

En toen was er nog maar één

Met mijn bedrijf ben ik gezegend met een prachtlocatie, op de hoek van de Utrechtsestraat en Herengracht recht tegenover The Bank en Marqt in hartje Amsterdam. Een plek die niet alleen veel inspiratie maar ook tragiek met zich meebrengt. In mijn studententijd was ik bewoner van de Utrechtsestraat en woonde daar met een aantal vrienden boven een slager, Edy de Gruyter. We moesten door de winkel heen om onze verdiepingen te bereiken. In ruil voor hand- en spandiensten van onze kant konden wij in goed vertrouwen buiten winkeltijden de vrieskist en koeling plunderen. ("Jongens, wel even opschrijven wat je gepakt hebt") Ook het proeven van een nieuwe lading eigengedraaide rook- of leverworsten of bakken erwtensoepp behoorde tot onze taken.

Mijn respect voor het slagervak groeide met de maanden. Uitbenen van halve koeien, alle onderdelen gebruikend, zingend, hakkend en draaiend. Hard maar ook secuur werk. Ondertussen wel duur betaalde dubbelgepaneerde schnitzels verkopend ("Dat vinden mijn klanten juist lekker") en een goedkope kalkoenfilet voor kalfsvlees verkopend ("Ze proeven het verschil toch niet"). Ja, het was ook een bijzondere manier van ondernemen, waar mijn respect beduidend minder groot voor was. Er waren toen maar liefst vier slagervak in de straat. Drie 'gewone' slagervak en een luxe slager, Fred de Leeuw.

Uiteindelijk hebben de slagervakshanden, een soort reumatiek door teveel in koud water zitten, in combinatie met een gestaag teruglopende klandizie en zijn vrouw die met de grootst mogelijke weerszin in de zaak stond te helpen, het einde van de onderneming geforceerd. De zaak werd verhuurd aan een aardewerk-importeur, een studiegenoot van me. Ik was toen inmiddels al lang en breed verhuisd naar de Jordaan.

Na Edy stopte ook Kolijn er mee, waarmee hij een hevige concurrentiestrijd mee voerde. We praten dan over de jaren negentig. In januari is ook de laatste gewone slager verdwenen, Jong. Een van mijn favoriete adresjes voor mijn dagelijkse lunch. Heerlijke bollen met gegrilde worst en honingmosterd saus. Ondanks een bloeiende klandizie, zeker rond lunchtijd, heeft hij met het pensioen in zicht de zaak verkocht en komt er de zoveelste kledingzaak, waar ik zeker niet twee keer per week binnen zal vallen. En dus weer een lunchoptie en een praatje over het reilen en zeilen van de straat minder.

Dat is de dynamiek de Utrechtsestraat. Je zou er bijna melancholisch van worden.

Jeroen Verwaaijen

voormalig Utrechtsestraat-bewoner en directeur onderzoek Strabo