

Buren Uit De Buurt door Katja



Een gesprek met Huseyin Yildirim (oud zuid)

Het is heerlijk weer en we zitten op een terras in het zonnetje voor de deur bij restaurant Saray in de Gerard Doustraat. Op het raam staan authentieke Turkse specialiteiten. Het ziet er hier gezellig uit.

Huseyin, de eigenaar, komt heel vriendelijk en open over en je ziet dat het restaurant helemaal geïntegreerd is in de buurt. Er hangt een huiselijke sfeer en ik voel me meteen welkom.

In 1982 namen moeder Senem en vader Ibrahim het eethuis over. De geëmancipeerde Turkse was zo dol op haar eigen keuken dat zij de gerechtenkeuze groot heeft gemaakt. Gegrilde stukjes kip smaakten nergens zo lekker als bij Saray. Via mond tot mond reclame kreeg het eethuis populariteit, waardoor mensen buiten in de rij moesten staan om binnen te mogen eten. Ze genoten van de warme gastvrijheid van moeder die op haar sloffen haar gasten ontving. Vader Ibrahim speelde sazes *) en zong erbij. Saray is een begrip onder veel gasten geworden.

Huseyin vertelt:

Ik ben in Turkije geboren in het dorpje Basak in de provincie Malatya ten zuidoosten van Turkije en ik woon vanaf mijn 18de jaar in deze buurt. Om de drie jaar ga ik naar Turkije maar ik voel me inmiddels een Amsterdammer.

Het restaurant bestaat al 35 jaar. Sinds wanneer ben jij eigenaar?

Na het overlijden van mijn moeder in 1994 zette ik Saray samen met een broer en zus voort. Wij probeerden de warme sfeer en de hoge kwaliteit van het eten en de service te waarborgen. In 2000 nam ik het familierestaurant over. Er volgde een ingrijpende verbouwing met een nieuwe fundering en de inrichting van de keuken werd veranderd en werd open. In 2006 werd er opnieuw verbouwd en onderging het interieur een metamorfose. De concurrentie was toegenomen en de buurt was inmiddels veranderd. Saray paste zich aan de eisen van de moderne tijd aan zonder afbreuk te doen aan de authentieke smaak en sfeer. Ik wil zowel de eerste, tweede als derde generatie gasten tevreden houden.

Wij serveren over het algemeen Turkse gerechten. Saray combineert oude smaken met nieuwe varianten. De traditionele smaak moest behouden worden maar werd aangevuld met vegetarische en visgerechten.

Wij hebben al negen jaar een vaste kok, Arif. Ik ontwikkel en perfectioneer nieuwe gerechten in samenspraak met Arif. Saray wordt ook wel de Moeder van de Turkse restaurants genoemd.

Ik vind het belangrijk dat mensen gezond eten, geen fastfood maar vers. Het is betaalbaar bij ons en wij doen ook catering.

Wat vind je van de buurt?

Ik vind het de leukste buurt van Amsterdam want de bewoners zijn vrij en open, maar er is wel veel rotzooi op straat.

Ik veeg dagelijks zo'n 20 tot 25 meter stoep en straat schoon. Er zouden meer gemeentewagens mogen komen om de straten schoon te houden want rotzooi trekt rotzooi aan.

Door de bouw van de Noordzuidlijn is de Pijp veranderd. Je kunt moeilijk parkeren. Daardoor heb ik minder klanten en omdat alles overhoop ligt komen er ook minder oude mensen. De Frans-Halsbuurt is achteruit gegaan, de straten zijn niet opgeknapt. Ze zouden het wel opnieuw mogen bestraten. Er zouden minder auto's moeten zijn en meer kunstgaleries, niet alleen horeca.

Hoe ziet je dag eruit?

Vroeg op, boodschappen doen bij Foodcenter, dan naar de Albert Cuypmarkt vis kopen en bloemen, allemaal voor het restaurant.

Dan maak ik met het personeel de dagplanning en bereid de avond voor.

Tussendoor drink ik koffie, veeg ik de straat, praat ik met de burens en lees ik de krant.

Waar eet je dan?

Ik werk zeven dagen en ik woon boven het restaurant. Alleen maandag kook ik thuis, verder eet ik elke dag in de zaak. Saray kebab en dorade in zoutkorst vind ik erg lekker. Deze gerechten zijn ook heel populair.

Heb je nog iets speciaals te zeggen?

Wij organiseren elk jaar op 16 september een culinair feest om de burens en de ondernemers met elkaar in contact te brengen. Ik vind het heel belangrijk om culturen bij elkaar te brengen.

In 2007 hebben we lange tafels voor ons