

# Passie van de meester

**AMBACHTEN** / Oude ambachten herleven en hebben een sterke aantrekkingskracht op jongeren. Met de handen werken is hipper dan ooit. Elsevier portretteert vijf vaklieden met gouden handjes. Ze doen niets liever dan tassen ontwerpen, bierbrouwen, worst, sieraden en kostuums maken.

Floortje Gunst

Foto's Rene van der Hulst



## EVELINE TER BEEST-MEEUWISSEN (28)

Coupeur. Werkt voor De Nationale Opera. Deed een mode-opleiding (mbo).

'De kostuums die ik maak, zijn mooi én praktisch. Soms moeten de operazangers zich tijdens een voorstelling in 30 seconden uitkleden en van kostuum wisselen. Ik zorg ervoor dat de kostuums zo zijn gemaakt dat dat kan, door grote drukkers op een jurk te zetten bijvoorbeeld, zonder dat je het ziet. Vaak ga ik kijken naar het eindresultaat op het toneel. Dan zie ik het meteen als een zoom niet recht hangt. Mijn werk vergt veel creativiteit en technisch inzicht. Zo moest ik een korset maken waarin de operazangeres toch goed kon ademen en bewegen. Ik ging op zoek naar een rekbaar materiaal. Ik stop mijn hele ziel en zaligheid in een kostuum.'



## SAMUEL LEVIE (32)

Worstenmaker. Studeerde politicologie. Richtte met Jiri Brandt en Geert van Wersch Brandt & Levie op.

'Elk varken is anders. Zo varieert het aantal centimeter vet op de buik. Het blijft dan ook spannend om de diverse delen van het dier te waarderen en te bedenken waarvan je droge of juist fijne worst kunt maken. We kopen zo'n veertig varkens per week, en het liefst wil je elk deel gebruiken. Veel handelingen blijven handwerk, zoals het uitbenen van een varken. Een machine kan dat niet. Zo moet het uitsnijden van

zelen uit de spieren zorgvuldig gebeuren. Maar niet alles hoeft te gaan zoals tweehonderd jaar geleden. We willen ook zorgen dat de worst betaalbaar blijft. Daarom knopen de worst niet met de hand dicht, maar hebben we een apparaat dat er een lusje omheen doet. Dat scheelt ook veel blaren op je handen.

'Mijn leermeester is de Amsterdamse pasteimaker Diny Schouten. Bij haar stond ik voor het eerst tot mijn ellebogen in de levers. Zij heeft mij de liefde voor varkensvlees meegegeven. We zijn nu bezig om onze eerste ham te maken. Dat is een proces van anderhalf jaar.'