Containing an Account of the Revolution and Recent Events in that Country* (Londen 1801).
- Feuille, Daniel de la, *Le guide d'Amsterdam, enseignant aux voyageurs et aux négociants* (Amsterdam 1701).
- Fergusson (ed.), A., *Letters and Journals of Mrs. Calderwood of Polton, from England, Holland and the Low Countries in 1756* (Edinburg 1884).
- Fischer, Ulli, 'Oosterse wijzen in De Kosmos', *Ons Amsterdam* 64 (2012).
- Former (red.), Majorie, *Informatorium Voeding en Diëtetiek – Voedingsleer* (Houten 2013).
- Francq van Berkhey, J. Le, *Natuurlyke historie van Holland*, deel 3 (Amsterdam 1772).
- Freedman, Paul, *Ten Restaurants that Changed America* (New York/Londen 2016).
- Freeman, J.I. (ed.), *The Epicure's Almanack. Eating and Drinking in Regency London: the Original 1815 Guidebook by Ralph Rylance* (Londen 2012).
- Frisch, P.D., *Reise durch Teutschland, Holland, Frankreich, die Schweiz and Italien in den Jahren 1797, 1803 and 1804* ([heruitgave] Altona 1816).
- Furnée, J.H., 'Beschaafd vertier. Standen, sekse en de ruimtelijke ontwikkeling van Den Haag, 1850-1890', *Tijdschrift voor Sociale Geschiedenis* 27 (2001) 1-32.
- Furnée, J.H., "'Winkelen, zoo als dat in de residentie heet". Consumptiecultuur en stedelijke ruimte in Den Haag, 1850-1890', in: B. Henkes et al. (red.), *Sekse en de city. Vrouwen en de stad in de lange negentiende eeuw, Jaarboek voor Vrouwengeschiedenis* (2002) 28-56.
- Gabriel, Mary, *Liefde en Kapitaal, Karl en Jenny Marx en de geboorte van een revolutie* (Amsterdam 2012).
- Gabriels, J., 'De Franse invloed op de vorming van het vorstelijk hof van Lodewijk Napoleon, koning van Holland', *Tijdschrift voor Geschiedenis* 132-3 (2019) 345-374.
- Galesloot, Hansje, 'De lekkere zonde. Het openlucht snacken als Amsterdamse uitvinding', *Ons Amsterdam* 57 (2005).
- Gedenkschriften van Anton Reinhardt Falck*, H.T. Colenbrander (ed.) (Den Haag 1913).
- Gelder, Roelof van, *Het Oost-Indisch avontuur. Duitsers in dienst van de VOC (1600-1800)* (Nijmegen 1997).
- Gelderblom, O., *Zuid-Nederlandse kooplieden en de opkomst van de Amsterdamse stapelmarkt (1578-1630)* (Hilversum 2000).
- Gimpel, C.J. van, 'Het grondgebied van de Groote Club', *Jaarboek Amstelodamum* 12 (1912) 119-139.
- Göbel, B., *Dobar Tek kookboek. Joegoslavische gerechten* (Amsterdam 1969).
- Goeree, J., *Mengelpoëzy* (z.p. [Amsterdam] 1734).
- Haas, A.J.J.Ph., 'De Saturdagse Krans 1718-1793. Een gezellige vereniging van Amsterdamsche Regenten in de 18de eeuw', *Jaarverslag Koninklijk Oudheidkundig Genootschap* 77 (1934-35) 66-79.
- Haes, R.L. de, 'Van Haagsche koffiehuizen. iii. Hotels en publieke gemakkelijkheden', *Die Haghe* (1908) 307-384.
- Hanou, A., et al. (ed.), *Een hel vol weelde: teksten uit het werk van Willem van Swaenenburg (1679-1728)* (Assen/Maastricht 1986).
- Harp, Stephen L., *Marketing Michelin. Advertising &*

- Cultural Identity in Twentieth-Century France* (Baltimore/Londen 2001).
- Hartog, Adel P. den, 'Technologisch vernuft en eten buitenhuis als massaverschijnsel in de negentiende en twintigste eeuw', in: Marc Jacobs en Peter Scholliers (red.), *Buitenhuis eten in de Lage Landen sinds 1800* (Brussel 2002) 29-56.
- Hasebroek, Johannes Petrus, *Dicht en onduidelijk*, deel 2 (Amsterdam 1874).
- Haupt, M.T. von, *Malerische Reisen durch Holland and Norddeutschland*, deel 1 (Hamburg 1814).
- Heldring, Ernst, *Herinneringen en dagboek*, Joh. de Vries (ed.) (Groningen 1970).
- Hell, Dolf, '1963: het jaar waarin veel niet meer bij het oude blijft', *Ons Amsterdam* 65 (2013).
- Hell, Maarten, *De Amsterdamse herberg 1450-1800: geestrijke centrum van het openbare leven* (Nijmegen 2017).
- Hell, Maarten, 'De eetsalons van Velleman', *Ons Amsterdam* 76 (2024) 28-29.
- Hell, Maarten, 'Koninklijke gaarkeukens en dierstuurder ordinarissen. Het gastronomisch Amsterdam van Weyerman', *Mededelingen van de Stichting Jacob Campo Weyerman* 42 (2019) 15-23.
- Hell, Maarten, 'Migrant cuisine, cookshops and elite catering. Eating out in metropolitan Amsterdam (1650-1815)', *Food & History* 20-1 (2022) 129-154.
- Hell, Maarten, 'Ten huize van: publieke kunstverkopingen in Amsterdamse herbergen', in: Frans Grijzenhout (red.), *Kunst, kennis en kapitaal. Oude meesters op de Hollandse veilingmarkt 1670-1820* (Amsterdam 2022) 137-169.
- Hell, Maarten, *Verloren wereld in de Amstelbocht. Leven op Vlooienburg, 1600-1815* (Amsterdam 2024).
- Hell, Maarten, en Floor Meijer, 'Uit eten in Amsterdam. Herbergen, ordinarissen en gaarkeukens (1650-1800)', *Jaarboek Amstelodamum* 111 (2018) 38-71, 195-199.
- Hell, Maarten, en Marius van Melle, 'Hier gebeurde het: Kerkstraat 47', *Ons Amsterdam* 73 (2021).
- Hell, Maarten, en Marius van Melle, 'Hier gebeurde het: Rokin 20', *Ons Amsterdam* 74 (2022).
- Hell, Maarten, en Marius van Melle, 'Hoek Paleisstraat-NZ Voorburgwal, 4 augustus 1877: Trefpunt voor de Amsterdamse Fleet Street', *Ons Amsterdam* 7 (2022), 20-21.
- Helmerts, D., 'Gescheurde bedden'. *Oplossingen voor gestrande huwelijken, Amsterdam 1753-1810* (Hilversum 2002).
- Het tegenwoordig Amsterdam. Met acht Platen* (Amsterdam 1809).
- Hoeben, Ronald, en Roselie Kommers, *Primeurs en delicatessen. Hoe Nederland leerde eten* (Amsterdam 2015).
- Hoefler, F.A., 'Eenige mededeelingen omtrent Fransche maaltijden', *Tijdschrift voor Geschiedenis* 6 (1891) 321-355.
- Holter, Ben ten, *Groot Amsterdams Kroegenboek* (Amsterdam 1967).
- Holtrop, Aukje, *Henriëtte van Eyk. Vrouw tussen vier mannen* (Amsterdam 2018).
- Hoogenboom, A., B. Gerlagh en J. Stroop, *De wereld van Christiaan Andriessen. Amsterdamse dagboektekeningen 1805-1808* (Bussum 2008).
- Hoorn, J. ten, *Nieuw-keurig reysboek, byzonderlijk dienstig voor kooplieden, en reysende personen* (Amsterdam 1679).
- Hoorn, J. ten, *Reis-boek door de Vereenigde Nederlandsche Provinciën [...]* (Amsterdam 1689).
- Hoorn, J. ten, *Reis-boek door de Vereenigde Nederlandsche Provinciën [...]* (Amsterdam 1700).
- Hoorn, N. ten, *Reisboek door de voornaamste koningryken en heerschappijen van Europa* (Amsterdam 1721).
- Horst, Dick van der, Hans Akkerman en Onno Hoogerhuis, *500 jaar openbare verlichting in Amsterdam. Een beknopte geschiedenis* (Gemeente Amsterdam; Amsterdam 2005).
- Houten, Annelies van den. 'Kosjer koffiehuis in de Jordaan: soepkom koffie en galle met kaas', *Nieuw Israëlietisch Weekblad* 29-02-1980.
- Houtman, Annemarie, Collaboratie of verzet bij twee

- Amsterdamse grand-hotels. Het Amstel hotel en hotel Krasnapolsky gedurende de Tweede Wereldoorlog (doctoraalscriptie Universiteit Leiden 1996).
- Hoving, Isabel, Hester Dibbits en Marlou Schrover (red.), *Cultuur en migratie in Nederland. Veranderingen van het alledaagse 1950-2000* (Den Haag 2005).
- Huijboom, Hans, 'Het aardappelproer van 1917', *Ons Amsterdam* 44 (1992).
- Hulzen, G. van, 'Amsterdam. (Van straten en pleinen)', *Tweemaandelijksch Tijdschrift* 7 (1901) 51-68.
- Husken, Marian, *Crimineel eten. Aan tafel met de onderwereld* (Amsterdam 2015).
- Husly, J., *Redevoering over de lotgevallen van de Academie der Tekenkunst te Amsterdam* (Amsterdam 1768).
- Isenstadt, Sandy, Margaret Maile Petty en Dietrich Neumann (red.), *Cities of Light: Two Centuries of Urban Illumination* (Londen/New York 2015).
- Jaarboek der Universiteit van Amsterdam 1961-1962* (Universiteit van Amsterdam; [Amsterdam 1962]).
- Jacobsen Jensen, J.N., *Reizigers te Amsterdam. beschrijvende lijst van reizen in Nederland door vreemdelingen vóór 1850* (Amsterdam 1919); *Supplement* (Amsterdam 1936).
- Jaeger, F.M., 'Over Johan Joachim Becher en zijn relaties met de Nederlanden', *Economisch-Historisch Jaarboek* 5 (1919) 60-135.
- Jansen, G.H., *De eeuwige kroeg. Hoofdstukken uit de geschiedenis van het openbaar lokaal* (Meppel 1976).
- Janzen, Peter, en Frans Oerlemans, *Willem Kloos 1859-1938. O God, waarom schijnt de zon nog!* (Nijmegen 2017).
- Jobse-van Putten, J., *Eenvoudig maar voedzaam. Cultuurgeschiedenis van de dagelijkse maaltijd in Nederland* (Nijmegen 1995).
- Jolle, Pierre le, *Description de la ville d'Amsterdam en vers burlesques* (Amsterdam 1666).
- Jong, A.M. de, *Amsterdam bij nacht* (z.p. z.d. [Amsterdam 1921]).
- Kagie, Rudie, 'De pizza is meer Turks dan paaps', *NRC Handelsblad* 10-04-1982.
- Kelly, Ian, *Cooking for Kings: The Life of Antonin Careme, the First Celebrity Chef* (New York 2004).
- Khadjé, Mumtaz, 'Oorlog doet de eetlust geen goed', *Het Parool* 17-08-1994.
- Kirkland, Caroline M., *Holidays Abroad; or, Europe from the West* (New York 1854).
- Kistemaker, R.E., M. Wagenaar en J. van Assendelft, *Amsterdam marktstad* (Amsterdam 1984).
- Klei, A.J., 'Zondagochtend in Amsterdam', *Trouw* 25-08-1984.
- Klemann, Hein A.M., *Nederland 1938-1948. Economie en samenleving in jaren van oorlog en bezetting* (Amsterdam 2002).
- Kleyn, Charlotte, 'Amsterdam wafelstad', in: Jerzy Gawronski (red.) *Onder de Amstel* (Amsterdam 2024) 326-329.
- Kleyn, Charlotte, 'Een wijze les uit het kookboek van restaurant Rijsel', *Het Parool* 21-05-2022.
- Kleyn, Charlotte, 'Eten in tijden van oorlog', *Het Parool* 16-03-2021.
- Kleyn, Charlotte, 'Hoe de pizza naar Amsterdam kwam', *Het Parool* 26-08-2023.
- Kleyn, Charlotte, 'Hoe Go-Tan Nederland veroverde met woksauzen én borrelnootjes', *Het Parool* 18-02-2022.
- Kleyn, Charlotte, 'Kok zijn blijkt het gevaarlijkste beroep', *Het Parool* 10-12-2021.
- Kleyn, Charlotte, *Trek: eten onderweg – toen en nu* (Amsterdam 2021).
- Kleyn, Charlotte, Van andouille tot sprits. Verfransing van de gegoeede Nederlandse keuken in de achttiende eeuw aan de hand van Le Cuisinier François (1651) en De geoeffende en ervaren Keukenmeester (1701) (ongepubliceerde paper Universiteit van Amsterdam 2014).
- Kleyn, Onno, *Mijn Frankrijk, verhalen en recepten* (Amsterdam 2021).
- Klinkert, Wim, Samuël Kruizinga en Paul Moeyes, *Nederland neutraal. De Eerste Wereldoorlog 1914-1918* (Amsterdam 2014).
- Kloek, Els en Marloes Huiskamp, *Een dame met veerkracht: 100*

- jaar Nederlandse Vrouwenclub/
Lyceumclub (Hilversum 2023).
- Klosse, Jaap, *Een kwart eeuw
Alliance Gastronomique
Néerlandaise* (Wormer 1989).
- Klötters, Jacques, 'De intocht
van de operette in het
Amsterdamse uitgaansleven',
in: Louis Grijp, *Een muziek-
geschiedenis der Nederlanden*
(Amsterdam 2001).
- Knegtmans, Peter Jan,
Amsterdam: een geschiedenis
(Amsterdam 2011) 461-467.
- Kolfschooten, Frank van, *De
Beethovenstraat: een biografie*
(Amsterdam 2021).
- Kookboek Hemelse Modder*
(Edam 2009).
- Koöperatieve Vereniging Het
Vrouwenrestaurant (eigen
uitgave; Amsterdam 1981).
- Kortekaas, Fleur, en Corwin
Aakster, *Traditionele
niet-westerse geneeswijzen*
(Utrecht 2016).
- Koumans, M.M.C., *La Hollande
et les Hollandais au XIXe
siècle vu par les Français*
(Maastricht 1930).
- Kroon, A.W., *Gids voor bezoekers
van Amsterdam en omstreken*
(Amsterdam 1856).
- Kuijpers, H.M.E.P.,
*Migrantenstad: immigratie
en sociale verhoudingen
in 17e-eeuws Amsterdam*
(Hilversum 2005).
- Kroes, Nicole, 'Om het jetsetleven
van "Wimpie" hing altijd een
zweem van penoze', *Het Parool*
30-05-2014.
- Kruizinga, Samuël, 'Tussen
broodbon en oorlogswinst',
Elsevier Speciale Editie:
Onze Eerste Wereldoorlog
(2014) 56-61.
- Kümin, B., 'Eating out before the
restaurant', in: M. Jacobs en
P. Scholliers (red.), *Eating
Out in Europe* (Oxford
2003) 71-87.
- Lane, C., *From Taverns to
Gastropubs. Food, Drink,
and Sociality in England*
(Oxford 2018).
- Larousse Gastronomique* (New
York 2001).
- Lapidoth, Frits, *Vrij?*
(Amersfoort 1897).
- Last, Jef, *De Spaanse tra-
gedie* (Amsterdam/
Antwerpen 1962).
- Lausberg, M., *Hugenotten
in Deutschland. Die
Einwanderung von französi-
schen* (z.p. 2007).
- Lee, Danny, en Ka Fai Lee,
Chin. Ind. Rest. kookboek
(Amsterdam 2023).
- Leegsma, Gerda, en Bert Nuis,
*Bijna alle restaurants van
Amsterdam* (Groningen 1986).
- Leeuwen, W. van, '150 jaar Die
Port van Cleve', *Binnenstad*
299 (2020).
- Lennep, F.J.E. van, 'Het Casino
1816-1934', *Jaarboek
Amstelodamum* 56
(1964) 164-191.
- Lennep, H.S. van, 'De
Maatschappij tot Redding
van Drenkelingen. Een ge-
schiedkundig overzicht', in:
H.M. Brokken en W. Frijhoff
(red.), *Idealen op leven en
dood. Gedenkboek van de
Maatschappij tot Redding van
Drenkelingen, 1767-1992* (Den
Haag 1992) 27-64.
- Lennep, Jacob van, *De voor-
naamste geschiedenissen van
Noord-Nederland*, deel 4
(Amsterdam 1865).
- Lennep, Jacob van, *Klaasje
Zevenster* (Den Haag/Leiden/
Arnhem 1866).
- Lennep, Jacob van, en Jan ter
Gouw, *De uithangteekens, in
verband met geschiedenis en
volksleven beschouwd*, 2 delen
(Amsterdam 1868).
- Lesger, Clé, *Het winkellandschap
van Amsterdam. Stedelijke
structuur en winkelbedrijf in de
vroegmoderne en moderne tijd,
1550-2000* (Hilversum 2013).
- Lesger, C., 'Migranten in
Amsterdam in de achttiende
eeuw. Residentiële spreiding
en positie in de samenleving',
Jaarboek Amstelodamum 89
(1997) 43-68.
- Lespinasse, R. de, *Les métiers et
corporations de la ville de Paris:
XIVe-XVIIIe siècles*, deel 1,
*Ordonnances et édits sur les mé-
tiers en général* (Parijs 1886).
- Leti, Gregorio, *Il cerimoniale
historico e politico, opera utilis-
sima a tutti gli Ambasciatori*,
deel 5 (Amsterdam 1685).
- Levie Bernfeld, Tirtsah, 'Aan tafel
bij de Portugese Joden in ze-
ventiende-eeuws Amsterdam',
Benjamin 29-116 (2019) 34-35.
- Leyden, Jantje van, *Eten en drin-
ken* (Amsterdam 1898).
- Limburg Stirum, Corry van,
Wir essen gut in Amsterdam
(Stuttgart 1963).
- Lintsen, H.W., *Geschiedenis van
de techniek in Nederland*, deel
3, *De wording van een moder-
ne samenleving 1800-1890*

- (Zutphen 1993).
- Loon, H.F. van, 'Waar Alva ondanks tachtig jaren oorlog niet in slaagde: Spaanse "overheersing" graag geslikt', *De Telegraaf* 18-04-1962.
- Loon, Joop van, *Amsterdams restaurant/bistro boekje* (Amsterdam 1978).
- Lucae, F., *Der Chronist Friedrich Lucä. ein Zeit- und Sittenbild aus der 2. Hälfte d. 17. Jahrhundert* (Frankfurt am Main 1854).
- Lucassen, Leo, en Jan Lucassen, *Migratie als DNA van Amsterdam. 1550-2021* (Amsterdam 2021).
- Luger, B., R. Nieuwenhuys, H.G.M. Prick en K. Nieuwenhuijzen, *De beweging van Tachtig* (Amsterdam/Den Haag 1982).
- Maandelykse Nederlandse Mercurius* (Amsterdam 1772).
- Maaskamp, E., *A New Guide Through Amsterdam* (Amsterdam 1829).
- Maatschappij tot Nut van 't Algemeen*, brochure (z.p. 1844).
- Maćzak, A., *De ontdekking van het reizen. Europa in de vroegmoderne tijd* (Utrecht 2001).
- Marin, Pierre, *Nederlandsch en Fransch woorden-boek* (Amsterdam 1793).
- Mathijssen, Marita, *Jacob van Lennep. Een bezielde schavuit* (Amsterdam 2018).
- Maurik, Justus van, *Van allerlei slag* (Amsterdam 1881).
- Mechanicus, Philip, *Kookkunst in Nederland. Unieke recepten met Nederlandse producten* (Alliance Gastronomique Néerlandaise; Ede 1987).
- Meer, Tom van der, 'Kijken en gezien worden', *Ons Amsterdam* 72-7 (2022) 6-11.
- Meerman, Jacques, *Kleine geschiedenis van de Nederlandse keuken* (Amsterdam 2015).
- Meeuwse, Karina, *Het huis van Han: honderd jaar Chinese geschiedenis in Nederland* (Utrecht 2000).
- Meeuwse, Karina, 'Honderd jaar Chinezen in Amsterdam', *Ons Amsterdam* 53 (2011).
- Mendes da Costa, M.B., 'Flanor'-herinneringen', *De Nieuwe Gids* 40 (1925) 501-534.
- Mennell, S., *All Manners of Food. Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present* (Baltimore 1995); vertaald als: *Smaken verschillen. Eetcultuur in Engeland en Frankrijk vanaf de middeleeuwen tot nu* (Amsterdam 1989).
- Meijer jr., D.C., 'Mededelingen uit legger IV. Huizen op het Damplein, tussen Kalverstraat en Krom Elleboogsteeg; Huizen op den Dam ten Oosten van de Krom Elleboogsteeg', *Jaarboek Amstelodamum* 6 (1908) 67-77.
- Michelin, *Benelux* (Clermond-Ferrand 1957).
- Moody, Hagar, 'Vreemde eethuizen in eigen land', De rol van de eerste buitenlandse restaurants in Amsterdam in de verandering van de Nederlandse eetcultuur (masterscriptie UvA; Amsterdam 2022).
- Moresco, A., 'Het gebaar', *Groot Nederland* 17 (1919) 515.
- Muiswinkel, F.L. van, en J.C. Berk, *Het kruideniersbedrijf. Een studie over het kruideniersbedrijf in Nederland* (Amsterdam 1951).
- Multatuli, *Brieven*, deel 7, Multatuli-Busken Huet 1866, ed. Mimi Douwes Dekker (Amsterdam 1893).
- Multatuli, *Volledige werken*, deel II, *Brieven en documenten uit de jaren 1862-1866*, ed. Garnt Stuiveling (Amsterdam 1977).
- Munnikes, Lenno, 'De snelle hap. Simpel en goedkoop buitenshuis eten in twintigste-eeuws Amsterdam', *Jaarboek Amstelodamum* III (2019) 166-191.
- Naamregister van alle de kooplieden, voornaame handeldryvende* (Amsterdam 1801).
- Nieman, Richard, *Buitenissig eten buitenshuis* (Den Haag 1966).
- Nieuwe algemene konst- en letter-bode, voor meer- en mingeoëffenden*, deel 13 (Den Haag 1794).
- Nieuwe Nederlandsche Jaarboeken*, deel 12, 2de stuk (Leiden 1777).
- Nieuwenhuys, C.J., *Proeve eener geneeskundige plaatsbeschrijving (topographie) der stad* (Amsterdam 1816).
- Nieuwentijt, B., *Het regt gebruik der werelt beschouwingen ter overtuiging van ongodisten en ongelovigen* ([derde druk]; Amsterdam 1720).
- Noordegraaf, L., 'De sociale gelaagdheid van Amsterdam in de Franse Tijd – het

- beeld van een tijdgenoot', *Jaarboek Amstelodamum* 69 (1977) 156-175.
- Noordkerk, H., *Handvesten... der stad Amstelredam*, deel 2 (Amsterdam 1748).
- Oldewelt, W.F.H. (ed.), *Kohier van de personeele quotisatie te Amsterdam over het jaar 1742*, 2 delen (Amsterdam 1945).
- Olivier, W.J., *Manuel des étrangers à Amsterdam* (Amsterdam 1839).
- Onderdenwijngaard, José, 'Vegetarische Hollandse hap en zo nu en dan exotisch', *De Waarheid* 30-09-1989.
- Ooms-Vinckers, Carolina, *Huizen van herinnering 1900-1945* (Den Haag 2006).
- Oss, Guido van, 'Eeuwige trouw. Wen Kam-Chang (Nederlands oudste Chinees)', *China Nu* 4 (2005) 32-35.
- Otten, Jeanine, 'Delicatessen van meesterkok Johannes Andries Ouding, voormalig kok van Willem IV', *Frysland* 21/3 (2015) 20-23.
- Otterloo, Anneke H. van, *Eten en eetlust in Nederland (1840-1990): een historisch-sociologische studie* (Amsterdam 1990).
- Otterloo, Anneke H. van, en Adri Albert de la Bruhère, 'Nieuwe etenswaren, nieuwe eetplekken en veranderende eetgewoonten: snacks en fastfood in Nederland in de twintigste eeuw', in: Marc Jacobs en Peter Scholliers (red.), *Buitenshuis eten in de Lage Landen sinds 1800* (Brussel 2002) 87-114.
- Owen, John, *Travels into Different parts of Europe, in the Years 1791 and 1792*, deel 2 (Londen 1796).
- Owens, Lynn, *Cracking under Pressure. Narrating the Decline of the Amsterdam Squatters' Movement* (Amsterdam 2012).
- Parival, J.N., *Les Délices de la Hollande* (Leiden 1662 [eerste druk 1651]).
- Pen, Hanneloes, 'Met een pannetje in de rij voor "sokkensoep"', *Het Parool* 02-01-2020.
- Pennell, Sara, 'Great quantities of gooseberry pye and baked clod of beef. Victualling and eating out in early modern London', in: P. Griffiths en M.S.R. Jenner (red.), *Londinopolis. Essays in the Cultural and Social History of Early Modern London* (Manchester 2000) 228-249.
- Pennell, Sara, 'Professional cooking, kitchens and service work', in: Beat Kümin (red.), *A Cultural History of Food in the Early Modern Age*, deel 4 (Oxford/New York 2012) 103-122.
- Physiologie van de Kalverstraat, door een humorist* (Amsterdam 1844).
- Physiologie van Den Haag, door een' Hagenaar* (Den Haag 1843).
- Pijzel-Dommisse (red.), J., *Nederland dineert. Vier eeuwen tafelcultuur* (Zwolle 2015).
- Pilati de Tassulo, Charles Antonio de, *Lettres sur la Hollande*, deel 1 (Den Haag 1780).
- Piscaer, Lot, 'Nederlands culinair erfgoed, maar haast nergens nog te bestellen. Is het tijd voor een herwaardering van de tong Picasso?', *de Volkskrant* 10-10-2021.
- Plantenga, P.B., *Nederland, België, de Rijn, Parijs: handboek voor reizigers*, deel 1 (Zutphen 1869).
- Plugge, Barbara, *Amsterdams restaurant/bistro boekje* (Amsterdam 1976).
- Poelwijk, A.H., 'In dienst van suykerenbacken'. *De Amsterdamse suikernijverheid en haar ondernemers, 1580-1630* (dissertatie UvA; Amsterdam 2013).
- Polak, Bob, *Bij het dagboek van Max de Jong* (Amsterdam 2016).
- Polak, Henri, *Amsterdam die groote stad* (Amsterdam 1936).
- Polak, Henri, 'Het "Casino" verdwijnt', *De vrijdagavond* 6-34, 22-11-1929, p. 119-122.
- Poole, R., *A Journey from London, to France and Holland, or, the Traveller's Useful Vade Mecum*, deel 2 (Londen 1744).
- Potgieter, E.J., 'Oud-Nederland, door vreemdelingen beoordeeld', *De Gids* 1 (1837) 81-90.
- Potter, H., *Reize van Amsterdam, naar Hanau, door een groot gedeelte van Duitschland* (Amsterdam 1810).
- Prick, H.G.M., 'Herinneringen aan Lodewijk van Deyssel', *Roeping* 28-6 (1951-1952) 285-301.
- Prinses* nr. 30, 27-3-1971.
- Quellier, Florent, 'Pour une histoire majoritaire des cuisiniers et des cuisinières', *Food & History* 15/1-2 (2017) 3-23.
- Rabus, P., *De boekzaal van Europe*, deel 9 (Rotterdam 1700).

- Rambourg, Patrick, 'Le menu du Moyen Âge au XXe siècle: témoin de l'histoire et de la gastronomie', Bibliothèque Municipale de Dijon (2012).
- Ramalhõ Ortigão, J.D., *Holland 1883*, vertaling M. de Jong (Amsterdam 1948).
- Rappaport, Erika Diane, *Shopping for Pleasure. Women in the Making of London's West End* (New Jersey/West Sussex 2000).
- Rawson, Katie, en Elliott Shore, *Dining Out. A Global History of Restaurants* (Londen 2019).
- Ray, John, *Travels Through the Low Countries: Germany, Italy and France [...]*, deel 1 (Londen 1738).
- Reijnders, C., *Van 'Joodsche Natiën' tot Joodse Nederlanders. Een onderzoek naar getto- en assimilatieverschijnselen tussen 1600 en 1942* (Amsterdam 1969).
- Reinders, Pim, *Een coupe speciaal. De wereldgeschiedenis van het consumptie-ijs* (Amsterdam/Antwerpen 1999).
- Reinders, Pim, en Thera Wijsenbeek (red.), *Koffie in Nederland. Vier eeuwen cultuurgeschiedenis* (Zutphen 1994).
- Reinink, A.W., en J.G. Vermeulen, *Ijsskelders. Koeltechnieken van weleer* (Nieuwkoop 1981).
- R.E.O.R., *Lijst van gelegenheden waar ritueel eten verkrijgbaar is* (Amsterdam 1918).
- Roelevink, J., 'Hete adem en koude kermis. De werkomstandigheden van de ambtenaren van de secretarie van staat van Lodewijk Napoleon', *BMGN* 117-1 (2002) 1-24.
- Roetemeijer, H.J.M., 'Bijbel-hotel tussen Beurs- en Warmoesstraat 1647-1910', *Ons Amsterdam* 25 (1973) 342-347.
- Roever, M. de, "'Gort met ro-sijne en frikkadellen". Het dagelijks middagmaal van een 18e-eeuwse Amsterdammer', *Historisch Tijdschrift Holland* 28-4/5 (1996) 214-231.
- Rogge, H.C., 'De opera te Amsterdam', *Oud Holland* (1887) 239-261.
- Rosselli, L., *D'ongelukkige Napolitaen, of zeldzaam levensbedrijf van Rozelli* (Utrecht 1710).
- Rossum, Matthias van, *Werkers van de wereld. Globalisering, werk en interculturele ontmoetingen tussen Aziatische en Europese zeelieden in dienst van de VOC, 1600-1800* (Hilversum 2014).
- Ruitenbeek, H., *Kijkcijfers: de Amsterdamse Schouwburg 1814-1841* (Hilversum 2002).
- Sander, Heinrich, *Beschreibung seiner Reisen durch Frankreich, die Niederlande, Holland, Deutschland und Italien*, deel 1 (Leipzig 1783).
- Sandwijk, Gijsbertus van, *Meikevers: boertige rijmelarij* (Purmerend z.j.).
- Sas, Niek van, *De wentelende eeuw. De geschiedenis van Nederland, 1795-1914* (Amsterdam 2024).
- Sautijn Kluit, Willem Pieter, *Geschiedenis en invloed van het Continentaal-Stelsel op den Staatkundigen en maatschappelijke toestand van Europa* (Amsterdam 1863).
- Savornin Lohman, Anna de, 'Over reizen II', *De Hollandsche Lelie* 19 (1905-1906) 835-836.
- Schepers, Klaartje, *Van aardappel tot avocado. Allerhande en zeventig jaar Nederlandse eetcultuur* (Amsterdam 2021).
- Schilperoord, Bram en Hannes, *Vegetarische en macrobiotische restaurants in Nederland* (Amsterdam 1982).
- Scholliers, P., 'Brusselse restaurants in de negentiende en twintigste eeuw', in M. Jacobs en P. Scholliers (red.), *Buitenshuis eten in de Lage Landen sinds 1800* (Brussel 2002) 57-84.
- Scheffer, C., *Achttiende-eeuwse kunst in de Nederlanden* (Delft 1987).
- Shelley, H.C., *Inns and taverns of old London* (Bremen 2011).
- Scheltema, P., *Aemstel's oudheid of gedenkwaardigheden van Amsterdam*, 7 dln. (Amsterdam 1855-1885).
- Schelvis, G., en K. van der Vloed, *Jenever en wind. Leven, werk en wereld van Robert Hennebo (1686-1737)* (Hilversum 2008).
- Schijf, H., 'Wonen op stand in negentiende-eeuws Amsterdam', *Amsterdamsch Sociologisch Tijdschrift* 14 (1988) 592-619.
- Schmidt, Maurits, 'Macrobiotici weigeren vaccinatie tegen polio', *de Volkskrant* 11-08-1978.
- Schot, J.W., H.W. Lintsen, A. Rip en A.A. Albert de la Bruhèze (red.), *Techniek in Nederland*

- in de twintigste eeuw, deel 3, *Landbouw, voeding* (Zutphen 2000).
- Schutte, O., *Repertorium der buitenlandse vertegenwoordigers residerende in Nederland 1584-1810*, deel I (Den Haag 1983).
- Schuurman, A.J., 'Is huiselijkheid typisch Nederlands? Over huiselijkheid en modernisering', *BMGN* 107-4 (1992) 760-770.
- Shore, Elliott, 'Dining Out. The Development of the Restaurant', in: Paul Friedman (red.), *Food. The History of Taste* (Berkeley, Los Angeles, 2007) 301-332.
- Sielemann, J., "'Weit über Deutschlands Grenzen hinaus". Der Verein zur Förderung ritueller Speisehäuser', *Liskor – Erinnern. Magazin der Hamburger Gesellschaft für jüdische Genealogie* 1 (2016) 6-21.
- Soetenhorst, Bas, "'Dam tegen de nutellawinkels" mislukt, restaurant Centra is dicht', *Algemeen Dagblad* 19-08-2019.
- Spang, R.L., *The Invention of the Restaurant: Paris and Modern Gastronomic Culture* (Harvard 2001).
- Speenhoff, J.H., 'De Amsterdamse keuken', in: Molly Keizer-Prins en A.J.G. Strenght (red.), *Wat niet in Baedeker staat. Het boek van Amsterdam* (Amsterdam z.d. [1930]) 142-151.
- Speet, Ben, 'Het Rokin wil zich meten met de Parijse boulevards', *Ons Amsterdam* 68 (2016).
- Staalman, Gerrit, *Amsterdam à la carte. Gids voor Stadgenoot en Vreemdeling* (Amsterdam 1950).
- Stam, Petri, 'Exotisch Amsterdam', *De Telegraaf* 09-11-1968.
- Statistisch jaarboek der gemeente Amsterdam* (Amsterdam 1895-1939).
- Strien, Kees van, *De ontdekking van de Nederlanden: Britse en Franse reizigers in Holland en Vlaanderen, 1750-1795* (Utrecht 2001).
- Stuwe, Jeanne Reyneke van, *Zijden en keerzijden*, deel 5, *Vrije kracht. Uit het leven van Odilia Berghem, medisch studente* (Amsterdam 1909).
- Swaanenburger, Willem van, *De herboore oudheid, of Europa in 't nieuw* (Amsterdam 1724-1725).
- Swaanenburger, Willem van, *De Vervrolykende Momus of koddige berisper* (Amsterdam 1727).
- Sweering, Ronald, en Edith Kruidhof, 'Gezelligheid verleden tijd', *De Post* 02-02-1969.
- Sweerts, H., *Koddige en ernstige opschriften, op luyffens, wagens, glazen, uithangborden en andere taferelen* (fotografische herdruk van druk uit 1698-1700; Zaltbommel 1969).
- Swetschinski, Daniel, *Reluctant Cosmopolists. The Portuguese Jews of Seventeenth-Century Amsterdam* (Londen-Portland-Oregon 2000).
- Tak, Willy van der, 'Italiaanse restaurants en wijnhuizen in Amsterdam', *Op de hoogte* (1936) 16-18.
- Takats, Sean, *The Expert Cook in Enlightenment France* (Baltimore 2011).
- Tammes, P., 'Residential segregation of Jews in Amsterdam on the eve of the Shoah', *Continuity and Change* 26-2 (2011) 243-270.
- Tasca, Daniela, *1001 Italianen. Vijf eeuwen immigratie in de Nederlanden* (Amsterdam 2016).
- 'Taste of adventure', *Holland Herald* 15-9 (1980) 30.
- Tervoort, J., "'U, burgerlieden alleen, behoort de Salon des Variétés". De salons des variétés en hun publiek 1839-1854', *Jaarboek Amstelodamum* 102 (2010) 8-35.
- Thijssen, Jeroen, *Johannes van Dam. De biografie* (Amsterdam 2018).
- Timbs, J., *Club Life of London with Anecdotes of the Clubs, Coffee-Houses and Taverns of the Metropolis*, deel 2 (Londen 1866).
- Timmerman, A.W., *Tim's herinneringen*, ed. Harry G.M. Prick (Amsterdam 1983).
- Thlusty, B.A., *Bacchus and Civic Order. The Culture of Drink in Early Modern Germany* (Virginia 2001).
- Trubek, Amy B., *Haute Cuisine: How the French Invented the Culinary Profession* (Philadelphia 2000).
- Uyldert, Maurits, 'Smakelijk eten', in: Gerrit Staalman, *Amsterdam à la Carte. Gids voor Stadgenoot en*

- Vreemdeling* (Amsterdam 1950) 28-33.
- Vaderlandsche Letteroefeningen* (1808).
- Varenne, François-Pierre de la, *Le Cuisinier françois* (z.p. 1651); vertaald als: *De geoef-fende en ervaren keukenmeester* (Leiden 1701).
- Vaz Dias, A.M., 'Losse bijdragen tot de geschiedenis der joden in Amsterdam. In en om het gebouw "De herschepping", de eerste openbare synagoge van Amsterdam', *De Vrijdagavond* 7 (1931), p. 285-288 (30-1-1931); idem (slot), p. 295-298.
- Venturi, F., *L'opera lirica a Livorno, 1658-1847: dal Teatro di San Sebastiano al Rossini* (Livorno 2004).
- Verdonk, Dirk-Jan, *Dierloos: een geschiedenis van vegetariërs en veganisten in Nederland* (Amsterdam 2019).
- Verdonk, Dirk-Jan, *Het dierlo-ze gerecht. Een vegetarische geschiedenis van Nederland* (Amsterdam 2009).
- Verdonk, Dirk-Jan, 'Eten met overtuiging', *Ons Amsterdam* 57 (2005).
- Verslag omtrent het onderzoek, ingesteld door de derde afdeling der Staats-commissie van arbeidsenquête, benoemd krachtens de Wet van 19 Januari 1890* (Amsterdam 1894).
- Versprille, Hiske, 'Amsterdamse chef John Halvemaan (1949-2019) haalde de nouvelle cuisine naar Nederland en deed "gewoon zijn eigen ding"', *Het Parool* 06-02-2019.
- Vijver, Cornelis van der, *Geschiedkundige beschrijving der stad Amsterdam, sedert hare wording tot op den tegenwoordigen tijd*, deel 4 (Amsterdam 1848).
- Vogels, Ria, Paul Geense en Edwin Martens, *De maatschappelijke positie van Chinezen in Nederland* (Assen 1999).
- Voskuilen, Machteld van, 'Van table d'hôte tot haute cuisine. Restaurants in Amsterdam in de negentiende eeuw' (masterscriptie Universiteit van Amsterdam: Amsterdam z.j. [2013]).
- Vreeken, Bert, en Ester Wouthuysen, *De Grand Hotels van Amsterdam. Opkomst en bloei sinds 1860* (Den Haag 1987).
- Vries, C. de, 'Vegetaries dineeren in Amsterdam', *Vegetarische bode* 21 (1918) 20.
- Vrouw en gemeenschap* 10 (1939), nr. 6, 15-11-1939.
- Vrouwenkafé en restaurant Orka la Rose 1983-1988* (Arnhem 2020).
- Vuijsje, Herman, 'Jasje en das-je', *Limburgsch Dagblad* 01-10-1990.
- Waarachtige physiologie van Amsterdam* (Amsterdam 1844).
- Wagenaar, Jan, *Amsterdam in zij-ne opkomst, aanwas, geschiedenissen, voorregten, koophandel, gebouwen, kerkenstaat, scholen, schutterije, gilden en rege-ringe*, 4 delen (herdruk van de eerste uitgave uit 1760-1768; Alphen a/d Rijn 1971-1972).
- Wagenaar, Jan, *'t Verheugd Amsterdam* (Amsterdam 1768).
- Wallet, Bart, 'Kosjer Amsterdam', in: B.T. Wallet, P.W. van Trigt en H.M. Polak, *Sjehechejanoe. Die ons heeft laten leven. De geschiedenis van de Joodse Gemeente Amsterdam [NIHS] van 1945 tot 2010* (Amsterdam 2011) 142-166.
- Waterschoot, Jos van, 'Het Bible-Hotel in de Warmoesstraat', *Over Multatuli* 24, delen 48-49 (2002) 47-49.
- Watt, Alexander, *Parijse bistro gerechten*, Lydia Winkel (red.) (Bussum 1959).
- Weech, F. von, 'Monsignore Garampi in Holland im Jahre 1764', *Bijdragen en mededeelingen van het historisch genootschap* 20 (1899) 193-238.
- Weekblad van den Algemeenen Nederlandschen Diamantbewerkerbond* 49 (1895).
- Weg, Marcella van der, 'Arm uit eten', *Ons Amsterdam* 57 (2005) 434.
- Wegener Sleeswijk, Anne, 'Franse wijn in de Republiek in de 18e eeuw. Economisch handelen, institutionele dynamiek en de herstructurering van de markt' (ongepubliceerde dissertatie Universiteit van Amsterdam 2006).
- Weir, C. en R., *Ice Creams, Sorbets and Gelati. The Definitive Guide* (Londen 2017).
- Weissman, A.W., 'Herinneringen van A.W. Weissman', *Jaarboek Amstelodamum* 42 (1948) 87-145.
- Werkman, Gerhard, *Kras=100*

- (Amsterdam 1966).
- Wester, Rudi, *Bestaat er een raarder leven dan het mijne? Jef Last (1898-1972)* (Amsterdam 2021).
- Weyerman, Jacob Campo, *Doorzichtige Heremyt* (1728); *Den Amsterdamschen Hermes* (1721-1722); *Den Ontleeder der Gebreeken* (1724-1725); *Den Echo des Weerelds* (1726).
- Weyerman, Jacob Campo, *Den Vrolyke Tuchtheer* (1729), uitgegeven en geannoteerd door A.J. Hanou (Amsterdam z.j.).
- Whitaker, Jan, 'The dining room light and dark', blog *Restaurant-ing through history*, 2015.
- Williams, Anna, 'Historical Attitudes to Women Eating in Restaurants', in: Harlan Walker (red.), *Oxford Symposium on Food and Cookery: Public Eating* (Londen 1991).
- Willigen, Adriaan van der, *Parijs in den aanvang van de negentiende eeuw*, delen 2 en 3 (Haarlem 1805).
- Withuis, Jolande, 'Lennep, Adrienne Minette van', in: Digitaal Vrouwenlexicon van Nederland.
- Withuis, Jolande, *Opoffering en heroïek: de mentale wereld van een communistische vrouwenorganisatie in naoorlogs Nederland, 1946-1976* (Amsterdam 1990).
- Witsen Geysbeek, P.G., *Tableau d'Amsterdam: Ou, Guide des étrangers dans cette ville [...]* (Amsterdam; derde druk 1810).
- Witteveen, Sylvia, 'Deze eetwaren kwamen op en gingen nooit meer ten onder', *de Volkskrant* 08-10-2014.
- Witteveen, J., 'Aardappelrecepten in Nederland van 1600 tot 1850', *Holland Historisch Tijdschrift* 28 (1996) 264-282.
- Witteveen, J., 'Kookboeken over kookgerei. Het kookgerei van de middeleeuwen tot de twintigste eeuw', in: *Quintessens. Wetenswaardigheden over acht eeuwen kookgerei* (Rotterdam 1992).
- Wouters, Kees C.A.T.M., *Ongewenschte muziek. De bestrijding van jazz en moderne amusementsmuziek in Duitsland en Nederland 1920-1945* (Den Haag 1999).
- Woutersz, Adriaen, 'Adriaen Woutersz at in Le Provençal', *Het Parool* 27-08-1980.
- Wyerskrant, *Huis-aan-huis* *krant uit de kraakbeweging*.
- Zahn jr., G.P., *De geschiedenis der verlichting van Amsterdam* (Amsterdam 1911).
- Zanden, J.L. van, *De industrialisatie in Amsterdam 1825-1914* (Bergen 1987).
- Zwart, Fon, *De chef-kok is een vrouw. Twintig vrouwelijke koks uit Nederland en België vertellen over hun vak en geven hun recepten prijs* (Bussum/Antwerpen 1980).
- Zwart, Fon, *75 jaar de lekkere wereld van Dikker & Thijs: recepten en menu's van bekende Nederlandse keukenmeesters en andere prominenten* (Harmelen 1990).
- Zwarte, Ingrid de, *De Hongerwinter* (Amsterdam 2019).
- Zwarte, Ingrid de, 'Save the Children. Social Self-Organization and Relief in Amsterdam during the Dutch Hunger Winter, 1944-45', *Food & History* 14/2-3 (2016) 51-76.
- Zwarte, Ingrid de, *The Hunger Winter: Fighting Famine in the Occupied Netherlands, 1944-1945* (Cambridge 2020).

Digitale bronnen

Andere Tijden
CBS
Chinese Indonesian Heritage Center
Dagboek van Willem de Clercq
Delpher
JCK Woordenlijst
Joods Amsterdam
Joods Monument
Montias Database
NIOD, Onderzoeksgids
Oorlogsgetroffenen WO2
Onderzoek en Statistiek
Gemeente Amsterdam
SAA, Stukken
Verzetsmuseum

Registers

Horecagelegenheden

&samhoud places 369
r^e klas (Centraal Station) 394

A

Adrian 140, 142, 305
Americain 128, 140, 142, 144, 155,
183, 248, 252, 260, 305, 308,
313, 320, 322
Alleman 324
Amstel Hotel 128, 142-143, 154-
155, 252-253, 304-305, 308, 322
Amsterdamsch Tehuis voor
Arbeiders (ATVA) 128, 196-198
Anatolien 297
Apollo Hotel 266, 305-
307, 317, 318
Artist 333
As 373
Asti (New York) 212
Astoria 237, 258, 305, 308
Auberge Bistingo 283
Auberge Jean & Marie 393
Auto-centraal/Café Novum 211
Avanti 295

B

Bacalar 382-384
Bagatelle 218, 277, 311
Bak 373, 385, 397
Bali 266, 276-278, 308
Balraj 349
Bar Centraal 397
Barracuda 366, 384
Beddington's 266, 327-328
Begijntje 305, 315-316, 325
Beit Hamazon 347
Bella Napoli 128, 210, 212-213, 289
Berenbijt 52
Betty's 348
Beursbengel 220

Bible Hotel/Middelste Liesveldse
Bijbel 89, 128, 187-191
Bird 394
Bistro Chez Frédéric 285, 390
Bistro La Grotte 285, 323
Bistro Provençal 266, 283-284
Bistro ter Haartje 285
Blauwe Druif 341
Bodega Continental 285
Boerderij 305, 308-309
Bolenius 266, 377
Bolhoed 348
Bon Vivant *zie* Munt
Bordewijk 266, 336-337, 372-373
Bosna 298
Brack's Doelen *zie* Doelen Hotel
Broko Pondo 266, 301-302
Braamstruik 346
Brasserie van Baerle 333, 394
Brouwerswapen 264
Bruiloftshuis/
Herscheping 128, 228-230
Buddha's Belly 349
Burger Bar 379
Burger Zaken 360
Burgerlijk 380
Burgermeester 380

C

C 376
Café Beurre 396
Café Carbon 379
Café Cliché 393
Café Cox 389
Café de Kroon 155, 249
Café de Kuil 202
Café de Paris 128, 249, 253
Café du Commerce 183
Café Floor 353
Café Frascati (Parijs) 92,
99, 102-103
Café Hollandais 183
Café Modern 266, 371
Café Neuf 155
Café Parlotte 393
Café-Restaurant
Amsterdam 266, 388-389
Café Restaurant Mulder 157
Café-Restaurant Van der
Moolen 235
Café Wu 266, 399-401
Café Zincken 202
Caffè Toscanini 266, 329-331, 336,
356, 372, 376, 394
Cannibale Royale 379
Capri 128, 210-212, 250-251, 418
n. 18
Caramba 382
Caransa 305
Castheele 325
Casa di David 266, 332
Carlton Hotel 164, 209,
248, 305, 308
Cats 128, 239-240
Centra 266, 292-293, 334, 420
n. 68
Centraal Hotel 252, 308
Centraal Station 292
Ceuvél 384
Chalet Suisse 292, 312, 322
Chateau Amsterdam 384
Chevalier d'Or 253
Chez François (Den Haag) 283
Chin Chin Club 400
China 256
China Garden 275
Choux 266, 373-375, 377, 385, 397
Chsawa 348
Ciel Bleu *zie* Okura Hotel
Cito 249
Coba 266, 381-384
Concordia/
Mosselenhuis 128, 202-203
Continental Bodega 296
Cornerstore 384
Crignon 266, 281

D

Dames-restaurant 128, 218-219
Da Mimmo 285

De Byre 363-364
 De Haas 308
 De Hoefslag (Bosch en Duin) 323
 De Kas 266, 378, 396
 Deli 275
 De Pool 183, 313
 De School 376
 Deer Mama 378
 Delicia 253
 Die Port van Cleve 128, 142, 144-145, 159, 175-183, 218, 246, 254-255, 262, 265, 269, 285, 394
 Dikker & Thijs 247, 258, 265-266, 280, 305-312, 315, 317, 320, 335
 Djempol 275
 Djempol-Sranan 301
 Djokja 266, 275-276, 324
 Dockx 16, 119
 Doelen (Muiden) 324
 Doelen Hotel/
 Kloveniersdoelen 16, 24, 46, 51, 78-80, 82, 97, 118, 155, 168, 248, 305, 308
 Dorothy (Londen) 218
 Dorrius 252, 269
 Dubrovnik 299
 Duende 394
 Duizend Kolommen 16, 102-103, 409 n. 25
 d'Vijff Vlieghen 266, 305, 308, 335, 391
 Dynasty 329, 336

E

Echoput (bij Apeldoorn) 309
 Edgar 301
 Eerste Aanleg 128, 193, 234-235
 Eerste Liesveldse Bijbel 16, 41, 49, 55-56
 Einde van de Wereld 266, 358, 359, 365
 El Bulli (Spanje) 369-370
 El Rancho 381
 Entre Nous 349
 Envy 370

Espana 293
 Europa 384
 Europizza 383, 385
 Excelsior *zie* Hotel De L'Europe

F

FC Hyena 384
 Flora 382
 Floreat 343
 Foer 373
 Fontein 16, 23
 Fook Sing 400
 Franse Boerderij 321
 Franse Doolhof 16, 23
 Frascati (koffiehuis Dam) 106-107
 Frascati (Oudezijds Voorburgwal/Nes) 16, 99, 102-103, 107
 FuLu Mandarin 329

G

Gaarkeuken van Jeremias/
 Dorstige Hert 16, 38, 42, 44-45
 Garage Noord 383
 Gernalendoelen 16, 27, 79-83, 97, 112, 114-115, 125, 292
 Gebr. Hartering 371, 373, 400
 Geflipt 380
 Gemarineerde Eenheid 358
 Generaal Washington 25, 72
 Gesmeerde Bliksem 358, 365
 Giardino d'Italia 128, 213, 289
 Golden Temple 266, 349-351
 Gouden Bal 128, 199-201
 Gouden Draak 268
 Gouden Eeuw 316
 Gouden Hoofd 325
 Gouden Reael 324
 Grand Hotel Centraal *zie* Carlton Hotel
 Grand Café Restaurant De Vriendschap 16, 124-125
 Gravenmolen 305
 Grekas 334
 Groene Kalebas 295
 Groote Club 155

Gulden Vlies 16, 23, 47
 Guru of India 349

H

Haasje 184
 Halvemaan 266, 327
 Handboogdoelen *zie* Gernalendoelen
 Hans en Grietje 390
 Happetap 390
 Happyhappyjoyjoy 393
 Harkema 383
 Harvest Arts 348
 Heck's 211, 221, 273
 Hemelse Modder 266, 340, 358, 361-363, 394
 Hendriksen 185
 Hilton 266, 305, 336
 Hete Blixum 358
 Hof van Arnhem 43
 Hof van Kleef 41
 Hok-Kie 266, 278-279, 419 n. 24
 Hong Kong 266, 273-274
 Hotel de Goudfazant 266, 371, 383-384
 Hotel De L'Europe 16, 28, 84-87, 142, 155, 248, 258, 266, 305-309, 315, 321, 326, 378, 392
 Hotel Polen/Poolse Koffiehuis/
 Paleishotel 51, 174, 255, 257, 308, 404 n. 67
 Huize Couturier *zie* Maison Couturier

I

Iberia 266, 291, 293-294
 Indonesia 266, 277, 390
 IJ-kantine 383
 Isola Bella 266, 288-290
 Istanbul 296
 Iwan 302

J

Jama 299
 Jan van Galen 16, 38

Joe's Garage 365
Jugoslovenski Dom 297

K

Kaagman & Kortekaas 266, 373, 376, 385, 394
Karseboom 27, 128, 166-169, 172-173
Kartuizer 183
Keizerlijk Hof 111
Keizerskroon 16, 25, 36-37, 63, 72, 81
Kempinski 128, 254, 259
Keuken van 1870/
Volksgaarkeuken 195-198
Keyzer 269
Klaproos 384
Kloveniersdoelen *zie*
Doelen Hotel
Koh-I-Noor 349
Kombuis 347
Kong Hing 128, 214-217, 256
Koningskroon 232
Kosmos 345
Kota Radja 273-374
Krasnapolsky 128, 143-146, 155, 159, 162-163, 174, 218, 248, 305-306, 308, 315
Kyo 367

L

La Cacerola 266, 293, 296
La Belle Epoque 285
La Cave
Internationale 282, 285, 325
La Costa Brava 266, 294, 296
La Forge 284
La Gaieté 333-334
La Marina 292-293
La Pergola 212-213, 266, 285, 287, 289, 291, 315
La Rive *zie* Amstel Hotel
L'Auberge 327
Le Restaurant Français/
Hannier 16, 127, 184-186

Le Garage 336, 393
Le Hollandais 372
Le Récamier 326
Les Quatres Canetons 266, 305, 320, 325-326, 335
Les Deux Magots (Parijs) 281
Les Trois Chevaliers 300
Les Trois Neufs 325
L'Étoile d'Orient/Ster 16, 67-69, 73, 88-89
Librije (Zwolle) 370
Lido 265-266, 277, 288, 305, 307-308, 318-320, 325
Loetje 379, 394
Lokaal Casino 128, 231-233
Lon Fat 207, 214
Los Gauchos 381

M

Maagd van Dordt 43
Madre 382
Maison Couturier 128, 136-140, 142, 145-146, 155, 163-164, 177
Makro-bioties Restaurant The
Hobbit 345
Manchurian 329
Marktzicht 193
Melkweg 345-346
Memphis 305
Mensa Academica 198
Merkelbach 373
Mesiba 400
Mille Colannes
(Rembrandtplein) 182-183
Mille Colannes (Parijs) 102
Mirafiori 266, 286-287, 331
MKZ 364
Moeders 390
Moeders Droomkeuken 289-290
Moffie 191-193
Molli-chao 358
Moriaanshoofd 117
Mouwes 266, 347
Mr. and Mrs. Watson 378
Mr Porter 379

Munt/Bon Vivant 16, 58, 79-80, 95, 97, 110, 112-115

N

Nam Kee 329
Nanking 217
Nassau Coffee House/Four
Nations (Londen) 112
Natura 223
Nazka 382
Nederlandsche
Vrouwenclub 128, 220-221
Nela 385
Neni 385
New King 329
Nieuw Malta (Nes) 16, 52, 54, 69, 75-77, 106
Nieuwe Karseboom
(Rembrandtplein) 172
Nieuwe Plaats Royaal 16, 64, 108-109
Nieuwe Pontak 51
Nieuwe Stadsherberg 16, 29, 33, 141
Nieuwezijds
Herenlogement 39, 97
Nijverheid 201
Noma (Kopenhagen) 369-370, 373, 375
Nonna 395
Noorderlicht 383

O

Oase 344
Oblomow/Oblomov 338
Oesterbar 258
Oesterput/Café
Maleski 128, 186-187
Ognibeni 128, 209-210
Okura Hotel/Ciel Bleu/
Yamazato 305, 335-367, 369
Onder de Rook 266, 361-362
Opatija 266, 298-299
Oriental City 329
Orka la Rose 266, 353-355

Oud Malta (Singel) 16, 75-76
 Oud Sluis (Zeeland) 370
 Oude Doelen (Den Haag) 118
 Oude Fontein 16, 73
 Oude Gaarkeuken 43
 Oudezijds Herenlogement 16,
 18-19, 24, 27-29, 39, 69, 77-
 78, 82, 97

P

Pacifico 381
 Palais Royal 128, 142, 162, 173-175
 Pampa Argentina 381
 Paprika 294-295, 324
 Parlement van
 Engeland 28, 50, 70
 Paradijsvogel 88
 Parkhotel 247, 252, 308
 Parkheuvel (Rotterdam) 312, 315
 Pasta e Basta 333
 Pays-Bas 248
 Peking 256, 266, 272-273
 Peter 16, 121-122
 Piet de Leeuw 266, 379-380
 Pittoresque 202
 Plaats Royaal/Schild van
 Frankrijk 16, 45, 62-64, 67
 Pllek 383
 Polak 128, 239-240
 Polman 258
 Pomme D'Orange *zie*
 L'Étoile d'Orient
 Pomona (Den Haag) 221-222
 Pomona (Reguliersgracht) 225
 Pomona
 (Weteringschans) 128, 224-225
 Pontak 16, 50-52
 Poolse Huis 99
 Prince of Wales 379

R

Reeder 16, 119
 Riche 127-128, 141-142, 146-152,
 155, 161-163, 167, 180
 Rijks 378

Rijssel 266, 371, 373, 394, 396
 Roast Room 379
 Roberto's (Hilton) 394
 Robin Food 365
 Roetemeijer 183
 Rondeel *zie* Hotel De L'Europe
 Roode Leeuw 390-391
 Rosario 382
 Rose's Cantina 381
 Rubinstein 128, 236-237
 Ruteck 273

S

Saarein 352
 Salmuera 379
 Salsa Shop 382
 Sancerre 324, 349
 San Marco 288-289
 Sanitas 348
 Sarajevo 299
 Saudade 324
 Saur 165, 186
 Savoy 249, 252, 258
 Scheepskameel 376, 400
 Schiller 142, 182-183, 201, 248,
 308, 394, 397
 Sea Palace 211, 329, 385
 Seepaerd 325
 Sensei Ossawa
 Centrum 266, 343, 345
 Sering 365
 Shanghai 256-257, 274
 Sjeffetshe 382
 Skatecafé 383-384
 Slagerij de Beurs 400
 Slavija 298-299
 Smorre *zie* Hotel De L'Europe
 Speijkervet 373
 Stad Antioche 16, 66
 Stad Frankfurt 230
 Stad Leipzig 230
 Stad Lyon 16, 25, 28-29, 33, 35-37,
 51, 68-74, 83, 93, 99, 102
 Stad Maastricht 111
 Suisse 140, 142, 158, 248, 292, 305

Sultan 297
 Sumo 368
 Supperclub 337
 Surabaja 276
 Sushi Time 368
 Swarte Schaeap 305, 336

T

Taco Mundo 382
 Taco Tree 381
 Tai-Pan 275
 Tai-Ton 128, 216, 256-257
 Tandoor 349
 Tante Mia 266, 277-278
 Taste of Culture 329
 Taveerne de Schans 325
 Thrill Grill 380
 Tisfris 336
 Toga 266, 367-368
 Tomatillo 382
 Tong-Fa 329
 Toontje/Hof van Holland 16, 98,
 100-101, 119-120
 Topkapi 297
 Tout Court 326, 348
 Trog 358
 Tsong Wah Low 272
 Tweede Liesveldse Bijbel 85
 Tzigane 299

U

Ufaratsta 266, 347
 Umeno 367
 Uptown Meat Club 379

V

Van Laar 128, 130, 133, 142,
 148, 160-167, 170, 186, 189,
 277, 280, 310
 Van Puffelen 336-337
 Varkentje 358, 361
 Vegetarier Eethuis 128, 222-223
 Vergulde Draak 16, 36
 Vergulde Kop 16, 31
 Vergulde Wagen 183

Vergulde Zon 16, 62
 Velleman/Van Dobben/Bejo 238
 Victoria Hotel 248, 305, 313-315
 Villa d'Este 258
 Voetboogdoelen 16, 33, 36,
 38, 40, 72
 Voku 358
 Volkskeuke 358, 360
 Volks-Koffiehuis 204
 Vredenburg 36
 Vrouwenrestaurant Zus 266,
 329, 352-356
 Vuurtoreneiland 373

W

Waaghals 348, 394
 Wapen van Amsterdam 16, 83-
 87, 97, 125
 Wapen van Emden
 (Nieuwendijk) 16, 26, 29, 50
 Wapen van Emden (Oudezijds
 Voorburgwal) 16, 99
 Wapen van Leiden 27
 Wapen van Leuven 119
 Wapen van Napoli 73
 Wapen van Overijssel 50
 Waterman 235
 WeKa/Hap-Hmm 128, 197
 Wiener Stube 285, 294
 Wilde Zwijnen 371-373
 Wilhelmina Dok 383
 Willemsen 128, 169-172
 Wimpy's 379
 Witte Hart 16, 48-49
 Witte Molen 23
 Woeste Walmen 358
 Wyers/Wijers 358, 360

Y

Yamazato *zie* Okura Hotel
 Yerba 378-379
 Ysbreker 394

Z

Zabar 333-334

Zento 368
 Zomerdijk-Bussink 128, 130-132,
 135-137, 142-146, 155, 164, 167
 Zoete Inval 235
 Zon 128, 198-199
 Zorro's Zion 266, 340, 358, 360-
 361, 363
 Zushi 368

Persoonsnamen

A

Adrià, Ferran 369-370
 Agten, Andries van 72
 Alberdingk Thijm, Joseph 154
 Alberdingk Thijm, Karel *zie*
 Lodewijk van Deyssel
 Alkemade, Artha
 van 353, 355-356
 Amato, Enzo 289
 Andriessen, Christiaan 107, 409
 n. 32
 Apicius, Marcus Gavius 76
 Appel, Karel 284
 Arnoldussen, Paul 248
 Auer, Hans 314, 334-335, 338
 Avaux, Jean-Antoine de Mesmes,
 comte d' 63

B

Baker, Josephine 216
 Bakker, John 315-316
 Bakker, Liz 315-316
 Bakker, Piet 200
 Barbier 'La Montagne', Simon 63
 Beauchamp, Jean
 Antoine 16, 98, 111
 Becher, Johann Joachim 18
 Beckmann, Johann 32
 Beddington, Jean 324, 327-328
 Beek, Hendrik van der 100-101,
 120, 408 n. 23
 Belinfante, Raphaël 252-253
 Berlijn, Moses Salomon 230

Berlo, Merijn van 374-375
 Bernstein, Leonard 311
 Betel, Isaac Gerrit 234-235
 Beurs, Timo de 400-401
 Biart, Giorgio 332
 Bicker Raye, Jacob 79-81
 Bie, Trui de 120
 Bieselaar, Jacobus 310
 Bignon, Constant 151-152
 Bignon, Louis 152
 Bijdendijk, Joris 378, 393
 Bircher-Benner,
 Maximilian Oskar 225
 Blaauw, Ron 380
 Blom, François 152
 Bocuse, Paul 325
 Boddaert junior, Pieter 101
 Bodisco, Amelia 38
 Boer, Adriaan de 314
 Boer, Jonnie 370, 377
 Böhmcker, Hans 252
 Boissevain-van Lennep, Mies 221
 Bonanni, Fausto 212-213, 289
 Bonderie, Anthonia
 (Toontje) 100-101, 120, 408
 n. 23
 Bonnet, Louis 67
 Born, Wina 10, 39, 268-269, 275,
 282, 285, 291, 297, 305, 311-313,
 323, 325-328, 341, 384
 Borski, familie 125
 Boudewijn, Berend 285-286
 Braamcamp, Gerrit 84
 Bredero, Gerbrand
 Adriaensz 27, 56
 Breitner, George Hendrik 178
 Breytspraak, Carel 109
 Brilat-Savarin,
 Jean-Anthelme 134
 Brincke, Albert Harmansz ten 28
 Britten, Benjamin 391
 Broekaert, Joël 375
 Bronsveld, Johannes 40
 Bruinsma, Klaas 336
 Bruna, Dick 284

Brusse, Jan 282
 Buonavoglia, Leonardo
 Giuseppe 111-115
 Buren, graaf van *zie* Floris
 van Egmont

C

Cahn, Löb Amschel 230
 Callas, Maria 304, 311
 Carême, Marie-Antoine
 (Antonin) 153-154, 157
 Carmiggelt, Marianne 296
 Carmiggelt, Simon 296
 Cartel, Jean François 63
 Casanova, Giacomo 27, 68, 71
 Casadei, Giacomo 291
 Casadei, Matteo 291
 Casili, Giovanni 73
 Cats, Henri Jacob 239-240
 Cattermole, Daniel
 Douglas 188, 413 n. 30
 Cerisier, Sebastian 106
 Chang, Alex 369
 Chapel, Alain 325
 Chapelle, Vincent la 61
 Chezeau, Jean de 61-62
 Ching, Ng Tse 214-216
 Chiron, Jean 154-156
 Chopin, Frédéric 257
 Claes, Annetgen 41
 Clercq, Daniël de 221
 Clercq, Gustaaf de 259-263
 Clercq, Willem de 107
 Cocteau, Jean 391
 Couturier, Johannes Jacobus 137
 Cralingen, Carel van 58-59
 Cralingen, Jacob van 58-59
 Crespin, Charles 62

D

Dam, Johannes van 314-315, 319,
 326, 332-336, 338, 366-367, 371,
 376, 386, 401
 Dankmeyer, Arnoldus 77-78
 Darras, chef-kok 95

Decker, Dirck 40
 Demandt, Wil 332-333, 336-
 337, 339, 373
 Desfourneaux, graaf 96
 Deyssel, Lodewijk van 139, 169-
 170, 178
 Dijk, Ko van 296
 Dijkmans, Alexandrina Maria
 Odilia Hubertine 224
 Dijlius, Daniel 107
 Dikker, Frederik Wilhelm 310
 Dinther, Mac van 375, 384
 Dis, Adriaan van 351
 Disney, Walt 311, 391
 Dockx, Boudewijn 119
 Domela Nieuwenhuis,
 Ferdinand 152, 221
 Dorssers, Wiel 361-363
 Dresener, Maria Gertrudis 120
 Drukker, Hijman Mozes 229-230
 Duijn, Roel van 348
 Dupont, Joseph 126
 Duys, Willem 276
 Duysenberg, Jan 81-82

E

Ebel, Jean 168-170
 Ede, Floor van 333
 Eeden, Frederik van 169, 174
 Effen, Justus van 93
 Ende, Joop van den 319
 Escoffier, Auguste 143, 154, 311-
 313, 325
 Esurio, Eric (ps. van Dirk
 Zijlstra) 293, 295, 314, 326,
 344-345, 349, 390
 Eyk, Henriëtte van 137

F

Fagel, Antoine 283
 Fagel, François 283
 Fagel, Gerard 323
 Fagel, Greetje 283
 Fagel, John 326
 Fagel, Martin 283-284

Fagel, Paul 326
 Fagel, Toosje 326
 Falck, Anton Reinhardt 122
 Feith, Jan 207, 214
 Fell, Ralph 87-88
 Feron, Louis 67
 Ferrol, Otto 301-302
 Floris van Egmont, graaf
 van Buren 19
 Franc, Trudy 273
 Franco, Wolf 230
 Frederik I van Pruisen, keurvorst
 van Brandenburg 73
 Fung, William (alias Fung
 Yao Kai) 217

G

Garchi 92, 103
 Gasteren, Louis van 207
 Gault, Henri 325
 Geel, Johan Herman 202
 Geesink, Marja 273
 Gendt, Adolf (Dolf) Leonard
 van 146, 171
 Gerrets, Johan 253
 Go, 'Oma' 278
 Gervais, Michel 62
 Gezzi, Nicoletta 332
 Ginsberg, Allen 342
 Glass, Ruth 338
 Go, Elly 278-279
 Go, Han 278
 Göbel, Bertus 298-299
 Gooyer, Rijk de 276
 Gorus, Ulric Jean 189
 Gosschalk, Isaac 175
 Gosschalk-Clarenburg, Eva 234
 Gossenberg, Jurian Hendrik 80
 Gréco, Juliette 280-281
 Grimm, Mara 370, 377, 384-386,
 393-398, 400-401
 Grootveldt junior, Dirk
 van 108-109
 Grootveldt senior, Dirk
 van 108-109

Guérard, Michel 325
 Guldensteden, familie 59

H

Haar, Willem ter 49
 Hacker, Albert 76
 Hageman, Gert-Jan 378
 Hageman, Johannes 51, 78-79
 Halvemaan, Esther 317, 327
 Halvemaan, John 327
 Han, San Kan 217
 Hana, Etan 347
 Hannier, Alexander 127, 184-186, 411 n. 68
 Hardenberg, Hermanus 188-189
 Hasebroek, Johannes Petrus 136
 Havard, Henry 144
 Heide, Michiel ter 397
 Heiltje (oesterverkoopster) 43
 Heineken, Gerard 175
 Helder, Cees 312, 314
 Heldring, Ernst 139
 Hell, Dolf 196-197
 Henkel, broers 50
 Hennebo, Robert 23, 47
 Henriëtta Maria, koningin van Engeland 29
 Herman, Sergio 370, 380
 Hiegentlich, Coenraad 239-240
 Hillesum, Etty 253
 Himmelreich, Willem 306-307, 313, 317
 Hinlopen, Hester 106
 Hirschfeld, Hans 262
 Hitchcock, Alfred 311
 Hitchcock, John Thomas 125
 Hodij, Matthieu Lambert 120
 Hoek, Yeckeskel 347
 Höhle, Friedrich Wilhelm 200
 Hollay-Bródy, Judith 324
 Holleeder, Wim 336
 Hollenkamp, Charles 389
 Hooft, Gerrit 106
 Hoorn, Jan ten 45-46
 Hout, Cor van 336

Houten, Robert van 282
 Hoving, Milène 388-389
 Hulscher, Martin 175-176, 179, 181
 Hulscher, Gerrit Jan 175-176, 179
 Husken, Marian 336

I

Imer, Teresa 68
 Ingen, Ton van 345
 Ising, Arnold 139

J

Jacobs, Eduard 182
 Jacobson, Geertrude 230
 Jans, Hugh 282
 Jansen, M. 120
 Jefferson, Thomas 85
 Joliteps, Michel 77
 Jolle, Pierre le 67
 Jong, Max de 277
 Jong, Ron de ('Rooie Ron') 336
 Joosten, Petrus Alberts Cornelis 224-225
 Jozef II, keizer 86

K

Kaagman, Giel 373
 Kaiser, Isidor 253
 Kalf, banketbakker 235
 Kamerbeek, Willem 197
 Kappelle, Paula 262
 Kappelle, Willem 262
 Keasberry-van Beekom, Maria Antoinette (Oma) 275-276, 323
 Keasberry, Jeff 275
 Kef, Abraham 281-282
 Keil, Vogeltje 192-193
 Kempen, Arie van 196
 Kerk, Eugène Edgar 301
 Kerouac, Jack 342
 Keys, Ancel 333
 Keys, Margaret 333
 Kirkland, Caroline 157
 Kleine Snuverink, Florian 397

Kloos, Willem 139, 169, 177-178
 Klootwijk, Wouter 314
 Klosse, Jaap 309, 326
 Koerakin, Boris Iwanowitsj 68
 Kok, Adriaen 104-106
 Kok, David 106
 Kok, Isaac 106
 Koning, Johannes 186
 Kooy, Albert 377
 Kortekaas, Bram 373
 Koster, Willem 2446
 Koutijs, Pieter Bartholomeusz 59
 Kraaijkamp, Johnny 276
 Kranenborg, Robert 380
 Krieker, David Abrahams 229
 Kroese, Nicolaas 391
 Kuisch, Emily 293
 Kusters, Luc 377-378
 Kwok, Yong Yu 214

L

Laar, Jan van 160
 Laar, Johannes Christiaan van 160
 Lammers, Juriaan 76
 Lange, Freddy de 323
 Langendijk, Pieter 49
 Langereis, Esmee 397
 Lapidoth, Frits 163
 Lassenhoven, Balthazar 39
 Last, Catharina 210, 418 n. 18
 Last, Jef 204, 211-212, 250, 418 n. 18
 Lee, Danny 400-401
 Lee, Ka Fai 400
 Lee, Koba van 77
 Lennep, Jacob van 91, 123, 153
 Lepeltak, Thomas 327
 Leroux, Elie 160-161
 Leyden, Jantje van (ps. van George C. Verenet) 14, 134-137, 144, 149, 161, 167, 172, 195, 209, 220, 292
 Limburg Stirum (Otto Jan Herbert), graaf van 149

Links, Maria 358, 381
 Lioni, David Eliazer 181
 List, Liesbeth 276
 Lodewijk XIV 61, 152
 Lodewijk Ernst, hertog van
 Brunswijk 81
 Lodewijk Napoleon, koning 87,
 95, 107, 111,
 Lohman, J.J. 120
 Lombard, Elias 50
 Loo, Gilles van der 386, 392
 Loon, Monique van 392-393
 Lorrain, Ferdinand de 160-164
 Lorsch, Emanuel ('Mike') 342-
 345, 348
 Luitjes, Tjerk 222
 Luitjes, Trui 222
 Lynn, Vera 391

M

Martinez Coll, Felix/Feliz 296
 Marx, Karl 189
 Mattifas, Constant 148
 Maurik, Justus van 234
 Maurits van Nassau,
 stadhouder 43
 Mechanicus, Philip 326
 Meeuwis, Johan 177-178
 Meijer 'de Rijmer', Cornelis 174
 Meijer, Eduard 174
 Meijer, gebroeders 175
 Meijer, Helma 355
 Mennell, Stephen 133, 152
 Menuhin, Yehudi 347
 Merx, Nico 354
 Meures, Jan 188, 414 n. 34
 Michel, Pierre
 François 95, 113, 115
 Milders, Maarten 361
 Millau, Christian 325
 Moody, Maud 329-331,
 339, 356, 394
 Morteira, Saul Levi 229
 Moryson, Fynes 29-31
 Motraye, Aubry de la 68-69

Mourttaij, Michel 71
 Mulder, Roelof 125
 Mulders, Freek 250
 Mulisch, Harry 253, 296
 Multatuli (ps. van Eduard
 Douwes Dekker) 188-189
 Mussolini, Benito 210
 Mustert, Hendrick 203-204
 Muyzenberg, Olga van den 290

N

Napoleon Bonaparte, keizer 109,
 115, 135, 154
 Nelissen, Adelbert 346
 Nelissen, Wieke 346
 Nieman, Richard 292
 Niemann, George Wilhelm 81-84
 Niesenaar, Fredrik 99
 Nieuwenhuijs, Christianus
 Johannes 123
 Nieuwentijt, Bernard 93
 Nooten, weduwe (Constantia
 Maria Antoinetta
 Chastel) 218-219
 Nooten, Wilhelmus Arnoldus 218

O

Ognibeni, Omobono 209
 Ohsawa, George 342
 Oistrach, David 347
 Oliver, Raymond 325
 Onna, Figo van 374-375
 Ooms-Vinckers, Carolina 225
 Oostenrijk, Catharina van 45
 Oostenrijk, Jeremias
 van 38, 42, 44-45
 Oostenrijk, Sara van 45
 Oosterlinck (banketbakker) 106
 Oosterlinck, weduwe (Catharina
 Helena Weerts) 97-98, 114
 Oostindië, Tjeert 172
 Oppenhuis, Coby 383
 Ortt, Felix 221
 Oscar, erfprins van Zweden 149
 Otten, Jolande 248

Oudinot, Nicolas Charles, hertog
 van Reggio 97
 Out, Nic 284

P

Pacenti, Leonardo 330-331
 Parival, Jean-Nicolas de 61
 Pedroli, Carel Lodewijk 189
 Persoij, familie 59
 Persoij, Michiel 41
 Persoij, Pieter 41-42, 404 n. 46
 Peter, Johan Christian 121-122
 Peter, tsaar 68
 Picasso, Pablo 325
 Pilati, Charles Antonio de 29
 Pipart, familie 59
 Plemp, Cornelis 38
 Pojelle, Louis 97, 408 n. 16
 Polak, Henri 200
 Polak, Nico 275
 Pollack, Leo 253
 Pontac, François-Auguste 50,
 404 n. 66
 Posthuma, Folkert 244-245
 Procopio, Francesco 103

Q

Quinkhard, Jan Maurits 78

R

Raet, Jacob de, heer van Reet,
 Waarloos en Ter Linden 62-63
 Rabl-Fraenkel, Leonie
 (Lony) 253
 Rabus, Pieter 93
 Ramalho Ortigão, José
 Duarte 167-168
 Rambourg, Patrick 131
 Raggio, Giovanni 286
 Redzepi, René 369-370
 Reeder, Jacob 119
 Reens, Abraham (Bram)
 Mozes 202-203
 Regnard, Jean François 64
 Reinach, Hans Josef 225

Renaud, Jacques Joseph 68
 Rensch, Theo van 377-378
 Reynière, Grimod de
 La 103, 133-134
 Ritz, César 142
 Roche, Jean la 68
 Rooij, Leo de 312, 320, 322
 Rootjes, Marion 347
 Rosselli, Lucius 27, 104-105
 Rubinstein, Jacob-Israël 237
 Rubinstein, Oskar 236-237
 Rubinstein-Wertheim,
 Sidonie 237
 Ruiter, Ingrid de 315
 Ruting, Bep 352
 Rylance, Ralph 134

S

Sage, Jeanne Francoise Le 86
 Sande, Hermine van der 184-188
 Santing, Mathilde 355
 Sartre, Jean-Paul 280
 Saurin, Jean 66
 Savornin Lohman, Anna de 153
 Schardt, Rudolf 174-175
 Schilperoord, Bram 345-346
 Schilperoord, Hannes 345-346
 Sellier, François 63-65
 Seventer, Margriet van 63-65
 Seyss-Inquart, Arthur 252
 Simondi, Joannes Baptista 73
 Simons, Michaël 281, 348
 Sinatra, Frank 311
 Sleeswijk, Corien 290
 Snuyf, Joseph 240
 Sonneveld, Wim 296
 Spal, Gerard van 57
 Spang, Rebecca 91
 Speenhoff, Koos 204-205, 224
 Staalman, Gerrit 272-273
 Staroski (mondkok
 stadhouder) 82
 Steen, Eric van der (ps. van Dirk
 Zijlstra) 296, 314
 Steiner, Rudolf 343

Stinga, Arturo 210-212, 250
 Stork, Jonas Daniël 202
 Stuwe, Jeanne Reyneke van 163
 Swaanenburg, Willem van 74
 Swart, Joop 313
 Sweerts, Hieronymus 38

T

Tak, Max 209
 Tak, Pieter Lodewijk 178
 Talleyrand, Charles-
 Maurice de 154
 Thilee, Jan 200
 Timmerman, Aegidius 182
 Tjepkema, Gerrit 288-289
 Tulp, Nicolaes 85
 Telgenhof, Gerda 356
 Thibaut, Etienne 85-86
 Thibaut, Etienne junior 86
 Thiel, Loek van 380
 Thijs, Henri 310-312
 Thijssen, Jeroen 386
 Topol, Chaim 347
 Tozzi, Salvatore 331
 Troisgros, Jean 325
 Troisgros, Pierre 325

U

Ubelman, Bartholomeus 41
 Uldert, Maurits 265

V

Varenne, François Pierre
 de la 59-60
 Velleman, Mozes 238
 Velleman, Nathan 238
 Verbeek, Jacob 184-188
 Vergé, Roger 325
 Verhoeven, Klaartje 337
 Verkerk, familie 58
 Versprille, Hiske 370-373, 375-
 377, 380, 382, 385-386
 Vertu, Johannes la 68
 Verwey, Albert 139, 174
 Veth, Jan 177-178

Villers, François de 55
 Villers, Philippe de 55
 Vin, Michel 71, 73
 Vin, Sebastian 70-71
 Vogel, Ellen 296
 Vogel, Wynand 326
 Vos, Saartje 240
 Voûte, Edward 257
 Vrouweunt, Rob 313
 Vries, Dini de 324

W

Wafelman, Abraham 230-231
 Wafelman, Aron 232-233
 Wafelman, Mina 233
 Wafelman, Wolf 230-232
 Wagenaar, Wim 319, 334-335
 Weissman, Adriaan Willem 171
 Welters, Reynier 83-85
 Wen Kam-Chang 274
 Wen Ting-Tiang 274
 Westerman, Arend Jan 237
 Weyerman, Jacob Campo 43, 45-
 46, 50, 52, 55-56, 74-78, 93
 Wibaut, Floor 243
 Wijngaarde, Eddy 245
 Wijntjes, Judith 188, 413 n. 30
 Wijsman, Frieda 295
 Wilhelmina van Pruysen 82-83
 Willem I, koning 116, 145
 Willem I, stadhouder 21, 43
 Willem IV, stadhouder 61,
 68, 78, 105
 Willem V, stadhouder 82-84
 Willemsen, Herman 170-172
 Willemsen, Robèr 391
 Willemsz, Willem 42
 Winkel, Lydia 282
 Winkel, Wilmar te 333
 Winkels, Charles 218, 288, 318
 Witsen, Willem 139
 Witteboon, Philip 235
 Witteboon, Sara 235
 Witteboon-Oppenheim,
 Mietje 235

Witteman, Sylvia 329
 Woiski, Max 302
 Wood, Ambrose 48
 Wu, Chi Ling 400
 Württemberg, Pauline van 149

Y

Yang-Verwijst, Mia 277-278
 yoghi Bhajan 350
 Young, Ng 213

Z

Zeeuw, Jonneke de 398-399, 401
 Zilversmit, Judith 386
 Zomerdijk Bussink, Jacob 136, 155
 Zwart, Christoffel 199-201
 Zwart, Fon 323
 Zwart, Jan 201
 Zwart, Pieter 198-199

Toponiemen en onderwerpen

3HO 350

A

aardappel 12, 113-114, 117, 123,
 179-180, 196, 198, 200-204, 207,
 222, 224, 232-233, 237, 243-
 246, 255
 Abbeville (Picardië) 63
 Albert Heijn 282, 333
 Alliance Gastronomique
 Néerlandaise 12, 305, 309,
 311, 315, 326
 Antwerpen 41, 234
 arak 25, 70-71, 119
 Auschwitz 225, 237, 253

B

Beatles, The 342
 bediening 19, 23-24, 97, 101, 163,
 176-178, 181, 211, 230, 301,
 313, 317-322

Berlijn 237, 400
 Biały Kamień (Polen) 237
 biefstuk 10, 25, 50, 56, 88, 99, 109,
 111, 119, 124, 161, 167, 176-181,
 185-188, 200-201, 204-205, 211,
 213, 233-235, 246, 254, 258-259,
 272, 279, 284-285, 299, 305-306,
 319, 358-359, 380-381, 390-391
 bier 20, 23, 25, 29, 32, 48-49, 51,
 55, 71-72, 80-82, 90, 97, 99, 101,
 109, 110-112, 115, 119, 153, 167,
 172, 174-178, 182-184, 192, 200,
 202-203, 217, 235, 237, 287, 301,
 313, 348, 380, 391, 397
 bouillon 30, 36-37, 60, 71, 92-93,
 98, 100, 106, 109, 111, 119, 125,
 156, 186, 204, 255, 335, 362
bouillons (horecazaken) 389
 Breda 55, 120
 broodjeszaken 13, 238
 Brussel 95, 99, 111, 116-
 118, 210, 237
 Buitenveldert 227, 325, 327

C

Cannes 212, 287
 Cantina Italiana 208-209
 Capri (eiland) 210
 Centraal Station 141, 147, 201-202,
 281, 375, 283
 Centrale Keuken 244-247, 260-
 262, 264
 China 50, 214, 217, 269, 271, 275,
 367, 385, 419 n. 6
 Chinese keuken 50, 206-207, 213-
 217, 256-257, 269-279, 302-303,
 329, 399-401
 Chinees-Indische keuken 269-
 278, 348, 419 n. 7
 Colchester 31

D

Den Haag 62, 65, 78, 81, 96, 116-
 118, 161, 163, 219-220, 222,
 250, 274-275

Deventer 136, 175, 180, 221
 dinertijden 26-27, 46-50, 107-
 112, 125-126
 Dutch Cuisine 377-378

F

Felix Meritis 91, 182
 fondue 280-281
 Franse keuken 10, 14, 23, 28,
 32-33, 36, 50-55, 59-74, 90-96,
 106-114, 118-123, 139, 148-156,
 268, 279-287, 303-312, 318-320,
 325, 327, 337, 361-362, 375, 385-
 391, 400, 404 n. 66

G

gilden 40-41, 62, 73, 141
 Grave (Noord-Brabant) 85
 Groenewoud, slagerij 71
 Guangdong (China) 217
 Guangzhou/Kanton (China) 215

H

Hamburg 20, 95, 143, 238
 hamburgers 298, 379-380
 haring 9, 28-29, 32, 77, 85, 113,
 115, 160, 178, 180, 186-187, 204,
 244-246, 265, 381, 388, 391, 407
 n. 51

I

Indiase keuken 341, 349-351, 401
 Indische/Indonesische keu-
 ken 161, 216-217, 256-257, 262,
 269-279, 303, 318, 329, 400
 Italiaanse keuken 73-74, 103-105,
 107, 112, 153, 208-213, 250-
 251, 287-292, 303, 315, 327-
 333, 337-338

J

Jakarta/Batavia (Indonesië) 215
 Japanse keuken 303, 328-329, 351,
 365, 367-369
 Joegoslavische keuken 297-299, 303

K

keukengereedschap 23, 32-37,
47, 50, 52-53, 64, 156, 180,
227, 230, 236

keukenindeling 33-35, 155-157

keukenorganisatie 39-40, 154,
312-313, 360-361

knoflook 50, 61, 153, 209, 268,
275, 279, 282, 284-285, 289,
292-297, 299

koffie 25, 32, 57, 73, 82-83, 97,
100, 107, 111-116, 118-120, 151,
180, 183, 185, 192-193, 202, 235,
244, 248, 253-256, 260, 264,
286, 292, 370

koksopleiding 40-42, 81, 306-
309, 361, 377

koosjer/kasjroet 193, 195, 226-
241, 253, 347

Kreeftenpark Wilhelmina 189

kritiek, restaurant- 32, 85, 133-
135, 313-315, 384-387

L

La Rochelle 66

Livorno 111, 115

Londen 22, 27, 40, 42, 48, 50, 87,
95, 112, 134, 142, 175, 202, 208,
218, 220, 260, 292, 312, 352, 377,
405 n. 71, 409 n. 35

M

Maatschappij tot Nut van 't
Algemeen 194

Maatschappij tot Redding van
Drenkelingen 97, 114

macrobietiek 340-347

Madrid 27

menukaarten 10, 12, 91-94, 99,
109, 111, 118, 131-133, 138-139,
150-152, 155, 181, 190, 205, 215,
246, 254, 257, 280, 285, 305,
307-308, 316, 322, 325, 331,
335, 349, 396

Mexicaanse keuken 377-378

Michelin 305-308, 311-313, 327,
336, 378, 384-387

Moskou 78, 238

Münster 72, 76-77

muziek 19, 27, 80, 85, 98-99, 102,
126, 161, 204, 210, 212, 230, 257,
270-271, 274, 289-291, 294-297,
301, 319, 343, 345

N

Napels 22, 73, 107, 288-289, 331

natuurwijn 367, 374-375, 390, 397

Nederlandse
Vegetariërsbond 221-224

New York 143, 157, 212, 247,
301, 377, 401

Nordic cuisine 367, 370

Normandië 68, 71, 127

nouveau ruig 370-373

nouvelle cuisine 61, 305, 325-328

NSB 211, 237, 252, 259-260, 264

O

oesters 9-10, 24, 27-28, 31, 33, 36,
43, 52, 58, 60, 63, 68, 80, 82, 86,
115, 118, 139, 138, 160-165, 186-
187, 189, 247, 265, 308, 311, 391

ontbijt 32, 71, 112, 115, 189, 231,
235, 292, 365

P

Parijs 9-10, 14, 22, 39-41, 55, 66,
90-99, 102-103, 106-107, 109,
112, 118-119, 122, 127, 130-134,
143-144, 152, 157, 170, 174, 208,
220, 225, 280-283, 312, 352, 377,
389, 393, 400, 404 n. 45

pasteien 9, 14, 20, 30, 35-42, 50,
59-60, 80, 108-109, 216

Peruaanse keuken 303,
367, 381-382

pizza 287-291, 332-333, 361,
367, 385, 390

privékamers 9, 27-29, 63, 66, 68,
70, 77, 83, 131, 142, 149, 171, 189

punch 23, 25, 70-71, 98-103, 109,
111, 115, 119-120

Q

QR-codes 396

R

REOR 238-240

rijsttafel 155, 161, 217, 256, 271,
274-278, 302, 318

roken 32, 97, 101, 113, 170, 174,
201, 294, 334, 347-348

Rome 99, 109, 120, 209, 288-
289, 332, 373

Rotterdam 62, 123, 195, 213, 273,
275, 312, 315

Rouen 65, 68, 151

Rusland 78, 115, 177

S

Saturdagse Krans 82, 292

Scheveningen 115, 167

service à la française 32, 131

service à la russe 133

shared dining 12, 97, 367, 385

sherry 285, 292, 295-296, 316

slakken 50, 74, 268, 279, 281, 284-
285, 294

snackbars 12, 42, 165, 192, 238,
292, 358, 379-381

souper 32, 51, 68, 73, 83, 91, 107,
112, 114-115, 119, 121, 125-127,
144, 155, 161, 187, 211, 231-
232, 317, 335

Spaanse keuken 212, 250-
251, 291-296

Staal, slagerij 77

studenten 11-12, 19, 23, 67, 98,
101, 163, 172, 182, 195, 198, 201,
209, 238, 262, 270-271, 276-279,
290, 292, 295, 301, 317, 319, 337,
341, 344, 346, 356-357

Surinaamse keuken 300-
303, 385, 398

T

Tachtigers, de 139, 168-

170, 174, 178

terrassen 159, 182-183, 249, 253,

318-319, 393

thee 25, 57, 70-71, 81-83, 100-103,

113-114, 119, 159, 180, 183, 197,

207, 231, 232, 244-245, 253, 256,

292, 343, 347, 351

toeristen 10, 23, 42, 95, 120, 141,

276-277, 282, 311, 322, 379,

387, 390-391

Toren van Mechelen 57

Turkse keuken 297-300, 333, 399

U

Utrecht 96, 101, 104, 115, 197, 220,

283, 295, 368

V

veganisme 358-360, 364-

365, 378-379

vegetarisme 153, 205, 221-227,

237, 340-351, 354-379

Venetië 40, 226

verlichting 47, 83, 144-146, 149,

151, 157, 161, 213, 239, 292

Vlooienburg 26, 226, 229

volkskaarkeukens 42, 45,

167, 194-198

vrouwen (als bezoekers) 27, 41,

81, 98, 102-103, 109, 123-124,

131, 157-163, 177, 189-190, 218-

222, 301, 316-317, 352-356

vrouwen (als uitbater/perso-

neel) 39, 41, 64, 71, 77, 79, 99,

106, 117, 171, 174, 192, 222, 224,

230, 233, 235, 239, 249, 295-

296, 315, 319, 322-234, 352-

356, 400

W

wafels 38, 45, 89, 114, 387

Wereldtentoonstelling van 1883

144, 146, 149, 167, 174, 209

wijn 14, 19-20, 23, 31, 33, 38-39,

48, 50-51, 62-63, 66, 70-72,

78-83, 97, 100, 109, 111, 115, 119,

123-124, 131, 151, 155-156, 161,

170, 175, 184-189, 208-211, 229,

237, 275, 280-284, 286-287, 289,

305, 313, 316, 329, 331, 335, 341,

348, 356, 367, 375, 397

Z

zakenlunch 12, 31, 118, 204, 209,

307, 311, 335-336

Zierikzee 31, 58, 63

