



De inleggerij

De tijd dat Jiddisch zoetzuur met de handkar uitgevent werd, ligt in een ver verleden. Maar in Amsterdam wordt nog steeds traditioneel 'ingelegd'. Niet alleen zure bommen en uitjes, maar ook A'tjes, pekelkomkommers, zuurkool en karootjes. Manfred Meeuwig toog op een druilerige vrijdag naar de firma De Leeuw en verbaasde zich over broei-augurken, geheime opgiet, zure leverworst, herfstuitjes en 'Jiddische mosterd' die de tranen in je ogen doet springen.

TEKST: MANFRED MEEUWIG FOTOGRAFIE: YVONNE BRANDWIJK

Pas na een tijdje valt het me op: het is hier druk. Zelfs op deze gewone druilerige vrijdagmiddag staat er constant een rijtje mensen te wachten. Blijkens de geintjes die gemaakt worden, zijn er heel veel bekenden, sommigen met een plastic bakje of pannetje in de hand. Fred, Monique en dochter de Leeuw drijven hier met veel plezier een unieke handel in traditioneel Jiddisch zoetzuur. Honderdvijftig jaar geleden waren er in Amsterdam bij de Joden-Houttuinen nog minstens zes grote inleggerijen. Fred noemt de namen nog zo op; zijn over-overgrootvader Isaac de Leeuw op het Rapenburg was er een van.

Traditioneel joods eten is vrij zwaar; het schaalkje 'zuur' op tafel gaf daarbij een lekker contrast. Omdat het Amsterdamse zuur lang niet zo zuur is als bijvoorbeeld het Franse, is het wel degelijk bederfelijk. Dus moesten de augurkjes en de uien met handkarren door heel Amsterdam uitgevent worden, zodat je je zuur voor een week of wat in huis had. Vooral in de winter met ijs en sneeuw op de bolle bruggen over de grachten moet dit verschrikkelijk zwaar werk geweest zijn.

Fred legt op twee manieren in: in zuur en in zout (pekel). Kleine augurkjes (A-tjes) worden gewassen en een maand of twee, drie op pekel gezet. Ter conservering, maar ook voor de ontwikkeling van de smaak. Daarna wordt de pekel afgeflauwd - 'puur op gevoel' met water verdund - en komt de 'opgiet' er op. Die opgiet daar gaat het om, die geeft de specifieke smaak. Het recept is geheim maar er gaat onder andere wijnazijn, mosterdzaad, dille, kardemom en suiker in. De veel grotere C-tjes (zure bommen) worden geprikt, overgoten met hete opgiet en, ingepakt in dekens, warmgehouden. Vandaar dat deze 'broei'-augurken een heel andere, zachtere struc-

tuur van het vruchtvlees hebben dan de knapperige A-tjes. De pekel-komkommers van De Leeuw zie je echt nergens anders meer. Fred koopt de gele komkommers tussen april en augustus groot in. Voor nu zijn gele komkommers een curiositeit, maar Fred vertelt dat er tot voor veertig jaar geleden helemaal geen groene waren. De gele groeien als 'liggend gewas' met veel risico op beschadiging en dus een lage opbrengst. Vandaar dat men overgegaan is op de hangende en efficiënt in een kas kweekbare groene komkommers. Fred prikt de pekelkomkommers op hun 'buikje' en legt ze heel voorzichtig - al gaat er maar een kapot, dan slaat het hele vat zacht - en laat ze twee tot acht weken in de pekel gisten. De winkel staat dan helemaal vol met pruttelende en overstromende vaten komkommers. Daarna worden rode wijn en kruiden toegevoegd en wordt de pekel afgeslapt. 'Als je die pekelkomkommers eet, dan snijdt op een wit broodje met pekelvlees, dat is echt lekker hoor.' Bij de familie De Leeuw staat, wat ze ook eten, elke avond een bakje gemengd zuur op tafel.

Achter de plastic bakken met gele Amsterdamse uitjes en augurken die allemaal per schop en per stuk verkocht worden, staan men gaden potten met dieppaarse 'karootjes' - kwarten, rode-kool op wijnazijn die als salade gegeten worden. Maar ook kleine potjes met 'Jiddische mosterd': geraspte mierikswortel op zuur waar de tranen van in je ogen springen. En massa's groene 'wiesoliven', zure leverworst, herfstuitjes, picaallijf pannering, zure bakharlingen en andere 'flauwekul'.

Inleggerij De Leeuw, Vrijheidslaan 78-A, Amsterdam, 020-6628258. Geopend op do, vrij en zo van 9 tot 6 uur.