

‘Bloed fan it fleis, swit fan it hurde wurk’



Slager Gerk Biesma maakt rookworsten.

Rutger van der Meij

Na bloed zweet en tranen is Gerk eerste Friese Meesterslager

Twee jaar lang was er sprake van een indringer in het bed van het echtpaar Biesma. Geen avond ging voorbij dat Gerk (60) hem niét meenam tussen de lakens. Hij ontwikkelde er een warme band mee.

Aan de koffietafel boven zijn slagerij in Opeinde haalt Biesma die extra bedpartner tevoorschijn. Rood, zwaar en 670 pagina's dik: het is de vleesbijbel Charcuterie 2, een standaardwerk over worst en vleeswaren. Biesma kan de inhoud dromen. „Ast dizze net út 'e holle kenst, kinst it wol ferjitte.”

Daarmee doelt hij op het behalen van de titel 'branche erkende meesterslager', die Biesma dit voorjaar in de wacht sleepte. Er ging een berg zelfstudie aan vooraf, gevolgd door een uitputtende proeve van bekwaamheid.

De ambachtelijke titel bestaat al sinds 2018, maar in het hele land zijn er nog maar tien andere meesterslagers. De voorlaatste benoeming was alweer vijf

jaar geleden. Biesma is de eerste in Noord-Nederland die tot het selecte clubje toetreedt.

Als hij niet zeven dagen per week met vlees bezig was, denkt de slager, misschien was het dan wel niet gelukt. „Moatst echt troud wêze mei it fak.” Toch heeft hij lang getwijfeld of hij zich moest wagen aan het behalen van de meestergraad. „Soe it net te dreech wêze, hoefolle tiid sil it kostje?”

Uiteindelijk waren het twee ‘oudere’ Meesterslagers, wetend wat Biesma in zijn mars had, die hem vroegen om de proef af te leggen. De voorbereiding voor de vijf deelexamens kostte de slager vervolgens elk vrij moment dat hij naast de winkel had.

Wat moet een Meesterslager kunnen, naast het kennen van alle theorie die er over vleeswaren te vinden is? Biesma is geen zelfslachtende slager, maar slachten is wel een vereiste voor de titel. Dus oefende hij dat elke week bij een andere slachter. Met het aanwijzen van ‘goede’ koeien had hij juist wel weer ervaring. „Foar myn wurk hâld ik myn eigen fee.”

Biesma laat fotootjes zien van het onderdeel ‘worstmakerij en traiteur’ waarbij hij in twee dagen elf gerechten maakte terwijl hij daarbij 22 klassieke slagerstechnieken moest toepassen. Dat gebeurde in zijn eigen slagerij, onder toezien oog van vier kritische keurmeesters.

„Dan makkest bygelyks bakbloedwoarst. Dat hie ik nea earder dien, want minsken freegje dêr net mear om.”

Eén keer mocht hij ergens een onvoldoende op halen, en dat gebeurde ook. Bij het uitbenen wreekte het gebrek aan jarenlange routine zich. „It gie gewoan te hurd.” Nooit eerder was hij zo geconcentreerd als in de herkansing. „Dêrnei wie ik kapot.”

Het zou nog weken duren voordat de verlossende uitslag kwam. Biesma was die dag buiten de deur en werd door zijn vrouw naar de winkel gelokt met een smoesje. Daar werd hij ontvangen door familie en personeel, collega's, de jury, de Koninklijke Slagersvereniging.

Bloed, zweet en tranen, zegt hij zelf. „Bloed fan it fleis. Swit fan it hurde wurk. En de triennen kamen doe't ik dêr yn 'e winkel hearde dat ik slagge wie.”

Door de meestertitel wordt Biesma nu opeens gevraagd om te jureren in bijvoorbeeld de wedstrijd om de beste gehaktbal. Maar veel commercieel voordeel brengt het predicaat in principe niet. Waarom wilde hij al die moeite nog nemen, als beginnend zestiger met nog maar een paar jaar als slager voor de boeg?

„Ik bin in fakidioat, it like my in útdaging. En dan hast it úteinlik dochs mar even dien.”

Zoals er meesterslagers zijn, zijn er ook meesterbakkers- en patissiers. Ook dat zijn er niet meer dan dertien, waaronder bijvoorbeeld Heel Holland Bakt-bakker Robèrt van Beckhoven. Binnenkort hebben ze samen een uitje, zegt Biesma, waarbij iedereen een eigen lunchgerecht moet meenemen. Zelf denkt hij aan zijn eigen paté en croûte.

Kort geleden kreeg hij bovendien een berichtje van het Provinsjehûs. Commissaris Arno Brok komt vanwege de meestertitel binnenkort hoogstpersoonlijk een bezoekje brengen. Maar verder heeft Biesma het eigenlijk heel bescheiden gehouden. „Ik meitsje eins gjin tiid frij om it te fieren, ik stean folle leaver yn 'e winkel.”