

“Lekker Dier!? Vlees in de wei, in de stad en uit de fabriek” 9/10/03 - 18/01/04

Museum voor Industriële Archeologie en Textiel (MIAT, Gent)

“Lekker Dier!?” - wat en waarom

‘Lekker Dier!?’ is een indringende tentoonstelling over hoevedieren en in het bijzonder de producten die ze voortbrengen. Vandaag ligt al het lekkers van het hoevedier ons soms op de maag. Letterlijk op onze volle maag want aan aanbod en variatie is er geen gebrek. Maar ook figuurlijk! De aanzwellende discussies over gebruik van hormonen, de confrontatie van het grote publiek met voedselcrisissen, ons geweten dat regelmatig wakker wordt geschud als gewezen wordt op dierenrechten, geven een onwennig gevoel en maken van het hoevedier een heet onderwerp. De tentoonstelling ‘Lekker Dier!?’ speelt in op het verhaal van het hoevedier en zijn consumptie in de 19de en 20ste eeuw en raakt eveneens heel wat problemen aan die de industrialisatie van deze sector met zich meebracht.

Rund, varken, kip, paard en schaap vindt men op veel schilderijen van de 19de eeuw, charmant op doek gebracht in een romantische, vrijwel nog ongerepte natuur, in een open weids polderlandschap onder een grijze, oneindige lucht of op een impressionistisch neerhof waar de hoenders kakelend de mestvaal verkennen. Ongetwijfeld bestond deze situatie nog in de 19de eeuw. Toch waren toen reeds de sporen aanwezig van een totaal andere, veel prozaischer realiteit: ook de landbouw ontsnapte immers niet aan de industriële revolutie en haar gevolgen. Dorsmachines en stoommachines noopten de boer tot een echte mentaliteitswijziging. Door de mechanisatie, maar ook door import van landbouwproducten - onder meer uit de Verenigde Staten - daalden de graanprijzen in de tweede helft van de 19de eeuw. Net deze evolutie maakte het kleinschalig verbouwen van graan minder interessant en stimuleerde de aanwending als veevoeder. De omschakeling van akkerbouw naar veeteelt werd daardoor op vele bedrijven een feit. Meer hoevedieren betekende ook goedkoper vlees.

In de ogen van de overheid was deze evolutie niet slecht. Goedkoop graan betekende brood voor het rumaerige proletariaat in de steden en een stuk vlees op het bord voorzag de fabrieks- en landarbeiders van energie om te werken. Tegelijk bemerkt men een sterke industrialisatie van de vleessector: kippenbatterijen (eerste kippenbatterij in België bij Sint-Truiden in 1867), varkenskwekerijen met semi-industriële inslag, boterfabrieken en stoomaangedreven melkerijen, een betere en snellere distributie, ...

De toename van het vee en de veeteeltproducten, maar ook de consumptie ervan, stegen door dit alles spectaculair. In grote lijnen zal de industrialisering en automatisering, maar ook de stijging van productie en consumptie zich ook in de 20ste eeuw voortzetten. Vooral in de tweede helft van de 20ste eeuw steeg de consumptie enorm. Enkele voorbeelden kunnen dit illustreren.

In 1880 waren er in België 450 000 varkens; in 1913 drie keer zoveel; in 2000 werden 7 miljoen varkens gehouden in gespecialiseerde kwekerijen. Tussen 1955 en 2000 vertienvoudigde de productie van kippenvlees van 30 000 ton naar 300 000 ton. In 1990 werd een braadkuiken tweemaal zo dik in minder dan de helft van de tijd en met minder dan de helft van het voedsel als een braadkip in 1930. In 1974 was België 's werelds grootste exporteur van kippeneieren met 1.858 miljoen stuks. In 1850 at de gemiddelde Belg 19 kg vlees per jaar. Honderdvijftig jaar later verorbert hij vijfmaal zoveel vlees: bijna 100 kg.

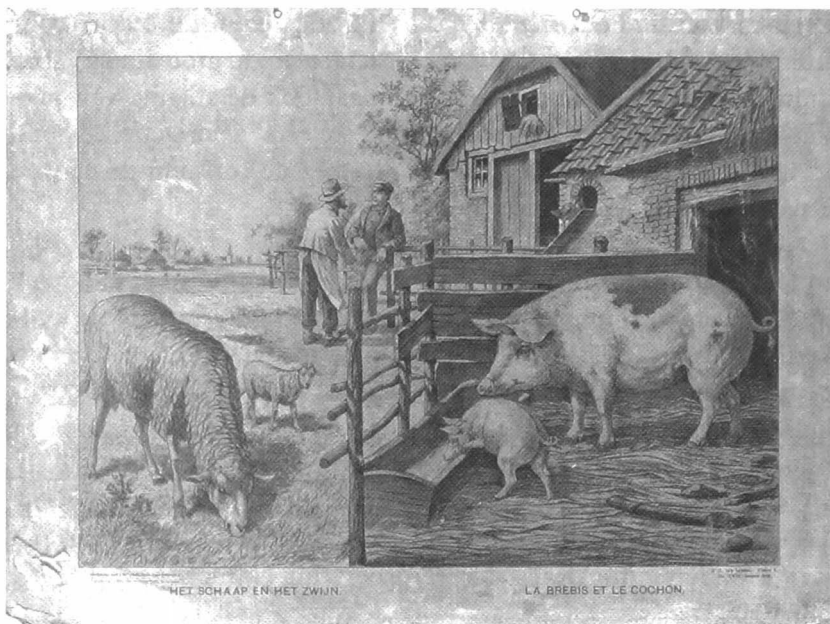
Heel deze evolutie, deze geleidelijke industrialisatie vormt de rode draad van de tentoonstelling 'Lekker dier!?', het verhaal kortom van hoe het hoevedier een industriedier werd en hoe ook distributie en consumptie voor een ware omwenteling zorgden.

Vier gedekte tafels: illustraties van de veranderde consumptie

Om deze industrialisering, vooral de veranderde voedingsgewoonten en de toename van de vleesconsumptie, op boeiende wijze voor te stellen, vertrekt de tentoonstelling 'Lekker dier!?' van vier gedekte tafels. De eerste tafel stelt het voedingspakket voor omstreeks 1850: aardappelen, graan en bonen. De tafel van de eeuwwisseling (1900) toont de doorbraak van het varken als leverancier van vet en vlees, dat ook bij boeren, arbeiders en dagloners op tafel komt. Op de derde tafel vindt men de overvloed van de gouden zestiger jaren: alle dagen vlees. De vierde tafel, van rond 1990, is de tafel van de overconsumptie: vlees in overvloed en in alle mogelijke variaties, waar de link met het oorspronkelijk dier soms zeer ver is. De consument begint zich vragen te stellen. De vier gedekte tafels vormen slechts de inleiding op zeven chronologische uitgebouwde modules. Elke module behandelt ook één thema uitgelegd aan de hand van schilderijen, objecten en foto's en telkens ook een eye-catcher.

Rasselectie

In de eerste module komt de selectie van de rassen aan bod. Tot ver in de 19de eeuw werden onze streken bevolkt met een bonte menge-



HET SCHAAP EN HET ZWIJN

LA BREBIS ET LE COCHON

ling van huisdierrassen. Op het einde van de 19de eeuw kiezen wetenschap, overheid en landbouwers voor selectie. Men zocht naar een combinatie van rassen die het best meedraiden in het boerenbedrijf en in de ontluikende bio-industrie. Zo zal uiteindelijk het Piétrainvarken, befaamd om zijn dikke billen, gekoppeld worden aan het Belgisch Negatief ras dat geen last heeft van stress. Het resultaat is een dikbil met een gerust geweten. Net wat de markt het lekkerst vindt.

Kip, koe en varken

Het verhaal van de kip en het ei vertelt ons hoe de pluimveehouder op grotere schaal ging produceren om de prijs te drukken en op die manier een groter publiek te dienen. De eierboer zorgde voor een betere distributie, een vlottere doorstroming van het ei naar de markt. Coöperatieven werden opgericht en het ei werd al vrij snel goed betaalbaar, ook voor de arbeidersklasse. Binnen deze module van de tentoonstelling staat de broedmachine centraal als eye-catcher. Dit toestel staat symbool voor de schaalvergroting ten voordele van de prijs. Schaalvergroting zorgt voor een lagere verkoopprijs, waardoor de producten koopbaar worden voor iedereen.

De koe, oorspronkelijk meid voor alle werk, evolueerde naar een wereldster. Bij de runderen werd gericht geselecteerd. Men focuste op melk- of op vleesproductie. De Belgische Witblauw dikbil geniet sinds decennia wereldfaam als producent van vlees. De Holsteinkoeien

groeiden uit tot kampioen melkgevers. De melk vormde de basis voor een steeds ruimer gamma zuivelproducten. De productie van deze producten werd stelselmatig verder geïndustrialiseerd. Het ambachtelijk verwerken van melk en boter, kaas en karnemelk op de hoeve verschoof steeds meer naar de melkerij. De melkveehouders verenigden zich in coöperatieve melkerijen her en der verspreid op het Vlaamse platteland. De drinkmelk maakte meer recent plaats voor drinkyoghurt, de eenvoudige hoevekaas voor een ruim assortiment van streekkazen. De productie op grote schaal maakte de producten betaalbaar voor elke laag van de bevolking.

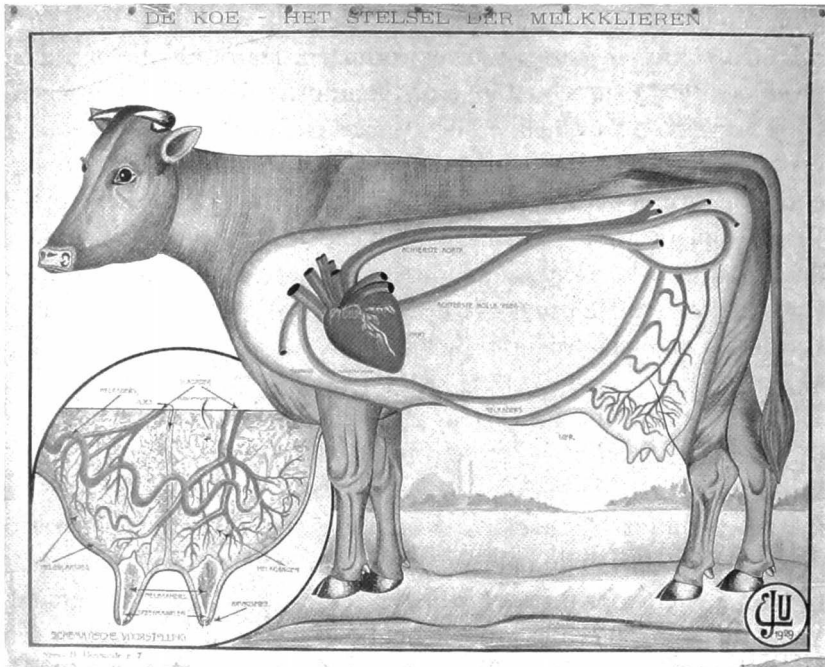
“Van Piggy naar Twiggy” toont de overgang van het vet naar het mager varken, van wrat- en snuffelvarken naar de industriële varkenshouderij. In de 19de eeuw kwam varkensvlees minder op de markt dan rundsvlees. Het was daarenboven ook duurder. Dit veranderde in de loop van de 20ste eeuw en zodra het budget van de arbeider het toeliet, koos hij voor vlees, spek en vet, symbool van kracht. Vanaf de jaren '50 echter groeide het besef dat te veel vet veeleer een bedreiging voor de gezondheid was en de producent gaat op zoek naar het ideale vetarme varken. De consument werd op zijn wenken gediend onder meer dankzij de selectie en het inkruisen van het Piétrainvarken.

Slachten en distributie

Een afzonderlijke module wordt gewijd aan de distributie van veemarkten, slachthuizen en beenhouwerijen. Op veemarkten vindt men de ideale beesten terug. Nationale en internationale categorieën en standaarden worden bepaald voor runderen, varkens en kippen. De prijsbeesten gaan lopen met een medaille, maar ook zij eindigen zoals de meeste andere hoevedieren in het slachthuis.

Ook slachthuizen evolueren: van ambachtelijke thuislacht tot gespecialiseerde industriële slachthuizen. Door de jaren heen werden de hygiënevoorschriften en de veterinaire keuringen strenger. Ook hier geldt de regel: slachten op grote lijnen van uniforme karkassen verhoogt de efficiëntie en drukt de prijs.

Eens het dier geslacht, wordt het overgeleverd aan het distributiesysteem, aanvankelijk sterk gecentraliseerd via de vleeshuizen, de vleesmarkten en later de particuliere vleesverkoop. De beenhouwerijen maken eigen artisaan verwerkte vleesproducten en charcuterie. Al vrij snel gebeurde de vleesverwerking op industriële schaal. Specifieke onderdelen van de dieren of minder interessante delen worden verkocht en verwerkt tot salami's, paté's, gekookte en rauwe hespen, hoofdvlees, ... Steeds meer vlees verdwijnt in fast food en



bereide producten. Om in te spelen op de commerciële eisen van de consument, worden nu Samsonworsten en andere tijdelijke mediafenomenen in etenswaren omgezet en herkennen we geen 'vlees' meer in het eindproduct.

Voedselveiligheid en dierenrechten

Tot slot wordt de knuppel in het hoenderhok geworpen. Parallel aan de industriële verwerking van het vlees komen onderwerpen als voedselveiligheid en voedselzekerheid aan bod. Ook het belang van de veeartsenij in de vleeskeuring wordt hierbij belicht. De vegetarische voedingsdriehoek in confrontatie met de alleseter vervolledigt de opstelling.

Onze huidige maatschappij geeft ons de mogelijkheden om na te denken over thema's zoals dierenrechten en dierenwelzijn. Of al dan niet te veel menselijke eigenschappen in de handen van, of moeten we zeggen in de poten van de dieren worden gelegd, laat de tentoonstelling in het midden.

Voor kinderen en jongeren: over koetjes en kalfjes

Voor kinderen en jongeren geven kijktorens antwoord op onverwachte vragen. Waarom is melk wit als de koe groen gras eet? Is de schaal van een ei hard als het nog in de kip zit? Hoe heet het man-

netje van een varken? En wat is een melkmeisje? Een boeiende tocht rond koeien, kippen, varkens, beenhouwerij en markt. Individueel of voor groepen, met aangepaste werkblaadjes voor verschillende leeftijden.

Voor de geïnteresseerden raken colloquiumdagen heikele thema's en hete hangijzers aan.

16 januari 2004: "Vleesconsumptie en het hoevedier doorheen de geschiedenis"

Info en inschrijvingen: 09/269 42 20.

praktisch:

van 9/10/03 - 18/01/04

MIAT (Museum voor Industriële Archeologie en Textiel)

Minnemeers 9

9000 Gent

tel: 09/269 42 00

fax: 09/233 07 39

museum.miat(gent.be

www.miat.gent.be

open van dinsdag tot zondag 10 - 18 uur

toegangsprijs: 3,50 euro - 2 euro (scholen, werkblaadjes inbegrepen)

gids: 62 euro- 50 euro (scholen)

aansluitende stadswandeling: 62 euro - 50 euro (scholen)

wegbeschrijving:

Het MIAT ligt in het centrum van Gent op loopafstand van de Sint-Jacobskerk (300 m Bibliotheekstraat volgen).

Met de wagen:

In het centrum P-route volgen naar parking 1 (Vrijdagmarkt), verder Baudelostraat tot de Leie, dan links Baudelokaai en Minnemeers.

Met het openbaar vervoer:

vanaf Gent-Dampoort: 15 min. wandelen via Dampoortstraat tot over de Leie, dan rechts Baudelokaai.

vanaf Gent-Sint-Pieters: bus 70 of 71 (overstappen Gent-Zuid), verder bus 5 (halte Kongostraat: u ziet het MIAT); of tram 1 of 10 (halte Korenmarkt), 12 minuten wandelen via Lange Munt, Vrijdagmarkt, Baudelostraat tot de Leie, links Baudelokaai en Minnemeers.