

Azijnmakerijen in Amsterdam



Om te beginnen: de azijn die u vandaag uit het supermarkt-schap trekt, heeft niets te maken met de azijn die uw verre voorvaders in kleine vaatjes van de azijnmaker betrokken. Tegenwoordig komt azijn uit de chemische fabriek en is een oplossing van 4 tot 6% azijnzuur in water, zelfs als er natuur- of wijnazijn op staat. In dat geval is er i.p.v. een deel van het water een smaakstof aan toegevoegd. Wat u wel mag aannemen is de geschiktheid voor menselijke consumptie als smaakmaker in gerechten. Zodra er traditionelere methoden toegepast worden, zoals



rijping in houten vaten, gaat de prijs door het dak. Een serieuze balsamicoazijn vergt een rijping van enkele jaren en kost dan navenant! En laat u zich niet bedotten door een takje kruiden in een flesje azijn..., dat is geen garantie voor echte natuurazijn.

Vroeger vond de omzetting van een licht alcoholhoudende vloeistof in azijnzuur plaats in de azijnmakerij. Een houten vat werd ge-

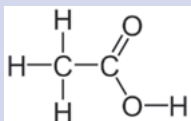
vuld met krullen beukenhout, en/of schaafsel, houtskool of vruchtpulp (druif, appel, enz). Van het eerder in dat vat gemaakte azijn bleef zo'n 15% aanwezig als gangmaker voor het nieuwe proces. In die 15% was de benodigde bacterie acetobacter reeds aanwezig, die ook in het beukenhout voorkwam. Slechts langzaam werd van bovenaf nieuwe alcoholhoudende vloeistof toegevoegd, druppels-gewijs als het ware. Het hele proces vond plaats door toelaten van zuurstof aan de inhoud. Daartoe was het vat voorzien van gaten die wel afgedekt waren tegen ongedierte en vliegen, maar voldoende luchttoevoer boden. De nieuwe vloeistof liep van bovenaf langzaam langs de houtkrullen naar beneden en nam daarbij stoffen mee die nodig waren voor de omzetting. Na weken was het vat vol en kon 85% daarvan overgeheveld worden in een opslagtank. De azijnmaker zorgde ervoor dat zoveel water toegevoegd werd tot het mengsel het gewenste percentage azijnzuur bevatte, zoals gezegd minimaal 4 tot variërend 6 á 8%.

Dit zeer langzame en arbeidsintensieve werk kon in de 19^e eeuw versneld worden door generatoren, centrifugaal-pompen en moderne meetmethoden, maar het principe bleef hetzelfde.

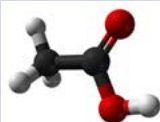
De grootste cultuurschok was de introductie van de glazen fles als verkoop-eenheid, in plaats van het kleine houten of stenen vaatje.



- ▶ Verschillende bewaarkannen en -kruiken
- ▶ Azijn in fles
- ◀ Chemische formule van azijnzuur



Azijnzuur = $\text{C}_2\text{H}_4\text{O}_2$ of nauwkeuriger CH_3COOH , lactic acid, gemaakt van ethanol en koolstofmonoxyde



Azijnmoer

Azijnmoer of -moeder is een vorm van azijnzuur om een nieuw fermentatieproces op gang te brengen als geen oude azijn bewaard werd, bijvoorbeeld als die nieuw opgezet wordt in een hobbyomgeving. Het is een geleachtige en slierten vormende kolonie azijnzuurbacteriën, die kan ontstaan wanneer wijn of andere licht alcoholische dranken langere tijd open staan. De kolonie fermenteert (vergist) de alcohol door middel van zuurstof uit de lucht tot azijnzuur. De slierten van de moer kunnen uiteindelijk overgaan naar een vlies die op de vloeistof drijft. Zo kan de moer van onder uit de vloeistof de voeding (alcohol) halen en van boven de zuurstof. Uiteindelijk kan de moer een dikke koek vormen die zo snel mogelijk door de vloeistof gemengd moet worden om de fermentatie niet te laten stoppen.



Het beschreven proces was toevallig ontdekt in het Midden-Oosten en via de Romeinen in Europa terechtgekomen. Azijn was voor die culturen een middel om etenswaren te conserveren, iets dat ook in de 17^e eeuw en later van levensbelang was voor de bevolking hier.

- ▶ *Balsamicoazijn uit Modena dient jarenlang op vaten te rijpen voor het onder die naam verkocht mag worden*

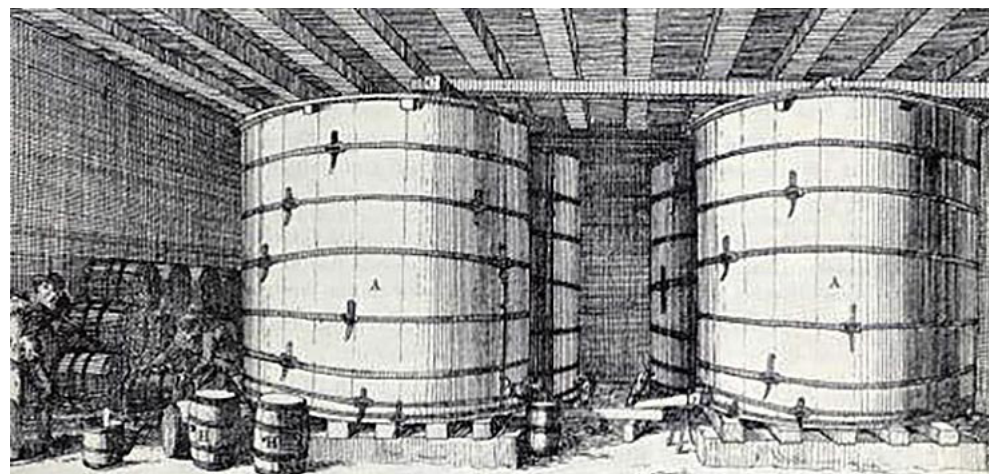
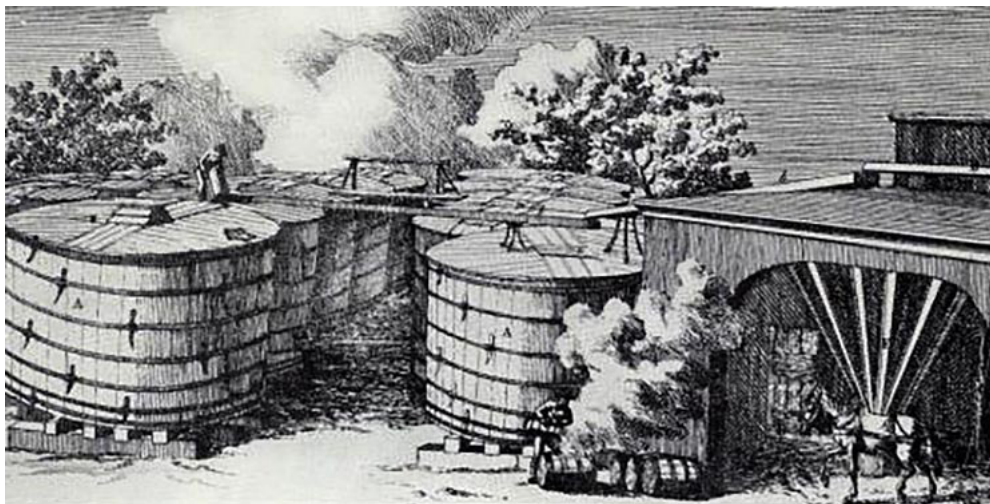
Als we naar azijnmakerijen in Amsterdam gaan zoeken, ontdekken we dat die vaak samengingen met bierbrouwerijen. Dat kon beide kanten op; brouwerijen namen azijn in het productassortiment op om 'gaten' te vullen. Net zo goed konden azijnmakerijen er bier naast gaan produceren. Het begrip bierazijn was wijdverbreid vanaf de 17^e eeuw. In principe is elke alcoholhoudende vloeistof geschikt om azijn te maken, maar het bepaald wel de smaak ervan en daarmee de verkoopbaarheid. Het één kon ook het ander ook opvolgen. De opgeheven brouwerij Deli aan de Weesperzijde bood vanaf 1927 plek aan Luycks azijn- en mosterdfabriek, annex zuurinleggerij, die begon in de Rustenburgerstraat en die in 1953 naar Diemen verhuisde.

De kleine ambachtelijke bedrijfjes fuseerden in de 17^e en 18^e eeuw tot grotere of werden opgekocht danwel weggeconcurrereerd. Vooral de economische malaise na de Franse overheersing kostte vele bedrijfjes de kop en in het tweede kwart van de 19^e eeuw waren er nog slechts een handjevol azijnmakerijen



over. Die bevonden zich in de regel aan de rand van de stad, zoals veel bedrijven die brandgevaarlijke waren, dan wel lawaai of stank veroorzaakten.

Wij kennen een opsomming van azijnmakerijen in de 18^e eeuw: Johannes Heysterman begon in 1736 zijn bedrijf De Kroon achter zijn huis aan de Leidsegracht. Zijn kavel liep door tot aan de Raamstraat en zover zou de fabriek ook uitgebreid worden. In 1813 werd het bedrijf overgenomen door Jan Frederick Tack, een naam om te onthouden omdat ook hij het tot 1960 uithield. De Kroon/J.F.Tack werd toen door een Utrechtse concurrent Van Rijn werd overgenomen. Azijnmakerij De Beykorf op de Hoogte Kadijk werd in 1739 te koop aangeboden, de vlakbij staande La Victoire hield in 1727 al op te bestaan en De Keijzer op de Laagte Kadijk werd eveneens in 1739 geveild. Azijnmakerij De Bonte Zwaan in de Haarlemmer Houttuinen stond in 1778 te huur. In 1755 verhuisde een azijnmakerij van de Schans bij de Leidsepoort naar de Prinsengracht bij de Noordsebosch. Bierbrouwer Het Lam op de Rozengracht adverteerde in



1772 dat hij bierzijn ging maken. Ook op de Rozengracht (nr.129-133) was azijnmakerij De Roos. Daar werden later het Rozentheater en het Roothaanhuis gebouwd. In 1794 wordt geannonceerd dat de bier- en rozijnazijnmakerij van Herman Draveman voortgezet zal worden door zijn weduwe. Waar die gevestigd was, vertelt het verhaal niet. Op de Lindengracht was azijnmakerij De Beek van Gerrit van der Lingen die in 1761 50 gulden uitloofde voor het terugbezorgen van zijn okshoofden azijn die op de wal hadden gestaan en gestolen waren.

Beter verging het brouwerij/azijnmakerij De Valk op de Hoogte Kadijk, opgericht in 1733, maar in 1791 overgenomen door het Rotterdamse bedrijf Van Vollenhoven. Het ging verder onder de naam De Gekroonde Valk. Onder leiding van directeur Willem Hovy (1840-1915) die in 1858 in dienst trad, werd het een voorbeeldig bedrijf dat het tot ver in de 20^e eeuw uithield. In 1949 nam Heineken de brouwerij over en in 1956 stopte de productie op de Hoogte Kadijk.

◀▲ Azijnmaken ging aanvankelijk in de open lucht, zoals de afbeelding links. Daar stak de overheid al snel een stokje voor en voortaan gebeurde het onder dak



Aan de Lijnbaansgracht was tot in de 20^e eeuw de grote azijnfabriek De Ooyevaar gevestigd die onder de vlag van Van Wees in een distilleerderij is veranderd. Aan de Haarlemmer Houttuinen was de Amsterdamsche Azijnfabriek, die echter geen natuurazijn maar verdund azijnzuur (schoonmaakazijn?) leverde. Azijnmaker Luyckx waar we 't eerder over hadden, houdt nog steeds stand in Diemen, niet meer in Amsterdam dus.

- ▲ Daar waar nu het Rozentheater en het Roothaanhuis staan, was ooit de belangrijke azijnmakerij De Roos gevestigd die graag met zijn medailles pronkte
- De azijnfabriek van J.F.Tack liep van achter het woonhuis Leidsegracht 94 tot aan de Raamstraat door

Tegenwoordig is azijn een exclusief product voor de veeleisende consument in zijn extravagante keuken. Gewoon alcoholhoudende vloeistof als grondstof is allang niet meer genoeg; azijn maakt men van edele wijnen en bijzondere ingrediënten. Nu we het toch over het gebruik van azijn hebben, willen wij een hoofdstuk wijden aan de Joodse immigranten die de inzet van azijn bij meer dan alleen de conservering van voedsel hebben aangezwengeld, namelijk als smaakmaker.

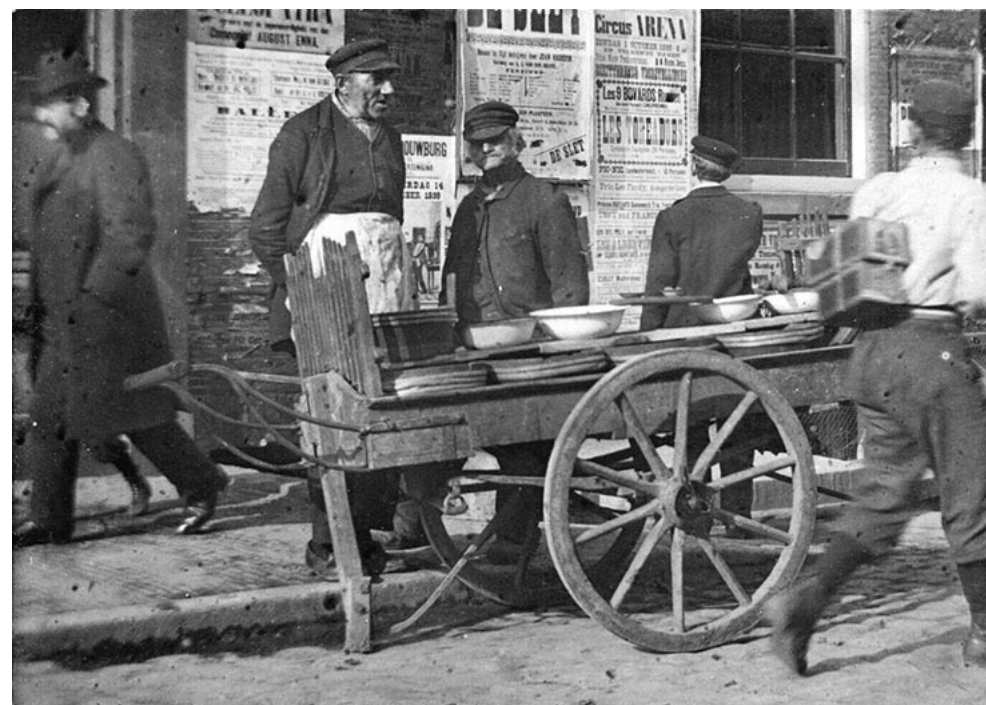


Hoe kwam het gebruik van azijn in de lage landen in zwang?

Algemeen geaccepteerd is de stelling dat het de Joodse immigranten midden 17^e eeuw waren die de in azijn ingelegde etenswaren hebben geïntroduceerd. Zij waren bekend met het houdbaar en smakelijker maken van etenswaren met o.a. azijn en pekel. De fabricage van azijn volgde noodgedwongen, maar was door de uitsluiting voor Joden van veel beroepen in handen van het brouwerscollege, een soort gilde. Dit zal de basis geweest zijn van de combinatie bierbrouwen en azijnmaken in één firma. De overheid had belang bij een goed



geregelde fabricage omdat er accijns op bier, wijn en azijn geheven werd en ze het brouwerscollege konden inschakelen bij de heffing ervan. Die op azijn werd overigens in 1917 afgeschaft. Maar azijn was maar een ingrediënt bij het inleggen van allerlei etenswaren. En dat was bij de Asjkenazische Joden een ruim begrip. Van alles werd in zuur ingelegd, fruit (augurken, pickles), groente (grote en piepkleine uien, bietjes), vleeswaren (leverworst), eieren in het zuur, al of niet gekleurd door bietensap, enzovoort.



Elke Joodse immigrant bracht weer zijn landseigen recepten mee. Er is een verschil tussen die van Oost-Europese en Midden-Europese Joden. Het Russische en Poolse klimaat maakte het inleggen voor de lange wintermaanden extra belangrijk. Hier komt ook het pekelen het meest voor. Typische producten als zure haring, panharing en rolmops kwamen met de immigranten mee. Bekende inleggerijen waren van de families Aalsvel, De Leeuw en Zwaaf. Als laatste willen wij de recente beïnvloeding van o.a. de oosterse keuken nog noemen. De bekendste is de al heel lang bekende zuurkool (oorspronkelijk uit China), waar overigens geen druppel azijn

- ▲ *De Joodse zuurventers met zijn vaatjes en aardewerken schalen met bijzonder Joodse zuurwaren waarmee ze West-Europa mee kennis lieten maken*
- ◀ *De “zuurjood” ventte zijn waren voor directe consumptie uit*

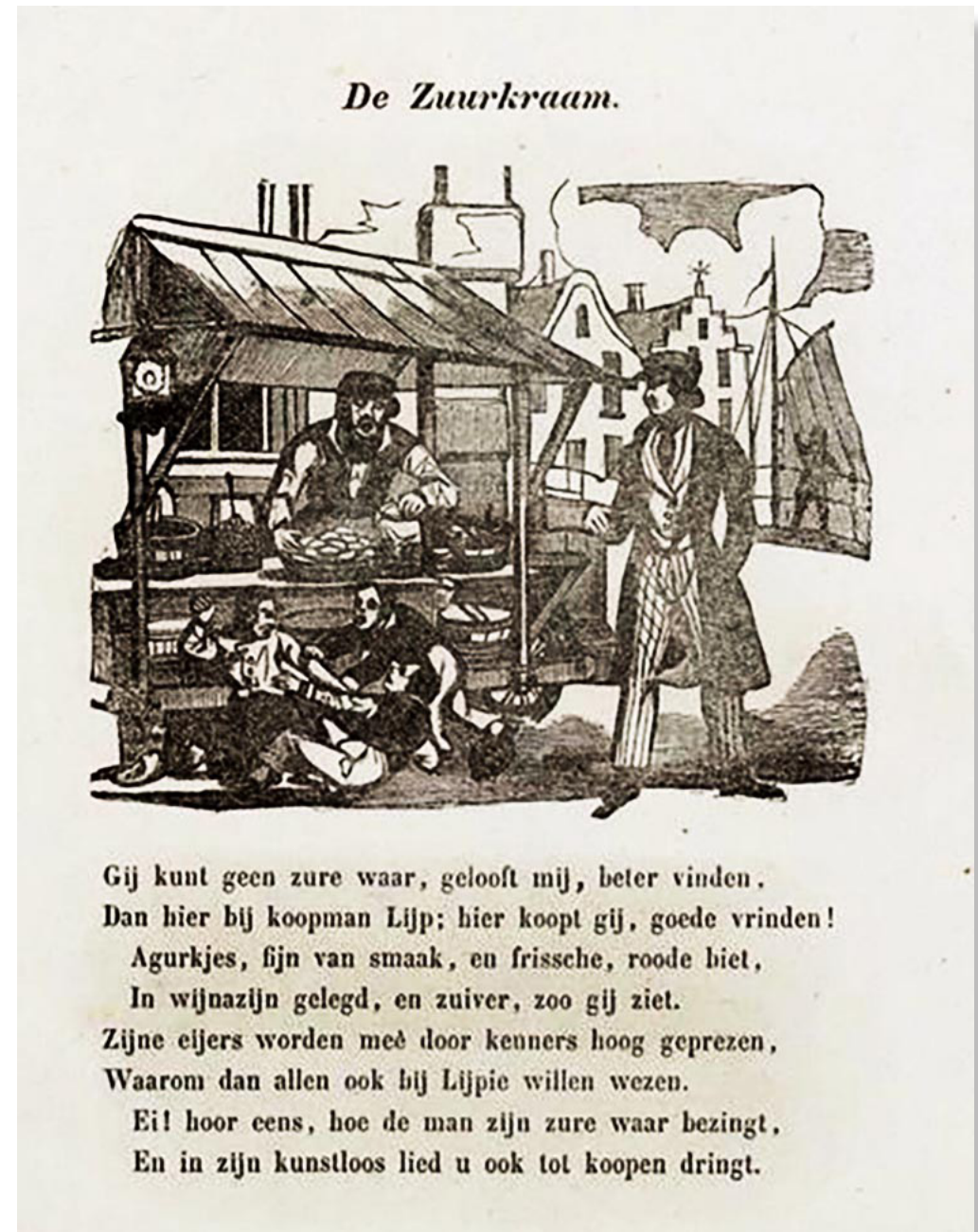


aan te pas komt. Uit Duitsland en de Elzas kennen we choucroute dat iets verder gaat dan onze gestampte pot.

Giardiniera is een Italiaanse variant van met Italiaanse kruidenrij in zuur ingelegde groenten, zoals wortels, uitjes, bleekselderij, bloemkool, en paprika's. Iets dergelijks komt uit Turkije en het Midden-Oosten als torcu of torshi.

Uit Korea kennen we kimchie, dat ook voortborduurde op zuurkool maar meer een voor- of bijgerecht is.

Uit de Indonesische keuken kennen we de zoetzuur ingelegde groenten acar en atjam tjampoer. Uit India tenslotte komt achar, in zuur ingelegde groenten en fruit zoals mango, limoen, wortel of chilipeper, vaak ingelegd in mosterdolie met specerijen zoals fenegriek, komijn en chili. Bijna steeds geldt dat er met de azijn het nodige is gebeurd, door toepassing van smaakstoffen, vaak zoete. Kortom, ook vandaag kunnen we niet meer zonder azijn.



De Zuurkraam.

Gij kunt geen zure waar, geloof mij, beter vinden,
Dan hier bij koopman Lijp; hier koopt gij, goede vrienden!
Agurkjes, fijn van smaak, en frissche, roode biet,
In wijnazijn gelegd, en zuiver, zoo gij ziet.
Zijne eijers worden mede door kenners hoog geprezen,
Waarom dan allen ook bij Lijpie willen wezen.
Ei! hoor eens, hoe de man zijn zure waar bezingt,
En in zijn kunstloos lied u ook tot koopen dringt.

Theo Bakker's Domein



Op deze site vindt u makkelijk leesbare maar toch informatieve verhalen over de ontstaansgeschiedenis van Amsterdam. Ze zijn onderverdeeld in rubrieken als Middeleeuwen, godsdiensten, nijverheid en handel, transport, openbaar vervoer, haven, watermanagement, stadsuitleg, annexaties, verkeersdoorbraken, chroniquers en allerlei andere zaken.



Klik hier voor een overzicht van alle PDF's op deze site

