

Als een slager voor zijn bedrijf een levende koe ging kopen, dan was het de kunst om niet met een te oud beest thuis te komen. Een jong dier was altijd zachter en mooier van structuur dan een oude koe. Dit gebeurde onder andere door met je middelvinger en duim de neusgaten van de koe dicht te houden. Gelijktijdig kreeg de koe onvoldoende lucht en opende hij zijn bek. Met de andere hand probeerde je de geopende bek van de koe open te houden, zodat je snel kon zien in welke staat het gebit verkeerde. Er waren verschillende manieren om aan een koe te zien hoe oud deze ongeveer was. Via de tanden en via de horens. Meestal heeft een kalf bij zijn geboorte al acht melksnijtanden in het ondergebit. Tot ze ongeveer anderhalf jaar oud zijn, houden ze hun melkgebit. Daarna komen de blijvende tanden alleen in de onderkaak; de bovenkaak blijft tandeloos. Tegen de tijd dat een koe twee jaar oud werd, had deze twee blijvende tanden, de voorste twee. En bij tweeënhalf jaar heeft ze aan weerszijden er eentje bijgekregen, in totaal dus vier. Als de koe drie jaar was, had ze zes blijvende tanden en bij vier jaar acht. Het setje blijvende tanden is dan compleet. De leeftijdsbepaling na die tijd is lastiger vast te stellen. In de loop van de jaren slijten de tanden steeds meer af en wordt het tandbeen in het midden van het snijvlak steeds beter zichtbaar. Tussen de tanden ontstaat ook meer ruimte, wat voor kenners eveneens een leeftijdsindicatie kan zijn. Bij gehoornde koeien geeft ook het aantal ringen in de horens aan hoe oud de dieren zijn. Als een koe een kalf gekregen had, dan gingen er meer kalk en andere voedingsstoffen naar de baarmoeder en minder naar de horens. Hierdoor ontstond een tijdelijke vernauwing in de horens, te herkennen aan een ring. Elke ring in de horens stond voor een jaar dat de koe een kalf gedragen had. Omdat de meeste koeien jaarlijks een kalf kregen, werd als vuistregel voor de schatting van de leeftijd van een koe het aantal ringen in de horens gehanteerd plus twee jaar. Verder was het van het grootste belang bij het keuren van een koe hoe het met het vetgehalte van het dier stond. Om daarachter te komen, waren er verschillende ijkpunten, waarmee je vrij zeker het vetpercentage kon vaststellen. Aan de voorkant van de borst, de onderkant van de buik en de staart-inplant. Door middel van een stevige greep naast de staart moest je de huid met vlees vol vastpakken. Dan liet je de greep langzaam iets vieren en tegelijkertijd trok je je hand terug, waardoor het vlees en vet met huid gevoelig langs je vingers gleden. Het gevoel dat je vingers waarnamen,

was de dikte van de lagen vet en het vlees dat opgebouwd was in het lichaam van de koe. Het zachte vet voelt anders aan dan het vlees. Door goed te betasten kon de slager de dikte van het aanwezige vet beoordelen, dat de koe in zijn totaliteit te vet of te mager zou zijn. Deze manier van keuren en betasten is natuurlijk door jaren van ervaring aangeleerd om tot een voor jezelf zo goed mogelijke conclusie te komen. Deze methode was zeker niet zomaar even te leren.

Oom Wim gaf mij te kennen dat we nu naar het abattoir zouden gaan, een kwestie van een smalle weg oversteken en dan stond je op het terrein waar het aangekochte vee geslacht werd. Bij binnenkomst in de vleeshal waar de transacties moesten plaatsvinden, werd ik voorgesteld aan verschillende vleesgrossiers als neef en toekomstig vakman. Ik hoorde het aan en dacht bij mijzelf: nou, nou, is dat niet al te voorbarig? Er hingen allemaal grote delen vlees aan stalen haken. Deze waarneming was voor mij weer helemaal nieuw, om te zien dat een slavink in de koeltoonbank er heel anders uitzag dan de hangende halve koeien. Er werd door mijn oom meteen zaken gedaan inzake het aankopen van vleesonderdelen. Toen het verhandelen achter de rug was, zei mijn oom: 'We gaan naar de Joodse slachtplaats een stukje verderop kijken. Er worden elke dinsdag koeien onder ritueel toezicht geslacht.' Aangekomen in de slachthal stonden verschillende koeien vastgebonden te wachten om gedood te gaan worden. Mijn oom en ik stonden stil bij een koe, die al met kettingen aan de onderpoten vastgebonden was. De kettingen waren verbonden aan een takel, die boven de koe gemonteerd was. De loonslachter had zich gestationeerd naast de koe en begon aan de hoofdtakelketting te trekken, waardoor de vier kettingen strak aangetrokken werden. Dit resulteerde er al gauw in dat de koe zijn evenwicht begon te verliezen en met veel geraas omviel. Het was voor mij gruwelijk om waar te nemen wat er toen gebeurde. Op hetzelfde moment doken er drie mannen op de spartelende koe om het dier in bedwang te houden. Met grote verbazing en verachting keek ik naar al deze handelingen. Terwijl de slachters de koe overheerst hadden, kwam er uit het niets een verklede pias aangesneld. Mijn oom vertelde dat deze meneer de hoofdrabbiijn was en de koe nu direct doodging maken. Ik kon mijn ogen niet geloven, in zo'n korte tijd van kennismaken met de slagerswereld. De rabbiijn begaf zich naar de kop van de liggende koe. Een andere man trok

met brute kracht de kop strak naar achteren toe, waardoor de hals en nekstreek in een bepaalde strakke hoek kwamen te staan. De ogen van de koe gaven een feilloos en angstig beeld van dit gruwelijke moment. Bij het kijken naar deze marteling voltrok zich bij mij een vorm van afschuw en ik wendde al gauw mijn blik af richting de andere kant van de hal, alwaar het niet veel beter was. De rabbijn pakte een heel groot blinkend mes en haalde met vereende kracht in één haal de hals door van de angstige koe. Het bloed spoot door deze handeling alle kanten op.

(Sjechita: 'Joods ritueel slachten'. Religieus levende Joden aten alleen vlees van zoogdieren en gevogelte; die waren geslacht door middel van een halssnede en verbloeding. Verdoving of bedwelming was hierbij niet toegestaan. Dit noemde men 'sjechita'. Het doel van deze manier van slachten was dat het dier zo snel mogelijk bloed en daardoor ook het bewustzijn verloor. Voor de slacht moest het dier goed gefixeerd worden. Een dier dat op een andere manier stierf of werd gedood, was niet koosjer. Dit waren overigens ook regels die in andere religies golden. De basis voor de Joodse manier van slachten stond in de Thora, in Leviticus en Deuteronomium, 14:3-21. Specifiek stond in Deuteronomium 14:6 beschreven: 'dat elk dier met gespleten hoeven of beide hoeven geheel gekloofd en herkauwde dieren mocht worden gegeten'. Volgens de Joodse religie was het wel toegestaan het rund, schaap, geit en hert te eten, maar bijvoorbeeld geen kameel, varken, paard of haas. Ook roofdieren en aaseters waren niet toegestaan om te eten. Van de vogels was bijvoorbeeld kip, die wel genuttigd kon worden. Het stelsel van regels omtrent al dan niet toegestane voeding heette 'kasijoet'. Bij de 'sjechita' moest het slachtmes 'chalaf' vlijmscherp en kaarsrecht zijn om het dier onmiddellijk te kunnen doden. Het mes werd na elke slachthandeling op scherp te gecontroleerd. Na de slacht werd het vlees gekeurd volgens Joods gebruik. Daarbij werden onder andere de longen onderzocht. Zieke dieren werden afgekeurd voor consumptie. De slager haalde vervolgens alle vetdelen en vetvliezen weg, ook het vet uit de aderen, waarin zich nog gestold bloed van het geslachte dier bevond. Dit werk heette 'poorsen'. Vervolgens werd al het bloed dat na de halssnede nog in het geslachte dier bevond, onttrokken door het vlees veelvuldig te zouten. De consumptie van bloed was namelijk strikt verboden. Bij het ritueel slachten volgens de Joodse regels werden er eisen gesteld aan de opleiding, vakbekwaamheid, toetsing, toezicht, kwaliteitscontrole en aan de verankering van het dierenwelzijn. De slachter, 'sjochet', was door een religieuze autoriteit geaccrediteerd en stond onder rabbiniaal toezicht van een rabbijn. PW)