

Hartjesdag buurtbrunch, 2006

Voetstappen op de Zeedijk

Hoe lang is de Zeedijk? Vijfhonderd stappen lang: van nummer 1 tot de Nieuwmarkt. U kunt ons op ons woord geloven. We hebben ze gelopen. En hoeveel werelden passeer je, wat ruik, zie en hoor je tijdens die korte pelgrimage? De geuren van pizza, Aziatische kruiden, Thaise aroma's, exotische tapas of – gewoon – een patatje met. Een gesproken mix van Mandarijn, Egyptisch, Surinaams, gebroken Engels, Spaans en/of onvervalst Mokums. Er wonen en werken vele nationaliteiten in dat smalle, niet al te lange straatje dat als een kronkelig lint de grens met de rosse buurt markeert.

In de vroege ochtend wrijft de straat nog voorzichtig de ogen uit. De nacht was lang, de laatste bezoekers zijn nauwelijks een paar uurtjes vertrokken. In een verlaten café dweilt een eenzame dame de vloer; een aantal toeristen slentert al langs de nog gesloten deuren van cafés en winkeltjes. Wat lacherig houden ze de pas in bij fetisjshop Demask, maken een selfie voor de boeddhistische tempel en zoeken op hun inmiddels verfrommelde stadsplattegrondjes naar 'the red light district'. De visboer, de slager, de bakker, de Chinese toko's en restaurants: iedereen maakt zich op voor de nieuwe, drukke dag die gaat komen. Want druk is het er altijd.

De Zeedijk – in de jaren tachtig nog een 'no go area' waar junken en dealers het straatbeeld bepaalden en, aldus een oud-rechercheur, 'mensen met een gezond verstand omheen liepen' – is anno 2017 een springlevende plek waar iedereen gezien wil worden. Een uitgaansstraat waar je tot in de late uurtjes kunt stappen, maar ook een springplank voor steeds meer jonge ondernemers die het 'van de dag' moeten hebben. Hippe modetentjes, biologische sapjesverkopers, fusionrestaurants, gadgetwinkels. Ze schurken gemoedelijk aan tegen collega-middenstanders die al jaren de Dijk bedienen. Doorzetters vaak, die de periode dat de buurt bekend stond als 'het afvalputje van de stad' overleefden. De tijd dat een praatje op straat vaak uit slechts een paar gefluisterde woorden kon bestaan: 'Bruin, wit, bruin, wit?'

In de jaren zeventig en tachtig van de vorige eeuw ontdekte de heroïne de buurt en andersom. Grote hoeveelheden onversneden drugs bereikten vanuit Azië ons land. 'Honderden illegale Chinezen arriveerden in de Amsterdamse Nieuwmarktbuurt met koffers vol onversneden heroïne,' zo blikte het populaire tv-programma *Andere tijden* op die periode terug. Bij de wetshandhavers in de buurt was het nog een onbekend goedje. 'Sommigen dachten dat het kattenbakgrind was.'

Het gebruik 'sloop erin'. Een Zeedijk-cocktail bestond niet meer uit een vrolijk exotisch drankje, maar uit een 'mix van diefstallen, overdoses, zwervers en rondhangende junks die de stad vergiftigden'. Maar de straat vocht terug, als een eigenwijze kat met méér dan negen levens. De buurt kwam in verzet. Het stadhuis werd bezet, autobanden gingen in de fik en zelfs de 'ouwe penoze' kwam in het geweer. Ome Frits (van de Wereld) Adriaanse – wiens avontuur met hasjboot De Lammie tot de evergreens van de Amsterdamse onderwereld behoort – legde zijn tanige hand eens op de schouder van een journaliste: 'Meissie, kom nou 's voor die krant van jou een nachtje bij mijn thuis uit het raam kijken. Krijg de pleures. Zo ken het hier toch niet langer.'

Met de oprichting van de NV Zeedijk en de bouw van het Barbizon Hotel aan de kop van de Zeedijk kwam de ommekeer. Op de plek die ooit werd beschouwd als het voorportaal van de hel, een verzamelplek van menselijke ellende, verrees ineens een luxe slaappaleis. Op 3 maart 1986 sloeg buurtbewoonster tante Trui Thepen de eerste paal en langzaam aan settelden zich er meer avontuurlijke pioniers. Voormalige 'drugsholen' veranderden weer in (buurt)kroegjes waar 'everybody knows your name'.

Inmiddels zijn we meer dan dertig jaar verder. De oude 'no go area' waar de dag ooit begon en eindigde met hosselen en gebruiken is een hotspot. In de kroegen, restaurants en terrassen tref je een kleurrijke mix van bewoners en, ja, ook toeristen. In groepen of individueel ontdekken ze het bijzondere karakter van de straat en haar geschiedenis: ooit een aangelegde dijk om Amsterdam tegen het water van het IJ te beschermen, dat nog tot 1872 in open verbinding stond met de Zuiderzee. De Zeedijk koestert een van de oudste houten huizen van Amsterdam, een kapel met een verleden, een Chinatown met een tempel ter ere van Boeddha.

De ontdekking door het toerisme heeft ook haar keerzijde. Bij te grote drukte moeten bewoners zich soms een kronkelige weg banen naar het 'bakkie koffie om de hoek' of naar de Appie op de Nieuwmarkt. En in navolging van vele andere populaire straten heeft ook het fenomeen van de Nutella/ijs- en wafelwinkels plus een stoet aan Argentijnse eethuizen en pizza/pasta-tenten de Dijkgrens overschreden. Buurtbewoners zal je daar zelden aantreffen, maar voor de snelle toerist bieden ze een goedkope manier om de maag te vullen. Prima, zolang de wildgroei – die je in andere delen van de stad ziet – binnen de perken blijft. Te veel van hetzelfde is nooit bevorderlijk. Amsterdam piekert al lang hoe het de opmars van die 'eenzijdige horeca' kan tegengaan. Bijvoorbeeld door een buurtboekhandel de voorkeur te geven boven een nieuwe ijscozaak.

De Zeedijk: oud en nieuw door elkaar, Chinatown en Hollandse pot, T-shirts en fashion, loungeclubs en waterholes. Zeker niet de langste

straat van Amsterdam, maar op elke vierkante meter bruist het. Wie zich hier verveelt zou zich moeten laten nakijken. En ja, dat kan ook bij de Chinese kruidendokters/masseurs/acupuncturisten et cetera. Met dit fotoboek willen we samen met jullie een ontdekkingstocht maken langs al die adresjes die dit stukje Amsterdam tot zo'n bijzondere, aantrekkelijke en verrassende plek maken. Neem een kijkje achter de schermen, proef de geschiedenis én speciale China-town-gerechten, lees over het nu en toen: over de jonge modescene, nieuwe concepten en Gay Zeedijk, maar ook over de tijd van junks & penoze, de schrijvers, dichters, tantes en hippies die de straat kleur gaven en geven.
De Zeedijk. Een straat voor de dag, voor de nacht en voor iedereen wat.



Hartjesdag, 2017



De ‘kop’ van de Zeedijk

AMSTERDAM, PH KADE

59–72

NH Barbizon Palace

Hotel

Succes oogsten op de Dijk

Overal op de Zeedijk (en om de hoek van de Prins Hendrikkade) kom je het NH Barbizon Palace Hotel tegen. Met de komst van het vijfsterrenhotel, in september 1988, veranderde ook de toekomst van de straat: van 'no go area' tot bruisend centrum.
Op de plek die begin jaren tachtig nog werd gedomineerd door vervallen panden – uitvalsbasis voor dealers, junken en prostituees – kreeg de verloedering een stevige beuk en begon een nieuw leven. Sommigen konden het in die dagen nog nauwelijks geloven. Een tophotel op de zo gehavende kop van de Zeedijk? Toch gebeurde het.
Geen betere plek dus om onze wereldreis over de Zeedijk te starten.
Bijna dertig jaar later straalt de hoofdingang aan de Prins Hendrikkade een en al zakelijkheid uit, terwijl het lange lint van zeventiende-eeuwse panden aan de Zeedijkzijde – reikend tot aan de Oudezijds Kolk – eerder doet vermoeden dat hier nog oude Amsterdamse families huizen, in plaats van toeristen in moderne hotelkamers. General manager Martine Conings kent de foto's waarop je, tijdens de grote verbouwing, alleen nog die historische gevels overeind zag staan. 'Daarachter werd alles anders.'







De Zeedijk zonder Barbizon – en andersom – is nauwelijks meer voor te stellen. Senior Pride? Voor de optredende artiesten is er altijd een kamer om zich te verkleden of zich even terug te trekken. Dreigende regen op de jaarlijkse Hartjesbrunch? De lange tafels en stoelen verhuizen gewoon naar de Olofskapel. Conings: 'Hier komen het zakelijke en het dorpse samen. Het heeft iets intiems. Dat maakt het zo bijzonder.'
Dat er achter de hotelmuren ook nog een sterrenrestaurant schuilgaat is nog zo'n (culinair) extraatje. Chef-kok Pascal Jalhay kookte er binnen korte tijd twee Michelinsterren bijeen. Na zijn vertrek moest de keuken het even zonder doen, maar inmiddels mag chef-kok Chris Naylor zich alweer een aantal jaren één Michelinster rijk rekenen. Conings neemt ons mee naar een 'verborgen plekje' van het hotel. Boven op het dak, achter de grote hotelletters, gaan een aantal tuintjes schuil. Hier verbouwt Naylor zijn eigen groenten en kruiden. Verderop aan een muur hangen een aantal, ogenschijnlijk lelijke, bakken. Eromheen is het een gezoem van jewelste. Het zijn de privébijenkorven van het Barbizon, goed voor jaarlijks zo'n zestig kilo eigen honing. 'En dan hebben we het nog niet gehad over de eetbare bloemen,' aldus Conings. Wat ze hier zelf kunnen oogsten, oogsten ze. Het fraaie uitzicht krijgt de enkele bezoeker er gratis bij.





Sterke drank, sterke verhalen

De oude ‘trekbar’, ooit op de kop getikt in een animeerbar, is al lang verleden tijd. Maar de verzameling klassieke Amstelposters versieren er nog altijd de muren, evenals een kleine, gevulde boekenkast en andere memorabilia. Aan de bar, zeker ’s middags, veel ‘vaste jongens’ (en meisjes): politiemannen, rondom oud-Warmoesstraatrechercheur Chris, journalisten, buurtbewoners en toeristen. Ze hangen aan de bar of op de oude chesterfieldbank langs de muur, waarop je lekker weg kunt sudderen. Achter de bar: Ed, Jessica en Barry, het ‘driemanschap’ dat Verhoeff alweer sinds oktober 2011 bestiert.

In de jaren negentig van de vorige eeuw was het café, onder ‘directie’ van kasteleine Marijke Verhoeff, een begrip. Hier werd het Zeedijkkoor geboren en schoven kleurrijke Wallenbewoners, intellectuelen en notoire alcoholici broederlijk aan de toog. Ramses kroop er achter de piano, maar ook de broodmagere straatmuzikant met zijn ene tand én gehavende bas was welkom. Na ruim tien jaar hield Marijke het, na een lange horecacarrière, voor gezien. Ze liet een heus ‘dagboekje’ achter, vol columns over het caféleven in de vorm van een verzameling bierviltjes.

De oude piano is er niet meer, wel een scherm met videoclips. Soms is er ‘levende’ muziek, maar Verhoeff is toch bovenal een kroeg gebleven om ‘bij te praten’ en waar een sterk verhaal vaak even welkom is als een glas sterke drank.



AMSTERDAM, ZEEDIJK

12

Verhoeff

Café






Verhoeff
12

Gezichten van de Zeedijk

Door de jaren heen kende de Zeedijk vele kleurrijke, geliefde, opmerkelijke en beruchte kostgangers. Van horecapioniers als Hans Wolffenbuttel en Wim Peeters tot legendarische kroegbazinnen als Marijke Verhoeff en Bet van Beeren. Oud-docent Wolffenbuttel stond er aan de wieg van nog altijd populaire cafés als In 't Aepjen, De Roode Baron, De Ooievaar en nog meer. Collega Peeters runt al jaren – samen met echtgenote Astrid – Casablanca Variété en was een van de actieve ondernemers die aan de wieg stonden van de jaarlijkse Hartjesdagen. Buurtbewoner Rob van Hulst schreef over de Dijk en leidt er nog altijd rond. Kunstenaar Jan Monteyn bezat er – enige tijd – een atelier. Een bont gezelschap: van wijkagent Joep ('De Fluiter') de Groot tot 'onderwereldkoning' Frits van de Wereld. Allen zijn een eigen boek waardig. Wij houden het op een bescheiden collectie opmerkelijke Zeedijkportretten.

Frits van de Wereld, de 'Laatste Peetvader'

De Don van de Zeedijk, de ongekroonde koning van de ouwe Amsterdamse penoze. Simon Frederik Adriaanse (1927-1996) kende vele bijnamen, maar stond tot ver buiten de Zeedijk vooral bekend als '(Ome) Frits van de Wereld'. Op nummer 10 had hij, in 1956, het café De Wereld overgenomen. Vandaar die bijnaam. Beneden in de kroeg dronken bekenden uit het criminele milieu een biertje en werden ongetwijfeld snode plannen gesmeed.

Adriaanse werd op 27 maart 1927 in Amsterdam-Noord geboren als oudste van elf kinderen. Vader was heier; zelf werkte de jonge Frits onder meer als classificeerder, snorder, Wallen-portier en als hulpje in gokhuizen. Stapje voor stapje beklom hij de penozeladder: van sigarettensmokkelaar tot investeerder in de lucratievere hasjhandel, de softdrug die door hem consequent met 'kippenvoer' werd aangeduid.

Zijn naam kleefde al aan diverse smokkeltransporten toen hij in april 1974 in de kraag werd gegrepen bij het oprollen van hasjboot De Lammie. De politie hield de visserskotter al een poos in het oog en uiteindelijk kwam het tot een minizeeslag.

Na ruim een jaar cel stortte Frits zich, nauwelijks vrij, in nieuwe drugsavonturen en toen hij in 1984 opnieuw tegen de lamp liep voor een 'hasjdingetje', hield hij het, naar eigen zeggen, voor gezien.

Je kon hem dikwijls aantreffen op het stoepje voor zijn woning, waar nu het Hofje van Wijs is gevestigd. Eerder woonde hij 35 jaar op nummer 19. Daar ging hij weg om plaats te maken voor het Barbizon Hotel. 'Ze boden me iets aan in Betondorp. Ik zei: "Geef me dan maar een tentje met een vuilnisbak op de Zeedijk, want ik blijf hier."'

Het werd iets anders: het oude, monumentale pandje verderop. 'Het stond te verrotten in de steigers,' vertelde hij in het tv-programma *Zaal over de vloer*. 'Ik heb het zelf helemaal opgeknapt.' Of die kranen in de badkamer van echt goud waren, wilde presentator Rik Zaal weten. 'Ach jongen, het is niet alles goud wat er blinkt. Ook niet in dit huis.'

Twee jaar later, op 12 december 1996, overleed Frits Adriaanse. Op zijn laatste tocht reden vijftien verlengde witte Lincoln-limousines stapvoets door de buurt. Op de begraafplaats in Noord had zich een bonte groep rouwenden verzameld: prostituees van zekere leeftijd, Surinaamse klanten van Frits' goktent Mata Hari, Mercedes-rijders vol gouden kettingen (ongetwijfeld goed voor heel wat jaartjes nor), een enkele gepensioneerde politieman en kolonel Bosshardt, die hem uitluidde met: 'Hij deed dingen die door de wet verboden waren, ook wel door God, maar hij was toch geen slecht mens. Amen.'



Frits van de Wereld (l), 1990

De Tantes

Vroeger telde de buurt veel meer omes en tantes dan nu. Buurticonen, zoals tante Aal van der Steilen, die zo'n zeventig jaar in 'haar' straat woonde toen ze in 2007 op 86-jarige leeftijd overleed. Met haar hondje Boomer was ze een begrip. Het verhaal wil dat ze zich, bij de opening van de boeddhistische tempel, aan koningin Beatrix voorstelde met: 'Majesteit, u mag dan de koningin van het land zijn, ik ben de ongekroonde koningin van de Zeedijk.'

Aal runde meer dan vijftig jaar het inmiddels verdwenen café Groningen. Op een dag kwamen er twee dronken mannen binnen. Ze sleepten een, op het oog, laveloze vriend met zich mee. De mannen vermaakten zich, de vriend leek te beneveld om mee te kunnen vieren.

Er was geen leven in te krijgen. Letterlijk. 'Wat denk je,' vertelde Aal later, 'die vent zat daar morsdood, aan mijn bar.'
Tijdens haar leven was ze 'voor geen mof of junk bang' en streed ze mee met de buurtactivisten voor een 'schone' straat, zonder verslaafden, dealers en drugsholen. Verhuizen was nooit een optie: 'De Duitsers hebben mij hier nooit weg gekregen; dit stelletje tuig ook niet,' zei ze dikwijls.
Bij haar dood nam de Zeedijk massaal afscheid. De begrafenisstoet, voorafgegaan door vier motoragenten, hield even stil bij haar huis. En bij haar stamcafé, waar ze een eigen kruk én drankje (een citroentje) had, hing de vlag halfstok en stond haar borreltje buiten op tafel. Een koninklijk vaarwel.
Ook tante Trui Thepen is niet meer onder ons. Evenals Aal een 'buurtberoemdheid'. Of ze elkaar mochten, die twee tantes? Daarover



Tante Aal, tante Trui en tante Greet (v.l.n.r.) bij de viering van het bereiken van het hoogste punt van de Sint Olofskapel, 1992

verschillen de verhalen. Maar één ding deelden ze: hun liefde en betrokkenheid bij hun straat. Tante Trui gaf in 2000 – op dat moment met haar negentig jaren de oudste bewoonster van de Zeedijk – nog een interview over hoe ze in die 'junkentijd' uit het raam hing om verdwaalde dagjesmensen te waarschuwen. Ook zij was geen tante om zonder handschoenen aan te pakken. 'We waren gelukkig niet bang. Mijn moeder was al over de tachtig, maar ze gooide de bloempotten uit het raam om de junken te verjagen. Zelf ben ik die gasten eens met een kapstok te lijf gegaan: "Weg van mijn deur." "Kijk uit oma," riepen ze, "anders krijg je een hartverlamming." Ach, ze kwamen altijd weer terug.' Maar ook Trui bleef in haar buurtje. Ze was er immers geboren en getogen, op nummer 24: zes woningen op één trap en allemaal familie. Gezellig.



Jack Cohen (r), bij de onthulling van de gevelsteen van de Sint Olofskapel, 1991

Jack Cohen, puinruimer en bemoeial

'Een gestoorde bemoeial en een drammer', zo omschreef Jack Cohen zichzelf ooit. Als geboren Hagenees, kind uit een middenstandsgezin, zou hij aan de wieg staan van wat nu de NV Zeedijk heet. En onder zijn doordouwerschap wist de indertijd 'meest criminele schandvlek van de stad' er weer bovenop te krabbelen.
In 1966 settelde Cohen zich, met fotozaak Addison, in de Damstraat en had al snel een oog voor wat er 'schuurde' aan de stad. Hij werd actief in het wijkcentrum en ontpopte zich als voorzitter van de ondernemersvereniging Amsterdam City. Toen het op de Zeedijk gierend uit de bocht vloog bedacht hij zich geen moment en lanceerde een plan. 'Ik vond,' zo vertelde hij later in een interview met journalist Frans Heddema, 'dat de gemeente er alleen weer greep op kon krijgen als ze zoveel mogelijk panden op zou kopen.' En zo stond hij ineens aan de wieg van de toenmalige NV Economisch Herstel Zeedijk, kletste banken een paar miljoen gulden uit hun zakken en wist ook de gemeente voor zijn karretje te spannen. 'Wethouder Jan Schaefer vond het eerst maar niks. Hij wilde geen geld uit het stadsvernieuwingsfonds in het project stoppen. Maar ik ben een slecht mens. Ik zei tegen hem: "Als je niet mee wil doen dan stap ik naar *Het Parool*". Later werkte Jan volop mee en werd hij een stuwende kracht.'
De NV bestond uit hemzelf, gepensioneerd directeur van Bouw- en Woningtoezicht Jan Nieuwenweg en een parttime secretaresse. Panden werden opgekocht en verhuurd aan bewoners/ondernemers van onbesproken gedrag. Tijdens het 'puinruimen' maakten de mannen heel wat mee. 'We hadden eens een stel Kamerleden op bezoek. Daar hadden die lui van, indertijd, de Surinaamse junkenopvang Srefidensie lucht van gekregen. Ze trommelden een fiks aantal verslaafden op, die het die mannen moeilijk begonnen te maken. Ik heb de mensen nog nooit zo snel de Dijk over zien gaan.' (*De Zeedijk*, Eveline Brilleman)
In 2003 werd Cohen onderscheiden met de prestigieuze IJ-prijs. Een erkenning 'voor durend ondernemerschap'. Bij zijn afscheid als directeur van de NV, vier jaar later, kon hij de Banninck Cocq Penning aan zijn prijzenkast toevoegen. Een van zijn stellingen: 'Stadsvernieuwing wordt pas een succes wanneer iedere buurt als een dorp wordt beschouwd.' Cohen: 'Ik betreur het nog steeds dat de NV nooit gevolg heeft willen geven om na het succes op de Zeedijk en de directe omgeving een organisatie op te richten met anderen of zich daarbij aan te sluiten, te

fuseren. En dat dan ook nog voor een veel groter gebied. Een gemiste kans.' Inmiddels is er de NV1012 Inc, waarin diverse partijen die zich sterk maken voor het complete Wallengebied hun krachten hebben gebundeld.
Behalve een zakelijke blik had hij ook een poëtische kant. Over de Dijk die hem zo lief was geworden schreef hij: 'In een droom kuste de zon de gedeeltelijke ingestorte daken van de huizen van de droevige stad. Maar toen de lichtstralen zo vriendelijk waren om af te dalen naar straatniveau en niet alleen de aldoor schots en scheef liggende klinkers verwarmde, maar ook spiegelende gebarsten ruiten binnen drongen en de aldaar slapende mensen deden ontwaken, gingen die mensen met de stenen – die allen geleefd hadden – aan de slag om er samen met zon en maan en de feeën van licht en donker, goed en slecht, vreugde en verdriet, aan een beloftevolle toekomst te werken.'



Joep de Groot, 1997

Joep – 'De Fluiter' – de Groot
Ruim 28 jaar was hij de wijkagent en vertrouwenspersoon op de Wallen. Zijn bijnaam dankte hij aan zijn herkenbare, vrolijke gefluit. Wie hem wilde spreken hoorde hem van verre; zij die dat – om allerlei redenen – niet wilden, maakten zich snel uit de voeten. Nadat zijn functie werd afgeschaft kwam de buurt in protest. Ze wilden Joep houden. En zo werd hij 'de laatste wijkagent van Amsterdam'. Zijn uiteindelijke vertrek (op zijn 58ste) betekende geen afscheid van de buurt, waar hij zo veel had meegemaakt. Als vrijwilliger zette hij zich in voor daklozen en als gids begon hij toeristen door de oude straten te loodsen. Op zijn door hemzelf georganiseerde afscheid, zo memoreerde *de Volkskrant* in een portret, was het een komen en gaan van de meest kleurrijke 'buurters': hoeren, zusters augustinessen, politici, kastenbazen (bordeelhouders), oude penoze en een enkele zwerver. De Groot had altijd voor iedereen een gewillig oor. Soms voelde hij zich meer hulpverlener dan 'boevenvanger'.
De Groot groeide op in de toenmalige Rijkswerkinrichting in het Drentse Veenhuizen, waar het een ratjetoe was van veroordeelde alcoholisten, zwervers, souteneurs en andere randfiguren van de maatschappij. Dikwijls grapte hij tegen zijn vader: 'Ik houd u aan het werk. Ik vang de boeven, u sluit ze op.' Als politieman op bureau Warmoesstraat maakte hij de neergang van de Zeedijk en omgeving van nabij mee. 'De Zeedijk werd met al zijn dichtgetimmerde panden de langste schutting van Amsterdam.' De Groot kende zijn wijk als geen ander. Schrijver John Irving liet zich tijdens zijn research voor onder meer *A Widow for One Year* door hem over de Wallen leiden. 'Ik had dat boek niet kunnen schrijven zonder hem,' aldus de beroemde auteur later. Vrienden zijn ze nog altijd. En op de Zeedijk is De Groot nog altijd een graag geziene gast.

Bet en Greet van Beeren
Opnieuw twee opmerkelijke Zeedijk-tantes en onderneemsters, beroemd door het uitbaten van een van de meest legendarische kroegen van de straat – Mandje, waar iedereen welkom was: dames van lichte zeden, schandknapen, artiesten, homoseksuelen en, in de oorlog, ook 'de moffen'. Die kon je beter maar 'in de smiezen houden'. Terwijl de vijand aan de bar een drankje dronk, lagen op zolder wapens voor het verzet verborgen en hielden zich in de kelder, letterlijk, onderduikers schuil. Bijzondere vrouwen waren het: Bet die niet in het glas spuugde ('Ze dronk bier als een kat melk,' aldus zus Greet) en Greet die de scepter van haar overnam nadat Bet er in de laatste jaren van haar leven geen trek meer in had. Makkelijke tantes waren ze niet. Bet zat dikwijls aan de bar haar zus van commentaar te voorzien. Toch waren ze ook heel hecht. Sterke Greet- en Bet-verhalen zijn er te over. Bet die een biefstukje ging kopen en twee weken zoek bleef; Greet die achter de bar haar beroemde act 'Pikketanussie' ten beste gaf, met als partner een houten monnikspop die in een ton een enorme piemel verborg. De piemel doopte ze vervolgens, tot hilariteit van haar klanten, in het bier.
Na de dood van Bet zette Greet het café voort, tot 1982. Daarna bleef het jaren stil in de kroeg. 'Wanneer het café weer open ging?' werd haar dikwijls gevraagd. 'Als mijn gynaecoloog het goed vindt,' antwoordde ze ad rem. Dikwijls zat ze voor haar gesloten nering (waar ze boven woonde), altijd in voor een praatje. In het café werd elke week nog schoongemaakt en brandde steevast de kachel…

AMSTERDAM, ZEEDIJK

24

Casablanca Variété

Restaurant en theater



Variété op de Zeedijk

Waar de forellen een salto mortale maken

Wie Casablanca binnenloopt belandt in een kleurrijke, wonderlijke wereld: een circustempel. Elk stukje muur is behangen met circusaffiches. Zelfs de plafonds hebben er aan moeten geloven. Overal prijken artiestenfoto's en attributen en boven de bar worden op een lange rij tv-schermen voortdurend circusshows vertoond. Nee, het Hooggeëerd Publiek kan hier niet om de ultieme hobby van uitbaters Wim Peeters en Astrid Paulus heen.
In Casablanca eet men niet zomaar een kroketje, maar een 'Black Tower Circus'-kroket. Een ossenhaas is er vernoemd naar het Duitse circus Krone en de kok was ooit acrobaat bij het circus Bassie & Adriaan. 'Salto Mortale's maakt hij nog altijd: alleen zijn dat nu – naar die circusdiscipline vernoemde – gebakken forelletjes.

Wie er de steile trap naar boven beklimt, belandt in een piepklein theatertje. Tussen de culinaire gangen door wordt daar opgetreden door magiërs, (opera)zangers, travestievedetten en andere bijzondere performers. Even waan je je in een voorbije tijd, in een rokerig Berlijns variété (die rook moet je er overigens zelf bij bedenken).
Rood pluche domineert, zowel in de bar als in het achterliggende restaurant, waar tijdens







buurtavonden en speciale culinaire happenings met ‘Tante P.’ (alter ego van ’t Mandje-barman Peter Beijma) een trouw publiek aanschuift. Maar ook voor (inter)nationale circusartiesten is Casablanca een gewilde stek. ‘We zijn,’ aldus Wim & Astrid, ‘het enige circuscafé in Europa, waar internationale circusartiesten elkaar ontmoeten.’ En hun fans, natuurlijk.



De Zeedijk in 1989


1990


1989

'Niemand durfde hier iets te beginnen'



AMSTERDAM, ZEEDIJK

47

NV Zeedijk

Sociaal beheer Zeedijk

De NV Economisch Herstel Zeedijk, zo luidde de eerste naam van het samenwerkingsverband tussen gemeente en bedrijfsleven dat aan de wieg stond van de wederopstanding van de straat. Een club die werd opgericht om de Zeedijk weer in ere te herstellen en die zeker schatplichtig was aan al die ondernemers en bewoners die in de 'kwaaie' dagen bleven strijden voor hun stukje stad.
In 1985 ging de NV officieel van start, met de gemeente als grootste aandeelhouder. De overige aandelen gingen naar het Bouwfonds Nederlandse Gemeenten en een aantal belangrijke banken. Het nieuwe initiatief werd door sommigen met een scheef oog bekeken: 'Goed geld stoppen in een kwaaie zaak,' schamperden de zwartkijkers. De dagelijkse leiding kwam in handen van 'het gouden duo' directeur Jan Nieuwenweg en secretaris Jack Cohen, winkelier, lid van de actieve VAC (Vereniging Amsterdam City) en een van de drijvende krachten achter de NV. Inmiddels weten we het. De zwartkijkers kregen ongelijk; de NV werd een succes. De constructie: opkopen van panden, restaureren en zorgen voor bonafide huurders. De medewerking bleek, na de nodige hobbels, groot en ook de aangekondigde komst van het Barbizon Palace zorgde voor een extra stukje vertrouwen. Langzaam maar zeker ging het bergopwaarts. De NV zetelde eerst nog in een te klein pandje op nummer 73, maar verhuisde uiteindelijk naar nummer 47, waar de nieuwe behuizing door henzelf helemaal werd opgeknapt. De NV Zeedijk, zoals de naam nu luidt, zetelt er nog steeds.
Het waren, in die begindagen, moeilijke tijden. Cohen, in een terugblik in het boek *De Zeedijk* van Eveline Brilleman: 'Niemand durfde hier iets te beginnen. Maar wij dachten: "Als wij hier de eerste stap zetten dan volgt de rest vanzelf".' Soms was het knokken om geld en middelen; Nieuwenweg indertijd: 'Ik heb bij onderhandelingen op het stadhuis wel eens zo hard op tafel geslagen dat er een stuk uit het plafond vloog. Of dat hielp?


1990



1996


1989


1996



1989



1990

Jazeker.' In het begin stuitten de mannen nog wel op ambtelijke nukkigheid. Als er weer eens een ambtenaar bokte over een geldverstrekking, reageerde Nieuwenweg met: 'Je gaat het nu uitvoeren of anders vind ik ergens een kamertje voor je waar je tot je pensioen kranten kunt zitten lezen.' Anno 2017 is Janny Albers alweer jaren directeur van de NV Zeedijk. Haar missie: 'de verworven balans op de Zeedijk te handhaven'. Hoe ziet zij de Zeedijk anno 2017? En de toekomst? 'We moeten er voor waken dat er in de straat niet te veel van hetzelfde komt.' Net als in andere populaire gebieden is ook hier de steak-, pasta-, wafel-, en Nutella-cultuur zichtbaar. Dat brengt het toenemende toerisme nu eenmaal met zich mee. 'Maar je kunt er zoveel mogelijk op toezien dat de branchering niet nóg meer van hetzelfde wordt, met ondernemers die zich richten op de toekomst.' Plus ervoor zorgen dat de openbare ruimte toegankelijk en leefbaar blijft. 'Door bijvoorbeeld graffiti aan te pakken.'

Dat steeds meer jonge (mode)ontwerpers de Zeedijk vinden, noemt ze een goede ontwikkeling. Grote namen als Comme des Garçons voelen zich er thuis: niet in de P.C. Hooft, maar in hartje centrum. Aanstormende talenten als Bonne en Tossijn, gevestigde namen als Armin van Zutphen en hippe trendsetters als het merk Stüssy doen er hun zaken. Een groep creatieven met een groot netwerk. 'Ze kennen elkaar bijna allemaal.' Naast nieuwe impulsen als het Conceptbureau 'Mooie Jongens' en hun – tijdelijke – Dum Dum-restaurant zijn er ook de volhouders van de straat: middenstanders die het er al tientallen jaren volhouden. 'We moeten het kwetsbaar evenwicht behouden. De Zeedijk moet blijven staan voor een "open" straat, een duurzaam economisch gebied met een gevarieerd winkelaanbod.' Dat is, weet Albers, noodzakelijk om de mensen in de stad én in hun woningen te houden. 'De buurt moet zich betrokken blijven voelen.'

AMSTERDAM, ZEEDIJK

65

Kang Ren 康仁

Chinese kruiden en acupunctuur





Gezondheid voor iedereen

Achter de voordeur van nummer 65 stap je een andere dimensie binnen. Een mengeling van medicinale geuren uit de rijen kruidenpotten achter de balie voert je naar een onbekende tijd en ruimte. Door de openstaande deur dwarrelen de alledaagse geluiden binnen van de Zeedijk, maar ze lijken ver weg. Uit de kleine behandelruimte voor acupunctuur komt Yin Lau met een cliënt met een paar pleistertjes op haar oren. 'Die pleisters gaan er vanzelf weer af,' verzekert Lau. 'Daar hoeft u niets aan te doen.'

Traditionele Chinese geneeskunde (TCG) was een verplicht bijvak op de universiteit in Guangzhou waar Lau studeerde. Als gynaecoloog aan het Dong Shan-ziekenhuis aldaar hield Lau zich vooral met westerse geneeskunde bezig. Tot ze in 1990 China verliet en na een ingewikkelde reis via Midden-Amerika in Amsterdam terechtkwam.
Na ruim zes jaar werken in een Chinees restaurant in Amsterdam-Noord, veel sparen en studeren voor de benodigde westerse diploma's kon ze in 1996 haar eigen zaak aan de Zeedijk openen. Pionieren was dat.

Mensen zitten over de hele wereld wel zo'n beetje hetzelfde in elkaar, maar de klachten verschillen, merkte Lau. 'In China kreeg ik voornamelijk met fysieke klachten te maken. Hier komen mensen veel meer met mentale problemen. Moeheid, bijvoorbeeld. In het Chinese ziekenhuis kwamen veel arme mensen, die hadden daar geen tijd voor. Hier gaat zeker eenderde van de klachten erover.'
Lau onderzocht hoe ze de eeuwenoude Chinese medische kennis kon toepassen op westerse welvaartsziekten. 'Ik moest leren hoe ik de mensen hier kon helpen, welke kruiden bruikbaar zijn, hoe ik de acupunctuur moest aanpassen.'
Ze zit er ruim twintig jaar nu. In haar bestand zijn veel vaste cliënten die ieder jaar terugkomen. Ze behandelt vrouwen met vruchtbaarheidsproblemen of overgangsklachten, of agenten met slaapproblemen door hun wisseldiensten. Op de balie prijkt een kleurige kaart van een dankbare cliënt. 'Vertrouw, luister goed, en volg de aanwijzingen die dr. Arts Yin je meegeeft om eindelijk weer goed in je vel te zitten!!'

Eyecatchers aan je voeten

‘Een snoepwinkel voor volwassenen,’ noemt een bezoeker de hippe winkel vol exclusieve sneakers – zeg vooral geen ‘gympjes’ – waar de fans soms urenlang in lange rijen voor staan als er weer iets nieuws te beleven en/of te kopen is. Van een Adidas-kinderschoentje (140 euro) tot de nieuwste Reebok, Rockwell of andere gewilde merken: Patta (‘schoen’ in het Surinaams) heeft het in huis. Het interieur is strak en de ‘snoepjes’ lonken er van alle kanten naar hun bewonderaars. Gemiddeld tel je er zo’n honderd euro neer voor een paar eyecatchers aan je voeten.
Er hangen grote posters van voetbalsterren (en natuurlijk hun flitsende schoeisel) in actie, terwijl achter in de ruimte – op een flatscreen – hippe koks een gerecht bereiden.

Verder ook: T-shirts, tassen, woest gedecoreerde, kleurrijke petten, aanstekers en buttons met het Patta-logo en slogans als ‘Though shall not kill’. Inmiddels hebben eigenaren Guillaume Schmidt en Edson Sabajo een winkel in Londen geopend en wordt er gebrainstormd over pop-upstores ‘all over the world’. Plekken waar gelijkgezinden, zoals op de Zeedijk, uren kunnen rondsnuffelen of chillen. De succesformule? ‘Het gaat,’ aldus de eigenaren tegenover de Amsterdamse tv-zender AT5, ‘niet alleen om de kledij, maar ook om een stukje culturele ruggengraat.’
Plus de combi van een enthousiast team, de sfeer en de muziek in de zaak. ‘We brengen gewoon heel Amsterdam naar elke stad waar we komen.’




Patta
Patta
Patta

AMSTERDAM, ZEEDIJK

72-74

Bird

Thais restaurant





Authentieke prijswinnaar



Patrick Mertens is van de oude garde, zegt hij zelf. Aan hem is niets Thais, maar al sinds 1993 is hij wegbereider van de Thaise keuken aan de Zeedijk. Eerst alleen met de snackbar op nummer 77, waar hij samen met zijn Thaise partner Bird nachtenlang loempiaatjes stond te draaien.

'We hebben mensen echt Thais moeten leren eten,' zegt hij. Tomyamsoep vonden ze zeepsop met veel citroen erin, en de smaak van krachai – familie van de gemberwortel die onder meer in de viskoekjes wordt gebruikt – lag ook niet iedereen. Maar dat is verleden tijd. Op vrijdag- en zaterdagavond staan ze in rijen voor de deur, ondanks de ruim honderd plaatsen die er zijn.

Ook het keukentje van toen is meegegroeid. In het souterrain is een royale lichte keuken met uitzicht op de Oudezijds Achterburgwal. Aan de ene kant de voorgerechten en het wokstation, halverwege de salades en daarachter de spoelkeuken. Je krijgt bijna zin om daar zelf mee te helpen met de viskoekjes en pad thai, bij het gekwetter van de keukendames en het hakken van de messen. En ondertussen met een schuin oog kijken wat er allemaal op de terrassen aan de overkant gebeurt. Maar veel tijd zal daar niet voor zijn, want boven staan dus al die wachtenden.

In december 2016 kreeg het restaurant de Best Thai Award van Singha Beer. Volgens de jury waren niet alleen de gerechten, en met









name de pad thai (noedels), authentiek, maar voelde ook het interieur écht Thais. 'Ja, dat hebben we zelf uit Chiang Mai gehaald,' bevestigt Mertens. Met een plattegrond van de zaak met alle maten nauwkeurig genoteerd hebben ze daar de winkels en markten afgelopen. Uiteindelijk kozen ze meubels gemaakt van gerecyclede oude karren. Een soort Thaise variant van het sloophoutdesign, nog voordat dat in Nederland populair werd. Plus nog een flinke hoeveelheid wandkleden met olifanten en beelden. Dat werd allemaal naar Nederland verscheept en in een container op de Zeedijk afgeleverd. Een enorm spektakel was dat, want eigenlijk mocht dat helemaal niet voor de deur. En er sneuvelde ook nog een paaltje, herinnert Mertens zich.

Tot een jaar of zes geleden deden Mertens en Bird samen het restaurant en de snackbar. Inmiddels heeft Mertens zich op het restaurant toegelegd en Bird op de snackbar.


榮記飯店
WING KEE
CHINEES EETHUIS
榮記
BIRD
Dior





AMSTERDAM, ZEEDIJK

79-83

Dun Yong 登容

Toko en kookstudio



Een culinaire wereldreis

In Dun Yong ga je op ontdekkingstocht.Over smalle wandelpaden slenter je van China naar Japan, van Indonesië naar Thailand en houd je even stil bij een stukje India. Je proeft de smaken haast op je tong, je loopt met je neus de geuren achterna. Koreaanse kimchi, schappen vol oester-, chili- en bonensauzen, Aziatische bieren, rijstwijnen, gedroogde vis, gezouten eendeneieren, verse, bijzondere groenten.
Te veel om in één keer op te noemen.
In 1957, op de hoek Geldersekade/Stormsteeg, begonnen de Chinese Tang Yung Sau en zijn Rotterdamse echtgenote Stien – in een voormalige knopenwinkel – een van de eerste toko's van Nederland. Daar verkochten ze decoratieartikelen voor Chinese restaurant-houders en Chinese etenswaren. De voor-









malige oliestoker, pindaverkoper en bordenwasser Tang had vermoedelijk geen idee dat hij aan de wieg stond van een familie-imperium. Zoon Hengko en diens vrouw Wai Ming breidden de toko fors uit en inmiddels is de derde generatie aan bod: Hengko's zoon Kin-Ping en diens echtgenote Soesja. De nieuwe generatie legt het accent steeds duidelijker op voeding en gezondheid. De levensmiddelenafdeling, die zich uitstrekt van de Zeedijk naar de Geldersekade, telt maar liefst drieënhalfduizend producten en in het souterrain vind je een keur aan pannen en andere benodigdheden voor de (Aziatische) keuken.
Meubels, vazen, beelden en andere gebruiksvoorwerpen: ze maken het plaatje in de exotische supermarkt compleet. 'Er zullen altijd mensen zijn die op zoek zijn naar dat ene kledingstuk of boeddhabeeld. Voor hen zijn we er ook,' zegt Soesja Dun.

Flavours of the Far East

Al zwervend, als een soort Alice in Aziatisch Wonderland, beland je vanzelf op de tweede etage, ineens omringd door de pannen en lampions van een – op het oog – 'geheim' keukentje: het kookdomein van Dun Yong, waar sinds 2009 de workshops 'Flavours of the Far East' worden gegeven. 's Middags wordt er gekookt in Taka's Japanese Kitchen. De kaart is klein maar bijzonder: Japanse ramen-noodlesoep en/of Okonomiyaki, een hartige Japanse pannenkoek met 'toppings' als beef, kaas en/of garnalen. In New York is ramen superhip; in Japan is het onderdeel van het dagelijks leven. En ook in Dun Yong verdringen de liefhebbers zich rond het middaguur, op de trap, voor de 'open keuken'. Zo heeft toko Dun Yong zich ontwikkeld tot een echte brug tussen culturen en de kookstudio is daarvan een belangrijke pijler geworden. Je kunt er workshops volgen in de klassieke Chinese keuken met basistechnieken als wokken en snijden, maar er zijn ook chefs die je wegwijs maken in Koreaans, Thais, Vietnamees of Japans koken. En er zijn specialisten in de vegetarische keuken, zoals de Indiaas-Australische Cheryl Mukerji. Het 'geheime keukentje' van Taka wordt dan even het terrein van enthousiaste kookliefhebbers, zoals de vriendinnen Nicky en Keelin die elkaar 'uitjes' voor hun verjaardag geven en als nog redelijk maagdelijke vegetariërs op zoek zijn naar inspiratie voor hun nieuwe leefstijl.
Dat krijgen ze eenvoudig voorgeschoteld bij Mukerji – al moeten ze er wel zelf wat voor doen. Maar zonder heel nadrukkelijk aanwezig te zijn geeft Mukerji soepel leiding en binnen twee uur staan er vijf Indiase topgerechten op tafel: broccoli-paneertikki's (kaaskoekjes), methi dal (linzensoep met fenegriekbladeren), raita (yoghurt met granaatappelpitjes), aloo mattar korma (curry met aardappel en doperwten in romige saus) en basmatirijst met kruiden bereid in kokosmelk. En wat je zelf kookt, smaakt natuurlijk nog lekkerder. Tevreden genieten de wereldkoks van de Indiase geuren en smaken aan een lange tafel voor het raam met uitzicht op de eeuwenoude gevels aan de Geldersekade. Bij de nieuwe Dun Yong-generatie komt dat allemaal samen. 'Wij willen de drempel van de Aziatische kookkunst verlagen,' zegt Soesja Dun. 'Wij doen het nu op onze manier en de mensen staan er voor open.'










四川 CHINA
103
CHINA
SI-CHUAN
RESTAURANT
四 川
Henk
Comics & Manga
Gesloten

AMSTERDAM, ZEEDIJK

106-118

He Hua Tempel 荷華寺

Boeddhistische tempel



In ieder leeft een boeddha

He hua (荷花) betekent lotusbloem. Dat is voor een boeddhistische tempel een even poëtische als toepasselijke naam. Helemaal voor een tempel op de Amsterdamse Zeedijk, want he hua (荷華) met een ander karakter en een iets andere toonhoogte in de uitspraak betekent Nederlands-Chinees. In bloemrijke termen zou je kunnen zeggen dat uit de verloederde speelplaats van de jaren zeventig en tachtig uit de vorige eeuw een Nederlands-Chinese lotus is opgebloeid.

Het is ook vruchtbare religieuze grond waarop de tempel is gebouwd. Waar nu in het heiligdom van Guan Yin (godin van mededogen) de beelden van haar en de tempelbeschermers Qie-Lan (Guan Yu) en Wei Tuo (Skanda) worden bewierookt en aanbeden, prevelden in de middeleeuwen de nonnen van het Cellezustersklooster hun gebeden voor de Heer en de katholieke heiligen. Maar het klooster werd in 1944 gesloopt, toen het allang geen klooster meer was en de toenmalige Joodse eigenaren door de Duitsers waren gedeporteerd. De open plek tussen de nummers 104 en 120 werd al gauw 'De puinhoop' genoemd. In 1955 kwam er een speeltuin en slingerde de nog jonge generatie babyboomers aan de rekken van ontwerper Aldo van Eyck, totdat in de jaren zeventig en tachtig de open plek opnieuw een puinhoop was geworden waar gebruikte naalden en andere junksporen een troosteloze aanblik boden.

De Chinees-Nederlandse gemeenschap zag er desondanks een mooie plek in voor een eigen tempel, een langgekoesterde wens van initiatiefnemers Frank Man en Fu Wen Lo. De Taiwanese Buddha's Light International Association (BLIA) van de Fo Guang Shan-boeddhisten hadden daar ook wel interesse in. Mede dankzij stevig lobbyen bij de gemeente en de financiële draagkracht van de BLIA- en de Chinees-Nederlandse gemeenschap kon er eind jaren negentig be gonnen worden met de bouw. Het ontwerp kwam van de Nederlandse architect Fred Greven, die zich speciaal hiervoor in Taiwan in de ins en outs van de Chinese paleisstijl, fengshui en maatvoering had verdiept. De grond werd eerst nog ingezegend door Taiwanese monniken en op 15 september 2000 kon de tempel worden geopend in aanwezigheid van koningin Beatrix.

'De meeste mensen denken bij een boeddhistische tempel aan een vredige en rustige omgeving. Wij zijn omringd door coffeeshops en zitten midden in het Red Light District. Wij willen niet alleen het boeddhisme verspreiden, maar ook de samenleving en de geest van de mensen zuiveren,' zegt Miao Yi, abt van de He Hua Tempel, die door de vrijwilligers wordt aangesproken met shifu (meester). 'Om veiligheidsredenen sluiten wij om vijf uur 's middags. Ik denk dat er veel gebeurt voor de deur van de tempel.' Dat is nogal een understatement. 's Ochtends vroeg wringen busjes en vrachtwagens zich door de smalle straat voor de bevoorrading



Fo Guang Shan-oprichter Hsing Yun tijdens de ceremonie ter gelegenheid van de fundering, 1996





Opening van de tempel door koningin Beatrix, 2000

van alle restaurants en winkels. De hele dag door trekken grote groepen toeristen (vooral in de weekends) over de Dijk, vaak in de wonderlijkste uitdossingen. 's Avonds wordt er tot diep in de nacht gegeten, gefeest, gedronken en meer. Veel meer. In deze omgeving de sereniteit van een boeddhistisch klooster te willen bewaren doet denken aan Kungfu Panda op zoek naar *inner peace* met zijn vijand Tai Lung op de hielen.

Toch ligt juist hierin een belangrijk kenmerk van het 'humanistische boeddhisme' van de Fo Guang Shan (Boeddha's Lichtende Berg), een stroming die in 1967 in Taiwan is ontstaan uit de Mahayana-traditie. De Fo Guang Shan-boeddhisten staan niet met hun rug naar de wereld en propageren niet dat de verlichting alleen is te vinden in de totale onthechting van het seculiere. Ze stellen dat in ieder een boeddha leeft en dat het erom gaat deze boeddha te wekken en te cultiveren in harmonie en compassie met de wereld en de mensen om je heen.

Dat betekent dat Fo Guang Shan zich ook actief in de wereld manifesteert. Met 57 tempels in Taiwan en 95 tempels en meditatiecentra over de hele wereld is Fo Guang Shan veruit de meest internationale boeddhistische organisatie. Hoewel de tempels ook openstaan voor lokale gebruiken, hebben – net als bij het christendom – de rituelen en diensten wereldwijd gemeenschappelijke kenmerken.



Inzegening van de grond, 1998



Voor diensten en andere ceremonies (bijvoorbeeld huwelijksvoltrekkingen) is er op de benedenverdieping in de He Hua Tempel de Shakyamunizaal, waar een groot beeld van de historische Boeddha staat met daar tegenover een aantal rijen gebedskrukjes. De dienst, wekelijks elke zondagochtend, bestaat uit het reciteren van sutra's (in het Chinees), meditatie, een dharma-lezing (met live-vertaling) en daarna is er een vegetarische lunch, gemaakt door een team vrijwilligers. 'Wanneer je het boeddhisme beoefent is het belangrijk dat je het ook toepast in je dagelijks leven. Wij onderwijzen hier de lessen van Boeddha in theorie en praktijk, zodat je zowel je geest als je lichaam kunt zuiveren,' vertelt Miao Yi. Overigens geldt dat reinigen ook in praktische zin: de keuken is al brandschoon wanneer de schalen (een lunch telt minstens zeven gerechten, plus soep en fruit) op tafel worden gezet.
Daarnaast biedt de tempel leesgroepen in het Nederlands en Chinese dharma-les boven in de tempel, waar nog een meditatiezaal is met schitterend versierde plafonds. En voor liefhebbers zijn er gratis kalligrafieworkshops (al wordt een bijdrage op prijs gesteld). Karakters tekenen is een van de specialiteiten van *founding father* Hsing Yun: zijn 1-streek-kalligrafieën met boeddhistische teksten hangen als kunstwerken aan de wanden.

'Een belangrijke reden dat wij onze buitenlandse tempels en vestigingen hebben, is dat wij niet alleen het boeddhisme willen uitdragen maar ook de Chinese cultuur,' zegt Miao Yi. 'Het boeddhisme is zo nauw verweven met de Chinese cultuur dat je die niet van elkaar kunt scheiden. Daarom combineren wij dat.'
Het feit dat Fo Guang Shan van oorsprong Taiwanees is, speelt zeker mee. Veel Taiwanezen beschouwen China nog steeds als hun thuisland, zeker degenen die het China van Mao Zedong zijn ontvlucht, zoals Hsing Yun die in 1927 in Jiangsu werd geboren en zich in 1949 in Taiwan vestigde. Alleen is de Volksrepubliek China niet het China dat ze hebben achtergelaten. Teruggaan naar het vasteland is geen optie. Het in leven houden en doorgeven van de cultuur van vóór de revolutie wel. Dat is ook wat de vele Fo Guang Shan-tempels en -centra buiten Taiwan aan de Chinese migranten kunnen bieden. Ongeacht waar uit China ze vandaan komen en ongeacht waar ze nu wonen, in de tempels vinden de migranten een universeel China dat niet aan grenzen en fysieke plaatsen is gebonden. Voor de een staat dat los van boeddhisme en gaat het meer om een tastbare herinnering of, voor jongere generaties, een kennismaking. Voor anderen is het thuis in thuisloosheid juist de essentie van boeddhisme.





AMSTERDAM, ZEEDIJK

122-124

Hoi Tin 海天酒樓

Chinees restaurant



In de zoete zeehemel

Het is maankoekentijd. Die begint elk jaar een week of vier voor het Chinese Maanfeest, dat ook wel het midherfstfeest wordt genoemd, omdat het altijd met de volle maan van de achtste maand op de maankalender wordt gevierd. Voor de Chinezen is dat het feest van maangodin Chang'e, die samen met Jade Konijn in haar paleis op de maan woont en zich in deze maand op haar mooist en helderst aan de aarde laat zien.
Voor Susan Man, eigenares van Hoi Tin, is dit de volle maan waarvoor ze al gauw een paar duizend maankoeken moet hebben gemaakt, het traditionele midherfstgebak met één of twee eidooiers erin als referentie aan de maan. En bij Hoi Tin worden de maankoeken zelf gebakken, met dank aan vader Man Kai Ngau die in juni 2016 overleed en nu rust in een fraai familiegraf in Hongkong.
Van buiten ziet Hoi Tin eruit als een typisch Chinees restaurant. De naam – Zeehemel in het Nederlands – doet in eerste instantie denken aan Kantonees seafood. Dat serveren ze ook – in het restaurant, met plaats voor zo'n 160 mensen. Maar waar de kenners uit binnen- en buitenland voor komen, is de kleine bakkerij die Man Kai Ngau in 1975 op de Zeedijk vestigde. Hij wilde een restaurant voor de echte Kantonese keuken, als tegenhanger van de vernederlandste Chinees-Indische restaurants, maar opgeleid bij de beste banketbakkers in Hongkong bleef hij zijn eigen specialiteit ook trouw. Bovendien: zo veel Chinezen in Nederland en geen enkele Chinese bakkerij – dat was een gat in de markt.
Nog steeds, ruim veertig jaar later, is Hoi Tin een van de weinige Chinezen in Nederland waar je vers uit de oven gebak in Hongkongstijl kunt krijgen. Eiertaartjes, wifecake, lente-uibroodjes, vleesbroodjes en ananasbroodjes (vernoemd naar de gelijkenis met een ananas en niet naar de smaak) komen met tientallen dampend uit de bakkerij, die amper zestien vierkante meter groot is. Er zijn zelfs Chinezen die ze bij Hoi Tin kopen en meenemen naar hun familie in Hongkong.
Susan Man werkte aanvankelijk op de effectenafdeling van de Rabobank, totdat haar vader hartklachten kreeg en ze besloot hem te helpen. Ook haar zit het bakken in het bloed. Als kind ging ze 's ochtends vroeg mee met haar vader naar de zaak en klopte ze de eieren totdat ze naar school moest, de Sint Antoniusschool op de Lastageweg. En in de vakanties hielp ze natuurlijk mee als serveerster. Sinds zijn dood is zij eigenares en spil van het bedrijf. 'Hij zou zo trots zijn als hij dit zag,' zegt Man. 'Hij zei ook vaak tegen me: "Was je maar een jongen." En dan zei ik: "Ik ben wel je dochter, maar ik heb het karakter van een man."'



Maankoek (月餅, yue bing)
Het Midherfstfeest is in China vooral het feest van maangodin Chang'e. Dan brengen de Chinezen offers aan haar, meestal etenswaren met ronde vormen die iets van gelijkenis vertonen met de maan zoals pomelo's. Chang'e was de vrouw van de fameuze boogschutter Houyi, die leefde in de tijd van de mythische keizer Yao. Op een dag verschenen er tien zonnen aan de hemel. Die verschroeiden de aarde en al het leven werd bedreigd. Houyi schoot negen zonnen neer en het weer werd weer normaal. Als dank kreeg hij een onsterfelijkheidsdrank, maar Chang'e dronk die op. Onmiddellijk zweefde ze naar de maan waar ze sindsdien samen met Jade Konijn in haar maanpaleis zit.
Anders dan Chinees Nieuwjaar met veel vuurwerk en spektakel is het Maanfeest een intiem familiefeest. Er wordt samen gegeten en gedronken en de maankoeken, die alleen in deze tijd van het jaar worden gemaakt, worden in kleine stukjes gesneden en gedeeld. De ouderwetse maankoeken hebben een vulling van rode bonen of lotuspasta. In het midden zit een dooier van eendenei als verwijzing naar de maan. De moderne maankoeken zijn er ook in andere smaken zoals mango en Hoi Tin heeft ze met een notenvulling.



Wifecake (老婆餅, laopo bing)
Wifecake, ook wel liefjescake of oudevrouwencake, is in Hongkong razend populair. Het is een soort bladerdeegkoek gevuld met een mengsel van gezoete wintermeloen met kleefrijstmeel of witte bonen en sesamzaad, waaraan soms kokos of vanille of amandel is toegevoegd. Traditioneel hoort er ook een snufje vijfkruidenpoeder in en wordt als vet varkensreuzel gebruikt. De koeken van Hoi Tin worden met plantaardige olie gemaakt.



Eiertaartje (蛋撻, danta)
Als familie van de Portugese pastel de nato komen de danta het dichtst bij de westerse gebakjes. Het zijn bladerdeegbakjes gevuld met custard. Ze zijn het lekkerst direct van de ovenplaat.







AMSTERDAM, ZEEDIJK

129

De Amsterdamsche Vischhandel

Viswinkel





Familie in vis

De specialiteit van het huis? Haring, zonder uitjes en zuur. Al die 'versiering' is doodzonde voor de echte haringsmaak, vindt visexpert Gerrie. In de piepkleine winkel lonkt zijn verse handel je vanuit de etalage tegemoet. Binnen ligt de vis uitgestald – in het ijs, op een schap langs de muur. Op een schoolbord staan de specialiteiten van de dag. Een toonbank past niet in het zaakje, waar het met een (buurt)klant of twee, drie al propvol is. De vishandel is een familiebedrijf. Grootvader Piet Huysman (1903) verruilde zijn viskar op de Nieuwmarkt in 1938 voor de Zeedijk 129. Zoon Cock stapte in de jaren zestig in de zaak en nu staat zijn neef Gerrie er, samen met zijn echtgenote. Op zijn negende hielp hij al in het zaakje mee. Duurzaamheid staat hoog in het vaandel. En met een beetje mazzel blijft de Amsterdamsche Vischhandel in de familie. De zoon van Ger en Saskia ziet wel wat in de vishandel. Dat wordt wel een kleine ommezwaai. Nu is hij nog slager.



AMSTERDAM, NIEUWMARKT

4

The Jolly Joker
Coffeeshop

Van parlementslid tot toerist

Al ruim dertig jaar lacht het vrolijke narrenhoofd van The Jolly Joker de Zeedijk/Nieuwmarktbezoekers toe. Binnen heeft de coffeeshop een ouderwets bruine Amsterdamsekroeguitstraling, met een behangetje van ontelbare beduimelde en gekreukte bankbiljetten uit de hele wereld. Sommige zijn voorzien van handgeschreven bedankjes en de namen van de gulle gevers. Er is een mezzanine met schilderijtjes van opmerkelijke tevreden rokers, met een enorme joint: Mona Lisa en Rembrandt.
Hier vind je een bescheiden maar, aldus tevreden klanten, 'toppe' selectie van grass, hash en joints. En voor bij de koffie of warme chocola is er natuurlijk ook een stukje (chocolate) hash cake. Eind jaren negentig kreeg de nar nog bezoek van het Britse parlementslid Paul Flynn, toen 61 jaar, die er het Hollandse softdrugsbeleid roemde en de zaak omschreef als 'plezierig en keurig netjes ook'. Nee, een jointje rookte hij er niet.



De ‘staart’ van de Zeedijk