

# Albert de Rijk van proeflokaal 'De Zes Vaatjes' bepaalt zelf wie hij tot klant wil hebben

## Als de kolensjouwers van Takken geweest waren, bleven er pikzwarte stoelen achter

(door Dirk de Moor)

**UTRECHT** — Albert de Rijk houdt niet van flauwekul. Dat is hem aan te zien. De plooiën van zijn goete lobbes-achtige gezicht en de wat melancholische blik in de donkerbruine ogen passen wonderwel bij zijn schampere afwijzing van alles wat niet puur is. In zijn merkwaardige proeflokaal 'De Zes Vaatjes' op de hoek van de Mgr. v.d. Weteringstraat en de Appelstraat in Buiten-Wittevrouwen is geen plaats voor trends. Het is een der oudste etablissementen van de stad. En sinds jaren alleen nog maar voor 'genodigden' geopend.

Het mag geen verbazing wekken dat De Rijk van bijvoorbeeld Hoog Catharijne niets moet hebben: „Elke rechtgeaarde Utrechter kan wel huilen om het verloren gaan van de oude stationsbuurt. Ach, Utrecht heeft natuurlijk veel te weinig aan zijn grote pleinen gedaan. Het Vredenburg bijvoorbeeld. Dat had met een andere beleid een Vrijthof kunnen worden. Terrassen en cafe's rondom. Het Muziekcentrum had daar nooit mogen komen. Men zegt dat de oude stad door Hoog Catharijne is opgeleefd, maar volgens mij was dat ook zonder HC wel gebeurd hoor. Je ziet immers dat de mensen de knusse straatjes weer gaan opzoeken, dat ze van al die koop-paleizen nou wel genoeg hebben gezien”.

Als Albert de Rijk (67) in HC komt is het om even naar de Volendammer Vishandel te lopen. En om bekenden te ontmoeten. „Want”, moet hij toegeven, „je komt er wél veel oude Utrechtse types tegen. Die zoeken mekaar daar op. Vroeger stonden ze op een brug - als baliekluiers - nu komen ze daar”.

### Kruidentbitter

Baliekluiers. Een stokpaardje van De Rijk. Begin 1986 introduceerde hij een zelfgemaakte kruidentbitter onder die naam, 'de eenige egte Utrechtse kruidentbitter' staat er op het etiket van de bruine stenen kruiken. Op het door Albert zelf getekende etiket is een man met een pet te zien, die op de Stadhuisbrug kringetjes in het water staat te spugen. Domtoren op de achtergrond. Samen met zijn zoon Bert - een geschoold expert op het gebied van wijn en gedistilleerd - heeft De Rijk de drank uit zo'n veertig kruiden getrok-

ken en vervolgens laten stoken. Het recept komt uit oude familie-boeken. De familie De Rijk meent samen met de Van Wegens uit de Lange Koestraat aanspraak te mogen maken op de titel 'oudste horecafamilie van de stad'.

De zelfgemaakte kruidentbitter - alleen te koop bij De Rijk en in de horeca - is een groot verkoopsucces geworden en wordt volgens de makers inmiddels 'overal ter wereld' gedronken. Vader en zoon De Rijk houden het recept angstvallig geheim. Nou ja, dat er onder andere zoethout, alsemkruid, myrrhe, gesneden valerianawortel en kinabast worden gebruikt wil Albert na lang aarzelen wel kwijt.

Een 'gepakt' etablissement, De Zes Vaatjes. Houten vloer, houten stoelen en tafels. Roodgeruite gordijntjes voor de ramen. Een strakke, ouderwetse tapkist met een antieke paarse bliertap waarop een bronzen beeldje van de god van het bier en de bierbrouwers Cambrinus staat. Op een plank vlak onder het plafond staan op rij antieke stenen vaatjes met de opschriften: Jenever, Schilletje, Voorburg, Punch, en Fladderik. Meer dan honderd jaar oud, want ze zijn nog afkomstig van een café dat op die plaats vanaf 1876 heeft bestaan.

Achterin het lokaal bevindt zich een 'drankorgel', een piramide-vormige stapel vaten. Voorts een grote donkerbruine pot met kraan, een duplicaat van die waarin de 'Balieklui-ver' wordt getrokken.

„Denk er om”, waarschuwt De Rijk nog maar weer eens, „we zijn dus geen café. Bepaalde gezelschappen kunnen reserveren. Ik krijg hier schrijvers, dichters en...nee laat ik daarover niet uitwijden. Het is een soort sociëteit geworden,

maar wie er komen zeg ik liever niet. Ik scherm de privacy van die mensen zoveel mogelijk af”.

### Waarom?

„Omdat ik niet graag aan de weg timmer. Wat er bij ons aan groei is komt van binnenuit. Mensen nemen introducé's mee en zo. Ik houd 't graag clean. Onze avonden zijn erg gezellig. Op aanvraag kunnen gezelschappen ook wel terecht, maar geen rugbyteams en ook wil ik geen bruiloften en partijen”.

### Dronken mensen

Albert de Rijk zelf is geen grote drinker. „En dat is maar goed ook”, zegt hij, zich bedachtzaam door het nog niet helemaal grijze haar strijkende, „anders hou je het niet vol in dit vak. Ik hou van een borrel op zijn tijd en van een goed glas wijn, of een lekker pilsje, maar van dronken mensen moet ik niks hebben. Ik heb een hekel aan mensen die zichzelf niet meer zijn”.

Het café is in 1876 op die plaats gesticht, toen Buiten Wittevrouwen en Abstede werden gebouwd. In 1914 begon begon de vader van Albert de Rijk, ook Albert geheten en sigarenmaker van beroep, er een café-slijterij. Hij overleed in 1928, 48 jaar oud, en zijn vrouw ('Tante Riek') zette het café voort. Zij is in 1961 overleden.

„Ik was 32 jaar en had allerlei banen achter de rug, toen ik in 1954 de zaak overnam”, vertelt Albert de Rijk. „Ik had drie zusters en een broer, maar ik was de enige die er voor voelde. Mijn moeder had altijd keihard moeten werken. Ze is toch nog tachtig jaar geworden. Mijn vrouw heeft haar acht jaar lang verzorgd. Ik had eigenlijk de bedoeling de zaak



ALBERT DE RIJK maakt z'n eigen kruidenbitter.

Foto UN-Jaap de Boer

te verkopen, maar ik ben er in blijven hangen. Mijn vader kan ik me maar vaag herinneren, ik was zes jaar toen hij overleed. Z'n sterfbed ja, dat weet ik nog wel".

Wij - mijn ouders en later ikzelf - woonden boven de zaak. Het was altijd druk en altijd laat. Ook zaterdag en zondags waren we open tot in de nacht. In de jaren zestig zijn mijn vrouw en ik verhuisd naar Amerongen, omdat het wonen boven de zaak mijn vrouw te veel werd. Toen ontstond een wat moeilijke situatie. Ik moest hier vaak blijven slapen, m'n zoon zat nog in de stad op school. We gingen gaandeweg onregelmatiger open en zo is het gekomen dat we tenslotte van het hele café-idee zijn afgestapt".

"Mijn zoon, Bert dus, is nu 42 en heeft inmiddels alle diploma's gehaald op het gebied van de dranken. Hij heeft de Wijnacademie gedaan, is erkend meester-schenker en lid van de Nederlandse 'en van de internationale bartendersclub. Op zijn vakgebied een grote aan het worden. Hij neemt al examens af. Misschien gaat hij wel door in het vakonderwijs en dan ontstaat voor de zaak uiteraard een moeilijke situatie, want ik ben al 67. Bert woont hier overigens om de hoek, in de Appelstraat. We kunnen het erg goed vinden samen".

Een jaar of tien geleden werd Proeflokaal De Zes Vaatjes sociëteit. In de bij Broese Kemink verschenen dichtbundel 'Utrecht Centraal' bezingt trouwe bezoeker Frank Chapel het etablissement met de (begin)regels: *Bronzen Cambrinslongevraagd vereerd met kleine rituelenlanedotisch/draait/de wereldlangs bruine vanden.* En professor Gerrit H. Jansen, eveneens een goede bekende, beschrijft het proeflokaal in zijn, ook al bij Broese Kemink verschenen boek 'Ballonnen en Brood', een verzameling Utrechtse portretten.

Toen in 1968 als uitvloeisel van de nieuwe drankwet alle kleine, bruine cafe's aan eisen met betrekking tot ruimte en hygiëne (toiletten) moesten voldoen, werd een woonhuis in de Appelstraat bij de zaak getrokken. Die ruimte is nu hard nodig, ook al omdat vader en zoon De Rijk er samen hun Baliekluiver bereiden. Dat gebeurt nog ambachtelijk, keteltje voor keteltje. Alleen het stoken wordt uitbesteed.

Pronkstuk van het lokaal is sinds enige tijd een fraai bronzen beeld van een baliekluiver vervaardigd door de Utrechtse beeldhouwer Ad Jenner. „Iederen vindt het schitterend en ik verkoop er ook replica's van, voor 295 gulden per stuk. Maar het gekke is dat ik op mijn verzoek aan het gemeentebestuur, het beeld te plaatsen aan de balie op de Stadhuisbrug, helemaal niets meer heb vernomen. Ze vonden het mooi en leken er wel voor te voelen, maar er gebeurt verder niks. Juist op die plek zou het zo goed uitkomen".

De Rijk is in de 'oude' Utrechtse horeca overbekend. „Vroeger gingen de Wijk C-kasteleins als Dikke Dries, Schele Cats en Zwanink met een ploeg vaste mensen altijd op maandag stappen en dan kwamen ze ook bij ons in de zaak. 's Zomers gingen ze samen vissen in Harmelen. Ach, er is in de stad ook op horecagebied veel veranderd. Jan de Winter aan de Oudegracht is nog authentiek, de café de Tolsteegpoort ook, maar een van de beste zaken, café Kok in de Twijnstraat, is - doodzonde - onlangs opgeheven. Je ziet nu overal van die trend-zaken. Vroeger ging het vak van kastelein van vader op zoon, nu is het een komen en gaan van mensen in pachtzaken, lieden die 't eens proberen. Neem nou dat nieuwe café De Hooghe

Heeren tegenover de schouwburg, waar eerst het goedkope restaurant Flora zat: allemaal prots en pracht en praal! Ik had er liever een kwalitatief wat verbeterd Flora gezien".

## Takken

Albert de Rijk wordt in de slijterij nog bijgestaan door zijn vrouw. Soms mijmeren ze samen nog over de tijden dat de kolensjouwers van Takken, die wagons moesten lossen bij 't Oosterspoor, hun borrel kwamen halen. „Alle stoelen en tafels waren dan roetzwart maar het waren gezellige kerels", zegt Albert. „En dan had je al die leveranciers hè, het volk dat langs de weg zat. Een Kees Nimmerdor, de groenteboer uit Wijk C, de lui van de twee kweekscholen op de Maliebaan, mensen van Artibus en de veterinairen niet te vergeten. Ik bracht zaterdag alle mensen van garage Honders in de Nachtegaalstraat een grote ketel koffie. Gezellig. Maar de buurt verandert. Het wordt allemaal zo clean. Mannen en vrouwen zijn druk, hebben een baan. Buiten Wittevrouwen mag dan dankzij de stadsvernieuwing als woongebied zijn gerehabiliteerd, het heeft wel zijn karakter verloren".

*Al met al toch een beetje spijt van die stap destijds, in het horecavak?*

"Nou nee, geen spijt. Het is indrukwekkend wat ik er allemaal in heb meegemaakt. Ik had 't niet willen missen. Maar aan de andere kant benauwt het wel eens, altijd tussen die vier muren te zitten. De gebondenheid. Ik ben nooit te lui geweest om te werken, maar soms denk ik: in feite zit ik er ook niet om verlegen. Er zijn leukere dingen om te doen. Kunst interesseert me bijvoorbeeld erg. Vroeger zat de kunstschilder Jan Rodrigo bij me in de klas. En Dirkje Kuik is een nicht van me. Er zit iets creatiefs in de familie. Ik schilder graag en zou best eens willen leren beeldhouwen. En eh...ook de journalistiek trekt me erg aan. Over het kroegleven zou ik heel wat kunnen schrijven. Een boek vol".