

INHOUD

Voorwoord 6

1 – WIE IS DE SLAGER? 8

2 – DE SLAGER IN DE GESCHIEDENIS 14

De oudste slagerij ter wereld 16
Slacht in de klassieke oudheid 21
De middeleeuwen 28
De moderne tijd 35
De veemarkt 42

3 – DE TEGENWOORDIGE SLAGER 46

Beroemde slagers 51
De thuisslacht 57

4 – UITBENEN EN SNIJDEN 62

Ritueel slachten 70

5 – CHARCUTERIE 74

Het varken 77
Van Waddenvarkens en bofkippen 79
Heerlijke hammen 82
Wat heb je op je lever? 87
Een spekkie voor ieders bekkie 90
Worsten van de wereld 94

6 – PARIJS 98

De buik van Parijs 101
L'affaire de la Rue des Marmousets 104
La nouvelle boucherie 110
Jawel, Generaal! 114
Louchébem 122

7 – VLAANDEREN 124

Geert Vermeire, paardenslager te Brussel 126
Paardengeschiedenis 130
Paard op de kaart 135
Het vlees 136
De karkassen van Hendrik Dierendonck 138

8 – DE SLAGER-TRAITEUR 146

Runderen 156
Niet elk rund heet een koe 160
Top 10 en wagyu 162
Barbecue 169

9 – DE BIOLOGISCHE SLAGER 172

10 – DE KOK EN DE SLAGER 182

Vlees met een geurtje 190

11 – DE WILDE SLAGER 194

De poelier 201
Donald en zijn vriendjes 203

12 – DE ZELFSLACHTER 208

Met andere ogen 224

13 – DE PLATTELANDSSLAGER 230

Het rekensommetje van Hoekstra 235

14 – HET VIJFDE KWARTIER 236

15 – DE JONGE SLAGER 242

16 – DE TOEKOMST 248

VOORWOORD

Biefstuk, een gehaktbal, leverworst, eendenbout, spareribs, jamón ibérico, lamskoteletten: vlees, in alle vormen en gedaanten. Het ligt op het bord van het gros van ons. Niet altijd, niet elke dag, niet overal. Maar de realiteit is: wij Nederlanders en Belgen eten vlees. Gemiddeld zo'n 39 kilo puur vlees per persoon per jaar. Dat is veel, te veel. De mens heeft veel aan vlees te danken – onze hersenen zijn hiervan in de loop van het laatste mega-annum behoorlijk gegroeid maar we zijn doorgeslagen in de consumptie ervan. En in de productie. Alleen al in Nederland verbruiken we met elkaar ruim 1,3 miljard kilo vlees (karkasgewicht, bijna het dubbele van de hoeveelheid 'puur' vlees). Daarnaast produceren we ook nog eens ongelooflijk veel vlees voor de buitenlandse markt. In 2020 werd vanuit ons land voor 8,8 miljard euro aan vlees geëxporteerd, waarmee we binnen de EU de grootste exporteur van vlees zijn (in totaal 3,6 miljard kilo).

Dit boek gaat natuurlijk over vlees, maar niet over het bulkvlees van de bio-industrie met bijbehorende vleesfabrieken. Dit boek gaat over de slager, de man – zelden een vrouw – die uitbeent, de ossenhaas voor ons snijdt, de fijnste vleeswaren maakt. Het gaat over een van de oudste ambachten, een die in de geschiedenis zowel met religieuze waardigheid als met enige angst is beschreven. De slaggers vormden een van

de eerste gilden in onze streken en hebben een grote rol gespeeld in de sociale structuur van opkomende steden en het omringende platteland.

Net als de boer, de visser of de bakker is de slager een onmisbare schakel in de consumptieketen. Al deze beroepen zijn van wezenlijk belang voor de consumerende mens. Al deze beroepen zullen in de toekomst veranderen, maar er nog steeds zijn. Sterker nog, wij hopen dat er juist méér slaggers komen en dat we tegelijkertijd minder vlees eten. Dat lijkt een tegenstelling, maar is het niet. Laat een goede slager puik vlees voor u snijden en mijd de supermarkt met voorverpakte lapjes. Zoek naar bevlogen ambachtslieden die terug willen naar de bron van hun vak.

Zo zijn we ook aan dit boek begonnen, toen we tijdens een etentje in een bistro een steak tartaar aten. De een had zijn zoon opgehaald bij een slager bij wie de jongen stage liep, de ander had net een slager geïnterviewd. Twee flessen wijn en nog een eendenbout later vonden we dat we een boek moesten schrijven over dit ambacht. Dat we op zoek moesten naar de ambachtelijke slaggers in ons land en daarbuiten, om te zien wat hen drijft. Om dit te laten zien aan de consument, die mede verantwoordelijk is voor de vleeslust. Iedereen die vlees eet moet zich realiseren dat een dier is gedood voor het eigen genot.

Het minste wat je dan kunt doen is respect opbrengen door dat dier in leven én dood te zien; en aandacht hebben voor de vakkundige slager die alles voor je snijdt. Minder vlees, maar beter vlees; minder vlees, maar meer goede slaggers dus.

Ronald Giphart en Jacques Hermus, oktober 2024



De slager. Sinds mensenheugenis een eerbaar beroep, hoewel dat de laatste jaren niet door iedereen wordt onderschreven. Want een slager werkt met dieren die gedood worden voor de menselijke consumptie, tot afgrijzen van vegetariërs. Maar zij vormen nog steeds een grote minderheid in onze samenleving. Meer dan 90 procent van de Nederlanders en Belgen eet nog vlees. En daarvoor hebben we slagers nodig. Niet voor alle vlees overigens. In het prachtige boek *De smaak van reiger* van Peter Müller komt een aantal dieren aan de orde die weleens gegeten worden, maar niet bij onze slagers – of poeliers – te vinden zijn. Reiger dus, papegaaiduiker (een delicatessen in IJsland), kraai (wordt wel in de Baltische staten gegeten), hond (Korea, waar op dit moment nog enkele traditionele hondenslagers zijn – een verbod volgt snel). Of zwaan en pauw, die door de zestiende-eeuwse Italiaanse kok Bartolomeo Scappi tot delicioze gevogeltepasteien werden gemaakt. Uiteraard voor pausen, kardinalen en adel, het plebs at kleine vogels die met lijmstokken werden gevangen.

De slagers in onze hedendaagse cultuur beperken zich tot landbouwdieren: runderen, varkens, paarden, schapen en geiten. En tot wild en gevogelte, dat zijn de wildslagers of poeliers. Een slager – in het Vlaams beenhouwer – is tegenwoordig iemand die vlees snijdt of versnijdt voor zijn klanten. In

de meeste gevallen wordt het karkas aangeleverd vanuit de slachterijen. Want er zijn nog weinig zelfslachtende slagers in Nederland, misschien een honderdtal, en in België zal het niet veel anders zijn.

Dat slagers vroeger ook slachters waren, ligt voor de hand. Het is een van de oudste ambachten uit de geschiedenis van de mens. Het woord slager is afkomstig van het woord ‘slaan’: de slagers sloegen het te verwerken beest eerst met een hamer op de kop voordat ze met een doodsteek of halssnede het dier lieten uitbloeden. Er waren overigens wel meer ambachtslieden die sloegen – touwslagers, koperslagers, olie-slagers – maar hun beroep was minder dodelijk. Dat ‘slaan’ zien we ook terug in andere talen: in het Franse *battre* en het daarvan afgeleide woord *abattoir* bijvoorbeeld.

De vroegste vermelding van het woord ‘slachten’ in de zin van doden voor consumptie dateert van de late vijftiende eeuw. En het begrip ‘slager’ als iemand die dieren doodt en verhandelt is jonger, het wordt vermeld in 1573. Ouder is het gebruik in de betekenis van ‘hij die slaat, moordenaar’, dat aan het begin van de vijftiende eeuw werd gebezigd.

Tenzij we het hebben over een zelfslachtende slager zijn de begrippen in de loop der tijd uit elkaar gegroeid. Vooral na de komst van de openbare slachthuizen in de negentiende eeuw verdween het beroep van slachter achter de muren. Dat gold vooral voor het rundvee; het varken werd vaak nog op de boerderij geslacht tijdens de ‘thuislacht’ door rondtrekkende slachters die hun werk als seizoenarbeiders deden. Vaak waren die mannen in de zomer bij dezelfde boeren aan het werk als rietdekkers.

De slager intussen sloeg alleen nog biefstukken plat in zijn winkel. En de slachters sloegen op een gegeven moment ook niet meer; vanaf het einde van de negentiende eeuw wordt in



vrijwel elke slachterij het schietmasker gebruikt, een Franse vinding waarbij met grote snelheid een stalen pen door de schedel in de hersenen van het dier wordt geschoten, zodat het meteen hersendood is. Daarna volgt het uitbloeden.

Het beroep heeft veel eigennamen in onze taal opgeleverd. Beenhakker, Beenhouwer of Speksnijder, om maar wat namen te noemen. En natuurlijker Slagter en Slager. In het vooroorlogse Winschoten, na Amsterdam de stad met procentueel de meeste Joodse inwoners van Nederland, heetten een aantal Joodse slagersfamilies inderdaad Slager. Lees maar eens de namen op het monument ter herdenking van hen die in de kampen werden vermoord.

De slagersnaam komt in verschillende talen voor als eigenaam. In Engeland stikt het van de Butchers, in Frankrijk van de Bouchers. Waarbij opgemerkt moet worden dat het Engelse woord *butcher* is afgeleid van het Franse woord – vermoedelijk nadat de Normandiërs in 1066 de Engelse kroon veroverden. *Boucher* komt van het oude Franse woord *bochier*, wat weer verwijst naar ‘geitenslager’, de slager van de *bouc*, de mannelijke geit. Wat weer kwam van het Latijnse woord *bucces* dat een Germaanse oorsprong had (*buck*, vergelijk ons woord ‘bok’). Een bochier was een slachter van geiten. Later werd dit synoniem voor het slachten van dieren in het algemeen. De boucherie was de plek waar een slachter zijn beroep uitoefende en zijn waar verkocht. Er zijn ook taalkundigen die als oorsprong het woord *bouche* (mond) zien, of *boucher*, dat dichtmaken of afsluiten betekent.

Dat ze in Duitsland *metzger* gebruiken voor het slagersberoep – een enkele slager noemt zich de *Fleischhacker*, *Fleischhauer* of *Schlachter* – zou een verwijzing kunnen zijn naar het oud-Duitse woord *mezzilari*. En dat is dan weer een

verbastering van het Latijnse *macellarius* (vleeshandelaar). In Italië heet een slagerij overigens nog steeds *la macelleria*.

De Spanjaarden kopen vlees bij de *carnicería*, waarin we het Latijnse woord *carni(s)* (vlees) herkennen. Ons woord ‘vlees’ gaat, net als het Duitse *fleisch* en het Engelse *flesh* terug op eenzelfde Germaans stamwoord dat ‘afgescheurd stuk’ betekent. Het Engelse *meat* betekende oorspronkelijk ‘eten’ (vergelijk het met het Deense *mad*), is later vlees gaan betekenen, dat wil zeggen: dood vlees. Een soortgelijke ontwikkeling zien we in het Franse *viande*, aanvankelijk ‘voedsel’ (van het Latijnse *vivendus*, ‘datgene wat leeft’, waarvan we leven) maar dat vanaf de zestiende eeuw ‘vlees’ is gaan betekenen.

Enfin, veel vleessoorten komen ook voor in het namenregister (Van der Ham, Van der Spek, Worst, Bacon). En dat slager geen beroep is waarvoor je je hoeft te schamen zullen veel slagerskinderen beamen. Erik van Loo bijvoorbeeld, chef van restaurant Parkheuvel Rotterdam (twee Michelinsterren) en opgegroeid in een slagerij in Mechelen (L), Nicolette van Dam, presentatrice wier ouders een slagerij in Amsterdam hebben. Of Gerard van Velde (olympisch schaatskampioen, Heerde), cabaretier Paul Groot (Uithoorn) en tattookoning Henk Schiffmacher (Harderwijk). In België hadden de ouders van schrijver Tom Lanoye een slagerij in Sint-Niklaas en liep de beroemde politicus Paul Vanden Boeynants in het begin van de twintigste eeuw rond in zijn vaders beenhouwerij in Etterbeek. En in Frankrijk scharrelde de jonge mime-speler Marcel Marceau als zoon van een koosjere Joodse slager rond in Lille.

4

UITBENEN EN SNIJDEN



Bij het onderverdelen van verschillende stukken vlees stuiten we op problemen, want hoewel runderen, paarden, varkens en schapen anatomisch overal op aarde hetzelfde zijn, bestaan continentale, nationale, regionale, plaatselijke en zelfs individuele verschillen in hoe de diverse onderdelen worden uitgesneden en benoemd. In ieder land bestaan eigen methodes en ook de benamingen kunnen van stad tot stad, zelfs van slager tot slager verschillen.

De Franse manier van uitsnijden en benoemen is anders dan in de Engelse, Amerikaanse, Duitse, Noord-Afrikaanse, Japanse of welke grote eetcultuur dan ook. In onze contreien werken slagers veelal volgens een variant op de Franse werkwijze, maar ook hier zijn regionale verschillen. In België onderscheidt men van oudsher de Antwerpse en de Brusselse manier van 'doorsnijding', in Nederland wordt in Haarlem, Amsterdam en Den Haag anders onderverdeeld dan in andere steden en gebieden. en wat in Den Haag bijvoorbeeld een bovenbil heet, wordt in Rotterdam een veer of binnenveer genoemd. Vooral in Den Haag zijn de slagers internationaal georiënteerd vanwege de internationale diplomatieke gemeenschap.

We zijn te gast bij de illustere Haagse slager Peter-Jan van den Broek, die een eminente kennis heeft van verschillende

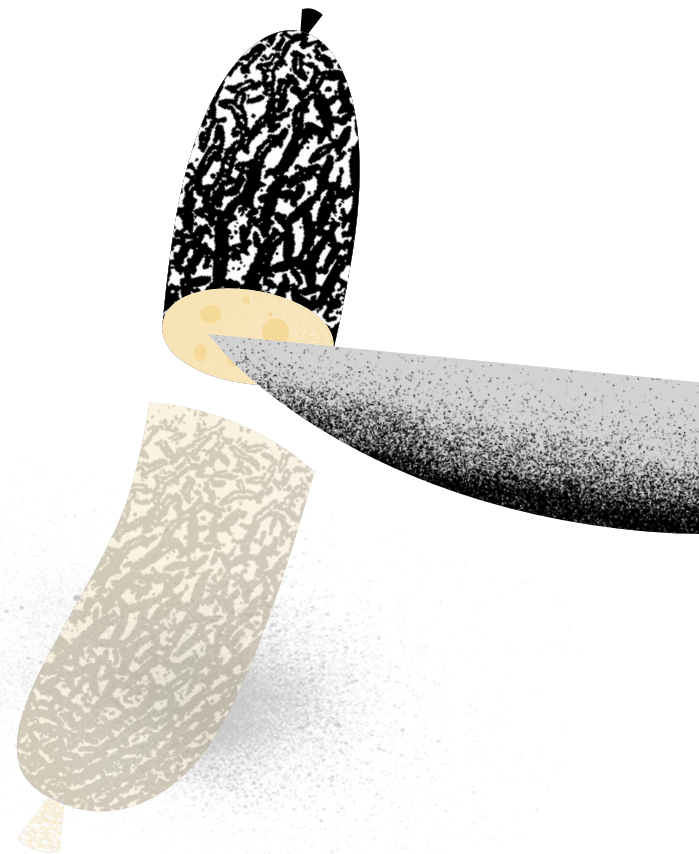
ciale. Het wangstuk van het varken, gesneden van het stuk onder het oog en boven de kaak, een piepklein stukje mager dooraderd varkensvlees met een deel van de keel en een groot stuk vast vet. Gedroogd, gearomatiseerd met tijm, ingewreven met zout, rode peper en knoflook en vervolgens een paar weken gedroogd. Onmisbaar onderdeel van de spaghetti *all'amatriciana* op ons bord. Onmisbaar ook als liefdesverklaring aan spek.

WORSTEN VAN DE WERELD

Waarschijnlijk spant Duitsland de kroon. Naar verluidt hebben onze Oosterburen meer dan duizend verschillende typen worst. En met de monografie *Wurstologia of Het gaat over de worst* van Erich Lissner uit 1939 vermoedelijk ook het eerste echte worstenboek. Toch staat Duitsland internationaal niet het hoogst aangeschreven op dit gebied. Tuurlijk, niks mis met een Bierwurst, een Frankfurter, Mettwurst, Currywurst of Leberwurst. Maar in de internationale culinaire canon staat Duitse worst op een lagere trede dan Franse, Italiaanse of Spaanse. Dat zal de Duitsers een worst zijn. In volume verslaan ze elk ander volk.

Duitsers hebben *wurst*, wij hebben worst. Waar dat woord vandaan komt is niet helemaal duidelijk. Het kan komen van het oud-Duitse 'warren', wat zoiets betekent als door elkaar mengen. In andere talen verwijst de naamgeving naar een van de belangrijkste ingrediënten, namelijk zout. Het Latijnse *salis* (zout) werd verbasterd in het Frans tot *saucisse*, in het Italiaans tot *salsiccia*, het Spaans *salchicha* en het Engelse *sausage*. In het Maleis heet worst zelfs *sosej*, maar dat kan maar zo van onze saucijs komen.

De worst is een oudje in de vleescultuur. Waar hij is ont-



staan is niet direct aanwijsbaar, maar vermoedelijk op meerdere plekken, overal waar mensen met resten slachtafval bleven zitten. Zoals op bladzijde 24 al vermeld, schreef bij de oude Grieken Homerus al over worst en in de zesde eeuw v.Chr. volgde blijspeldichter Epicharmus zijn voorbeeld. In het klassieke Alexandrië bestond een winkel in worst en ander slachtafval.

De Romeinen namen veel van de oude Grieken over, ook de worst, en die werd geperfectioneerd. Gerookt, gedroogd, gekookt, gebakken, geroosterd; worst bereikte alle hoeken

L'AFFAIRE DE LA RUE DES MARMOUSETS

Iedereen die weleens in een hop-on-hop-offbus door Parijs heeft gereden en daadwerkelijk heeft geluisterd naar het verhaal van de gids kent de 'legende van de bloeddorstige kapper en de banketbakker'. Er is veel over dit lugubere verhaal geschreven, maar de historische feiten zijn op z'n minst nogal wankel. In 1612 heeft een kloosteroverste voor het eerst geschreven over het monsterlijke gerucht dat rondging over twee mannen die naast elkaar woonden in de voormalige Rue des Marmousets-en-la-Cité.

Het verhaal zou zich afspelen in 1430, hoewel latere bronnen vaak ook spreken van 1384. Parijs was rond die periode een levendige stad met ongeveer 200.000 inwoners, van wie de meesten in grote armoede leefden, hoewel er ook een grote elite was. In het hart van de stad, op het Île de la Cité, had de koning een paleis met een hofhouding. Ten behoeve van het hof en de rest van de rijkere bevolking telde het eiland diverse winkels die ten dienste stonden van edellieden en hun gevolg. Op het eiland lagen de inmiddels verdwenen Rue des Marmousets-en-la-Cité en de Rue des Deux-Hermites. Op de hoek van de twee straten zaten gebroederlijk naast elkaar een kapper en een slager annex banketbakker. De laatste had zich gespecialiseerd in charcuterie, hij verkocht de heerlijkste patés en vleespasteien, die naar de aard van de tijd nogal zoet

van smaak waren. Zelfs de koning zou een liefhebber van deze zoete vleeswaren zijn geweest en van heinde en verre kwam men naar de Rue des Marmousets om zich tegoed te doen aan de lekkernijen.

Nu was vlees in die tijd schaars en duur. Slimme charcutiers die dachten zwerfkatten en rioolratten in hun patés te kunnen verwerken werden vaak ontmaskerd, maar dat weerhield de twee buurmannen er niet van een sinister plan te bedenken. Volgens sommige bronnen waren hun namen Barnabé Cabard en Pierre Miquelon, oftewel de kapper en de banketbakker. Om de zoveel tijd kreeg Barnabé een buitenlandse student van het nabij gelegen Kapittel van de Notre-Dame in zijn zaak. Volgens het gerucht had hij de studenten tijdens het scheren de keel doorgesneden, om de lichamen vervolgens via een luik in zijn winkel naar de kelder van buurman Miquelon te hebben gebracht. Deze hakte de lijken van de studenten in stukken, waarna hij van het vlees de heerlijkste patés en vleespasteitjes bereidde.

De buitenlandse studenten zouden de winkels nooit levend verlaten en hun ouders concludeerden pas maanden later dat er iets met hun nageslacht gebeurd moest zijn.

Volgens de overlevering was het de hond van een Duitse student genaamd Gunthar (in een andere versie heet hij Alaric) die uiteindelijk de zaak aan het rollen bracht. Omdat het lieve beestje gezeten voor de winkel van barbier Barnabé dag en nacht trouw bleef blaffen naar zijn baasje, besloot de politie van het eiland toch eens een onderzoek in te stellen. Bij de kapper werd het luik naar zijn buurman ontdekt, waarna in de kelder van de slager spullen werden gevonden die van Gunthar waren geweest, naast spullen van andere vermiste studenten. De hond kreeg een medaille en zowel de slager als de kapper werden op het plein voor de Notre-Dame opgehangen.

BEGRIPPENLIJST

Peeseind. Naaldje. Spinnenkop. Lini-aaltje. Pijplap. Dunne kraai. Peerke. Verloren stuk. Groothoofd. Zwarte plek. Jodenhaas. Ezeltje. Vang. Net als ieder vakterrein kent ook de slagerij typisch jargon en soms onnavolgbare uitdrukkingen. Wie zich in het onderwerp verdiept kan zich verliezen in veel meertalige termen en begrippen. Ook is het opvallend dat, net als op andere gebieden, regelmatig meerdere historische verklaringen zijn waarom een bepaald gebruik of product in de loop van de geschiedenis deze naam heeft gekregen.

In dit hoofdstuk een alfabetische opsomming van opvallende begrippen, een lijst die uiteraard niet volledig is.

Aangewassen vet. Slachtdieren hebben verschillende soorten vet. Externe vetten rond de spieren en organen worden in de regel weggesneden, maar het vet binnen het spierweefsel geldt als smaakvol en sappig. Aangewassen vet bevindt zich tussen het spierweefsel van het dier (aangewassen betekent zoiets als aangegroeid). Vooral rib- en

borstlappen hebben dit vet. Het geldt als een geweldige smaakmaker en zorgt voor malser en sappiger vlees. Aangewassen vet lost niet op bij het bakken en blijft zichtbaar. Consumenten snijden dit vaak weg.

Aanzetten. Omdat slagers altijd de allerscherpste messen nodig hebben (want het mes moet al het werk doen), gebruiken ze voortdurend aanzetstaal om hun werkinstrumenten in optimale conditie te houden. Ook slijpen ze die regelmatig.

Afbroeien of broeien. Het woord slaat op twee verschillende slagertechnieken. Bij de eerste wordt vlees op ongeveer zeventig graden vorgegaard om de borstels (haren) van de varkens te verzachten. Dit vergemakkelijkt het scheren. Vergelijk het met het scheren van de baard. Dit afbroeien gaat met heet water, brandend stro of gasbranders. Een tweede betekenis is het onderdompelen van gerimpelde worsten in bijna kokend water, zodat de darm weer strak trekt.

Afval. Dit zijn afsnijdsels van overtollige stukken van het vlees, zoals botten, vet of zwoerd. Een deel van de snippers wordt verwerkt in gehakt of worsten. Het Engels woord *offal* (orgaanvlees) komt letterlijk van het Middelnederlandse woord *afval*, dat wat van de slachtbank op de grond is gevallen. Slachtafval bestaat ook uit stukken die niet geschikt zijn voor menselijke consumptie, bijvoorbeeld de slokdarm, maag, longen en andere ingewanden. Sommige delen worden verwerkt tot diervoer.

Afvliesen. Het verwijderen van zenen, pezen, vliezen, vellen, harde stukken en andere onregelmatigheden die niet gaar worden en het bakproces verstoren. Uitzondering is de dikke zeen in het sukadestuk (zie Sukade).

Appel. Als slagers van stukken vlees alleen de kern gebruiken noemen ze dat 'de appel'. De appel van de rib is de ribeye. Meestal wordt met een appel dit stuk vlees bedoeld. Er zou een gelijkenis zijn met appels (zie ook Ribeye).

Assiette. Een manier van het presenteren van voedsel op een schaal. Het kan gaan om kaas, groenten, fruit, zeevruchten of vleeswaren.

Baklap. Dit is mager rundvlees dat op biefstuk lijkt, maar het niet is. Als baklappen worden doorbakken, levert dat de spreekwoordelijke schoenzolen op. Baklappen zijn goedkoper dan biefstuk (zie Biefstuk).

Balkenbrij. Als de buitentemperatuur gaat dalen, maken slagers balkenbrij, een oud gerecht van varkensvlees, boekweitmeel, bloed en kruiden. Soms worden ook rozijnen of stukjes appel toegevoegd voor extra smaak. De herkomst van de balk in het woord is volgens etymologen een verbastering van het Middelnederlandse *balg*, oftewel buik. Anderen denken dat het ging om een balk waaraan een doek met ingrediënten werd opgehangen.

Barbecue. Grillen op vuur. Het woord is een Amerikaanse verbastering van het Spaanse *barbacoa* [1518], waarschijnlijk een leenwoord van oorspronkelijke bewoners van Haïti. De afgelopen decennia nam barbecueën dusdanig in populariteit toe dat de cultus rondom barbecue grote invloed kreeg op het slagersvak.

Bavette. In het Nederlands halve-maan of maanvlees genoemd. Andere benamingen zijn vanglap, flanksteak of vinkenlap. Een stuk rundvlees afkomstig van de vang, de buikwand (tussen de billen en de borst), met een wat grovere structuur en veel smaak. Voorheen werden bavettes vooral verwerkt tot soepvlees, gehakt, ossenworst en tartaar, maar het laatste decennium nam de populariteit sterk toe als gevolg van de opkomende barbecuecultuur.

Beef hammer. Uit de koker van barbecue-influencers komt ook dit ruige stuk vlees afkomstig van de