

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 overliden 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

Fonds **BJP**
voor journalisten

Inleiding



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 Amsterdams 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

[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.

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 ongekende 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
pauwenpastei. 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

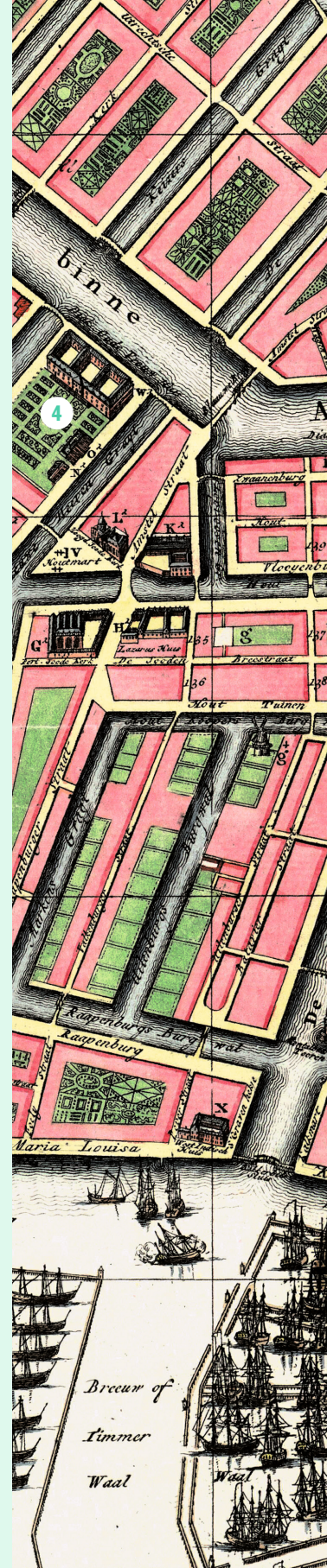
De morele minachting en de geringe historische belangstelling voor de uit-eetcultuur leidden tot het onjuiste beeld dat er in Amsterdam vóór 1880 geen traditie van buitenshuis eten zou hebben bestaan. Het tegendeel blijkt waar: de oude eethuizen van de stad liepen op de troepen vooruit. Het Amsterdamse 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

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 Frascati, 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





13

31

7

24

1

11

18

21

17

10

15

34

33

5

26

14

8

2

19

22

20

6

27

32

12

25

9

35

30

23

36

29

28

16

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, ambachtlieden 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, schaareshoofden, -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 ambachtlieden, zoals textielabrikanten, 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 duwde 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 verdedigingswerken 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.

