



Zaanse Schans Zaandijk Haaldersbroek

115

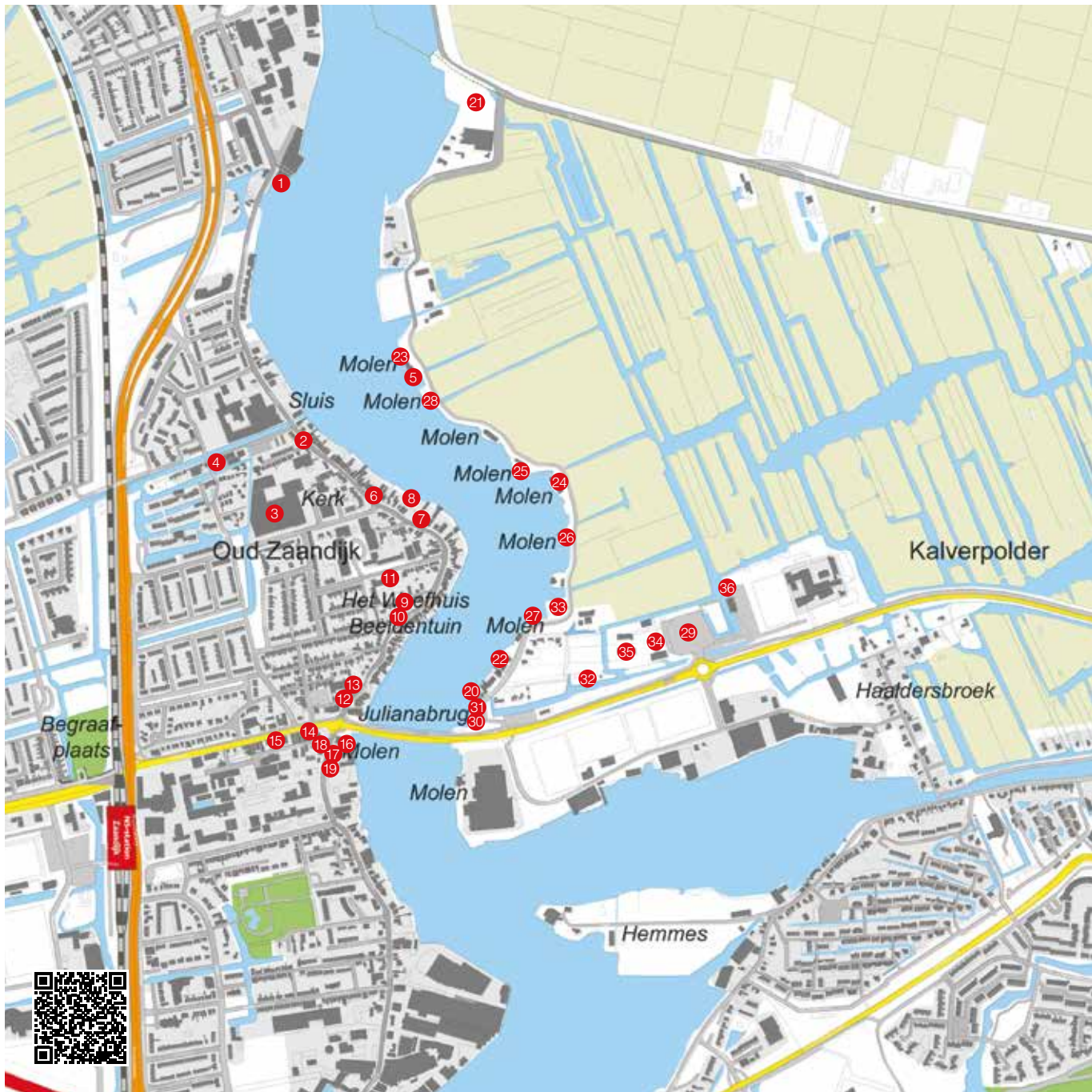
Titel: Zaandijk

Olieverf/doek 2013, 60 x 80 cm.

Collectie Kunstcentrum Zaanstad

Vanaf de Zaanse Schans heb je prachtig zicht op de skyline van Zaandijk. In de herfstmaanden van 2013 heb ik veel getekend in deze omgeving. Laat in de middag ergens in oktober werkte ik bij dit steigertje langs het riet tijdens een gloedvolle zonsondergang. Er stond een harde wind en er waren die dag veel buien gevallen. Boven Zaandijk aan de overkant van de Zaan zag ik een kolkend spel van licht, lucht en wolken. Mijn voeten gleden voortdurend weg in de blubber, wat misschien bijdroeg aan het bewogen karakter van de tekening. Af en toe maakte ik ook foto's tijdens de korte momenten dat de zon doorbrak. De euforie was de volgende dag nog vers en in mijn atelier heb ik geprobeerd de ervaring in een dramatisch en tegelijkertijd kleurrijk landschap weer te geven.

Peter de Rijcke



Fotografie: Linda Smit



Fotografie: Linda Smit



Fotografie: Edith van Leeuwen

De **Gortershoek** aan de Lagedijk heeft de status van beschermd dorpsgezicht en wordt wel 'De Gouden Hoek' genoemd. In deze notabelenbuurt aan de Zaan stonden onder meer de koopmanshuizen van Honig en Duyvis. Hier kun je goed zien hoe de bebouwing en het landschap er in de 17e en 18e eeuw uit zag. Dit beschermde dorpsgezicht is nog vrijwel intact.

Bij de Wormerveerse **roeivereniging WRV De Zaan** ① kun je heerlijk roeien over de Zaan langs de molens van de Zaan en de (historische) fabriekspanden.

Het **oudste pand** ② aan de Lagedijk is het houten huisje uit 1626 waar Cocky Hoffer een kinderlei atelier van heeft gemaakt. De **Zaandijkerkerk** ③ wordt opnieuw ingericht door Nunc Architecten. Ook de directe omgeving krijgt in de nabije toekomst een geheel ander aanzien. De **Domineestuin** ④ is niet authentiek, het is een reconstructie van een oud Zaans pad.

Wanneer je met de **voetveer** ⑤ vanaf de Zaanse Schans naar de sluis vaart, kun je dit mooi combineren met een wandeling over de Lagedijk.

Heijnis & Schipper Drukkerij ⑥ is de drukkerij van prachtig Zaanse drukwerk. Ze hebben ondermeer de boeken Kijk Zaan en Zaanse Parels vorm gegeven en gedrukt. **Groeneveld Catering** ⑦ levert heerlijke biologische gerechten voor feesten en aan bedrijven. **Bouwbedrijf Somass** zet zich al tientallen jaren in voor behoud van de Zaanse houtbouw.

In het **Kreatief Pakhuis** ⑧ werken ondermeer meubelmaker Iwan de Koker, die meubels van steigerhout maakt, en edelsmid Sarah Kobak, die workshops geeft, sieraden ontwerpt en kleine exposities organiseert. Je kunt er ook vergaderen, eten in het huiskamerrestaurant of een workshop volgen. In **Het Weefhuis** ⑨ met de mooie beeldentuin is elk weekeinde een expositie.

Het **Honig Breethuis** ⑩ is de woning van een oude Zaanse koopmansfamilie waar je letterlijk terug in de tijd stapt. Elk jaar wordt hier het pianofortefestival gehouden waar ook het **Raadhuis Zaandijk**, het Weefhuis en **Frans Wytema** bij betrokken zijn.

In de Rode buurt achter de Lagedijk vind je nog mooie arbeiderswoningen. In een prachtig schoolgebouw

⑪ zijn vaklieden actief op het terrein van papierrestaurant, archeologie, archeologische maquettes en heeft kunstenaar **Nicole van der Heijden** haar atelier. Het **Zaanse Bakkertje** ⑫ en **De Groene Smaak** ⑬ maken met veel passie bijzondere en lekkere gerechten.

Bij **vinotheek Allemanja** ⑭ kom je voor goede biologische wijnen uit West-Europa. Emmy Bootsman: 'Alle wijn is biologisch geproduceerd. Of de wijnboer ook al de benodigde papieren heeft, is iets minder van belang. Als maar aantoonbaar is dat de boer volgens de normen werkt. Vroeger moest je biologische wijn snel drinken omdat deze niet lang houdbaar bleef. Tegenwoordig blijft de wijn wel enkele jaren goed.' Emmy gaat bij elke wijngaard langs, zodat ze met eigen ogen kan zien hoe de wijngaard ligt ten opzichte van de zon en de rivier en hoe er omgesprongen wordt met hygiëne in de kelder. Bij een bezoek aan Allemanja krijg je niet alleen een advies voor de juiste wijn bij een gerecht, maar ook een extra verhaal over bijvoorbeeld de herkomst van de boksbeutel. In de boksbeutel, de platte buikfles, gaat alleen wijn van bovengemiddelde kwaliteit.



Bart Natuursteen ¹⁵ heeft verschillende panden waar ondermeer op ambachtelijke wijze stenen worden bewerkt voor diverse doeleinden.

De **Julianabrug** vormt de verbinding met de Zaanse Schans. Het mooie sierlijke ontwerp past goed bij de omgeving met de molens, de Gortershoeck en de Zaanse Schans. Vanaf de brug zie je beide gezichten van de Zaanstreek, zowel de historische molens als de toonaangevende fabriekswanden van bedrijven waar de Zaanstreek furore mee heeft gemaakt. De constructie heeft verschillende prijzen gewonnen, waaronder de prijs voor mooiste Europese brug.

Vroeger had ieder Nederlands dorp van enig belang wel een meelmolen voor de plaatselijke bakker. Omdat het steeds moeilijker werd om geld te verdienen met de molen, werd meelmolen **De Bleeke Dood** ¹⁶ onttakeld. In 1954 werd deze opnieuw gerestaureerd en in ere hersteld. Elke vrijdag kun je hier vers gemalen meel kopen. In de Zaanstreek waren er veel molens die De Dood of Het Leven heetten. Omdat de molenaar van deze molen vaak wit zag van het meel kreeg de molen de bijnaam De Bleeke Dood.



Daarnaast is de **chocolaterie** ¹⁷ het laatste project van Frans Wytema. Hij heeft inmiddels al een indrukwekkend aantal historische gebouwen in ere hersteld. Zoals ook restaurant **De Smuiger** ¹⁸ waar je goed kunt eten in een mooi gebouw. Het eraanstaande gelegen zwarte pakhuis De Baars fungeert voor opslag van klompen van de klompenmakerij. Bij **de Stoel** ¹⁹ zijn opmerkelijke stoelen te koop.

Door de **Zaanse Schans** krijg je een idee hoe de Zaanstreek er vroeger uit heeft gezien. Rond 1730 stonden er in de streek zo'n 600 molens, waarvan zo'n 400 houtzaagmolens, tegelijkertijd te draaien. De Zaanse Schans is een reconstructie van een Zaanse dorp uit 1850. De rijke mensen woonden 'op stand' op de dijk, en de armere mensen aan sloten die er haaks op stonden. Alle huisjes stonden aan één kant van het pad, net zoals nu nog te zien is bij de Zaanse Schans. De huizen op de dijk hebben siergevels die ervoor zijn geplaatst. Wanneer een bewoner in financieel opzicht een goed jaar achter de rug had, liet hij zijn huis een stuk groter maken met een aanbouw. Dat heet een 'goedjaarseind'. **Restaurant De Hoop op d'Swarte Walvis** ²⁰ bestaat uit drie



Fotografie: Edith van Leeuwen

panden die met elkaar zijn verbonden. Waaronder een replica van een vleethuis dat verderop aan de Zaan staat.

Aan het eind van de Zaanse Schans is het monumentale pakhuis **'By de Vleet'** ²¹ met Franse brocante met speciale gelegenheden open. In de loods worden er bij Claasen Jachtbouw (klassieke) jachten en schepen betimmerd en gerestaureerd.

De **Zaanse Kaper** laat op scholen, bij historische verenigingen en klederdrachtdagen kostuums uit de periode 1750-1910 zien. Kostuumgroep de Zaanse Kaper: *'Wij zijn een soort textieldetectives. Door gedegen speurwerk proberen we de historische kostuums van de gegoede burgerij uit verschillende periodes te laten zien. We proberen de kleding en accessoires na te maken met zo authentiek mogelijke stoffen. Door te onderzoeken hoe de kleding gedragen werd, ontdekken we ook hoe het gemaakt werd. Vroeger waren er handige foeftjes die vaak vergeten zijn.'*

Verschiedende Oudzaanse huizen in rijksmonumenten zijn ingericht als **bed & breakfast Heerlijck Slaapen** ²². Je kunt overnachten in een romantisch luchthuis, een koopmanshuis of



het Noorderhuis. Overdag is de schitterachtige omgeving een belangrijke toeristentrekkpleister, maar 's avonds krijgt het nog een extra dimensie wanneer de straatjes zijn verlaten. Het uitzicht op de Gortershoeck aan de overkant van de Zaan is prachtig. Op de dijk is een **fietsverhuur** waarmee je de omgeving kunt verkennen met mooie fietsroutes (zie ook p.93).

Oliemolen De Bonte Hen ²³ uit 1693, gelegen aan het eind van de dijk, is de enige molen aan de Zaanse Schans die daar altijd heeft gestaan. In de hoogtijdagen waren wel tweehonderd molens in de Zaanstreek die lijn- en raapolie produceerden. De Bonte Hen is alleen op zaterdag open, **olliemolen De Zoeker** ²⁴ is op werkdagen geopend. Op de dijk staan twee houtzaagmolens: de Gekroonde Poelenburg en **houtzaagmolen Het Jonge Schaap** ²⁵. De laatste is ook open voor publiek. **Molen De Kat** ²⁶ is de enige verfmolen ter wereld en de drukst bezochte molen van Nederland. **Molen De Huisman** ²⁷ is vooral een winkel. In de molens werken bevlogen molenaars die de oude ambachten nog goed beheersen. De houtloods van **het Klaverblad** ²⁸ is neergezet door meubelmaakster



Saskia Pos. Dit is waarschijnlijk het enige bouwwerk op de Schans dat door een vrouw is gebouwd.

Op de Schans vind je verschillende musea die allemaal een eigen verhaal vertellen. De grootste is het **Zaans Museum en het Verkadepaviljoen** ²⁹. De economie van de Zaanstreek komt op verschillende manieren tot leven in het Zaans Museum. De walvisvaart met de traankokerijen, de molenindustrie, de fabrieken, maar ook belangrijke zaken uit het recente verleden worden hier getoond. In het Verkadepaviljoen is de 'chocolate conche' een bijzonder museumstuk. In deze machine worden de ingrediënten voor chocolade gemengd. Door suiker, cacaopoeder, melkpoeder en cacaoboter minstens 72 uur te roeren in de 'conche' krijg je pas de sensatie van chocolade.

Het **Uurwerkmuseum** ³⁰ laat uit alle periodes zien wat Nederlandse klokkenmakers in verschillende regio's hebben voortgebracht. De bekendste is de 17e-eeuwse slingerklok die is uitgevonden door Christiaan Huygens. **Museumwinkel Albert Heijn** ³¹ - een replica van de eerste zelfbedieningswinkel van Albert Heijn - en de



Fotografie: Simone Ronchetti

Gekroonde Duivekater ³² verkopen typisch Hollandse producten. Het Molenmuseum verhuist waarschijnlijk in de toekomst ook naar de Zaanse Schans.

Je kunt een bijzondere workshop bijwonen in het cacaolab van **Zaans Gedaan** ³³. Of een proeverij bijwonen in het proeffokaal de **Tweekoppige Phoenix** ³⁴. Zij maken op authentieke ambachtelijke wijze likeuren en gedestilleerd met een Zaanse component. Zo hebben ze een koffielikeur met het smaaktype café noir van Verkade. Of een chocoladelikeur met VOC specerijen. Het zijn allemaal bijzondere smaakervaringen.

De **klompenmakerij** ³⁵ verzorgt demonstraties in het maken van klompen. Zaanse klompen krijgen 10% korting op dit natuurproduct. Met het voetveer vaar je vanaf de Zaanse Schans over de Zaan naar Zaandijk en vice versa. En met de **koeienboot** ³⁶ vaar je door de **Kalverpolder**.

Haaldersbroek is een sfeervolle buurt waar sommige huizen nog op eilandjes staan. Op de veldjes tussen de huizen graasden vroeger het vee van de boeren.



Domineestuin

De domineestuin is niet authentiek. Het is een reconstructie van een oud Zaanse pad. Langs de Zaan stonden de molens, fabrieken en werven. Aan de sloten, die dwars op de rivieren ontstonden, werden meestal houten woningen gebouwd. In de Domineestuin vind je zo'n pad met huizen die zijn gebouwd in de stijl uit de periode van laat 18e eeuw tot midden 19e eeuw. Het heeft veel weg van de Zaanse Schans, dat overigens ook een reconstructie is. De huizen die aan het smalle pad liggen heten 'inverdan'. Ze liggen niet allemaal op een rechte lijn, soms zit er ook een tuintje tussen. De bewoners ontmoeten elkaar op het pad. Het is een mooi voorbeeld van Zaanse houtbouw. De Domineestuin is opgericht door een dominee voor arme arbeiders. De Domineestuin is voor het project Inverdan in Zaandam heel belangrijk geweest. Sjoerd Soeters (architect stadhuis): *Dit was letterlijk het voorbeeld voor het stadhuis dat is opgebouwd als een pad of een wervelkolom met links en rechts werkhuizen met flexplekken. Ontmoetingen vinden plaats in de openbare ruimte.*

Somass

Bouwbedrijf Somass zet zich al tientallen jaren in voor behoud van de Zaanse houtbouw. Hun eerste houten pandje kochten ze meer dan een kwart eeuw geleden. Met historische boeken in de hand en eindeloos veel onderzoek analyseerden ze hoe het pand vroeger was opgebouwd. Zo konden ze het in de oorspronkelijke staat en op de ambachtelijke manier herstellen. Inmiddels is het bouwbedrijf een begrip in de Zaanstreek en bouwen ze ook replica's van mooie Zaanse huizen. Lang geleden vond de gemiddelde Zaankanter zo'n oud Zaanse pand alleen geschikt als brandhout. Nu vinden mensen het prachtig dat er overal weer mooie groene, maar ook andere, kleurige Zaanse houten huizen staan. Typerend voor de Zaanse houtbouw is dat er al meer dan 300 jaar volgens dezelfde principes wordt gebouwd. Schuintes worden altijd bepaald door de 3-4-5 steek, oftewel de 'Stelling van Pythagoras'. De houten buitenkant, het dragende skelet, de versieringen en de gootconstructie zijn typerend voor deze stijl. Somass heeft ondermeer in Zaandijk het oudste houten pand uit 1626 in oude glorie hersteld.

Fotografie: Linda Smit



Het Weefhuis

Het monumentale houten pand werd rond 1650 gebouwd als werkschuur. Later diende het ondermeer als cultureel centrum maar ook als kantoor van Stichting de Zaanse Molen. Sinds 2003 wordt het geëxploiteerd door Stichting Het Weefhuis. De mooie sfeervolle tentoonstellingsruimte is een begrip in de Zaanstreek maar ook daarbuiten. Elk weekeinde exposeren enthousiaste kunstenaars hun foto's, keramiek, schilderijen, tekeningen, sieraden en ander werk. Vaak is er een combinatie van disciplines. Veel bezoekers komen regelmatig kijken, omdat ze verrast willen worden door de interessante kunst. Ook vinden in Het Weefhuis culturele activiteiten en vergaderingen plaats. Bart Nieuwenhuijs heeft het houten sfeervolle pand eind 2006 in de oude staat hersteld. Zo kwam ook de oorspronkelijke donkergele kleur weer terug. In de hal kun je nog zien welke kleuren het pand vroeger gekend heeft. In 1804 werden vijf grote beelden op een veiling in Westzaan gekocht. Bacchus, Ochtend, Middag, Avond en Nacht vormen de Beeldentuin en geven de entree van Het Weefhuis een bijzondere allure.



Honig Breethuis

In de woning van een Zaanse koopmansfamilie word je ontvangen door een gastvrouw in de neoclassicistische Zaankamer met een kopje thee en een koekje. Je keert terug naar de tijd van 1820 toen Jacob Breet hier woonde met zijn gezin. Het gebouw dateert echter al uit 1710. De families Honig en Breet maakten papier. Let in de gang op de replica van de Onafhankelijkheidsverklaring van de Verenigde Staten. Het origineel is namelijk afgedrukt op papier van de familie Honig. De tuinkamer, die aan de straat grenst, heeft prachtig beschilderd behang dat bijna nergens meer bewaard gebleven is en typisch Amsterdamse witjes. De keuken is uitgerust met een prachtige smuiger. In de bediendekamer, het kantoor en het kraamkamertje vertellen nog vele historische stukken over de tijd dat moleneigenaren hier de dienst uitmaakten. De collectie van de familie Honig en Breet is grotendeels overgeplaatst naar het Zaanse Museum. Maar als je in de kasten kijkt dan zie je bijvoorbeeld nog bijzondere familie erfstukken. Het Honig Breethuis heeft een goede naam vanwege de bijzondere huiskamerconcerten. Jonge talenten spelen regelmatig op de pianoforte uit 1830 in de Salonkamer van het huis.



Een pakhuis aan de Zaan bleek de ideale plek voor Iwan de Koker om talloze ideeën te verwezenlijken. 'Als meubelmaker zocht ik enkele jaren geleden een nieuwe werkplaats. Make-laar Gerard Wijma liet mij daarom de voormalige opslagplaats zien van drop-fabriek Klene. Het bedrijf was begin jaren negentig verhuisd en sindsdien stond het pand leeg. Met een zaklamp ging ik kijken. Er zaten geen ramen meer in, een deel van de vloer was verdwenen en alles was dichtgetimmerd. Maar ik zag direct veel vierkante meters en wist: 'dit gaat het worden'.

Op 1 januari 2009 ging ik aan het werk. Hier moest een werkplaats komen met een showroom voor mijn werk. Met de jaarlijkse braderie was ik voor het eerst open. De eerste bezoekers opperden dat het wel een mooie locatie was om te vergaderen. Het pand staat immers aan de Zaan met uitzicht op de Zaanse Schans. En er is een kleine parkeerplaats, waar je gratis kunt parkeren. De volgende bezoeker vond het wel een goede locatie voor een feestje. Ik zag direct mogelijkheden en vanaf half 11 die dag vertelde ik tegen elke bezoeker dat je hier kon vergaderen en feestjes geven. De bezoeker die de vergaderzaal wel eens wilde zien, beloofde ik wat informatie te sturen. Op internet knipte en plakte ik wat bij elkaar en er volgde een boeking voor over drie weken. Met veel hulp van vrienden en familie lukte het om in die tijd een vergaderzaal te bouwen en een goed toilet. Als ver-



Fotografie: Wim Brinkman

Kreatief Pakhuis

gaderlocatie was het al snel populair, want er zijn veel bedrijven in de regio die hier behoefte aan hebben.

Soms zie je mensen wel even verbaasd kijken als ze de werkplaats binnen stappen. Ze lopen er doorheen, want boven zijn de vergaderzalen. Maar dat maakt het tegelijkertijd ook heel eigen en puur. Je moet hier geen vijfsterren locatie verwachten: als het warm is moet je zelf een raam opendoen.

Omdat ik als gymnastiekleraar ben opgeleid, vind ik het leuk om mensen ook iets te leren. Dus al snel begon ik met het concept dat je voor aanvang van de vergadering eerst je eigen vergadertafel in elkaar zet. Veel groepen vinden dat leuk, maar het hoeft natuurlijk niet.

Op de begane grond van het Kreatief Pakhuis zijn de werkruimtes. Omdat veel afgestudeerde meubelmakers geen eigen ruimte en machines kunnen betalen, startte ik met de verhuur van ruimtes per dagdeel. Zo hoefde de meubelmaker geen investeringen

te doen, maar kon hij wel zijn idee uitvoeren. Hier bleek veel behoefte aan te zijn. Het was alleen geen goede combinatie met de vergaderzalen, omdat ze niet konden timmeren als we groepen in huis hadden.

Daarom ging ik op zoek naar bijzondere creatieve bedrijven, die een waardevolle aanvulling waren op het aanbod. We hebben hier nu leuke 'stille' ambachtslieden, zoals de edelsmid Sarah Kobak, Suuz en Zo die meubels en leuke artikelen maakt voor kinderen, meubelstoffeerders en webbouwers. Maandelijks krijgen we hier honderden bezoekers, die in de pauzes rondzwerven en het dan leuk vinden om met dergelijke kleine bedrijven kennis te maken.

Alles en iedereen in dit pand versterkt elkaar. De kok maakt de lunches voor de vergaderingen en verhuurt de ruimtes in het weekeinde voor feesten. Omdat de kok ook leraar is, kun je onder zijn begeleiding ook je eigen eten koken. Zo kun je een arrangement boeken waarbij je voor je feest met

de gasten zelf de tafels en stoelen in elkaar zet, het diner zelf klaarmaakt en je eigen glas graveert. Je kunt hier ook abseilen, waar mensen die op grote hoogte moeten werken worden getraind. We huren Hans Luiten vaak in als gids voor internationale gasten, zodat ze in hun pauze de mooie Zaanse Schans en Zaandijk kunnen bezichtigen. Ook kun je Jarell Cotterik inhuren om bijzondere beestenkoppen van papier-maché te maken die overal in de ruimtes hangen. Jongens die prachtige lampenkappen maken van karton, geef ik ook een kans om hun hier spullen te laten zien.

Het Kreatief Pakhuis is ingericht met mijn meubels. Het is dan leuk om er een mooie authentieke kachel van Staalmaker bij te zetten, want zo versterkt alles elkaar weer. Dit alles heb ik nooit zo bedacht, maar is zo ontstaan, omdat ik op alles wat voorbij kwam 'ja' heb gezegd. We doen het echt met z'n allen en grijpen onze kansen. Iedere keer ziet het er weer anders uit, want er moet altijd wat te beleven zijn in het pakhuis.' 🍷



‘Mijn eigen handelsmerk - granules - heb ik ook in het collier verwerkt. De Etrusken in het Voor Romeinse Italië bewerkten al 700 v. Chr. hun sieraden met granules. Het is ontzettend knap dat zij toen al in staat waren om twee materialen, zoals zilver en goud, samen te voegen door verhitting. Daar ben ik me ook in gaan verdiepen. Door heel veel te oefenen, is het nu een herkenbare stijl geworden. Ik heb de techniek een stapje verder genomen: ik soldeer letterlijk de granules op elkaar, zodat deze niet alleen een decoratieve functie hebben, maar ook gebruikt kunnen worden als zetting voor een edelsteen. Het is leuk dat mijn ontwerpen steeds bekender worden. Zo heb ik bij Art Zaanstad, maar ook op de internationale toonaangevende sieradenbeurs ‘Sieraad’ gestaan en mocht ik aanschuiven bij AVRO Kunstuur.’

Sarah Vermoolen heeft op mijn verzoek aangegeven wat volgens haar de meest bijzondere parel is per plaats. Die parels heb ik op het messing geplaatst.

1. **Krommenie** - Restaurant Da Marcello
2. **Assendelft** - Forbo Flooring
3. **Zaandam** - Serah Artisan/Yvonne Kelatow
4. **Zaandam** - ANS.
5. **Oostzaan** - Eva Stache
6. **Wormerveer** - Maroeska Metz
7. **Zaandijk** - Somass
8. **Westzaan** - Bart Nieuwenhuijs
9. **Koog aan de Zaan** - Le Cockelon
10. **Wormerland** - De Poelboerderij

Zaans collier Sarah Kobak

Toen Sarah Vermoolen mij vroeg om iets speciaals te maken voor dit boek, moest ik hard nadenken.’ Edelsmid Sarah Kobak: ‘Voor een schilder, fotograaf of schrijver is het immers veel makkelijker om de Zaanstreek te visualiseren. Dat vond ik tegelijkertijd ook een uitdaging: ‘Ik laat me toch niet beperken door mijn eigen vak?! Met de laptop op schoot en een glas wijn heb ik veel gegoogled op de Zaanstreek, want ik kom hier oorspronkelijk niet vandaan. Daarom vind ik het project Kijk Zaans ook zo leuk, want hierdoor heb ik veel nieuwe contacten opgedaan en weet ik waar ik kwaliteit kan vinden. ‘Kijk Zaans’ laat zien wie er boven het Zaanse maaiveld uitsteekt en heeft als doel een verbintenis te maken tussen

deze parels. Een collier lag daarom voor de hand, want daarbij kunnen de schakels in elkaar haken. De landkaart van Amerika intrigeert mij al jaren, omdat alle staten er met een liniaal zijn ingetekend. Zo ging ik ook naar de Zaanstreek kijken. Na een zoektocht in verschillende archieven vond ik bij het Joods Museum een kaart van de Zaanstreek waarop de plaatsen een mooi geheel vormden. De plaatsen Oostzaan, Zaandam, Koog aan de Zaan, Zaandijk, Westzaan, Wormerveer, Wormer, Krommenie en Assendelft heb ik op messing uitgetekend en uitgezaagd.

Na maanden van stoeien en uitproberen heb ik de plaatsen uiteindelijk uit zilver gezaagd en ben ik begonnen met het Zaans collier.

‘Kijk Zaans’ heeft de kwaliteit in de Zaanstreek op de kaart gezet en ondernemers met elkaar verbonden. Dat principe heb ik ook verwerkt in het collier. Natuurlijk wilde ik ook iets doen met de Zaanse houtbouw (vormen en kleuren). Aan de hand van de Zaanse kleurenwaaier heb ik bij mijn edelstenenleverancier de juiste kleurschakeringen uitgezocht. Deze zijn in het collier terug te vinden in de topazen en toermalijnen die ik in deze kleuren heb uitgezocht.

Door deze ontdekkingsreis kreeg ik ook inspiratie voor een nieuwe sieradenlijn. Inmiddels heb ik een Zaanse sieradenlijn ontworpen en opgezet, waarbij vormen en kleuren van de Zaanstreek een grote rol spelen. 🍷





Foto: Esther Prinsze | Concept & Styling: Brenda Jansen

Fotografie: Edith van Leeuwen



Een recept van
Jeroen Gruijs
Chef-kok Groeneveld Eten

Zaanse mosterdsoep met paling

Ingrediënten

3 liter visbouillon (gemaakt van Exter witvis aroma)
5 middelmaat gerookte paling
1 dl olie
800 gram wit bouquet (grof gesneden witte groente om smaak af te geven)
200 gram boter
200 gram bloem
150 gram grove Zaanse mosterd
100 gram fijne Zaanse mosterd
2 liter room
1 dl droge witte wijn

1. Maak de paling schoon, bewaar het vel, snijd de filets in kleine reepjes. Laat de bouillon trekken met het vel van de paling, Exter aroma en 400 gr bouquet.

2. 400 gr zeer fijn gesneden bouquet licht verhitten met olie zonder te kleuren, wat boter erbij en laten smelten. Ontzuur hier de mosterd in. Voeg de bloem toe en maak een gare roux. Roer het geheel glad

met de gezeefde bouillon, room en witte wijn. Breng het langzaam aan de kook en roer voortdurend. Maak het af met de staafmixer, zodat de soep glad wordt. De soep door de zeef wrijven en op smaak brengen met zout en peper. Serveer de soep met preiringen en opgeslagen ongezoete room en reepjes paling.

Saens Plankie

- De Zaanse veenweide kroket
- Geglaceerde duivekater met slow roast entrecote van Boerderij Watervliet en een brandewijngelei van De Phoenix
- Een chocoladetruffel van Zaans Gedaan cacao
- Parfait van Verkade Café Noir koekjes met een kaneelstroopje van de Phoenix
- Een kipspiesje van poelier Ruig gemarineerd met V.O.C specerijen.
- Boffers met gember en rozijnen met honing van de imker uit Westzaan
- Zaanse mosterdsoep met Zaanse paling

• Bij Groeneveld Eten
• verzorgen we catering op
• locatie, maar organiseren
• we ook kookworkshops voor
• een vriendengroep of bedrijf.
• Door samen te koken werk
• je aan teambuilding. En
• het is natuurlijk leerzaam
• en heel gezellig. De Zaanse
• mosterdsoep met paling is
• onderdeel van de workshop
• Saens Plankie, die speciaal
• voor dit boek is bedacht.
• De chef-kok leert je hoe je
• de soep moet maken, maar
• er staan nog zes andere
• bijzondere smakelijke
• Zaanse gerechtjes op het
• menu. Deze eet je na
• afloop gezamenlijk op met
• een goed glas wijn. Saens
• Plankie verwijst naar de
• Zaanse houtbouw. Sterk,
• duurzaam, flexibel en
• eigentijds: dat is precies
• waar we voor staan.
• Daarom koken we ook
• zoveel mogelijk biologisch.



Bart Natuursteen

Op verschillende plekken aan de Guisweg in Zaandijk is Bart Natuursteen actief. Aby Bart: 'De steenhouwerij dateert al van 1932. Mijn opa heeft deze in 1947 overgenomen en daarna kwam mijn vader in de zaak. Ik behoor tot de derde generatie die op ambachtelijke wijze het natuursteen bewerkt met steenhouwershamer en beitel. Het is bijzonder dat ik regelmatig aan grafmonumenten of andere stukken steen werk, die eerder door de handen zijn gegaan van mijn opa of vader. Van hen heb ik het vak geleerd, dat helaas steeds minder wordt beoefend. Natuurlijk hebben ook wij machines, want we gaan wel met onze tijd mee.' Christell Bart: 'Toen mijn man vroeger zei dat hij grafwerk het mooiste werk vond, snapte ik daar niets van. Nu begrijp ik hem volkomen. Mensen die hier komen voor een grafmonument, benader je toch heel anders dan als ze een vensterbank, aanrechtblad of dorpel komen uitzoeken. Je bent dan ook bezig met hun

emotie. Ze moeten al zoveel keuzes maken, zoals over het type steen, de kleur en de typografie van de letter, dat het prettig is om ze daarbij te kunnen helpen. Als mijn ontwerp is uitgevoerd en de klant is tevreden, dan krijg ik daar kippenvel van. Grafwerk is slechts een relatief klein onderdeel van ons werk. Wij worden regelmatig ingezet voor moeilijke, maar ook hele leuke klussen. In molen De Kat en molen De Ooievaar hebben Aby en zijn vader op ambachtelijke wijze de molenstenen weer in de goede vorm gehakt. Ze stonden in de vrieskou, in een onmogelijke houding, dagen lang te hakken. Ze hebben het met veel plezier gedaan. We willen graag laten zien dat je nog zoveel meer kunt met natuursteen. In paleizen en kerken heeft natuursteen al zijn waarde bewezen. Zeker in combinatie met een goede houtsoort zorgt het voor een bijzondere sfeer. Natuursteen is al jaren trendy en wij kunnen daar de meest fantastische dingen mee maken voor het interieur. Bij de keuze van het soort

natuursteen let je natuurlijk op trends, maar ook waar het voor gebruikt wordt. Graniet is ideaal voor keukenbladen, omdat het zo hard is. We gaan voor een hoge kwaliteit en dan is niet elke steensoort geschikt. Met Belgisch hardsteen kun je zoveel doen, omdat je het heel goed kunt bewerken en schuren. Je ziet het in gevelstenen, sluitstenen, dorpels en stoepen. Mooi is ook de karakteristieke veroudering. Let ook maar eens op de stoepen en dorpels van bijvoorbeeld de herenhuizen aan de Lagedijk in Zaandijk. Het is toch prachtig als zo'n stoep dan helemaal is uitgesleten. We kunnen echt genieten van de fossielen, die je aantreft in dit miljoenen jaren oude materiaal. Als je goed kijkt, zie je slakjes, schelpjes en in onze eigen vloer heeft een vlinder allemaal hartjes achtergelaten. Natuursteen is echt duurzaam. Dit materiaal leent zich uitstekend voor hergebruik, omdat het na onze behandeling er weer als nieuw uitziet. Wij zorgen er voor dat het weer honderden jaren mee kan.' 🍷



Fotografie: Jan Emmer

Tips van Bart Natuursteen:

 De Smuiger

 Julianabrug

 Brandweer Zaandijk

 Guisveld

 Adelaar



Briefkaart Ypenburg Haagse Aeroclub 1936, fotomontage (Collectie Gemeentemuseum Den Haag)



Pagina voor het reclameboek Trio 1931, typografie (Collectie Gemeentemuseum Den Haag)

Ontwerper Piet Zwart is misschien wel de meest invloedrijke Zaan-kanter uit de 20e eeuw. Deze Zaanse parel avant la lettre is van grote betekenis voor de ontwerpsector geweest. Hij is nog steeds een voorbeeld voor veel ontwerpers. Over Piet Zwart en zijn werk zijn dan ook diverse boeken verschenen. Ik was al bekend met het werk van Piet Zwart, toen ik tot mijn verrassing in een Engels tijdschrift las dat hij in 1885 is geboren in Zaandijk. Aangezien ik als grafisch ontwerper in Zaandijk woon en werk, prikkelde dit mij om nog meer te weten te komen over Piet Zwart en zijn werk. Piet Zwart (1885 – 1977) werd geboren in een eenvoudig houten huis in Zaandijk. Hij bleek al jong een getalenteerd tekenaar te zijn. Zijn ouders waren eenvoudige mensen en maakten zich zorgen hoe je je brood kon verdienen met een penseeltje. Een typisch Zaanse opvatting. Toch steunden zijn ouders

hem om hier zijn beroep van te maken. Piet Zwart was trots op de Zaanstreek en geïnteresseerd in techniek die volop aanwezig was in de streek. Piet Zwart was een pionier van het grafisch en industrieel design. Hij staat aan de wieg van de internationale successen van wat tegenwoordig bekend staat als Dutch Design. Hij is internationaal bekend om zijn typografie en design. Piet Zwart was multidisciplinair en actief als grafisch ontwerper, typograaf, fotograaf, industrieel ontwerper, binnenhuisarchitect, criticus en docent. In al deze hoedanigheden speelde hij een belangrijke rol in het Nederlandse ontwerpklimaat van de twintigste eeuw. Nu zijn er nogal wat ontwerpers die multidisciplinair werken, maar in die tijd was het uniek. Piet Zwart noemde zichzelf liever vormingenieur of vormtechnicus dan ontwerper. Hij geloofde in functionaliteit, standaardisatie en machinale productie en profileerde zich



Bruynzeelkeuken uit 1938. Een revolutionair concept, de elementen konden worden gecombineerd, waardoor een ieder zijn eigen keuken kon samenstellen. Het ontwerp was functioneel, met geïntegreerde huishoudelijke apparaten en handige toepassingen, zoals een uitschuifbare broodplank. (Collectie WBooks)

Edwin Winkelaar over Piet Zwart

als industrieel vormgever. In zijn visie moest een ontwerp rekening houden met ergonomie en gebruiksvriendelijkheid, maar ook met massaproductie. Hij was daarmee vernieuwend en zijn tijd ver vooruit. Hij kan worden beschouwd als Nederlands eerste industrieel vormgever. Het grafische werk van Piet Zwart heeft dezelfde vernieuwingsdrang. Zijn ontwerpen zijn strak en functioneel, maar hebben toch een speels karakter. Hij maakte gebruik van primaire kleuren, geometrische vormen en zich herhalende patronen van woorden en fotomontages. In de jaren twintig van de vorige eeuw creëerde hij door toepassing van fotografisch beeld in combinatie met typografie een nieuwe visuele cultuur. Hij ontdekte dat hier een informatieve en emotionele kracht van uitging. De dynamische composities met vaak diagonale typografie en het beeldend gebruik van letters, tekens en woorden, waren destijds een radicaal andere vorm van reclame. Voor al zijn opdrachtgevers leverde Zwart zowel producten, grafische vormgeving als architectuur, waardoor hij zich typotect ging noemen. Met zijn vooruitstrevende ideeën was hij ook een van de eersten die een belangrijk docentschap aanging. Van 1919 tot 1933 doceerde hij aan de Rotterdamse Academie van Beeldende Kunsten en Technische Wetenschappen. Piet Zwart maakte zich

sterk voor een moderne opleiding tot industrieel vormgever en leverde een bijdrage aan onderwijshervormingen en het professionaliseren van beroepsverenigingen voor grafisch ontwerpers. De huidige BNO (Beroepsvereniging Nederlandse Ontwerpers) is daar uiteindelijk uit voortgekomen. Piet Zwart dankt zijn bekendheid vooral aan zijn ontwerp van de Bruynzeelkeuken in 1938 en aan zijn vooruitstrevende grafische ontwerpen voor bedrijven als de PTT en de Nederlandse Kabelfabriek. Zijn werk uit de jaren twintig en dertig toont nog steeds fris, fantasievol en modern. Maar zoals eerder gezegd, Piet Zwart was van vele markten thuis. Hij droeg onder andere ook bij aan verschillende belangrijke (woning)bouwprojecten, ontwierp de deurenfabriek van Bruynzeel, een bungalow voor de directeur van Bruynzeel, een stand voor de Eerste Nederlandse Celluloidfabriek, een ontbijtservies voor mevrouw Kröller-Müller, werkte mee aan het interieur (spreekgestoelte, orgel en kerkbanken) van de Christian Science Church te Den Haag, werkte als reclamefotograaf, gaf les aan de Rotterdamse Academie, ontwierp postzegels, catalogi, affiches, etc.....

Door zijn veelzijdigheid en invloed op huidige vormgevers riep de Beroepsorganisatie Nederlandse Ontwerpers hem in 2000 uit tot “Ontwerper van de twintigste eeuw”. 🍷



Fotografie: Marc Dorleijn

• **Grafisch ontwerper/art director**
• **Edwin Winkelaar werkt vanuit**
• **Zaandijk aan grafische projecten**
• **en concepten voor uiteenlopende**
• **opdrachtgevers uit heel Neder-**
• **land. Edwin heeft een passie voor**
• **interieurdesign en -kunst en werkt**
• **o.a. voor diverse interieurlabels en**
• **-ontwerpers.**

Bronnen:

- Piet Zwart vormingenieur, auteur Y. Brentjens (via Wbooks.com)
- Piet Zwart (1885-1977) van auteur K. Broos
Met dank aan uitgeverij WBooks voor het beschikbaar gestelde beeldmateriaal van de Bruynzeelkeuken.

Beeldend kunstenaar Joanne Zegers

132



133



Het is begonnen met het water van de Zaan. Als kind keek zij urenlang naar de verblindende glinstering van de zon of naar de nachtelijke lichten van de industrie. Joanne Zegers groeide op aan de oevers, is geboren aan de Zaan. Nu woont zij weer aan dat water, maar kent nu ook Frans water, Noordzee water,

Middellandse Zee water, het uitgestrekte water van de oceaan, Zwitserse meren, Italiaanse lagunes en duizenden slootjes in het land. De onbereikbare overkant blijft haar altijd boeien, ook de overkant van de Zaan, met z'n allegaartje aan houten huizen, molens en grootse fabrieken. 🍷



De Groene Smaak

De Groene Smaak heeft een mooi Zaanse pand ingericht tot trefpunt voor buurtbewoners, Zaankanters en toeristen die op zoek zijn naar mooie, eerlijke producten en gerechten. De biologische producten in de winkel worden ter plekke bereid in gezonde maaltijden. Hiermee kun je dus thuis ook zelf aan de slag als kok in de wereldkeuken. Internationaal is het zeker, want Hollandse maaltijden krijgen een apart tintje en gerechten uit de wereldkeuken worden hier op eigen wijze klaargemaakt. In een tijd dat veel buurtwinkels sluiten, wilde Yvonne Delorme juist een zaak openen voor Zaandijkers, zodat ze goed en lekker kunnen eten in de buurt. Yvonne werkt graag samen met andere Zaanse bedrijven en initiatieven. Zo vind je hier bijvoorbeeld ook producten van De Snuiter die goed aanslaan bij toeristen. Geregeld is de bovenetage ingericht als expositieruimte. Voor dit boek heeft Yvonne een voorgerecht bedacht dat uitstekend past bij De Groene Smaak en Het Zaanse Bakkertje: Turkse gourmetpoffertjes met een kwarksaus. De saus is gemaakt van kwark van de Westzaanse zuivelboerderij.



Fotografie: Edith van Leeuwen

De Smuiger

Chef-kok Toon Rumphorst is zichtbaar trots op het mooie pand, dat door Bart Nieuwenhuijs in de oude glorie is verbouwd, en de historie. Oorspronkelijk was het pand een slachthuis en later een fietsenwinkel. Details uit dit verleden zijn nog bewaard gebleven: zo kun je aan het plafond nog de haken zien hangen. De chef-kok vindt zelf de rustige smuiger in het restaurantdeel het mooiste. De smuiger in de voorkamer is authentiek: hier vind je letterlijk op elke tegel een andere afbeelding. Bij De Smuiger kies je uit een vlees, vis of een vegetarisch menu. De menu's wisselen wekelijks. Zo blijft het zowel voor de klant als de kok afwisselend en spannend. Je hebt de keuze uit een beperkt aantal gerechten, zodat de kok er extra veel aandacht aan kan schenken. Natuurlijk wordt er alleen gebruik gemaakt van superverse producten, bij voorkeur uit de regio. Zoals de Noord-Hollandse blauwe kip: dit is een grote boerderijkip met stevig vlees en veel smaak. De biologische groenten worden zelfs speciaal voor dit restaurant geteeld.

Fotografie: Edith van Leeuwen



Fotografie: Linda Smit



Het Zaanse Bakkertje

Een van de bekendste Zaanse bakkers, waar mensen uit de verre omtrek op afkomen, wordt geleid door de Turkse bakker Bunyamin Konuksever. Hij heeft echt een missie en wil mensen weer goed brood laten proeven zonder smaakversterkers en conserveringsmiddelen. Wel worden zijn broden verrijkt met bijzondere kruiden of opmerkelijke groenten. Soms wordt er spinazie, ansjovis of tomaat toegevoegd, zodat het brood mooi kleurt. Dat eindeloos experimenteren tot het perfect van smaak is, heeft inmiddels al 82 soorten brood opgeleverd. Zoals bijvoorbeeld een volkoren natuuresem, een VOC-brood met krachtige specerijen of een vijgenhazelnoot bonk. Broden die zonder gist, lactose of broodverbeteraar ambachtelijk worden gemaakt in de eigen bakkerij. Daar worden ook cakes, taarten en muffins gebakken zonder gelatine, instant poeders en andere toevoegingen. Door allerlei toevoegingen is de smaak van de klant vaak vervlakt, daarom wil de bakker de smaakpapillen weer op gang brengen. Het Zaanse Bakkertje is dan ook benoemd tot maatschappelijk verantwoord ondernemer van het jaar.

Heijnis & Schipper Drukkerij

Heijnis & Schipper Drukkerij is het oudste grafische bedrijf uit de Zaanstreek. Het is in 1821 opgericht als boekhandel. Drie generaties van de familie Woudt maakten er een bekende uitgeverij van, die het talent van goede literaire schrijvers snel herkenden. De huidige eigenaren – Maurice en Marjolein Lensink – namen het in 1996 over. Zij zijn zeer gehecht aan de Zaanstreek en laten via hun werk graag aan anderen zien hoe mooi het hier is. Marjolein Lensink op de foto is een bekende Instagrammer. Zij heeft het boek Kijk Zaanse vorm gegeven. Het bedrijf staat goed bekend om de Zaanse boeken die hier worden gedrukt en de hoge kwaliteit van het drukwerk. Klanten waarderen het dat ze graag meedenken en een goed advies geven, of het nu om visitekaartjes, een brochure of ander drukwerk gaat. Met zichtbaar plezier worden hier ook oude technieken gebruikt, want je kunt hier bijvoorbeeld ook hout of geschept papier van de papiermolen laten bedrukken. Door het kwaliteitsdrukwerk in combinatie met creatieve vormgeving en onvoorwaardelijke aandacht voor de opdrachtgever en zijn wensen is het de 'warme bakker' onder de drukkerijen.

Restaurateur Frans Wytema, vooreen advocaat, zet zich al tientallen jaren in om zijn dorp te verfraaien en cultureel erfgoed en natuur te behouden. 'Het is niet alleen belangrijk om de monumenten te bewaren, maar ook de omgeving. Varend over de Zaan, van de Waakzaamheid in Koog aan de Zaan tot aan de showboot in Zaandijk, kun je mooi zien hoe de bebouwing en het landschap er in de 17e en 18e eeuw uit zagen. In de pakhuizen en statige panden woonden de industriëlen en kooplieden. Dit beschermde dorpsgezicht is nog vrijwel intact en heeft werelderfgoed kwaliteit. Ik wil dit graag behouden en Zaandijk nog mooier maken'

Acht restauratieprojecten in Zaandijk heeft Wytema inmiddels voltooid. Hij maakt hierbij gebruik van talloze objecten die hij in de loop der tijd

heeft gered uit historische panden die gesloopt werden. Een van zijn projecten was de restauratie van de Smuiger en Smidslaan 3. Het laatste project is De Chocolaterie. 'Aan de Lagedijk 14 in Zaandijk is een eeuwenoud pand opnieuw opgebouwd. Dit gemeentelijke monument dateert van circa 1640 en heeft ondernemende inwoners gekend. Het pand vormde één geheel met nr. 16 (en 18). De vooraanstaande familie Breet, olieslagers en papierfabrikanten, is gedurende een groot deel van de 18e en 19e eeuw eigenaar van deze bijzondere panden geweest. Lagedijk 14 behoort tot de oudste huizen van Zaandijk. Aan het pand werd op de plaats van een aanbouw uit de 20e eeuw een 'goedjaarsend' geplaatst. Hierbij is gebruik gemaakt van bouwonderdelen afkomstig van het helaas gesloopte gedeelte van

Lagedijk 276 dat verderop aan de Zaan stond.' De Elout Wytema Stichting heeft met behulp van Zaanse fondsen dit prachtige monument laten restaureren door restaurateur Bart Nieuwenhuijs, zodat het voor het nageslacht kon worden bewaard.

'Bij de klassieke restauratie van het monument werd zoveel mogelijk gespaard om de authenticiteit te waarborgen. Het pand werd niet gedemonteerd, maar bleef op zijn plaats staan. Vrijwel iedere balk of plank was door rotting aangetast en overall moesten stukken worden aangeheeld. Gelukkig kon de 17e-eeuwse spiltrap, die enkele jaren geleden door de toenmalige eigenaar met een motorzaag in stukken was gezaagd en op weg was naar de stort, na een tip van een oplettende buurman worden gered. Nadat deze enkele jaren was opgeslagen kon de



Fotografie: Jan Emmer

Frans Wytema / De Chocolaterie

trap na restauratie worden herplaatst op de oorspronkelijke plek. Omdat de tegels verwijderd waren, hebben we de smuiger voorzien van een tegeltableau dat is gemaakt in Amsterdam rond 1750. De afbeelding laat de Zuiderzee zien vanaf het land met binnenschepen en aan de horizon Oost-Indiëvaarders en het torentje van

Durgerdam. Zo werd de rijkdom van Indië naar ons toegebracht. Onder het pand bevinden zich de originele kelder met groene plavuizen en een grote waterkelder. Het interieur is geschilderd in de kleuren uit de 18e eeuw die onder de verflagen werden aangetroffen. In de ramen bevindt zich zoveel mogelijk historisch enkel glas

dat soms uit schijven is gesneden.' Het historische pand huisvest een chocolaterie zodat bezoekers van heerlijke bonbons in een mooie omgeving kunnen genieten. In een bovenlicht boven de deur is een boom te zien met vergulde cacaobonen. 🍫

Frans Wytema



Nicole van der Heijden, kunstenaar: "Frans Wytema zet zich in voor het behoud van bedreigd Zaanse erfgoed. Hij heeft een grote kennis van en liefde voor houten Zaanse huizen. Als je hem hoort praten over kleuren, glas, steentjes, geveltjes, verfsoorten, tegels en details in houtversierselen dan hoor je een méér dan bevlogen man". **Bart Nieuwenhuijs, restauratiebedrijf:** "Frans Wytema was mijn eerste opdrachtgever. Hij heeft mij de kans gegeven om het topmonument Lagedijk 7 en 9 (De Smuiger) te restaureren. Frans Wytema is erg actief. Wanneer een pand wordt bedreigd met de sloop dan zet hij alles in om dit te voorkomen of om het pand te verplaatsen. Hij heeft aan de basis gestaan van diverse Zaanse initiatieven, zoals Stichting Zaan & Dijk, Zaanse pakhuizen, Kalverpolder, enzovoort. Al veertig jaar is hij betrokken bij verenigingen en stichtingen die zich inzetten voor behoud van de cultuur. Het is niet alleen belangrijk om de monumenten te bewaren, maar ook de omgeving. Daarom zet hij zich ook in voor de Kalverpolder". **Piet de Koning, directeur Zaantheater:** "Frans Wytema is niet alleen een liefhebber en restaurateur van oude panden, maar hij restaureert ook heel beroemde oude vleugels. De vleugels zijn zo'n honderd tot tweehonderd jaar oud. Ik heb wel eens aan hem gevraagd of hij daar niet mee wil optreden in het Zaantheater, maar de oude vleugels zijn alleen gemaakt voor kleine ruimtes. Het geluid reikt niet zover. Beroemde artiesten uit de hele wereld willen graag op deze bijzondere vleugels spelen. Zij geven dan kleine optredens in het Honig Breethuis. Ik vind Frans Wytema een bijzonder gedreven man". **Helena Jansz, fotograaf en beeldend kunstenaar:** "Frans Wytema is voor mij een voorbeeld hoe passie en vakmanschap kunnen worden uitgedragen en doorgegeven aan volgende generaties. Als fotograaf boeit mij bijzonder zijn verzameling en hergebruik van oud glas. Het glas is licht getint en niet vlak, waardoor het zonlicht wordt gefilterd. Dit geeft een natuurlijke atmosfeer in huis en bevordert de harmonie tussen de bewoners. Ook muziek is belangrijk voor Frans en daarom is zijn cello altijd in de buurt".



Fotografie: Rob Verweij

De molens op en rondom de Zaanse Schans leveren een schitterend plaatje op, met vele molens in één overzicht. Veel bezoekers denken dat de Zaanse Schans een soort Disneyland is, dat speciaal voor toeristen is neergezet. Niets is minder waar. De Schans en de molens zijn een levend monument van 400 jaar militair, industrieel en sociaal historisch erfgoed. Het enige wat niet origineel is, is de locatie. De huizen, bijeengezet vanwege hun historisch belang, worden bewoond. De molens, afkomstig uit de hele Zaanstreek, zijn vanwege de windvang herplaatst naar de Zaanoevers. Ze worden nog steeds gebruikt voor hetgeen wat ze vaak al eeuwen doen, zoals verf malen, olie slaan en houtzagen.

In de loop der jaren hebben er in totaal zo'n 1000 molens gestaan in de Zaanstreek. Anders dan in de rest van Nederland, waar vooral water- en korenmolens staan, waren dat veelal industriële molens. Eén op de drie molens was een zaagmolen. Dat dit type molen in de Zaanstreek uitgevonden is, ligt daar zeker aan ten grondslag. In 1596 zette ene Cornelis van Uitgeest een krukas in een

windmolen en daardoor werd de open neergaande beweging gecreëerd die nodig is om te zagen. In een tijd waarin alle schepen en de meeste huizen van hout gemaakt werden en alles nog met de hand gezaagd moest worden, was dat een revolutie. Er kon sneller, rechter en uiteindelijk ook goedkoper gezaagd worden dan voorheen. Belangrijker voor de ontwikkeling van de Nederlanden als wereldmacht was nog, dat er sneller gezaagd kon worden dan in de (grotere) landen om ons heen. De benodigde stammen werden aangevoerd vanuit het Oostzeegebied en vanuit Duitsland. De explosieve groei van het aantal molens in de Zaanstreek in de 17e eeuw viel samen met, of stond aan de basis van, de groei van de Republiek der Verenigde Nederlanden.

Nergens in Nederland hebben zoveel molens op zo'n kleine oppervlakte gestaan als in de Zaanstreek. Dat had een aantal oorzaken: de houtzaagmolen werd hier uitgevonden, er was veel ervaring met houtbouw en scheepsbouw en er waren voldoende mensen die molens konden bouwen. De nabijheid van Amsterdam zorgde voor een grote

afzetmarkt binnen handbereik voor de producten die hier werden gemaakt. Amsterdam was makkelijk bereikbaar met schepen via de Zaan en het IJ. Bovenal was er meestal voldoende wind in de Zaanstreek vanwege het open land en de ligging tussen Noordzee en Zuiderzee.

De molens zijn in de 20e eeuw vervangen door moderne fabrieken. De pakhuizen zijn omgetoverd in luxe appartementen. De Zaanstreek is langzaam haar industriële karakter aan het verliezen. Toerisme lijkt voor de nabije toekomst een bedrijfstak die zekerder is dan de maakindustrie. De nieuwe rol voor houtzaagmolen het Jonge Schaap is een voorbeeld van deze nieuwe situatie.

Houtzaagmolen Het Jonge Schaap stond oorspronkelijk op de Westzijde, vlakbij het huidige station Zaandam. Gebouwd in 1680 was de zeskantige bovenkruierende houtzaagmolen het vlaggenschip van de Zaanse zaagindustrie. De molen deed dienst tot na de Eerste Wereldoorlog, maar in de jaren dertig viel het doek. Helaas was er geen geld om te renoveren. Gelukkig was er wel geld om Anton Sipman in te huren,



Fotografie: Philip Hofmeijer

Hollands Glorie: Zaanse molens

een wereldberoemde architect die gespecialiseerd was in molenbouw. Sipman mat eind jaren '30 de molen helemaal op en maakte bruikbare bouwtekeningen. Dat was maar goed ook, want in de koude winter van 1942 werd de molen door de Zaanse bevolking afgebroken en opgestookt. Vervolgens bleef het geruime tijd stil tot rond de millenniumwisseling. Het historisch besef, met name vanuit de nog bestaande Zaanse houthandel, werd zo groot dat men besloot om Het Jonge Schaap aan de hand van de tekeningen van Sipman te laten herbouwen.

Stichting Het Jonge Schaap werd in het leven geroepen en met bijdragen van provincie, stad, bedrijven en particulieren werd de benodigde € 1.8 miljoen bij elkaar verkregen. In 2005 begon de daadwerkelijke bouw op de nieuwe plek aan de Zaan en twee jaar later was Het Jonge Schaap klaar. Er is voor gekozen de molen te exploiteren als houtzagerij. Dat kon niet met een volledig betaalde bezetting van de molen, dus is er

een complete vrijwilligersorganisatie opgetuigd. Ondertussen zijn er naast anderhalve betaalde medewerkers een kleine zeventig vrijwilligers betrokken bij het runnen van Het Jonge Schaap. Daarmee is Het Jonge Schaap wederom vol in bedrijf. Het doel is: het zagen van het hout, het bewaren en overdragen van de benodigde kennis en het uitdragen en demonstreren van dit onderdeel van 'ons' industrieel erfgoed. Molenaar Tim Doeves leidt hier een nieuwe generatie molenaars op.

Nu is Het Jonge Schaap één van de parels in de Zaanstreek. De molen heeft zelf een markt aangeboord voor haar, op traditionele wijze, gewaterde, windgezaagde en windgedroogde hout. Bedrijven en particulieren weten de molen te vinden voor het kwalitatief uitstekende hout, daarmee nemen ze de nadelen als een mogelijk lange levertijd voor lief.

Bezoekers komen graag kijken hoe er met behulp van de wind bomen tot planken en balken worden gezaagd.

Op kleinere schaal wordt de molen gebruikt voor feestjes, trouwerijen en zelfs lunches en diners. Een nieuwe invulling voor een in wezen oude molen. De prettige sfeer rondom de molen wordt gecreëerd door de vele vrijwilligers, die allemaal voor hun lol werken en dat ook uitstralen. 🍷

Philip Hofmeijer
Houtzaagmolen Het Jonge Schaap



Kinderboekenmarkt / Theatermijn

Pieter Grandiek: 'Met een groepje organiseren we al jaren de kinderboekenmarkt op de Zaanse Schans. Tot die tijd waren er alleen stalletjes met boeken. Wij hebben de Zaanse cultuurinstanties, die met kinderen werken, gevraagd of ze ook activiteiten wilden organiseren. Daarom staan er nu op podia leerlingen van bijvoorbeeld FluXus te dansen en te zingen. Het Zaantheater kan hier 'try outs' organiseren van hun kinderprogramma. Voor de Bieb, het Natuurmuseum en het Zaanse Museum is het ook een goed podium. Zo kun je met minimale middelen een evenement neerzetten waar iedereen blij van wordt.'

De Zaanse Schans is ook een geliefd decor voor Theatermijn. Naast dat ze als jeugdtheaterschool en werkplaats voor theatermakers actief zijn, nemen ze hier een paar keer per jaar op verschillende locaties de voorbijgangers terug in de tijd. Met Zaanse toneelspelers spelen ze scènes uit het leven van rond 1850.

Voetveer

Vroeger kwamen toeristen alleen op de Zaanse Schans. Ze hadden geen idee dat er een authentieke wijk aan de overkant van de Zaan lag die de status draagt van beschermd dorpsgezicht. In 2008 startten bevolgen buurtbewoners daarom het Voetveer met als basisstation het zwartgeteerde veerhuisje op de Zaanse Schans, naast molen De Bonte Hen. Op de Zaan wordt langzaam gevaren naar de overkant, zodat het echt een belevenis wordt. Vanaf het water kun je immers prachtig foto's maken van de molens en de Gortershoek. Jaarlijks worden er zo'n 20.000 mensen overgezet die verrast zijn wat ze in Zaandijk aantreffen. Met een geschreven rondwandeling komen ze langs de Lagedijk en ontdekken daar mooie panden, maar ook het Kreatief Pakhuis, de Beeldentuin, het Honig Breethuis en het Weefhuis. De tekst is inmiddels in twaalf talen vertaald, zodat bijvoorbeeld ook Koreanen, Chinezen, Polen, Japanners en Russen, kunnen lezen waar de gevelstenen van de stenen panden naar verwijzen. De groep vrijwilligers is enorm gegroeid tot bijna 70 mensen die elk op hun eigen wijze iets leuks maken van de overtocht. De opbrengst wordt besteed aan goede doelen.



De Koeienboot

Met goed weer vaart de koeienboot **in het toeristenseizoen** vanaf het Zaanse Museum dagelijks om half een door een natuurgebied met weide- en poldervogels. De molens op de Zaanse Schans vormen het decor waar je steeds verder vanaf vaart. Tussen twee droogmakerijen ligt de polder waar de gidsen Annemiek en haar broer Pieter zijn opgegroeid. Tijdens een vaartocht krijg je niet alleen verhalen over de geschiedenis, maar ook persoonlijke belevenissen te horen. Vroeger werden alle koeien met de koeienboot vervoerd naar de kleine kavels waar ze regelmatig moesten verkassen. Soms leveren excursies ook weer een nieuw verhaal op, want improviseren kunnen deze gidsen als de beste. De meeste nationaliteiten hebben ze inmiddels al wel in hun boot vervoerd. Dat geeft wel aan hoe bijzonder dit gebied, dat mensen uit de hele wereld aantrekt, is. Hier geniet je van de rust en de weidsheid. De vaartocht kun je combineren met een natuurhistorische wandeling van 20 km door het prachtige, authentieke Haaldersbroek, Zaandijk, Zaanse Schans, Kalverpolder en een stuk Westzaan.

Klompensmakerij

Op 1 april 1974 ging de klompensmakerij op de Zaanse Schans open als eerste bedrijf. Het eerste jaar kwamen er twee tot vier bussen per week. Nu komen er op jaarbasis meer dan een miljoen bezoekers. De klomp is al ruim duizend jaar oud en heeft een goede orthopedische vorm. Neem de tijd voor de collectie historische klompen, want er zijn slechts twee andere Nederlandse musea die dit tonen. Dit is bijzonder, want klompen gingen vroeger direct het vuur in wanneer ze afgedragen waren. Hier kun je nog goed zien wat voor verschillende modellen klompen er zijn. En dat klompen ook in bijvoorbeeld Spanje, Zweden en Afghanistan worden gedragen. Met oude machines worden er dagelijks klompen gemaakt. Het museum, de klompensmakerij en winkel zijn gevestigd in het oude pakhuys De Vreede (anno 1750) dat ooit in Westzaan stond. De nieuwe reuzenklomp van 3 m lang vervangt de wereldberoemde versie die ontelbaar vaak is gefotografeerd. De 'Diamond Clog' is de duurste klomp ter wereld. Deze is bedekt met 10.000 originele Swarovski-kristallen.





De Zaanse Schans is een woon- en werkbuurth waarin je terugkeert naar 1850. Directeur Peter-Jan van Steenberghe: 'Dat hier acht molens op de dijk draaien, maakt het zeer interessant voor bezoekers, zeker in combinatie met het historische woonwijken. De Zaanse Schans is internationaal een sterk merk en bekender dan de Zaanstreek. Het aantal bezoekers stijgt nog steeds. In 2013 stond de teller op bijna 1,5 miljoen. De Zaanse Schans staat daardoor op nummer 3 van best bezochte dagattractie in Nederland.

Zeventig procent komt hier met een touringcar. We dachten altijd dat deze groep heel kort bleef, maar in de praktijk verblijven deze mensen 1 tot 1,5 uur. Natuurlijk is dat nog steeds te kort, want in die tijd kunnen ze maar weinig attracties helemaal beleven en fotograferen ze alleen de molens. Tussen molen De Huisman en de toiletten worden de meeste foto's gemaakt. Andere zeer populaire plekken die mooie beelden opleveren, zijn de Julianabrug, het grasveld bij



Fotografie: Jolanda Hoogendoorn

Zaanse Schans

de parkeerplaats van touringcars, en tussen de wilgen vanaf het grasveld bij pakhuis De Vrede. Ik vind het prachtig dat je hier 's ochtends vroeg mensen met slaapogen ziet staan, die direct uit het vliegtuig komen en nog niet in hun hotel terecht kunnen. Dit is dan wel hun eerste indruk van Nederland.

Dertig procent van de bezoekers komt met de trein, auto of met de fiets. Jaarlijks passeren zo'n 100.000 bezoekers de Julianabrug. Zij kunnen hun bezoek ook combineren met een wandeling door Zaandijk en een tochtje met het voetveer over de Zaan. Deze bezoekers verblijven vaak enkele uren. Zij stappen over het algemeen ook wel een molen of een museum binnen. Veel mensen denken dat alle molens hetzelfde zijn. Maar het verschil tussen molen

De Kat waar pigment voor verf wordt gemaakt, houtzaagmolen het Jonge Schaap en een oliemolen is heel groot. De molen zelf verschilt natuurlijk, maar ook het product en de beleving. Piet Kempenaar van molen De Kat weet er echt een show van te maken, die goed aanslaat. Ook de jongens van de houtzaagmolen denken mee hoe je het nog interessanter kunt maken voor de bezoeker.

We zijn blij met relatief nieuwe initiatieven, zoals de koeienboot, de likeurstokerij en het cacaolab. Daardoor gaat een bezoek nog meer leven. Bart Nieuwenhuijs heeft hier een prachtige houten uitkijktoren neergezet met een knipoog naar de Zaanse houtbouw. Hier heb je een prachtig uitzicht op de molens en het natuurgebied de Kalverpolder.

Ik geloof sterk in de combinatie van cultureel historisch erfgoed en toerisme. De krachtige iconen die de molens zijn kun je nog veel beter benutten. Je moet het wel Zaanse houden, en er niet een Amsterdams of Volendams verhaal van maken. We onderzoeken welke relaties er in de Zaanstreek van oudsher waren met buitenlandse bestemmingen. Hier werden immers veel grondstoffen bewerkt en in Amsterdam verhandeld. Veel fabrieken vinden hun oorsprong in de molens en daar kun je dus veel meer van laten zien. Het verhaal over de Zaanse Schans en het feit dat er in de Gouden Eeuw in totaal ruim duizend molens hebben gedraaid, willen we nog beter vertellen. Hier kun je die geschiedenis met eigen ogen zien en beleven.' 🍷

Bezoekers komen van heinde en verre. Bij een telling in het voorjaar kwamen de meeste toeristen uit China, gevolgd door Nederland, Duitsland, Japan, Frankrijk, Rusland, Verenigde Staten, Italië, Taiwan en Groot-Brittannië.



Fotografie: Marcel van Kleef

PinksterZaan: over Zaaans Ontzet en Derde Pinksterdag

In het Canon van de Zaanstreek las ik dat de naam Zaanse Schans naar de Tachtigjarige Oorlog verwijst. Wat een verrassing! Zo werd de kiem gelegd voor het jaarlijkse festival PinksterZaan, een revival van het Zaaans Ontzet. Oftewel: de overwinning op de Spaanse bezetters op Tweede Pinksterdag 1574.

aarden wallen in een stervorm met een gracht rondom. Zo lagen er nog een stuk of dertien kleinere schansen in de Zaanstreek. De Kalverschans lag in 1574 direct naast de huidige Zaanse Schans, grotendeels onder de huidige notenfabriek van Duyvis. De locatie was wel bekend van oude kaarten. De exacte locatie is echter pas in 1994 gevonden door amateurarcheoloog Cees van Roon uit Krommenie. Hij zag op een luchtfoto uit 1944, die de Royal Air Force van het gebied maakte, een driehoekige verkleuring in het weiland. Dat was één van de sterpunten van het fort.

compleet met kleding, geweren en kanonnen uit de Tachtigjarige Oorlog. Een week later word ik gebeld door een groep uit Engeland: "Could we join your event as well?". Wat een avontuur! In 2013 vond de eerste editie van dit jaarlijkse festival plaats, compleet met historisch wapengekletter en bulderende kanonnen. En natuurlijk met muziek, eten, drinken en een markt. Zowel op de Zaanse Schans als op het schiereiland De Hemmes organiseren we activiteiten, inclusief bootverbinding. We maken het festival ieder jaar leuker en afwisselender. Hoe? Onder andere met verhalenvertellers. 🍷

Bas Husslage

Spanjool (Uit Zaaans Vuur, de jubileumvoorstelling van het 15-jarige Zaantheater)

Is het jullie niet van jongs af aan geleerd, dat de koning van Hispanje wordt geëerd? Welaan, ik kom van Spanje, dus nu graag op de knieën. De strop, het zwaard, het vuur, of wilt u het in drieën? Uit naam van onze katholieke God, bepalen wij het Zaanse lot.

Alleen die Kalverschans, verdomme, ach, wat kan het mij ook bommen. Het is hoe dan ook een hard gelach. Láát ze die Derde Pinksterdag. Ik wil hier weg en wel meteen! Naar huis, in ieder geval ergens anders heen.

Dertien schansen langs de Zaan. Twaalf daarvan konden wij makkelijk aan.

Wiske Sterringa en Bas Husslage



De deur van de zwart geteerde voormalige timmerschuur van de Zaanse Schans staat regelmatig open. Pauline Gingnagel en Sabien Poutsma wachten de mensen op met prachtige verhalen, handgemaakte Boonproducten en een unieke ervaring. Hier word je verleid om niet alleen chocolade te kopen, maar ook om deze zelf te maken. 'Vaak krijgen we de vraag of de typisch Zaanse cacaolucht hiervandaan komt. De

lucht komt natuurlijk van de fabrieken. Je ruikt hier de historie: de Zaanstreek is de grootste cacaoverwerkende industrie ter wereld. Mensen vallen van de ene verbazing in de andere als ze vervolgens horen dat in de directe omgeving geen chocolade wordt gemaakt. Maar wel bij ons. Onder de naam 'Zaans Gedaan' laten we individuele bezoekers en groepen tijdens workshops ervaren hoe in ons CacaoLab op traditionele



wijze chocolade wordt gemaakt. Je gaat aan het werk met de ruwe ingrediënten. Bij molens zorgt de wind voor de energie, maar bij ons moet je hard werken en spierkracht gebruiken om chocolade te maken. Je leert over de geschiedenis, de oude technieken, je ruikt en je proeft. Onze bezoekers zijn vaak verrast dat bij maling vet uit de boon komt. Meng je de vermalen bonen (cacaomassa) met suiker dan heb je



Fotografie: Arjan ten Pierick

Zaans Gedaan

je eerste chocolade. Opeens begrijpen ze hoe chocolade wordt gemaakt. We verwerken mosterdzaden, gort, specerijen en drop in de chocolade. In de Scandinavische landen is dat laatste heel gewoon, maar hier nog niet. Het is ontzettend leuk om met ingrediënten te experimenteren en de kennis over te brengen. Zelf hebben we het vak geleerd door eindeloos proberen. Je bent weken verder voordat je het roosteren goed onder de knie hebt. En dan moet je het ook nog goed kunnen overdragen. De encyclopedie uit 1762 van Diderot, over de werking van een chocoladewerkplaats, is onze bijbel. Door een afbeelding wisten we welke handelingen nodig zijn om traditionele chocolade te maken. Maar ook door een zoektocht op internet ontdekten we hoe het vroeger en soms nu nog in Midden- en Zuid-Amerika gebeurt. We leerden dat 3000 jaar geleden in Midden- en Zuid-Amerika al chocoladedrank werd gemaakt. Later werd dit zelfs een godendrank genoemd. Chocoladedrank was toen echt voor

de elite. Door de Spanjaarden die begin 16e eeuw Mexico veroverden werd het maken van chocolade bekend in Europa. Chocolade eten is pas 150 jaar oud! Mede door de bezoekers van Zaans Gedaan krijgen we elke dag meer kennis. Een chocolatier gaf ons goede tips. Een andere bezoeker kwam langs met een kilo cacaobonen uit India en weer een ander met een verse cacaovrucht waar het vruchtvlees met pitten nog in zat. Dit proef je anders nooit. Een metaalbewerker heeft aan de hand van oude tekeningen een echte chocolademengmachine (conche) voor ons gemaakt. We hebben inmiddels veel kennis over de cacaofoon. Oorspronkelijk komen cacaobonen uit Midden- en Zuid-Amerika. Pas eind 19e eeuw komen er cacaoplantages in West-Afrika. Net als bij een Sauvignon wijn of single malt whisky proef je het als chocolade is gemaakt van 'single bean'. De oogst is dan van één plantage of regio. De soort boon en bodem maar ook de bereiding geeft een genuanceerde smaak aan de

chocolade. Bij supermarkten worden alleen repen verkocht die gemaakt zijn van een mix (melange) van bonen en veelal uit West-Afrika. Net als met heel goede wijn houden wij van heel goede chocolade die je dan met aandacht eet. Wanneer de cacaobonen zijn geplukt, gefermenteerd, gedroogd en geroosterd worden ze onder meer naar Nederland verscheept om verwerkt te worden tot cacao. In de Zaanstreek maakt men cacaomassa (gemalen cacaobonen), cacaoboter en cacaopoeders. Andere bedrijven maken van de Zaanse halfproducten chocolade en chocoladeproducten. Wist je dat in de Zaanstreek wel 60 tot 80 soorten cacaopoeders worden gemaakt, van geel tot zwart? En dat allemaal dankzij Van Houten uit de 19e eeuw! We hebben ook een passie voor Zaanse producten, zoals papier, drop en zeep. We blijven experimenteren. Zo ontstaat er ook een droplab, een papierlab en wellicht nog wel een lab van een ander product. Het blijft een spannend avontuur dat zich elke dag verder ontwikkelt. 🍫

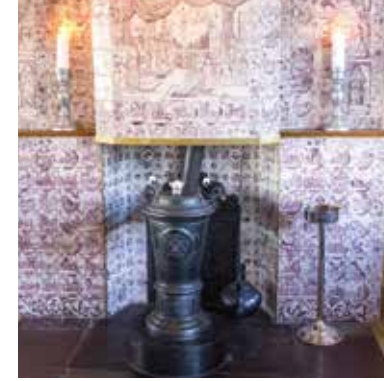


Bekende en minder bekende gasten hebben de afgelopen decennia het beroemde restaurant op de Zaanse Schans bezocht. Waaronder burgemeesters, leden van de Nederlandse koninklijke familie, edelen en Gorbatsjov. De Zaanse ondernemers Ruud Keinemans, Paul Riteco, Rob La Grand en Raoul van der Struijck hebben de Zaanse ziel van het restaurant nieuw leven ingeblazen. Keinemans en Riteco vertellen graag over de geschiedenis: 'In 1964 opende Albert Heijn hier de eerste Albert Corner, een

pannenkoekenrestaurant. Naarmate de supermarktketen steeds meer zaken deed in het buitenland, bleek het restaurant de ideale locatie om belangrijke zakenrelaties te verwerken. Imponeren deden ze ook graag door bijvoorbeeld speciaal voor zeer belangrijke zakengasten het restaurant even voor andere gasten te sluiten. 'De Walvis' werd het trefpunt voor managers en directeuren van grote bedrijven, zoals Verkade, Polak en Swartz, die met Rotary Zaandam wekelijks bij elkaar kwamen in hun

'clubhuis'. Het ambitieniveau van de chef-kok was zo hoog, dat het restaurant jarenlang een Michelinster mocht dragen en op nummer 12 in de ranglijst van restaurantgids Lekker stond. Hier werden belangrijke zakendeals gesloten. Voor de ramen met verhullende gordijnen stond duur glaswerk, zodat direct duidelijk werd dat alleen gasten met een goed gevulde portemonnee welkom waren. In 1994 brandde de bovenetage af. Het gebouw, dat eigendom was van de Stichting Zaanse Schans, was niet verzekerd. Albert Heijn kocht het vervolgens voor één gulden op, breidde de serre enorm uit en deed kapitale investeringen in de keuken. De Michelinster waren ze kwijt en hebben zij ook niet meer terug gekregen.

Wij hebben de sfeer weer teruggebracht in dit prachtige pand, door het restaurant naast een culinaire ook een maatschappelijke functie te geven met prikkelende culinaire events. Zoals een historische lezing van Hans Luiten of een Russisch bier & eet event in het kader van het Ruslandjaar. Een Zaanse haringparty, de prijsuitreiking van de Winterschans fotowedstrijd, en een barbecue waarbij een jager zijn verhaal doet trokken ook veel bezoekers. We rijgen parels door met het Zaanse Bakkertje en De Groene Smaak een theekaart samen te stellen voor toeristen, het bier van Breugems Brouwerij te serveren en met Bas Husslage een kruiden- en groentetuin op te zetten. Een diner waarbij de gangen herinneren aan de diverse plaatsen waar Claude Monet



Restaurant De Hoop op d'Swarte Walvis

schilderde was zo'n succes dat we dit jaarlijks gaan herhalen. Tussen de gangen door vertelde een gids van de Stichting Monet in Zaandam aansprekende verhalen. Zaanbusiness Academy organiseert bij ons masterclasses voor Zaanse ondernemers.

Maatschappelijk verantwoord ondernemen vinden we belangrijk dus leerlingen van Saenstroom Top kwamen langs voor een kookles. Het is tegenwoordig een officiële trouwlocatie waar de inzegeningen plaatsvinden in de Commandeurskamer. De gordijnen zijn nu altijd open, zodat iedereen naar binnen kan kijken. Ook de toeristen van de Zaanse Schans zijn van harte welkom. Door het gebruik van meer ruimtes, zoals de serre, brasserie, bar, terras aan de Zaan en aan de Schans en de Commandeurskamer kunnen we verschillende gasten

bedienen. We bieden exclusiviteit voor zowel de zakengast die hier discreet zakelijk wil dineren of lunchen, als het echtpaar dat wil genieten van een culinaire avond. En voor het gezin met kinderen dat lekker, maar niet te formeel wil eten, hebben we ook een goede kaart. Je moet doen waar je goed in bent en wat past bij de omgeving. We hebben een eerlijke keuken met echte ambachtslieden als koks, die de gast mooie en herkenbare gerechten voorschotelen met seizoensproducten uit de regio.

Gelukkig krijgen we weer goede recensies.' De naam De hoop op d'Swarte Walvis verwijst naar een walvisvaarder die hoopte de allergrootste vis, de blauwe vinvis of de zwarte potvis, te vangen. Zo'n enorme vis zorgde voor lange tijd voor voldoende inkomen. 🐋

- Het restaurant aan de Zaan biedt
- mooi uitzicht op het beschermde
- dorpsgezicht van Zaandijk. Het
- bestaat uit drie panden die met
- elkaar zijn verbonden. De serre
- is het voormalige weeshuis (1717)
- uit Westzaan. Het vleethuis is
- een kopie van het originele huis
- dat in de Hoogstraat in Koog aan
- de Zaan stond. Het oorspronke-
- lijke gebouw staat nu bij 'Aan de
- Vleet' op de Kalverringdijk 40.
- Dergelijke huizen stonden aan
- het water en werden gebruikt als
- schuur voor vissers die hier netten
- lieten drogen. Op de eerste etage
- is de Commandeurswoning en de
- Weesmeester, de vroegere slaap-
- zaal van het weeshuis. De smuiger
- in de Weesmeester is in bruikleen
- van het Rijksmuseum: op deze
- unieke 'salon smuiger' verwijzen
- de tegels naar ambachten.

Tips van De Hoop op d'Swarte Walvis:

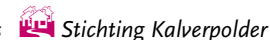




Foto: Esther Prinsze | Concept & Styling: Brenda Jansen

Fotografie: Edith van Leeuwen



Een recept van

*De Hoop op
d'Swarte Walvis*

Kroketjes van Oude Beemster kaas en duivekater met mayonaise van Zaanse mosterd

151

Ingrediënten

2 blaadjes gelatine (7 gram)
100 gram roomboter
80 gram patentbloem
100 gram geraspte Oude Beemster
kaas
Peper en zout
100 gram patentbloem
3 eieren
Halve duivekater in plakjes
50 gram grove Zaanse mosterd
30 gram olijfolie
100 gram Zaanse mayonaise
Crème fraîche

Bereidingswijze

Salpicon met Oude Beemster kaas
Week in koud water 2 blaadjes gela-
tine. Smelt 100 gram boter en laat
het uitbruisen. Voeg hier 80 gram
bloem aan toe en roer tot het een
klont wordt. 2 minuten zachtjes
doorverhitten tot de massa begint

te zweten. Giet hierbij 3 deciliter
kippenbouillon, roer het glad en
laat het zachtjes doorpruttelen
(3 minuten). Haal de gelatine uit
het koude water en knijp deze uit.
Voeg dit toe aan de massa en roer
het door. Haal de pan van het vuur
en voeg 100 gram geraspte Oude
Beemster kaas toe. Eventueel op
smaak brengen met peper en zout.
Laat deze massa (salpicon) afkoe-
len tot lichaamstemperatuur. Doe
de salpicon in een spuitzak met
gladde spuitmond en spuit banen
op een plateau voorzien van vetvrij
papier. Op laten stijven in de koel-
kast. In de gewenste maat snijden
en paneren.

Paneren

1 bak met 100 gram bloem
1 bak met 3 losgeklopte eieren
Duivekater laten uitdrogen om het
vervolgens fijn te malen tot paneer.

Haal de gesneden salpicon door de
bloem, even afkloppen, dan door
de eieren en vervolgens door de
kruim van duivekater. Herhaal deze
handeling nog 1 keer. Leg ze op het
plateau en zet ze in de koelkast.

Mayonaise van Zaanse mosterd

Zet een kleine pan op het vuur met
30 gram olie en verwarm deze op
lage temperatuur.
Doe hier 50 gram grove Zaanse
mosterd in en verwarm deze op
laag vuur onder continu roeren 3
minuten. Laat dit afkoelen. Voeg
hier 100 gram Zaanse mayonaise
aan toe en 1 eetlepel crème fraîche.
Even mengen en klaar.

Frituur de kroketjes in een frituur
van 180 graden goudbruin. Zout
ze vervolgens na en serveer er de
heerlijke Zaanse mosterd bij!



Kalverpolder

Het veenweidegebied en de ernaast gelegen 17e-eeuwse droogmakerij De Enge Wormer zijn nog vrijwel intact, omdat er nauwelijks of niets is gebouwd. Hier heb je nog een uniek wijds uitzicht over het veenweidegebied. De diversiteit aan weidevogels is bijzonder groot. Het meest kenmerkend zijn de kwetsbare soorten, zoals de tureluur, de grutto, de scholekster en de kieviet. Het is bijzonder dat hier wel 65 soorten broedvogels voorkomen, vooral omdat de bomen worden gekapt waarin kraaien zich normaal nestelen. Elke dinsdag zorgen tientallen trouwe vrijwilligers ervoor dat het riet op de percelen wordt verwijderd, zodat verruiging van het landschap wordt tegengegaan. Het Laarzenpad biedt prachtig uitzicht op het verstilte landschap van de relatief kleine polder, maar ook op het molenpanorama van de Zaanse Schans. De wolkenpartijen maken het mooie beeld compleet. Het pad is gesloten in het broedseizoen, dat van 15 maart tot 15 juni loopt. Vanaf de uitkijktoren, gebouwd door Bart Nieuwenhuijs en zijn ploeg, heb je een mooi uitzicht op het natuurgebied en de Zaanse Schans.



Fotografie: Linda Smit

Haaldersbroek

Het sfeervolle Haaldersbroek toont hoe de Zaanstreek er vroeger uit zag. Over het algemeen geldt dat als je houten huizen in de Zaanstreek ziet er vroeger waarschijnlijk ook een wegsloot lag. Door de industrialisatie is dit typisch Zaanse stratenpatroon elders in de Zaanstreek bijna overal verdwenen. Boeren groeven in de 12e en 13e eeuw ontwateringsloten in het metersdikke veen. Ze creëerden nieuw land in het veengebied dat we nu ondermeer kennen als de Kalverpolder. Langs een straat werden houten huizen neergezet met evenwijdig daaraan een wegsloot. Zo ontstonden de lintdorpen, waaronder Haaldersbroek, waar sommige huizen nog op eilandjes staan. Vroeger waren hier alleen wegsloten, waardoor de infrastructuur niet geschikt is voor auto's. Het oudste huisje vind je op Haaldersbroek 11 en dateert uit 1661. Bruggetjes zorgen nog altijd voor de verbinding met de woningen. Het buurtschap bestaat uit twee straten: het Haaldersbroek en de Haaldersbroekerdwarsstraat. De Braakdijk kan ook tot het buurtschap worden gerekend. Vanwege het authentieke historische karakter vinden veel kunstenaars deze buurt nog mooier dan de nabijgelegen Zaanse Schans.



Molen De Kat

Lang geleden werden de huizen en molens zwart geteerd. Later kregen ze mooie kleuren. Sinds de 17e eeuw wordt er verf geproduceerd in de Zaanstreek. In 1670 begon een molen met het malen van Braziliaans pernambukhout, waar rode kleurstof uit kwam en dat gebruikt werd voor textiel. Later gingen ze ook pigmenten maken. Er waren 58 verfmolens in de Zaanstreek. Sommige maalden alleen krijt voor stopverf, andere alleen loodwit. Dit was overigens uitermate gevaarlijk. Enkele grote verfmolens maalden kleurstoffen van pigmenten. Deze molens waren de groothandel voor schilders die zelf verf maakten en voor de textielindustrie in Leiden en Antwerpen. Molen De Kat is de enige verfmolen ter wereld die nog werkt. En het is de meest bezochte molen van Nederland. Met grote maalstenen, die 3000 kilo wegen, en de schoonste energiebron ter wereld namelijk wind, worden de natuurlijke pigmenten gemalen. Krijtsteen uit de Franse Ardennen krijgt een nieuw leven als pastelkrijtjes. De Forbo gebruikt het krijt bij de productie van linoleum. Met maalstenen van 2000 kilo worden Oudhollandse dakpannen vermalen tot het Zaanse pannerood.



Molen het Klaverblad

Ru Pos, oud-molenaar op de houtzaagmolen De Poelenburg, wilde een eigen molen bouwen en runnen. Een terrein dat vol lag met puin leende zich daar uitstekend voor. Vanaf 1974 was hij er in al zijn vrije uren aan het werk. In 2005 was het 'lattenpikertje' klaar. De houtloods die is herbouwd, dateert uit 1644 en vormt deels de onderbouw van het Klaverblad. In 1870 stond op dezelfde plek een pakhuis. De eigenaar leunde op een zonnige dag tegen zijn pakhuis aan en sprak de legendarische woorden: 'Dit is nog mooier dan het Comomeer. Als je hier werkt dan heb je een beter leven dan de rijke jongens die in Italië vakantie-vieren.' Dat geldt ook voor de familie Pos, want het gezin met inmiddels vier volwassen dochters verblijven hier graag. Dochter Saskia Pos maakt meubels van verschillende materialen in de werkplaats onder de molen. Zij heeft de tweede houtloods met ontvangstruimte herbouwd en betimmerd. Bezoekers kunnen hier lunchen en zelfgemaakte snuisterijen kopen van het Klaverbladteam. Poppentheater, kerstverhalen, molenworkshops? De toekomst zal leren wat er te beleven valt.



Fotografie: Jolanda Hoogendoorn

Zaanse Ondernemers Sociëteit De Corner

155

In 2014 bestaat de Zaanse Ondernemers Sociëteit De Corner dertig jaar. Het is daarmee de oudste netwerkorganisatie in de Zaanstreek. Met 400 leden is het ook de grootste. Zeven keer per jaar komen de leden en genodigden in groten getale naar het Zaanse Museum. Volgens de leden zelf 'wordt hier altijd wel een inspirerende lezing gehouden'. De commissie zoekt eigentijdse onderwerpen/sprekers die interessant zijn voor bestuurders en ondernemers. Leden komen er ook om te netwerken. Bijzonder is dat daardoor een dwarsdoorsnede van het Zaanse bedrijfsleven regelmatig op informele wijze contacten onderhoudt en legt. Het is inspirerend om te bedenken waar deze bijeenkomsten allemaal toe hebben geleid. De Corner is een representatieve club van Zaanse bedrijven en instellingen, waar ondernemers van jong tot oud uit alle sectoren zich thuis voelen. Wanneer je goed naar de foto kijkt, zul je wellicht veel bezoekers herkennen. 🍷



Fotografie: Marcel Berkelaar

Filmmaker Wendy van Wilgenburg

In een groen Zaans houten huis met uitzicht over het Haaldersbroek woont filmmaker Wendy van Wilgenburg met haar man Frans Molenaar en twee zonen. Het huis is op ambachtelijke wijze herbouwd door Bart Nieuwenhuijs en zijn team. 'Ik ken Bart door de documentaire De Huisman waarin ik de reconstructie en restauratie van de mosterdmolen door Bart en zijn team heb gevolgd. Hierdoor heb ik ervaren hoe deskundig hij is als restaurator en bouwer van Zaanse molens en huizen. Ik kan sindsdien echt genieten van de Zaanse houtbouw, waarbij elk huis weer anders is. De kennis en passie van die jongens voor het hout en het vakmanschap spreekt mij bijzonder aan. Ook dat ze rekening houden met de geschiedenis.' Als cultureel antropologe maakt Wendy al vele jaren films over ambachten. 'Mijn eerste film ging over een Amsterdamse vioolbouwer. Zelf ben ik ook jarenlang violiste geweest, maar door een blessure ging dit niet meer. Door het maken van deze film

kon ik mijn liefde voor het instrument een mooie plek geven. Om een goede film te kunnen maken, verricht ik veel research. Het is vervolgens van groot belang dat je een goede relatie opbouwt met de mensen die je portretteert. Door vaak langs te gaan en goed te observeren, weet je op welke momenten het juiste shot gefilmd kan worden, welk standpunt je moet innemen en waar je rekening mee moet houden qua geluid. In het geval van De Huisman heb ik de bouw van de molen anderhalf jaar gevolgd. Daarna was het een uitdaging om ruim 60 uur aan opnames terug te monteren tot een documentaire van anderhalf uur. De rode draad in mijn werk is de gepassioneerde ambachtsman die veel vakkennis heeft en dit ook weer doorgeeft aan leerlingen. Deze lichamelijke vakkennis en de specifieke handelingen kun je heel goed op bewegend beeld vastleggen. Naar mijn idee leent film zich daar beter voor dan tekst. Aan volwassenen en kinderen geef ik workshops 'ambachtsfilm maken',

zodat ze ervaren wat een ambacht is en hoe ze dit zelf in beeld kunnen vastleggen. Leerlingen van Zaanse basisscholen hebben voorafgaand aan het door mij in Filmtheater De Fabriek georganiseerde filmfestival 'Ambacht in Beeld' korte films gemaakt van ondermeer glazenier Ruud Pauw, papiermolen De Schoolmeester en het Zaanse Bakkertje. De films zijn ook te zien op Youtube. Inmiddels heb ik verschillende interessante Zaanse vaklieden leren kennen, waar ik graag ook nog wel eens een film over zou willen maken. Zoals een verhaal over de klompenmakerij van Willem Kooijman, een portret van smid Kai Fray of de edelsmeden Sarah Kobak en Daan Uttien. Bij deze mensen herken ik de passie voor het vakmanschap, die ik ook altijd zoek in een hoofdpersoon. Typisch Zaanse is dat ze niet te koop lopen met hun vakkennis, maar ondertussen zijn ze wel erg gedreven en serieus bezig met hun vakgebied. De Zaanstreek biedt genoeg inspiratie voor toekomstige projecten! 🍷

Tips van Wendy van Wilgenburg:



De Kift



Bart Nieuwenhuijs



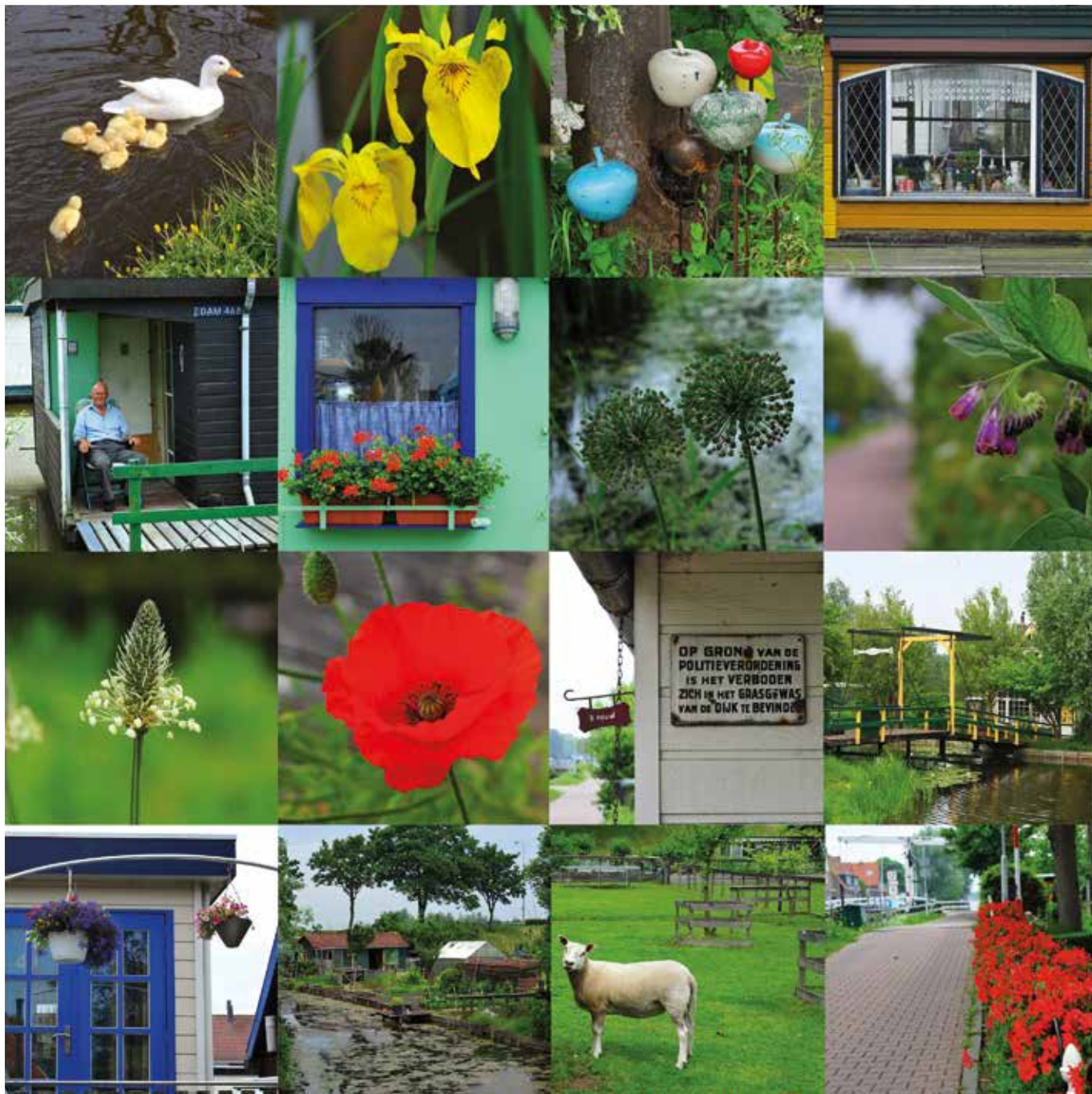
Larisa Bilous



Lizet Heijboer



De Zaanse Popschool



Fotografie: Jolanda Hoogendoorn

Ode aan de Braakdijk

Fotograaf Jolanda Hoogendoorn (1969) werkte als fotograaf voor het NH Dagblad en ze heeft aan verschillende Zaanse fotoboeken meegewerkt. 'Ik heb veel passie voor alles wat groeit en bloeit. Met deze fotoserie laat ik zien hoe waardevol en afwisselend de Braakdijk in Zaandam is. De woonarken liggen in een landelijke omgeving vlakbij Haaldersbroek. Als fotograaf verbeeld je zo goed mogelijk de wensen van de opdrachtgever. Met deze fotoserie wilde ik graag laten zien hoe ik zelf de Braakdijk zie, een plek waar ik jarenlang met veel plezier heb gewoond. Door de foto's in de juiste combinatie naast elkaar te zetten krijgt het beeld voor mij extra waarde.' 🌻





Hemmes

De Hemmes was vroeger een bedrijvig terrein waarop ruim tien molens stonden, veelal cacaomolens. Het grootste deel van dit terrein ligt inmiddels jaren braak. De Hemmes-groep heeft voor dit terrein plannen bedacht, die door de gemeente voor een groot deel zijn overgenomen. Duidelijk is dat het geen kopie van de Zaanse Schans moet worden. Eigenaars van de nieuwe percelen kunnen hier mooie karakteristieke Zaanse huizen bouwen. Ze hoeven niet te voldoen aan een strak keurslijf, maar wel aan een uitgebreid en flexibel Zaans idioom. Op enkele plekken, waar vroeger de molens stonden, is het passend om de geschiedenis van de plek 'te eren' door Zaanse gebouwen terug te bouwen. Voorbeelden zijn een pakhuis, molen-schuur of molen die herinnert aan de geschiedenis, maar die ook energie kan opwekken voor de buurt. Het plan is om op de Hemmes sloten te graven zoals die vroeger ook op het buitendijkse land lagen. Het moet een herkenbare Zaanse wijk worden, maar ook een bijzondere plek door moderne varianten op de oude



Zaans Museum

bouwstijl. Deskundigen, die zich al jaren hebben verdiept in de Zaanse bouwtraditie, kunnen op de Hemmes en ook op andere terreinen de Zaanse houtbouw verder ontwikkelen.

Het Zaans Museum heeft in de loop der tijd verschillende interessante collecties verworven. In het Verkade Paviljoen trekt de Verkade collectie veel mensen die daar hun eigen geschiedenis terug kunnen vinden. Omdat ze er werkten, maar ook omdat iedereen de producten wel kent. Deze beleving en interactie is nu ook terug te vinden in het hoofdgebouw van het Zaans Museum zelf na de herinrichting. De industriële collectie over familie-bedrijven die soms al zijn ontstaan in het molentijdperk, toont een belangrijk verhaal van nationaal bekende bedrijven. Zes typisch Zaanse producten, zoals hout, papier, rijst, meel, olie en cacao spelen de hoofdrol. Verpakkingen, bedrijfsfilms, kleine machines die je aan het werk



kunt zetten en archieffoto's brengen je terug in de tijd. Elk half uur beleeft de bezoeker een 'Zaans spektakel' over de drie bloeiperiodes. In de 17e eeuw stonden er circa 650 molens te draaien, 1850 is de opkomst van het stoomtijdperk. De fabrieken zorgden voor de derde bloeiperiode. In de presentatie wordt het landschap verbeeld in de vorm van eilanden die het veenweidegebied symboliseren. Hier gaat de bezoeker terug in de tijd aan de hand van de collectie en de verhalen.

De Zaan heeft kunstenaars altijd geïnspireerd. Bijna veertig schildersrijen laten zien hoe zij dit hebben vereeuwigd. De presentatie toont waar de schildersezel langs de Zaan stond en wat er tegenwoordig te zien is. En in de portrettengalerij staat de Zaankanter zelf centraal. Niet alleen geschilderde portretten, maar ook foto's geven een beeld van de bewoners van de Zaanstreek vroeger en nu. De bezoeker wordt daar uitgenodigd om zijn eigen portret er aan toe te voegen.

Fotografie kerk: Marjolein Lensink



Zaandijkkerk

Tussen de mooie bebouwing aan de Lagedijk en de Domineestuin ligt al jaren een wonderlijk lelijke mix van een fabriek en verlaten bedrijfs-panden. De Zaandijkkerk, die ook al tientallen jaren leeg staat, was vroeger het centrum van de buurt.

Deze trieste verlaten omgeving wordt omgebouwd tot parel, om te beginnen het deel aan de Lagedijk rond de Zaandijkkerk. Vanwege de hammerbeamconstructie (sierspanten) is de kerk (1641) op de Zaanse monumentenlijst geplaatst. Na de restauratie worden er tien woningen in gebouwd. Architectenbureau Hooyschuur heeft van de eigenaar Stadsherstel de opdracht gekregen om de kerk



te herstellen en bouwrijp te maken. NUNC heeft de woningen ontworpen die op een ingenieuze en eigentijdse manier in de kerk geplaatst worden (zie ook pagina 202). Met deze opzet blijft de kerk dus mooi in tact.

Aan het nieuw te realiseren Zaandijker kerkplein zullen volgens planning medio 2015 buurtbewoners en toeristen kunnen genieten van een eigentijds Eet & Drink belevings-concept. Hierin spelen verschillende parels van Kijk Zaan een rol: een ambachtelijke bierbrouwer, waar onder andere het Zaanse Breugem bier wordt gebrouwen, de likeurstokers van de Tweekoppige Phoenix, een kaas- en delicatessenwinkel en mogelijk nog enkele aanvullende



Fotografie: Trudi Sennhauser

deelnemers. Zij zullen zich vestigen in een prachtig pand, dat deels bestaand en deels nieuw is. Bezoekers kunnen genieten van kwaliteitsproducten in een mooi proeflokaal met een binnentuin en terras. 🍷

Zaanse parels verenigen zich. We bouwen een trieste verlaten omgeving om tot een prachtplek aan de Zaan.



Instagramfotografie: Monique Anröchte | moniqueanrochte

