

Week 19 - De Keuken van 1870

Eind 18^{de} eeuw heerste in Amsterdam bittere armoede. De ongeletterdheid was schrikbarend. Was het niet een schandelijk vooroordeel, dat de gewone man maar moest werken en verder niets hoefde te weten? Jan Nieuwenhuijzen, doopsgezind predikant te Monnickendam, zag ‘velen zuchten om en reikhalzen naar wijsheid’. Zou het niet geweldig zijn die ‘velen’ te helpen zich te ontwikkelen? Samen met zijn zoon Martinus (arts te Edam) richtte Nieuwenhuijzen in 1784 de ‘Maatschappij tot Nut van ’t Algemeen’ op. Het Nut zou armen en ‘mingeoefenden’ omhoog helpen op de maatschappelijke ladder. Verbetering van onderwijs en opvoeding moest leiden tot ‘vorming en beschaving van den burger’. Het secretariaat van het



landelijk Nut zat enige tijd in het woonhuis van Martinus Nieuwenhuijzen. In 1787 verliet Martinus hals over kop zijn huis, omdat hij als patriot in botsing kwam met de notabelen van het prinsgezinde Edam, maar de papieren van het Nut nam hij mee. Hij vestigde zich in Amsterdam met in zijn kielzog het hoofdbestuur van de Maatschappij tot Nut van 't Algemeen.



Het Nut zette een groot aantal projecten op. In 1791 werd in Haarlem de eerste uitleenbibliotheek ingericht; een kleine twintig jaar later waren dat er al vijftig. Lenen was gratis, maar de boeken moesten op tijd worden teruggebracht – zo niet, dan kwam een boete aan de deur een boete innen. Het Nut organiseerde ook volksvoorlezingen voor de ‘onwetenden’.

Er kwam een Nutspaarbank, waar men ook levensverzekeringen en verzekeringen tegen ziekte- en begrafeniskosten kon afsluiten. Bij Nutshulpbanken konden de ‘mingegoeden’ geld lenen, als ze van plan waren het netjes te besteden. De boer die zijn paard had verloren, kon er terecht, de weduwe die een winkeltje wilde beginnen ook. De kroegbaas, tapper en slijter in spe, waren bij de Nutshulpbank aan het verkeerde adres en als je kinderen niet regelmatig

*Boven: Jan Nieuwenhuijzen, oprichter van Maatschappij Tot Nut van 't Algemeen
Links: De eerste volksgraaकेuken stond in de Spuistraat en was ingericht in een voormalige paardenstal op huisnummer 4.*



naar school stuurde, hoefde je ook niet op Nutshulp te rekenen. Landbouwgrond werd aangekocht en in stukjes verhuurd, zodat de aangeslotenen zelf groente en aardappelen konden telen.

In de eerste helft van de twintigste eeuw bouwde het Nut badhuizen, voor de wekelijkse wasbeurt, zwembaden en gymnastieklokalen. Goed eten, schoon zijn op jezelf en je lichaam oefenen - het Nut vond het allemaal belangrijk.

Volksgaarkeukens

Op 13 september 1870 werd op Spuistraat 4 een volksgaarkeuken geopend. Daar kon je voor weinig geld stampot, boerenkool en bruine bonen met mosterd en azijn of stroop eten en rijstebrij met krenten of boekweitgrutten met melk toe. In het eerste jaar al werden 126.088 maaltijden á 10 cent verstrekt. De keuken was ook op zon- en feestdagen open, maar daar bleek weinig interesse voor te bestaan evenals voor de mogelijkheid maaltijden af te halen. Al snel werden er meer volksgaarkeukens opgericht, o.a. Utrechtsedwarsstraat 46 (1872) en Pijlsteeg 23-25 (1874). Deze laatste verhuisde later naar Pijlsteeg 9-11 en in 1913 naar Nes 31. Over het jaar 1912 werden in de drie gaarkeukens al 697.000 maaltijden verstrekt, die nog steeds een dubbeltje kostten. Daarnaast werden ook duurdere maaltijden verstrekt. Het was allang niet meer zo dat er alleen arme arbeiders kwamen eten. Het moet wel gezegd worden dat de gaarkeuken in de Pijlsteeg die in de Spuistraat verre overvleugelde. De gaarkeuken die in 1882 op Wittenburgergracht 65 werd geopend, bleek niet aan een behoefte te voldoen en werd in 1884 weer gesloten. Die op het Waterlooplein was speciaal ingesteld voor Joodse bewoners, uiteraard rekening houdend met de Joodse spijswetten, maar ook die werd geen succes en sloot weer in 1921. In 1927 startte nog wel een vierde keuken op Overtoom 31: Restaurant Overtoom. Dat mocht geen gaarkeuken heten want er was alles aan gedaan om het niveau omhoog te brengen. Deze gelegenheid was dan ook bedoeld voor hoger personeel, meestal alleenstaande mannen met betere posities.

De dagschotel kost in 1870 f0,10, ook nog in 1910, maar in 1930 f0,30, in 1949 f0,85 en in 1959 f1,10. Daarna gaat het snel omhoog via f8,50 in 1995 tot f22,50 in 2001.



De keuken in de Spuistraat was direct aan de straatzijde van het pand. Daarachter lag de eetzaal met ook een uitgang naar de Koggestraat. In de keuken stond een enorm gemetseld fornuis. De gaarkeuken werd geleid door vader en dochter Kooymans. De dochter trouwde na 10 jaar met de heer Schlink, die de taak van vader overnam. De bediening gebeurde door zes watervlugge serveersters die soms tientallen jaren in dienst bleven.

In 1901 liet het Nut het pandje in de Spuistraat afbreken en er een woon-/winkelhuis voor in de plaats zetten. Het nieuwe pand kreeg drie woonverdiepingen met op de begane grond opnieuw de volks-gaarkeuken. Dat is het Jugendstil-gebouw dat daar nu nog staat.

In het jaar van opening van deze nieuwe gaarkeuken verkocht de maatschappij in totaal 425.091 maaltijden.

Door de crisis in de jaren dertig kwamen ook de gaarkeukens in zwaar weer. Ze kregen concurrentie van goedkope Ruteck's cafetaria's en veel arbeiders raakten werkloos. Ondanks goedkope dagschotels, f 0,30 inclusief vlees, werkten de gaarkeukens met verlies. In 1935 werd restaurant Overtoom opgedoekt en in 1937 die in de Nes en de Utrechtsedwarsstraat. Die in de Spuistraat bleef. Omdat de naam ietwat stigmatiserend overkwam werd hij 1945

Smaakt ie? 'Mhm'. Slechts de rechterduim priemt de lucht in. 'Uitmundend', merkt de 50-jarige klant even later op. 'Ik werk in de buurt en eet hier elke dag voordat ik naar huis ga. Vroeger at ik bij mijn ouders thuis, zelf koken heb ik nog nooit gedaan. Ik zou onmiddellijk vergeten dat ik iets op het gas gezet had'.



veranderd in *Restaurant V.G.K.* om in 1970, bij het 100-jarig bestaan weer te veranderen in *De Keuken van 1870*. De Keuken in de Spuistraat was tot voor kort open en werd druk bezocht. In 2001 wilde het departementsbestuur de Keuken sluiten en werd er een

“Zijn er al stamppotten?”, vraagt de serveerster. Een Engelman wil ècht Hollands eten”. De kok in 'De Keuken van 1870' in de Amsterdamse Spuistraat schudt zijn hoofd. Het stamppotseizoen begint pas vanavond om zeven uur. “Geef die man bruine bonen, ook Hollands”, zegt Theo, al 18 jaar vaste klant van de 'Keuken' die vandaag (in 1995) 125 jaar bestaat. Voor het duurste gerecht, een varkenshaas, betaal je f 16,50, de dagschotel kost f 8,50. Winst maken is verboden, staat in de statuten.



reddingscomité gevormd met illustere namen als Hans van Mierlo en majoor Bosshardt. Het restaurant werd in 2004 weer geopend met de garantie minstens 15 jaar met deze formule door te gaan. De exploitatie was in handen van de burens van Theater Pompoen op Spuistraat 2, totdat enkele jaren later een omvangrijke fraude onder het personeel aan het licht kwam en de Keuken definitief gesloten werd. In het pand zit nu *De Goudvis Club*, waar je nog steeds kunt eten, Asian streetfood, zoals ze het zelf noemen.

Deze aflevering kwam tot stand door bijdragen van Kees Huijser, Anna Denekamp, Maaïke de Graaf, Dolf van Wijngaarden, Anneke Huijser en Ria Scharn.