

# "Voor laatste week nog 25 kilo extra Poolse worsten gemaakt"

**SINT-NIKLAAS** Na 94 jaar sluit zondag beenhouwerij Addi. De zaak die 'Pietje den Beenhouwer' in 1923 opstartte, zette de Pool Addi Przydryga na de Tweede Wereldoorlog verder, nadat hij eerst Sint-Niklaas had helpen bevrijden en daarbij ook het hart van slagersdochter Godelieve veroverd had. Vooral met de 'Poolse worsten' maakte de slagerij naam en faam, wat ook één van dé specialiteiten werd van Addi's zoon Eric (63), die in 1982 de slagerszaak overnam.

Sinds Eric Przydryga en zijn vrouw Mariette Van Wiele hun klanten lieten weten dat ze het slagersmes aan de vleeshaak hangen, wil iedereen nog snel een extra grote bestelling plaatsen van hun zelfbereide hesp of filet d'Anvers, maar vooral ook van hun geweldige Poolse worsten. Goed mogelijk dat er zondagvoormiddag nog wordt gevochten om de laatste worst in de toonbank. "Ik heb deze week nog 25 kilo extra Poolse worsten gemaakt. Ik kan er nog meer maken, maar ook niet te veel. Ik wil volgende week de beenhouwerij niet nog een dag moeten openen, alleen om mijn Poolse worsten kwijt te geraken", lacht de sympathieke beenhouwer Eric Przydryga smakelijk. Het valt hem en zijn vrouw Mariette nochtans zwaar om de deuren te moeten sluiten, maar de gezondheidstoestand van de slagersvrouw én het vele werk dat een ambachtelijke beenhouwerij vergt, laat hen weinig keuze. Het koppel heeft wel een dochter, maar zij kan de zaak niet overnemen. "Emotioneel is dit erg moeilijk. We durven nog niet te denken aan dat moment komende zondag om 12.30 uur. De stiel van beenhouwer is plezant, maar ook zwaar. De appreciatie van de klanten doet wel veel deugd. Van overal krijgen we bloemen, kaartjes tot flessen champagne en wodka, waarmee mensen toch tonen dat je iets betekend hebt."

Oorlog



Addi Przydryga en Godelieve, bij hun huwelijk in september 1946, twee jaar nadat hij als soldaat van de Poolse Pantserdivisie Sint-Niklaas had bevrijd. © Joris Vergauwen

Drie generaties en 94 jaar in totaal heeft de beenhouwerij veel betekend in Sint-Niklaas. Het was Petrus 'Pietje den Beenhouwer' Vercruyssen die in 1923 het eerste hoofdstuk schreef. Het vervolg met Addi Przydryga is meteen een heel boek waard. "Wat mijn vader heeft meegemaakt nog vóór hij in Sint-Niklaas belandde, is een hard en lang verhaal, wat begon bij de Duitse inval in Polen in 1939. Hij moest op de vlucht en belandde onder meer in kampen in Joegoslavië en Roemenië, om uiteindelijk in Schotland aan te sluiten bij de Poolse Pantserdivisie onder leiding van generaal Maczek. Na de landing in Normandië kwam zijn divisie België binnen om onder meer Ieper, Gent en Sint-Niklaas te bevrijden. In Beveren moesten ze enkele weken wachten op aansluiting en in die periode leerde hij mijn moeder kennen. Zijn oorlog was nog niet voorbij, hij moest verder, maar ze zijn blijven corresponderen. Hij overleefde de oorlog en in september 1946 zijn ze getrouwd in Sint-Niklaas. Mijn vader was een moedige man, net zoals vele anderen die streden en stierven aan zijn zijde. En de oorlog liet sporen na. Telkens hij koud vlees bewerkte, zag ik zijn vingers helemaal wit worden, iets wat hij overhield aan zijn barre vlucht door Europa toen zijn handen op een keer helemaal bevroren."

In de stad die Addi mee bevrijdde, speelde zijn verdere leven zich af. Een terugkeer naar Polen achter het IJzeren Gordijn was sowieso geen optie meer. En Addi was niet alleen, want nog meer Poolse oud-strijders liepen in Sint-Niklaas de liefde van hun leven tegen het lijf.

Addi leerde de stiel van zijn schoonvader en nam de beenhouwerij in 1960 over, die hij ook zijn naam gaf. En zijn werk zette zijn zoon Eric vanaf 1982 verder. "We hebben alles van elkaar geleerd. De recepten voor mijn hesp en filet d'Anvers zijn nog dezelfde als in 1923. Mijn vader leerde mij dan alles over zijn Poolse worsten. En daar hebben we heel veel succes mee gehad. We hadden klanten van overal, tot zelfs uit West-Vlaanderen en het Nederlandse Breda. Voor de grenzen open gingen, reden we vaak met 100 kilo worsten naar de Poolse ambassade in Brussel. Er was een kapitein van een containerschip die uit het buitenland belde om 10 kilo worsten klaar te maken, die we dan naar een omliggende havenstad brachten waar hij even aanmeerde. Voor een feest van een klant in Zuid-Frankrijk moest

ik eens worsten opsturen met de trein. Kortom, met die Poolse worsten hebben we wat meegemaakt."

Hoewel beenhouwerij Addi zondag sluit, gaat Eric op zijn 63ste nog niet op rust. "Ik stop nog niet met werken, want ik voel me nog te goed. En hoewel de winkel nog niet dicht is, heb ik al vijf aanbiedingen gekregen. Er zijn geen beenhouwers meer, want jonge mensen stappen niet meer in deze stiel. Ik wilde eerst uitkijken naar iets anders, maar mijn volgende job zal dus ook wel 'iets met vlees' zijn."

Sappig accent



'Pietje den Beenhouwer', die de beenhouwerij in 1923 opstartte, met zijn dochter Godelieve (links) en zijn vrouw Martha (rechts). © Joris Vergauwen

Met één van de laatste Poolse worsten onder de arm stappen we buiten. Hoe je in het Pools afscheid neemt, vragen we Eric Przydryga nog. "Ik ken maar een beetje Pools. En dat is de fout van mijn vader. Als een goeie allochtoon wilde hij alleen nog maar Vlaams spreken, maar het is hem nooit écht helemaal goed gelukt. Zijn hele leven is er gelachen met zijn sappig accent! Ja, al die herinneringen en verhalen, op zo'n momenten komen ze weer naar boven. En daar kunnen we alleen maar dankbaar om zijn." Pożegnanie, oftewel vaarwel, beenhouwerij Addi.

