

Een varken in de kuip, kolen in 't kot en aardappelen in de schuur, wat zijn we rijk

Zoals oktober in de rij van jaarlijkse maanden de bijnaam 'wijnmaand' heeft gekregen, zo wordt november de 'slachmaand' genoemd. De zon staat lager aan de hemel, de temperatuur wordt lager en bovendien, de big die in het voorjaar was gekocht, had met een beetje geluk soms tussen de vier- en vijfhonderd pond bereikt. Niet van huis tot huis, maar de arbeidersgezinnen hadden in het voorjaar bijna allemaal een big opgezet. Bijna iedereen had een tuin. Aan het einde daarvan was een varkenskot met een buitenren in elkaar getimmerd. Behalve in het Karreveld, daar was te weinig ruimte tussen de huizen. Daar kon niet iedereen een varken houden. Maar daar werd een voorziening voor getroffen. De gemeente had een plek aangewezen waar die mensen naast 'De platte kreek' aan de hoek bij Bram van Riek een varkenshok mochten bouwen. Stankoverlast?, daar hoorde je toen niet van. Geluidsoverlast, nog minder. De varkens konden tegen etenstijd geweldig brullen. Van sloop-hout en bielzen waren daar circa tien varkenshokken opgebouwd. De locatie werd 'De Koten' genoemd. Niet allemaal, maar een deel van de varkenshouders zette een paar maanden voor de slacht nog een big op en lieten die grazen in het hok van zijn oudere soortgenoot. Meestal ging dat goed.

Door Jan Kempeneers

Een enkeling had een biggenkotje om het kleine varkentje apart te zetten tot zijn voorganger in de kuip ging, maar dat was lang niet altijd nodig. Meestal zocht het biggetje de warmte van het grote varken op. Het kleine diertje kroop vooral 's nachts in het heerlijk ruikende stro, dicht tegen haar soortgenoot aan. De aangekochte big, hetzij een mannetje (beer) of een vrouwtje (zeug) waren bij aankoop altijd 'geholpen'. Was dat niet gebeurd, dan kon je er op rekenen dat er na de slacht een berengeur aan het vlees zat. Was het een zeugje, die werden bij het geslachtsrijp worden onrustig en dat bemlemde de groei. Zo'n achttien jaar lang heb ik het aankopen van de big en het slachten van het varken bij mijn ouders meegemaakt.

Als het woord "slachten" genoemd werd dan betekende dat vanzelfsprekend dat daarmee het varken bedoeld werd. Het was altijd wel een van de te bespreken onderwerpen. Als er 's avonds visite kwam, dan was het vanzelfsprekend dat er gevraagd werd: 'Zullen we nog eens even bij het varken kijken'? Ingeval hij al in zijn hok was gekropen dan nam de keu haast altijd de moeite om zijn nieuwsgierigheid te tonen en even naar buiten te komen voor iets lekkers.

De beesten waren immers gewend dat men ze nog even over hun rug wreef of krabde. Ze kenden je op de prik. De bewoners, vooral ook moeder de vrouw, ze waren trots op hun viervoeter. Vooral als hij lekker groeide. Het eten voor het varken bestond voornamelijk uit gekookte aardappelen (kiel en uitgesorteerde tarra). Ze werden in een kookbus op het duveltje (klein kachelkje) gaar gekookt.

Op gezette tijden kregen ze hun eten. Daar waren ze op ingesteld.

Ik herinner me dat moeder een paar flinke scheppen gekookte aardappelen in de emmer deed en ze fijn stampte. Een flinke hoeveelheid water met een scheut geitenmelk en een aantal handen gerstemeel. De emmer was dan bijna vol. Ze stroopte haar mouw op en bewerkte het voeder zodat de gekookte aardappelen tussen haar vingers pruilten. Zo gauw het varken het bekende geluid van de voederemmer hoorde, liet de ene na de andere in de buurt horen dat hij ook honger had. Ze wisten dan dat het etenstijd was.

Nog even wat over het schoonhouden van het varkenshok. Degenen die een varken hielden, hadden soms ook een 'mesthoopje' naast het kot. Een varken deed zijn behoefte meestal in een hoek van de ren of het kot. Dat was makkelijk. Dat kon regelmatig geruimd worden. Maar op

gezette tijden, zeg maar eens in de week of tien dagen, dan werd de hele ruimte, binnen en buiten, ververst met schoon stro. De mest werd weer op het hoopje naast het hok gedeponed, het schoonste boven, voor de stank. Was er een koeienboer in de buurt, dan werd het bij hem op de mesthoop gedeponed. Heerlijk, zoals het varken zich dan weer in het schone stro nestelde.

Als de dag van het slachten naderde, dat werd ruim van te voren met de huisslachter besproken, dan zorgde moeder de vrouw dat op die dag alle potten en pannen, schalen, emmers en teilen die nodig waren nog eens extra gereinigd en gespoeld waren. Alles werd afgedekt met een laken. De meeste mensen hadden zelf een worstmachine en ook die werd vooraf weer grondig gereinigd. Alles uit elkaar gehaald, van de worsthoorn tot de slinger toe.



De big werd al vroeg in het voorjaar aangeschaft.



Maatje Ligtdag bij haar varken wat al rijp was voor de slacht.

De dag ervoor werd ook de hakblok nog bij de slager gehaald. Bij ons was het altijd Pouw de slachter. Zijn vader en zijn grootvader waren ook al slager en huis-slachter op Flupland geweest. Ook zijn zoon Pieter was er bij. Pouw was al niet van de jongste meer, maar met zijn zoon erbij werd het klusje wel geklaard. Ook de man uit het gezin had voor het slachten een vrije dag genomen. De spekton was een paar dagen van te voren vol water gezet, zodat een eventueel openstaand naadje nog kon dichttrekken. De mannen waren meestal zeer alert dat alles schoon was, zodat er niets mis kon gaan. De reinheid rond de slacht was een eerste vereiste. Het is bekend dat de datum van de slacht niet tegelijk viel met de ongesteldheid van vrouwen in het gezin. Ook het uit de pekelen halen werd uitgestippeld dat dit niet viel in die periode. Kortom, men was er heel alert op dat alles schoon en rein was.

De dag ervoor was dus naast haar overige werk een drukke dag voor de huismoeder, maar tegelijk ook een dag vol spanning. Steeds liep ze nog maar eens naar haar vertrouwde huisdier. Tevreden knorrend kwam het naar haar toe om toch haar hand nog maar eens te voelen en kijken of ze wat bij zich had. Wat slablaadjes, groentefval of een kropje melkwiet dat ze aan de wegberm of langs de dijk had geplukt. De beesten waren dan zo tevreden. De vrouwen die het beest het hele jaar door hadden verwend, hadden het de dag voor

het slachten niet op snee. Ze waren er niet goed van.

Heel vroeg in de morgen ging de slachter met zijn zoon of zijn helper, op stap om op het achtererf bij de klant zijn werk te doen. "Oe zwaer weeg t'n Pouw ?" werd er dan gevraagd. Van voren, van achter en opzij werd hij bekeken door de slachter. "Te zit dichte bie de vuufonderd pond Merien! Zo'n opmerking kon je van hem verwachten. Terwijl het touw met een lus over zijn achterpoot werd geschoven probeerde Pouw hem naar buiten te lokken. Zo nodig pakte hij hem bij een van zijn oren vast om hem over de drempel van de ren te krijgen. Vanachter werd hij tegen zijn kont geduwd om hem op de plaats te krijgen waar het masker op het voorhoofd werd gezet. Moeder had haar hoofd al diep onder de dekens gestoken om toch maar niets te horen van het geschreeuw van het varken.

Het huisdier dat meestal tot tussen de 400 en 500 pond was gemest werd op de plaats gebracht waar hij gebrand moest worden. Terwijl door Pouw het schot werd gelost, werd door zoon Pieter aan het touw getrokken, zodat het beest zijn evenwicht verloor en op zijn zijde neer viel. Direct daarop haalde Pouw het juiste mes uit de leren koker, die aan zijn riem vast zat en stak op de juiste plaats het mes in de keel van het dier om de slagader af te snijden. Het geschreeuw en gebrul was opgehouden.

Was het op het dorp dan werd het varken op de speciale steekkar geladen en reed men naar de plaats waar het stro gereed lag om het haar van het varken eraf te

branden. In veel gevallen werd dat achter de dijk bij de Stationsstraat, achter de zogenaamde kaaidam gedaan. In het Karreveld en achter de Achterstraat werd het soms wel op de Platte Kreek, of op een stukje braakland gedaan in de tuintjes

Nog steeds is bekend dat de korstjes van het spek en het vlees van een gebrand varken lekkerder waren dan van de keu die met heet water van zijn haren werd ontdaan.

Wat ik me herinner, werd het branden bij ons op de dam van de Oudeweg naast ons huis op de 'Punthoeve' gedaan. Het varken werd in de goede houding gelegd, rondom met stro bedekt en in brand gestoken, zodat het haar op de huid overal weg schroeiende.

Warm water

Met warm water de haren verwijderen? Dat gebeurde ook in de oorlog 40-45 toen er buiten niet gebrand en geen licht gemaakt mocht worden. Ik herinner me dat er door (mijn ouders) toen op een geheime plaats, tussen pakken stro in een houten schuurtje, een 'tweede' varken werd vetgemest. (Twee varkens houden was verboden in de oorlog) Ik herinner me nog dat er controle kwam van de Crisis Controle Dienst (CCD). Als Bram de Ruijter kwam, dan was er geen vrees voor het ontdekken van een tweede keu, maar er was ook nog een zekere heer Manneke, die de rondte deed. "Die was niet zo makkelijk", zo werd er gezegd.

Ook met het slachten van een stil varken was het uitkijken. Het moest alles in het aardedonker gebeuren. Dat gebeurde bij

