GUIES INSIGHT

EXPLORA

EN CATALÀ

AMSTERDAM



LES **MILLORS** RUTES PER LA CIUTAT





Amb la col·laboració del Departament
de Cultura de la Generalitat de Catalunya

Generalitat de Catalunya
Departament de Cultura

Primera edició: març del 2020

© de l'edició original en anglès:
APA Publications, 2016

© 9 Grup Editorial
Cossetània Edicions
C/ de la Violeta, 6 • 43800 Valls
Tel. 977 60 25 91
cossetania@cossetania.com
www.cossetania.com

Traducció: Aina Olivé Busquets

Impressió: Formes Gràfiques Valls, SA

ISBN: 978-84-9034-916-8

DL T 54-2020



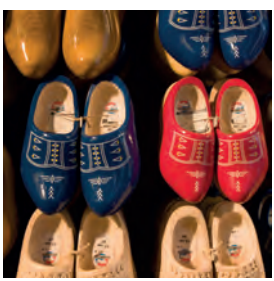







Rosmu







ÍNDEX

Introducció

Rutes recomanades per a… 6
Explora Amsterdam 10
Menjar i beure 16
A comprar 20
Dates clau de la història 22

Les millors rutes

1. Els canals de l'Edat d'Or 26
2. Les places principals 32
3. El barri dels museus 37
4. L'antic centre (De Wallen) 43
5. El districte del zoo 46
6. El port 49
7. Els canals en bicicleta aquàtica de pedals 52
8. Amsterdam en tramvia 54
9. En bicicleta al llarg del riu Amstel 57
10. El Jordaan 60
11. El barri jueu 63
12. Amsterdamse Bos 66
13. Leidseplein 69
14. Rembrandtplein 72
15. El Districte Vermell 75
16. Haarlem i Zandvoort 78
17. L'IJsselmeer en bicicleta 83
18. La Haia 86

Guia pràctica

Allotjament 92
Restaurants 100
Vida nocturna 108
A–Z 110



ENTUSIASTES DE L'ART

Amb tres museus d'art destacats (el Van Gogh, l'Stedelijk i el Rijksmuseum), el barri dels museus d'Amsterdam (ruta 3) ocupa un dels primers llocs a escala mundial, mentre que al barri jueu (ruta 11) hi ha la casa de Rembrandt.

RUTES RECOMANADES PER A...

ESCAPAR-SE DE LES MULTITUDS

És fàcil escapar-se de la ciutat agafant una bicicleta per la costa cap al nord (ruta 17), a través del que solia ser el Zuiderzee, o en direcció sud cap al parc boscós, l'Amsterdamse Bos (ruta 12).





FAMÍLIES

Vegeu el zoo i el Tropenmuseum Junior al districte del zoo (ruta 5) o el centre de ciència NEMO i el museu marítim al costat del port (ruta 6).

AMANTS DE LA HISTÒRIA

L'antic centre (ruta 4) inclou l'antiga borsa i Oude Kerk, mentre que els canals de l'Edat d'Or dels segles XVI i XVII són ideals per passejar seguint la ruta 1.





AMANTS DE LA MÚSICA

Els amants de la música clàssica poden trobar concerts al Concertgebouw (ruta 3), mentre que els fans del rock poden buscar qui toca al Melkweg, un dels millors clubs de música de la ciutat (ruta 13).



AMANTS DE LA VIDA NOCTURNA

El Leidseplein (ruta 13) i el Rembrandtplein (ruta 14) ofereixen bars i discoteques per parar un tren, mentre que el Districte Vermell ofereix un altre tipus d'entreteniment per als més oberts de ment (ruta 15).



DIES DE PLUJA

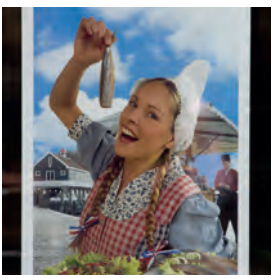
Amb un meravellós barri de museus (ruta 3) com el d'Amsterdam, és fàcil fugir de la pluja durant hores, mentre que una altra opció és explorar Amsterdam en tramvia: vegeu els monuments mentre us manteniu eixuts (ruta 8).

DIVERSIÓ A LA VORA DEL MAR

Dirigiu-vos a la Haia (ruta 18) i el complex turístic veí del costat del mar, Scheveningen, o el complex turístic de Zandvoort, més descarat, al costat de Haarlem (ruta 16), ambdós fàcilment accessibles des d'Amsterdam.














VALFRUIT
WARTESAAL III. KL.
TRINKSAAL
SALLE D'ATTENTE 3e CL.
BUVETTE
WACHTZAAL 3e KL.
DRANKZAAL





INTRODUCCIÓ

Una introducció a la geografia, els costums i la cultura d'Amsterdam, a més a més d'informació general aclaridora de gastronomia, història i el millor que podeu fer quan hi sigueu.

Explora Amsterdam	**10**
Menjar i beure	**16**
A comprar	**20**
Dates clau de la història	**22**



EXPLORA AMSTERDAM

Amsterdam és una de les ciutats més amigables i romàntiques d'Europa. Els canals encisen, els museus impressionen, i a més és una ciutat avantguardista coneguda per la seva visió liberal. És, en resum, una ciutat com cap altra.

Amsterdam va créixer del no-res, i passà de ser un petit poble pescador a convertir-se en el cor de l'imperi holandès. Encara són evidents les influències de les Índies Orientals Neerlandeses, que van des de grandiosos edificis que es construïren durant aquella era fins a una població indonèsia important, la cuina picant de la qual forma un contrast temptador amb els plats holandesos, més sòlids.

L'aigua és un punt central de la història, geografia i cultura d'Amsterdam. Els pescadors que van construir les primeres barraques a la desembocadura del riu Amstel a principis del segle XIII es guanyaven bé la vida gràcies a la pesca al Zuiderzee, però les seves famílies estaven a mercè del vent i el mar en un delta pantanós i de baixa altitud. Malgrat tot, la comunitat va prosperar, sobretot amb el bastiment d'una presa per mantenir el Zuiderzee a ratlla. Un efecte secundari de la presa de l'Amstel fou la creació d'un bon ancoratge, al punt on ara hi ha l'estació Centraal.

Malgrat la seva rica història, Amsterdam és clarament una ciutat del segle XXI, famosa per les actituds socials amb el sexe i amb les drogues, tolerants però mai despreocupades. El que no canvia és l'atractiu cap als visitants, que s'hi congreguen des d'arreu del món.

GEOGRAFIA

Amb una població que depassa els 850.000 habitants, Amsterdam és la ciutat més gran dels Països Baixos, i n'és la capital, tot i que la seu del govern es troba a la propera ciutat de la Haia (vegeu la ruta 18). Es troba a la província d'Holanda Septentrional, i sovint es fa referència al país com a Holanda, malgrat que el nom oficial sencer és Regne dels Països Baixos.

Gran part de l'encant d'Amsterdam rau en els canals. El *grachtengordel*, amb els canals concèntrics en forma de ferradura que envolten el centre, és la zona més atemporal. Noms com Prinsengracht (canal de la Princesa), Herengracht (del Cavaller) i Keizersgracht (de l'Emperador) són evocatius de l'elegància de l'Edat d'Or de la ciutat.

Des del punt de vista dels visitants, significa que mai no s'és gaire lluny d'una vista encantadora d'un canal. També comporta que parts de la ciutat no siguin fàcils de recórrer en cotxe;



El Blauwbrug i el riu Amstel.

és un lloc més fàcil d'explorar a peu. El perill principal és trobar-se davant d'una bicicleta, el transport més popular de la ciutat. També hi ha un bon sistema de transport públic (vegeu la pàgina 119), però l'utilitzen molt més els locals que els visitants, ja que caminar és senzill i agradable a la vista.

HISTÒRIA

El petit assentament pesquer, que originalment es deia Aemstelledamme, de seguida es va expandir per convertir-se en un mercat de productes bàsics, al qual teixidors flamencs i mercaders jueus van contribuir considerablement. El 1275, l'any que la ciutat es va fundar oficialment, el comte Florenci V va atorgar a la gent d'Aemstelledamme un passatge sense peatge a les vies aquàtiques. Aquest desenvolupament va propiciar un major creixement del comerç. Els vaixells desembarcaven càrregues de fusta bàltica, sal i espècies al que ara és la Dam, i en marxaven carregats de teles, mobles i gra.

L'Edat d'Or

L'Edat d'Or d'Amsterdam s'inicià a finals del segle XVI. La ciutat va experimentar un aburgesament de l'art, la cultura, la ciència i l'exploració. En paraules de l'historiador Simon Schama: "Potser no hi ha cap altre exemple d'una civilització completa i altament original que es desenvolupi en tan poc temps en un territori tan petit." Encara que la seva brillantor pot haver quedat atenuada pel pas de quatre segles, l'esplendor de l'Edat d'Or brilla amb les contribucions de les generacions posteriors.

Explosió popular

Durant la primera part del segle XVII, la població de la ciutat es disparà des de 60.000 fins a gairebé 220.000 habitants. A més d'acceptar els catòlics de països que els perseguien, l'Amsterdam protestant va acollir immigrants hugonots i valons de França, luterans d'Alemanya i jueus d'Alemanya i Portugal, de manera que s'establia un precedent en temes de tolerància. A més, nombrosos habitants de territoris colonitzats d'Àfrica, d'Orient Llunyà i Mitjà i de les Índies Occidentals emigraren a la ciutat, que assolí reputació de ciutat més cosmopolita d'Europa. La barreja ètnica que en va resultar encara és evident.

Igualment significatiu va ser l'establiment, el 1602, de la Verenigde Oostindische Compagnie (VOC), la Companyia Unida de les Índies Orientals, que gestionava el comerç amb l'Orient; la seva homòloga de les Índies Occidentals es fundà el 1621. El Banc d'Amsterdam va obrir portes el 1609 i la Borsa d'Amsterdam el 1611. Els viatges marítims llargs i difícils cap a les possessions llunyanes del país requerien vaixells robustos, i la drassana de VOC a Oostenburg a Amsterdam es va convertir en el complex industrial més gran del món.

El meravellós art d'aquesta era fou resultat directe de la riquesa de la



Cafeteria In't Aepjen.

classe mitjana holandesa. En contraposició amb els artistes del Renaixement italià, que depenien de les comissions de mecenes poderosos, els pintors holandesos podien vendre les obres a les millors ofertes, que normalment provenien de ciutadans ordinaris, si bé rics.

Pèrdua de l'imperi

Al segle XVIII es va fer evident un declivi, estètic i comercial. Tot i que el comerç internacional era el punt focal de la riquesa holandesa, el país no estava destinat a ser una força colonial de llarga durada com la Gran Bretanya o França.

El 1795 els francesos envaireu Amsterdam i el 1808 Napoleó va instaurar el seu germà, Lluís, com a rei dels Països Baixos, amb capital a Amsterdam. Després de la ignominiosa marxa de Napoleó d'una Europa que havia dominat durant 20 anys, les províncies del nord i del sud dels Països Baixos es van unir, tot i que l'última va aconseguir la independència de Bèlgica el 1831. Holanda conservà bona part del seu imperi, els fruits del qual (sobretot cafè, cautxú i fusta) foren imprescindibles per a l'economia fins ben entrat el segle XX.

Primera i Segona Guerra Mundial

El país no es va arrenglerar ni amb els Aliats ni amb els de l'Eix durant la Primera Guerra Mundial, però aquesta neutralitat va impressionar poc els nazis, que el van envair el 10 de maig del 1940. La víctima holandesa més famosa del subsegüent Holocaust va ser Anna Frank, el diari de la qual és un testimoni commovedor de la vida d'una família jueva amagada. Actualment l'Anne Frank Huis és un dels llocs turístics més concorreguts de la ciutat.

Era de postguerra

El país es recuperava encara de la prolongada ocupació nazi quan va ocórrer un desastre. El 1953 una combinació de condicions temporals dolentes van fer que el mar del Nord xoqués amb les defenses marítimes de Zeeland. Més de 1.800 persones van perdre la vida. Canals, molins, dics i pòlders expliquen la història de la reclamació del mar.

Durant el període de postguerra, Amsterdam es va guanyar la reputació de liberalisme social a l'entorn del sexe, les drogues i els moviments okupes.

Els Països Baixos s'integraren a la Unió Europea (llavors Comunitat Econòmica Europea) el 1957. La fortalesa natural de la producció agrícola i el comerç han assegurat l'èxit de l'aliança. Amsterdam s'ha convertit en una de les principals ciutats turístiques del món, gràcies al centre històric i la riquesa de col·leccions artístiques. Actualment funciona de manera semblant a l'Edat d'Or, i la banca, el comerç i els "pelegrins" moderns (en forma de turistes) asseguren que continuï essent una ciutat rica.

Reptes del segle XXI

L'assassinat del cineasta Theo van Gogh el 2004 per la seva visió antimusulmana va provocar enfrontaments, i la inclusió



Una festa de casament al canal.

del polèmic polític de dretes Geert Wilders a la coalició de govern del 2010 no va ajudar a millorar la tensió social. L'economia holandesa (la cinquena més gran de l'Eurozona) no es va escapar de la crisi de l'euro. Per al turista, però, l'Amsterdam multiracial sembla ben integrat i hi ha pocs senyals de recessió econòmica. La ciutat ha vist l'obertura de nous hotels elegants, restaurants amb estrelles Michelin i botigues de disseny de luxe, i la restauració de centres d'art, inclosa la impressionant transformació del Rijksmuseum. Al llarg de la ribera han aparegut nous edificis ambiciosos en el lloc de zones portuàries desemparades.

NO MARXEU D'AMSTERDAM SENSE...

Sortir d'Amsterdam. Tot i que la ciutat és una meravella, intenteu trobar un moment per agafar el tren cap a la Haia (vegeu la pàgina 86) o per sentir-vos holandesos purs tot agafant una bicicleta per sortir per IJsselmeer (vegeu la pàgina 83).

Veure els *Gira-sols*. El famós quadre de Van Gogh *Gira-sols* es troba entre els 200 quadres (i més de 500 dibuixos) que hi ha al Museu Van Gogh, la col·lecció més gran del món d'obres d'aquest turmentat geni. Vegeu la pàgina 40.

Visitar l'Anne Frank Huis. Potser hi ha cues llargues per a l'atracció més visitada de la ciutat, i pot ser que estigui ple a vessar i s'acabi sorprenentment ràpid, però el temps que passeu al petit annex secret on Anne Frank i la família es van amagar dels nazis és una experiència que us acompanyarà sempre. Vegeu la pàgina 27.

Passar pel Districte Vermell. No hi ha gaire ciutats del món on el Districte Vermell sigui una atracció principal. La d'Amsterdam es troba al centre, i permet satisfer la curiositat de manera mínimament segura, tot i que sempre cal estar atent als carteristes. Vegeu la pàgina 75.

Conèixer Rembrandt. Tot i que les seves millors obres, inclosa *La ronda de nit*, es mostren al Rijksmuseum (vegeu la pàgina 37), es pot apreciar millor Rembrandt com a persona si també visiteu la casa on va viure i treballar (vegeu la pàgina 65).

Posar-se a l'aigua. Els canals són un plaer per observar-los, però tindreu una visió diferent d'Amsterdam si la contempleu des de l'aigua, i descobrireu la vida als canals. Ho podeu fer en una de les populars rutes en barques del canal (vegeu la pàgina 118), o ser una mica més aventurats i llogar una bicicleta de canal per a vosaltres sols (vegeu la pàgina 52.)

Cruspir-se un *rijsttafel*. La "taula d'arròs" és un equivalent indonesi al *meze* i ofereix l'oportunitat de fer un banquet amb molts plats diferents i tastar la varietat de la cuina indonèsia, molt popular als Països Baixos. Vegeu la pàgina 19.

Comprar un diamant. Bé, podeu pensar en comprar un diamant o observar-los a fons en una de les fàbriques de diamants com Gassan Diamonds (vegeu la pàgina 21), on aprendreu què cal buscar en el futur quan compreu diamants.



Mercat Albert Cuyp.

CLIMA

Els Països Baixos tenen un temps imprevisible, que es caracteritza pels hiverns freds i humits i els estius càlids i alhora humits. Podeu, però, trobar meravellosos dies assolellats en qualsevol moment de l'any, i els habitants d'Amsterdam sempre esperen períodes d'hiverns assolellats i freds.

POBLACIÓ

La població d'Amsterdam està dividida gairebé a parts iguals entre oriünds holandesos i persones amb antecedents immigrants, tot i que en molts casos aquests es remunten a diverses generacions. La majoria provenen de les antigues colònies holandeses, com Surinam i Indonèsia, i hi ha un gran nombre de treballadors immigrants de països com Turquia i el Marroc. L'actitud tolerant també atrau molts joves, ja sigui de manera permanent o temporal.

COSTUMS LOCALS

Deixar propina als restaurants i bars no acostuma a ser necessari, ja que per llei el preu ha d'incloure el càrrec de servei i impostos. Si voleu deixar canvi a la taula està bé, però no cal pagar un 10-20% extra. A tot arreu entenen i parlen l'anglès, tot i que fer servir algunes paraules locals de cortesia sempre s'aprecia. És costum per als amics saludar-se amb tres petons, a l'estil italià, començant per la galta dreta. Una cosa que cal tenir en compte és que a Amsterdam s'acostuma a sopar aviat; normalment es comença entre les 18 i les 19 h. Seguireu trobant llocs oberts més tard, però la majoria de cuines tanquen cap a les 22 h.

POLÍTICA I ECONOMIA

El nom sencer del país, el Regne dels Països Baixos, certifica que és una monarquia, encara que relativament liberal, amb un rei que gaudeix d'una gran estima per part de la ciutadania. Actualment el monarca és Guillem Alexandre. Per contra, la democràcia holandesa comprèn tot tipus de partits polítics. Per exemple, un partit de creació recent que representa pensionistes, el 50PLUS, va obtenir dos escons a les eleccions del 2012 i quatre a les del 2017. El 2017, els 150 escons parlamentaris estaven dividits entre tretze partits diferents. Una nova coalició de govern liderada per Mark Rutte del conservador/liberal VV (Partit Popular per la Llibertat i la Democràcia) es va formar finalment l'octubre del 2017 després de 225 dies de negociacions.

Amsterdam és la capital financera i empresarial dels Països Baixos. Tot i els patiments econòmics mundials, gaudeix d'una economia comparativament pròspera, gràcies al fet que té el quart port més gran d'Europa, una de les borses més destacades del continent i que rep uns 20 milions de visitants anuals.



En bicicleta per De Pijp.



Cafè Sappho.

CONSELLS PER EXPLORAR AMSTERDAM

Comenceu el dia aviat. Si voleu veure les atraccions principals, inclosa l'Anne Frank Huis i el Museu Van Gogh, és millor llevar-se aviat i arribar uns 20 o 30 minuts abans que obrin portes. Pot semblar una espera llarga, però no ho serà tant com si arribeu una hora més tard.

Feu la maleta per a totes les estacions. Digui el que digui el pronòstic meteorològic, quan viatgeu a Amsterdam és millor fer la maleta assumint que podeu viure totes quatre estacions en un parell de dies. Agafeu tant crema solar com un paraigua a l'estiu, i planegeu vestir-vos en capes en qualsevol època de l'any. Les nits poden ser fredes, així que estigueu preparats amb un jersei fins i tot a l'estiu.

Escolliu les dates. Hi ha molts festivals i esdeveniments divertits a Amsterdam durant l'any (vegeu la pàgina 113), així que val la pena consultar les activitats previstes per quan planegeu la visita. Si podeu ajustar les dates per coincidir amb un esdeveniment, ja sigui l'Orgull LGBTI o l'aniversari del rei, feu-ho. Els habitants d'Amsterdam saben divertir-se.

Reserveu temps per comprar. Deixeu temps no només per comprar als carrers de manera habitual, sinó també quan visiteu museus. La botiga del Rijksmuseum és immensa i conté objectes inusuals que el museu ha encarregat a artistes locals, mentre que la del Museu Van Gogh és igual d'impressionant, amb objectes creatius i elegants entre els habituals imants de nevera i postals.

Domineu el transport públic. Tot i que és fàcil visitar Amsterdam a peu, podeu creuar el centre de la ciutat en 30 minuts. Quan el cel s'enfosqueix i comença a ploure estareu contents d'haver agafat un mapa del transport públic a l'oficina de turisme i d'haver comprat una targeta de transport públic per avançat; així podreu pujar al tramvia directament en la direcció correcta.

Tasteu diferents cuines. No us quedeu només amb el que sabeu que us agrada menjar. Hi ha una varietat increïble d'experiències culinàries a Amsterdam; tasteu-les. Un dia podeu estalviar amb menjar de carrer com ara *haring* (arengada) o *friet* (patates fregides) cobertes de maionesa, però l'endemà compenseu-ho amb un sopar en un dels restaurants amb estrella Michelin de la ciutat. Entremig hi ha bon menjar a bon preu a les cafeteries, en les quals també trobareu un gran ambient. Com a mínim tasteu un àpat indonesi, també.

Investigueu el vostre allotjament. Amsterdam té una gran varietat de llocs on dormir, des d'hostals de baix pressupost fins a l'opulència de cinc estrelles (vegeu la pàgina 92). També té alguns edificis històrics meravellosos al costat del canal que s'han convertit en allotjament, de vegades de luxe i d'altre més bàsics. Però, abans de fer una reserva en un d'aquests edificis, mireu on és l'habitació i si hi ha ascensor. A algú se li pot fer difícil quan descobreixi que és en un tercer pis i no hi ha ascensor!



L'arengada crua és una delicadesa a Holanda.

MENJAR I BEURE

Tot i que la cuina tradicional holandesa té fama d'avorrida, la població immigrant d'Amsterdam assegura gran varietat d'experiències culinàries. Des de menjar de carrer fins a propostes gurmet, amb restaurants assequibles però innovadors.

La cuina holandesa inclou una varietat limitada de plats, però menjar fora a Amsterdam pot ser un dels punts a destacar del viatge. La raó? La major part de les més de 100 nacionalitats de la ciutat han portat les seves pròpies delícies culinàries als restaurants d'Amsterdam. Podeu ser a la ciutat durant més d'un mes sense menjar el mateix estil culinari dues vegades.

CUINA LOCAL

El menjar tradicional holandès és de temporada i es basa en allò que es recol·lectava de la terra o el mar, amb plats lleugers a l'estiu i de més densos a l'hivern. Els conreus agrícoles són abundants al camp, i els plats de carn no tendeixen a tenir un rol important en la major part de la cuina holandesa. El peix i els productes làctics són considerablement més prevalents.

L'esmorzar holandès (*ontbijt*) és intens. Talls de pernil i formatge, i potser ous durs amb diferents pans i melmelada o mel, s'acompanyen amb un cafè amb llet fort.

Malgrat que els habitants d'Amsterdam es van decantant cap a àpats més lleugers i saludables, encara gaudeixen de *pannenkoeken* a l'hora de dinar, creps més gruixudes que les franceses que es fan al moment. En podeu menjar de salats (amb ous i bacó, per exemple) o amb complements dolços (fruita, xocolata i nata), o fins i tot un de cada. *Uitsmijter* és un altre plat interessant i popular per dinar, que se serveix en cases arreu del país i en cafeteries. Consisteix en una llesca de pa torrada només d'un costat, on s'afegeix un tall de pernil i un ou ferrat.

Broodjes o entrepans estan disponibles amb una gran varietat de complements. El pernil local i els formatges holandesos probablement són els més autèntics si voleu menjar local, i la combinació és deliciosa sobre una *toastje* o un entrepà torrat calent.

Els plats d'hivern són calents i abundants. Comenceu amb un bol d'*erwtensoep*, una sopa de pèsols espessa amb trossos de botifarra. Es tracta d'un àpat per si sol, servit amb pa dens o *pumpernickel*. L'altre tipus de sopa principal és *bruine bonen soep*, que es fa amb mongetes vermelles. Es pot continuar l'àpat amb un *stamppot*, puré de patates i verdures (nor-



Rodes de formatge Zaanlander.

malment *kale* o col) que se serveix amb talls de *rookworst* (botifarra gruixuda fumada), o *hutspot*, fet amb vedella.

Peix

El peix (*vis*) ha estat un dels pilars de la dieta holandesa durant moltes generacions. Tasteu l'halibut (*heilbot*), el bacallà (*kabeljauw*) o l'eglefí (*schelvis*), que provenen tots del mar del Nord, a la costa holandesa. Les ostres (*oesters*) i els musclos (*mosselen*) són especialment bons, i l'anguila fumada (*gerookte paling*) és una delícia. Un plat que recorda els calvinistes, lleuger al paladar, és un àpat bàsic de palaia (*schol*) amb verdures, en què el peix es fa a la brasa i se serveix amb mantega. També trobareu peixos d'aigua dolça (*zoetwatervis*), de canals o rius.

Formatge

El formatge (*kaas*) es menja més aviat per esmorzar o dinar que no pas per sopar. Tant el gouda com l'edam, que porten els noms dels pobles productors, són fàcilment identificables, de forma rodona i recoberts de cera vermella (per a l'exportació) o groga, que manté el formatge hermètic, de manera que es preserva durant mesos.

Postres

Els holandesos no són especialment coneguts pels dolços, tot i que la majoria de cafeteries i restaurants tenen *appelgebak* (pastís de poma) al menú. També trobareu *stroopwafels*, gofres primes i rodones farcides de xarop daurat i mantega; i *pofferjes*, trossos de massa petits i en forma de petxina, fregits en mantega i sucre.

ON MENJAR

Menjar de carrer

El menjar de carrer sempre ha estat popular a Amsterdam. Les *friet* (patates fregides) es mengen en qualsevol moment del dia. Estan tallades gruixudes i se serveixen amb una cullerada de maionesa densa. Veureu paradetes a les places o cantonades.

La manera típica holandesa de menjar arengada és agafant-la per la cua amb una mà, aguantant-la sobre la boca i menjar-la a poc a poc a mossegades, de manera que l'arengada desapareix de manera gradual i només queda la cua. Els habitants d'Amsterdam sovint la prefereixen a trossos i servides amb ceba crua picada.

Eetcafés

Un *eetcafé* és un entremig d'una cafeteria i un restaurant, potser més equivalent a un *bistrot* francès. S'hi acostumen a servir plats senzills, tot i que alguns *eetcafés* n'ofereixen de força sofisticats, però el nom els distingeix d'una cafeteria, on només se serveixen begudes.

Restaurants ètnics

Amsterdam ofereix menjar de gairebé qualsevol racó del planeta, així que no tingueu por de provar llocs que pot-




Erwtensoep *(sopa de pèsols i botifarra).*

ser no semblen gaire prometedors a primera vista. La cuina indonèsia és especialment prominent, i hauria de figurar a la llista culinària de tothom.

Alta gastronomia

L'any 2018 hi havia divuit restaurants a Amsterdam amb una o dues estrelles Michelin. Si voleu una experiència d'alta gastronomia, la podeu tenir en alguns dels locals centrats en ingredients holandesos i d'altres amb un estil culinari més tradicional francès.

Atraccions

Si planegeu on menjar, no us oblideu de l'entorn. El Rijksmuseum, per exemple, té un excel·lent restaurant que se centra en ingredients holandesos i convida xefs perquè supervisin el menú. I, com molts altres museus de la ciutat, també disposa d'una cafeteria per si preferiu un àpat més senzill.

L'Artis Zoo té diverses cafeteries i restaurants, i repartits pel recinte trobareu el tradicional holandès *bakefiesten*: una combinació de parada de bicicletes i de menjar de carrer. A la cafeteria orgànica de l'Hortus Botanicus hi ha The Orangery, una de les cafeteries més encantadores de la ciutat. Al NEMO podeu portar un pícnic per gaudir-lo al terrat, amb unes vistes espectaculars.

BEGUDES

Als holandesos els encanten els bars. En trobareu un a gairebé cada cantonada; són llocs càlids i acollidors on podeu seure durant hores. Els llocs bàsics són les *bruine kroeg* (cafeteries marró), el nom de les quals fa referència a les parets pintades de marró, la poca il·luminació i els interiors fumats. Hi venen alcohol, cafè i aperitius lleugers, i són una institució, com els pubs a la Gran Bretanya. Aquestes cafeteries defineixen la paraula holandesa *gezelligheid*, 'estat de comoditat i convivència'. Aquí és on la gent local va a fer unes cerveses després de la feina, a jugar a cartes, a participar en debats polítics i a explicar batalletes.

Històricament els bars tradicionals holandesos s'han centrat en dos productes: la cervesa i la *jenever* (pronunciat *ieneifer*). En un moment donat, les destil·leries i cerveseries tenien cases de tast (*proeflokalen*) on els compradors degustaven els últims beuratges i comparaven anyades. Avui només en queden algunes a la ciutat i sempre s'hi serveix una varietat d'altres begudes, a més de les tradicionalment seves.

A més de cervesa i *jenever*, la majoria de bars també serveixen vi, cafè i refrescos. El cafè és vital a Amsterdam. La ració negra i forta del beuratge acabat de fer (i forçosament ha de ser acabat de fer) es ven en cafeteries i en bars d'arreu de la ciutat.

Cervesa

La cervesa produïda als Països Baixos acostuma a ser de la varietat pils, una mica més forta que la lager britànica o