

# 'Spatsie', boterkoek en het Geheugen van Oost

Amsterdamse joden woonden vóór de Tweede Wereldoorlog vooral in het Centrum (Jodenbuurt), in Oost (Transvaalbuurt) en in Zuid (Rivierenbuurt/Plan Zuid). In het levensverhaal van de acteur Dick Scheffer (1929-1986), geboren in het hartje van de oude Amsterdamse Jodenbuurt als Isaïc Komkommer, kwam ik het woord *spatsie* voor het eerst tegen. Dat was zo'n drie jaar geleden. Het was duidelijk dat het iets eetbaars was, maar ik wilde het preciezer weten. Ik raadpleegde officiële deskundigen, maar niemand kon me helpen. Scheffer was al overleden. Aan hem kon ik het dus niet meer vragen. Misschien wisten in leven zijnde tijdgenoten van hem het nog wel, maar hoe vind je die? Dat bracht mij in contact met het 'Geheugen van Oost', een website waarop de bewoners van Amsterdam Oost over hun buurt vertellen. Oud-geschiedenisleraar Frits Slicht is al enkele jaren bezig joodse (ex)bewoners te interviewen en hun herinneringen zijn op de site als korte verhalen (schetsen) te lezen. Het zijn mooie voorbeelden van 'oral history' over het dagelijkse leven van weleer: voor de oorlog, in de oorlog (onderduik) en vlak na de oorlog. Onder veel meer kwam ik eindelijk te weten wat 'spatsies' waren.

W. Slicht

Deze 'spatsie' was een boterkoek, maar, opeklad, was te wijte  
aan de vorm van een 'spatsie' of 'spatsie' van boterkoek  
na de oorlog.

Carla Kaplan-Gobitz (geboren 1930):  
"Op de benedenverdieping onder ons, woonde de familie Van Delft. Meneer Van Delft was de 'Ijsman'. Hij maakte zelf het ijs dat hij verkocht. Ik kan mij nog herinneren dat een heel klein horentje één cent kostte. Zo af en toe als we een cent kregen, kochten we een ijsje bij Van Delft. Een spatsie, een ijsje tussen twee koekjes in, konden we niet betalen. Ik geloof dat die wel 5 cent kostte, voor ons was dat best een hoop geld."

Ook Katharina Blog-Suesan (geboren 1921) kende de ijsman en wist wat een spatsie was: "Van Delft had een kar met een grote bel. De kar werd getrokken door een paard. Bij hem kon je een spatsie kopen, dat zijn twee jodenkoeken met daar tussen-door ijs. Dat kostte 5 cent en met slagroom 6 cent." Zij kende zelfs nog het liedje dat hij daarbij zong:

*Vijf cent de dikke  
Nou ken je bikke  
'Voor de dorst en de hitte*

*Om te lopen en te zitte  
Goed voor de hele familie  
Roomijs met vanillie.*

We blijven nog even bij de inwendige mens. Meijer Verdooner was een bekende bakker uit de Transvaalbuurt. Zijn vrouw Jetje de Lara en hij werkten altijd samen in de bakkerswinkel. Hun zoon David (Dave) volgde hen in de bakkerij op. Het onderstaande verhaal over boterkoeken, verteld door Dave (1937-2008) vlak voor zijn overlijden, is een



Dave en Meijer  
Verdooner (met dank  
aan Nanette Blitz-  
Verdooner)

stukje sociale geschiedenis *pur sang* en dat geldt eigenlijk voor alle door Frits Slicht met veel liefde en zorg opgetekende verhalen.

#### **Boterkoeken**

Het bakken van boterkoek was voor de oorlog een leuke bijverdienste voor mijn vader. Voor de oorlog was hij filiaalhouder van Bakker Pront (uit de Lepelstraat) op de Tugelaweg 70. Elke vrijdag kwamen er huisvrouwen uit de buurt met de door hen zelf gemaakte boterkoeken. Praktisch alle joodse huisvrouwen *klatschten* (= van restjes een lekkernij maken) in die tijd iets voor de sjabbesavond. In de meeste gevallen waren dat de beroemde boterkoeken, of wat daar

op leek. Je moet wel bedenken dat voor de oorlog menig huisvrouw in de Transvaalbuurt de touwtjes, letterlijk en figuurlijk, aan elkaar moest knopen. Men was soms zo arm dat men geen echte roomboter gebruikte (te duur), maar kippenvet.

Al deze baksels werden op vrijdagmorgen naar de bakkerij gebracht en mijn vader bakte ze dan in zijn oven. Met een lange schieter werden de koeken dan in en uit de oven gedaan. Als een boterkoek te vet was, dan wilde het wel eens mis gaan. Bij het minste of geringste stootje, kwam die vette hap over de rand van de vorm. Op den duur kon dat ontzettend gaan stinken. Zo was er ook een vaste klant; Betje.

Zij bracht trouw elke week haar koek. Mijn vader had een beetje haast en lette misschien niet goed op. In ieder geval kwam die koek naast de oven terecht, bovenop de kolen (steenkol voor de oven). Mijn moeder had wel een oplossing voor deze ramp. Ze maakte snel een nieuwe boterkoek, wel van roomboter, die door mijn vader werd afgebakken. Je kon niet zien dat het een andere koek was. Maar Betje wist toch dat het niet haar eigen koek was. Ze zei: "Als ik een boterkoek maak, doe ik altijd een touwtje onder in de vorm. Ik weet dan altijd of ik mijn eigen boterkoek terug krijg". ■

<http://www.geheugenvanoost.nl/>