

# KIEKENS EN ANDER GEVOGELTE TE KOOP IN DE SCHADUW VAN HET GENTSE BELFORT POELDENIER - KIPPENSLACHTER (EN TRAITTEUR?) MASSIN IN DE MAGELEINSTRAAT, ANNO 1768

Luc Devriese

Een van de vele huishoudens waarin in vroeger eeuwen bij de vroege dood van de ouders of een van hen, de wezen of halfwezen het moesten zien te redden samen met de overlevende ouder, was in 1768 gevestigd in de Mageleinstraat, hartje Gent, bijna letterlijk in de schaduw van het Belfort. Die belangrijke straat telde toen, net als nu, talrijke winkels. Tot zover niets bijzonders, maar wat wel ongewoon was, in onze ogen toch, was de aard van de zaak dat het echtpaar Massin - Dhaens daar dreef. De 'prijisie' of schatting van de huisinboedel die toen moest gebeuren, geeft duidelijk aan wat er verhandeld werd: 'de wyncel waeren bestaende in kieckens, capoenen, quaquelen ende anderssints'.

59

## Kieken, kapoenen, kwartels, eenden en kalkoenen

De lezers zullen die 'quaquelen', in de verdere tekst als 'quakels' aangeduid, wel kunnen ontcijferen als kwartels. Wat 'capoenen' zijn, is minder geweten, al zal de Franse term 'chapon' bij sommige lekkerbekken wel een lichtje doen branden. Het zijn gecastreerde kippen, meestal hanen. Je vindt ze bij ons rond kerstmis in gespecialiseerde winkels en in grootwarenhuizen, goed en wel geslacht en meestal ingevoerd uit Frankrijk. Bij ons wordt dat castreren al heel lang niet meer gedaan. Vroeger was er daar nood aan. Kippen legden enkel eieren in het voorjaar. Hierdoor waren jonge hoenders met mals vlees in de winter niet beschikbaar. Bovendien werden volgroeide ouder wordende dieren snel graatmager en taai, als ze het al overleefden. Castreren verandert hen in lome schepsels die voorbeeldig groeien en lekker vet aanzetten. De ingreep was niet zonder gevaar. Het is een buikoperatie: de geslachtsorganen van vogels liggen inwendig. Gespecialiseerde castrerders (veesnijdgers) konden daar wel overweg mee, maar al bij al was het resultaat, de kapoen, duur. Hoe moeten we ons dat nu voorstellen in de 'Majorlein strate' zoals de straat aangeduid werd in de 'staat van goed'. Werd er daar gevogelte gehouden en verkocht? Zat er een pluimveekwekerijtje verborgen tussen de dichte bebouwing op de kleine achtererfjes in die straat? Volgens de boedelbeschrijving was er in en achter het huls geen gevogelte te vinden, althans bovengronds niet. Er is enkel sprake van een 'cluts met voghel pluijmen en kieken pluijmen'

samen met twee 'vogelmuijten' op de zolder en nog eens twee 'vogelmuijten' in de 'wynkel'. In die verkoopruijme werden verder enkel tinnen waterpotten en 'differente aerde werck ende geleyers werck' genoteerd, alles samen amper een drietal pond Vlaams geld waard. Er werd wel pluimvee aangetroffen in de kelder. Daar noteerden de schatters 'differente kiekens, quakels ende int (eend) vogels', blijkbaar levend en geschat op de relatief aanzienlijke som van negen en halve pond Vlaams, zowat een derde van een weversjaarloon in die tijd. Jammer genoeg komen we niet te weten hoeveel dieren er in die kelder zaten. Veel kunnen het er niet geweest zijn, want in dezelfde ruimte zaten er ook nog 'differente calcoenen' opgehokt. Die waren twee en halve pond waard.

### Kiekens kermiskost

Pluimvee was duur in die tijd. Echt rijke stadsbewoners hadden pachthoeven op het platteland, die hen niet zelden als onderdeel van de landpacht jaarlijks een of meerdere stuks hoenders moesten bezorgen. Tal van middeleeuwse pachtcontracten bevatten een dergelijke bepaling. Andere rijkelui waren in een van de landelijke dorpen rond de stad eigenaar van een 'speelgoedje', maison de plaisance', buitenverblijf of 'lusthof', waar ze zich eveneens van pluimvee konden bevoorraden op de naburige boerderijtjes. Ze mochten er misschien zelfs jagen op wildvogels. De gewone stedelingen die het zich konden permitteren, trokken naar de Poeljemarkt achter het stadhuis waar ze levende of geslachte hoenders, duiven en konijnen konden aankopen. In de penshuizekes op de Pensmarkt bij het Groot Vleeshuis werd, naast pensen en orgaanvlees ook geslacht gevogelte verkocht. Later, vanaf 1840, konden de Gentenaars voor levende dieren terecht op de Vogelmarkt bij de Kouter. Of ze konden zich tot een poeldenier wenden, iemand zoals Massin. De man was geen gewone 'kiekenmarchand', maar inderdaad een poeldenier die zijn klanten kon voorzien van smakelijke beestjes, geslacht of zelfs geprepareerd. Dat kunnen we afleiden uit de boedelstaat. De 'achterplaetse' van zijn huis was volgestouwd met keukengerei: 'tinne lepels, eenen haecker (haakemmer) met eyser pot, een caffe ketel, acht ketels en twee ketelkens met een suijsje panne (afgietspan), vier casserollen, een confoir en een versijp (vergiet), vijf portacheeten, twaelf tailioiren, waeter pot en lepel, different geleyers en aerdewerck en differente hant doucken en een pack neus doucken'. Daarnaast twee 'merctcorven' voor het transport van levend pluimvee, en enigszins uit de toon vallend: een 'bedde panne'. Vermelden we tot slot als belangrijkste element; een 'vleesch block'. Er werd ter plaatse geslacht en gehakt, mogen we aannemen.

De beschrijving van de inboedel met de opsomming van de plaatsen suggereert dat de dieren vermoedelijk maar kort in de kelder gehouden werden, alvorens ze op de kapblok belandden. Een buitenbeloop hadden ze niet. In het 'achterhuys' stond een 'hauten back trogh' opgesteld en lag een 'cluts brant hauten'. Samen met al het gewone keukengerei lijken enkele uitzonderlijke voorwerpen te suggereren dat de poeldenier ook kon optreden als traiteur,

bereider van feestmalen voor kleine gezelschappen. Massin beschikte over een 'waefel eyser met koeke panne en twee taerte pannen met hunne set-selen' (onderleggers), stukken die zelden voorkomen in boedellijsten uit die tijd.

We kunnen ons niet van de indruk ontdoen dat Massin voedsel verkocht en bereidde voor feestelijke gelegenheden. Gevogelte zoals kapoenen en kal-koenen waren zeldzaam en kostelijk, maar ook kippen en eieren waren re-latief duur. Eieren waren enkel ruim voorradig rond Pasen: niet toevallig het feest van het ei. Kippenvlees was zondagskost, kermiskost. Zeggen we niet van mensen in bepaalde gelukkige situaties dat 'de gebraden kiekens hen in de mond vliegen'? De welgekende bijnaam 'kiekenfretter' was geen scheld-woord, integendeel, hij duidde op de rijke status van (relatief) veel Brusse-laars. De streek rond Brussel, vooral Merchtem, was gekend om zijn smakelijk pluimvee.

### **Sobere staat**

De familie Massin - Dhaens leefde sober. Ze beschikte wel over wat zilverwerk en enkele duurere stukken: 'een diamanten cruijs, een paer ditto hoorings-hen, een reynk'. Die kostbaarheden werden, zonderling genoeg, in een kamer bewaard die als keuken aangeduid werd. Vergelijk de waarde daarvan (15 pond) met die van het kostbaarste bed: 'een 'tambo' (tombeau: kofferbed) voorzien van bedhemel, strozak, matras, twee wollen chargen (saargen), hoofdpeluw en twee slaep laeckens' (11 pond). Wel bezat de familie enkele uitzonderlijke zaken, zelden aanwezig in de huizen van winkeliers: 'twee boucken met selver beslaghe' (2 pond waard) en, eveneens uitzonderlijk in die tijd: twee 'catoenen venstergordeijnen'. De inboedel van het huis, hun eigendom, werd op 221 pond Vlaams geschat. Schulden waren er nauwelijks, contanten amper: een schamele vier pond.

### **De stad vol hoevedieren en bijhorende geurtjes**

Het gevogelte in de Mageleinstraat brengt ons bij een slotoverpeinzing die aanknoopt bij een vroegere in dit tijdschrift verschenen studie over fecale vervuiling in de Vlaamse steden. Die viel eigenlijk wel mee omdat mest en beer zeer gegeerd was als meststof voor de arme landbouwgronden. Er werd intensief gekuist, gereinigd en verzameld, maar ...we hebben er geen idee van hoe heerlijk de stad vroeger naar de buiten rook. Tussen de dicht op-eengepakte huizen en huisjes lagen, her en der, op kleine pleintjes en aan waterlopen kleine mesthopen. Die waren bedoeld om fecaliën van de vele huisdieren samen met het stalstro te verzamelen om dat goedje met mest-boten naar de buiten te voeren. Tot helemaal in het centrum werd er vee ge-houden en trekpaarden trokken hun lastwagens over de straten. Rijpaarden, prestigieuze karossen en redelijk comfortabele 'backwagens' vervoerden rij-kelui en stonden opgesteld in soms luxueuse paardenstallen. Maar ook die edele dieren lieten het nodige vallen op de hobbelige straatstenen, waar het snel verwijderd werd door mestrapers. Voegen we daarbij nog de geur van

mout en gistend bier die de vele brouwerijtjes verspreid over de stad, lieten ontsnappen. We vergeten even de stank van huidenvetterijen.

### Bron en literatuur

De 'staat van goed' (minuten) in Stadsarchief Gent, reeks 332 nr. 715, map 12. Over pluimvee tijdens het ancien regime: Lindemans, P. (1952), *Geschiedenis van de landbouw in België*, Antwerpen, deel 2, p. 438-449.

Recepten voor gevogelte, o.a. kapoenen, en de grote aantallen (eventueel opgelegde) eieren gebruikt in de rijke cuisine bourgeoise op zijn Vlaams, staan aangegeven bij Lievois, D. (2014), Een Gents kookboek uit 1775. In: *Van Mensen en Dingen*, jg. 12 nr. 3, p. 1-79.

Voor wat Gentse markten voor pluimvee en vogels betreft, zie: Levis, E. (1988), Van alle markten thuis. Delen 2 en 3. In: *Ghendtsche Tydinghen*, jg. 17, nr. 1, p. 40-45 en nr. 2, p. 79-82.

Over dieren en uitwerpselen in de stad: Devriese, L. (2012), De oude Vlaamse stad: onwaarschijnlijk proper dankzij de landbouw. In: *Van Mensen en Dingen*, jg. 10, nr. 1, p. 75-88.