



« 't Zuur en 't Zoet van Mokum! »

samengesteld door *Gijsbreght d' Aemestelle*



Ratelende wielen van karren op de kasseien, vletten vol zuurkoopwaar in de grachten: Amsterdam rond 1900, een levendige smeltkroes van geuren en culturen, van alle klassen en standen, rijk en arm, emigranten en immigranten. Zuur is wat de venters uit de Amsterdamse Jodenhoek met elkaar verbindt, dat culinaire mengsel van zout en/of azijn en kruiden waarin groenten worden ingelegd. Laag voor laag brengen, de auteurs van dit boek, Paul van Ravestein en Monique Mulder van Mattmo in *De zure stad* het verhaal van het Amsterdamse zuur in kaart; van inleggerijen, conservenfabrieken en -veilingen tot de venters. *De zure stad* laat met ruim vierhonderd sprekende beelden zien hoe het zuur bepalend is geweest voor de culturele identiteit van Amsterdam. De augurken, uitjes en haringen schilderen de geschiedenis en de ontwikkeling van de stad. Paul van Ravestein en Monique Mulder zijn het creatieve brein achter het communicatie- en designbureau Mattmo Creative, hij als creatief directeur en zij als oprichter. Voor *De zure stad* hebben ze ruim drie jaar lang in archieven talloze documenten, interviews en foto's doorgespit. Christianne Alvarado van het geschiedenis radio programma OVT van de VPRO maakte een schitterend audio document naar aanleiding van ons boek, beluister de 31 minuten durende documentaire hier: [Het Spoor Terug: Zuur Amsterdam – OVT 27 november 2022](https://www.youtube.com/watch?v=jES9eJA2R8g&t=305s) zie: <https://new.mattmo.nl/case/de-zure-stad/>



Genieten aan de zuurkar

<https://www.youtube.com/watch?v=jES9eJA2R8g&t=305s>



J. Goudeketting met zijn haring- en zuurkar op de Sint Antoniesluis, 1930. *Collectie Joods Historisch Museum* bron <https://onh.nl/verhaal/zuur-is-hier-een-ding-van-gewicht>

Van oudsher waren er veel joodse venters en straathandelaren. Voordat er volledige beroepsvrijheid was, was dat een van de beroepen waarmee joden in hun onderhoud konden voorzien, en ook na het ontstaan van een joodse middenklasse eind 19^e eeuw bleef de *augurkiesman* een vertrouwd beeld in de oude Jodenbuurt. Venters huurden een kar van een karrenbaas en kochten in de vroege ochtend een lading fruit die ze in de loop van de dag aan de man trachtten te brengen. Niet alleen fruit, ook aardappelen, melk, mierikswortel, kastanjes, kool, uien, wortelen. Gepekeld waren, beter bekend als *zuur*, waren een Amsterdams-joodse specialiteit. De traditie om augurken, bieten, kolen en komkommers in te maken ging bij de joden uit Oost-Europa ver terug. Ingemaakt, met zout, azijn en kruiden, konden de etenswaren lange tijd worden bewaard en vormden ze een aanvulling op het vaak eentonige eetpatroon. In Amsterdam werden (en worden) ook ingelegde uitjes als een joodse specialiteit beschouwd. Hun typische kleur kregen de Amsterdamse uitjes door de toevoeging van geelwortel (kurkuma) en de kenmerkende zoetzure smaak door toevoeging van suiker. Er waren voor de oorlog in de stad tal van joodse zuurmannen en -vrouwtjes die met de handkar de straat op gingen en veel zuurinleggerijen waren in joodse handen. Bekend was bijvoorbeeld het zuur van de families Aalsvel, De Leeuw en Zwaaf. De venters vulden met de hand of met een grote schep het schaalpje dat je zelf had meegebracht.

bron <https://onh.nl/verhaal/zuur-is-hier-een-ding-van-gewicht>



Het boek heeft de “Best Verzorgde Boeken” award gewonnen, dé boek-design award in Nederland. Het boek is ondertussen opgenomen in de collecties van het Joods Museum, de Bibliotheca Rosenthaliana (Universiteit van Amsterdam),

Stedelijk Museum Amsterdam en het IISG (Internationaal Instituut voor Sociale Geschiedenis). “Ik heb het boek, dat het midden houdt tussen een encyclopedie en platenatlas, verslonden en niet zonder reden. Paul van Ravestein en Monique Mulder hebben met hun werk in feite een stolpersteen gelegd voor een gehele verdwenen bedrijfstak. Het moet monnikenwerk geweest zijn, waarvoor ik als onderzoeksjournalist diep mijn pet afneem. Wat mij betreft mogen de auteurs een doctoraat krijgen als augurkoloog. Een leerstoel bestaat nog niet, maar verdient wat mij betreft terstond te worden ingesteld.” *Hans Knoop, NIW* “Het is een schitterend vormgegeven boek. Een afwijkend boek ook. Een standaardwerk in showuitvoering en een feest voor de liefhebber van oude foto’s.” *Onno Kleyn, de Volkskrant* “Met dit waardevolle historische boek ben je als liefhebber wel even zoet (of zuur in dit geval). Een dikke aanrader voor iedereen die Amsterdam een warm hart toedraagt, belangstellenden van (de oorsprong van) tafelzuur en liefhebbers van geschiedenis(boeken).” *Sandra Hutchison* www.hetkookpunt.com “Een beetje gek maar wel lekker (weglezen en bladeren) is deze publicatie, net als zijn onderwerp.” www.cultuurfonds.nl “Er staan vierhonderd foto’s in De zure Stad. Het geeft naast in tekst ook in beeld een goed beeld van de periode, de mensen, de straten. Als ik normaal een geschiedenisboek aanschaf zit er als ik geluk heb een paar pagina’s aan foto’s in het midden. Dit boek is heel erg visueel. Je ziet de straten van toen, het persoonsbewijs met een grote J van Jood gestempeld, je weet hoe een toilettemmer, waar zuur in werd bewaard er uit ziet. Dat geeft echt een extra laag aan het boek. Zeker als je in Amsterdam heb gewoond herken je ook de plekken waar je misschien wel dagelijks komt. Ik denk dat De zure stad een boek is wat iets unieks van Amsterdam heeft vastgelegd en zo presenteert dat volgende generaties er weer kennis van kunnen nemen. Het boek laat ook een paar dingen zien die in allerlei eetgeschiedenissen een rol spelen. Immigratie naar zowel Amsterdam maar ook naar plekken als New York, waardoor iets als zuur zich over de wereld verspreid. Mensen die er met weinig middelen wat van proberen te maken, maken ook de stad. Dit boek doet je ook inzien hoe de tweede wereldoorlog invloed heeft gehad op de stad, op manieren waar je misschien nog niet bij stil had gestaan.” www.lauriekoek.nl

bron: <https://new.mattmo.nl/case/de-zure-stad/>



Centsprent zuurkraam. Centsprent, J. Schuitemaker, ca. 1850. Detail van een centsprent met vier verschillende prentjes die allemaal een bepaalde vorm van straathandel tonen. Onder iedere prent staat een versje over de desbetreffende handelaar. Beeld: Koninklijke Bibliotheek, Collectie Centsprenten.

bron: <https://onh.nl/verhaal/zuur-is-hier-een-ding-van-gewicht>



חמוצים משובחים

©



Extra zuurinfo:



Inleggerij 'De Leeuw' Vrijheidslaan 78

https://www.youtube.com/watch?v=m1sb_ogyX9E

&

<https://deleeuwzuur.nl/>



Interieur van zuurinleggerij 'de Leeuw' met achter de toonbank eigenares Monique de Leeuw

Voor meer zuurdingen, zie:

<https://archieff.amsterdam/beeldbank/detail/f7702047-9ab5-4803-c004-85064eb8f3d1/media/584b5868-1e98-6be4-8736-5cc1d37a65f9?mode=detail&view=horizontaal&q=vrijheidslaan%2078&rows=1&page=7>

&

<https://archieff.amsterdam/beeldbank/detail/ab33d382-a9e7-3fd6-6f94-c4603a9d69ed/media/e1074a94-d115-a8a5-3ac1-8914e3280f42?mode=detail&view=horizontaal&q=vrijheidslaan%2078&rows=1&page=6>

&

https://www.youtube.com/watch?v=RX0ToJj_fgq

&

<https://www.youtube.com/watch?v=1f81xY6FSOK>

Met gepikkelde groet, Suerbreght van Hemestelle



©

Bomgoed!!

« Nóg meer Zuur Info »



Vervolg 'Zoetzure Column' door *Grijsbreght*

Als ik als jochie voor de deur speelde, kwam er van alles voorbij. Een voddeboer, een zanger, een accordeonist, een draaiorgel, een huisdieren-voerkar (met stinkende pens!), een Italiaanse ijscoman etc. etc. én.....de zuurman! Ze riepen van alles. De zuurman is mij het meeste bijgebleven. Hij riep zoiets als: 'Aaidewaaidezaain.....súúúurre háááringgg!' Nu pas begrijp ik wat ie echt zei. Ze waren gewoon slonzig in hun uitroepen omdat ze het 4000 keer per dag riepen. De voddeboer riep uiteindelijk geen ...vodde! Maar:...foi! En de zuurman riep natuurlijk: 'Uit de wijnazijn,...zure haring!' Hmmm....gauw geld vragen aan pa voor een bom! Een dikke zuurzoete zoetzure onvervalste authentieke Mokumsche bom! Uit de wijnazijn! Smulle! Bron:

<https://geheugenvancentrum.amsterdam/nl/page/3525/augurken-op-de-oudeschans>



Advertentie 'Zuurinleggerij Franschman'

Bron:

<https://www.joodsamsterdam.nl/zuurinleggerij-franschman/>



'Harinkie Eten' op het Weesperplein, 1920. *Beeld Nationaal Archief / bron:*

<https://www.parool.nl/ps/de-rijke-zuurcultuur-van-amsterdam-in-den-haag-vinden-ze-haring-met-augurk-belachelijk~b864d369/>



IS OME PIET OF TANTE NEEL JARIG? GEEF ZE DIT BOEK !

😊 GEGARANDÉÉRD SUCCES! 😊

‘MOKUMSCH ZUURBOEK’ VAN VAN RAVESTEIN EN MULDER

bron: <https://geheugenvancentrum.amsterdam/nl/page/3525/augurken-op-de-oudeschans>



Zuurkar bij CS in 1942

bron: <https://www.parool.nl/ps/de-rijke-zuurcultuur-van-amsterdam-in-den-haag-vinden-ze-haring-met-augurk-belachelijk~b864d369/>



‘Mokumsche Delicatesse’

MOKUMSCHE ZUURCULTUUR
MOKUMSCHE ZUURCULTUUR ©



ERG LEUK:

https://www.mokums.nl/joodse_zuurkar.html



Haring- en zuurkar

bron: <https://www.wemmehandkarren.nl/cgi-bin/objecten.pl?ident=018&search=VELD%20thema%20onbekend&sort=02&inword=2&display=gallery&istart=1>



**'De zure bom' (vaak zoetzure)
& een 'Tienkiloblik met zure bommen'**



'Man met vaatje op hoofd' (1899) / bron:

<https://www.parool.nl/ps/de-rijke-zuurcultuur-van-amsterdam-in-den-haag-vinden-ze-haring-met-augurk-belachelijk~b864d369/>

**MOKUMSCHE ZUURCULTUUR
MOKUMSCHE ZUURCULTUUR ©**



©



Uilenburgerstraat 38 - Hijman Augurkiesman

Nog maar 26 jaar oud was Hijman Augurkiesman (Amsterdam, 19 november 1861) toen hij op 18 oktober 1888 overleed. De annonce voor zijn overlijden werd geplaatst door zijn vrouw Sophia van Zanten (Rotterdam, 2 april 1857).

Zie: <https://www.joodsamsterdam.nl/nieuwe-uilenburgerstraat/>



' © Een harinkie voor 't meissie van Gijssie'

: « Om haar te plezieren en tevreden te stellen, koopt Gijssie vaak 'n harinkie (of wat Hollandsche garnaltjes) voor se meissie. Trouwens, nog 's wat:: Gijssies Opa nam Gijssies Oma veelvuldig doch goedmoedig in de maling. Dat maakte Opaatje dan wél weer goed, met...een lékkere gerookte páling! »



Gijssie se meissie



Paling voor Oma

©

Nieuwe Uilenburgerstraat 18 -22 (v.r.n.l.) Huisnummers bovengelen
woningen zijn 22, 24 en 26. Links: L. Franschman en Co/ 'Hollandsche
Inleggerij'. Bron:

<https://archieff.amsterdam/beeldbank/detail/0d062aaf-ed72-ee31-9f3b-32a5ef4af87f/media/7c24c079-9a7e-241b-8a95-c12ce9e47cc6?mode=detail&view=horizontal&q=uilenburgerstraat%2022&rows=1&page=1>

&

<https://www.joodsamsterdam.nl/nieuwe-uilenburgerstraat/>