

VLEES ETEN, MAG DAT WEL?

VOORGESCHIEDENIS VAN HET HEDENDAAGSE VEGETARISME

Van Mensen en Dieren. Deel 2

Luc Devriese

Samenvatting

De oud-testamentische verboden op voedsel betreffen bijna uitsluitend voedseltypes van dierlijke herkomst. Vooral vlees, maar ook eieren en zuivel worden geïmagineerd in religieuze spijswetten. Welke factoren kunnen dit helpen verklaren? Primordiaal was de vrees voor 'contagium' (besmetting), die ontstond bij primitieve gemeenschappen doordrongen van geloof in magische krachten. Als je in contact komt met iets, dan kunnen de eigenschappen daarvan in je 'overvloeien'. Alle dieren produceren als afstotelijk of angstaanjagend ervaren feces, urine, speeksel, sperma en menstruatievocht. Hun lichamen bevatten bovendien geheimzinnige vochten, zoals bloed en lymfe. Vlees kan onzichtbaar 'gecontamineerd' zijn met al deze stoffen. Dit helpt mede de afschuw in veel culturen verklaren voor het vlees van carnivoren en omnivoren, zoals kat, hond en varken.

In dit artikel worden enkele ethische aspecten van het vlees eten in historisch perspectief belicht. We beperken ons tot wat in Europa leeft, mede gevoed door de drie grote monotheïstische godsdiensten uit het Midden Oosten. Gewezen wordt op de sterke bindende kracht van religieuze spijswetten. Achtereenvolgens komen aan bod: ontwikkeling van de veeteelt, vlees als luxeproduct, vlees derven, versterven en vasten in de christelijke traditie en het daaraan tegengestelde: het Luilekkerland, toegelaten en niet toegelaten voedsel met de achtergronden daarvan. Verdere hoofdstukjes handelen meer specifiek over de afkeer voor het eten van talrijke diersoorten, taboes op paarden-, varkens- en hondenvlees, ritueel slachten en noodslachtingen.

Als besluit wordt gesteld dat de eeuwenoude taboesfeer die rond vlees hangt, indirect een gunstige voedingsbodem vormt voor de hedendaagse vegetarische stroming. Eveneens indirect werkende factoren, zoals zich goed voelen door zich iets te ontfagen, met daarbij nog een weldoend groepsgevoel - eten zoals gelijkgestemden - bevorderden en bevorderen de wens en de aanvaardbaarheid van vlees mijden, zowel in de historische als in de actuele context. De directe motiveringen van hedendaagse vegetariërs, in hoofdzaak bekommernis om dierenwelzijn en milieu, verschillen echter fundamenteel van de oudere magische en religieuze grondslagen van (bepaalde types) vlees mijden.

Inleiding

De laatste jaren kennen onze welvarende streken een opvallende opgang van het vegetarisme, vooral onder jongeren. Een sterk confronterend boek als *Eating Animals* van de Amerikaanse journalist en bestsellerauteur Jonathan Safran Foer kende en kent een groot succes.¹ Een hoofdstuk in Amanda Klueveld's cultuurhistorisch overzicht van de relatie mens en dier, *Mensendier*, kreeg als titel *De Holocaust op je bord*.² Het is een onderwerp dat niemand onberoerd kan laten. Een moeilijk onderwerp: de psycholoog Hal Herzog gaf zijn *Some we love, some we hate, some we eat (We aaien ze, we haten ze, we eten ze)* zeer terecht als ondertitel: *Waarom logisch nadenken over dieren zo lastig is*.³

In de courant toegepaste betekenis gaat vegetarisme om het enkel eten van plantaardige stoffen, vegetatie dus. Meestal wordt deze voedingswijze negatief gedefinieerd: het niet eten van vlees, vis, gevogelte en ongewervelde dieren (schaal- en schelpdieren, insecten). Vegetariërs bestaan echter in meerdere gradaties. Sommigen drijven het niet zo ver en weigeren enkel vlees van zoogdieren te eten of slaan rood vlees categoriek af. Visvlees en vlees van schaal- en schelpdieren gaan er vlot in. Anderen steken een stevig tandje bij: veganisten (Engels: vegans) weigeren categoriek elk voedsel van dierlijke herkomst: eieren, zuivel en alle van dieren afgeleide producten zoals gelatine. Nog anderen, veel talrijker wellicht, willen het af ten toe, of regelmatig, een dagje zonder vlees stellen en noemen zich vergoelijkend, maar toch min of meer schuld bewust, flexitariër. Begrippen als 'Vlees minderen' en 'Veg-giedag' zagen het licht.

De vraag of we ons opnieuw uitsluitend tot plantaardig voedsel moeten beperken, stelt zich op ruime schaal alleen in de huidige tijd, op plaatsen waar een overvloed aan voedsel aanwezig is, en ook voor mensen die in reïncarnatie geloven. Het is een opmerkelijk fenomeen, als men bedenkt dat vlees eten een niet te onderschatten rol heeft gespeeld in het onwaarschijnlijke succes van de mensensoort op deze aarde. De schaarse hominiden waren tot zo'n 1,5 tot 2,5 miljoen jaar geleden vegetariërs. In die tijd werd de *Homo*

habilis omnivoor. Dit in tegenstelling tot de andere mensapen (met de chimpansee als gedeeltelijke uitzondering), die overwegend vegetariërs gebleven zijn. Jagen in groepsverband en het delen van prooivlees zijn belangrijke katalysatoren in de menselijke evolutie geweest.⁴

Zelden of nooit wordt onder de aandacht gebracht dat de zeer actuele vegetarische stroming een eeuwenoude voorgeschiedenis heeft in een sfeer van magie en religie. De taboe achtergrond van voorschriften op vlees eten en daaruit voortvloeiende eetgewoonten wordt dikwijls niet onderkend en toch helpt kennis daarover de soms heftige emoties verklaren die mensen er toe bewegen, deze of gene eetgewoonte of smaakneiging in zichzelf, maar vooral in anderen, af te keuren en zelfs te bestrijden. Denken we maar even aan het ritueel slachten en de voedselvoorschriften bij orthodoxe joden en moslims.

Of wij in onze landen en in deze tijden van overvloed niet te veel vlees eten, is een vraag die we ons uiteindelijk wel moeten stellen. Het is hier niet de plaats om het proces te maken van de carnivore zijde van het omnivore dier dat de mens in wezen is. Wel willen we de aandacht vestigen op oeroude ethische, religieus en cultureel verankerde aspecten van het vlees mijden. Spijswetten maken deel uit van een aantal religieuze overtuigingen, niet enkel in het extreme jainisme, waarnaar men dikwijls verwijst, maar ook in onze eigen tradities, die voort blijven werken, lang nadat de religieuze belevenis verdwenen is. Tradities overleven onopgemerkt, zoals een in dit tijdschrift verschenen reeks artikels stelt.

Religieuze spijswetten hebben geen motiveringen van doen. Iets is toegelaten of verboden omdat men gelooft in een desbetreffend goddelijk gebod of verbod. Dit belet echter niet dat we niet kunnen speuren naar achtergronden. Daarom deze poging tot beschrijving en analyse van de voorgeschiedenis van een wijd verspreid en actueel fenomeen. We proberen vooral een antwoord te vinden op de vraag waarom taboes en oude spijswetten zelden plantaardig voedsel betreffen, wel vlees en andere producten van dierlijke herkomst.⁵ Dit terwijl er toch zoveel meer toxische planten en plantendelen in de natuur voorkomen.

Ontwikkeling van de veeteelt

Om dit alles te kaderen, brengen we vooraf een snelle schets van de ontwikkeling van veeteelt en vleesverbruik. Vlees van runderen, schapen, paarden, kippen en zelfs eenden of ganzen was eeuwenlang een bijproduct, meestal van bedenkelijke kwaliteit. Die diersoorten werden gehouden omwille van hun productie van melk en wol, eieren, vederdons, of hun trekkracht. En in het geval van paardachtigen ook als lastdier, om te reizen, of om mee te paraderen, ten oorlog te trekken... maar dat kon zich slechts een heel kleine

minderheid permitteren. Het feit dat de eerste domesticaties, na die van de hond, schapen betroffen, wijst er op dat dit in de eerste plaats gebeurde omwille van de waarde van deze dieren als wolleveranciers. De meeste huisdieren werden trouwens voor meerdere doeleinden gebruikt.⁶



Afb. 1a en 1b. Twee beroemde afbeeldingen van runderkarkassen, het werk van absolute meesters: 'Geslachte os' van Rembrandt van Rijn (1606 of 1607 - 1669) en 'Le boeuf écorché' van Chaim Soutine (1893 - 1943). 'Voor de meeste mensen is het voldoende niet met doden of met het gedode dier geconfronteerd te worden. Slachterijen zijn gesloten instellingen geworden en geen slagerij in Nederland hangt nog trots de juist geslachte koe in het zicht. Rembrandt en Adriaan van Ostade konden in de 17de eeuw nog zonder omhaal de pracht van een op een rek opengelegd rund schilderen. In de twintigste eeuw is geslacht vee geen teken van leven en bewijs van welvaart meer, maar een symbool van wreedheid en dreiging, zoals bij Chaim Soutine en bij Francis Bacon. In het werk van Lucian Freud wordt de mens zelf verdierlijkt tot een onappetijtelijke vleesberg'. Citaat uit: Schabel, P., Het doden van dieren: een sociologische visie op wat sociaal kan en a-sociaal is geworden. In: Koolmees, P.A., Swabe, J.M., Rutgers, L.J.E. (ed.), Het doden van dieren, Wageningen Academic Publishers, Wageningen, 2003, 23 - 34.

Nochtans waren runderen, net als paarden, vermoedelijk in de allereerste fase van hun domesticatie vooral van waarde voor de mens omwille van hun vlees. De vroegste vorm van runder- en paardenhouderij gebeurde in aansluiting met vangst en jacht. Kalfjes en veulens werden in afgesloten plekken, in kralen, bijgehouden tot ze zwaarder waren. Dat liet ook toe de voedselvoorraad, opgedaan bij een welgelukte vangst, over een langere periode te spreiden.

den. Er bestonden immers geen goede bewaarmethoden voor vlees.

Bij de aanvang van onze tijdrekening had het rund bij de Menapiërs en de Nerviërs in onze streken zijn plaats onder de vleesleveranciers, net zo goed als bij de Romeinen. Niet toevallig zijn de begrippen ‘pecunair’ en ‘kapitaal’ afgeleid van de Latijnse namen voor rundvee (pecus) en aantallen runderkoppen (caput, vandaar ook het Engelse cattle en het Franse cheptel: runderbestand). Dit alleen al geeft aan welke grote waarde er gehecht werd aan die dieren.

In de middeleeuwse steden won de consumptie van rundvlees nog aan belang.⁷ Volgens archeo-zoölogische bevindingen was het rund vanaf de 11^{de} - 12^{de} eeuw, vleesproducent nummer 1 in onze streken. Maar dat beest werd slechts geslacht als het voor andere doeleinden (vooral trekkracht) onbruikbaar geworden was.⁸ Vlees van dergelijke dieren was meestal taai, op het randje af oneetbaar, zeker voor de toenmalige mensen met een overwegend slecht tot zeer slecht gebit. Vandaar de gewoonte in de middeleeuwse, en ook nog latere keuken om veel vlees, voorafgaand aan het braden, gaar of halfgaar te koken, iets wat hedendaagse fijnproevers niet zou bevallen.⁹ De industrialisering van de vleesverwerking vanaf de 19^{de} eeuw bood meer mogelijkheden. Een oude ‘afgemolken’ koe kreeg namen toebedeeld die er bepaald niet om logen: worstenkoe, saucissebeest, fabriekekoe, soepekoe, koe voor de molen.¹⁰

Toch bleef de rundveeteelt heel lang marginaal. Pas in de 18^{de} eeuw nam de praktijk van het vetmesten sterk uitbreiding. Dat gebeurde vooral in de ‘vette’ polderweiden en in de stallen van brouwers en vooral van geneverstokers. Bierdrاف en spoeling, restproducten van resp. bier- en brandewijnproductie, leveren een rijk voedsel op dat vooral voor de rundvetmesting gebruikt werd.

Daarnaast was enkel varkensvlees van belang.¹¹ Zo vermeldt prefect Faipoult in zijn bekende Mémoire statistique (1805) van het Scheludedepartement (het huidige Oost-Vlaanderen) alleen het varken als vleesproducent.¹² Het varken, waarover meer in een van de volgende hoofdstukjes, was inderdaad de enige diersoort die enkel gehouden werd om het vlees. En dan nog: van dat dier werd het vet het meest geapprecieerd.

Vlees: destijds luxeproduct

We kunnen het ons nauwelijks voorstellen: vet was, net als suiker, iets zeldzaams, iets kostbaars in die tijd. Maar al te dikwijls ‘was het vet van de soep’, als het er ooit al ‘op’ geweest was. Boter konden de meeste mensen zich niet permitteren. De schaarse dierlijke vetten werden aangevuld met plantaardig vet, vooral raapolie (koolzaadolie) en lijnolie (vlaszaadolie).

La plus grande partie des ouvriers (a une) alimentation grossière et exclusivement végétale, qu'elle relève de temps en temps, une fois par semaine, par l'usage d'une maigre portion de viande ou de poisson, et encore la viande qu'elle se permet n'est-elle souvent que de qualité fort inférieure en voie de décomposition. Dit schreef de Brusselaar Edouard Ducpétiaux, inspecteur van het gevangenis, socioloog avant-la-lettre, neer als eindresultaat van zijn beroemd geworden onderzoek uitgevoerd in 1853.¹³ De Gentse artsen Heyman en Mareska waren in een gelijkaardig onderzoek naar de leefomstandigheden van de Gentse textielarbeiders in 1843-1844 tot dezelfde conclusie gekomen.¹⁴ De gewone mens, zowel op het platteland als in de stad, was in die tijd overwegend vegetariër uit noodzaak, maar dan wel met een ongezond eenzijdig dieet gebaseerd op aardappelen (vanaf de tweede helft van de 18^{de} eeuw) en vooral brood, van dikwijls erbarmelijke kwaliteit. Hij/zij was meestal zelfs veganist, want zuivel en eieren waren erg duur. Vis en mossels waren dan weer relatief goedkoop, althans in onze streken.¹⁵ Wie daarover meer wil weten, vindt zijn gading in het werk van Peter Scholliers, die niet enkel het dagelijkse en het zondagse eten van 19^{de}-eeuwse fabrieksarbeiders beschrijft, maar ook van rijk volk, tot en met het koningshuis onder Leopold II.¹⁶

De tijd waarin Ducpétiaux, Heymans en Mareska onderzoek deden, vormde wel een dieptepunt. Maar hoe dan ook, het idee dat onze voorouders zich dagelijks flink te goed deden aan vlees is beslist onjuist. De opkomende medische wetenschap zag de gevolgen zwart in. De Nederlandse arts E.C. Büchner omschreef dat in 1855 beeldend: *... eene bevolking, die van vleesch ontbloot is, verzwakt, de spierkracht verdwijnt, de gestalte krimpt in; de menschen zijn in de werkplaatsen middelmatige arbeiders zodra er kracht vereischt wordt. In den oorlog doet het hen van vermoeyenis bezwijken, en rigten ziekten meer verwoestingen aan dan het staal en het vuur des vijands.*¹⁷

De schaarste, die pas begon te verdwijnen in het laatste kwart van de 19^{de} eeuw, nadat de invoer van vlees en granen uit Noord- en Zuid- Amerika mogelijk geworden was, helpt mede het prestige van vlees als compact krachtenversterkend, vooral eiwitrijk voedsel verklaren.

‘Vleesch derven’: versterven en vasten, onze christelijke plicht

Ook ten tijde van de rondtrekkende groepjes jagers-verzamelaars in de Steentijd, was het kermis als er eens een flink stuk wild op het menu verscheen. Daarom is het des te merkwaardiger (of misschien juist niet?) dat precies in dit soort gemeenschappen vermoedelijk de kiem gelegd werd van tal van voedseltaboes, in de praktijk vooral vleestaboes. Dit bekijken we eerst even aan de hand van een bij velen onder ons nog welbekende praktijk uit christelijke geloofsbeleving.

Nog niet zo lang geleden golden strenge geboden op het vasten, waarin vlees centraal stond. Ze worden in detail opgesomd in de aflevering van het hierbij gereproduceerde allereerste jaargang (1934) van het welbekende parochieblad, in alle Belgische bisdommen verspreid. Onder de titel *De dikke Mijnheer die vleesch eet*, wordt eerst gewezen op de gevaren voor de lichaamsgezondheid van *regelmatig 's morgens spek, 's middags een goed stuk vleesch, 's avonds leverpastei*. Dat was iets waar ook sommige dokters in die tijd uitvoerig tegen waarschuwden.¹⁸ Maar dan komt het: *zijn lichaam verzorgen is goed, heel goed, maar veel beter is 't zijn ziel te verzorgen*. Dit kan door zich te onthouden, door boete te doen voor zijn zonden, door te versterven: door verstervingen te doen. Versterving (mortificatio) betekent letterlijk doen afsterven, doodmaken van het wereldse, van de zonde. Of toch een beetje.

Daartoe stelde de kerk strenge en gedetailleerde regels op het vasten in. In de middeleeuwen was vasten geboden op een kleine helft van de dagen: 150 tot meer dan 160 in een jaar! Het aantal vastendagen was in het Interbellum, in 1934 bv. in ons parochieblad, wel al verminderd. In de vastentijd, de 'grote vasten' tijdens de weken voorafgaand aan Pasen, waren het er veertig, zonder onderbreking. *Geen enkel kristen mensch, heeft het recht zonder billijke reden, de magerdagen te laten wegvallen of den vasten in te krimpen*, stelt het blad. In een bijkomend artikeltje worden de vastenvoorschriften, voor zover nodig in die tijd, nog nader gedefinieerd. Dan moet men, net zoals op alle vrijdagen doorheen het hele jaar, het eten van *vleesch, vleeschsoep of vleeschnat* (bouillon) mijden. Daarenboven moet, tijdens de grote vasten, iedereen ouder dan 20 en jonger dan 60, *wanneer hun gezondheidstoestand of hun staatsplicht er niet onder lijdt*, zich nog meer ontzeggen: *Wat wordt er nu door dat vasten verstaan? Doodeenvoudig dit: 's middags zoveel eten als men wil, méér zelfs dan in gewone tijden, 's morgens een klein ontbijt en 's avonds een lichte avondkost, zonder vleesch of eieren, wat minder omvangrijk dan naar gewoonte en zonder al te gezochte voorbereiding. Zonder meer; wel te verstaan echter, dat er tusschen de maaltijden in, enkel vloeistof wordt genuttigd, maar geen melk*. Dat vasten betreft dus niet enkel vlees derven, het vertoont zowaar een veganistisch trekje.

'Vasten' is etymologisch gelijk aan vasthouden, overdrachtelijk 'in acht nemen', in het bijzonder van de kerkelijke voorschriften betreffende het vasten. Het parochieblad, het huidige *Kerkelijk Leven*, heette in de jaren 1930 nog zeer toepasselijk *Onze Plicht*. In de volksmond was het simpelweg de *Plicht*. Erg, zouden we nu denken, maar... zou het kunnen dat, in tijden dat de meeste mensen het zich toch niet konden permitteren, het derven van vlees door deze verplichting een zekere zin kreeg? Enkel rijke mensen werden er ten volle door getroffen. Net zoals het er op lijkt dat de kerkelijke leer in het verleden een zin gaf aan het lijden, dat verheerlijkt werd. Wie erg leed 'verdiende zijn hemel'. Er bestonden immers toch nagenoeg geen effectieve en nauwelijks verzachtende medicijnen. Ook het weldoende psychisch effect van 'versterving' mag niet onderschat worden: veel mensen voelen zich beter, krachtiger, door zich geregeld of af en toe iets lekkers te ontzeggen. Uiter-

aard hoopt de gelovige ook dat door vlees derven de kans zou verminderen dat zijn/haar ziel in de hel kon belanden, of dat ze toch minder lange tijd in het vagevuur zou moeten spenderen. Er hangt een beloning in het hierna-maals aan vast.

Christelijke vastentradities verschilden doorheen de tijd. Zo bestond er in het vroege christendom een vorm van vasten die de benaming xerophagie (Grieks voor 'droog eten') toebedeeld kreeg: water en brood, aangevuld met noten en gedroogde vruchten. Gedroogde vijgen waren lange tijd populaire vleesvervangers tijdens de vasten. Vandaar: het welbekende 'vijgen na Pasen'.

Ook zuivel en eieren werden geweerd. De paaseierentraditie (oorspronkelijk met echte eieren!) heeft minstens zijdelings met de vroegere vastenvoorschriften te maken. Al kon dat gebruik natuurlijk des te gemakkelijker blijven leven, doordat Pasen min of meer samen valt met het 'in de leg komen' van vogels na de winter in onze streken. In de historisch - volkskundige literatuur zijn er overvloedig illustraties te vinden van de oeroude betekenis van het ei als symbool van 'wedergeboorte' van het leven, van verrijzenis, van vruchtbaarheid en sexualiteit. Het 'breken' van het verbod op eieren eten aan het einde van de 'grote' vasten, is een meer prozaïsche uitleg voor het doorleven van het paaseierengebruik, precies op dat moment. Daarnaast is er, uiteraard, het commerciële dat er niet alleen voor zorgt dat niemand deze traditie zou vergeten, maar ook dat de hele vasten er stilaan door overwoekerd wordt. O gruwel, zoete gruwel!

En als het dan toch een keertje kan en mag: *Cuccagna* in Napels (18^{de} eeuw)

Het valt op welke enorme rol honger en voedsel in de volkssprookjes spelen. Denken we maar aan de meest bekende: *Klein Duimpje*, *Roodkapje*, *Hansje en Grietje*. Het volk was er door bezeten. Een ander populair thema was *Luilekkerland*. In Napels was het de gewoonte bij grote feestelijkheden de doodarme bevolking te vergasten op een nogal eigenaardig feestmaal. Dat heette de *Cuccagna*, een woord dat we kennen in het Frans als le *Pays de Cocagne*. In onze taal is dat het mythische *Luilekkerland*. Bij ons werd dat bij allerhande feesten dikwijls nagespeeld in de vorm van mastbeklimmingen. De jeugdige klimmers moesten bovenaan een wiel behangen met hespen, honingkoeken en ander lekkers zien te bereiken. Een bekend werk van Pieter Bruegel geeft een zicht op volgevreten klimmers aan de voet van zo'n mast.

Dat was nogal magertjes (vergeef ons de term) in vergelijking met wat er al sinds de middeleeuwen te Napels gebruikelijk was. Op het plein voor het koninklijke paleis werd voor dergelijke feesten een houten geraamte in bergvorm gemaakt, meer dan tien meter hoog. De constructie werd vervolgens

helemaal bekleed met voedsel. Onderaan stapelden bakkers enorme broden op. Boeren hesen manden met watermeloenen, peren en sinaasappels naar boven. Poeliers spijkerden levende kippen, eenden, ganzen en duiven met hun vleugels aan houten hekkens langs de paden die naar de top leidden. Het geheel werd versierd met vlaggen, guirlandes en bloemen. Ondertussen verzamelde zich rond het streng bewaakte 'monument' een grote rumoerige menigte. Overal blikkerden messen, dolken, bijlen en scharen. Net voor het feest zou beginnen werd een stoet ossen, schapen, geiten, kalveren en varkens tussen de brullende menigte door tot bij de berg gesleurd en met halsters er aan vastgebonden.

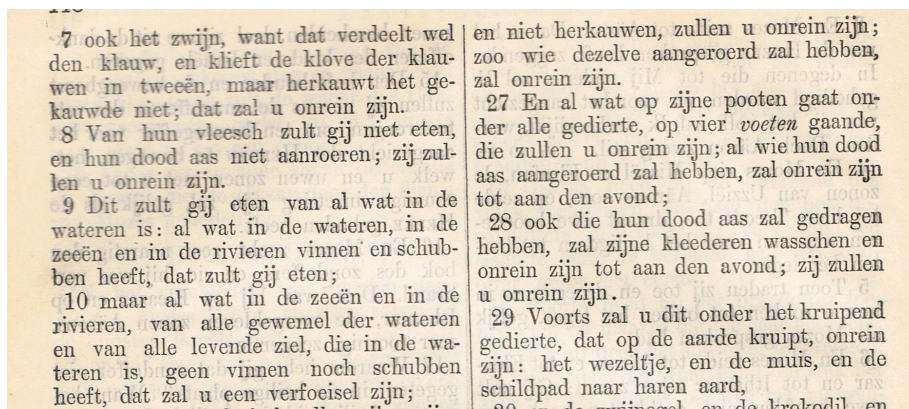
Op dat moment verscheen de koning of het koninklijk paar op het balkon van het paleis en vulden de ramen zich met allerhande hovelingen, hoogwaardigheidsbekleders en hun dames. Een kanonschot was het signaal dat de aanval kon beginnen. De hongerige menigte antwoordde met een gehuil en brak door het soldatenkordon heen. Duwend met hun ellebogen, knieën, vuisten, drongen de sterkste jongens en jongemannen zich naar voren en begonnen de berg te beklimmen. Die krioelde al gauw van de mensen. Sommigen klommen omhoog, anderen waren op weg naar beneden. Weer anderen bleven halverwege zitten, sneden een vogel in stukken, aten hem rauw op of wierpen brokken in de uitgestrekte armen van het vrouwvolk en de kinderen beneden. Intussen staken anderen hun messen in de vastgebonden dieren aan de voet van de berg. Het valt moeilijk uit te maken welk zintuig het meest werd belaagd. Was het de neus door de geur van bloed en uitwerpselen van de angstige dieren; de oren door de kreten van de dieren en het gegil van de mensen die her en der van de berg af tuimelden of er af geduwd werden; of de ogen door de woeste bewegingen van de arme beesten in doodstrijd of van het zicht op een stakker die, tot waanzin gedreven door het uitzinnige gedoe, waaraan het applaus en de aanmoedigende kreten uit de ramen en van op de balkons nog toegevoegd moet worden, zijn mes in plaats van in de buik van een varken of een geit, in de hals van zijn buurman had gestoken? In minder dan geen tijd was de berg geplunderd.¹⁹

Toegelaten en niet toegelaten in de drie grote monotheïstische godsdiensten

Van oudsher waarden allerhande menselijke samenlevingen de dieren in termen van eetbaar en oneetbaar, wild en tam, nuttig en nutteloos of zelfs schadelijk. Dat alles afhankelijk van het enige wat telde (telt?): de mens. Alle denken daarover was (en is?) antropocentrisch. De eerste categorie was zeker niet de minst belangrijke en dat onderscheid tussen eetbaar en oneetbaar werd dikwijls in een religieuze context ingebed, waardoor het een dwingend karakter kreeg. Zeer bekend zijn de oud-testamentische regels zoals die in het boek Leviticus (hoofdstuk 11) worden uiteengezet: *En de Heere sprak tot Mozes en tot Aäron, zeggende tot hen; spreekt tot de kinderen Israëls, zeg-*

gende: dit is het gedierte dat gij eten zult uit alle beesten die op aarde zijn.²⁰

Daarna volgen de voorschriften, gedetailleerd en expliciet. Toegelaten zijn: beesten met in twee gespleten klauwen die ook herkauwen, in het water levende dieren met vinnen en ook schubben en zelfs sommige insecten zoals sprinkhanen. Uitgesloten zijn dus varkens die niet herkauwen, of herkauwers zoals de kameel met zijn complex voetengestel, of konijnen en hazen die geen gespleten klauwen hebben. Eveneens niet eetbaar zijn een twintigtal met naam opgesomde vogelsoorten waaronder arenden, haviken, kraaien, raven en verder ook nog gedierte dat op of onder de aarde kruipt.



Afb. 2. Fragment uit de zeer gedetailleerde beschrijving van rein en onrein (toegelaten en verboden) voedsel in hoofdstuk 11 van het bijbelboek Leviticus. Hier in het aartsvaderlijke taal van de uitgave door het Nederlandsch Bijbelgenootschap, Amsterdam, 1908.

Deze verboden en regels leven in varianten en aanvullingen verder door in de voorschriften voor toegelaten voedsel, wijze van slachten en bereiding inbegrepen. Weinig bekend is dat de van oorsprong joodse voorschriften ook golden in het vroege christendom. In dat laatste verdween het onderscheid tussen rein en onrein voedsel mettertijd. Tijdens de vroege middeleeuwen vervaardigde de Kerk nog verboden uit op het eten van kraaiachtigen, ooievaars, hazen, bevers en paarden. Vooral het taboe op het eten van paardenvlees is goed bekend (zie verder). Tijdens de reformatie en haar katholieke tegenhanger, de contrareformatie (jaren 1500 - 1600), werd deze houding verlaten. Voedingsgewoonten hadden voortaan niets met religie te maken. Het onderscheid tussen rein en onrein was door de komst van Christus opgeheven, zo werd door de theologen gesteld. Voor de reinen van geest waren immers alle dingen rein.²¹ Alleen sommige sektariërs hielden vast aan de leer dat het bvb. zondig was varkensvlees te eten. Ze steunden hiervoor op het verbod uit het oude testament of op het verhaal van Jezus die boze geesten in varkens had doen varen.

Vrees voor ‘contagium’

De spijswetten houden geen beredeneerde (rationele) afkeer voor bepaalde vleessoorten of voedselbereidingen in. Ze zijn simpelweg opgelegd en worden aan kinderen als het ware met de paplepel ingegeven. En dat mist zijn effect niet: mensen opgevoed in gemeenschappen die nadruk leggen op religieuze spijswetten, voelen een sterke afkeer voor het verbodene. Ze kunnen verschrikkelijk onpasselijk en ziek worden als ze per ongeluk dergelijke voedsel innamen.

Dat een bepaald voedsel simpelweg verboden is, of door bepaalde groepen afgewezen wordt, betekent echter niet dat een dergelijk verbod zomaar willekeurig ontstond. Daarom hier vooral aandacht voor de mogelijke achtergronden van voedingsvoorschriften, al of niet religieus van aard.

De term koosjer (kosher, kasher) betekende oorspronkelijk ‘geschikt’, later ‘ritueel correct van substantie en bereiding’ en dus ‘toegelaten’. Hetzelfde geldt voor het tegengestelde, terefah (oorspronkelijk: ‘verscheurd door prooidieren’). De moslimwereld kent de analoge termen halal en haram. Hierboven worden de woorden ‘rein’ en ‘onrein’ gebruikt omdat ze dikwijls in de voorschriften opduiken. Het woord rein gaat terug op een Indo-Europese stam voor ‘zeven’. Rein of gezeefd is dus ‘vrij van vuil’. Bij het homoniem ‘puur’ (Engels en Frans: pure), uit het Latijnse purus, is de betekenis analoog: zonder vlek, zonder vervuiling. Talrijke middeleeuwse teksten getuigen van de schrik voor bezoedeling door rechtstreeks of onrechtstreeks contact van de voedingswaren met joden, prostituees en vrouwen in hun maandstonden.²² Bij joden en christenen was de schrik wederzijds.

Een uiterst belangrijk begrip in dit verband is ‘contagium’ (besmetting).²³ Als je in contact komt met iets, dan kunnen de eigenschappen daarvan in je ‘overvloeien’. Het geloof daarin is verwant met dat in ‘witte’ magie (bv. in de geneeskracht van heiligenreliëken, actief in de dichte nabijheid of bij aanraking), en evengoed met de afkeer voor onzuiverheden en pollutie. In de 17^{de}- en 18^{de}-eeuwse heksenprocesverslagen zijn tal van voorbeelden te vinden van ‘zwarte magie’ waarin ‘heksen’ mens en dier ziek maakten of zuivelbereidingen lieten mislukken, door aanraking of door het achterlaten van een of ander voorwerp.

Het is de denk- en leefwereld van de ‘sympathetische magie’: de geheime kracht, de ingebeeelde werking van het ene lichaam of stof op het andere lichaam of stof. Volgens dat geloof kunnen mensen door het eten van vlees en zuivel, ongunstig beïnvloed worden door daarin aanwezige ‘excrementen’ in de brede zin: stoffen die door het lichaam afgestoten worden en waarvan we ‘instinctief’ walgen, onzichtbaar aanwezig in dergelijk voedsel. Bezoedeling door het opnemen van onzuiver voedsel, in het bijzonder vlees en zuivel, is moeilijk te vermijden, ook als je elk contact met ‘onzuivere’ dieren schuwt. Vandaar de meestal strikte, dikwijls schijnbaar absurde regels.

Deze contagiumtheorie brengt ons het antwoord op de vraag waarom er zoveel meer taboes op vlees dan op plantaardig voedsel rusten. De meest waarschijnlijke uitleg hiervoor is dat mensen onbewust een zekere gelijkenis tussen zichzelf en andere zoogdieren ervaren. De mogelijkheid dat ze beïnvloed kunnen worden door vlees en andere dierlijke producten, wordt daarom als zoveel reëler ervaren. De vrees voor 'contagium' kan daardoor veel gemakkelijker ontstaan: alle dieren produceren afstotelijke producten, zoals mest, urine, speeksel, sperma of menstratievocht. Hun lichamen bevatten geheimzinnige vochten, zoals bloed en lymfe. Het zijn allemaal stoffen die ontbreken bij planten, maar die we zeer goed kennen bij ons zelf.

De contagiumtheorie helpt mede de afschuw verklaren voor het vlees van carnivoren en omnivoren. De eersten eten zelf 'griezelige' beesten, zoals ratten en muizen, en in de tweede categorie treffen we niet toevallig de twee ons meest bekende vleestaboes aan: die op het eten van varken en hond. Bij deze twee diersoorten komt er nog bij dat die zelf met graagte uitwerpselen (coprofagie) en ander afschuwelijks verorberen. Des te meer gevaar dus voor 'contagium'.

Dit wordt aangevuld met een tweede contagiuelement uit de leefwereld van de simpatetische magie: het geloof dat wat je eet invloed heeft op lichamelijke en psychische kwaliteiten: 'je bent wat je eet'. Deze opvatting was niet enkel populair onder het ongeletterde volk, ze vormde ook een belangrijk element van de humorenleer, de basis van de antieke geneeskunde en dit leeft blijkbaar door tot op heden. Wellicht niet toevallig betrof een geruchtmakend geval van wetenschapsfraude dat in 2011 aan het licht kwam, het fake onderzoek over de invloed van vleesconsumptie op de menselijke psyche door de Nederlandse hoogleraar Diederik Stapel.

Geloofsregels konden mede daarom, zonder weerstand te ontmoeten, een verbod opleggen op het eten, niet enkel van talrijke diersoorten die als verachtelijk, walgelijk, ervaren werden, maar ook op het eten van minder voor de hand liggende dieren en vleessoorten. De vrees voor contagium leefde en leeft overigens niet enkel in elk van de drie in Europa welbekende monotheïstische godsdiensten in hun verschillende varianten, maar ook, nog veel en veel sterker, in het hindoeïsme (met o.a. zijn 'onaanraakbaren') en het boeddhisme.

Andere factoren

Een uitleg voor voedseltaboes die vooral in medische en veterinaire kringen populair was (en nog is), houdt in dat men zich in vroegere millennia zou hebben afgewend van bepaalde voedselsoorten omdat die een reëel gevaar voor voedselinfecties (kunnen) inhouden. Ook onbewust van de echte microbiële oorzaken, die slechts vanaf de 19^{de} eeuw ontdekt werden, zouden 'slechte'

ervaringen zich daarmee opgebouwd hebben in het collectieve geheugen van gemeenschappen en dat zou tot sommige voedselverboden en spijswetten geleid hebben. Dit mag gerust als onwaarschijnlijk afgedaan worden. Hoewel veelvuldig losweg geuit, wordt deze mogelijkheid door geen enkele ernstige studie gesteund²⁴. Een uitzondering daarop vormt wellicht het verbod op het eten van dood gevonden dieren, omdat de mogelijkheid van snel optredende voedselvergiftigingen in dat soort gevallen aanzienlijk reëler is dan in gelijk welke andere omstandigheid.²⁵

Het in de inleidende hoofdstukjes geschetste aspect 'schaars en kostbaar' van vlees en ander voedsel van dierenherkomst, kan de voorschriften mede helpen verklaren. Religieuze spijswetten kunnen inderdaad, naast de hierboven beschreven psychologische ondergrond, een bio - economische basis hebben.²⁶ Beide types motivatie kunnen elkaar ondersteunen, ze gelden eventueel in verschillende tijden of op verschillende niveaus.²⁷ Zo heeft de magisch-religieus geïnspireerde afkeer van bloed met daaruit volgende slachtvoorschriften, een bio - economisch erg gunstig gevolg: vlees van onvoldoende uitgebloede slachtdieren bewaart slecht. Dit speelde wellicht mee in het ontstaan van het strenge verbod op het eten van dood gevonden dieren in de joodse wet (zie verder bij 'Ritueel slachten').

De perioden van voedselschaarste in het verleden - en die waren talrijk - liggen mogelijk mede aan de basis van de vanuit het geloof opgelegde voorschriften, maar waarschijnlijk zijn die niet van doorslaggevende betekenis geweest. Hoe anders te verklaren dat voedseltaboes en religieuze regels bijna uitsluitend vlees en producten van dierlijke herkomst (zuivel, eieren) betreffen? Dit terwijl hongersnoden in de eerste plaats ontstaan door schaarste aan plantaardig voedsel. Tijdens onze middeleeuwen lag het mislukken van de graanoogsten aan de basis ervan. In de 19^{de} eeuw verscheen de verschrikkelijke aardappelploeg ten tonele. In dergelijke omstandigheden is vlees trouwens ofwel simpelweg niet beschikbaar, ofwel pure luxe.

Voedsel is macht. Religieuze en andere overheden, van familieoudsten tot bestuurders en hogepriesters, die over de aanvaardbaarheid ervan konden beslissen, versterken hun autoriteit. Voor tal van religies zijn spijswetten en kledingvoorschriften erg belangrijk. Ze geven een duidelijk waarneembare eenheid aan de geloofsgemeenschap en ze versterken tegelijkertijd de autoriteit van de gezagsdragers die er op toezien.²⁸ Ze begunstigen de binding tussen de gelovigen in aanzienlijke mate. Het samen geloven, doen en laten, vormt de basis van hun verbinding. Het woord religie is een uiting daarvan. Volgens de meest naar voor gebrachte etymologisch uitleg, duidt het op verplichtingen inherent aan een verbond. De mensen die daarin geloven, verbinden zich (Latijn: religare, Frans: relier) ertoe bepaalde dingen te doen of te laten en tegelijk binden ze zich daardoor impliciet aan de anderen die gelijkaardig handelen. Hierin herkennen we het evolutionair enorm belangrijke groepsgegedrag in de mensensoort. Het is tegelijk een essentiële overlevingsstrategie en een basiselement van gelijk welke godsdienst.²⁹ Een religi-

eus of ideologisch imperatief kan een praktijk initiëren en in latere decennia en eeuwen economische structuren bevestigen en laten voortduren. Of, vice versa, een uit noodzaak aangenomen voedingsgewoonte kan de groep die een dergelijke praktijk opnam, ondersteunen en hechter maken. En nadat die noodzaak verdwenen is, wordt de praktijk bestendig door de tot stand gekomen identiteit.

In de Griekse en in de christelijke traditie

Vegetaristische gevoelens leefden in de Griekse en Grieks-Romeinse filosofie, waar de zogenaamde Pythagorische leefregels het gebruik van voedsel en kledij van dierlijke herkomst afkeurden. Deze waren gegrond op de verwantschap van de gehele bezielde natuur en gingen daarom in tegen vlees eten. Ook stoïcijnen verzetten zich daar tegen. De 'heiden' Seneca aanzag het mijden van vlees als een triomf van de geest over het lichaam.

De vroeg - christelijke praktijk was minstens gedeeltelijk uit die hoek afkomstig, of werd erdoor versterkt. Men was er van overtuigd dat vlees de zondige toestand van de mens symboliseerde. Als het niet verboden was, werd toestemming om vlees te eten als een toegeving aan de menselijke zwakheid gezien.³⁰ Bij christenen speelde mee dat het 'verdorven' lichaam steevast als 'het vlees' opgevoerd werd; het zwakke vlees, de 'zonde des vlezes', etc. Het werd tegenover de verheven ziel gesteld en geminacht. Paulus schrijft in zijn brief aan de Galaten: 'Het vlees heeft verlangens tegenstrijdig aan die van de geest, en de geest heeft verlangens tegenstrijdig aan die van het vlees'.³¹ Opervlakkig bekeken lijkt het gewaagd, onsmakelijk zelfs, het eigen lichaamsvlees gelijk te stellen aan het vlees dat we eten, maar er is een psychologisch, sympathetisch verband (zie 'Vrees voor contagium'). Monniken waren er van overtuigd dat vlees eten de vleselijke, dierlijke lusten, waarmee ook zij kampen, aanwakkert.

Vis kon op meer toegeeflijkheid rekenen. De vis is het oudste symbool van Jezus Zijn eerste volgelingen, waaronder de apostel Petrus, waren vooral vissers. Heel bekend zijn de mirakelen van de wonderbare visvangst en de vermenigvuldiging van de broden samen met vis. Vissen leven in het zuiverende en leven brengende water. Het is ook het essentiële element van het doopsel. In de wereld van eremijten, kluzenaars en monniken, die naar sexuele onthouding streefden, leefde bovendien de gedachte dat vis niet uit sexuele gemeenschap voortkwam. Bovendien werd visvlees aanzien als bloedloos of bloedarm en bloed 'eten' was te mijden. Op bloed rustte een sterk taboe, al uitgedrukt in het scheppingverhaal Genesis en herhaald in het vroege christendom. In 'Handelingen der Apostelen' heet het dat men 'zich moet onthouden van de dingen die door de afgoden besmet zijn, en van hoererie, en van het verstikte, en van bloed'.³²

Dergelijke gevoelens leefden in extreme vorm bij de katharen in de 12^{de}-13^{de}-eeuwse Provence.³³ Ook nu nog onthouden de uiterst strenge kloosterorden van trappisten en kartuizers zich totaal van vlees. Dat is niet bevorderlijk voor de ascese: het is opwekkend, verhittend en... te smakelijk.³⁴



Afb. 3. Uit de eerste jaargang (1934) van *Onze Plicht*, de voorganger van *Kerkelijk Leven*, beter gekend als het 'Parochieblad' (DSMG Sint-Amansberg, afd. 'Vliegende Bladen', reeks 'Pers').

Motieven van vroege en van hedendaagse vegetariërs

Buiten de strenge kloosterorden, die hun eigen redenen hadden om vegetarisch te leven, ontstond een zekere vorm van filosofisch geïnspireerde vegetarische beweging in de 17^{de} eeuw, met name in protestantse kringen. De leer van Pythagoras en zijn Romeinse en Helleense geestesgenoten kende navolgers, die zich Pythagoreërs noemden.³⁵ Meer invloed dan deze etherische, moeilijk vatbare leer, hadden gezondheidsclaims en vooral het kennelijk wijd verbreide geloof dat karakter beïnvloed zou worden door eetgewoonten. Sommigen stelden onomwonden dat vegetarisme agressie, vurigheid, wraakzucht en wreedheid vermindert.

In de 19^{de} eeuw werd het woord vegetariër geïntroduceerd en ontstonden de eerste vegetarische verenigingen. Tal van opvallende figuren, vogels van zeer divers pluimage, vonden zich daarin: Leo Tolstoj, Richard Wagner, George Bernard Shaw, Albert Schweizer en Adolf Hitler, om maar de meest bekenden te vernoemen.³⁶ Maar deze eerste vegetariërs kenden uiteindelijk weinig succes. Ze waren niet zelden erg radicaal of behoorden tot duistere heterodoxe groeperingen: Zevende-dags Adventisten, natuurkolonie stichtende utopische socialistten, enz. En zoals hier al eerder aangehaald: massa's armen leefden, overleefden, quasi vegetarisch, zelfs veganistisch, simpelweg omdat ze zich geen vlees, eieren of zuivel konden permitteren. Maar zij hadden geen stem in het debat.

De motieven van de hedendaagse vegetariërs zijn niet zomaar terug te brengen tot het hierboven beschrevene. Velen onder hen weigeren vlees vanuit reële bekommernis om dierenwelzijn. Vooral zoogdieren worden ervaren als wezens die, in tegenstelling tot planten, angst en pijn ervaren en daarom met respect moeten worden behandeld.³⁷ Ze mogen niet gedood worden om als voedsel voor een ander zoogdier, de mens, te gebruiken, zo stellen ze. Het probleem wordt aanzienlijk versterkt door de massale, industriële schaal waarop dieren gekweekt worden. Het persoonlijke contact met het dier bestaat enkel nog bij hobbykwekers. Vlees is voor vegetariërs in de eerste plaats het verwerpelijke symbool van de exploitatie door de mens van andere (met hem verwante!) soorten.³⁸ Dirk-Jan Verdonk nam in zijn historische studie van het Nederlandse vegetarisme een toename van dergelijke gevoelens waar vanaf de jaren 1960. Verder schrijft hij: *Hoewel over 'welzijn der dieren' al in de 19^{de} eeuw gesproken was, werd de samenstelling 'dierenwelzijn' pas begin jaren 1970 gemeengoed (...)*.³⁹

Geheel andere motieven betreffen vermeende gezondheidsredenen of invloed op gedrag. In deze categorie is de bewijsvoering problematisch. De term vegetarisme is afgeleid van het Latijnse adjectief 'vegetus', wat 'levendig, opgewekt, krachtig' betekent, maar dat bewijst niets. Minder omstreden is het vlees laten of 'vlees minderen' van uit de zorg om het milieu, omwille van de impact van vee­teelt op de CO₂-uitstoot en de opwarming.

20

Dikwijls is bezorgdheid om de voedselbevoorrading in de wereld daaraan gekoppeld. Via de omweg van vlees, eenzelfde hoeveelheid energie en voedingsstoffen als bij plantaardig voedsel produceren, vergt immers meer grond, water en energie. Marktimperatieven veroorzaken intercontinentaal voeder- en voedseltransport, met daaraan verbonden energieverbruik en overlast, op een nooit eerder geziene schaal. Zou de geïndustrialiseerde vee­teelt herkauwers niet beter planten voederen die wij niet verteren, in plaats van soja, maïs en granen? Moeten we van varkens en kippen niet beter weer echte omnivoren maken, die voedsel eten waar wij onze neus voor ophalen?

Al of niet beredeneerde afkeer

Het naar de achtergrond verdwijnen van de religieuze basis van taboes in tal van gemeenschappen, betekende geenszins dat de voedingsgewoonten veranderden. Naast inertie en gewoonte bleven immers heel wat andere factoren een rol spelen in de aanvaardbaarheid van diverse dieren (of van dieren in het algemeen) als voedselbron. En... wat de boer niet kent, dat eet hij niet. Niet enkel de boer! Neophobia is van alle tijden.

Keith Thomas beschreef in zijn *Man and the natural World* de meestal erg subjectieve afkeer die mensen voelden en voelen voor veel soorten dieren en bijgevolg ook hun vlees.⁴⁰ Hij geeft historische voorbeelden aan van redene-

ringen die de afkeer zagezegd verklaren. In het algemeen werd de natuurlijke wereld hiërarchisch ingedeeld. Aan de top stond bijvoorbeeld 'koning leeuw', maar als puntje bij paaltje kwam was het de mens. Die indeling was een afspiegeling van de hiërarchisch gestructureerde mensenmaatschappij met de monarch aan de top. De 'natuurlijke' indeling vormde een rechtvaardiging van de eigen maatschappijordening. Een volmaakte cirkelredenering.

Onderaan was het kwalijk toeven. Wars van elke redenering over voedsaam of lekker, geredelijk beschikbaar of onbeschikbaar, hebben de meeste mensen in onze streken een afschuw voor een heel groot aantal diersoorten. Vooral insecten, amfibieën en reptielen zijn griezels. Anderzijds kon een miniaturist of een 17^{de}-eeuwse fijnschilder in bewondering staan voor de schoonheid van individuele insecten, etc. en ze prachtig weergeven. Aristoteles had trouwens al verklaard dat alle dieren zonder remming of afkeer moeten worden bestudeerd als natuurlijke fenomenen.

Of vieze beesten levend rondkruipen, lopen of vliegen, dan wel smaakvol geprepareerd en fraai geordend op een bordje liggen, het maakt niet uit. Dat eten we niet! Nog liever sterven van honger. Alhoewel... dat is relatief (zie verder 'Een schelleken boeboe'). Het is dikwijls een geografisch gebonden gegeven. Denken we aan de chenilles, de rupsen, waarop zoveel Afrikanen verlekkerd zijn; denken we aan de afkeer van mensen uit centraal Duitsland voor mossels. Maar het kan verkeren. Het kweken van invertebraten (dieren zonder wervelkolom) voor menselijk voedsel is in opmars. We zijn echter nog ver van het geredelijk verorberen van wat Shakespeare's heksen wilden prepareren voor de arme Macbeth. Hun heksenhutsepot was, niet toevallig, bijna helemaal samengesteld uit... vleselijke ingrediënten⁴¹:

Rond de ketel. Ik begin!
't Giftig ingewand er in...
een stuk slang moet er ook nog bij.
Kook en bak in onze brij
kikkerroog, salamanderlong,
vleermuiswol en hondetong,
addertand en paddebrood,
uilevlerk en kraaiepoot...

Taboe op paardenvlees. Paardenkerkhoven

Het taboe op het eten van paardenvlees is een complex verhaal. Heel bekend is de opdracht die de, van oorsprong Syrische paus Gregorius III in de 8^{ste} eeuw meegaf aan Bonifacius, de bekeerder van de Germanen: hij moest een walgelijke, abominabele praktijk, het eten van paardenvlees met alle macht onderdrukken en uitroeien.⁴² Wellicht niet zozeer de sacrale betekenis van

het paard in de ‘concurrerende’ cultus van Odin (Wodan) bij de Germanen en Epona bij de Kelten, was de paus een doorn in het oog, als wel de afschuw die hij als mediterraniër had van paardenvlees. Joden, Grieken en Romeinen aten geen paardenvlees. De consumptie daarvan beperkte zich overigens niet tot de Germanen, ook Keltische, Baltische en Slavische volkeren aten dat, zoals ook de steppenvolkeren van Centraal Azië, die voor hun overleven helemaal afhankelijk waren van deze diersoort.

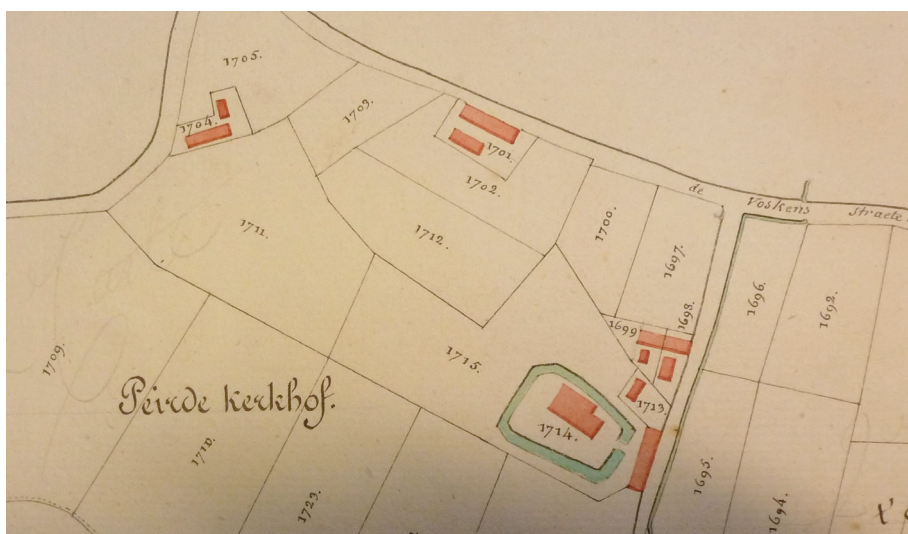


Afb. 4. Keerbergen, anno 2007.

Hoewel het eten van paardenvlees soms in een rituele context gebeurde, werd het eerder laag geacht. Of het nooit herroepen kerkelijk verbod in de late middeleeuwen en later nog hierin meespeelde, staat allesbehalve vast. Archeologische vondsten duiden er op dat paardenvlees ook na de christianisering nog verder gegeten werd in landen als Ierland en Spanje, maar dan vooral als er weinig andere keus was.⁴³ Anderzijds werden paarden ook bij ons soms niet gevild en van hun vlees ontdaan. Daarvan getuigt bv. een prachtig bewaarde vondst van een 15^{de}-eeuws intact begraven paard in Raversijde.⁴⁴

Men zou kunnen argumenteren dat de hoge status die het dier vanaf de feodale tijd genoot, zoals beschreven in de eerste bijdrage van deze artikelenreeks, paardenvleesconsumptie in de weg stond⁴⁵. Maar hierbij moeten we ook bedenken dat het voor een paard, dat niet meer voldeed, dikwijls van kwaad naar erger ging. Tenzij het aan een acute aandoening stierf, ging het van de ene eigenaar naar de andere over, meestal alsmaar lager op de maat-

schappelijke ladder. Het dier werd nog jarenlang afgejakkerd tot het als een mager scharminkel te sterven lag. Het weinige vlees dat er nog aanhing, was niet bepaald lekker, mogen we aannemen. Trek- en lastdieren werden dikwijls hardvochtig behandeld, iets wat evenmin bevorderlijk was voor de hoeveelheid en de smaak van het vlees.⁴⁶ Ook als de dieren een goede behandeling kregen, werden ze gebruikt tot ze er bijna bij neervielen, daarom nog niet bij hun oorspronkelijke eigenaars, maar veeleer bij de 'poesters' (stalknechten) en foefelaars bij wie ze uiteindelijk terecht kwamen.



Afb. 5. Peerdekerkhof in Gent, omgeving Voskenslaan (detail uit een prekadastrale kaart ca. 1810 (Stadsarchief Gent, reeks DD nr. 12).

Uiteindelijk waren de bezwaren tegen paardenvlees vooral praktisch van aard, mogen we aannemen: de dieren waren te duur om alleen voor voedsel te kweken en (bijgevolg) jong te slachten. In onze streken hield het ongeschreven taboe op paardenvlees, als dat al bestond, zeker niet langer stand dan de 19^{de} eeuw. Nationale wetgevingen die een verbod op het eten van paardenvlees inhielden, werden opgeheven. In Frankrijk gebeurde dat in 1866 en in dat land begon men het eten van paardenvlees actief te propageren. Een notoire figuur daarbij was Emile Decroix (1821-1901), hoofd van de veterinaire dienst van het Franse leger en nadien decaan van de gereputeerde Ecole vétérinaire van Alfort bij Parijs. Hij organiseerde onder meer voedselbedelingen van paardenvlees onder de Parijse armen en voor een heel ander publiek een *banquet hippophagique* in een van de meest chique hotels. Dergelijke acties, gesteund door de overheid, waren ingegeven door economische imperatieven. Er was voor het eerst in de geschiedenis een paardenoverschot ontstaan. Er werd stevig geselecteerd. Jonge dieren die niet voldeden gingen richting slachthuis. Hoewel er gezondheidsclaims aangevoerd werden (Lekker en voedzaam! Vrij van tuberculose!) bleef de status van paardenvlees eerder laag.⁴⁷



Afb. 6. Nood breekt wet. Een hallucinant beeld uit een hallucinante tijd: ergens aan het front in 14 - 18 (foto genomen door Jean Pecher, collectie Liberaal Archief, Gent).



Afb. 7. Kajuttenmarkt Sint-Amandsberg (collectie Huis van Alijn). Een kajute is een oud versleten paard. De Kajuttenmarkt werd volgens L. Lievevrouw – Coopman (Gents Woordenboek) op de laatste dag van halfvasten gehouden, oorspronkelijk op de Kouter (de 'Peerdekouter').

Vlees van de voor ander gebruik ongeschikt geworden oude knollen was niet bepaald waardevol, maar daarom nog niet waardeloos. Het werd gemalen en verwerkt tot smakelijke, gedroogde, meestal gefermenteerde paardenworsten. De semi-industriële productie daarvan gaat niet verder terug dan de 19^{de} eeuw. Vermoedelijk hadden de producten die in Gent minstens al van in de 18^{de} eeuw (1733) bekend stonden als 'worsten gemaakt op de wijze van Boulogne', in die tijd niets te maken met paardenvlees en evenmin iets met de stad Boulogne-sur-mer, maar wel met Bologna, gereputeerd als bakermat

van de gedroogde worst. Dat de paardensalami, de ‘bloende’, saucisson de Boulogne, naar de Boulonnais, een wijd verspreid Frans trekpaardenras, zou genoemd zijn, valt evenmin vol te houden.⁴⁸ De term ‘saucisson de Boulogne’ is sterk ingeburgerd, terwijl het eigenlijk ‘saucisson de Bologne’ (Bologna worst) zou moeten zijn. Wanneer de omslag naar paardenvlees bij dergelijke droge worsten in onze streken tot stand kwam, is ons niet bekend.

Nog andere landen volgden het Franse voorbeeld, maar de taboesfeer rond paardenvlees bleef min of meer hangen. Misschien speelde voor wat Engeland betreft, de mening mee dat enkel de onbeschaafde Ieren, ‘tegen de natuur in’, paardenvlees aten.⁴⁹ We mogen er de kikkerbillen etende Fransen, en godbetert ook de Belgen, gerust aan toe voegen. Bij ons waren er immers een niet onaanzienlijk aantal paardenslagerijen actief. De vroegst bekende vermelding van een paardenbeenhouwerij in Gent dateert uit 1867, niet zoveel later als de gewone beenhouwerijen in particuliere huizen, vanaf 1854 vermeld in de ‘Wegwijzer van Gent’.⁵⁰ In 1932 telde dezelfde stad tegen niet minder dan 614 vleeshouwers 24 paardenslagers.⁵¹ Deze waren vooral geconcentreerd in Sint-Amandsberg, speciaal aan de Dendermondsesteenweg. De bijnaam van de Sint-Amandsbergenaars was trouwens ‘bloendekappers’, naar hun grote specialiteit, de hoger vermelde ‘bloende’.⁵²

G. & F. VERKERCKE -- PAARDENSLAGERS
(Huis gevestigd in 1886)
 DENDERMONDSCH E STEENWEG, 61, GENT
TELEFOON 1.1904 MEN BEZORGT THUIS

WAT GEEFT ONS VLEESCH AAN
 VOEDINGSWAARDEN ?

PAARDENVLEESCH	1200 eenheden.
Rundvleesch	620 eenheden.
Varkensvleesch	680 eenheden.
Kalfvleesch	450 eenheden.

Hoe goedkoper het vleesch, hoe
 hooger de voedingswaarde.

Vooral het vleesch van PRIMA-
 KWALITEIT der firma

G. & F. VERKERCKE

PAARDENVLEESCH ALLEEN IS VRIJ VAN TERINGBACILLEN

G. & F. VERKERCKE -- PAARDENSLAGERS
(Huis gevestigd in 1886)
 DENDERMONDSCH E STEENWEG, 61, GENT
TELEFOON 1.1904 MEN BEZORGT THUIS

WIJ ETEN PAARDENVLEESCH.

Verbaasde gezichten. PAARDENVLEESCH ! Wat zou er wel
 voor zijn om paardenvleesch te eten ?

VANWAAR DE AFKEER TEGEN PAARDENVLEESCH ?

Inderdaad in vele streken bestaat er een afkeer tegen het
 gebruik van paardenvleesch als voedingsmiddel.

De geschiedenis wijst uit dat de oorsprong van dien tegenzin te
 vinden is in vroegere tijden. Onze voorouders verorberden veel
 paardenvleesch bij hun offermalen. Meestal ging men daar zoo ruw
 en baldadig te keer, dat weldra het bereiden van paardenvleesch
 werd verboden.

Vandaar dat dit lekker en voedzaam gerecht op het menu
 geschrapt werd.

ONZE VOOROUDERS ATEN VEEL PAARDENVLEESCH

Afb. 8a en 8b. Eet paardenvleesch! (verzameling documentatiecentrum DSMG, Begijnhof, Sint-Amandsberg, afd. ‘Vliegende Bladen’ reeks Handel en Nijverheid - voeding). Een paardenbeenhouwer weet waarom: lekker, voedzaam en vrij van tuberculose. Tot in de vijftiger jaren van de vorige eeuw, toen rundertuberculose nog sterk verspreid was, kon een dergelijke slogan zin hebben. Verschillend van de menselijke tuberculosebaci, verwekte *Mycobacterium bovis*, het rundertype, vooral buiten de luchtwegen tuberculoseletsels bij mensen. Paarden waren daar vrij van. De overige beweringen van slager Verkercke omtrent de redenen waarom paardenvlees voor onze voorouders verboden was, zijn met een korrel zout te nemen.

Ook zieke, gestorven en voor de consumptie afgekeurde dieren en vooral ook afgeleefde paarden werden naar die plekken verwezen. Vermoedelijk werden de oude knollen en andere sukkels ter plaatse geslacht. Het vlees van dergelijke arme dooie beesten werd niet gegeten, maar of er daarom zoveel van weggegooid werd, is nog maar de vraag. De dieren werden zeker gevild, want paardenhuiden waren kostbare grondstof voor de leerlooiers. De beenderen werden ontvleesd en verbrand tot beenderas, dat velerlei bestemmingen kende. De schaarse eetbare resten werden verkocht als hondenvoer. En het weinige wat er daarna nog overbleef, tja... dat mocht zeker overnacht niet blijven liggen, tenzij diep begraven. De vele loslopende honden zouden er wel raad mee weten. Om van katten en ratten nog te zwijgen.

Varkensvleestaboe

Voor sommige in de Leviticusbijbeltekst met naam genoemde diersoorten is het evident: ze zijn afstotelijk en/of op het randje af oneetbaar. Minder voor de hand liggend is dat voor het taboe op varkensvlees, niet enkel in het jodendom, in de moslimgeloofspraktijk en in het vroege christendom, maar ook in het hindoeïsme.

Volgens een, zoals eerder al aangehaald, nu verlaten theorie zou dit steunen op het gevaar voor zoönotische infecties, vooral worminfestaties, die van dier op mens overgaan, waarin primitief onhygiënisch gehouden varkens een rol kunnen spelen. Een andere achterliggende reden kan gezocht worden in voedselconcurrentie. De drie grote woestijngodsdiensten (jodendom, eerste christendom en islam) namen regels op die ingegeven waren door de moeilijke leefomstandigheden in dorre streken, zo wordt gesteld. Varkens voeden zich immers met vruchten, wortels en zaden die ook de mensen node van doen hebben om te kunnen overleven in de schaarse oases te midden van woestijnen of semi-woestijnen. Maar de, letterlijk, omnivore varkens aten ook in die streken vooral afval. Het waren opruimers, 'wandelende vuilnisbakken'. Ondanks de aantrekkelijkheid van de voedselconcurrentiehypothese, blijven er heel wat twijfels. Meer zelfs: waar een taboe op varkens ingang vond, volgde een zware aantasting van het groene milieu door schapen en vooral door vegetatie verwoestende geiten⁵⁴. Iets waar varkens nooit toe in staat waren.

Anderen wijzen op de 'viesheid' van varkens die, hoewel erg zindelijk als ze er de kans toe krijgen, gretig allerhande vuil eten, tot en met kadavers, ook die van hun eigen soortgenoten. In die gedachtegang komen we weerom bij de hoger beschreven contagiumtheorie terecht, maar ook deze geeft op zich zelf geen bevredigende verklaring voor dit specifieke geval. Frederick Simoons concludeerde uit de studie van archeologische en historische gegevens omtrent de Hebreeën en hun nabuurvolkeren, dat de nood aan dwingende voorschriften om de eigenheid en eenheid van de gelovigen uit te

drukken en te bewaren, wellicht de belangrijkste factor was in het ontstaan en onderhouden van het taboe op varkensvlees. Varkens, ook de in kudden gehoede dieren, kunnen enkel op bevredigende wijze door sedentaire bevolkingsgroepen gehouden worden. De in oorsprong nomadische Hebreeën zouden zich daarin onderscheiden van de in een vroeger stadium sedentair geworden stammen. Omwille van dit eenheid versterkend onderscheid bleef het taboe van kracht, werd het zelfs geïntensifieerd, lang nadat de Hebreeën zelf sedentair geworden waren. Veel blijft echter onzeker.

In Europa is sinds de Karolingische Tijd de praktijk van het vetmesten van varkens in het najaar in de uitgestrekte eikenbossen historisch goed gedocumenteerd.⁵⁵ Eikels zijn totaal ongeschikt als mensenvoedsel.⁵⁶ In de steden zag men vrij rondzwervende en wroetende varkens (de zogenaamde Antoniusvarkens). Daar had men het enkel moeilijk mee, als die zich op de kerkhoven waagden. Maar ook bij ons was de varkenshouderij niet zo evident. In het, voor wat de Belgische landbouw en veeteelt betreft, nog steeds onovertroffen werk van Paul Lindemans (1952) wordt beschreven hoe het varken met de mens min of meer in competitie voor voedsel kwam nadat het vrij rondzwerven van de jonge varkens (tot één jaar oud) in de 17^{de} eeuw in Vlaanderen en het grootste deel van Brabant verdween. Bossen waren al veel langer schaars geworden. Een citaat: *Al de schrijvers zijn het er over eens om te verklaren dat op het einde van de 18^{de} eeuw (en misschien ook vroeger) het mesten van varkens weinig winst opleverde. Het varkensvlees werd nochtans op de markt het duurst verkocht; maar toch waren de prijzen niet hoog genoeg om de productiekosten van de boer te dekken. Meest verkocht men de biggen (in vroegere eeuwen de 'jaarlingen') en, als het kon, hield men er één voor eigen gebruik over.*⁵⁷

De 19^{de}-eeuwse kookboeken dragen er nog de sporen van. In de oudste edities van het bij ons meest gebruikte werk van Caudelier, vangt het hoofdstukje varkensvlees aan met: *Het varkensvleesch wordt zeer weinig in de keuken gebezigd, omdat het moeilijk te verteeren en ongezond is.* En verder: *Het vleesch van een jong zwijn, niet te sterk gevet, is het gezondste en het lekkerste. Als het sterk gevet is, heeft het alle sappigheid verloren ten behoeve van het vet, en kan het van geen nut voor de keuken zijn.*⁵⁸ In de laatste Nederlandstalige druk (14^{de}, 1930) is deze bewering verdwenen. Dit belette dezelfde Caudelier ook niet om een *Handboek voor Varkensslachterij – Le Livre de la grosse et de la fine Charcuterie* te schrijven. Preparaties als worsten en allerhande charcuterie konden de smaak van 'oud varkensvlees' verbeteren. Vermoedelijk kwamen smakelijke 'jonge zwijnen', speenvarkens, alleen bij rijkelui op tafel.

Hondenvlees... een schelleken boeboe

Geen Europeaan denkt er ook maar aan hondenvlees te eten. In het algemeen huiveren de mensen alleen al bij de gedachte dat ze hun geliefde huisdieren zouden opeten. Maar... nood breekt wet. Tijdens de laatste maanden

van W.O I, toen niet enkel vlees, maar voedsel in het algemeen schaars werd, vooral in de steden, at men wel degelijk hondenvlees. De hondenslachterij werd zelfs officieel georganiseerd door de bezetter, die extreem bureaucra- tisch te werk gingen. Zo kon het gebeuren dat de Gentenaars aan het einde van de eerste wereldoorlog zongen:

Een schelleken boeboe

Een schelleken boeboe

Een schepken ratatoe

Menschen scheidt koerage

Gij zult ervan oplazen

Tutenstoverij

En rijst met mossels bij

Menschen scheidt koerage

Den oorlog gaat voorbij.”

Een schelleken boeboe? Hondenvlees, inderdaad. In Gent is dat uitstekend gedocumenteerd. In het Gentse Woordenboek geeft de samensteller en tijd- genoot Lodewijk Lievevrouw-Coopman tekst en uitleg: *Een schelleke boeboe: hondenvlees en worst, zoals men tijdens den oorlog 1914 – 1918 verkocht* en hij verwees naar de *Saucietjesboulevard*, alias *Boulevard Boeboe* of Eli- sabethlaan bij het Sint-Pietersstation.⁵⁹ Of het nu daar was of elders, er is geen twijfel mogelijk. In de laatste twee oorlogsjaren werd er effectief hon- denvlees verkocht en gegeten. In Maart 1917 had de politie verschillende clandestiene hondenslachterijen ontdekt. Men wou ze niet verbieden, maar er moest controle en een waarborg komen dat het om “gezond” hondenvlees ging.

De zaak werd met Duitse Gründlichkeit aangepakt. In de landelijke gemeen- ten was het slachten van honden verboden. In Gent en allicht ook andere steden mocht het wel. In het gemeentelijk slachthuis werd een hondens- lachtplaats ingericht. Er moest slachtrecht op betaald worden. Alleen ge- zonde dieren kwamen in aanmerking en het vlees kreeg een bijzonder keur- teken. De hondenhuiden konden tegen betaling afgeleverd te worden aan de *Hautsammelstelle* in grote looierij Danvers aan de Keizer Karelstraat of aan erkende opkopers. Het Gentse gemeentebestuur, tenslotte, moest win- kels aanwijzen waar dat soort vlees kon worden verkocht. Zij dienden het opschrift *Hondenslachterij* of *Hondenbeenhouwerij* te dragen en ze mochten geen ander vlees verkopen. Alle preparaten die hondenvlees bevatten, moes- ten voorzien zijn van het opschrift *Hondenvleesch*. Dat was nog niet alles. De hondenebeenhouwerijen moesten een klantenboek bijhouden met de namen van kopers en gekochte hoeveelheden. Een gezin mocht maximaal één kg. per week aankopen en er werd een maximumprijs vastgesteld. Aan hotels, res- taurants en Duitse militairen mocht er geen *boeboe* verkocht worden...⁶⁰ Tij- dens de tweede wereldoorlog was de hongersnood minder erg en werd door de bezetter niets dergelijks georganiseerd, maar toch werd heel wat honden-

en kattenvlees gegeten (cfr. Interview André Van Loo in dit nummer).



Afb. 10. Eén enkel, vrij groot geslacht beest hangt in de etalage van slager Van Swieten (Gent, 1918). Het is een hond. Op de bordjes in de zijvitrine staat te lezen 'Honden', samen met de toelating door de Duitse bezetter.

— 102 —
wezen verkooplokalen verkocht worden. Deze moeten het opschrift « Hondenslachterij » dragen.

Art. 5.

Het is verboden artikelen te maken, die bestemd zijn om bewaard te worden, zooals worst van hondenvleesch, hondenbloed en afval van geslachte honden.

Art. 6.

Iedere hondenslachter moet in zijn winkel een klantenboek houden, waarin ieder maal nauwkeurig de koopers, de gekochte hoeveelheid en de dag van verkoop moeten aangeteekend worden. Hij mag niet meer dan 1 kilo wekelijks per gezin verkoopen.

Art. 7.

De verkoop van hondenvleesch aan personen, die tot het Duitse leger behooren, alsook aan houders van hotels en eethuizen is verboden.

Art 8.

De maximum-prijs voor geslacht hondenvleesch bedraagt 2 frank per kilo.

Afb. 11. Reglement op de hondenslachterijen 3 april 1917. Fragment uit de drietalige Verzameling der officiële bekendmakingen tijdens den oorlog in Gent en omgeving. 1 maart 1917 – 31 juli 1917.

Zogenaamde 'dakkonijnen', alias katten geprepareerd als konijnenstoofpot, werden evenmin versmaad, maar daarvoor moest men niet naar de slager.

Het vangen en doden van een dergelijke arm beest moet wel een hachelijke zaak geweest zijn, een klus die niet voor iedereen weggelegd was. Een kat in het nauw maakt rare sprongen, zacht uitgedrukt.

Ritueel slachten

Uiterst streng in de hierboven aangehaalde regels van de bijbelse Leviticus is het verbod op het eten van wat in bijbeltermen 'aas' heet (dood gevonden dieren) en alles wat daarmee in aanraking kwam. Tot dezelfde categorie hoort het verbod op het eten van het 'gestikte', zoals hierboven al aangehaald. Die verboden leefden door in de middeleeuwse christenheid en werden religieus ingekaderd. De biechtvoorschriften, de zogenaamde biechtboeken, geven tarieven aan voor de overtreders: zoveel of zoveel dagen boetedoening voor wie vlees at van een dood gevonden dier.⁶¹

Wij kunnen ons nauwelijks voorstellen hoe aanlokkelijk het moet geweest zijn voor hongerende mensen, als ze ergens op een lekker stuk doodliggend stuk wild stootten, en welk een beproeving het moet geweest dat ze dat moesten laten liggen. Even erg was het als een van hun weinige huisdieren, kostbaar bezit, ziek viel en 's morgens dood gevonden werd.

Precies op dit strenge verbod, neergeschreven in de pentateuch, de kern van het joodse geloof (de eerste vijf boekrollen van de 'thanach'), steunt het gecontesteerde verbod op verdoven voor het slachten in de orthodox - joodse geloofspraktijk. In de daarin geldende, streng rituele slachtvoorschriften, de 'shechita', bekleedt de 'shohet', de rituele slachter, een religieuze, aan het rabbinaat gelieerde functie. Deze stelt alles in het werk om het uitbloeden zo snel en zo grondig mogelijk te laten verlopen. Hetzelfde, maar in minder strenge en minder bindende mate, geldt voor de islamitische slachtraditie vastgelegd in de 'dhabaha' ('dhab'). De vraag stelt zich in hoeverre het verbod op bedwelmen geen op de spits gedreven interpretatie is van een vaag aangegeven richtlijn, en niet meer dan dat. Een verdoofd dier is geen dood gevonden, of een 'door prooidieren verscheurd' dier. Bovendien botst deze slachtpraktijk met andere voorschriften in dezelfde religies, die zeer expliciet dierenwelzijn in de ruimste zin beogen.

Bij dit alles moet men er zich terdege rekenschap van geven dat, vanuit het standpunt van het dier gezien, een diervriendelijk leven veel en veel belangrijker is dan het korte moment van de onvermijdelijke dood. Dood door slachten gaat snel. Dat besepte ook Jeremy Bentham (1748 - 1832), de vader van de notie 'sentient being' (voelend wezen) en van de filosofische aandacht voor het lot van dieren. 'The death they (de dieren) suffer in our hands commonly is, and always may be, a speedier and by that means a less painful one, than that which would await them in the inevitable course of nature'.⁶² Voor een evenwichtige behandeling van dit delicaat, politiek beladen probleem

verwijzen we naar diergeneeskundige literatuur.⁶³

Noodslachtingen

We zagen al hoe streng de bijbel te keer gaat tegen het eten van ‘aas’, versta: dood gevonden dieren en welke ver strekkende gevolgen dat nog steeds heeft in de orthodox-joodse en moslimtraditie. Het gebeurde maar al te dikwijls dat een huisdier, een koe, een varken, enz., in nood moest worden geslacht. Als het te zieltogen lag, misschien al net zijn laatste adem uitgeblazen had, werd het dier nog snel de keel overgesneden om te laten uitbloeden, te villen en door een slachter deskundig te laten versnijden, om alsnog voor de consumptie te gebruiken. Actueel is de reglementering uiterst streng voor dergelijke gevallen. Er kan immers gevaar zijn voor voedselvergiftiging of -infectie. Noodslachten, met vleesgebruik voor consumptie, mag enkel nog bij gezonde dieren, die het slachtoffer werden van een ongeval en die om welzijnsredenen niet vervoerd kunnen worden naar een slachthuis.

Een heel bekend liedje geeft een idee van hoe het er vroeger aan toe ging. Het luimige verhaal refereert naar een niet zo leuk gebeuren: de al vele jaren verdwenen gewoonte bij noodslachtingen stukken vlees te verkopen aan burens en kennissen. De verkoop werd door de veldwachter ‘afgeroepen’ en ‘gebeld’. Er bleven tal van varianten van het lied in omloop in Vlaanderen, Nederland en Duitsland. Hoogstwaarschijnlijk is het afkomstig uit Westfalen: ‘Vom Herrn Pasturn sien Kauh’. Verwante verhalen waren al in de oudheid bekend onder de vorm van ‘dierentestamenten’ zoals het ‘Testament van de varkensbeer’. Die verdeelt zijn nalatenschap (zijn eigen corpus) onder diverse (meestal) prominente personen die als nabestaanden en erfgenamen terdege door de mangel gehaald worden.⁶⁴

De pastoor zijn koe

De pastoor die had een koe,
Had een koe, had een koe.
Doch zij wierd krank, ‘k en weet niet hoe,
Tjoe-la-la, tjoe-la-la.
De pastoor zijn koe.
Ze had naar ‘t schijnt de pips aan ‘t hert,
Pips aan ‘t hert, pips aan ‘t hert.
Zij kermde dag en nacht van smert,
De pastoor zijn koe ...
Tjoe-la-la ...

Daar wierd dan eind’lijk met veel rouw,

Met veel rouw, met veel rouw.
Beslist dat men ze slachten zou,
De pastoor zijn koe,
Tjoe-la-la ...

Dit zijn nog maar een paar beginstrofen uit een onbeperkte serie waarin desnoods alle dorpelingen in elke strofe een stuk van het beest toebedeeld krijgen om op te smikkelen: de burgemeester krijgt de kop, de secretaris een long, enz. Alleen de pastoor wil 'niets van het beest dat hem steeds te lief was geweest'.

Ei, hoor hem lekker koken!

We eindigen, zeer toepasselijk voor wie het kan appreciëren, met een dichtfragment neergepend door Jan de Regt, een van die vrolijke poëten die Hollands' Gouden Eeuw afsloten. Hij stierf in 1715. Bloemlezer Wim Zaal, aan wie we dit ontleen, tekende bij de Regt aan: *door zijn gebrek aan keurigheid raakte hij al in de achttiende eeuw vergeten*.⁶⁵

Op het eten van een kalfskop

Maak je klaar, maak je klaar,
De kalleskop is gaar,
Ei, hoor hem lekker koken!
Mijn maagje danst op dat geluid,
De kop die wil de ketel uit,
Ik heb hem al geroken.

Dit is de eerste van acht strofen die de lof van kalfskop bezongen. De kop verscheen op zijn geheel op tafel: met tong, kaakspiertjes en hersenen! Hoe zou je die klaar maken? Het is een heel gedoe. De amateurs verwijzen we naar de oude uitgaven van Caudelier, die dat proces omslachtig beschrijft.

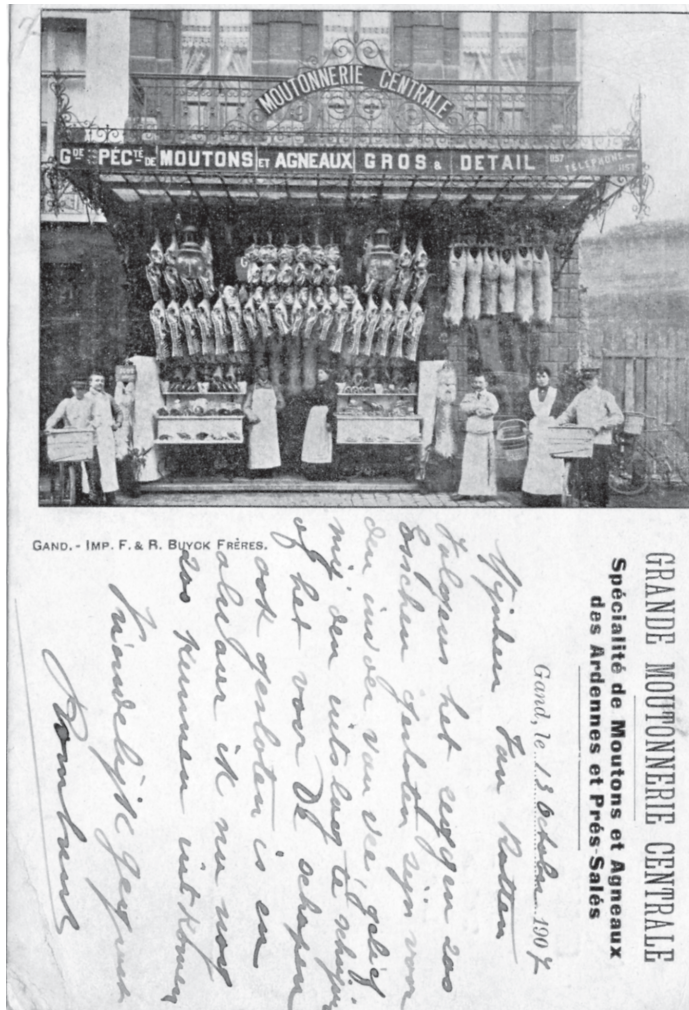
Zoiets zie je nu nooit meer. Hier past een waarschuwing. Het succes van deze krachttoer is allesbehalve verzekerd. De huidige vleeseters van de menselijke soort willen zo weinig mogelijk herinnerd worden aan het geslachte en gevilde dier waarvan hun smakelijk lapje afkomstig is. Nog het allerminst door een geprepareerde kop met namaakogen er in. Een halve eeuw geleden hing de fiere slager zijn 'runderkwartieren' en zijn varkens- of schapenhelften nog goed zichtbaar in zijn betegelde en opgepoetste winkel, maar nu zijn ze daaruit verdwenen. Wellicht kennen we binnenkort enkel nog vleesstukjes onder hygiënische folie in piepschuimschotelletjes, nauwelijks herkenbaar als van dieren afkomstig. De oude taboes worden vervangen door een nieuw en heel sterk taboe: dat op het gewillig aanvaarden van de onvermijdelijke dood van mens en dier. We willen er niet mee geconfronteerd worden. Ook de vlees-

eters onder ons willen dat niet, of toch zo weinig mogelijk. Dat geldt niet enkel voor dierenkarkassen. Dode mensenlichamen werden vroeger thuis opgebaard. Kinderen, kleinkinderen, familie, buren en kennissen kwamen het lijk groeten, begrafenisstoeten trokken naar kerk en kerkhof, familiegraven bleven 'eeuwig'. Nu verdwijnt dat.



Afb. 12. Geprepareerde kalfskop midden een ensemble vleeswaren (Atelier Pieter Aertsen, Amsterdam 1508 - 1578, detail uit 'De Vleesstal').

Met vissen hebben we minder moeite. Die mooie, letterlijk gestroomlijnde dieren liggen te pronken op het ijs in de viswinkel of het viskraam. Ook met kreeftachtigen en schaaldieren, doen we niet flauw. Hoogstens voelen we weerzin bij de gedachte aan een (snelle) dood in kokend water. We weten nergens van, of we huiveren amper als we een oester (een levend dier!) zien krimpen bij het in aanraking komen met een druppel citroensap. Hier geldt de regel van de fylogenetische afstand: hoe verder het genenmateriaal van levende wezens van dat van ons verwijderd is, hoe minder we ons betrokken voelen, hoe minder we meevoelen met lijden. Hoe minder 'medelijden', medelijden dus, letterlijk.



Afb. 13. Anno 1907: bij wijze van spreken op straat, ten aanschouwe van iedereen, schapenkarkassen van de Grande moutonnerie centrale, Sint-Michielsstraat, Gent (collectie PKRH).

‘t Is zo deftig en zo fijn, vegetariër te zijn

Eerlijkheid gebiedt ons ook de geneugten van de andere zijde van het voedselspectrum te presenteren. Daarom een strofe uit een zeer instructief leer-dicht van de zanger, variété-artiest en illustrator J.H. (Koos) Speenhoff (1869 - 1945), ‘vader van het Nederlandse cabaret’. In zijn tijd waren vegetariërs nog zeldzaam en ze werden als zonderlinge wereldverbeteraars aanzien. Ze konden in de wintermaanden niet, zoals wij nu, genieten van een rijke variatie groenten en fruit uit warmere landen aangevoerd, of met alsmaar meer gesofistikeerde technieken bewaard. De aanvangsregels geven meteen de te-nuur aan: ‘Vegetariërs zijn mensen die de mensen anders wensen’:

Zondags bonen, maandags bonen,
 Dinsdags bonen, woensdags bonen,
 Donderdags gepofte bonen,
 Vrijdags bonen, altijd bonen,
 Zaterdag gestoofde bonen,
 God bewaar ons voor die bonen,
 Bonen eten is 't beste,
 Tot we bonen zijn ten leste,
 't Is zo deftig en zo fijn,
 Vegetariër te zijn.

Besluit

Als we het ouderwetse 'deftig' even wegdenken, brengt dit 'Het is zo fijn, vegetariër te zijn' ons bij de wortels van het vegetarisme, vastgelegd in oude vastenvoorschriften voor gewone mensen of monniken, in spijswetten en in voedseltaboes. Uit het hierboven beschrevene moge blijken dat deze verboden op zijn minst een goede voedingsbodem vormen voor de vegetarische stroming. Vlees is al eeuwenlang min of meer verdacht. Op het gebruik rusten en rusten tal van religieus geïnspireerde beperkingen en taboes. Aan de basis daarvan ligt vrees voor onzichtbare bezoedeling door geheimzinnige stoffen, zoals bloed en lymfe, of afschuw opwekkende uitscheidingen, zoals fecaliën en geslachtsuitvloeï. Door 'contagium' kunnen deze een nadelige invloed uitoefenen op de mens. Voor plantaardig voedsel geldt dat niet, of nauwelijks.

De directe motiveringen van hedendaagse vegetariërs, in hoofdzaak bekommernis om dierenwelzijn en milieu, verschillen weliswaar, maar twee meer algemene, indirecte types causale redenen spelen op dezelfde wijze mee als in de veel oudere, analoge strekkingen. Ten eerste, het zich beter voelen door zich iets te ontzeggen, weliswaar niet in dezelfde mate als bij de Kathaarse perfecti en in strenge kloosterorden, maar toch... Ten tweede, het weldoende groepsgevoel: eten zoals gelijkgezinden, liefst samen met hen, de *communio* of het avondmaal, weliswaar niet zo formeel als gelovigen in de katholieke en in sommige protestantse tradities plegen te doen, maar toch... Dit en de eeuwenoude taboesfeer die vlees omringt, laten zelfs toe een afwijzing van stamcelvlees (kweekvlees) door vegetarische milieus te voorspellen, dit ondanks het feit dat hiermee tegemoet gekomen wordt aan bezorgdheid om dierenwelzijn en milieu.

Met dank aan Bart D'Hondt (Liberaal archief), Anton Eryvynck (Vlaams Instituut voor Onroerend Erfgoed, VIOE), Lieve Okerman, Els Vanhaverbeke (Huis van Alijn), Luc Van Damme en Jan Van Hoof

Noten

1. Safran Foer, J., *Eating animals*, Little, Brown, 2009. Nederlandse vertaling: *Dieren eten*, Ambo/Manteau, 2009, pp. 335.
2. Kluveld, A., *Mensendier*, De Arbeiderspers, 2009, pp. 220.
3. Herzog, H., *Some we love, some we eat, some we hate*, Harper, 2011. Vertaald als *We aaien ze, we haten ze, we eten ze*, Ten Have, 2011, pp. 326.
4. de Waal, F., *De bonobo en de tien geboden*, Atlas Contact, 2013, p. 134, 239 en 242.
5. Verboden op plantaardig voedsel bestaan, maar zijn schaars. In sommige godsdienstbelevingen mogen jonge boompjes of scheuten, zoals aspergetoppen, niet geoogst en gegeten worden. In de Joodse spijswetten (kasjroet) gelden ze als 'onbesneden'. Van een andere orde zijn voorschriften op het offeren van het eerste fruit als dankoffer (Fresco, L.O., *Hamburgers in het paradijs*, Bert Bakker, 2012, p. 54).
6. Delort, R., *Les animaux ont une histoire*, Seuil, Parijs, 1984, p. 157.
7. Gautier, A., *De gouden kooi*, Hadewijch, Antwerpen, 1998, p. 166-171.
8. Delort, R., 1984, p. 154-155, 167.
9. Van Uytven, R., *De zinnelijke middeleeuwen*, Davidsfonds, 1998, p. 166.
10. Ryckeboer, H. (1993). *Woordenboek der Vlaamse dialecten. Het rund*. Deel 1, p. 78.
11. Over het varken: De Clercq, W., *Over vlees en bloed. Menapische boeren en soldaten aan de rand van het Romeinse rijk*, Velzeke, Archeologisch Museum, 2011, p. 51. De Menapische gezouten varkenshammen worden bijna clichématig geroemd door Romeinse schrijvers. 'Deze Menapische specialiteit heeft tot op heden een hoog icoongehalte en is vaak terug te vinden in schoolboeken en publiciteit', schrijft De Clercq (p. 23).
12. Faipoult, M., *Mémoire statistique du Département de l'Escaut*. Uitgeven door P. Deprez als deel 10 in de reeks Verhandelingen van de Maatschappij voor Geschiedenis en Oudheidkunde te Gent, Gent, 1960, p.141.
13. Ducpétiaux, E., *Budjets économiques de classes ouvrières en Belgique*. En verder: *Des subsistances, des salaires et de l'accroissement de la population dans leurs rapports avec la situation économique des classes ouvrières en Belgique*. In: *Bulletin de la Commission centrale de Statistique*, Brussel, 1855, p. 261-440 en 441-795.
14. Mareska, D., Heyman, J., *Enquête sur le travail et la condition physique et morale des ouvriers employés dans les manufactures de coton à Gand*, Gent, 1845.
15. De Witte, P., *Alles is omgekeerd. Hoe de werklieden vroeger leefden 1848 - 1918*. Uitgave Kritak, 1986, p. 24-25.
16. Scholliers, P., *Arm en rijk aan tafel, Tweehonderd jaar eetcultuur in België*, EPO, 1993, pp. 287; De Waele, M., *De aristocraten van de Middenstand. Beenhouwers en slagers in Gent (1850 -1990)*. In: *Tijdschrift voor industriële Cultuur*, nr. 83, 2003, p. 48.
17. Geciteerd in Koolmees, P.A., *Symbolen van openbare hygiëne*, Erasmus, 1997, p. 50-51. Verdere informatie hierin over het belang van vlees als volksvoedsel op pp. 49-53
18. De katholieke Dr. De Baets waarschuwt krachtig tegen het overmatig gebruik van vlees en het verwaarlozen van groentenvoeding. 'Stedelingen bijzonderlijk, meenen dat alleen zwaar slachtvleesch, kiekens, duiven, wild, eenen mensch kunnen verkloeken en meenen dat zij niet geëten hebben als zij geen stuk rostbeaf, biefstukken of een vet gerecht hebben genoten' (De Baets, W., *Volksgeneeskunde*, deel III, Gent, zonder jaartal - interbellum, p. 43 en 222-231). Zijn liberale collega Fredericq staat veel positiever tegenover gebruik van vlees en andere dierlijke producten (Fredericq, C.A., *Grondregels der gezondheidleer*, Gent, 1867, p. 58-61 en in de 4^{de} druk, 1882, p. 64-68).

19. Fragment uit *De vulkaanminnaar* (oorspronkelijk *The vulcano lover*) van Susan Sontag (1993, Anthos), lichtjes bewerkt. De laatste keer dat het feest op die manier gevierd werd, was in 1768 bij het huwelijk van Ferdinand I, koning van Napels en beide Siciliën, de zeventienjarige bijna analfabete, grove en weerzinwekkende zoon van de Spaanse koning, met de goed opgevoede en intelligente Maria Carolina (16 jaar), een van de vele dochters van Maria Theresia, keizerin van Oostenrijk. Het schouwspel vervulde de Oostenrijkse met zoveel afschuw dat ze haar echtgenoot smeekte er paal en perk aan te stellen. De koning decreteerde dat ossen, kalveren en varkens voortaan door professionele slachters moesten worden geslacht. De kwartieren werden dan aan de hekkens gehangen.
20. *Bijbel, dat is de gansche Heilige Schrift* (Staten-bijbel). Hier in de versie van het Nederlandsch Bijbelgenootschap, Amsterdam, 1908, p. 117-119. Hoewel de spijswetten in Leviticus uitdrukkelijk toegeschreven worden aan goddelijke instructies aan Mozes en Aäron, dateren ze in hun tot op heden overgeleverde vorm, uit veel latere tijd (na de Babylonische gevangenschap). In de welbekende 'tien geboden' van Mozes, de essentie van de bijbelse wetten, is er geen sprake van spijsvoorschriften. Aangenomen wordt evenwel dat de neergeschreven teksten een lange voorgeschiedenis hebben als orale overlevering.
21. Thomas, K., 1990 *Man and the Natural World, changing attitudes in England (1500 - 1800)*, Lane, London, 1983. Vertaald als *Het verlangen naar de Natuur*, Agon, Amsterdam, 1990, p. 53-54.
22. Ferrières, M., *Histoire des peurs alimentaires*, Seuil, 2002, p. 60-66.
23. Simoons, F.J., *Eat not this flesh. Food avoidances from prehistory to the present*, University of Wisconsin Press, 1994 (2de uitg.), p. 297-325. Deze steunt voor wat de psychologische inbreng in de sfeer van sympathetische magie betreft, vooral op het werk van Paul Rozin. De contagiumtheorie werd geformuleerd door James Frazier in zijn baanbrekend werk *The Golden Bough*, verschenen tussen 1890 en 1915. Relevante passages in de door de auteur ingekorte versie beschreven in hoofdstuk III Sympathetic magic (Wordsworth Reference edition, Ware, 1993, p. 11-47).
24. Over het onder parasitologen populaire voorbeeld trichinose als verklaring van het varkensvlees taboe: zie Simoons, F.J., 1994, p. 66-71.
25. Voedselvergiftigingen van microbiële oorsprong worden ingedeeld in drie categorieën: voedselintoxicaties, veroorzaakt door een al in het voedsel aanwezig toxine (vb.: botulisme), voedselinfecties, veroorzaakt door een kiem aanwezig in het voedsel die het lichaam van de eter gaat infecteren en min of meer snel of traag ziekte veroorzaakt (vb.: salmonellose) of door een combinatie van beiden (de zogenaamde toxi-infectie). Vooral bij voedselintoxicatie is het verband tussen voedsel en aandoening (meestal) duidelijk.
26. De bio-economische factoren werden vooral naar voor gebracht in de succesvolle werken van Marvin Harris (Harris, M., *Cows, pigs, wars and witches*, 1974; *Cannibals and kings*, 1978; *Good to eat. Riddles of food and culture*, 1985).
27. Booth, D.A., 1994, p. 72.
28. Fresco, L.O., 2012, p. 55-56.
29. Een bevattelijke bespreking van de vele factoren die een rol spelen bij voedseltaboes bij Mayer-Rochow, V.B., *Food taboos: their origins and purposes*. In: *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*, 2009, dl. 5 (full text op internet). Ook deze auteur rekent het bevorderen van groepsgevoel en identiteit en daarmee verwante uitdrukking van empathie als belangrijkste factoren, meer dan andere zoals ecologische noodzaak om voedselbevoorrading veilig te stellen of om voedsel te monopoliseren.
30. Thomas, K., (vert.) 1990, p. 304-306.
31. Brieven van Paulus. Galaten, hoofdstuk 5, vers 17.
32. Handelingen der Apostelen, hoofdstuk 15 vers 20 en 21 vers 25. In Genesis, Hoofdstuk 9 vers 4: 'doch het vlees met zijn ziel, dat is het bloed, dat zult gij niet eten'.

33. Ferrières, M., 2002, p. 18.
34. Delort, R., 1984, p. 286.
35. Thomas, K., 1990 (vert.), p. 303-318
36. Barkas, J., *The vegetable passion: a history of the vegetarian state of mind*, Charles Scribner, New York, 1975. Vertaald als: *Het groene geloof. Een geschiedenis van het vegetarisme*, Amsterdam, Wetenschappelijke uitgeverij, 1978, pp. 251.
37. Ryder, R.D., Painism. Historical and ethical aspects. In: *Vlaams Diergeneeskundig Tijdschrift*, 2000, jg. 69, p. 401-406.
38. Booth, D.A., *Psychology of nutrition*. Taylor & Francis, Londen, 1994, p. 78.
39. Verdonk, D.J., *Het dierloze gerecht. Een vegetarische geschiedenis van Nederland*, Boom, Amsterdam, 2009, pp. 560.
40. Thomas, K., 1990 (Vert.), p. 51-70
41. Fragment uit de Nederlandse bewerking door Hugo Claus van Shakespeare's Macbeth, vierde bedrijf, eerste toneel, 2003, International Theater & Film Books - Ro theater, Amsterdam en Rotterdam
42. Simoons, F.J., 1994, p. 180-188.
43. Simoons, F.J., 1994, p. 188. Ook in de 19de eeuw, toen de gespecialiseerde paardenslagerijen op kwamen, bleef de standing van paarden-, ezel- en muilezelvlees laag bij ons (De Waele, M., 2003, p. 29).
44. Eryvnyck, A., Archeologie laat de dieren spreken. In: *Tijdschrift voor Geschiedenis*, 2012, vol. 125 nr. 4, p. 481.
45. Devriese, L., Van paardenmeester via veearts tot dierenarts. In: *Van Mensen en Dingen*, Gent, 2013, jg. 11 nr. 2, p. 48-67.
46. Thomas, K., 1990 (Vert.), p. 103-105.
47. Gade, D.W., Horsemeat as human food in France. In: *Ecology of Food and Nutrition*, 1976, jg. 5, p. 1-11.
48. De vermelding worsten op wijze van Boulogne in 1733 in een voorgebod in de Gentse stadsarchieffreeks 108, nr. 4, f. 152v-153r. De roman *Olympia* (Wereldbibliotheek, 2006) van Geertrui Daem geeft een indringende beschrijving van de bloendefabricage en het wereldje daar rond. De foutieve mening dat het woord bloende afgeleid is van het Franse Boulogne in het *Gents Woordenboek* van L. Lievevrouw – Coopman (heruitgave, Broers, 1974, p. 202) rechtgezet in Debrabandere, F., *Oost-Vlaams en Zeeuws-Vlaams etymologisch woordenboek*, Veen, 2005, p. 66-67.
49. Thomas, K., 1990 (Vert.), p. 120.
50. Vermelding in de 'Beurzencourant' overgenomen in *Ghendtsche Tydinghen*, 1979, jg. 8, p. 311.
51. De Waele, M., 2003, p. 45.
52. Lievevrouw-Coopman, L., *Gents Woordenboek*, heruitgave 1974, p. 203.
53. Koolmees, P.A., 1997, p. 63.
54. Simoons, F.J., 1994, p. 78.
55. De grootte van bossen werd in de Karolingische tijd aangegeven in aantallen varkens die er op konden worden gevoed (voedsel vinden). Uit een 9^{de}-eeuwse lijst van bezittingen (polyptiek) van de Sint-Bertijnsabdij (Saint-Omer) in Frans-Vlaanderen blijkt dat er voor één varken meest 2 tot 3 ha bos van doen was (Voet, L., *De brief van abt Othelbold aan gravin Otviga over de relikwieën en het domein van de Sint-Baafsabdij te Gent 1019-1030*,

Brussel, 1949, p. 88-89).

56. Het woord mesten in de zin van vetmesten is etymologisch afgeleid van 'mast': varkensvoer.
57. Lindemans, P. (1952). *Geschiedenis van de Landbouw in België*, De Sikkel, 1952, deel II, 419-431.
58. Caudelier, P. (1861 - 1^{ste} druk). *Het Spaarzame Keukenboek*, De Busscher, later Ad. Hoste. Citaten uit de 5^{de} druk, 1877, 220.
59. Lievevrouw-Coopman, L., *Gents Woordenboek*, herdruk, 1974, p. 208.
60. Despretz, A., Een schelleken boeboe. In: *Ghendtsche Tydinghen*, jg. 21, 1992, p. 166-168.
61. Ferrières, M., 2002, p. 50.
62. Bentham vond dat het vermogen om pijn te ervaren de maatstaf moet zijn hoe we andere wezens behandelen. Niet het vermogen om logisch te redeneren onderscheidt de mens van het dier (cfr. Pascal). 'The question is not, Can they reason? Nor, can they talk? But, can they suffer? Why should the law refuse its protection to any sensitive being?... The time will come when humanity will extend its mantle over everything which breathes...'
Introduction to the Principles of Morals and Legislation, 1789, hfst. 17.
63. Koolmees, P.A., 1997, p. 252-257; Koolmees, P.A., Swabe, J.M., Rutgers, L.J.E. (red.), *Het doden van dieren*, Wageningen Academic Publishers, 2003, pp. 128; Martens, Ph., Ritueel slachten: het Grote Taboe. In: *Dierenartsenwereld*, 2013, nr. 130, p. 14-18.
64. De Vuyst, J. (1991). De "Pastoor zijn koe". Wedervaren doorheen Vlaanderen, Nederland en Duitsland. *Oostvlaamse Zanten*, 66, 115-120. Koeienhoudende pastoors waren allesbehalve zeldzaam op het Vlaamse platteland (met dank aan Bert Vervaeke voor deze inlichting).
65. Zaal, W., *Geheime gedichten: die niemand kent, maar die toch gezien mogen worden*, De Arbeiderspers, 1974, p. 36-37.