

DEN HAAG



De rookworsten van slager John Vink bestaan uit 50 procent mager varkensvlees en 50 procent vlees van de wangen van varkens (kinnebak)

Nederlands wintervlees

Beukenhoutkrullen en zaagsel: bij familiebedrijf Offers & Offers in Den Haag maken ze nog rookworst zoals de thuisslachters op het platteland dat deden

Abe de Vries Foto's Peter Hilz

Er is rookworst en Rookworst. Vanzelfsprekend is bij Offers & Offers, kwaliteitsslager en worstenmaker aan de Haagse Frederik Hendriklaan, alleen de edele soort te verkrijgen – rookworst met een hoofdletter.

Gingen er bij Offers & Offers voorheen zo'n 250 ambachtelijk bereide rookworsten per week over de toonbank, nu is dat aantal gekatapulteerd tot meer dan 500. Oorzaak is een vorige maand gehouden smaaktest. Uit tientallen worsten, aangevoerd vanuit de verste hoeken van het land, kozen 25 culinaire kenners die van Offers & Offers als een van de beste.

John Vink (52) werkt al 35 jaar in de slagerij. Hij nam de zaak 6,5 jaar geleden over van de familie Offers, samen met zijn vrouw Marian

(50), zoon Dave (30) en dochter Shirley (25). 'Het is een echt familiebedrijf,' zegt Marian. 'Je weet wat je aan elkaar hebt.' De winkelruimte kan er na een ingrijpende verbouwing, maart 2004, weer even tegen. In de schappen ligt niet alleen vlees: Offers & Offers verkoopt onder meer ook wijn, soep, augurken, allerhande broodjes en kant-en-klare maaltijden. Het rookworstseizoen loopt van september tot maart. Rookworst, een typisch Nederlandse worst, is wintervlees. Thuisslachters op het platteland plachten vroeger het restvlees van de varkensslacht te zouten en te roken om het zo langer houdbaar te maken.

Vink maakt ook gekookte worst, boterhamworst, grillworst, hammen en gebraden

vleeswaren. In de slachtruimte achter de winkel staan de diverse worstmachines en bevindt zich ook de rookkast.

Vink is aan het 'stoppen'. Dat wil zeggen dat hij een dunne varkensdarm laat vollopen met

'deeg'. 'Het worstmaken begint met het uitbenen van de delen van varkens die de groothandel levert,' zegt hij. 'Van 50 procent mager varkensvlees en 50 procent kinnebak (wangvlees voor de binding van de worst) maak ik het deeg. Daar voeg ik zout en kruiden aan toe. Dat wordt exact afgewogen. Precies 17 gram zout per kilo deeg.'

Na het stoppen worden de worsten aan stokken gehangen en naar de rookkast gebracht. Voor het roken gebruikt de slager een mengsel van tweederde beukenhoutkrullen en een derde zaagsel. 'En ik heb ooit van een heel



Den Haag