

34 **Thuis slachten** **Deel 1**

Bij ons thuis werd vroeger een keer per jaar een varken geslacht. Op de dag, dat het vlees verwerkt moest worden, kwamen buurvrouwen helpen.

's Middags na vier uur uit school komend, (het was in de jaren vijftig van de vorige eeuw) kwam de bedrijvigheid en de warmte in huis mij al tegemoet. Gezien het soms nogal gure weer in de novembermaand, voelde de gezellige warmte, die door het vuur in het fornuis zich door de hele keuken verspreidde, aangenaam aan. Twee vrouwen waren bezig met worst maken; een ander stond te roeren in een grote ketel met varkensbloed en voegde uit een grote papieren zak met een scheplepel meel eraan toe. Zij maakte balkenbrij. De hele keukentafel lag vol met gesneden brokken vlees en dikke hammen, die even later in de kelder werden opgehangen. In de achterkeuken was reeds iemand aan het afwassen, want het werk naderde stilaan zijn einde. Het geheel vulde het huis met een aangename geur, die zich alom verspreidde. Een drukte van jewelste. Echter geen wanorde; alsof eenieder precies wist wat haar taak was.

Niet verwonderlijk, want bij hen thuis was het slachten ieder jaar eveneens een terugkerend ritueel. Een hoogtepunt in het jaar, bij menige boerderij zelfs twee keer, want men moest zorgen voor voldoende wintervoorraad in huis voor de nogal grote gezinnen.

Bij mij kwam de gedachte om te gaan spelen voorlopig niet op. Rustig rondkijkend in de keuken wist ik wat er kwam. De grote houten stok, waarmee die buurvrouw in de balkenbrij roerde. Toen ze klaar was, kwam ze naar me toe en gaf mij het ronde ding, aan alle kanten vol met restjes balkenbrij. Evenals het jaar daarvoor mocht ik de hele stok schoonlikken en daarna naar de achterkeuken brengen. Oh, wat lekker. Of de buurvrouw zelf af en toe een brokje ervan in haar mond had gestoken, weet ik niet.



Balkenbrij pruttelend in de pan (@ E. H.)

Het varken was maandenlang gekoesterd, ja zelfs volgepropt. Woog het beest zo'n 125 kilo, beschouwde men het als vet. Men woog het niet. De boer had er oog voor en voelde aan het varken of het een flinke spekrug had. De gewaarschuwde slager kwam naar de boerderij. Bekende namen in onze dorpen waren Hermanus Bruijnen ("*Bruune Maantje*"), Fons Rutten uit Panningen, Sjeng van den Beuken uit Everlo en Ottenheijm uit Everlo.

Het beest kreeg een touw om een van de achterste poten en zo uit de stal naar buiten geleid. Iemand moest het touw strak houden, zodat het varken niet kon uitwijken. Want het dier stribbelde volop tegen. Tijdens zijn korte luie leven had hij amper zijn hok verlaten en het was net of het instinctief wist, dat er iets bijzonders stond te gebeuren. Jullie kunnen je ongetwijfeld het geschreeuw van een varken voor de geest halen; een scherpe lange kreet, die tot bij de burens te horen was. Alsof het varken zijn laatste levensadem voelde aankomen.



Archief Peelenmaas

Op een plek achter het huis uit het zicht van de straatweg doodde de slager het dier. Al met al geen zachtzinnige bezigheid, uitgevoerd door de kordate slager. Want het varken moest deels op zijn kant gelegd worden, waarbij het touw om zijn poot weer goed van pas kwam.

We hoorden een soort van harde knal en de plotselinge stilte deed akelig aan. Het varken was gedood

met wat een soort grote revolver.

Zijn scherpe mes gebruikend maakte de man een snee in de halsaders, zodat het bloed vrij spel kreeg. Het warme bloed, stromend uit de wonden ving men meteen op in een emmer of grote bak; de basisstof voor de balkenbrij.

Een kennis vertelde laatst in opdracht van zijn baas de ronddraaiende beweging met zijn hand gedaan te hebben. Het bloed moest in beweging blijven om klontering tegen te gaan.

Met kokend water overgoot men het beest, om zijn huid te weken. Daardoor konden de haren er gemakkelijk worden afgeschraapt. Over die ruwe haren het volgende:

In een van de winterdagen diende mijn zus bij het middageten erwtensoep op. Zij lepelde in de ketel, schepte de voedzame en lekkere soep op mijn bord. Al genietend van de voedzame kost, voelde ik ineens een raar iets in mijn mond. Ik kotste gruwelend en schuddend met mijn hoofd een stukje vlees uit. Mijn tong had enkele rechtopstaande haartjes op het stukje spek gevoeld. De rillingen liepen mij over de rug en de anderen aan tafel zagen de spiertjes van mijn gezicht in een grimas samentrekken. Bij elk volgend stukje vlees bekeken mijn ogen nauwgezet dit deel voor het in mijn mond verdween. *Tekst Arno Bos.*
