

Vroeger, ja ook ik kan al gaan praten over vroeger, werkte ik als knecht bij Jo d'Hont op Rapenburg. Hij was vakkundig slager en beende al het vlees dat in halve of kwart beesten binnen kwam nog zelf uit, kortom een echte vakslager zal ik maar zeggen.

Ook deed hij op de vrije dinsdagmiddag (winkelsluiting) of late avonden na het gedane werk ook nog huisslachtingen. Als 19 jarige knecht ging ik dan mee op huisslachting. De dag voor de slachting was de keurmeester langs geweest en had een stempel op het te slachten varken gezet ter goedkeuring voor de slacht. Als je maar 1 varken had was dat natuurlijk geen probleem want dan had je die gelijk te pakken. Zo anders was het bij de familie Mel op Kampen waar er zo'n 50 in de varkensstal liepen en zoek dan maar eens de goede er uit die aan zijn laatste ademtocht begon, het viel soms niet mee. Als je dan met 4 man op zoek ging en je vond het slachtoffer tenslotte zette deze het op een krijsen dat door merg en been ging, volgens mij wist het varken dat het einde naderde! Toen hij eindelijk op het plasier gebracht was voor zijn genadeschot was het personeel al d'n bout af van het jagen op het varken. Jo pakte zijn pistool en moeder Mel stond al klaar met de pan om het bloed op te vangen. Het schot viel en het varken stuikte neer, Jo stak het varken en moeder Mel ving het bloed op voor de bloedworst te maken. Vanaf nu ging alles snel, het stro werd over het varken gestrooid en in brand gestoken, het varken werd gebrand en gekrauwd en toen kon het grote werk beginnen, varken op de leer getrokken en dan recht tegen de muur gezet. De slager begon aan het slachten van het varken, dus eerst de buik open snijden en de darmen verwijderen, deze werden gespoeld totdat ze schoon waren en meegenomen door de slager want daar moest de worst in gedaan worden uiteraard. Deze darmen werden op zout gezet voor de houdbaarheid uiteraard. Als het varken dan gehalveerd was in de lengte kon hij zo blijven hangen tot de andere dsg de keurmeester kwam om het varken wederom te keuren en deze had nog alleens de gewoonte om de lever af te keuren omdat die "ziek" was, waarschijnlijk lustte hij die zelf graag want dan werd de lever meegenomen. Het varken werd voorzien van de nodige stempels en in de namiddag/avond kon de slager aan het uitbenen van het varken beginnen. Er ging uiteraard niets verloren van het varken en alles werd netjes in porties gesneden en gekapt. De weckflessen werden erbij gehaald en vrouw Mel kon aan de grote klus beginnen van het wecken van de potten. Er moest van de kop en de wangen groost gemaakt worden en de bloedworst was ondertussen al gemaakt uiteraard. Het afsnijsel ging mee met de slager en die maakte er, met toevoeging van rundvlees een mooi gehakt van tegen over de ruil van bijvoorbeeld vet spek. Dat zat vroeger nog wel op het varken, vet spek van zo'n 6 a 8 cm dik. Dat zie je tegenwoordig niet meer zo veel helaas! Na het uitsnijden werd er nog een lekkere borrel gedronken op de goede afloop en na betaling ging iedereen weer tevreden zijn weg.

Eddy de Kort