

Coba IJdel-Wemer (1935) was als slagersvrouw nauw verbonden met de slagerij IJdel in Nijensleek. Dank zij haar medewerking kwam dit artikel tot stand.

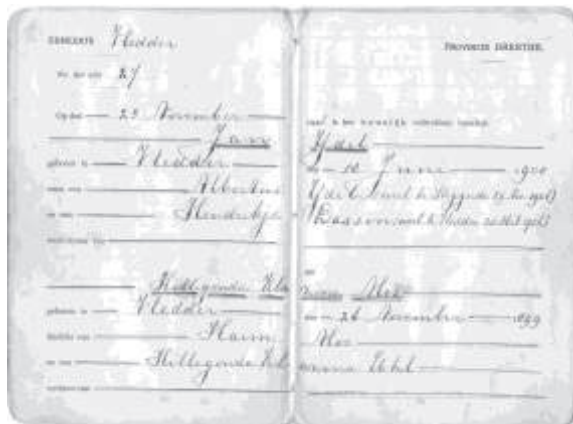
Een oude slagerij in Nijensleek

De geschiedenis van de slagerij op de Hoofdweg nummer 37 begint op 10 juni 1900 als Jan IJdel in Vledder wordt geboren. Zijn ouders zijn Albertus IJdel en Hendrikje Dassen.

Als jongeling treedt hij als knecht in dienst bij slagerij Otten, Nijensleek. Daar heeft hij de eerste stappen in het slagersvak gezet. Enige jaren later treedt hij in dienst bij slagerij Draaisma in Steenwijk. Een deel van zijn taak bestond uit het rondbrengen van vlees en vleeswaren in de wijde omgeving. Dat ging op een zogenaamde transportfiets met een grote mand voorop. Tijdens het afleveren noteerde hij dan alvast de bestelling voor de volgende week.

Op 26 november 1899 wordt Hillegonda Klazina Mos (roepnaam Gonne) in Vledder geboren. Haar ouders waren Harm Mos en Hillegonde Klazina Uhl.

In 1918/1919 gaat Jan IJdel “in de kost” bij de familie Mos en leert daar door Gonne kennen. Op 23 november 1928 treden zij in het huwelijk. Daar aan voorafgaand besloten zij een eigen slagerij te beginnen en lieten daartoe het pand Hoofdweg 37 (de huidige benummering) bouwen, bestaande



uit een woning en een volledige slagerij (naast het pand van bakkerij Buit, Kerspelstokkies nr. 26, red.). De slagerij IJdel is dan een feit.

Het te slachten vee kocht Jan op diverse markten, tot Groningen aan toe. Veel varkens kwamen ook van de markt van Wolvega. Ook kocht hij veel vee van boeren uit de omtrek die hem dan een seintje gaven dat ze

Jan IJdel trouwt met Gonne Mos

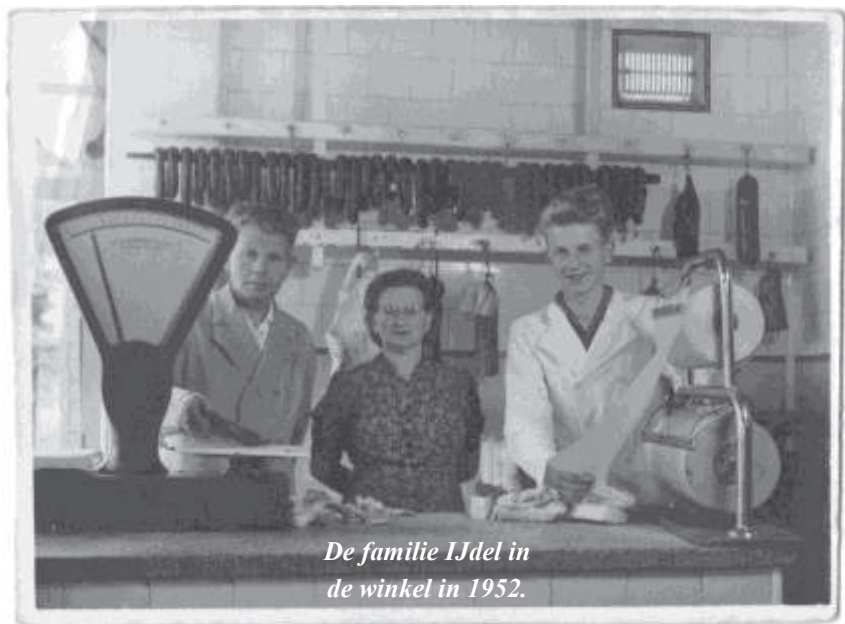


De familie IJdel voor hun winkel vlak na de oorlog.

wat te koop hadden voor de slacht. Van het door hemzelf geslachte vee werden dan de slagersproducten gemaakt, alles in eigen beheer, de diverse worstsoorten, het gerookte spek, het uitgesmolten spek (reuzel), hammen, gekookt of gerookt en gehakt in verscheidene smaken. Niet alleen kwamen de klanten uit de hele regio (Wilhelminaoord, Noordwolde-Zuid, Vledder, Vlederveen, Wapse) maar hij bracht

daar ook rond. Net zoals bij Draaisma ging dat per transportfiets met een grote mand voorop en tijdens de bezorging werd de bestelling voor de volgende week genoteerd. Zoals gebruikelijk in die tijd draaide de winkel vooral op Gonne, vooral als Jan naar een markt was, bezorgde of een huisslacting deed.

Dan wordt op 15 februari 1934 Albertus Harm IJdel geboren, zijn roepnaam wordt Bertus. Na de lagere school gaat hij naar de ULO in Steenwijk, haalt vlak daarop zijn Middenstandsdiploma (*in die tijd een vereiste om een winkel te exploiteren, red.*) en bezoekt de slagersvakschool waar hij alle vak-



De familie IJdel in de winkel in 1952.



diploma's behaalt. Hij voelt zich tot het slagersvak aangetrokken en helpt zijn vader en moeder al op jeugdige leeftijd.

In 1954/1955 leert hij Coba Wemer uit Elsloo kennen en zij treden in 1958 in het huwelijk. Dan wordt er een vleugel aan het huis aangebouwd waar Jan en Gonne gaan wonen.

Bertus en Coba trekken dan in de winkelwoning. Jan gaat het dan wat kalmer aan doen maar blijft nog lange tijd (tot ongeveer zijn 85e) betrokken, maakt worst, bezorgt en staat in de winkel als het nodig is. Gonne helpt ook nog regelmatig in de winkel, maar als zij 65 wordt, neemt ze min of meer officieel afscheid.



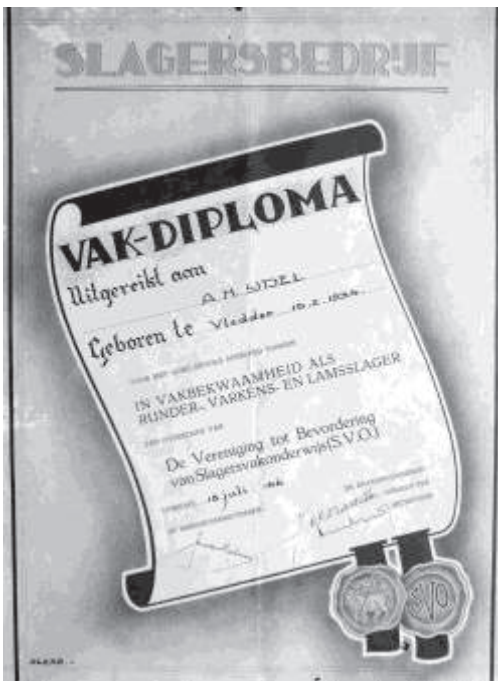
In 1956 komt de eerste bestelauto, een Opel van Garage Koopmans uit Vledder. Na een aantal jaren wordt die door een Fiat van Bovenkamp opgevolgd. Het woongebied van hun klanten was alleen nog maar groter geworden dan in de tijd van vader Jan. Deels was dit te danken aan de alom geprezen kwaliteit van de producten, bijvoorbeeld de rollades waren alom beroemd.

De inrichting van de slagerij bevatte ook een grote kelder met bakken waarin het spek bewaard werd totdat het gerookt moest worden. Al vanaf het begin was er achter het huis een rookhok waarin dat gebeurde. Ook vanaf het begin was er al een grote koelcel. Pas rond 1960 kochten zij een grote diepvrieskist, die techniek kwam toen opzetten.

Achter het huis hadden zij een perceel weiland van ruim 3 hectare en in Wilhelminaoord een perceel van 6 hectare. Hierop lieten zij pinken grazen. Die werden in



Bertus en Jan met toekomstige omzet.



het voorjaar gekocht en dan in de loop van de zomer geslacht, zodat in het najaar als het gras toch op was de laatste aan de beurt was. Voor varkens en in de winter was het inkoopbeleid nog als ten tijde van vader Jan en werd alles zelf geslacht. Pas in de loop van de 80-er jaren werd ook vlees van de groothandel betrokken, enerzijds vanwege het gemak, anderzijds vanwege veranderende smaak bij een veranderende bevolkingssamenstelling. Ook werd het assortiment aanvullende artikelen, zoals groenteconserven van Hak, kruiden, soepen van California aanzienlijk uitgebreid, terwijl de slaggersproducten ook steeds veelzijdiger werden, zoals patés, salades

en barbecueproducten.

Het doden van de te slachten koeien, pinken en varkens gebeurde met een schietgeweer, met een explosief werd een pen in de hersens geschoten waardoor de dood vrijwel onmiddellijk intrad. Dan moest wel direct daarna het bloed verwijderd worden. Dat werd dan in een emmer opgevangen om er bloedworst van te maken. Bertus had hierbij meestal een knecht, een losse kracht die eigenlijk alleen tijdens de slacht aanwezig was. Andere hulp kwam ook van meisjes en vrouwen uit de buurt voor het schoonmaakwerk. Zowel de slachterij als de winkel vroegen veel aandacht om alles in orde te hebben. Dit werd ook regelmatig door de medewerkers van de Warenwet gecontroleerd. Ook keurden dezen het te slachten vee en na de slacht de te verkopen producten. Als alles goed was kwam er het bekende blauwe stempel op te staan.



Pistolen met een pen die in de hersenen van een te slachten dier werd gedreven.

Het slagersbestaan was tot het midden van de jaren 1960 geen vetpot. Er moest scherp gecalculeerd worden, alles moest zoveel mogelijk gebruikt worden, elk dubbeltje omgekeerd. Met het groeien van de algemene welvaart in die periode en de toename van de bevolking in de gemeente door import uit het Westen werd het bestaan ook allengs beter. Maar toen in 1990 door vernieuwde eisen op het gebied van hygiëne e.d. er behoorlijk verbouwd en geïnvesteed moest worden en de jaren begonnen te tellen, viel het besluit om de slagerij te sluiten. Wel heeft Bertus nog een aantal jaren huisslachtingen gedaan en diepvriesproducten thuis bezorgd.

Door een van de weg afgeraakte auto (ook rond 1990) werd de aanbouw waar Jan en Gonne nog steeds in woonden, zodanig beschadigd dat het geheel afgebroken moest worden. Zij zijn toen naar Wolvega verhuisd. Gonne is in 1995 overleden en daarop is Jan naar De Menning in Wilhelminaoord verhuisd. Hier is hij in 1999 overleden.

Bertus en Coba hebben nog ruim een jaar in de slagerij gewoond. Toen zijn zij verhuisd naar een bungalow ernaast (nr 33). Helaas is Bertus in 2003 overleden. Coba heeft nog tot 2009 daar gewoond in is toen naar het Lesturgeonplein in Vledder verhuisd.

*Tiny Bethlehem
Piet de Geus*

NIJENSLEEK - Sinds afgelopen zaterdag heeft de familie IJdel de slagerij aan de Hoofdweg 37 in Nijensleek gesloten. Wel zal Bertus IJdel zich blijven toeleggen op huisslachtingen en op de levering van vlees in diepvries.

"Wij willen het wat rustiger aan gaan doen", aldus Bertus IJdel, daarmee tevens de mening van zijn echtgenote Coba verwoordend.

"Ik ben nu meer dan veertig jaar in de slagerij werkzaam geweest. De winkel bestaat ruim zestig jaar en is gesticht door mijn ouders. Ik ben er als het ware in opgegroeid. Ik loop nu tegen de zestig en wil niet meer elke dag de verplichting hebben om de winkel open te houden. De familie IJdel is op zoek geweest naar een huurder voor de winkel, maar heeft die (nog) niet gevonden. Theoretisch blijft het dus mogelijk, dat de winkel alsnog weer open gaat". Afgelopen zaterdagmiddag hebben buren van de Hoofdweg de scheidende slager en zijn echtgenote symbolisch de sluitel overhandigd, waarmee de deur definitief werd gesloten.

"We kijken terug op een fijne tijd in Nijensleek", zo blikt het echtpaar IJdel terug.

Piet Bosma maakte van de heer en mevrouw IJdel de laatste foto met als decore slagerij, die nu tot het verleden behoort.

Familie IJdel stopt met slagerij in Nijensleek

