

BEENHOUWERS EN CHARCUTIERS

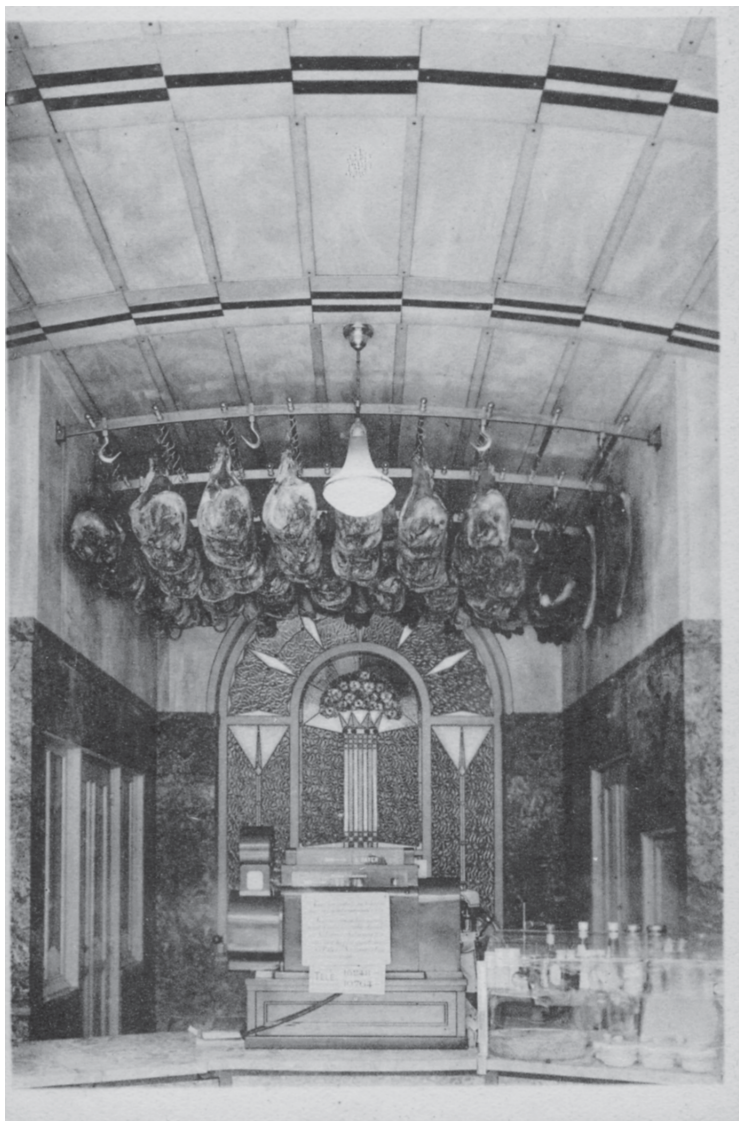
Luc Devriese

Samenvatting

De term charcutier is afgeleid van het Oudfranse 'char cuite': gekookt vlees. Het was de beenhouwers in het Middellandse Zee gebied verboden te werken met gekookt vlees, een maatregel die in zekere mate hygiënisch zinvol was. Door koken wordt vlees geschikt gemaakt voor allerhande bereidingen en deze bereidingen werden het vakgebied bij uitstek van de charcutier. In onze streken verliep dat enigszins anders. Charcutier, varkensslager en spekslager werden ongeveer synoniem. In België echter verdwenen de termen spekslager en varkensslager uit het taalgebruik omdat deze slagers ook vlees van andere diersoorten verwerken. Ook heeft spek een te beperkte betekenis. Vermoedelijk speelde daarbij het uit de gratie vallen van vet in het voedsel eveneens een rol. Charcutier en charcuterie klinkt chiquer dan spekslager. In dit artikel wordt dit vooral aan de hand van de Gentse situatie geïllustreerd met een kort overzicht van de evolutie van de aantallen slagerijen met verschillende specialisaties in de 19^{de} en de eerste helft van de 20^{ste} eeuw.

56

Vanaf de middeleeuwen, toen de eerste stedelijke en ambachtelijke reglementeringen de verkoop van vlees probeerden in goede banen te leiden, was er in onze streken aandacht voor voedselveiligheid. Zieke en dood gevonden dieren werden geweerd. Men probeerde zelfs keuringen vóór het slachten in te richten. Voortgaande op uiterst dubieuze interpretaties van letsels en symptomen bijvoorbeeld, werden sommige varkens ongeschikt voor consumptie verklaard, omdat ze melaatsheid zouden overbrengen. Meer zinvol waren de verordeningen op de toegelaten intervallen tussen slachten en verkoop. Die werden meestal erg kort gehouden.



Origine van de charcutier: *chair cuite*

Een andere goede maatregel hield in dat het in sommige streken de beenhouwers verboden was bewerkt vlees te verkopen. Ze mochten met name geen gekookt vlees te koop aanbieden op hun tafels in de vleeshuizen. Dat verbod was ingegeven door de terechte vrees dat op die manier meer ongeschikt vlees bij de gebruiker zou terecht komen. De bereiding van gekookt en van eventueel nog verder tot worsten of andere producten bewerkt vlees werd voorbehouden aan een speciale beroepscategorie, die van de charcutiers. Het zit in de naam van hun specialiteit: *chair cuite*. In het Oudfrans was het *char cuite*, gekookt vlees, en dat werd bij ons charcuterie, noch min noch meer¹.

We mogen aannemen dat er talrijke verschillen bestonden tussen landen en streken en dat de situatie door de eeuwen heen evolueerde². Het hierboven beschrevene gold voor het Franse zuiden, waar de term charcuterie blijkbaar ontstond. In onze streken was het vleeshouwersambacht anders geregeld. Zo mochten in Gent volgens een ‘voorgebod’ uitgevaardigd in 1733, de vrije vleeshouwers, en zij alleen, worsten maken ‘op Bolognese wijze’. Versta: op de wijze van Bologna (droge vleesworsten)⁴. Vermoedelijk werd de saucisson de Boulogne pas in de 19^{de} eeuw synoniem met paardenworst: in Gent de ‘bloende’.

Ook andere vleesbereidingen werden door de beenhouwers in onze steden stevig in handen gehouden. In een eveneens Gents voorgebod uit 1755 werd gezinspeeld op (al of niet verzonnen) klachten over worsten, ‘hachien’ en ragouts. In de lijn van de oude reglementering werd gestipuleerd dat geen gehakt vlees mocht vervaardigd worden buiten de twee vleeshuizen: het nog bestaande ‘Groot Vleeshuis’ en het verdwenen ‘Klein Vleeshuis’ tussen de Kouter en de Brabantdam. Dat mocht dus ook niet in de ‘penshuisjes’, of ‘poelgiershuisjes’, waarin, naast ingewanden en pensen, vet en slachtafval, ook gevogelte verkocht werd.⁵

De Gentse beenhouwers verkopen ‘saucissen... t’ hunnen huysen’ (1804)

Buiten de twee vleeshuizen mocht er dus geen vlees verkocht worden, maar daarop gold al minstens sinds de Franse Tijd een belangrijke uitzondering. In 1804 werd een reglement op het vlees uitgevaardigd waarin onder andere bepaald werd dat de grondstoffen voor de ‘saucissen geseyd van Boulogne of andere worsten’ die de beenhouwers verkopen ‘t zy in de vleeschhuysen, ‘t zy t’ hunnen huysen’, moesten ‘gewardeerd’ worden (goedgekeurd voor consumptie) door keurders.³ Dit laat veronderstellen dat de woonhuizen van beenhouwers in die tijd al gebruikt werden als verkooppunten voor hun diverse worstbereidingen. Hoewel dat misschien nog geen echte winkels waren, kan men ze beschouwen als de voorlopers van de latere charcuteries.

De keuring werd uitgevoerd volgens beurtrol op te maken onder negen leden van het vroegere ambacht, dat formeel niet meer bestond. Meerdere ambachten hadden in het Ancien Régime ‘gezworen wardeerders’ in hun ‘eed’ (bestuur) die moesten waken over de kwaliteit van grondstoffen en/of afgewerkte producten. Ook na de afschaffing van de eeuwenoude ambachtsstructuren bleven zekere vormen van beroepsorganisatie bestaan, simpelweg omdat ze noodzakelijk waren. Zo ook het geschikt verklaren voor consumptie: het ‘keuren’. Pas met de oprichting van de slachthuizen vanaf de tweede helft van de 19^{de} eeuw, zou de keuring uitgevoerd worden door mensen van

buiten het slagersberoep: de veeartsen-keurders of 'experts', beslagen in de 'expertise des viandes'.

Overtreders die met ongekeurd of afgekeurd vlees werken, zouden volgens het reglement van 1804 voor de rechtbank gedaagd worden als hebbende 'bedorvene eetwaeren te koop gesteld. Hun eetwaren konden verbeurd verklaard worden. 'indien zy een gezond voedsel kunnen uytmaken' zouden ze aan de behoeftigen uitgedeeld worden. 'In het ander geval zullen de zelve in de mestputten geworpen worden', zo luidde het.



Varkensslager, alias spekslager, alias charcutier

Er werd dus al langer vlees verkocht ten huize van de beenhouwers, waardoor het moeilijk te achterhalen valt wanneer de eerste 'echte' beenhouwerijen en charcuteries met verkoop van vlees in privé woningen verschenen. Ze worden voor het eerst in 1854 vermeld in de 'Wegwijzer van Gent', en toen waren er meteen al enkele tientallen⁶. De gegevens informeren ons over het bestaan vanaf het begin van twee types vleeswinkels: die van de 'varkensslagter' (29 in 1854, met Franse benaming charcutier), en die van 'vleeschhouwer' (boucher, 46 in datzelfde jaar). Dat was nog voordat het stedelijk slachthuis in werking ging (december 1857). De vleesverkoop in gemeenschappelijke ruimten ging verder door, maar dan wel in alsmaar slinkende mate: in het oude Groot Vleeshuis tot 1894 en in de ondertussen nieuw gebouwde overdekte markt voor groente, vis en vlees aan het Sint-Veerleplein, bekend als de 'Vismijn'. De vleestoonbanken kenden er echter weinig succes. De winkels in particuliere huizen overvleugelden alles.

De aantallen vermeerderden snel, maar het percentage varkensslagers-charcutiers (ruim één op drie in de jaren 1850) nam af, vooral doordat er na de opening van het slachthuis een nieuwe categorie op de proppen kwam: die van de vleesverkopers. Het onderscheid met de varkensslachters-charcutiers bleef voorlopig bestaan. Voor 1864 vermeldde de 'Wegwijzer' 135 vleeshouwers en 106 'vleeschverkoopers' (débitants de viande) tegen 80 varkensslachters (25% van het totaal).

Vooraf tegen het einde van de 19^{de} eeuw en aan het begin van de 20^{ste} eeuw stegen de aantallen spectaculair. In 1890 werden 620 vleeshouwers opgenomen in de Gentse 'Wegwijzer'. Naast de varkensslagers, steeds als charcutiers aangeduid in de Franse betiteling, werden de paardenvleeschverkoopers (boucheries chevalines) speciaal vermeld. In 1904 waren ze met 16 in Gent. De categorie vleesverkoper was verdwenen, wellicht omdat alle beenhouwers in feite vleesverkopers waren. Niemand slachtte nog zelf. Het aantal beenhouwerijen (allicht vooral beenhouwerijtjes) bereikte in die periode een maximum: rond de 900, waarvan slechts een minderheid (ca. 20 %) als varkensslachter-charcutier aangeduid werd. Tijdens het Interbellum verminderten de aantallen stilaan en er werd geen onderscheid meer gemaakt tussen de beenhouwer en de charcutier, althans niet in de 'Wegwijzers'. In 1932 telde Gent 614 vleeshouwers en 24 paardenslagers, 27 poeldeniers en 17 (blijkbaar gespecialiseerde) worstenmakers. Enkele zaken ontwikkelden tot schapenslagerijen (moutonneries).

In de dorpen verschenen beenhouwerijen pas laattijdig, naarmate de zogenaamde huisslachtingen verdwenen en de slachthuizen ontstonden, eerst de gemeentelijke of 'openbare' slachthuizen en pas veel later de privé-slachthuizen. Het onderscheid tussen de twee beroeps categorieën beenhouwers

en charcutiers werd nooit doorgedrukt in gescheiden beroepsverenigingen, maar het bleef reëel. Lodewijk Lievevrouw-Coopman geeft in zijn Gents Woordenboek bij 'charcuterieë' aan: 1) spek en worst; 2) spekslagerij. Veel meer dan bij rundvlees het geval is, moest (en kon) varkensvlees (beter gezegd: 'alles' van het varken), bewerkt en verwerkt worden om tot verkoopbare en smakelijke producten te komen. Vandaar dat varkenslagerij, spekslagerij en charcuterie bij ons synoniem werden. Vermoedelijk kenden andere Vlaamse steden een gelijkaardige situatie.

Het productengamma van de charcuterie breidde uit. Het assortiment behelsde gekookte of gezouten, gerookte en gedroogde hammen, vleespasteien, 'hoofd vlees' en worsten: de fijne vleeswaren. De bekende Gentse kok Cauderlier (1812 - 1887) liet zijn *Livre de la grosse et de la fine charcuterie belge, française, italienne, allemande et suisse* verschijnen, met recepten voor *patés, saumures, galantines, foies gras, cervelas, saucissons, gelées, aspics, etc.* Gezouten en gedroogde hammen waren overigens al heel lang een specialiteit van bij ons. De hammen uit het land van de Menapiërs, de Civitas menapiorum, waren bekend tot in het antieke Rome.

De 'charcuterie' houdt stand

De beenhouwer-charcutier, de boucher-charcutier bleef zich nog lang onderscheiden van de gewone beenhouwer door het feit dat hij allerhande 'fijne vleeswaren' zelf bereidde en verkocht. Het waren meestal knappe vaklui die een lange leertijd doorlopen hadden. Charcutiers dreven prestigieuze zaken. Daarvan getuigen de foto's hierbij: de charcuterie Hye in de Burgstraat, de charcuterie 'Oud Gent' aan het Zuid (Woodrow Wilsonplein, naast de vroegere cinema 'Oud Gent'), en een binnenzicht in de charcuterie Legiest (publiciteit voor de realisator, de marbrerie Glaces de Gand). De hammen hangen als het ware in een art-deco theater aan het plafond (foto's uit de collectie PKRH, met dank aan Adrien Brysse en André Maes).

In de loop van de vorige eeuw verdween het Franse woord boucherie stilaan van de uithangborden, uit de vitrines en uit het straatbeeld van de Vlaamse steden. Het werd nooit opgenomen in de omgangstaal, wat met het even Franse charcuterie wel het geval was. Meer nog: in België hield dat flink stand - denk aan de afdeling charcuterie in warenhuizen. Waarschijnlijk was dat vooral omdat de alternatieve term 'spekslager' enkel in sommige streken en in officiële documenten gebruikt werd en toch wat te weinig standing uitstraalde, zeker nadat alle vet alsmaar meer geassocieerd werd met obesitas en hart- en vaatproblemen. De andere mogelijkheid, varkensslachter of varkensslager, was te beperkt van inhoud, want de meeste charcuteries verkochten en verkopen zowel rund- als varkensvlees. Velen brachten bovendien nog

geslacht gevogelte en konijnen aan de man (of de vrouw). Dat was samen met het jachtwild de specialiteit van de 'poeldeniers'. Deze laatste zijn bijna verdwenen. Enkel op de grote markten houden ze nog flink stand.

En nu is het, behalve bij de 'echte' beenhouwer, allemaal voorverpakt...

Met dank aan Luc Van Damme en Jan Van Hoof

De foto's van Gentse charcuteries bij dit artikel zijn afkomstig uit de collectie PKRH

Noten

1. Ferrières, M., *Histoire des peurs alimentaires*, Seuil, Parijs, 2002, p. 57-58.
2. Salvetti, F., *De Beenhouwersstraat. Het vlees en het ambacht doorheen tijden en culturen*, 1985, p. 82.
3. Stadsarchief Gent, Oud Archief, Reeks 108, nr. 4, f. 152v-153 en 153v-154; nr. 5, f. 2; nr. 6, f. 76r-v.
4. De Waele, M., De aristocraten van de Middenstand. Beenhouwers en slagers in Gent (1850 – 1990). In: *Tijdschrift voor industriële Cultuur* nr. 89, 2003, p. 18.
5. *Recueil des Reglemens de Police de la Ville de Gand*. Première partie, Gent, Fernand, 1819, p. 174-176.
6. De Waele, M., *op.cit.*, p. 45-46.