

Verkleij, een 100-jarig

Voor mij ligt een editie van het *Bussums Nieuwsblad* met maar liefst 12 pagina's Verkleij en de meesten van u hebben het nummer vast thuis bewaard vanwege de prachtige recepten. En ik heb de toespraken van Jan en Frans bij hun receptie in Spant! op 2 oktober jongstleden ook al voor mij liggen. Wat kan BHT daar nog aan toevoegen? We zullen zien dat er in honderd jaar toch meer gebeurt dan je in 12 krantenpagina's kunt samenvatten.

Jan-Willem
Henfling



Trouwfoto van Jan
Verkleij en Lies
Moons in Bussum,
11 oktober 1916

Waarschijnlijk kwam de jongeman te voet, af en toe een stukje liftend met een passerende boerenkar. Helaas, Jan en Frans Verkleij kunnen geen antwoord geven op de vraag die mij het meest interesseerde.

Knecht bij de varkensslachterij van Griffioen

Frans Verkleij: "Opa Jan kwam naar Bussum omdat hij knecht kon worden bij de varkensslachterij van Griffioen aan de Kerkstraat 6. Die Griffioen moest korte tijd later, om onduidelijke redenen, plots van zijn winkel af en Jan rook zijn kans! Hij had het idee dat hier geld te verdienen was, met dat station op de route van Amsterdam naar Amersfoort, toen de drukste lijn van Nederland." Jan vult aan: "Noteer ook maar meteen dat die Griffioen de grootvader is van Jan Cees Griffioen, van die wijnhandel aan de Oud Bussummerweg. Op 1 oktober 1916 werd opa de nieuwe eigenaar en tien dagen later trouwde hij met Elizabeth Moons uit Waddinxveen."

Tweemaal Huizerweg

De zaken gingen goed en de winkel werd snel te klein. Opa Jan liet architect Herman van Eijden een winkel met bovenhuis ontwerpen. De nieuwe slagerij op de Huizerweg 39 (waar later banketbakker Van de Koppel gevestigd was en nu bakkerij Litjens) opende in 1923. Maar architect Vos overtuigde Verkleij ervan dat hij een blok verder veel meer aanloop zou



Hoe kwam opa Jan naar Bussum?

Mijn eerste vraag aan de broers Verkleij is natuurlijk hoe hun opa Jan in 1914 in Bussum aankwam. Hij kwam uit Reeuwijk. Daar was geen treinstation. Zou er een bushalte zijn geweest? Of zou hij naar Den Haag zijn gewandeld en daar de trein hebben genomen? Of kwam hij op de fiets? Ook dat is mogelijk. Maar fietsen was toen nog een hobby voor de welgestelden.

n rige slager

hebben. Bovendien was op nummer 39 onvoldoende werk- en opslagruimte. Zo kreeg Vos opdracht de winkel te bouwen op de hoek van de Huizerweg en de Frederik van Eedenweg, waar Verkleij nu nog steeds zit, en al in 1932 ging de slagerij daar verder.

Grote katholieke gezinnen hebben een goede voordeur nodig

Jan: "Ook met de familie ging het goed. Opa Jan en oma Elisabeth kregen maar liefst negen kinderen, van wie er nog één in leven is. De vijf zoons gingen naar de Aloysiusschool aan de Vossiuslaan, want ze hoorden tot de Mariaparochie en daar vertel ik zo nog wat grappigs over. Van de jongens werden Joop, onze vader, en oom Jan slager. Oom Jan had een slagerij aan de Laarderweg. Hij is nooit getrouwd. Twee werden bakker en één kantoorclerk. Joop, geboren in 1917, was de oudste. Hij trouwde in 1943 met Truus Janssen, een Bussumse. Zij kregen zeven kinderen: drie jongens en vier meisjes. Ik ben van 1949 en de oudste van de jongens. Frans is de jongste en pas 57 jaar oud." Frans: "Pa kwam in 1931 als veertienjarige al in de zaak werken. Zijn onderwijzer vond dat erg jammer. Hij kwam nog



*Winkelpand
Huizerweg 39
wordt geopend,
1923*

met opa praten. Hij zou eerst verder moeten leren, of officier worden. Maar hij wilde niet." Jan: "Ik moet je nog vertellen over de voordeur, want dat was heel belangrijk voor opa. Tijdens de bouw van de winkel hoorde hij dat zijn winkel zou gaan horen bij de toen net opgerichte Heilig Hart parochie. Maar dat wilde hij beslist niet. Daar in die nieuwe wijk had hij weinig klanten. Omdat de Frederik van Eedenweg bij de Mariaparochie bleef horen werd het ontwerp door de architect aangepast. De



*Het slagersambacht
in 1974 met rechts
Joop Verkleij*

Het gezin Verkleij in 1927. De oudste jongen (rechts) is Joop die de slagerij en de Huizerweg zou voortzetten.



voordeur van de woning kwam opzij en niet waar je hem zou verwachten.”

Hoe het slagersvak veranderde

We hebben het over de veranderingen in het vak van slager gedurende de afgelopen honderd jaar. Jan: “Onze koeien werden geslacht in het gemeentelijk slachthuis. Lang geleden was dat aan de Molenlaan en later, tot zo’n twintig jaar geleden, aan de Hooftlaan. Opa zat toen denk ik in het bestuur. Het zal wel zoiets als een coöperatie zijn geweest. Later werd dat Slachterij Deen en nu staan er huisjes. Eigenlijk was opa heel modern. Hij was in 1956 de eerste in Nederland met een elektrische koel- en ijsvitrine en in 1952 was hij een van de eersten met kalfsvleeskroketten. Ons vak veranderde geleidelijk van slagerij in eetwinkel. Het begon al in de jaren 50 met erwtensoep en nasi en bami. Na de grote verbouwing van 1966 kregen we de huidige omvang. In de vroegere tuin kwam een keuken, in de winkel kwam een enorme kippengrill en in de kelder een worstmakerij. We begonnen toen met salades en werden ook traiteur. Nu zijn al onze slaggers opgeleid als kok. Het ambacht bleef wel. Bloedworst, braadworst en hausmacher maken we nog steeds zelf. We roken ons eigen spek en rookvlees. We maken

ons eigen pekelvlees. Vanwege de kosten maken we een aantal producten, zoals worsten, samen met andere ambachtelijke collega’s. Ieder waar hij het beste in is. De maaltijden en salades worden wel allemaal in onze eigen keuken gemaakt.”

BHT: “En de klanten, zijn die anders dan vroeger?” Frans: “Onze klanten willen weer meer ambachtelijk. Ze willen denk ik geen karkassen zien die uitgesneden worden, maar wel dat de slager iets aan het uitsnijden is. Toch hebben ze altijd haast. Als je niet meteen klaar hebt wat ze willen, rennen ze gillend de winkel weer uit. Maar schrijf dat maar niet op. Dat vinden ze niet leuk om te horen.”

Jan: “Vader vond het prachtig om na het werk naar de boer te gaan om koeien te kijken en te kopen. Zoals wij gaan sporten, zo ging hij bij de boer langs. Daar kon hij helemaal ontspannen. Boer Van Eijden zat tot voor kort op de Hilversumse Meent, Gerrit van Dijk in Ankeveen en de gereformeerde vleesboer Ruth Floor in Loosdrecht. Hij kocht iedere maand zo’n tien koeien en betaalde per kilo geslacht gewicht of ‘in de roes’. Dat is op zicht, dan is het risico voor de slager. Ik ging als jochie vaak mee. Mijn vader had, net als ik, van die kleine handjes. En als ze dan in het weiland, daar naast die koe aan het afslaan gingen, dat

vond ik vreselijk. Die boer met die enorme handen mepte er op los! Ik was bang dat ie de handen van mijn vader eraf zou slaan. Maar voor die laatste gulden liet hij zich de hand graag blauw slaan! Als mijn vader dan die tien koeien had gekocht, bepaalde de boer wanneer ze naar de slacht zouden gaan. Dat heeft met voer en zo van doen.”

De oorlogsjaren

BHT: “In het kasboek zien we dat in de oorlog de handel met bijvoorbeeld Mariënburg gewoon doorging. Eerst had je de nonnen en het pensioonaat en toen plots de Duitsers.” Jan: “Nadat de zusters uit Mariënburg waren gezet, kwam de Ortskommandantur erin. Ik was nog niet geboren, dus ik heb ook alles maar van horen zeggen. We werden toen verplicht om door te blijven leveren en mijn opa vond dat niet verkeerd. Hij had negen kinderen, een zieke vrouw en tien man personeel. Door de Duitsers hadden we minder toezicht en daardoor konden we ook vlees leveren aan mensen die niet genoeg bonnen hadden. En we hadden een hele tijd een gezin uit Rotterdam in huis, dat niet terug kon na dat bombardement. Toen kwam er ook een Duitse worstmaker in de winkel. Die had een geheim recept. Als hij werkte moest iedereen de zaak uit. Bijkomend voordeel was dat die Duitser



een aggregaat neerzette en daardoor hadden we de hele week gratis stroom en met ons het hele blok, waaronder banketbakker Van de Koppel.”

De eerste dag van Jan in 1974.

Is er toekomst na 100 jaar?

BHT: “En de toekomst? Hoe kan die er uit zien?” Jan: “Wij zijn dus derde generatie. Ik trad aan in 1973 en mijn broer Frans in 1983. Je weet dat Agaath en ik er in 2010 uit zijn gegaan. Ik was behoorlijk op. Het slagersvak is prachtig werk, maar daarbij een bedrijf runnen is behoorlijk slopend. Frans en Henny namen de leiding toen geheel over. Dat is een wondertje op zich, want daar zag het een hele tijd niet naar uit. Frans is kort nadat hij in 1983 in de zaak kwam heel lang heel erg ziek geweest. Dat heeft hem behoorlijk uitgeput, maar onze gezinnen wel heel dicht bij elkaar gebracht. De toekomst ziet er goed uit, omdat

creatieve slagers zich altijd weten te onderscheiden van het grootwinkelbedrijf. Opvolging uit de familie zit er niet in, maar Frans en Henny hebben uitstekende opvolgers gevonden in de familie Van Nes, die het bedrijf met veel ambachtelijk elan zullen voortzetten. We hebben de honderd jaar in ieder geval samen vol gemaakt.”

Links: De ambachtelijke slager Frans keurt zijn vlees in de wei, 2015

