

November slachtmaand

Een varken voor de arbeider, rundvlees voor de notabelen

Lange tijd was Gilze en Rijen nog bijna uitsluitend agrarisch. De boerengezinnen hier leidden een sober en zuinig leven. De schrale zandgrond bracht weinig op en de eindjes konden maar net aan elkaar worden geknoopt. Toen er looierijen en schoenmakerijen in de gemeente kwamen en veel inwoners in de fabrieken gingen werken, verbeterde het inkomen niet zo veel. De lonen lagen erg laag. Vlees kwam er maar af en toe op tafel.

De boeren hier verbouwden in hoofdzaak rogge en boekweit. Rogge voor het dagelijkse roggebrood en boekweit voor pap en pannenkoeken. Peulvruchten dienden ter vervanging van het schaarse vlees. Ieder die het enigszins kon, mestte zelf een varken voor wat extra opbrengsten. Bij het brood at men dan een flink stuk spek. Dat maakte veel goed. Rundvlees werd alleen tijdens de kermis en met Pasen gegeten.

Vleeshouwers en 'slagers zonder winkel'

Er was in het begin van de negentiende eeuw maar één vleeshouwer in Gilze. Hij slachtte voornamelijk runderen en leverde aan pastorieën en notabelen en was ook leverancier voor Rijen, Dorst, Bavel, Chaam, Ulicoten, Baarle-Nassau, Alphen en Riel. De vleeshouwer leverde zijn vlees per kruiwagen of hondenkar af bij zijn klanten uit de 'gegoede stand'. Het varken van de gewone man werd aan huis geslacht door een 'slager zonder winkel'. Dikwijls werden dan de hammen nog verkocht om geld te hebben voor iets wat meer nodig was. Er waren in Gilze vijf huisslachteners en Rijen had er één. Zij deden dit werk tijdens de slachtijd als nevenberoep.

De nachten moesten koud zijn



Slager Bart Smulders aan het werk (ca. 1950)

Het varken werd meest in de maand november geslacht. De beesten waren dan vetgemest en er moest een voorraadjie voor de winter opgebouwd worden. En de nachten moesten koud zijn om het vlees voldoende af te laten koelen, voordat het ingezouten werd om bederf te voorkomen. Daar hield niet iedereen zich aan. Slager Bart Smulders uit Gilze kreeg een keer begin oktober met de kermis een boer aan de deur die zijn varken geslacht wilde hebben. "Ik zou het niet doen", zei hij "want de nachten zijn niet koud genoeg en dat geeft risico's". De boer zette toch door en al na vier weken kropen de maden uit de spekkuij. Menig sportvisser had zich daar van aas kunnen voorzien.

Huisslachten

De huisslaching was een jaarlijks feest. De te slachten dieren moesten eerst ter keuring aangegeven worden op het gemeentehuis. Het begon al in de vroege ochtend. De keuken, de werktafel, meestal een deur die uit de hengsels werd gelicht, en de leer (ladder) kregen een extra sopbeurt en werden met sodawater ontsmet. Een grote kookketel stond klaar, want er was

veel heet water nodig. Zo rond 1900 werd nog de methode 'botte bijl' gehanteerd. Met de platte achterkant van de bijl of een zware hamer kreeg het beest een klap voor de kop. Deze methode had nogal wat risico's, want als de klap niet goed was aangekomen, ging het dier als een dolle op het erf tekeer en moest opnieuw gevangen worden voor een tweede klap. Later werd er een penapparaat gebruikt en in de laatste jaren van de huisslachtingen een schietmasker. Als het varken goed dood was, werd het 'gestoken' en het bloed opgevangen voor de bloedworst. Het werd met de hand geroerd tegen het klonteren. Daarna kwam de vrouw des huizes met de fles. Snel werd er dan nog op de nuchtere maag een glaasje achterover geslagen want 'ut vereke' moest nog 'afgebroeid' worden.



Weekblad Gilze en Rijen, 1930



Hoek Wilhelminastraat - Stationsstraat in Rijen. Rechts slagerij J. Kamp en aan de bovenzijde de bladeren van de Wilhelminaboom (1950)

Het haar werd met veel heet water geschraapt en met een scherp mes geschoren. Dan werd het varken aan een ladder vastgemaakt en met vereende krachten overeind gezet. Na het verwijderen van de ingewanden werd het beest precies door midden gehakt. Dan moest het 24 uur afkoelen, waarna de slager terugkwam voor de verdere verwerking. Hammen en spek werden ingezouten en gerookt en van het kleine vlees werd gehakt en worst gemaakt.

Slagers met winkel

De slager zoals wij die nu kennen komt er pas na 1900 als de eerste machines hun intrede doen. De slagerwinkel had nog geen toonbank maar al wel een werktafel met een marmeren blad en een hakblok. Het waren eigenlijk veredelde werkplaatsen. De slager kwam aan huis om bestellingen op te nemen en te bezorgen. In 1928 waren er in Rijen vijf en in Gilze zes slagers met een winkel. Deze eerste slagerijen hadden nog geen koeling. Die kwam pas na 1930 en bestond uit een eikenkast die van binnen met zink was bekleed. Hierin lagen ijsstaven die wekelijks door de brouwerij of de ijsfabriek uit Tilburg werden geleverd. Als er aan het einde van de week vlees over was, werd het ook weleens in een linnen doek neergelaten in de regenput tot net boven het waterpeil. Daar was het voldoende koel en vliegenvrij.

Vlees op de bon

In de oorlogsjaren was het vlees alleen op de bon verkrijgbaar. Als er een huisslachting was dan kreeg de



Slagerij van W. Faes in de Steenakkerstraat in Gilze (1930)

eigenaar van het varken afhankelijk van het gewicht een tijd geen vleesbonnen. Dit werkte clandestien slachten in de hand. Het was dé manier om extra bonnen te vergaren. Als je werd gepakt, ging zowel de boer als de slager zonder pardon de gevangenis in. Gilze had al in 1935 een noodslachthuis. In de oorlogsjaren werd dat gebruikt als er koeien door bomscherven waren getroffen en afgemaakt moesten worden. Het vlees werd dan snel verwerkt en de inwoners konden het zonder bon kopen. Mensen stonden in een lange rij te wachten voor dit 'vrijbankvlees'. Ook toen de oorlog voorbij was, bleef het vlees nog tot 1949 op de bon.



Gekoelde toonbank in de winkel van slager M. Berkelmans in de Hoofdstraat in Rijen (1966)

Modernisering

Na 1950 werden er hogere eisen gesteld en in de jaren zestig kwamen er supermarkten met een versslagerij of vleesafdeling. De concurrentie nam toe. Slagers gingen investeren in de modernisering van winkel en werkplaats. Er kwamen gekoelde toonbanken waarin de klant het vlees kon aanwijzen, koelcellen en nieuwe snijmachines en gehaktmolens. Ze breidden ook de sortering uit. Het kaf scheidde zich nu van het koren; alleen de slagers die met de tijd meegingen hielden stand. Van de negen slagers in Rijen in 1954, waren er in 1966 nog drie over. Op

dit moment zijn er in de gemeente Gilze en Rijen nog vier kwaliteitsslagers actief met een winkel die in ruime keuze hun specialiteiten maken.

Tekst: Kees van der Heijden

Fotoredactie: Piet Weterings

Bronnen: www.heemkringmolenheide.nl; www.versinspiratie.nl/historie-van-het-slagersvak; Kwartaalblad De Mulder; (Beeld)archief Heemkring Molenheide; Duizend jaar Gilze; Wie sprak daar over dure varkensworst? door Tiny Berkelmans.



Weekblad Gilze en Rijen, 1954