

## Herinnering:

Op 23 mei werd op de website van Hengstdijk een aantal foto's geplaatst van Sjef van Heese. Prachtige plaatjes uit een ver verleden.

Sjef was de plaatselijke slager en als de dag van gisteren herinner ik mij als kleine jongen het jaarlijkse ritueel van de slacht bij ons thuis. Meestal in oktober of november.

Hoewel mijn moeder ons er herhaaldelijk van probeerde te weerhouden om niet te kijken naar wat stond te gebeuren omdat dat voor onze tere kinderzieltjes beter zou zijn konden wij de nieuwsgierigheid niet bedwingen en ook al konden we de spanning nauwelijks verdragen toch keken we zoveel als mogelijk was vanachter het raam naar het komende schouwspel.

In de goddelijke vroegte, bij voorkeur nog in het halfdonker werd het varken met een touw aan een van de achterpoten en een rieten mand over de kop door "den of" naar het "plasier" geleid.

Hoewel stevig krijsend en tegenstribbelend was ontsnappen voor het beest onmogelijk.

Daar stond Sjef klaar met een soort slagpinwapen om het vonnis te voltrekken. Welgemikt haalde hij de trekker over en de pin sloeg in het voorhoofd van het varken dat, de laatste adem uitblazend, meteen neerstortte. Bijna direct daarna werd de keel doorgesneden en werd het bloed grotendeels opgevangen. Voor de bloedworst.

Nog een beetje naspartelend werd een brander aangestoken om de haren van het varken weg te branden. Dat gaf een penetrante lucht die tot in huis doordrong. Ik meen me te herinneren dat er in plaats van de brander ook met stro gewerkt werd dat rond het varken werd gelegd en in brand werd gestoken. We werden gesommeerd om naar school te gaan zodat we van de slachtpartij zelf niet veel mee kregen. Als we tussen de middag thuis kwamen hing het varken omgekeerd, met opengesneden buik en van alle ingewanden ontdaan aan een paar stevige haken op z'n kop aan de "pomleer", een soort ladder speciaal voor dit doel gemaakt.

Er moest altijd een keurmeester aan te pas komen om te zien of het vlees wel aan de vereiste kwaliteiten voldeed. Dat was doorgaans geen probleem. Met enkele blauwe stempels als teken van goedkeuring mocht Sjef z'n slachtkunsten voortzetten.

Als we dan na half vier uit school kwamen was het varken allang in een groot aantal stukken verdeeld, deels voor de in de weckpotten, deels voor conservering in een soort ton die we "de kuip" noemden.

's-Avonds kwam oom Jan dan om een groot aantal stukken vlees in te smeren met zout. Dat zout zat in een grote bruine Keulse pot. Op z'n knieën zat hij in de kelder en voorzag elk stuk vlees overvloedig en zorgvuldig van zout om het daarna in die ton te leggen. We vonden het vanzelfsprekend dat het de hele winter gegeten kon worden.

De lever en de nieren werden apart gehouden en ik weet nog als de dag van gisteren dat mijn moeder op de zondag volgend op de dag van de slacht na de hoogmis voor elk van ons een halve nier bakte met uitjes. Waarlijk een delicatessen. De lever werd gekookt en koud in plakjes op het brood gelegd. Met een beetje zout erover.

Een van de mooiere stukjes vlees werd apart gehouden en kort na de slacht afgeleverd bij pastoor Bongenaar. Aan z'n sigaar lurkend nam hij het graag in ontvangst en sprak er de zegen over uit. Ongetwijfeld zal "Marie van de Paster" er iets lekkers van gemaakt hebben.