



# 'My sweet Mokum'



## 'Amsterdam Suikerstad'

*Suikerzoete feitjes en prentjes, bijeengegaard door Gysbreght van Aemestelle*

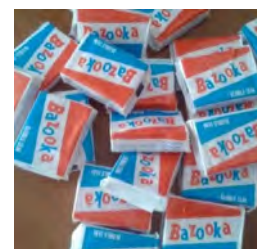


Zóét hielden onze ouders ons wel in de jaren vijftig. Met likkoekjes, loeizoetzure zuurstokken c.q. kruidige knabbelkaneelstokken, en op 31 december met besuikerde oliebollen en appelflappen. Van ons duppie zakgeld togen we maandelijks naar 'Platje', het winkeltje in de Zaanstraat voor zwartopwit, toverballen of grote likballen. Of spekkies. Of stroopsoldaatjes, of muntendrop, boerderijdrop, auto-drop, duimdrop, trekdrops of Engelse drop. Of zure matten. Of Bazooka kauwgummi! Of zoethout! En op vijf december verwendeten ze ons met borstplaat, schuimpies tussen de pepernoten, overtijdse taaitaai, marsepeinen boomkikkertjes en kleverige zuurtjes. 'Mokum, zuurstad', dat schreef ik U al, een tijdje geleden. Maar wij Mokumers waren natuurlijk ook zóétstad! Rietsuiker en bietsuiker werden over de hele wereld verscheept en in Mokum zélf geraffineerd en mondiaal aan de man gebracht. We hebben hier zelfs een Suikerplein! (Wissudat!?) Maar nog geen Augurkenpad of Zurebommensteeg. Dus...

Enfin, op de fiets gingen wij in de zomer, van Mokum naar het Bloemendaalse strand en halverwege (bij Halfweg) zagen we het gebouw van de CSM (Centrale Suiker Maatschappij opgericht in 1863). Later leerde ik dat Mokum zélf boordevol stond met suikerverwerkende industrietjes en raffinaderijen. Lees en kijk maar verder. (Heb ik nog wat markante Amsterdamse zoetheden vergeten, meld het me dan).



stroopsoldaatje



Bazookakauwgummi



likkoekjes



zure matten



zoethout

**NB: Klene drop drop drop, kennudie? :**

<https://nl.wikipedia.org/wiki/Klene>





**Chocolade- en Suikerwerkenfabriek van J.C. Klene en Co. in Amsterdam, 1930**

[https://nl.wikipedia.org/wiki/Klene#/media/Bestand:Exterieur\\_Chocolade-en\\_Suikerwerkenfabriek\\_van\\_J.C.\\_Klene\\_en\\_Co.,\\_Amsterdam,\\_Nederland,\\_1930..jpg](https://nl.wikipedia.org/wiki/Klene#/media/Bestand:Exterieur_Chocolade-en_Suikerwerkenfabriek_van_J.C._Klene_en_Co.,_Amsterdam,_Nederland,_1930..jpg)

<https://www.katja.nl/hoe-zijn-zure-matten-ontstaan/>

<https://nl.wikipedia.org/wiki/Klene>



In Halfweg was dit



een markant punt voor óns, échte strandfietsers!

Namelijk 'De fabrieksgebouwen van de Suikerfabriek' langs de N200.

Links het 'Gemeenlandshuis Swanenburg' 1986. Bron:

[https://nl.wikipedia.org/wiki/SugarCity#/media/Bestand:Exterieur\\_OVERZICHT,\\_MET\\_GEBOUWEN\\_SUIKERFABRIEK\\_-\\_Halfweg\\_-\\_20315950\\_-\\_RCE.jpg](https://nl.wikipedia.org/wiki/SugarCity#/media/Bestand:Exterieur_OVERZICHT,_MET_GEBOUWEN_SUIKERFABRIEK_-_Halfweg_-_20315950_-_RCE.jpg)



**Halfweg, 'SugarCity' , nú een industriële evenementenlocatie**

<https://nl.wikipedia.org/wiki/SugarCity>

[https://nl.wikipedia.org/wiki/Suikerindustrie\\_in\\_Amsterdam](https://nl.wikipedia.org/wiki/Suikerindustrie_in_Amsterdam)

[https://nl.wikipedia.org/wiki/Wester\\_Suikerraffinaderij](https://nl.wikipedia.org/wiki/Wester_Suikerraffinaderij)



**Suikerplein, Amsterdam, gezien vanaf brug 1909 met rechts de speelgoeduitleen**



**Brug, kiosk en plein (maart 2017)**



**Herinneringsbord aan de voormalige suikerfabriek welke op dit terrein stond**



Nogmaals de 'Herinneringsplaquette' maar nu wat groter.

bron:

[https://nl.wikipedia.org/wiki/Suikerplein#/media/Bestand:Plaquette\\_Wester\\_Suiker\\_Raffinaderij\\_Suikerplein\\_Amsterdam\\_\(juni\\_2024\).jpg](https://nl.wikipedia.org/wiki/Suikerplein#/media/Bestand:Plaquette_Wester_Suiker_Raffinaderij_Suikerplein_Amsterdam_(juni_2024).jpg) ↓



↑ De authentieke verpakking is er nog steeds ! 😊 ↑

bron <https://www.koffiezone.nl/nl/wester-rietsuiker-8-x-750-gram.html>



↓ Oók erg interessant ↓

<http://www.hetwoudderverwachting.nl/het-middeleeuwse-banket.html> ↓



*Eindelijk het antwoord op de vraag: Wat aten de Romeinen en de Middeleeuwers? In 52 recepten uit verschillende landen wordt de kans geboden om zelf [f in de praktijk met hun kookkunst kennis te maken. Verder bevatten tekst en afbeeldingen tal van gegevens over hun eetgewoonten, gezondheidsleer, kruiden en wat daar verder mee samenhangt. Sinds de verschijning in 1971 van het boek "Van soeter cokene" van Johanna Maria van Winter is de belangstelling voor recepten uit de middeleeuwen en de oudheid geleidelijk gegroeid. Dit boek bevat 52 recepten en is alleen nog antiquarisch te koop, ook via internet. Maar internet biedt nog veel meer kookkunst uit het verleden; een veelvoud aan recepten en mogelijkheden om*

*middeleeuws uit eten te gaan. Zo populair is middeleeuws koken inmiddels geworden. Johanna Maria van Winter heeft een enorme schare navolgers gekregen.*

bron:

<https://www.bol.com/nl/nl/p/van-soeter-cokene-recepten-uit-de-oudheid-en-middeleeuwen/9200000040092622/>



**Suikerfabriek "De Granaatappel"** bron:

[https://nl.wikipedia.org/wiki/Suikerindustrie\\_in\\_Amsterdam#/media/Bestand:Henrik\\_Jacobus\\_Scholten\\_-\\_Interieur\\_van\\_de\\_suikerfabriek\\_%22De\\_Granaatappel%22\\_-\\_SA\\_31798\\_-\\_Amsterdam\\_Museum.jpg](https://nl.wikipedia.org/wiki/Suikerindustrie_in_Amsterdam#/media/Bestand:Henrik_Jacobus_Scholten_-_Interieur_van_de_suikerfabriek_%22De_Granaatappel%22_-_SA_31798_-_Amsterdam_Museum.jpg)





**Brand in suikerfabriek "Het Paardehoofd"** bron:

[https://nl.wikipedia.org/wiki/Suikerindustrie\\_in\\_Amsterdam#/media/Bestand:Pierre\\_Tetar\\_van\\_Elven\\_-\\_Brand\\_van\\_de\\_suikerfabriek\\_Het\\_Paardehoofd\\_van\\_I.H.\\_Rupe\\_%E3%9C%9A\\_Zoon\\_-\\_SA\\_38941\\_-\\_Amsterdam\\_Museum.jpg](https://nl.wikipedia.org/wiki/Suikerindustrie_in_Amsterdam#/media/Bestand:Pierre_Tetar_van_Elven_-_Brand_van_de_suikerfabriek_Het_Paardehoofd_van_I.H._Rupe_%E3%9C%9A_Zoon_-_SA_38941_-_Amsterdam_Museum.jpg)



**De Amsterdamse Stoomsuikerraffinaderij** bron:

[https://nl.wikipedia.org/wiki/Amsterdamsche\\_Stoom-Suikerraffinaderij#/media/Bestand:Karsen-Kasparus-The-Amsterdam-Stoomsuikerraffinaderij.jpg](https://nl.wikipedia.org/wiki/Amsterdamsche_Stoom-Suikerraffinaderij#/media/Bestand:Karsen-Kasparus-The-Amsterdam-Stoomsuikerraffinaderij.jpg)

» De Wester Suiker Raffinaderij « te Mokum



Bron: <https://www.youtube.com/watch?v=qow49zzCY8s&t=170s>

zie op 7.20 min

*'De Wester Suiker Raffinaderij' was van 1898 tot 1919 gevestigd aan de Van Noordtkade 20 in de Spaarndammerbuurt. Rietsuiker werd ingevoerd en werd in Amsterdam geraffineerd. Dit gebeurde totdat in Europa de suikerbieten geteeld werden. In 1964 is de Wester Suiker Raffinaderij gesloten en in de jaren tachtig is de fabriek gesloopt. Het enige dat nu nog aan herinnert is de verpakking Wester Rietsuiker en het Suikerplein dat aan de Van Noordtkade ligt.*

<http://www.westersuiker.nl/suikerfabriek.html>



Sugarbowl



& Suikerspin



**Koningin Juliana geeft een suikerklontje aan een pony bij de 'Stichting Paardrijd'**

17.11.1973

[https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Koningin\\_Juliana\\_geeft\\_een\\_suikerklontje\\_aan\\_een\\_pony\\_bij\\_de\\_Stichting\\_Paardrijd\\_Bestanddeelnr\\_926-8310.jpg](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Koningin_Juliana_geeft_een_suikerklontje_aan_een_pony_bij_de_Stichting_Paardrijd_Bestanddeelnr_926-8310.jpg)





De leverancier van de suiker: de suikerbiet en een andere leverancier van de suiker: het suikerriet



Handgemaakte keramische suikerpot met deksel en lepel voor het zoeten van je favoriete drankje.

bron: [https://www.etsy.com/nl/listing/1678267706/schattige-witte-suikerpot-met-ga\\_order=most\\_relevant&ga\\_search\\_type=all&ga\\_view\\_type=gallery&ga\\_search\\_query=suiker+container&ref=sr\\_gallery-1-33&frs=1&sts=1&content\\_source=8a1c55b0d785210fc004a7aec45e6e41ed0bdbb5%253A1678267706&organic\\_search\\_click=1](https://www.etsy.com/nl/listing/1678267706/schattige-witte-suikerpot-met-ga_order=most_relevant&ga_search_type=all&ga_view_type=gallery&ga_search_query=suiker+container&ref=sr_gallery-1-33&frs=1&sts=1&content_source=8a1c55b0d785210fc004a7aec45e6e41ed0bdbb5%253A1678267706&organic_search_click=1)



NB: ' In Nederland ligt een areaal van ongeveer 84.000 hectare aan suikerbieten (cijfers 2022). Volgens het 'Kenniscentrum Suiker & Voeding' worden uit één biet gemiddeld 35 suikerklontjes gehaald. Er zijn ongeveer acht suikerbieten nodig voor een pak van een kilo.'

bron: <https://www.deloonwerker.nl/suikerbieten/>

↓ Suikerzoete groet van : ↓



» Gijsie de Snoeper «

Toepasselijk Lied: "En Adam sleuch Eva mette suukerbiete voor d'r kont..."

<https://www.youtube.com/watch?v=ERhGa0QUPo0>

Mokum 

Sugarcity'



Mokumdrop!!



Poets wél alle suiker weg, joh! Voor 'n gááf gebit! ☺

Groet, zoetekauw 'Gijssie van Mookem' ©

X  
X  
X



©