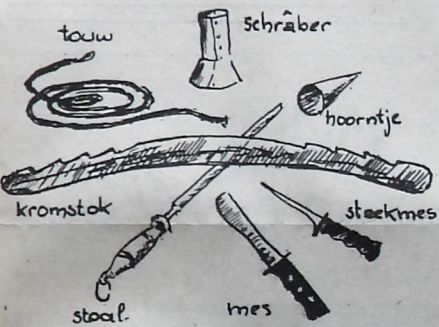


# De Groninger huisslachter



Vroeger — we spreken nu over de vorige eeuw en daarvoor — was het een gewone zaak dat men zelf slachtte. Praktisch iedereen mestte zelf een varken. Zelfs de dominee en de schoolmeester hadden 'een swien ien 't hok'. In de maand november, de slachmaand bij uitstek, werd het varken uit zijn hok gehaald om geslacht te worden. Op de boerderijen moest méér geslacht worden. Het inwonend personeel werkte hard en kreeg goed te eten. Men at veel spek. Bij nagenoeg elke maaltijd werd spek of vet genuttigd. 's Middags een dik stuk 'gail spek' op het ronde, uitgeholde houten plankje (het spekbred). Men zei, „dat de mensen zich ziek aten in spek en vet en gezond in soepenbrij”. Er waren op 't Hogeland boerderijen, waar men om de acht week een varken slachtte. Sommige boerinnen wilden niet zonder 2000 pond spek en vlees de winter in. Behalve varkens werden op de boerderijen ook runderen geslacht. Soms samen met de buurman, soms met familieleden. De slachtdagen waren hoogtijdagen. Het gaf veel drukte en sfeer in en om de huizen en heerden. De centrale figuur bij dit alles was de huisslachter.

## De slachtdagen waren hoogtijdagen



geslachte dier hing ongeveer een tree met de kop boven de grond. De ingewanden werden schoongemaakt en van het zg. plukvet ontdaan. Afval werd verwijderd. Een varken slacht ongeveer 20 procent in. Wanneer ook de overige organen waren uitgesneden, werd alles grondig schoongespoeld. Daarna werd het varken over de wervels met een kapmes in tweeën gehouwen. Nu was het tijd voor de koffie en kon het geslachte beest afkoelen.

### VASTE GEWOONTE

Inmiddels waren de bureu op het erf verschenen en moesten het beest op zijn gewicht schatten. Dit gebeurde ook met geslachte runderen. Men legde b.v. een dubbeltje of een kwartje "lappeld" in en degene die 't meest nauwkeurig schatte, had gewonnen. Dit "spek-priezen" was een vaste gewoonte. Van het "lappeld" kocht de vrouw een fles brandewijn of jenever, die tijdens de "slachtverziende" in de avonduren met de buurtgenoten soldaat werd gemaakt. Dikwijls werden dan ook de eerste slachtprodukten beproefd en gekeurd. Het ging er soms vrolijk toe tijdens die vroegere slachtvisites. Het geslachte varken had doorgaans een gewicht van 2 à 300 pond, maar een exemplaar van 400 pond "schoon aan de haak", was ook geen uitzondering.

Na de koffie begon het "oafhouw'n". Eigenlijk was het beter dit de volgende dag te doen "als het varken besturv'm was". Maar Luut Slagter had er een voormiddag voor uitgetrokken en daarom ging men ijerig verder met het verdelen en uitbeneden van het beest. Het varken werd in grote moten verdeeld: twee hammen (schinken), twee maal twee zijstukken (va'r zied'n) en de twee scholders.

Als de vrouw des huizes dit wenste, werden enkele malse stukken voor direkt gebruik afgesne-



mit hait wotter

den. De inmiddels schoon gewassen darmen (60 el) werden volgestopt met 't met'. De laatste restjes metworst waren voor de kinderen, die er de "pinkjes" van maakten. De kop, het hart, de tong, de nieren en soms ook de lever werden samen gekookt en verwerkt tot hoofdkas. Koud gesneden en opgestijfde hoofdkas was een lekkernij op bord of brug (boterham).

Ondertussen was de bloedworst gereed. Het bloed was uit de emmer over een linnen doek gezeefd (klinsen) en vermengd met roggemeel en zemels. Op een half spint roggemeel gebruikte men in de regel een "kop" zemels. Om de bloedworst te verrijken werden dobbeltjes spek en/of rozijnen toegevoegd. Het spek moest zacht zijn; daarom werd dikwijls kinnebakspek of "boekspek" (van de buik) gebruikt. Ook maakte men leverworst en rolpens.

Voor de huisslachter waren zo langzamerhand de laatste handelingen en werkzaamheden te overzien. „t Swien mot nog ien 't zolt". Na nog een borrel, begon hij met inzouten van de grote stukken. De vuilstregel was: 100 pond spek - 10 pond zout. Zo werd er heel wat zout gebruikt. Onderin de spekvooten of boalles kwamen de schinken en daarop de zied'n en de scholderstukken. De ruimten tussen de grote stukken werden opgevuld door kleinere, zoals b.v. met de "swienhakk'n". Dit waren de bovenstukken van de voorpoten (de binkjes). De vaten kwamen in een kelder, waar de kostbare inhoud werd afgedekt met een schoon kleedje. Voor Luut Slagter zat het er op. Hij spoelde zijn messen nog eens af en stak ze in de schijf. Ook het andere gereedschap werd verzameld. Na zijn laatste borreltje trok hij het blauwe kielkje aan en ging huiswaarts. „Hai hâr weer 'n schoft waark doan".

### PEKEL

Om vlees en spek te conserveren kende men vroeger het pekelen en roken, en later het wekken. Ook at men het zg. zultspek. Dit is gezouten spek in 't zuur, meestal afkomstig van de "slapstukken" het dunne spek aan 't eind van de ribben. Op veel boerderijen was het gewoonte om 's zomers een minder zwaar varken te slachten speciaal voor het zultspek. Zultpoot, zultvout en zultkalken werden gekookt en bewaard in wel of dunne karnemelk of in azijn met water. „Boalles vol mit zultvout en hies". De "hieszen" waren afkomstig van het rund. Zoals gezegd, werden vroeger (tot zo rond 1900) ook koelen geslacht op de boerderij. Het vlees van de koe werd in moule stukken gesneden en daarna in een kookpot opgeweld. Geweld vlees is even aan de kook geweest. Na afgekoeld te zijn kwam het vlees in de kelder in een groot vat en werd onder de "elpekel" gezet. Deze pekelen moest gedurende de winter één of twee keer worden ververst. Het gebruik was zo geregeld dat het laatste stuk met Pasen werd genuttigd. De hieszen (stukken vlees uit de bil) werden na te zijn gezouten, gerookt. Bij deze methode werd het vlees erg zout en groen van kleur, maar wel fris.

Spek en vlees van het varken stond twee tot drie weken in de pekelen. Dan moest het worden gerookt en gedroogd. Op de meeste boerderijen kon men dit zelf wel. In de kleinere woningen had men soms niet de gelegenheid tot roken. Men deed dan een beroep op één der plaatselijke bakkers, die het boven de oven lieten drogen.

Dikwijls was op de keukenzolder een deurtje in de schoorsteen gemetseld, waar het spek en vlees aan haken werd opgehangen. De pikante rooksmak kreeg men door het roken in turfvuur. Ook eikehouten spaanders gebruikte men hiervoor. Andere houtsoorten gaven het spek een ranzige smaak. Het spreekt vanzelf dat het stoken van eierkolen of briquettes uit den boze waren. Dit gaf te veel hitte, waardoor het vet uit de stukken begon te drupen. Dit gaf tijdens barre winters in de armoedige arbeiderswoningjes, waar men zelf rookte, nog wel een probleem. Wanneer namelijk het

stoken van hout of turf niet toereikend was om het vertrek behaaglijk warm te stoken, zel moeder: „hoal de zied'n moar eev'm te schöstain oet, den dou 'k nog wat aierkolen op 't vuur". Het spek bleef één tot twee maanden in de rook hangen. Daarna moest het op een droge plaats bewaard worden. Men kende enkele oplossingen. Allereerst in de spekkist op zolder. In deze langwerpige kist met houten deksel werden de stukken los van elkaar opgehangen. Ook vulde men de kist met bonenstro, waarin dan het gedroogde spek en vlees gelegd werd. Het was normaal, dat de stukken in maart april in de kist kwamen. Soms deed men ongeluste kalk onder de opgehangen stukken in de spekkist.

Schenken en schouders, hakjes en metworsten werden, na gerookte te zijn, in de "wiem" gehangen. Een „wieme" is eigenlijk een open schoorsteen boven de Drentse heerd. In het Groningerland bedoelde men met de wiem de plek aan de zolder tussen de balken naast de schoorsteen in de woonkamer-keuken. De zijden spek kwamen soms direct van de pekelen in de wiem.

In de 20ste eeuw begon de huisslaching langzamerhand te verdwijnen. Op de boerderijen hield men steeds minder personeel. Het aantal eters nam geleidelijk af, waardoor steeds minder geslacht behoefde te worden. Ook begon men minder vet te gebruiken. Vlees kreeg de overhand boven spek. Met het gebruik van weckflessen leerde men het vlees goed en lang te bewaren. Men ging er toe over slechts één varken per jaar te slachten, terwijl het rundvlees werd bijgekocht. Het maken van worst werd door de slager op 't dorp gedaan.

Na de eerste wereldoorlog was het verduurzamen in inmaakglazen algemeen. Na deze oorlog leerden vooral de arbeiders het vlees eten. Het spek raakte in ongenade en de slagers konden met moeite het "galle spek" kwijt worden. Na 1930 is er bij de boeren over het algemeen weinig geslacht. Men begon het vlees in de week "dood" te vinden. De modernere opvattingen van de kortere bak- en kooktijden waren hiervan zeker mede oorzaak.

Tijdens de tweede wereldoorlog beleefde de huisslaching een korte opleving. Kleine gezinnen mochten één en de grotere gezinnen twee varkens per jaar verwerken. Ook op de boerderijen werd weer het varken geslacht. De huisslachers en hun helpers kregen het weer druk. Op de fiets ging men door dorp en polder. Het was slachten aan de lopende band. Een vlugge vakman slachtte in één uur een varken; d.w.z. alleen slachten. Oafhouw'n moesten de mensen zelf doen. Twaalf klanten op een dag was geen zeldzaamheid. Men moest wel vlug, want na 1 januari mocht niet meer geslacht worden. Iedereen had dus haast om op tijd te zijn.

Na de oorlog is het huisslachten snel verdwenen. In sommige streken van ons land slachtte men nog zelf tot in de vijftiger jaren. Gewoonten (en zeker ook de eetgewoonten) zijn veranderd. „Omstandigheden maken de mens". Daarom is er in onze moderne maatschappij geen plaats en werk meer voor Luut Slagter en zijn kollega's.



Waar alles om draait !

Wanneer het varken vet genoeg was en er "een hand-bred" spek op zijn rug stond, besloot men tot de slacht. Met één der dorpslachers werd een afspraak gemaakt. De dorpslachers gingen te voet van huis tot huis. Op de afgesproken dag moest moeder de vrouw er voor zorgen dat de kookpot met kokend water gevuld was. In de vroege morgenuren klossen de klompen van "Luut Slagter" reeds over het erf. Op naar het varkenshok. Het slachtoffer kreeg een touw om één der voorpoten en werd meestal onder luid gegier uit zijn hok geduwd en getrokken. Met een handige slag werd het beest op het zg. "swienbod" gesnakt. Het swienbod bestond uit een enigszins hol plankier op 4 poten. Soms had men zelf zo'n bod, anders leende men het bij één der buurtgenoten. Ook slachtte men wel op een oude deur of op stropakken.

Het varken werd met de achterpoten en één voorpoot vastgebonden. Hierna volgde het "steken". Het bedwelen met het zg. schietapparaat, waarmee middels een in de kop geschoten pen het dier werd bedweld en verdoofd, was er eertijds niet bij. Het varken werd op vakkundige wijze met het steekmes in de keel gestoken, zodat al het bloed via het steeggat in een emmer opgevangen kon worden. Met de ongebonden voorpoot werd het laatste bloed uit het varken "gepompt". Als alles naar wens verliep, verbleedde het beest in enkele minuten en ving men zo'n 6 liter bloed. Tijdens dit bloedvangen moest goed in de emmer geroerd worden, anders was het bloed ongeschikt voor de bloedworstbereiding vanwege de klonters. Al met al een bloederig verhaal, maar het hoorde er gewoon bij.

Nu was het aanpakken geblazen: het haar moest er af. Eerst de achterpoten in een emmer kokend water, daarna de kop en de voorpoten. Eigenlijk moest het water "tegen de kook aan" zijn. Met een "schraber of hoortje" werd het haar uit de huid gekrabd. Met water uit een ketel werd het overige gedeelte van het varken pleksgewijs begoten om het haar te broeien. Dit broeien was een vrij nauwkeurig werk. Na het "schrabb'n" volgde het "scheren". Hiervoor gebruikte Slagter een speciaal mes met dun lemmet. Door het scheren werden de laatste plukjes haar verwijderd.

Na het afspoelen werd de zg. "kromstok" achter de losgesneden achterpezen geschoven en werd het varken opgetrokken aan een omgekeerde ladder (de holle zijde van de ladder vóór). Inmiddels had Slagter zijn eerste borrel reeds achter de knopen. Dit was geheel volgens het ritueel. Als het "swien aan ledder kwam" volgde meestal het tweede "drupke". Slagter "zette 't mes nog even aan op 't staal" en sneed het varken open. Ook hiervoor had hij meestal een speciaal mes in zijn "schijf".

Zo'n slachtersschijf bestond uit een leren koker, al of niet verdeeld in vakjes, waarin hij 3 tot 5 messen kon bergen. De kromstok of het kromholt, waaraan het varken aan de ladder hing, was meestal gemaakt van elkenhout of essenhout en was voorzien van inkepingen (takken). Naarmate het varken verder openviel, werden de achterpoten "een takje verder gezet". Het