

Vleesbouillon met balletjes

Nog voor het enig plezier aan zijn kloten heeft mogen beleven, wordt een varken gecastreerd. Veel profijt van zijn testikels had dit ontbalde dier sowieso niet in het verschiet, het gaat al op transport richting slachthuis op de leeftijd van zes maanden, wat jong is voor een wezen dat gerust twaalf jaar worden kan. Tenzij het zich natuurlijk door allerlei obscure selectiecriteria strubbelt en het in zijn hoedanigheid van spermadonor uitstel van executie krijgt. Al is het twijfelachtig of het voor een varken een lolletje is te worden afgetrokken door een werknemer in blauwe overall. Plastic potten vullen of de stoofpot in. Maar voor alle andere biggen is het verdict onverbiddelijk: ieder in koteletten om te zetten varken van mannelijke kunne krijgt een knip in zijn kniekers. Omdat een ongeluk zelden alleen komt en vlees zo goedkoop mogelijk aan de man moet worden gebracht, gebeurt dit veelal zonder verdoving. Het big hangt bij deze gebeurtenis ondersteboven in een beugel, en terwijl boer of boerin met twee vingers de ternauwernood uitgedaalde ballen uit hun zakje pulkt, krijgt het beest barsten in zijn beul z'n hersenpan. Vandaar dat boeren nooit zonder oordoppen in hun kop deze vervelende klus klaren, ze zijn niet zot. Het zijn dezelfde oordoppen die veehouders ter bescherming dragen wanneer ze varkensstaarten afbranden.

Het moet gezegd, zo nu en dan kan de roze castraat rekenen op mededogen en wordt hij voor zijn ontmannelijking toch verdoofd, met CO₂, iets waarvan zijn longen dermate branden dat het eigenlijk cynisch is om nog van verdoving te spreken. Of hij kan zich, zoals dat dan heet, laten immunocasteren middels een spuit Improvac in zijn hespenkwab. Maar dat laatste is een kostelijke affaire en bovendien is het nog niet geweten wat deze hormonale rommel op lange termijn aanricht met de gezondheid van de vleeseter.

Aan de basis van deze marteling ligt het feit dat een miniem percentage van het vlees afkomstig van mannelijke varkens, beren genaamd, na verhitting een onaangename geur verspreidt. En als ik over het percentage zeg: 'miniem', dan bedoel ik ook 'miniem'. Het geschatte aantal stinkers bedraagt volgens de slachthuizen minder dan 1 procent.

Het zijn vooral de Duitsers, roemruchte carnivoren, die een heilige schrik hebben van vlees dat te veel naar vlees zou smaken of ruiken, en die er bijna van dromen dat varkens klootloos ter wereld konden komen. Ongecastreerde biggen komen er bij onze oosterburen dan ook niet in. En aangezien een serieuze hoeveelheid van onze varkensstapel in een Duitse schnitzel of een Germaans worstenkraam belandt, betekent dit dat de klokken van onze Belgische varkens niks te tingeltangelen hebben en luttele dagen na de geboorte in een emmer ploffen. Aandoenlijk is dat, zo'n aker vol slijmerige, nog warme en dampende teelballen.

Het is leed. En het is volkomen zinloos leed.

Vort vlees heeft een bestemming: de frikandel. Ongemeen verrukkelijk, al dat samengeknepen slachtafval (mjamie, een *spéciale*, met ajuintjes, ketchup en mayonaise!), zeker na een pot bier teveel en met een goddelijke portie friet. Een volk van frietkotgangers kan onmogelijk beweren dat er geen afzetmarkt zou zijn voor stinkend berenvlees. Als we gemalen en nadien in stront geweekte kuikens (kipsalade) kunnen eten! Welaan dan? Bovendien verdwijnt die typische berengeur weer, volledig, zodra het vlees wordt gekookt. Een beer mag onuitstaanbaar muffen zoveel hij wil, uren in de wind, de mussen mogen van hun takken tuimelen vanwege alle uitgewasemde rottens, zodra hij getransformeerd is tot plakken gekookte ham is van die geur niets meer te merken. Niets. Noppes. Je smaakt geen verschil, je ruikt het niet. Waarlijk, er is geen enkele valabele reden waarom des varkens flipperkast zou worden verkaduukt: geen economische, geen gastronomische, en een ethische al helemaal niet.

Men hoeft geen vegetariër te zijn om het belang van dierenwelzijn hoog in te schatten, en uiteindelijk is dat een markt die de vleesbaronie te zeer uit het oog verliest: namelijk die van de vleeseter die er prijs op stelt dat er geen barbarij aan zijn maaltijd is voorafgegaan. Van de man die

gaarne een rollade eet zo nu en dan, doch enkel als het met manieren kan. Maar wat niet wordt aangeboden, kan moeilijk worden aangeschaft. Wie daar een belangrijke rol in spelen kan, spelen moet, zijn de supermarkten. In Nederland zijn de ketens Aldi, Lidl en McDonalds, ja, zelfs vermaledijd McDonalds, gestopt met het inslaan en verkopen van vlees van gecastreerde biggen. Marktleider Albert Heijn zal vanaf 2011 hun voorbeeld volgen en uitsluitend scharrelvarkensvlees aanbieden. Alleen al daardoor zullen jaarlijks anderhalf miljoen varkens iets meer varken mogen zijn. Te zeggen: ze krijgen strooisel op de vloer en behouden iets te wiebelen tussen hun benen. En de boeren boven de Moerdijk zijn dolgelukkig dat ze eindelijk van dat nutteloze, tijdsroevende en vreselijke castreren verlost zijn. Ze hebben dit sadisme als bezigheidstherapie heus niet vandoen, hun dagen zijn zo al meer dan genoeg gevuld.

Boer én dier een beter bestaan bezorgen met één en dezelfde maatregel, je hoort het te weinig. Maar het bestaat. En als er iemand zijn nek durft uit te steken, zal het uiteindelijk ook in België bestaan.

Dimitri Verhulst

Ambassadeur Stichting Varkens in Nood