

ALLERLAATSTE VAN EEN EEUWENOUDE GENTS BEENHOUWERSGESLACHT

CHARCUTIER ANDRÉ VAN LOO IN DE BRUGSEPOORT

(interview)

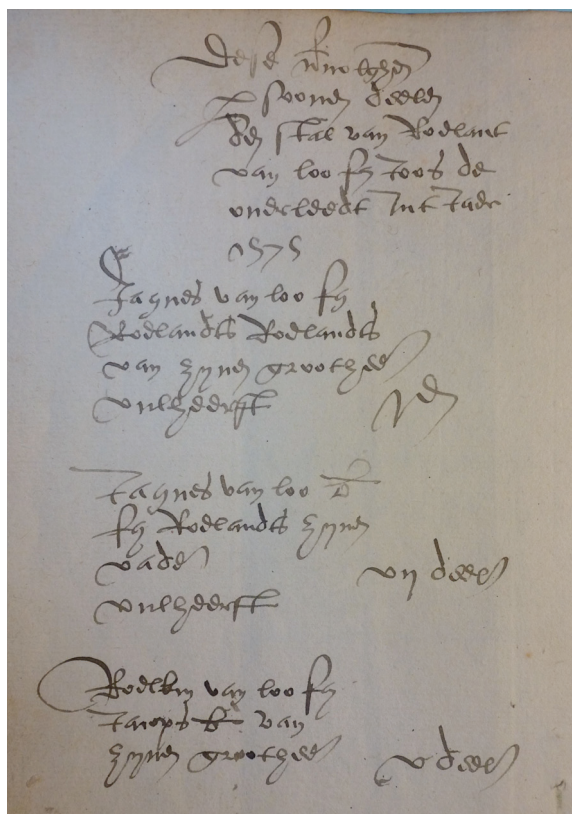
Samenvatting

De naam Van Loo bleef zeven eeuwen lang verbonden met de Gentse vleeshouwersnering. Tot aan het einde van de 18^{de} eeuw domineerden de Van Loo's niet enkel dit ambacht, maar ook dat van de vishandelaars. André, geboren in 1924, was de laatste Van Loo actief in de sector. In een interview geeft hij zijn ervaringen weer. Nog tijdens de lagere schooltijd werd hij ingeschakeld om de schapen en runderen van de familie te verzorgen. Na een vruchtbare leertijd bij een meester slager kon hij samen met zijn vrouw een charcuterie uitbouwen in de Gentse volkswijk Brugsepoort. De winkel was strategisch ondergebracht in een hoekhuis aan de voet van een brugje waarover tot in de jaren 1960 veel arbeiders naar de grote fabrieken in de buurt stapten of fietsten. Als charcutier 'die alles zelf maakte' behoorde André Van Loo tot de toplaag van het beroep. Hij vertelt over zijn specialiteiten: roti de porc in stenen potten afgevuld met gelei, alle soorten hammen, bloedworst en ook vaardig uitgesneden biefstukken, liefst van dikbildieren ('peirdebiesten').

Inleiding

Voorafgaand aan de levensbeschrijving en de ervaringen in het ambacht van charcutier van André Van Loo, van wie we het voorrecht hadden een interview af te nemen, moeten we bij wijze van inleiding zo maar eventjes zeven

eeuwen terug keren in de geschiedenis. Onze zegsman (89 jaar) is namelijk een uniek levend monument. Hij is de allerlaatste telg van het belangrijkste Gentse beenhouwersgeslacht die nog het beroep van zijn voorvaders uitoefende. De geschiedenis van de Van Loo's in dat ambacht gaat terug tot de 14^{de} eeuw. Al bij de alleroudste bewaard gebleven vermeldingen van Gentse beenhouwers staat er een Van Loo genoteerd (1306 - 1307). Toen kreeg ene Jehans de Lo samen met acht anders genaamde collega's een geldboete van de grafelijke baljuw opgelegd omdat hij tegen een verbod in vlees verkocht had (de vendre char encontre le ban). Vanaf halverwege de daarop volgende eeuw, vanaf het moment dat de eerste nauwkeurige kwantitatieve gegevens op de proppen komen (1463) was van Loo de meest frequent voorkomende onder de beenhouwerskinderen (zonen) en hij steeg later nog sterk proportioneel. In de periode 1463 - 1489 droegen 44 van de 153 in het ambacht geboren kinderen (28%) de naam Van Loo, in 1652 - 1679 waren er dat niet minder dan 132 op 274 (48%). Het verwante visverkopersambacht palmde ze zelfs bijna helemaal in.



Afb. 1. Fragment uit het register van de (mannelijke) geboorten onder de vleeshouwers van het Groot Vleeshuis (Stadsarchief Gent, reeks 157 nr. 2, folio 213v.). Bovenaan 'Deze naervolgende personen deelen den stal (toonbank) van Roelant van Loo fs. (zoon van) Joos die overleet int jaer 1575' met daaronder 'Jaques van Loo fs. Roelandts fs. Roelandts van zyn grootvader, Jaques van Loo fs. Roelandt zynen vader, Roelkin van Loo fs. Jaques van zynen grootvader'.

Het is een bekend gegeven dat tijdens het ancien régime veel ambachten er naar streefden het beroep zoveel mogelijk aan familieleden voor te behouden. Dat gebeurde in belangrijke mate onofficieel - men trouwde veelvuldig binnen het ambacht - en het werd ook statutair bepaald. Kinderen van ambachtsmeesters werden bevoordeeld in de voorwaarden om het meesterschap te bekomen. Ze moesten niet zoveel betalen of moesten geen dure meesterproef afleggen.

Bij de beenhouwersnering was dit het meest uitgesproken omdat er nog de beperking bij kwam van de verkoopgelegenheden in het gelimiteerd aantal 'stallen' (toonbanken) in de vleeshuizen. Die werden toegewezen aan de 'ambachtskinderen', nauwkeurig opgeschreven in de bewaard gebleven archiefpapieren. Het vleesambacht kende vanaf het begin van de 14^{de} tot het einde van de 18^{de} eeuw, gedurende bijna vijf eeuwen een regime van erfelijkheid in rechte. Dat werd in 1325 - 1326 voor de eerste keer officieel verordend door de Gentse schepenen.

Na de afschaffing in 1796 van dit systeem bleven nog veel Van Loo's in hun oude ambacht of in verwante bedrijvigheden actief, maar de aantallen verminderden eerst langzaam en in het laatste kwart van de 19^{de} eeuw snel. In 1864 hadden er nog 30 Van Loo's een vlees- of vishandel, in 1910 nog zes.

Afb. 2. Fragment uit de adressenlijst van slaggers opgenomen in de 'Dubbele Wegwijzer der Stad Gent en der Provincie Oost-Vlaanderen' van het jaar 1910. Vader Lievin Van Loo, geassocieerd met de schapenbeenhouwer Rombaut en geen zelfstandig vleeshouwer, wordt daarin niet vermeld. Onmiddellijk na W.O. I had nog één enkele Van Loo een eigen beenhouwerij. Geen enkele was nog charcutier (varkensslachter) of vishandelaar.

Jeugd en leertijd

Vader Lievin Georges Van Loo was geassocieerd met schapenslager Rombaut naar wie de 'Moutonnerie centrale' bij Sint-Michiels genoemd werd. Een foto daarvan is opgenomen in het artikel 'Vlees eten, mag dat wel?' in dit tijdschriftnummer. Vooral rond Pasen draaide de verkoop van schapenvlees op volle toeren. De dieren werden dan zelfs in levenden lijve in een ren voor het publiek ten toon gezet. Van Loo senior slachtte zelf en onthuidde de dieren door lucht tussen vel en vlees te pompen, een oude techniek. Zelf hield hij ook schapen in de Assels, het grote meersengebied bij Drongen. Daarnaast bezat de familie een 'vrie schuune stallijnghe' voor runderen in de Nekkersputstraat bij de Bourgoyen. Specialiteit van vader waren verder ook nog koetong en 'sepieren' (kalfszwezeriken, riz de veau). Kermiskost!



Afb. 3. Vader Lievin Van Loo als piepjong slagersjongen met de hond des huizes, een fraai exemplaar. Slagers waren eeuwenlang trotse hondenbezitters (foto in familiebezit, hier overgenomen uit een artikel in Het Laatste Nieuws, 28 oktober 1989).

André, geboren in 1924 in een 'goeie thuis' (met eigendommen!), maakte de derde graad van de lagere school (negende studiejaar) af en werd ingeschakeld in de zaak, onder andere voor de verzorging van de dieren in de runderstal. Bij het begin van de oorlog kwam hij als jonge gast in dienst bij een charcutier die een winkel hield aan de kerk Sint-Jean-Baptist (Brugsepoort). Oom was een beste leermeester. Hij 'maakte alles zelf', zoals dat hoorde voor een charcutier van toen, en trok zelfs naar Parijs om er de knepen van het vak te leren, zoals het prepareren van andouilletten... volkomen onbekend in

Gent. Er bestonden nog geen slagersopleidingen.

Maar het waren harde tijden. Vader stierf in 1941, vrij jong nog. André werd opgeëist om te gaan werken in de Duitse oorlogsindustrie. Hij zou er 25 maanden blijven en veel honger lijden. In Gent werd ook tijdens WO II heel wat honden- en kattenvlees gegeten, weet André. Zelf at hij dat nooit.

Eigen zaak: charcuterie aan de Brugsevaart

Na de oorlog ging André Van Loo terug bij een baas werken maar, intussen getrouwd, nam hij in 1951 de beenhouwerij Meerschaut over op de hoek van de Groendreef en de Hamerstraat aan de Brugsevaart in de Brugsepoort, volkswijk bij uitstek. Dat werd de charcuterie A. Van Loo - De Smet. Waarom precies daar? Er lag op die plaats een brug over de vaart, de Hamerbrug, en daarover passeerden in die tijd, vooral bij het wisselen van de ploegen massa's arbeiders van de nog volop draaiende grote fabrieken in de buurt. Dat wisten ook andere zelfstandigen. Binnen een afstand van amper honderd meter had je daar tien cafés en vijf slagerijen, waaronder twee 'peirdeslachten'. En die 'marcheerden' allemaal. Natuurlijk kon niet iedereen grote hoeveelheden kopen. Zo vroegen de klanten wel eens 'een vierendeel' van dit of dat, waarmee ze ongeveer 100 gram bedoelden. Dat was nog een overblijfsel uit de tijd dat men in ponden (433 g.) rekende.

Beenhouwerij en charcuterie werden niet strak van elkaar onderscheiden, maar wie zoals André 'alles' zelf prepareerde, van hesp over bloedworst tot '(h)eufflakke', liet 'Charcuterie' op zijn vitrine schilderen en zijn bestelbons drukken (afb. 4 en 5). Die specialisatie hield onder andere in dat onze charcutier wekelijks per fiets naar het slachthuis reed om daar een 'bidon' met 40 liter bloed te vullen. Toen hij op een winterse sneeuwdag het Gravensteen voorbij fietste liep het mis: 'k zette mij daar ne plets' en alles stroomde in 't rond, een bloederig schouwspel. De bloedworsten werden op maandag klaargemaakt en waren zeer gegeerd. Sommige klanten wachtten het moment dat ze klaar waren om ze nog warm 'binnen te spelen'.

Ook de verschillende soorten ham aangeboden in de winkel waren van eigen makelij: gekookte of gerookte ham, rauwe beenham (bienhespe). Geen toeval dat André met een rauwe beenham in de armen poseert voor zijn vitrine op de hier gereproduceerde oude foto. De pekelpakken stonden in de kelder en de verkoopklare hespen hingen aan het plafond in de winkel. Een volstrekt eigen specialiteit was de rôti de porc in speciale stenen ('porselein') potten afgevuld met bruine gelei. Die potten waren enkel in Rijsel te verkrijgen, maar dat was voor André geen probleem. Daar stak hij een 'schoon uitgekuste' schouder in. Anderen die ook zo iets probeerden, hielden het bij 'boefkes'

(stoofvlees) van mindere kwaliteit.



72

Afb. 4. André fier poserend met beenham voor de vitrine van de charcuterie (foto omstreeks 1990, in familiebezit).

Allerbeste biefstukken en ‘gekapt’ met of zonder sulfiet

Al die charcuterie weerhield André Van Loo er niet van zijn klanten allerbeste biefstukken aan te bieden. In de jaren vijftig, en vooral zestig zag men bij de runderen de opkomst van het fenomeen dikbil: een dier geboren met dubbel dikke bilspieren (double muscled). Dat was de ‘peirdebieste’ of het ‘kachtelgat’. Het achterste ziet er uit als dat van een paard (‘kachtel’ betekent veulen in het West-Vlaams). Dergelijke dieren veroorzaakten ophef in het milieu van veekooplui en slagers. Overigens was het ‘zoveel en zo goed mogelijk biefstukken uithalen’ door kunstig uitsnijden en afpellen van pezige scheden, iets wat elke slager tot zijn beroepseer rekende. ‘En nu is het allemaal gekapt (gehakt) en hamburger’, verzucht onze zegsman.

Met dat ‘gekapt’ of gemalen rundsvlees was er in de jaren zestig en zeventig wel eens wat loos. De klant wilde het per se mooi rood, zoals het er vers gemalen uitziet, terwijl het in contact met de lucht snel grijsbruin wordt. Er bestond een gemakkelijk middeltje om dat proces tegen te houden: sulfiet. Sommige beenhouwers zouden het ‘met heelder puuten’ verwerken. Dat mocht niet, niet zozeer omwille van toxische effecten door het sulfiet als wel

omwille van de kans op maskeren van bederf met ontwikkeling van ziekteverwekkende bacteriën. De controleurs van de voedingsmiddeleninspectie hadden een onfeilbaar en gemakkelijk middelje bij de hand. Een paar druppeltjes uit hun blauwe flesje volstonden: het vlees sloeg wit uit. Er zat sulfiet in en de 'vervalser' was betrapt. Dat was erg gevreesd door de slagers: berichtjes verschenen in de kranten, enz.

Die controleurs waren erg streng, ook op de winkelinrichting, de betegeling, de koeltemperaturen, enz. Toen de eerste Marokkaanse en Turkse beenhouders zich in de wijk installeerden, werd de inspectie er van verdacht bij hen een oogje toe te knijpen. Het wegpoetsen van stof en vuil absorberend vet was altijd een zware taak. Vroeger moest dat met 'sel de soude' maar in de jaren vijftig kwam het eerste moderne detergent op de markt. Dat was 'Tee-pol' van Shell: een revolutie.

Schapenvlees, waar slager André min of meer 'vies' van was, werd enkel gedurende enkele weken in de winter aangeboden, gevogelte alleen rond Kerstdag en Nieuwjaar. Voor paardenvlees moest je bij de burens zijn. Paardenbiefstukken kostten trouwens slechts de helft van rundersteaks. Ook lookworsten kocht je meestal bij de 'peirdeslachter'.

Van 's morgens vroeg tot 's avonds laat, zeven dagen op zeven

Hoewel er zoveel cafés in de directe omgeving waren, gingen André en zijn vrouw er zelden binnen: 'als je er één doet, moet je ze allemaal doen'. Afgunst zit nooit ver weg. Een winkelier moet met iedereen goed staan en klanten moet je tracteren als de gelegenheid zich voordoet.

Voor cafébezoek was er trouwens weinig tijd. Er was niet alleen het werk in de preparatie en in de winkelverkoop, charcuterie Van Loo bezorgde ook thuis, eerst met slagersjongens die per fiets rondreden, al gauw echter met de auto. Dat was een taak voor de beenhouwerin. Dyonise De Smet, mevrouw Van Loo, was niet in de stiel geboren, maar ze was er rap mee weg. Een dergelijke zaak draait nu eenmaal zelden op één persoon alleen. Het arbeidstempo volgde de werkuren van de fabrieken. Dat begon dus heel vroeg om 5 u. en eindigde heel laat zo rond 10 u. Het ging door op zaterdag en op zondag, op die laatste dag weliswaar onderbroken door enkele uurtjes rust in de namiddag. Toen de zaak aan de Groendreef voor de eerste keer drie dagen sloot tijdens de Gentse Feesten, was dat niet naar de zin van de oude klanten. De slagerij kon zijn voorraad wel enkele dagen in een grote koelinstallatie van een vleeshandel bij het slachthuis onderbrengen, maar de mensen zelf bezaten nog geen koel- of vrieskast. De warenhuizen die er wel al waren, hadden

nog geen charcuterieafdeling.

Fysiek moest men er ook tegen bestand zijn, 'mo van 't wirken en go je niet duud'. André kon goed koude verdragen en dat kwam wel van pas. Men kon zich wel eens verwonden, vooral bij het prepareren van de harde rauwe hespen, maar verder bestonden er nauwelijks beroepsgevaren. Er waren wel zware stukken, varkenshelften en runderkwartieren. Die hangen nu allemaal aan rails. Onder de hulpkrachten van de vleesgrossiers had je krachtpatzers die onverantwoord zware lasten wilden dragen. André herinnert zich speciaal 'de stier'. Die droeg 'alve biesten' en was alle dagen zat.

Aan alles komt een eind

Zo gingen de spreekwoordelijke jaren voorbij. Na 38 jaar aan het 'kapblok' (slagersblok) en de snijmachine kwam de pensioenleeftijd er aan,. Het echtpaar kon dank zij efficiënte medicatie in goede gezondheid verder leven. Dat deden en doen ze in het oude slagershuis, waar ze van oude pekelbakken en dergelijke nog geen afscheid konden nemen. De winkel werd niet overgenomen. De tijd dat het fabrieksvolk in massa te voet of per fiets naar het werk trok is lang voorbij en het aantal zelfstandige slagerijen daalt in snel tempo. De twee zonen, dragers van de zeven eeuwen oude beenhouwersnaam Van Loo, kwamen in totaal andere beroepen goed aan hun trekken. André is er niet rouwig om, en Dyonise evenmin.

Bibliografische noot

De geschiedenis van de Van Loo's en de andere Gentse beenhouwersfamilies werd destijds onderzocht door prof. Hans Van Werveke en beschreven in de *Mededelingen van de Koninklijke Vlaamse Academie der Wetenschappen, Klasse der Letteren* (1942, deel 4 nr. 1, p. 17) en in de *Handelingen van de Maatschappij voor Geschiedenis en Oudheidkunde te Gent* (1946, deel 3 afl. 1, p. 3-32). De toestanden in de Gentse ambachten in het algemeen werden ontleed en voor wat de jaren 1500 betreft omstandig beschreven door Johan Dambuyne in zijn magistrale werk *Corporatieve middengroepen. Aspiraties, relaties en transformaties in de 16^{de}-eeuwse Gentse ambachtswereld*, verschenen in de reeks *Verhandelingen van de Maatschappij voor Geschiedenis en Oudheidkunde te Gent* (2002). De vroegste vermelding van een vleeshouwer van Loo in Vuylsteke, J. *Gentsche stads- en baljuwsrekeningen 1280 - 1333*, Gent, 1900, p. 28. Voor een genealogische studie van de voorouders in mannelijke lijn van de geïnterviewde André - Edouard - Leon - Corneille Van Loo zie: De Vriendt, J., *De Van Loo's van Gent, vleeshouwers van vader op*

zoon van de veertiende eeuw tot heden. In: *Vlaamse Stam*, 1978, jg. 14, p. 129-144. Een reportage over de historische Van Loo's met interview van André ter gelegenheid van zijn pensionering verscheen in de krant *Het Laatste Nieuws* (28 oktober 1989) onder de titel: 'De familie Van Loo levert al zeshonderd jaar slagers af. Nu is de lijn onderbroken'. De essentie daarvan werd overgenomen in *Le Courrier de Gand* (2 november 1989).

Interview afgenomen door Luc Devriese en Adrien Brysse (september 2013)

Met bijzondere dank aan Lieve Okerman, Koen Pattyn, buurman aan de Groendreef en Dionyse De Smet, zijnde mevrouw André Van Loo



Afb. 5. Bestelbonnetje (jaren 1970 of '80) uit het familiebezit.

KALF AAN'T SPIT '70



Wij zien ons verplicht, tevens beleefdheids-
halve, en met een fantastische ontroering,
het overlijden te melden van

TRIFON, STEPHAAN, URBAIN, PROSPER,
AMEDE, POL, CESAR

KARAMBA

ERE-VOORZITTER DER DIERENKEURING ONDER HOGE BESCHERMING
DOODGEWOON LID (TEGEN ZIJN GOESTE)
DER ELEKTRISCHE EN SCHOKVERWEKKENDE OMHEININGEN
REGENBOOGLINT (GEEL EN GROEN LINT VORIG JAAR REEDS)
DER STIERENKEURDERS
PLAATSKOMMANDEUR IN DE ORDE „DE VETTE WEIDE“
GROOT GARDE-OFFIZIER DER DIVIZION VON LEIDEBURG
(HIER LEDEBERG GENAAMD)

Heel klein op de wereld gebracht, doch vlug
gegroeid, versterkt en kloek gebouwd door
het overvloedig eten en drinken in de volle
natuur.

Zwaar gekwetst en met zijn goesting en
volle kontentement en daarbij plezierig
gestorven, wel wetende dat het voor groot
en klein zo lekker zal zijn.

De gezellige plechtigheid, zo willen wij,
zal plaatshebben op

„KALF AAN 'T SPIT '70“

en bijgezet in de talrijke, zo hopen wij, en voldoende
plaatsgevende lege magen.

Wij verwachten U dan alleszins op 4, 5 en 6 september.
Veel bloemen.

BEGRAFFENIS: KRAAM '70, KERKPLEIN, LEDEBERG

JE VREESE - LEDEBERG