

Oude beroepen in en rond Oud Ade

Aflevering 13: De slager

Mijn vader, Antoon van der Geest, geboren op de Drie-Ambachtshoeve, wilde – zoals bijna alle boerenzonen in zijn tijd – boer worden, maar helaas was er voor hem geen boerderij beschikbaar. Hij besloot toen – net als zijn jongere broer Chris – om slager te worden. Een van de eerste dingen die hij deed toen hij een slagerij in Leidschendam overnam was een stuk land bemachtigen en er koeien op zetten. Net als melkboer was het slagersvak een logische keus voor een boerenzoon die achter het net viste; hij bleef dicht bij de koeien en de varkens. Ik verwachtte dan ook dat Oud-Ade veel van dergelijke slagers (gemankeerde boeren) had voortgebracht; dat bleek aardig te kloppen.

Mijn schatting van het aantal slagers dat in de periode 1920-1950 uit Oud-Adese boerengezinnen is voortgekomen is negen. Ik som ze een voor een op: *Antoon van der Geest* (1903-1978; zoon van Koos van der Geest, Drie-Ambachtshoeve, slager in Leidschendam); zijn broer *Chris van der Geest* (1910-2010, slager in Bussum); *Goof Verlaan* (1906-?, zoon van Jan (Hannes) Verlaan, De Boekhorst, slager in Den Haag); *Kees Heemskerk* (1915-1982, zoon van Cornelis Heemskerk, De Zevenhuizen, slager in Delft); zijn broer *Dirk Heemskerk* (1912-1959, slager in Leiden), *Bert van der Hulst* (1908-1984, zoon van Hein van der Hulst, Lageland, slager in Oudekerk a/d Amstel); *Bert van der Geest* (1909-1999, zoon van Bert van der Geest, Zijleinde, slager in Haarlem); *Jan van der Voort* (1900-1983, zoon van Aris van der Voort, Zwarteweg, slager in Den Haag); en zijn broer *Jaap van der Voort* (1904-1970, slager in de Haag). Ik zou hier nog een tiende naam aan kunnen toevoegen: Jan van der Poel, van de Zwarteweg, die in 1951 besloot slager te worden omdat hij dacht geen kans te hebben op de boerderij van zijn vader, waar nog meer broers dezelfde ambitie hadden. Hij kwam als slagersknecht bij mijn vader in Leidschendam werken, maar toen kort daarna drie van zijn broers besloten hun geluk in Nieuw Zeeland te beproeven, stopte Jan subiet met het slagersvak en keerde terug op de boerderij.

Maar geen van deze slagers zag ‘brood’ in een slagerij in Oud-Ade. In de afgelopen 100 jaar heeft niet één slager zich gevestigd in het dorp. Wel was er vanaf ongeveer 1907 een noodslachter (waarover meer in de volgende aflevering), maar voor de ‘echte’ slager moesten de bewoners van het dorp met zijn honderden koeien en varkens een kilometer verderop, naar Rijpwetering, als ze vlees wilden eten.

Voor een helder beeld van het slagersbedrijf moeten we eerst een paar termen uitleggen. Ten eerste is (of beter: was) er een verschil tussen een spekslager (die varkensvlees verkocht) en een vleeshouwer (die rundvlees leverde). In een mooi artikel over de geschiedenis van de Leidse slagers schrijft Ad Görtz dat in de jaren 1930-1940 de vleeshouwers als voornamer beschouwd werden dan de spekslagers. Vleeshouwers mochten bijvoorbeeld collectant zijn in de kerk; spekslagers niet. “Mijn vader was toch erg katholiek, maar ze hebben hem altijd gepasseerd omdat hij een spekslager was. Die vleeshouwers waren een beetje meer heren. Niet dat ze altijd rijker waren, maar ze deden zich rijker voor.” De meeste slagers in en na die periode presenteerden zich echter als vleeshouwer en spekslager zoals ook te zien is op de foto van Piet van der Geest. En dan is er nog de ‘Keurslager’, een eretitel die verleend wordt aan slagers die jaarlijks ‘positief’ getest worden door een extern bureau en beoordeeld op zaken zoals hygiëne, kwaliteit, versheid, en productiewijze van hun vlees.

Keurslager Coen van der Geest, kleinzoon van Piet van der Geest (over wie straks meer) meldt op zijn website: "Elke Keurslager is verantwoordelijk voor zijn eigen inkoop. Wij kiezen voor kwaliteit en voor aansprekende vleesconcepten: traceerbaar van boer tot bord en geproduceerd op dier- en milieuvriendelijke wijze." Anton van der Geest, de hoofdpersoon van deze aflevering, was ook een Keurslager. Het logo stond op de voorgevel van de slagerij en de bedrijfskleding. Als ik een beetje reclame mag maken: vandaag de dag hebben we in slagerij Van der Meer in de Veen (trouwe adverteerder in De Brug) een gerenommeerde Keurslager.

Ik ben dan wel de zoon van een slager, maar ik weet weinig van het vak. Ik herinner me uiteraard de koe die doodgeschoten werd met een 'schietmasker' dat tegen zijn kop werd gezet ook al heb ik dat nooit zien gebeuren want daar mochten we als kinderen niet bij zijn. En ik zie nog in gedachte de koe bloedend op de grond liggen nadat mijn oudste broer de halsslagader had doorgesneden. Vreselijke beelden, maar als kind ga je het al gauw gewoon vinden. Ook het feit dat mijn vader van koeien hield en ze tegelijkertijd dood maakte nam je als kind voor kennisgeving aan. Je snapte het niet, maar zo was het gewoon.

Piet van der Geest

Na deze bloederige inleiding eerst een stukje geschiedenis over de slagerij op de Pastoor van der Plaatstraat 25 in Rijpwetering. Piet van der Geest, 'Piet de Slager' (1900-1985), was een jongere broer van Jan van der Geest, 'Jan de Timmerman' in Oud-Ade. Piet was als jonge jongen boerenknecht bij ene Van der Geest (welke, dat weet ik niet; er zijn er zoveel), maar droomde ervan zelfstandig te worden, net als zijn – veel te vroeg gestorven – vader. Hij koos voor het slagersvak en kon terecht als leerling en slagersknecht bij een dorpslager met koeien in Warmond. Hij werd aangenomen omdat hij kon melken. Zijn dag begon en eindigde met het melken van de koeien van de slager. Hard werk! Maar om het slagersvak echt goed te leren ging hij vervolgens bij een slager in Leiden werken. In 1927 nam hij de slagerij van Johan van der Zon in Rijpwetering over. Van der Zon vertrok naar Oosterbeek bij Arnhem, schrijft Theo van der Poel in zijn 'Door de bank genomen'. Hoelang Van der Zon in Rijpwetering gezeten heeft, is niet met zekerheid te zeggen, maar de eerste berichten over zijn bedrijf in de Leidsche Courant verschijnen in 1915.

In 1928 trouwde Piet van der Geest met Marie Ludlage die pal naast de slagerij woonde. Zij zouden samen 12 kinderen krijgen. Drie van de acht zonen werden ook slager, Theo in Zoeterwoude-Dorp, Cor in Haarlem, en Anton op de Rip. Nu, in 2021, zijn er zelfs acht kleinkinderen (waaronder een kleindochter) die het slagersvak uitoefenen.

Het valt niet mee om veel over Piet de Slager te achterhalen. Van de 12 kinderen zijn er tien overleden, waaronder de drie slager-zonen, die met kennis van zaken over het beroep van hun vader zouden kunnen vertellen. Ook zijn twee belangrijkste knechten, Koos Schakenbos en Henk van der Geest, leven niet meer. Zijn zoon Wil schrijft vanuit Thailand: "Mijn vader was een boerenknecht maar koos voor een beroepsopleiding. Hij was 23 jaar en ging in loon terug van f 7,50 naar f 3,50. Hij was kort van stof maar redelijk, ook voor zijn personeel. Toen ik hoorde dat hij een interessante aanbieding niet had aanvaard, zei hij: 'Wil, ik had een groot gezin, twee werknemers en ook je moeder had een werknemer. Daar gok je niet mee'."

Ik ga op bezoek bij Ina van der Hoorn-van der Geest, die me hopelijk iets kan vertellen over haar vader Henk van der Geest die bijna zijn hele werkzame leven slagersknecht is geweest bij Piet en Anton van der Geest.

Henk van der Geest (1918-2002)

Ina weet niet zoveel over het beroep van haar vader, laat ze me meteen weten. Ze woonde niet bij de slagerij en zag het bedrijf alleen als ze er naar toeging. En haar vader vertelde nooit veel over zijn werk. Maar ze heeft wel eens gezien dat een koe werd doodgeschoten. Zoiets vergeet je niet. Althans, ze denkt dat ze het gezien heeft... Ze twijfelt ineens. Wat ze wel zeker weet is dat haar vader geregeld thuis kwam met een verband om een vinger omdat hij zich gesneden had. "Maar hij heeft al zijn vingers behouden," voegt ze eraan toe. Henk was een rustige en bescheiden man en hield zich liefst letterlijk op de achtergrond, in het slachthuis. Hij had er een hekel aan om in de winkel te staan. Ambities om een eigen slagerij te runnen heeft hij nooit gehad.

Henk was een zoon van Chris van der Geest ('Chris de Mop'). Chris had een stuk van het land van de Moppehoeve gekregen om te tuinieren en wat koeien te houden. Achter het huis aan de Leidseweg was een kleine stal waar zo'n zeven koeien in pasten. Chris molk de koeien (met de hand uiteraard) en leverde de melk aan de fabriek. De groente ging naar de veiling in de Veen en de bloembollen naar Lisse. Ina weet niet wat haar vader bewogen heeft om het slagersvak te kiezen maar het is mogelijk dat het te maken had met de interesse voor koeien en ander vee bij zijn vader en zijn opa, zeg maar de familie-traditie van de Moppehoeve.

Henk volgde de slagersvakschool en werkte in die periode bij slager S.W. van Gastel op de Haarlemmerstraat (218) in Leiden. Omstreeks 1954, het jaar van zijn trouwen, trad hij in dienst bij 'Piet de Slager' en later bij Anton, op de Rip en bleef daar tot hij april 1981, op zijn 63e, met de VUT ging. Hij was er aan toe, want het was zwaar werk geweest. Ina vertelt hoe hij tussen de middag naar huis kwam aan de Hertogsweg voor het warme eten en daarna vermoeid zijn hoofd op de tafel legde voor een dutje. Maar ondanks dat het een zwaar beroep was (hij had regelmatig rugklachten), had hij het goed naar z'n zin bij slagerij Van der Geest. Als je onverwachts een bezoekje aan het slachthuis bracht, hoorde je hem vaak zingen. Hij hield van zingen en zat op het op het Gregoriaanse mannenkoor. Henk hielp weleens bij de noodslachter Disseldorp, maar (illegaal) bij boeren thuis slachten, dat was niks voor hem, denkt Ina. Hij heeft er in ieder geval nooit iets over gezegd.

Ina herinnert zich ook nog dat achter winkel drie ruimtes waren. Helemaal achteraan was een schuur die als stal diende voor het aangevoerde vee, daarvóór was de slachtplaats en dáárvoor de werkplaats waar het geslachte dier verwerkt werd tot verkoopbaar vlees. In de winkel werd niet uitgebeend etc. Het werk beperkte zich daar tot bijvoorbeeld het afsnijden van schnitzels en het maken van slavinken.

Koos Schakenbos

Ik praat met Ab Schakenbos, zoon van Koos Schakenbos (1917-2001), die voor de kinderen van Piet de Slager 'Ome Koos' was omdat hij een half-broer van hun vader was. Koos begon rond 1931 als hulpje bij zijn 17-jaar oudere broer Piet in de slagerij op de Rip. Rond 1934 werd hij daar knecht en volgde in die periode de Slagersvakschool in Den Haag. Vanaf ongeveer 1940 werkte hij lange tijd – zo'n twintig jaar – bij G.W. Zandvoort, slager in de Maarsmanssteeg 12, te Leiden. Rond 1962, als hij het bij Zandvoort 'gezien' heeft, treedt hij in dienst bij slager Piet van der Meer in de Veen, en omstreeks 1970 komt hij bij zijn jongere neef (oomzegger) Anton op de Rip terecht. In 1975 gaat hij met de VUT.

Behalve zijn werk bij de diverse slagers hielp Koos Schakenbos geregeld bij Van der Werf en Disseldorp, de twee noodslachters in Oud-Ade en op de Rip. Daarnaast was hij een graag geziene (clandestiene) thuisslachter bij de boeren die wat eigen vlees in hun Keulse pot of vriezer wilden hebben. Meer daarover straks.

Kees van der Geest

Ik vervolg mijn zoektocht naar het slagersvak bij mijn neef, Kees van de Geest, “van Dikke Piet”, zoals hij zelf verduidelijkt, die ongeveer 13 jaar gewerkt heeft in de slagerij van Anton. We hebben elkaar een eeuwigheid (zo’n 65 jaar) niet gezien, dus veel om bij te praten, maar ik moet me hier beperken tot zijn slagersverleden. Ik vraag hem of hij niet liever boer was geworden op het bedrijf van zijn vader. Het antwoord is een resoluut ‘nee’. Hij wilde eigenlijk timmerman worden maar twee vrienden, Hans van der Fits en Ben Verlaan (die later zelf een slagerij zouden beginnen in resp. Haarlem en Hoofddorp) haalden hem met hun mooie verhalen over om naar het slagersvak te switchen. Hij heeft daar nooit spijt van gehad. Vol enthousiasme praat hij over de kunst van het uitbenen en afvliezen.

Eerst proberen we zijn slagerscarrière te reconstrueren. Dat valt niet mee; hij heeft nogal gezworven (“Ze hadden me overal nodig”). Met de hulp van Trees, zijn vrouw, en veel hoofdrekeneren, komen we (ongeveer) tot het volgende. Op zijn 18^e, in 1961 ging hij als slagersknecht/leerling werken bij Joop van Wingerden op de Lage Rijndijk in Leiden en volgde in diezelfde periode de slagersvakschool in Utrecht. Op tafel ligt deel 4 van het Handboek voor het Slagersbedrijf dat in zijn geheel (204 pagina’s) over ‘Garneren en Etaleren’ gaat. Onvoorstelbaar hoe het vlees van koeien, kalveren en varkens tot ware kunststukken werd omgetoverd die in de etalage kwamen te staan of bij feestelijke gebeurtenissen of tentoonstellingen door het publiek bewonderd werden. Letterlijk een lust voor het oog (zie foto) maar ik denk niet dat die kunst nu nog beoefend wordt. Zo’n levensechte koeientong met tierlantijntjes van spek en peterselie schrikt de diervriendelijke carnivoor van vandaag eerder af. Maar dat terzijde. Tijdens zijn betrekking bij Van Wingerden moest Kees een half jaar onbetaald verlof nemen om thuis op de boerderij te helpen terwijl twee van zijn broers in militaire dienst waren.

In 1966 trouwde hij met Trees Hoogenboom uit De Veen. Tussen ongeveer 1969 en 1971 werkte hij bij Jaap Bolle, een paardenslager in Leiden en daarna een jaar bij Arie Bunnik aan de Zijlsingel. Daarna brak een tijd van ‘zwerven’ aan en blijkt het onmogelijke alle namen en jaartallen op een rijtje te krijgen. “Soms kwam je een slager tegen en die zei dan ‘Zit je hier? Bij mij kan je zoveel verdienen.’ En werd je als het ware weggekocht.” Rond 1971 gaat Kees werken bij Theo van der Geest, de zoon van Piet de Slager, in Zoeterwoude waar hij ongeveer drie jaar blijft. Theo, werd in de volksmond ‘Theo Spekkie’ genoemd, ongetwijfeld omdat hij slager was maar waarschijnlijk ook omdat hij heel mager was – Zoeterwoudse humor. De slagerij van Theo bestaat nog steeds en wordt nu gerund door zijn zonen Sjaak en John.

Anton van der Geest

Als in 1975 Koos Schakenbos met pensioen gaat, wordt Kees zijn opvolger en blijft er tot 1986, als de zaak verkocht wordt aan Leen van der Pijl uit Nieuwveen. Anton is dan ziek en sterft vijf jaar later, in 1991, pas 53 jaar oud. Op zijn bidprentje lees ik: “Anton was een echte Ripper. Hij had hart voor alles wat in en om Rijkswetering en Oud-Ade gebeurde. Hij was dan ook actief in het verenigingsleven, gemeenteraad en brandweer. Hij vond het erg de slagerij op te moeten geven. Ondanks dit zware gemis, vond hij in ROAC '79 weer een nieuw doel in z'n leven. ROAC en het sportpark waren hem alles. Hij was er dan ook iedere dag te vinden om er allerlei klusjes te doen.” Anton is zijn hele leven bij de voetbal betrokken geweest, eerst bij RK sportvereniging Rijkswetering waar hij van 1971 tot 1979 voorzitter was en toen clubs van Oud-Ade en Rijkswetering fuseerden was hij nog drie jaar voorzitter van ROAC'79. Ina van der Hoorn vertelt dat als er een probleem was bij de voetbal, Anton

onmiddellijk zijn slagerij en alles in de steek liet om het voetbalprobleem op te lossen. Ik vraag me af of Anton in zijn jonge jaren een goeie voetballer was. Ik loop binnen bij mijn oud-teamgenoot en een van de ster-voetballers in de geschiedenis van VVOA en ROAC, Gé van der Fits, en vraag het hem. Hij schudt resoluut zijn hoofd; nee dat was Anton niet. "Trouwens," voegt hij er fijntjes aan toe, "er is hier nooit een Van der Geest geweest die goed kon voetballen." Sam, steek dat in je zak.

Terug naar de slagerij: Van der Pijl ziet zich in 1994 gedwongen de slagerij te sluiten. Er zijn inmiddels enkele supermarkten in Roelofarendsveen (en in Leiden natuurlijk) die steeds meer van zijn klanten aantrekken. De slagerij op de Rip is niet meer rendabel. De grote etalagepui verdwijnt en de prachtige winkel wordt deel van de woonruimte.

Knecht Kees van der Geest vertrekt naar vleesfabriek Van der Mey in Sassenheim en blijft daar tot zijn pensionering in 2008. Daarna blijft hij er nog twee dagen per week werken tot 2011, waarmee we het onderwerp 'Oude Beroepen', al geruime tijd verlaten hebben.

De slagerij van dag tot dag

Ik vraag Kees hoe het weekprogramma van de slagerij bij Anton op de Rip er in zijn tijd uitzag. Op maandag was er de 'levende inkoop': Er werd op de veemarkt in Leiden een koe gekocht voor de slacht. Het kon echter ook gebeuren dat zo'n koe rechtstreeks bij een boer werd gekocht, bijvoorbeeld bij Hein Pennings in de Zevenhuizen. In de middag werd de toonbank verzorgd en vol gezet met vleesproducten. De dinsdag was hoofdzakelijk gewijd aan uitbenen en vlees klaarmaken voor de verkoop. Op woensdag werd er in de ochtend worst gemaakt en in de middag een koe geslacht. Door dat op één dag te doen hoefden ze de werkplaats maar één keer schoon te maken.

Ik ben geïnteresseerd in het worst maken, want ik herinner me van vroeger het vervelende werk van het schrappen en schoonmaken van darmen die gebruikt werden om de worst in te doen. Maar dat was in Kees zijn tijd niet meer nodig. Ze kochten een 'heng' van schoongemaakte darmen bij Kees Koek van de Hanepoel die bij het abattoir in Leiden een darm-schoonmakerij had. Schone darmen werden gezouten en moesten een paar weken blijven liggen waardoor ze sterk werden. Het is maar dat u het weet, als u straks een stukje worst bij de borrel neemt. Een mooi voorbeeld van de filosofie van de schillenboer: "We gooien niks weg." Maar de kunststofdarmen rukten op en werden in Kees zijn tijd al gebruikt voor de grote maten worst.

Om een indruk te geven van de kunst van het worst-maken citeer ik uit de slager-memoires van mijn broer Koos in Leidschendam: "Worst-maken werd in één ruk afgewerkt en als je de volgorde van je soorten goed bepaalde, hoefde je niet iedere keer je equipment schoon te maken. Bloedworstsoorten het laatst, leverworstartikelen daarvóór. Het roken en afkoken duurde vaak tot na middernacht in het hout gestookte fornuis: thermometer erin en bij de les blijven, blokje op het vuur (briketje), of een puts koud water erbij als het te hard ging. Als het te heet werd, sprong de boel (de worsten) kapot, dat waren rampen, kon je opnieuw aan de gang. Gelukkig is dat weinig voorgekomen, maar zelfs nu word ik er 's nachts nog wel eens wakker van."

Voor het doodschieten van de koe waren minstens twee mensen nodig, een die de koe vasthield en ervoor zorgde dat hij de juiste kant op viel en een die het schietmasker¹ hanteerde. Dat laatste moest heel secuur gebeuren om te voorkomen dat de koe onnodig leed en wild werd. Als er niemand was om te helpen, kon het gebeuren dat de veerijder die de koe gebracht had, meestal Wim van der Star, even hielp met de koe vasthouden of dat buurman Siem van der Geest ('de biggensnijder') werd geroepen: "Heb je even tijd, Siem?"

¹ Met een schietmasker wordt een pen in het hoofd van de koe geschoten waardoor het beest hersendood wordt en niets meer voelt. Zie bijlage met foto en uitgebreidere uitleg.

Varkens werden er in die tijd niet meer geslacht (vroeger gingen er soms wel drie of vier varkens per week 'doorheen'). Het probleem nu is hoe het onverkoopbare vet kwijt te raken. Die pakjes Reusel van vroeger met gesmolten vet worden nu niet meer verkocht. Maar op het abattoir en de fabriek weten ze wel weg met dat vet, dus is het handiger geslachte varkens bij de grootleverancier te kopen.

Op donderdag zat Cok, de vrouw van Anton, de hele dag klanten te bellen om hun bestelling voor het weekend op te nemen. Veel werk maar toch een stuk handiger dan in de tijd toen er nog geen of nauwelijks telefoons waren en men van huis tot huis klanten ging 'vragen'. Ondertussen zetten de anderen in de slagerij het werk van dinsdag voort: uitbenen enzovoort. Op vrijdag werden de bestellingen klaar gemaakt en weggebracht. Vroeger ging dat per transportfiets maar later kwam er een auto beschikbaar. Aan het eind van de Zijldijk moest er echter geroeid worden, naar de overkant waar de Kaagsociëteit was en enkele gezinnen woonden en de andere overkant waar 'De Eenzaamheid' was. De boer, Jan van Schie, vroeg dan soms of de slager nog wat anders kon meebrengen uit het dorp, bijvoorbeeld postzegels, dat kon dan in één moeite door, als hij toch kwam. Bij Piet van Leenen (van der Geest), Zijleinde, dronk Kees altijd thee. Op zaterdag werden de overgebleven klanten bediend. Ook andere personeelsleden werden ingeschakeld bij het rondbrengen van bestellingen, zoals Paula Bouwmeester en Koos de Jong die op zaterdag kwam helpen en niet te vergeten de kinderen van Anton en Cok.

Naast het bezorgen van bestellingen was er de winkel, waar klanten langskwamen. Op het hoogtepunt waren er soms vijf mensen in de slagerij: Anton, Cok, Kees van der Geest, Paula van der Ploeg-Bouwmeester, Corrie Schakenbos (dochter van Koos), en Peter van der Geest, zoon van Antons oudste broer Koos uit Alphen.

Na het overlijden van Anton in 1993 is Cok tot haar 72^e bij haar zwager Theo in Zoeterwoude gaan helpen in de slagerij en in 2014 is zij voorgoed teruggekeerd naar haar geboortedorp. Ik bel haar en vraag of ik een keer met haar kan komen praten over haar herinneringen aan de slagerij op de Rip. Ze stemt onmiddellijk toe.

Cok van der Geest - Schuur

Toen Cok verkering kreeg met Anton ging ze een klein jaar bij slagerij Van der Zalm in Oegstgeest werken om zich goed voor te bereiden op haar toekomstige beroep van slagersvrouw. Oegstgeest was vanuit Zoeterwoude een heel eind weg, elke dag op de fiets, door weer en wind, maar ze had het er voor over. Na hun trouwen in 1963 heeft ze zich onmiddellijk met hart en ziel bij het slagerspersoneel gevoegd. De winkel was haar domein waar ze achter de toonbank stond naast haar schoonvader. Cok: "Ik deed het graag." Zij genoot ook van het contact met de klanten die naar de winkel kwamen. Anton en zij gingen in het huis aan de slagerij wonen en Antons ouders verhuisden naar de Buitenweg.

In 1971 hebben Anton en Cok de slagerij en het woonhuis tot de grond toe af laten breken en er een geheel nieuwe slagerij laten bouwen. Gedurende die verbouwing ging het bedrijf gewoon door in de schuur van buurman Jac. van de Bosch. De nieuwe slagerij had een glazen voorgevel met etalage over de gehele breedte van het huis. Zelf gingen ze met hun vier kinderen boven de slagerij wonen. In 1980 volgde een tweede verbouwing. Anton had grote plannen en liet een nieuwe ruime slachterij bouwen waar meerdere koeien geslacht konden worden. Hij droomde ervan ook vlees en worst aan andere slagers te gaan leveren. Maar tegelijkertijd dreigde een crisis voor de zelfstandige dorpsslager en ging zijn gezondheid spoedig achteruit. Zijn grote plannen kon hij helaas niet realiseren.

Paula van der Ploeg

Een slagerij is niet uitsluitend een mannenbedrijf. Cok was een enthousiaste slagersvrouw, zoals we gezien hebben, die na dood van haar man nog zo'n twintig jaar doorwerkte in een slagerij. Corrie Heemskerk, de vrouw van Antons oudere broer Cor in Haarlem, is een ander voorbeeld. Haar zus Gonnie gaf me onlangs een artikel uit het Haarlems Dagblad. Het was een interview met de 81-jarige slageres Corrie die na 60 jaar afscheid nam van het slagersvak ("Ik heb het altijd met onwijs veel plezier gedaan, maar ik kom vast nog weleens langs om wat te snijden"). Vóór haar trouwen had ze net als Cok bij andere slagers het vak geleerd. En wat ze nog niet wist, leerde ze van haar man Cor. "Vroeger trouwde je de man en zijn vak."

Maar het zijn niet alleen de echtgenotes die de vrouwelijke toon zetten in de slagerij. Ik bezoek Paula van der Ploeg-Bouwmeester die van 1971 tot 1980 bij Anton in de winkel stond. Ze nam de plek in van Corrie Schakenbos die ging trouwen en naar Etten-Leur vertrok. Paula bleef tot zij zelf trouwde en haar eerste kindje kreeg.

Toen ze 14 was en van school ging, had ze graag doorgeleerd, maar dat kon niet. "Blijf jij maar thuis," had haar moeder gezegd. Ze kon wel wat hulp in huis gebruiken. Maar na een half jaar was haar moeder haar al zat, vertelt Paula met een lach, en kreeg ze op haar 15^e een baan bij slagerij Teekens in Leiderdorp. Net als bij boerenknechten en dienstbodes liepen de contracten toen van 1 mei tot 1 mei het jaar daarna. Zo kwam ze na een jaar terecht bij slagerij Van Wingerden en weer een jaar later werd het een groentezaak, met tussendoor hier en daar nog huishoudelijke klusjes. Tenslotte, in 1971, trad ze in dienst bij Anton op de Rip, haar eigen woonplaats. De nieuwe winkel was net klaar en had vloerverwarming. Voor Paula was dat een grote verrassing. Ze had veel kou geleden op de tegelvloeren van de vorige slagerijen waar bovendien de deur altijd open moest blijven om klanten te lokken. Haar werk bestond vooral uit het bedienen van de klanten in de winkel en verder het klaarmaken van de bestellingen, zoals het maken van slavinken en blinde vinken (ik wist het verschil niet). Anton stond ook in de winkel, en deed ongeveer hetzelfde werk, maar vaak was hij er niet, want hij had erg veel andere verplichtingen.

Donderdag ging ze net als Cok klanten vragen, aanvankelijk van deur tot deur, ook al hadden veel mensen toen al telefoon. Door elke klant persoonlijk te bezoeken hield je ze beter 'vast' want de concurrentie van de supermarkten begon aan de klanten te trekken. Maar later werd toch besloten het 'vragen' telefonisch af te handelen. Vrijdag en zaterdag werden de bestellingen bezorgd.

Ik vraag haar naar bijzondere herinneringen. Ze citeert dan een van de belangrijkste regels van de slagerswinkel: "Iedere klant een onsje meer scheelt een koe in het jaar." Uitleg lijkt me overbodig. En dan komt er nog een grappige gebeurtenis naar boven. Antons vader, die na zijn pensionering vaak kwam helpen in de winkel, gaf eens een klant die met zijn vingers in de biefstuk prikte om te kijken hoe mals hij was, een tik op zijn vingers met de achterkant van het grote slagersmes. De botte kant, dat wel. Dat was dan weer een staaltje mannelijkheid in de winkel.

Aan huis slachten

Terug naar mijn sleutelinformant Kees. Dit is een beetje een delicaat onderwerp, want eigenlijk mocht het niet. Ik haal Kees over om er toch wat over te vertellen want het is al lang geleden. Als een moord op een medemens toen na 18 jaar verjaarde, loop je met het slachten van een varken bij een boer in 1980 toch zeker geen risico. Bovendien was het algemeen bekend en normaal dat een boer die een varken had dat achterbleef in de groei de slagersknecht belde of hij het kon komen slachten. "Die kan ik zelf wel opeten," zei hij dan. Er waren al vriezers; inzouten in vaten was niet meer nodig.

Een koe aan huis slachten was echter lastig, te groot en zwaar om buiten de slachtplaats te doen, maar een varken ging goed. Eerst ongeveer twee uur werken en een paar dagen later, als het vlees verstorven was, nog eens twee uur om het vlees in stukken te verdelen, uit te benen, enzovoort. Een mooi klusje om in de avond te doen, na het werk. Vooral in oktober en november, als de winter eraan kwam, was het druk. Een varken met 'snuffelziekte' kwam ook in aanmerking voor de lokale slacht, de kop van het beest werd dan begraven. Het spaarde de boer veel gedoe en een ongelijke onderhandeling met de noodslachter. Ook waren er boeren die zelf een beetje slager waren. Sjaak van der Geest vertelt me dat zijn vader Siem bijvoorbeeld zelf een doodgeboren kalf slachtte. Maar een volwassen varken daar waagde hij zich niet aan.

Sjaak van der Geest

Reacties: s.vandergeest@uva.nl of 06 269 71 256

Bronnen

Dank vooral aan: Cok van der Geest-Schuur, Wil van der Geest, Connie van der Hoorn-van der Geest, Kees van der Geest, Ina van der Hoorn-van der Geest, Ab Schakenbos, Paula van der Ploeg-Bouwmeester, Corrie van der Geest-Heemsker, Jan Brugman en Theo van der Poel.

De meeste foto's komen uit diverse familie-fotoalbums.

Een rijk geïllustreerde website over de geschiedenis van het slagersvak: <https://www.versinspiratie.nl/informatie-over-het-slagersvak> De toelichtingen bij het slagersgereedschap in de bijlage zijn grotendeels afkomstig van deze website.

Ad Görts, Leidse slagers in de jaren 1940-1945: Een onderzoek naar de middenstand.

<https://www.erfgoedleiden.nl>

Koos van der Geest (2020) 'De Eerste Electrisc'he'. In: Ria en Sjaak van der Geest (red) *Vlees & Geest: Herinneringen van een Katholiek slagersgezin, 1900-2000*. In eigen beheer, pp. 67-84.

Aanbeveling

Foto's en andere illustraties zijn een belangrijk onderdeel van mijn zoektocht naar oude beroepen. Wie toegang heeft tot het internet – en wie heeft dat niet – kan alle illustraties zien in de digitale versie. Een berichtje aan Herman Kooning is voldoende voor een gratis digitaal abonnement:

hermankooning@gmail.com

Bijlage: Foto's en andere illustraties



Piet van der Geest en Marie Ludlage op hun 'groene' en hun gouden bruiloft.



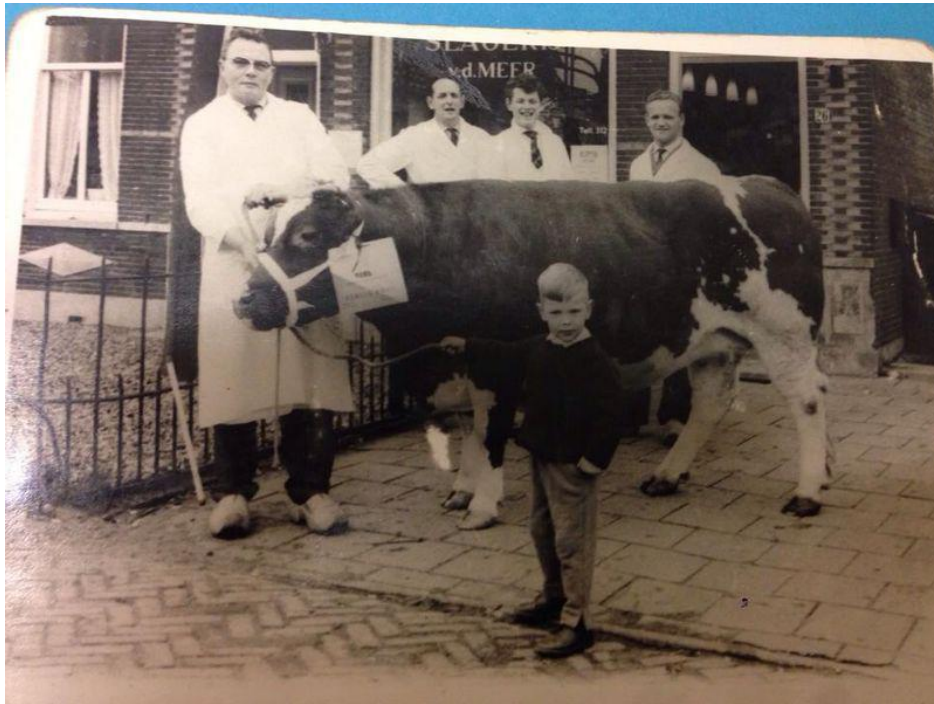
Piet van der Geest met paaskoe vóór de slagerij, waarschijnlijk rond 1935.
Op de etalageruit staat 'Vleeschhouwerij & Spekslagerij'.



Het gezin van slager Piet en Marie van der Geest, ca. 1955. vlnr, vóór: Nel, Winy, Wil; 2e rij: Joop, Vader Piet, Moeder Marie, Ria, Piet; achter: Theo, Ina, Cor, Koos, Leo, Anton.



Piet van der Geest helpt in de 2e slagerij van zijn zoon Theo aan het Noordeinde in Roelofarendsveen (1967). Van links naar rechts: onbekend, Piet van der Geest, Nel en Theo Sassen die destijds de winkel voor Theo beheerden.



Koos Schakenbos (links) bij slagerij van Piet van der Meer, Roelofarendsveen met Piet van der Meer, Kees van der Meer (zoon), en Piet Wesselman. Vóór Zoontje Wil van der Meer, foto ca. 1965. De koe heeft een prijs gewonnen, maar helaas is de oorkonde niet te lezen. Tegenwoordig hebben we betere camera's. Vraag dat maar aan Pieter Omtzigt.



Het gezin van Koos Schakenbos. vlnr: moeder Marie met Ab op schoot, Corrie, Lineke, en vader Koos.
Foto 1952.



Henk van der Geest en Annie Borst, 1954.



Anton, ca 1952 met bestellingen voor de brug in Oud-Ade. De vlag hangt uit, blijkbaar is er een feest.



Vooruitgang! Anton van der Geest nu op de transport-brommer, vóór de slachtplaats van broer Theo in Zoeterwoude-dorp, ca 1955?



Examenkandidaten van de Slagers Vakschool 1959. Achterste rij, 2e van rechts: Anton van der Geest. Voorste rij, 7e van links zijn broer Cor. Hun examenopdrachten staan als pronkstukken uitgestald op de tafel.



Anton van der Geest en Cok Schuur, 17 juni 1963.



De oude slagerij van Piet en later Anton van der Geest, Pastoor van der Plaatstraat 25, Rijpwetering, in 1971. Links de winkel, rechts het woongedeelte. Uiterst rechts de schuur van Jac van de Bosch. Vóór, links dochtertje Yvonne en twee vriendinnetjes.



Paasvee voor de oude slagerij, ca 1967, vlnr: Anton van der Geest, Joop van der Meer (knecht) en zontje Ton.



Een zee van bloemen bij de opening van de nieuwe winkel in 1971. In de deuropening buurman Siem van der Geest sr.



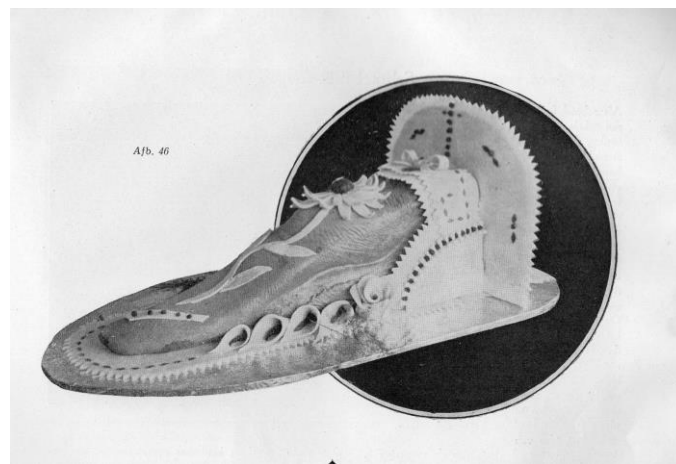
Slager Cor van der Geest en slageres Corrie van der Geest-Heemskerk in Haarlem, ca. 1960.
Foto van Pastoor Verkleij die door Klaas Heemskerk naar Haarlem werd gebracht om de zaak van zijn
dochter te showen.



Paula van der Ploeg en Yvonne in de winkel van slagerij Anton vd Geest, ca. 1972.



Kees van der Geest (midden) in slagerij-afdeling van de Cooperatie in Sassenheim, ca. 1990.



Een gearneerde rundertong in het Handboek voor het Slagersbedrijf-deel-4_Garneren en etaleren.

De tong van afb. 46 ligt op een ovale, met staniol beklede plank, die niet te klein mag zijn. De garnering is gesneden uit mooi hard wit spek, dat daartoe eerst op de snijmachine aan platen is gesneden. De garnering bestaat verder uit pilletjes en rolletjes (in de kelkjes) rood vlees en blaadjes peterselie. Men denke er vooral om, dat de tong volkomen schoon en helder is.



Schietmasker: Een moderne manier van doden van het slachtdier ontstond toen men het zogenaamde schietmasker ging gebruiken. Niet meer de leren kap waar dit apparaat zijn naam aan te danken heeft, maar een metalen schietapparaat met een beweegbare pen. Er werd niet meer met een moker geslagen, maar de veer binnenin het apparaat werd gespannen en een patroon werd geplaatst. Het apparaat werd op de kop van het slachtdier geplaatst en door een lichte druk op de beugel aan de kop van het apparaat ging het schot af, sloeg de pen naar buiten en werd het dier gedood. Deze en de volgende afbeeldingen zijn ontleend aan: (<https://www.versinspiratie.nl/informatie-over-het-slagersvak/historie-van-het-slagersvak/oude-gereedschappen-en-machines>)



Deze oude gehaktmolen werd veel gebruikt tijdens de huisslaching en bij de slager. Hij werd op de rand van een tafel geklemd en vervolgens werd het vlees verkleind door een ronddraaiend mes in de horizontale wormgang. Het hieronder geplaatste worsthoortje werd vaak op de gehaktmolen geklemd waardoor het gezouten en gekruide deeg na het malen meteen in de darm werd geperst.



Stophoortje



Vleesvermalser In de jaren 60 van de vorige eeuw werd de vleesvermalser door de slager veel gebruikt. Het apparaat werd op een vers afgesneden biefstuk geplaatst en door op de handvatten te drukken sneed het onderliggende mesjesblok de draad (vleesvezel) kapot. Mijn vader gebruikte het apparaat ook in onze eigen keuken als hij op feestdagen de veel goedkopere bieflapjes voor zijn gezin omtoverde in heerlijke malse biefstuk.



De transportfiets was in de jaren 30 tot en met 50 van de vorige eeuw het meest gebruikte vervoersmiddel van de slagersknecht om vlees te bezorgen bij de klanten. Mijn Ome Chris die rond 1930 bij mijn vader in Leidschendam het vak kwam leren voor hij zijn eigen zaak in Bussum begon, vertelde vaak dat hij bij zijn broer Antoon vooral goed had leren fietsen.



De Berkel snijmachine. De vleeswaren werden onder de klem op de bewegende tafel vastgezet, die daarna, evenals het grote ronde mes met de hand werd aangedreven door het grote rode rad voor. Dat rad fungeerde als een soort vliegwiel waardoor bewegingen werden ondersteund. De kracht van de machine was de gelijkmatige snit van de vleeswaren.



De Berkel weegschaal: een van de eerste prijsberekennende weegschalen. Op de wijzer zit een schaalverdeling en je kunt zo de juiste prijs aflezen via de notaties die over de hele wijzerplaat zijn geplaatst. Op het rechter plateau leg je het te verkopen artikel en op het linker plateau kun je de gewichtsmogelijkheden van de schaal uitbreiden door kleine contragewichtjes te plaatsen.