

De middenstand is altijd belangrijk geweest voor de samenleving. Zelden is echter haar geschiedenis beschreven. In dit boek wordt voor het eerst ingegaan op de geschiedenis van de Leidse middenstand en haar organisaties. De Leidse winkeliers, bakkers, slagers, smeden en andere ambachtslieden, de administrateurs en accountants, transportondernemers en al die anderen, krijgen eindelijk een plaats in de geschiedenis. Ook de actualiteit wordt niet vergeten.

'Van middenstander tot ondernemer' bevat zowel historische artikelen als persoonlijke herinneringen.

Aan het woord komen niet alleen historici, maar ook de ondernemers uit het Leidse midden- en kleinbedrijf zelf. Serieuze beschouwingen, levensverhalen, anekdotes en persoonlijke opinies wisselen elkaar af.

U leest over winkelen anno 1900 en over hoe de middenstand probeerde te overleven in tijden van voorspoed en crisis. Over de middenstandsorganisatie van Leidens Belang en De Hanze tot MKB Leiden. Over ondernemersonderwijs en over confrontaties tussen winkeliers en gemeentebestuur. Over oude en nieuwe ondernemers en over veel meer. Dit alles wordt geïllustreerd met talrijke foto's en andere afbeeldingen, soms afkomstig uit privé-collecties, dus niet eerder gepubliceerd.

'Van middenstander tot ondernemer' wordt uitgegeven bij het honderdjarig jubileum van de Ondernemersvereniging MKB Leiden. Het markeert ook het samengaan van MKB Leiden met LVI Vereniging van Ondernemingen tot bv.leiden.nl.

ISBN 90-901-9642-0



9 789090 196428

Van middenstander tot ondernemer

Van middenstander tot ondernemer

Honderd jaar
midden- en kleinbedrijf in Leiden





De steeds reislustiger wordende Leidenaar kan, eenmaal terug op zijn vertrouwde grond, kiezen uit een overdaad aan buitenlands getinte restaurants. (Foto's Cees Mentink)

tig tot honderd uur. Onder de streep hielden zij niets over. Dus werd het 'Liever grote knecht dan kleine baas'.

Eveneens is het al decennia passé dat lonen in het café worden uitbetaald. De goede horecaondernemer let op zijn klanten en stopt met schenken zodra hij meent dat de redelijke grens is bereikt. "Hij schenkt dan niet meer," aldus Ankoné en Ponsioen. 'Heeft de klant toch iets de hoogte, dan wordt om de autosleutels gevraagd en een taxi gebeld. Dat is onderdeel van de opleiding geworden en heeft alles te maken met Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen. Een dergelijk optreden was vroeger theorie, nu de praktijk. Een horecaondernemer begrijpt dat hij daar baat bij heeft, hij wil de klant graag weer terugzien.'

De Koninklijke Horeca afdeling Leiden behartigt de ondernemersbelangen. Men telt momenteel 175 leden en dat is een hoge organisatiegraad. Er is nog volop werk aan de winkel. Er moet een nauwere samenwerking komen met VVV Holland Rijnland en met de Museum Groep. 'Er is bijna geen overleg,' klagen de beide mannen. 'Neem de grote tentoonstellingen waar een paar honderdduizend bezoekers op afkomen. Daar profiteert de Leidse horeca onvoldoende van. Samen moet het toch mogelijk zijn tot creatieve arrangementen te komen. De musea willen veel niet, er is kennelijk geen behoefte aan overleg.' Wat mist Leiden nog? 'Een 3-sterrenrestaurant en chique lunchgelegenheden. Verder blijft het parkeren, ondanks de mogelijkheden aan de Haagweg, een probleem.' Er wordt niet in mineur geëindigd, er wordt positief naar de toekomst gekeken, naar de upgradering van Grand Café van der Werff, de komst van City Hall op het Stadhuisplein en Oloroso aan de Breestraat. 'Goede ontwikkelingen. Vergeet niet, een stad zonder horeca is misschien niet dood, maar wel gehandicapt.'

'Ondernemen zit ons in het bloed'

Nieuwkomers als nieuwe ondernemers

Cees Mentink



Italiaanse terrazzowerkers in Leiden. Tweede van rechts is Giovanni Bernardon, liggend links Constante Roman. (Foto Annemarie Cottar)

'Pino' Belfi, Akbulut, Driss en Xandra zijn vier voorbeelden uit de groeiende groep etnische ondernemers in Leiden. Zij waren niet de eerste en zullen niet de laatste zijn. Al eeuwenlang is Leiden de stad van vreemdelingen en vluchtelingen. Bekende namen als Sinteur, Heruer, Sjardijn, Laroo, Burgerjon en Bodrij verwijzen daar nog naar. Zij allen kwamen een paar eeuwen geleden vanuit Vlaanderen of vanuit nog zuidelijker streken naar het Noorden. De geschiedenis blijft zich herhalen. Italianen, Chinezen, Marokkanen en Turken en anderen kwamen in de twintigste eeuw naar Nederland om te werken en hun gezin te onderhouden. Vele van hen stichtten een eigen bedrijf. Het aantal etnische ondernemers in de Nederlandse detailhandel is in tien jaar tijd verdubbeld tot zo'n 10.000. Dat is 8 procent

van het totale aantal zelfstandige winkeliers. Ze zijn volgens het Hoofdbedrijfschap Detailhandel (HBO) vooral sterk vertegenwoordigd in buitenlandse levensmiddelen met ruim tweederde van alle winkels. Ook zijn niet-westerse allochtonen actief in de ambulante handel: 16 procent van de marktkooplieden is van niet-westerse afkomst. In deze bijdrage vertelt een aantal van deze ondernemende nieuwkomers hun eigen geschiedenis: hoe zij in Leiden kwamen en hoe zij hun bedrijf opbouwden.

'Ik heb mij altijd welkom gevoeld'

Vanaf de allereerste dag dat Luigi Belfi in 1954 voet op Leidse bodem zette voelde hij zich er thuis. Leiden hield van Luigi en ging hem al snel kozend 'Pino' noemen en Pino sloot de Sleutelstad in zijn hart. 'Ik heb mij hier altijd welkom gevoeld.'



Pino nam op 24 september 2002 op zijn eigen wijze afscheid van de kinderen, bij wie hij razendpopulair was: de leerlingen van de Lorentzschool kregen allemaal een gratis ijsje. (Foto Cees Mentink)

Immigranten uit Italië waren lange tijd een constante factor in de Nederlandse economie. Al vanaf het begin van de achttiende eeuw trokken Italiaanse ambachtslieden de Alpen over om elders een nieuw bestaan op te bouwen: stukadoors, schoorsteenvegers, instrumentmakers. Omstreeks 1900 kwamen veel terrazzowerkers naar Nederland om in woonhuizen en openbare gebouwen granitovloeren te leggen, een ambacht dat nieuw was voor Nederland. De terrazzo- en granitowerkers luisterden naar namen als Candido, Cancian en Spadon, de stukadoors Botticino en Cristofoli. Het waren meesters in hun vak, kunstenaars, artiesten. Rond 1920 verschenen de eerste ijsbereiders, die in veel Nederlandse steden nog steeds actief zijn. Een laatste groep kwam in de jaren '50 en '60 als gastarbeider naar Nederland. In Leiden gingen zij onder meer bij de Grofsmederij werken.

Vader Giacomo (Jacob) Belfi vestigde zich in 1934 in de Sleutelstad. Hij had in Italië bij ambachtelijke ijsbereiders het vak geleerd. Moeder Amalia was in 1935 en 1936 in

Leiden en na de oorlog vanaf 1955. Ondanks de crisistijd en de oorlog werd er ijs gemaakt en dat werd goed verkocht.

Luigi Belfi kwam 'op verzoek' van 'vader Jacob' naar Leiden. Hij sprak geen woord Nederlands, maar de leergierige Noord-Italiaan slaagde er al snel in de taal voldoende machtig te worden om zijn voortreffelijke ijs aan de man te brengen.

'Eerst woonde en werkte vader in en om de Kliksteeg, bij de Geregracht,' vertelt Luigi. 'Die steeg bestaat niet meer. Later hadden wij samen met mijn broers Constantino en Virginio een kamer aan de Nieuwe Rijn.' Verder woonden de Belfi's aan de Beestenmarkt, Herenstraat, Jan van Houtkade en laatstelijk in de Hoefstraat.

Vader Belfi is in Leiden overleden en ligt begraven in hun geboortedorp, het Noord-Italiaanse Vodo, gelegen in de streek Cadore, in de provincie Belluno. Veel dorpelingen - rond 1900 telde Vodo 2000 burgers, nu ongeveer 700 - trokken tussen 1910 en 1926 weg naar de Verenigde Staten, Polen, Tsjechië en Oostenrijk. Maar de Verenigde Staten sloten in 1925 de grenzen voor Italianen. En in Duitsland liep de werkloosheid op, terwijl het politieke klimaat menigeen zorgen baarde. Daarom pakten ze hun spullen weer in en trokken naar Nederland. Luigi Belfi: 'Mijn vader heeft vaak gezegd, dat het hem verraste dat de Italianen zo goed werden ontvangen. Het was hier toch ook crisis.'

Luigi Belfi trouwde in 1964 met zijn Armida en samen kregen zij drie kinderen. Hij heeft met hard werken in het levensonderhoud van het gezin kunnen voorzien en de kinderen ook nog kunnen laten studeren. Dat oogste waardering.

'Ik werd en word gerespecteerd,' klinkt het eenvoudig. 'Dat is een heel verschil met getolereerd worden. Tolerantie is een woord dat dikwijls wordt gebruikt en vooral misbruikt. Wie zelf respecteert en dat doe ik, wordt ook gerespecteerd.'



Op 3 oktober 2002 om 17.00 uur ging Luigi Belfi met pensioen. Zijn ijs was op. Het College van Burgemeester & Wethouders van Leiden had de Italiaanse Leidenaar of Leidse Italiaan eerder al onderscheiden met de Gouden Speld van de Sleutelstad. De uitreiking vond plaats op 27 september 2002 door wethouder Alexander Geertsema, tijdens de Minikoraal in het van der Werfspark. (Foto Chris de Waard)

Luigi is van mening dat je niet te goed voor mensen moet zijn: 'Verwen ze niet. Daarmee respecteer je ze namelijk niet. Dat geldt voor al de immigranten uit welk land ook. Ik ben voor liefde, maar ook voor orde en discipline. Dat is het stukje Oostenrijk dat nog in mijn genen zit.'

Terug

De tijden dat de zomers lang en warm waren, waren hoogtijdagen voor de Belfi's. Dan werd er dag en nacht ijs gemaakt in het fabriekje. Er werd voor derden geproduceerd en er reden toen negen eigen ijskarren rond. Veel last van de concurrenten Voortman en Gaasbeek had de familie niet. Ieder had zijn eigen wijken en klanten. De Belfi's noteerden data van verjaardagen en feesten en zorgden er vervolgens voor op het juiste moment bellend de straat binnen te rijden of gewoon aanwezig te zijn.

De Belfi's hadden een goede naam in Leiden. Toen de tweede groep Italianen rond 1955 naar Nederland kwam, merendeels afkomstig uit het zuiden van Italië, vroeg de politie hen te tolken. Italianen die later kwamen waren 'anders' dan de landgenoten die zich

hier als ondernemer hadden gevestigd. Met het verdwijnen van de industrie, keerden velen van hen terug naar hun land.

Inmiddels heeft ook Pino Leiden verlaten. Zijn levensavond wil hij graag doorbrengen in geboortedorp Vodo. Luigi bewaart de warmste herinneringen aan Holland en verwoordt dat op zijn eigen bijna filosofische manier: 'Ik word ijsboer genoemd. Daar ben ik trots op. Jullie kennen de visboer, de groenteboer en de melkboer en ik ben de ijsboer. Al die zogenaamde boeren staan heel dicht bij het volk. Ik dus ook. Dat vind ik mooi.'

Leiden zal Luigi Belfi nooit vergeten; trouwens, kán hem ook niet vergeten. Hij heeft zijn ijskar aan Stedelijk Museum De Lakenhal geschonken, compleet met schepjes, spatels en geldtrommeltje. Thuis in Vodo schrijft hij momenteel het verhaal over zijn tijd in Leiden, doet het nodige sociale werk en heeft een eigen rubriek in een plaatselijke krant.

In het bloed

'Ondernemen zit ons in het bloed,' stelt Burhan Mihciokur, secretaris van de Turkse Ondernemersvereniging Rijnland (TUOR, opgericht in 1996).² Er is ook een minpuntje: 'Binnen onze gemeenschap wordt te vaak te impulsief een bedrijf gestart, ook in Leiden. Men denkt veel te gemakkelijk om bij voorbeeld vanuit een uitkeringssituatie een eigen bedrijf te kunnen beginnen. Wij beschouwen het als een van onze taken starters wegwijs te maken en hen te wijzen op de voetangels en klemmen.'

In Leiden wonen tussen de 2000 en 2500 Turken. Bij de Kamer van Koophandel Rijnland staan tussen de 60 en 70 Turkse ondernemingen ingeschreven. Daarvan zijn er 35 lid van TUOR. Het zijn hoofdzakelijk ondernemers in de horeca en naaiateliers, anderen runnen een reisbureau, een kantooromachinehandel, een meubelzaak, een

groente- en fruit-winkel, een supermarkt, slagerij, bakkerij, cadeaushop, een automatenhandel en een sportschool. Het zijn doorgaans eenmanszaken, maar ook familie-bedrijven.

Hoe waar de woorden van Burhan Mihciokur zijn bleek nog vlak voor dit boek ter perse ging. De bekende aannemer/timmerfabrikant Gürcay die kort tevoren nog een restaurant had geopend op de Apothekersdijk, ging failliet. Een ogenschijnlijk succesverhaal liep keihard op de klippen. Maar er zijn andere voorbeelden van Turkse ondernemers. De bakkerij Ak-Al bijvoorbeeld.

'Smaak Turks brood is onovertroffen'

Een soort Bakkerij Bart, maar dan met een assortiment van baklava, Turkse pizza's en Marokkaans brood. Dat stond Nahit Akbulut, mede-eigenaar van Bakkerij Ak-Al voor het oog (LD 9 maart 2004). De Leidse ondernemer van Turkse afkomst werkt hard aan het ontwikkelen van een franchiseformule voor zijn succesvolle bakkerij, die in Leiden al zes vestigingen heeft. Hij wil heel Nederland veroveren met zijn specialiteiten.



De bakkerijen van Ak Al zijn ook bij Nederlanders populair. (Foto Cees Mentink)



Deze Supermarkt annex Islamitische slagerij staat aan de Herenstraat te Leiden. (Foto Cees Mentink)

Het succesverhaal van Ak-Al begon in 2000, toen Akbulut met zijn toenmalige handelspartner Recep Alhan een bakkerij aan de Sumatrastraat in Leiden-Noord overnam. De naam Ak-Al is een combinatie van hun beider achternaam. In het Turks betekent Ak-Al 'wit-rood' en in het Arabisch 'eten'.

Vanaf dag één vinden klanten hun weg naar Ak-Al. Ondernemer als zij zijn, ontstaan er direct uitbreidingsplannen. Ze openen de ene winkel na de andere in Leiden, maar ook in Alphen aan den Rijn en Oosterhout.

Vanuit Leiden begint de victorie voor deze Turkse ondernemers, die eerst de Leidse 'glibbers' en straks de Hollanders verwennen met hun ronde broden, hun tulumba (in olie gebakken mix van deeg, boter, eieren en honing), baklava (bladerdeeg, boter, eieren en honing, afgemaakt met gemalen pistache) en seker pare (deeg, boter, honing, 'gegarneerd' met gemalen pistachenoten).

Ondernemen in Turkije en Leiden

Cavit Demirbag (37) is een horecaondernemer met vijf zaken in Leiden, waaronder de discotheek Silly's en het Theehuis

Osmanli, beide gevestigd aan de Nieuwe Beestenmarkt.

'Vader kwam meer dan dertig jaar geleden naar Nederland. Daarvoor had hij in verschillende landen uiteenlopend werk gedaan. Hij verliet Turkije om zijn gezin een toekomst te bezorgen. Daar heb ik groot respect voor.' Cavit praat, evenals de meeste van zijn landgenoten, met eerbied over zijn ouders. Trouwens, over iedereen die ouder is. Dat zit in de cultuur gebakken. Vader Demirbag ging in Leiden in de horeca werken, begon vervolgens een café, dat hij later overdeed aan Cavit.



Cavit Demirbag
(Foto Cees Mentink)

De appel valt niet ver van de boom: Cavit is een harde werker, zo'n zestien uur per dag is hij in touw. Behalve van zijn horecagelegenheden is Cavit bekend als de directeur/eigenaar van de Leidse Speelautomaten.

Hij plaatst kansspeelautomaten in cafés, restaurants en andere 'hoogdrempelige inrichtingen die beschikken over een drank- en horeca-vergunning'. Zo staat dat in de strenge wet beschreven.

De tijden dat het exploiteren van kansspelen behendigheidsautomaten louché business was, is allang voorbij. De automaten moeten goedgekeurd zijn door Verdispect, het voormalige Nederlandse Meetinstituut. Verder worden ze regelmatig gecontroleerd en ze dienen voorzien te zijn van een sticker, waarop de naam van de exploitant staat. 'Ik ben ook aangesloten bij VAN, Vereniging Automaten Nederland, de brancheorganisatie,' aldus Cavit Demirbag, 'daar kun je alleen lid van worden, wanneer je een onbesproken

naam hebt en solvabel bent.' Tenslotte: de afdeling Bijzondere Wetten van de gemeente volgt nauwlettend de ondernemers die deze tak van sport beoefenen.

'Voor de buitenwereld lijkt het allemaal zo eenvoudig met die automaten,' meent Cavit. 'Je plaatst ze en eens in de maand is het afrekenen geblazen. Niet dus. Ik ben niet op zoek naar horecagelegenheden waar ik mijn automaten kan plaatsen. Nee, ik zoek naar ondernemers, die correct zijn en weten welke mogelijkheden er zijn met mijn automaten. Samen kunnen wij voor extra omzet zorgen, voor warm geld.' Cavit is met één automaat begonnen en heeft zijn bedrijf langzaam (maar zeker) laten groeien; nu staan er enige tientallen.

Cavit Demirbag is ook actief in zijn geboorteland Turkije. Daar heeft hij in de plaats Marmaris een discotheek (Pleasure) en een hotel (Mar-Bas).

Goede tijden, slechte tijden

'Wanneer de mens wil, kan hij alles leren.' Voor Seyfehin Uysal is dat zo klaar als een klontje. Hij is het levende bewijs van deze stelling. Ooit ambtenaar in zijn geboorteplaats Nazilli bij Izmir, vertrok hij naar Duitsland, waar hij in München werkte als loodgieter en in Emmerich als autospuiter. Hij keerde terug naar zijn geboorteland om daar een garagebedrijf te beginnen. Dat floreerde onvoldoende naar zijn zin. Om zijn gezin van vier zonen (Süleyman, Emin, Gürbüz en Bülent) en een dochter (Jale) een toekomst te garanderen, kwam hij op voorpraak van zijn zwager naar Nederland.



Emin Uysal
(Foto Cees Mentink)



Aan de Leidse Breestraat zijn twee reparatieateliers van De Diamant Schaar gevestigd. Nederlanders kunnen zelf geen kleding vermaken. Binnen de Marokkaanse en Turkse gemeenschap leert men dat vak al heel jong. Kleding wordt snel, goed en voor een redelijke prijs vermaakt. Bovendien is men zeer klantvriendelijk. Emin Uysal aan het werk in Diamant Schaar aan de Breestraat. (Collectie Emin Uysal)

Een periode van goede tijden, slechte tijden brak aan. Hij werkte in een verffabriek, in een betonfabriek, laadde en loste boten, maakte kantines schoon, belandde bij de Nederlandse Spoorwegen en werd gestationeerd in Leiden. Over de slechte tijden praat Uysal niet. Daar wil hij niemand mee belasten. Na enig aandringen wil hij kwijt ooit één bed te hebben gedeeld met een collega: overdag sliep Seyfehin erin en wanneer hij 's nachts aan het werk was, kroop zijn collega onder dezelfde wol.

Hij kocht nauwelijks of geen kleren voor zichzelf. De 'kistjes' van de fabriek en later van de NS werden altijd gedragen, evenals de stofjas van de zaak. Geld werd gespaard en zo veel mogelijk uitgespaard. De kinderen moesten er keurig bijlopen en hun school kunnen afmaken. Dat is gelukt. Ze werden bankwerker en schilder.

Vader Seyfehin begon in 1985 aan de Breestraat zijn kledingreparatieatelier, Diamant Schaar. De naam werd bedacht door zijn enige dochter. Inmiddels telt Diamant Schaar vier filialen. Twee aan de Breestraat, één in Lisse en één in Delft. Eén van de

DIAMANTSCHAAR
SPECIALIST IN
KLEDINGREPARATIE

zonen, de jongste, koos voor een ander vak, hij heeft een autorijschool in Leiden. De andere zonen runnen inmiddels de business, Seyfehin doet niets meer. Dat klinkt te bescheiden. Op de achtergrond is en blijft vader aanwezig.

De inmiddels 72-jarige familievader Seyfehin Uysal kan tevreden zijn en is dat ook: 'Ik ben rijk, ik heb vijf gezonde, hardwerkende kinderen en veertien kleinkinderen.'

Een definitieve terugkeer naar Turkije sluit hij uit. Voor vakantie reist Uysal - dat betekent: 'rustige mensen' - regelmatig terug naar Nazilli. 'Het vaderland draag ik in mijn hart,' vertelt hij. 'Turkije is anders geworden

en Nazilli, mijn stad, ook. Er zijn veel vrienden en kennissen overleden. En de kinderen uit mijn jeugd ken ik na al die jaren niet meer en zij mij ook niet.'

'Nooit mijn hand opgehouden'

Ook steeds meer Marokkaanse Leidenaren kiezen voor het ondernemerschap. Ben Ali werd in 1934 geboren in Agadir (Marokko), werkte als jongetje in de kolenmijnen en heeft daar de nodige lichamelijke klachten aan overgehouden. Hij kwam via Parijs, waar hij in een autofabriek (Simca) werkte, in 1962 naar Leiden. Ben Ali werkte vijf jaar als wever bij Clos & Leembruggen en vijftien jaar als laborant in het Diaconessenhuis. Hij werd verliefd op Maria Schouten van restaurant De Atlas in de Morsstraat. Zij kregen drie zonen: Hassan, Said en Hafid.

Maria geeft leiding aan De Atlas en Ben Ali opende een restaurant aan de Oude Varkenmarkt, Denia. Verwacht geen Marokkaanse gerechten. Ben Ali en Maria prefereren de Nederlandse keuken in de Morsstraat en de Franse cuisine aan de Oude Varkenmarkt.

'Ik heb nog nooit mijn hand opgehouden, ben nooit bij de sociale dienst geweest,' klinkt het trots. 'De dagen dat ik ziek was zijn



Ben Ali kwam in 1962 naar Leiden, werkte in een autofabriek, bij Clos & Leembruggen en het Diaconessenhuis, en werd ondernemer. (Foto Cees Mentink)

op de vingers van een hand te tellen. Ik ben een voorbeeld van integratie en hoop dat vele Marokkanen mijn voorbeeld zullen volgen.' Ben Ali vindt Leiden 'een prettige stad' en hij voelt zich gelukkig in zijn Denia, waar de gast nog gast is. Gastvrijheid zit de Marokkanen in het bloed. Vrouw Maria beaamt dat. Over de minder goede reputatie van een deel van de Marokkanen die naar Nederland kwamen, praat Ben Ali liever niet. 'Alles gebeurt door God,' zegt hij. 'Hij beslist.' En houdt vervolgens een pleidooi om elkaar te respecteren en tevreden te zijn met wat men heeft.

Eigen cachet

Op één van de mooiste locaties van Leiden, de Breestraat, heeft Driss twee modewinkels, een dameszaak en een herenzaak. Daarmee is hij vijf jaar geleden gestart. De in Marokko (Beni Said) geboren Driss weet wat hij wil en wat hij doet.



Driss uit Marokko brengt Leiden Italiaanse mode. (Foto Cees Mentink)

Driss brengt de Italiaanse mode in Leiden aan de man en de vrouw. Waarom? 'Italianen zijn creatief op velerlei terrein. Denk maar aan de auto's en aan het eten. De kleding uit Italië is net even anders en valt op door het eigen cachet.'

Driss doet veel anders dan andere modewinkels in Leiden. Een voor- en najaarcollectie

kent hij niet. Eén van de merken die hij voert, brengt wel vier collecties uit per jaar, terwijl andere merken elke paar weken weer met iets nieuws uitkomen. Dan is Driss er als de kippen bij om die kleding in zijn winkels te brengen. Om de paar weken reist hij naar Italië om met fabrikanten te praten, collecties te bekijken en enige invloed uit te oefenen op de uitvoering van de kleding. Dat laatste altijd met behoud van het typisch Italiaanse.

Driss is een succesverhaal. Dat zal de eigenaar zelf niet zeggen. Daar is hij te bescheiden voor. Het komt uit de mond van mensen die het kunnen weten. 'Het gaat Driss goed, omdat hij niet commercieel is,' zegt men. 'Driss dringt nooit iets op. Wanneer het voorkomt dat hij niet het meest geschikte kledingstuk voor de man of de vrouw heeft, vraagt hij om een paar weken later terug te komen. Hij brengt voortdurend iets nieuws.'

Wanneer er een jasje of pantalon vermaakt moet worden, kan de klant doorgaans daarop wachten. Buurman Diamantschaar staat altijd paraat. Kosten? Geen, tenminste, niet voor de klant.

De winkel op de kop van de Breestraat is eenvoudig gehouden. De met zorg geselecteerde collectie komt zo uitstekend tot zijn recht. 'De essentie zit immers in het detail,' stelt hij. Driss vindt zijn winkels wel exclusieve kleding brengen, maar voor een normale prijs: 'Onze klanten zoeken altijd iets exclusiefs, voor een toegankelijke prijs.'

Driss vindt zichzelf 'een kleine ondernemer', maar een die groot is in het kleine en het aparte.

Van straathandel tot restaurant

Iedereen doet het: even naar de afhaalchinese, of een Chineesje pakken. Snel, lekker en niet te duur. De Chinees heeft een volwaardige plaats binnen de Nederlandse eetcultuur. De loempia's, nasi rames, de bami speciaal en al die andere smakelijke gerech-



De pui van Woo Ping in de Diefsteeg is nog precies hetzelfde als toen het Chinees-Indisch restaurant in 1952 werd geopend. Als eerbetoon aan opa Ji. (Foto Cees Mentink)



ten zijn oorspronkelijk naar Nederland gebracht door de 'pindamannetjes'. Vroeger vond je ze op de hoek van straten of bij de bioscoop met een soort blikken broodtrommel omgegord. Voor een centje of zelfs een halve cent werd een pindablokje gekocht, lekker kleverig. Ze waren voorheen schepelingen, die in de jaren twintig stranden in Rotterdam en Amsterdam. Van daaruit verspreidden zij zich over het land. Xandra van Chinees-Indisch Restaurant Woo Ping uit de Diefsteeg weet er alles van. 'Mijn

In de jaren dertig waren de 'pindamannen' een vertrouwd beeld op straat. 'Pinda-Lekka' waren de enige 'Nederlandse', verstaanbare woorden die ze spraken. Willy Derby (1886 – 1944), de bekende vertolker van het levenslied, zong er een lied over:

♪ Pinda, pinda, lekka, lekka,
als je maar vijf centjes biedt
♪ Pinda, pinda, lekka, lekka,
of je kauwen kan of niet
Ik sta in dommel bij mijn trommel
tot ik uit mijn jasje waai.
♪ Van je weet, weet, weet,
Van je waai, waai, waai,
Wiedewiedewiet Sjanghai.

grootvader, opa Ji, is geboren in Zhejiang, in de buurt van Shanghai. Hij kwam met de boot naar Rotterdam. Hij is in de stad bekend geworden vanwege zijn Pinda Pinda Lekka Lekka. Nee, dat heeft nooit iets discriminerends gehad. Chinezen zijn hier altijd geaccepteerd. Zij verhaalt hoe opa Ji jaar in jaar uit op hoeken stond om zijn mierzoete pindabrokken te verkopen, het liefst bij het station of op de Koornbeursbrug. Daar kwamen altijd mensen voorbij. Ook ging hij langs de deur met zijn trommel.

'Opa Ji was niet rijk, eerder arm,' weet zij. 'Wanneer opa zichzelf trakteerde, at hij een boterham met pindaakaas.' Met halve centen, centen en stuivers heeft de zeer zuinig levende Chinees zijn restaurant bij elkaar gespaard. Woo Ping ging in 1952 open, in de Diefsteeg. Een menukaart was er nog niet. Men kon kiezen uit een loempia (50 cent), nasi goreng of bami goreng (een gulden). Xandra heeft wel een verklaring waarom de Leidenaren zo snel de Chinese keuken gingen waarderen: 'Indonesië was tot rond 1950 een Nederlandse kolonie. Daar werd

de keuken bepaald en gekookt door Chinezen. Hoeveel Indonesiërs kwamen niet naar Nederland en hoeveel soldaten hebben daar niet gediend.'

Steeds weer origineel

In de loop der jaren kwam het toerisme op gang. De mensen vlogen uit en maakten kennis met andere eetculturen. Eenmaal thuis, wilden zij die gerechten weer eten. Zo verklaart Xandra het feit dat er zoveel verschillende gerechten op de kaart staan. 'Opa begon eenvoudig en heeft er steeds meer variatie in gebracht,' vertelt de kleindochter van de oprichter. 'Wij waren het eerste Chinees-Indische restaurant van Leiden³ en hebben een uitstekende naam opgebouwd. Die naam willen wij hoog houden. Daarom dat wij steeds weer iets nieuws en origineels op de kaart zetten. Daarvoor gaan wij ook regelmatig naar de Chinese kokschool in Utrecht. Daar worden de koks op de hoogte gebracht van de laatste ontwikkelingen.'

Xandra runt Woo Ping samen met de andere gezinsleden. 'Personeel is duur. Daarom is en blijft Woo Ping een familiebedrijf. Wij kijken niet op extra uren. Vrije dagen kennen wij nauwelijks. Wij werken erg hard, maar wij weten wel waarvoor. Dat zullen wij altijd blijven doen. Woo Ping zal van alle tijden zijn, daar zorgen onze en hun kinderen wel voor.'

Opa Ji is in 1978 overleden, hij was toen 92 jaar. Uit piëteit voor en eerbetoon aan hem, is de pui van het restaurant nog precies zo als toen opa Ji begon in 1952. ■

