

GEMBERBOLUS

Roemrucht gember-gebakje

De geschiedenis van de roemruchte gemberbolus is nogal onduidelijk. De twee oudste advertenties ervoor dateren van kort voor 1900 en kwamen van (vermoedelijk joodse) bakkers uit Zutphen en Amsterdam. Later kwamen daar andere steden bij, vooral Rotterdam. Maar na 1910 kreeg Amsterdam de overhand en gingen de bakkers zich ook, of vooral, tot een joodse clientèle richten. De gemberbolus werd daarmee heel populair. Een gemberbolus is een rond gebakje met een gedraaide vulling die vooral uit gekonfijte gember bestaat. De voorloper ervan had waarschijnlijk een sukade- in plaats van een gembervulling, en er bestaat ook een zijtak met amandelspijs, of extra amandelspijs bij de gember. Een ritueel kookboek uit 1932 bewees dat toen al meerdere licht verschillende versies van de gemberbolus bestonden, en Bea Polak, die in 1955 de vooroorlogse joodse keuken probeerde te reconstrueren, publiceerde in haar boek een recept.

Populair in Amsterdam

Het gebakje bereikte trouwens al ruim vóór de oorlog ook het niet-joodse deel van de bevolking. Niet-joodse banketbakkers gingen ze bakken; leraressen van de Amsterdamse Huishoudschool en kookboekenschrijvers beschreven de (vele!) geheimen van een perfecte bolus zo goed als ze konden. Intussen bleven beroemde joodse bakkers en delicatessenwinkels ze produceren en/of verkopen: Verdooner in de Transvaalbuurt, Theeboom in de Jodenbree- en later Maasstraat, Sal Meijer (eerst Nieuwmarkt, later Amsterdam-Zuid)... Ook bij de broodjeszaak van Van Dobben vonden ze gretig aftrek.

Tegenwoordig is dat allemaal wat minder geworden. Ze worden nog steeds gebakken door de Coöperatie Langerhuize en Vos Kosher Catering in Amstelveen, maar na een proeverij van Slow Food Amsterdam, zijn ook andere bakkers er weer mee gaan experimenteren. En terecht, want ze zijn verrukkelijk...

De gemberbolus is nóg lekkerder als je hem eerst even opwarmt:

- *Op kamertemperatuur: 2,5 minuut op 180°C in een voorverwarmde oven*
- *Uit de koelkast: 3 minuten op 180°C in een voorverwarmde oven*
- *Uit de vriezer: 10 minuten op kamertemperatuur, dan 4 min. op 180°C in oven*



Wil je ook meepraten over goed en lekker lokaal eten in Amsterdam?

Ga dan naar www.slowfood.nl/amsterdam en meld je aan als lid!