



Balijelaan 16 – Slagerij G.A. van Rijn/J. van Schip

Bij de opening in 1925 begon Slager Van Rijn op de hoek van de Rijnlaan en Balijelaan. Hij greep bij de opening van de Balijebrug eind jaren vijftig zijn kans en maakte met een groot reclamebord waarop stond WAT VAN RIJN SNIJDT, IS KWALITEIT om zo naamsbekendheid te krijgen. Het waren jaren van naoorlogse bloei, de slagerij liep goed. En zijn feestelijke heropening van de slagerij en brug vielen goed samen.

Jan van Schip was toen nog personeel en neemt kort na de heropening de slagerij over. Eenmaal baas geworden, kwamen zijn zussen in de winkel werken om de broer te helpen. Wij hadden de tijd mee, het was wel hard werken. Om vijf uur 's morgens werd begonnen met allerlei voorbereidingen. Zus Truus werkte tien jaar bij haar broer. Wij maakten tussen de bedrijven door slavinken en tartaartjes. En op woensdag was het de gehaktdag. En dan de eigengemaakte verschillende soorten leverworsten, waar zij vele prijzen mee hebben gewonnen. Het was vooral gezellig om een gesprekje te hebben met de klanten. Ik had geen speciale oplei-

ding. En dan het snackhalletje/automatiek een vast knooppunt in Rivierenwijk en Dichterswijk tegen de winkel op de Balijelaan. Waar je 's avonds een Zakje Patat 25 cent, Patat met 35 cent, via een loket kocht. En dan de snacks die je uit de automaat haalden die waren van super kwaliteit waar onder de Kroketten, Lihan boutjes op een stokje gerold met stukjes vlees, de Frikadel, de halve Kip en het Nierbroodje. Alles naar eigen recept en zelf gemaakt. Want wat is er lekkerder als je van een danspartijtje kwam, even langs te gaan en te genieten van vooral de snacks van toen. Zoon Dick, 7 jaar, hielp vader graag bij het maken van deze lekkere snacks.

Deze stonden toen nog in de kinderschoenen zullen wij nu zeggen.

Toen Jan overleed was het zoon Dick die boven de zaak was geboren en zijn vrouw Helene die de zaak in 1981 overnam. Hij kreeg het vak dus met de paplepel ingegoten. Hoewel hij liever kok wilde worden. Nu

konden zij als extra's, kant en klare maaltijden aan de klanten verkopen, dus het zit toch een beetje in die richting.

Vroeger liep de slager met het levend vee door de straat om de buurt te kunnen laten zien wat er de week daarop in de vitrine zou liggen, dat is in de huidige tijd niet meer denkbaar. Maar het rundvlees komt wel van vaste mesters uit de regio in grote stukken binnen. En wordt alles door slager Van Schip van kop tot staart verwerkt, zoals te zien was in de vitrines. De halve varkens komen van Boerderij De Heijdehoeve. Constante bijscholing op het gebied van kooktechnieken en voeding zorgen dat de slager ook zijn vleeskennis kan combineren met aangeleverde recepturen. Voorbeelden als Balkenbrij, Leverworst, de warme Metworst, dit is maar een greep uit het assortiment. Slaatjes en de Erwtensoepp die

helemaal zonder onnodige toevoegingen en kant en klare mixen worden gekookt en dat proef je. In 2013 worden zijn rookworsten met Goud bekroond. En in 2015 Goud voor zijn Balkenbrij, volgens de kruiding van zijn vader Jan.

Keurslager Van Schip probeert de charmes van de goede oude tijd te combineren met de huidige wetgeving en wensen van de kritische vleesliefhebber. Kijk naar de toeloop van de klanten. De zoon van Dick, Bastiaan, werd niet zijn opvolger. Op 29 april 2023 is na 42 jaar Dick van Schip gestopt.



Met vriendelijke groet, Co Scherrenberg

Email: coscherrenberg@gmail.com

Tel.: 030-8901323

Voor Foto's-Knipsels-Praatjes over de JUTFASEWEG VAN TOEN en de HISTORIE VAN RIVIERENWIJK.