



VAN MENSEN & DINGEN

TIJDSCHRIFT VOOR VOLKSCULTUUR
IN VLAANDEREN

Themanummer : Vlees



Driemaandelijks tijdschrift
11e jaargang nr IV - 2013
retouradres : Clarissenstraat 14,
9000 Gent

AFGIFTEKANTOOR GENT X
P.B. - X3/8152 - P 911181

Van Mensen en Dingen **Tijdschrift voor Volkscultuur in Vlaanderen**

VOORHEEN: Oost-Vlaamse Zanten (sedert 1926) .

UITGEGEVEN DOOR:

Koninklijke Bond der Oost-Vlaamse Volkskundigen v.z.w. (KBOV) i.s.m. het Huis van Alijn (Gent), het Museum voor Volkskunde (Brugge), en het Museum voor de Oudere Technieken (MOT) (Grimbergen) en Landelijk Expertisecentrum voor Cultuur van Alledag (LECA)

Met de steun van de Stad Gent en de Provincie Oost-Vlaanderen.

WEBSITES EN E-MAILADRESSEN:

<http://www.kbov.be> - info@kbov.be
<http://www.huisvanalijn.be> - info@huisvanalijn.be
<http://www.museabrugge.be> - volkskundemuseum@brugge.be
http://www.mas.be/Museum_MAS_NL/MASNL/Wat-is-er-te-zien/Collecties.html
<http://www.mot.be> - info@mot.be
<http://www.volkskunde-vlaanderen.be> - info@volkskunde-vlaanderen.be

REDACTIEADRES: Clarissenstraat 14, 9000 Gent

REDACTIESECRETARISSEN:

Jolien Van Daele, jolien@kbov.be
Elise Vos, mabelise@kbov.be
Francis Ascoop, francis@kbov.be
Barbara Vos, barbara@kbov.be
Adrien Brysse, adrien@kbov.be
Luc Devriese, devriese.okerman@skynet.be

WEBMASTER: Jean-Paul Putzijs (paul@kbov.be)

REDACTIE: Bea Baillieul, Rob Belemans, Kristien Bogaert, Adrien Brysse, Luc Daels, Johan David, Bart De Nil, Veronique De Tier, Sylvie Dhaene, Arnold Eloy, Sibylla Goegebuer, Willy Dezutter, Harlinda Lox, Peter Scholliers, Werner van Hoof, Jacques Van Keymeulen, Harry Van Royen, Els Veraverbeke, Christophe Verbruggen, Jean van Cleven, Rinus Willemsen.

REDACTIERAAD: prof. dr. Jan Art, prof. dr. Elze Bruyninx, prof. dr. Marcel De Cleene, prof. dr. Magda Devos, prof. dr. Luc François, prof. dr. Rik Pinxten, prof. dr. Gerard Rooijackers, prof. dr. Hugo Soly, prof. dr. Jan Tolleneer, em. prof. dr. Romain Van Eenoo.

CONCEPT LAY-OUT: Nina Hoste

ABONNEMENTEN-INFORMATIE:

Jacqueline Hebbrecht: tel. 049.811.14.96
e-mail: abonnements@kbov.be

Abonnementsgeld: 20 Euro
Steuabonnement : vanaf 30 Euro

Testorten op rekeningnummer BE92703032751423 BIC AXABBE22 van de Koninklijke Bond der Oost-Vlaamse Volkskundigen v.z.w met als mededeling: ABONNEMENT of STEUNABONNEMENT. (indien een factuur wordt gevraagd : + 5,00 €)

Losse verkoop: 6 Euro per nummer van 80 pp.

Copyright: Koninklijke Bond der Oost-Vlaamse Volkskundigen vzw.

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag openbaar worden gemaakt door middel van druk, microfilm of op welke wijze ook, zonder schriftelijke toestemming van de uitgever en de auteur.

AUTEURS GEZOCHT: Artikels kunnen opgestuurd worden naar het redactieadres en worden voorgelegd aan een leescomité. Instructies voor auteurs worden op aanvraag toegestuurd. Iedere auteur is aansprakelijk voor de inhoud van zijn bijdrage.

V.U.: Jolien Van Daele, Raphael Serruyslaan 30, 9940 Sleidinge

ISSN-NUMMER: 1379-9460

Foto's op de kaft: J.P. Putzijs, A. Brysse, Verzameling R. Heughebaert

JAARGANG XI, 2013

WOORD VOORAF

Beste lezer,

Het moet zo'n 20 jaar geleden zijn dat ik voor de laatste keer een slagerij binnenging. Elke keer was dat een plezier, omdat er op het einde van het bezoek een rolletje vlees in mijn hand werd gestoken. Vandaag de dag is die slagerij opgedoekt en kopen de meesten hun vlees voorverpakt in de supermarkt. Maar er zijn ook steeds meer mensen die stoppen met vlees eten. Dit hedendaagse vegetarisme wordt voornamelijk gemotiveerd door een bekommernis om dierenwelzijn en milieu. Luc Devriese onderzocht hoe dit fundamenteel verschilt van oude magische en religieuze vormen van het mijden van vlees. De manier waarop dieren meer dan 100 jaar geleden werden geslacht verschilt ook enorm van de manier waarop dit vandaag gebeurt. Dat wordt duidelijk door een journalistiek ooggetuigenverslag uit 1902, dat in dit nummer is opgenomen.

Herinnert u zich trouwens nog de beestenmarkt? Zo'n 70 jaar geleden werden de dieren nog niet per vrachtwagen naar een markt of slachthuis getransporteerd. Toen gebeurde dat eerder per tram of trein, of gewoon te voet. Een tekst die vermoedelijk nog niet eerder werd gepubliceerd, vertelt u er meer over.

Verder in dit nummer wordt dieper ingegaan op de leefwereld van de slager of beenhouwer. Luc Devriese gaat eerst in op de herkomst van het woord 'charcuterie', waarna twee voorbeelden van bekende charcutiers en beenhouwers aan bod komen. Misschien doen de namen De Groote en Van Loo nog een belletje rinkelen bij de Gentenaars.

Dat onze bibliotheek vele schatten herbergt werd nogmaals duidelijk na een grondige opruimbeurt, met dank aan onze ijverige vrijwilligers. Een voorbeeld hiervan is een ludieke doodsbrief die in deze 'vlezige' Van Mensen & Dingen niet mocht ontbreken.

Als laatste wilden we u op de hoogte houden van de provinciale prijzen voor geschiedkundig onderzoek van 2013 en 2014.

Onze beste wensen voor het nieuwe jaar!

Voor de redactie

Jolien Van Daele

INHOUD

Vlees eten, mag dat wel? Voorgeschiedenis van het hedendaagse vegetarisme Luc Devriese	5
Letterlijk de kop inslaan: oorsprong van de termen slachten, slachthuis, slagerij Luc Devriese	41
Op de veemarkt. Beelden van de een vergeten wereldje (omstreeks 1942) (anoniem)	48
Beenhouwers en charcutiers Luc Devriese	56
Van charcuterie tot vleeswarenbedrijf. Vier generaties charcutiers De Groote, Gent Interview	63
Allerlaatste van een eeuwenoud Gents beenhouwersgeslacht. Charcutier André Van Loo in de Brugsepoort. Interview	67
Kalf aan 't spit	76
Provinciale prijzen voor geschiedkundig onderzoek 2013 en 2014	77
De bibliotheek van de KBOV: voor en na	80

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 afkeer 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 ontzeggen, 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, soepekie, 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. Bierdrif 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.

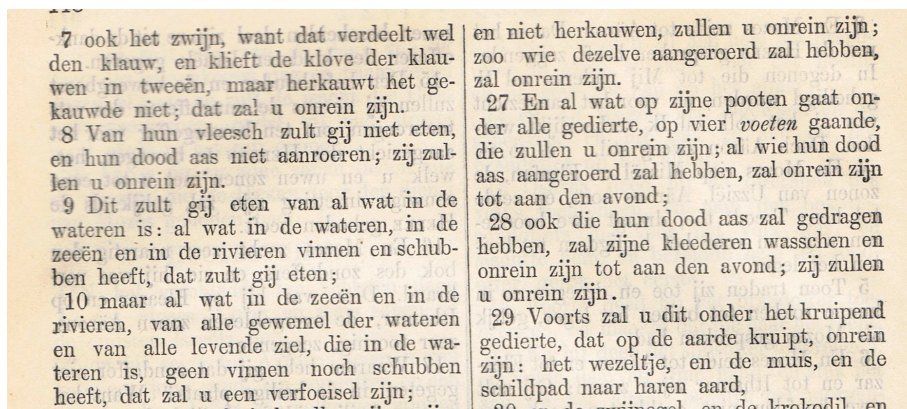
Op dat moment verscheen de koning of het koninklijk paar op het balkon van het paleis en vulden de ramen zich met allerhande hovelingen, hoogwaardigheidsbekleders en hun dames. Een kanonschot was het signaal dat de aanval kon beginnen. De hongerige menigte antwoordde met een gehuil en brak door het soldatenkordon 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 etymologische 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 stevast 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 vee teelt 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 vee teelt 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.

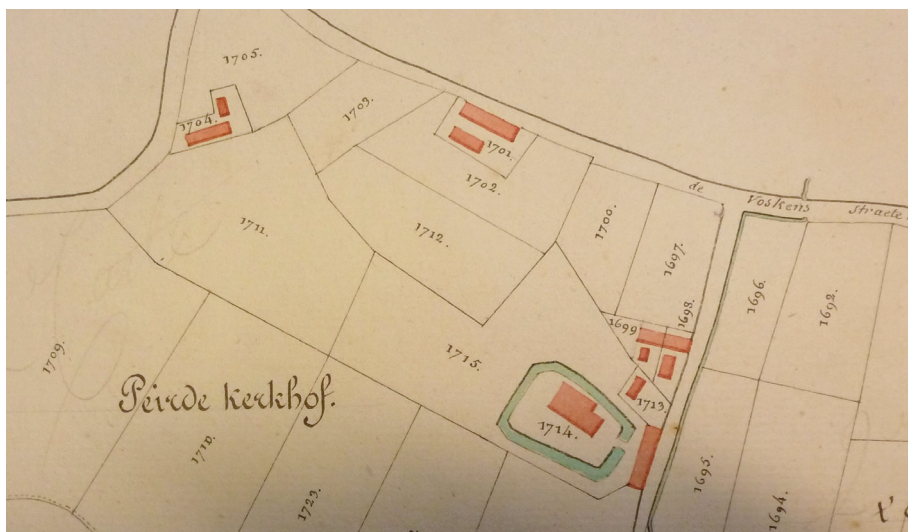


Afb. 4. Keerbergen, anno 2007.

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-Amansberg (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 gesticht 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 gesticht 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 VOOROUDEERS 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.

Nog vroeger ging het er heel anders aan toe. Dit kunnen we afleiden uit het volgende. Tal van gemeenten in Nederland en in België kenden ooit één of meer plaatsen aangeduid als ‘Paardenkerkhof’. Hoewel ongetwijfeld slechts een minderheid daarvan tot op heden bleef doorleven als plaats- of huisnaam, zijn het er nog heel wat. Het volstaat *paardenkerkhof* of varianten ervan op Google in te tikken om je daarvan te overtuigen. Vanwaar deze toch wel zonderlinge benaming? Meestal waren dat de plekken waar de ‘vilders’ actief waren, de zogenaamde vilderijen.⁵³ Tot in de 19^{de} eeuw werd er meestal geslacht in of bij de slagerswoning, in dichtbevolkte straten en steegjes, met de nodige problemen van dien, vooral in verband met het afval. Geleidelijk aan kwamen er in steden en stadjes talrijke verboden in voege op het werpen van slachtafval in rivieren en grachten. Het afval, ingewanden en pensinhoud vooral, moest dan naar bepaalde plaatsen, meestal buiten de stadswallen, gevoerd worden om er te worden begraven.

MACHÉ

SAUCISSES & VIANDE FUMÉE.

FABRIQUE SAUCISSES



M^r J. V. Doit

À J. CALLEWAERT, CHAUSSÉE DE TERMONDE, 97, GAND.

Pour vente et livraison du suivant:

GAND, le 18

	Price	Francs	Cent?
<p><i>Le soussigné s'engage à payer la somme de quarante cinq francs pour le cheval de l'hôpital civil à condition que sa chair soit reconnue comme étant d'aine et dans le cas contraire sous les frais de transport sont à ma charge.</i></p> <p>Gand le 1 août 1892 pour Callewaert Delamotte.</p>			

Hôpital Civil
 2 AOUT 92
 GAND

Afb. 9. Paardenslager en bloedfabrikant Callewaert koopt een afgedankt paard van de ‘Burgerlijke hospitalen van Gent’, op voorwaarde dat het dier zal goedgekeurd worden voor consumptie (archieff, OCMW). Niet toevallig was Callewaert ook in Sint-Amandsberg gevestigd. De inwoners werden ‘bloedekappers’ genoemd (Gents Woordenboek, L. Lievrouw-Coopman).

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 bureaucratistisch 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 tijdgenoot 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 Elisabethlaan 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 hondenvlees 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 gemeenten was het slachten van honden verboden. In Gent en allicht ook andere steden mocht het wel. In het gemeentelijk slachthuis werd een hondenslachtplaats ingericht. Er moest slachtrecht op betaald worden. Alleen gezonde dieren kwamen in aanmerking en het vlees kreeg een bijzonder keurteken. 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 winkels 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, moesten voorzien zijn van het opschrift *Hondenvleesch*. Dat was nog niet alles. De hondenbeenhouwerijen 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, restaurants en Duitse militairen mocht er geen *boeboe* verkocht worden...⁶⁰ Tijdens 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.

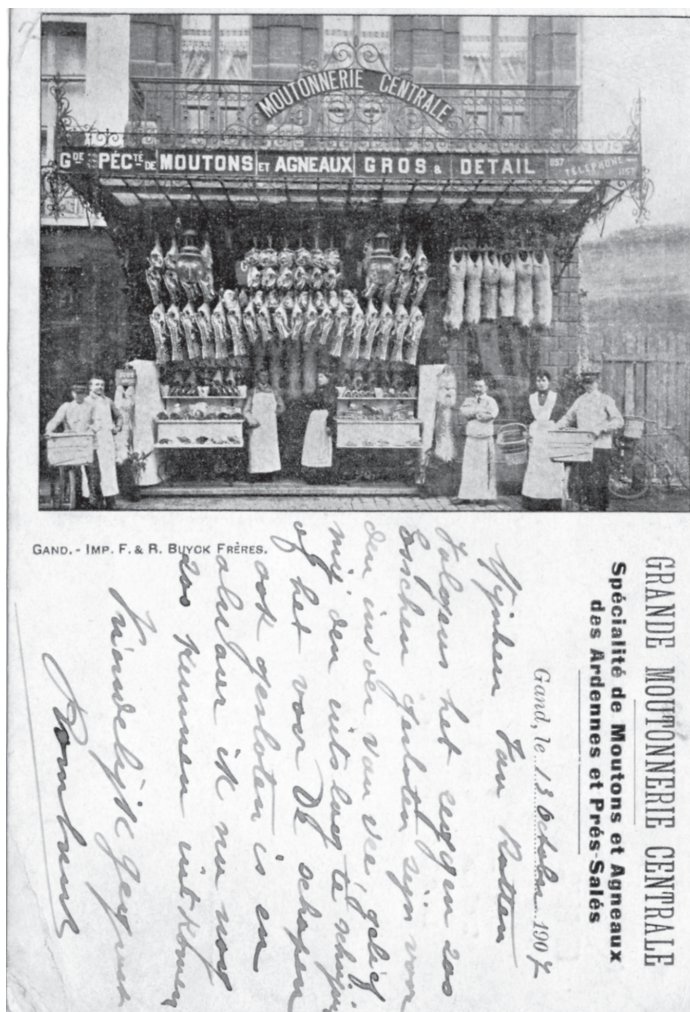
Zoiets zie je nu nooit meer. Hier past een waarschuwing. Het succes van deze krachttoer is allesbehalve verzekerd. De huidige vleeseters van de menselijke soort willen zo weinig mogelijk herinnerd worden aan het geslachte en gevilde dier waarvan hun smakelijk lapje afkomstig is. Nog het allerminst door 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 uitscheidingsen, 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 Ervynck (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., Budgets 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.

LETTERLIJK DE KOP INSLAAN: OORSPRONG VAN DE TERMEN SLACHTEN, SLACHTHUIS, SLAGERIJ

Luc Devriese

Samenvatting

We realiseren ons nauwelijks waar de term 'slachten' en zijn samenstellingen vandaan komen, terwijl het toch simpel is, evident: ze zijn gewoon afgeleid van de kop inslaan. We bekijken dat even aan de hand van een journalistiek ooggetuigenverslag van het slachthuisgebeuren anno 1902, toen schiettoestellen en verdoving nog niet gebruikelijk waren. Gewezen wordt op het belang van deze methode als basis van het onderscheid met ritueel slachten. Enkele voorbeelden illustreren het 'slaan' als slachtmethode in onze streken vanaf de Romeinse tijd tot en met de moderne variante met schiettoestellen en metalen pennen. Aan het slot van deze bijdrage wordt het historische gebruik van de termen vleeshouwer, beenhouwer, slager en slachter kort belicht.

41

In het Stedelijk Slachthuis Gent, anno 1902

Een vaars is aan de beurt. De kop van het dier wordt geïmmobiliseerd. Eén enkele vaardig op het voorhoofd toegediende hamerslag volstaat om het dier te doden. De schedel is gebroken. Met de punt van mijn schoen kan ik in de holte voelen, als in een zachte substantie. Het neerliggende dier wordt met een koord en takel lichtjes opgeheven en nu wordt het 'gestoken'. Een meester - slachter drijft handig en met precisie de punt van zijn mes in de borst om de grote hartbloedvaten door te snijden. Het bloed gutst in het betegelde bassin. Om een zo goed mogelijke uitbloeding te verzekeren drukken de slachters op de flanken en de buikwand. Het dier wordt vervolgens op zijn rug gelegd. Een leerjongen maakt een lange snede in de huid die wordt afgestroopt alsof men een handschoen zou uittrekken. De kop en de klauwen worden afgesneden met een verbluffend gemak. De achterpoten worden aan een centraal opgehangen dwarshout bevestigd en het karkas wordt opgetakeld. Hakslagen slijten het nu in twee helften doorheen de ruggengraat. Nog spoelen met overvloedig heet water en de volgende staat al klaar.

Deze beschrijving (vertaald en ingekort) is ontleend aan een dagbladreportage getiteld 'L' Abattoir' in 1902 verschenen in de krant L'Indépendant.¹

Slachten dat aanving met ‘de kop inslaan’ was de regel bij runderen, behalve bij kalveren. De kop daarvan moet gespaard worden omdat die als feestelijke delicatessé in zijn geheel geprepareerd en geserveerd wordt (zie eerder in dit nummer). Ook van dat slachten was onze journalist getuige. Hij zag een kalf aan de achterpoten levend en onverdoofd omhoog trekken waarna een slachter rechtstreeks de hoofd(slag)aders bij het hart in de borstholte doorstak, net zoals hierboven beschreven bij de vaars. Het dier kon zelfs geen ‘oef’ zeggen, noteerde hij.

Het hierboven geschetste speelde zich af in het Gentse slachthuis, maar in andere plaatsen in ons land zal het er niet veel anders aan toe gegaan zijn, mogen we aannemen. De journalist had zich gedocumenteerd. Hij begint zijn stuk met een beschrijving van de reusachtige inrichtingen in Chicago waar er op onvergelijkelijk veel grotere schaal geslacht en verwerkt werd. Upton Sinclair hing daar een hallucinant beeld van op in zijn destijds ophefmakende boek ‘The Jungle’ (1906). Ook daar werd er in essentie op dezelfde manier te werk gegaan. De ‘meppers’ die net als alle andere werklui een beperkte taak hadden, waren gewapend met hamers. Ze ‘sloegen’ in snel tempo de dieren die elk apart gevat stonden in hekkens op een verhoogde vloer. De dieren gleden vervolgens als op een transportband nog stampend naar de ‘stekers’ toe waar hen de eigenlijke ‘doodsteek’ vlak bij het hart te wachten stond.

Slaan, de kop inslaan: geen algemene regel

In de hier beschreven manier van slachten, met het ‘slaan’ voorafgaand aan het ‘steken’ (doorsnijden van de grote bloedvaten bij het hart), lag eeuwenlang het grote verschil tussen het in onze streken gebruikelijke slachten en het joodse ritueel slachten. In de door het rabbinaat in detail voorgeschreven en streng gecontroleerde methode mocht en mag het zenuwstelsel niet geraakt worden. Bij de halssnede moet alles (huid, spieren, slokdarm, luchtpijp en halsslagaders) doorgesneden worden, maar de ruggengraat met het ruggenmerg moet intact blijven. Schade daaraan zou het uitbloeden nadelig beïnvloeden, meende/ meent men. Vermoedelijk werd de methode overgenomen van rituele dierenoffers gebruikelijk in het faraonische Egypte. Hier van bleven voorstellingen bewaard. Bloed is volgens het bijbelboek Leviticus gelijk te stellen met de ‘ziel’ (in de R.K. bijbelvertaling: ‘levenskracht’) van de dieren.² Deze geheimzinnige, vreesaanjagende substantie mocht in geen geval door mensen opgenomen worden via het voedsel (zie artikel ‘Vlees eten, mag dat wel?’).

Daarover was in de middeleeuwse steden waar joden min of meer samenleefden met christenen soms heel wat om te doen.³ Dit ging beslist niet om diervriendelijkheid of medegevoelen, maar om vermeende kwalijke hoedanigheden van het aldus bekomen vlees. Voegen we hier nog aan toe dat men van slachten volgens de, overigens veel lossere, islamitische voorschriften in onze streken tot voor kort geen weet had. Daar ligt de nadruk minder op het niet raken van het zenuwstelsel, dan wel op met het geloof verbonden ritue-

elen: moslimslachter, gebed bij het slachten, kop naar Mekka gericht. Deze praktijk van halal slachten staat sterk onder druk in de productiviteitsgerichte industriële slachterij.

In de christelijke tradities bestonden dergelijke voorschriften niet. Vanuit een eeuwenoude gewoonte en vermoedelijk omwille van het praktisch voordeel dat het werken met een verdoofd (bedwelmd of versuft) dier biedt, 'sloeg' men voorafgaand aan het eigenlijke doden. 'Slaan' was essentieel, althans bij ons en in de ons omringende West-Europese landen. In alle Germaanse talen vinden we dat woord terug in de bij het doden van dieren voor consumptie gebruikelijke terminologie: slachten, slachthuis, enz., afgeleid van 'slaan'. Denk ook aan het Franse *abattre* en *abattoir*. In Engeland bleef de lokale grotendeels Germaans sprekende Angelsaksische boerenbevolking varkens, runderen en schapen slachten ('slay, slaughter') maar ze waren in 1066 verslagen ('they were beaten') door de geromaniseerde Normandiërs die wel wisten wat 'battre' was en die hun onderdanen ook nadien wel eens durfden trakteren op stokslagen (beats). Vanzelfsprekend werd ook het militaire jargon van deze heren aan het Frans ontleend: 'battle' van 'bataille', 'battle field', enz.

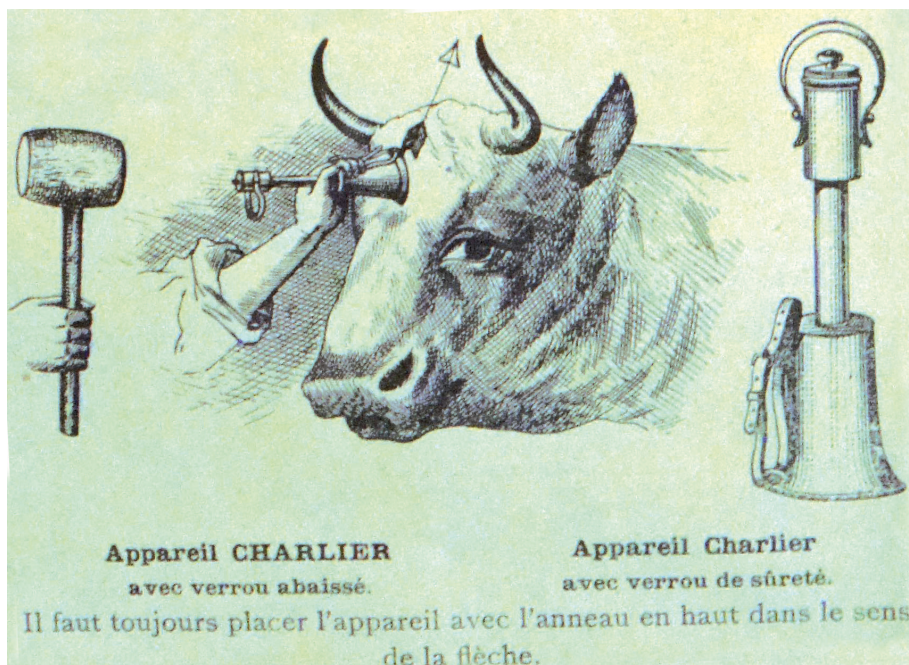


Afb. 1. Prent van Moreau le jeune (1765, detail).

Het onmiddellijk gevolg van dat slaan is niet de dood, maar bewusteloosheid te vergelijken met de knock-out bij het boksen. Het centrale zenuwstelsel wordt rechtstreeks geraakt, ook wanneer er geen gat geslagen wordt in de schedel zoals in de hierboven geciteerde misschien wel wat overdreven op sensatie gerichte journalistieke beschrijving uit 1902. Schedelletsels als gevolg van 'slaan' zijn archeologisch gedocumenteerd in onze streken vanaf de

Romeinse Tijd.⁴

In Spanje en haar Spaanssprekende ex-kolonies en ook in Rusland, sommige Aziatische en Afrikaanse landen was nog een heel andere methode in gebruik. Daar stak men met een soort harpoen (Spaans: 'puntilla', of 'punctilla') de verbinding van het ruggenmerg met de hersenen door via een holte tussen de schedel en de eerste halswervel, het 'foramen atlanto-occipitale'. Deze methode (Nederlands: 'nekken', Frans 'énuçage') is bekend uit de stierengevechten. Slachthuis is 'matadero' of 'degolladero' in het Spaans. Het eerste woord is afgeleid van 'matar' (doden), het tweede duidt op 'nekken' ('degollar' uit het Latijn 'decollare': keel oversnijden). Ook bij deze methode, wanneer goed uitgevoerd, valt het dier ogenblikkelijk bewusteloos neer.



Afb. 2. Illustratie uit 'Notice sur l'abattoir de Bruxelles. Exposé sur quelques réformes en matière d'abattage'. In: *Nos Meilleurs Amis*, 1914, jg. 22 nr. 6, p. 63.

Schietmaskers, schiettoestellen en verdoven

Allicht ten overvloede mag hierbij opgemerkt worden dat ontstaan en doorleven van de verschillende methoden, met of zonder vooraf toegebracht zenuwletsel, niets te maken hebben met meer of minder diervriendelijkheid. Vanaf de tweede helft van de 19de eeuw kwam er echter een beweging op gang die tegen brutaliteit en wreedheid bij het doden van dieren voor consumptie inging. In 1875 werden op instigatie van de toenmalige dierenbescherming slachtmaskers in het Gentse slachthuis geïntroduceerd en door een gemeenteraadsbesluit zelfs verplicht gemaakt, behoudens uitzonderingen bepaald door de slachthuisdirecteur.⁵ Met die leren maskers die op het voorhoofd en de ogen geplaatst werden, waren echter regelmatig moeilij-

heden. Vandaar wellicht dat die volgens het verslag van de journalist in 1902
 blijkbaar niet gebruikt werden. De maskers werden later dikwijls gecombi-
 neerd met schiettoestellen (ook schietmaskers genoemd). Die bevatten een
 pen, een metalen bout die als doorslag (drevel) fungeert. Een hamerslag
 drijft de bout in de schedelholte en laat de in de uitholling geperste lucht
 de hersenen samendrukken waardoor het dier ogenblikkelijk bewusteloos
 neervalt. Later werden de toestellen geperfectioneerd door de pin te laten
 aandrijven door middel van cartouches (slaghoedje, ontsteking). Elektrische
 verdoving brak pas na W.O. II goed door en dan nog niet in gelijke mate bij
 alle slachtdiersoorten.⁶



Afb. 3. Schiettoestel uit de museumcollectie 'Diergeneeskundig Verleden' van de UGent Facul-
 teit Diergeneeskunde, Merelbeke.



Afb. 4. Later 20ste-eeuws type schiettoestel met cartouches (Collectie UGent Faculteit Dierge-
 neeskunde, Merelbeke)

De pinmethode is minder brutaal en vooral ook zekerder, maar in feite niet wezenlijk verschillend van het oude 'de kop inkloppen'. Nog in 1947 werd de geschiedenis van het slachten in een Amerikaans standaardwerk als volgt (letterlijk) lapidair samengevat: 'There have been few changes or improvements in slaughtering since the first caveman knocked down a wild bull with a rock or a stone axe and then stuck and skinned it with his flint knife'.⁷

Vleeshouwer, beenhouwer, slager en slachter

Slager, beenhouwer en vleeshouwer zijn synoniem. In de oudere Vlaamse teksten is 'vleeshouwer' gebruikelijk. De term lijkt eigenaardig: vlees wordt immers niet 'gehouden', wel gesneden. 'Beenhouwer' en 'beenhouwerij' (in Nederland ongebruikelijk) zijn van latere datum. Volgens het Woordenboek der Nederlandsche Taal (WNT) zouden die termen in de 17de eeuw opgekomen zijn, maar in Vlaanderen werd het woord al in de 14de eeuw gebruikt als familienaam, echter zonder duidelijke link met het slagersambacht.⁸

De vroegste vermelding van 'slachten' in de zin van doden voor consumptie dateert uit de late 15de eeuw (1477).⁹ 'Slager' als iemand die dieren doodt en verhandelt is jonger (vermeld in 1573). Ouder is het gebruik in de betekenis van 'hij die slaat, moordenaar' (1401-1450). In het dagelijkse taalgebruik kwam er nog een afsplitsing naar slachter. Dat gebeurde vooral na de oprichting van de openbare (gemeentelijke) slachthuizen in de 19de eeuw. 'Slachter' nam de betekenis in van de meester-slachter of slachthuiswerker, de man die effectief doodt. Dit terwijl de vreedzame slager 'om de hoek' zich beperkt tot het platslaan van zijn biefstukjes om ze malser te maken. Onder de winkeliers had je nog wel lange tijd de varkensslachters. Die 'sloegen' (slachtten) varkens op hun koertje en in hun werkhuis nog lang nadat de runderen naar het slachthuis (verplicht) verwezen waren.

Epiloog

Het zal wel niemand verwonderen dat 'slaan' (slagen toe brengen) en ook 'houwen' tot de oudst bekende Nederlandse woorden behoren (10de eeuw). De liefhebbers van een stevig debat weten hopelijk dat ze evengoed slaan en ze vermijden best dat se batre niet overgaat in abatre, of dat iemand in het debat verslaan niet uitmondt in afslachten, al is dat uiteindelijk misschien wel de bedoeling. Misschien mogen we hieraan nog een overdenking toevoegen die het gedrag van mensen tegenover dieren relateert: zou het kunnen dat het heel oude woord slachten en daarmee ook de jongere wel-luidende afleidingen zoals slagveld, veldslag, slag leveren, slagorde, slachting en verslaan, teruggaan tot de tijd dat onze stoere voorouders mekaar de kop insloegen met knotsen? Overigens kan je ook met een zwaard slaan (denk aan slagzwaard) maar dat is van latere tijden. Aan de basis van dat gebruik ligt een technologische revolutie die ons onder andere ook de ploegschaar opleverde.

Dankbetuiging

Bijzondere dank aan zoöarcheoloog Anton Ervynck (Vlaams Instituut voor het Onroerend erfgoed - VIOE), Bart De Pauw en Marjan Doom (Faculteit Diergeneeskunde, UGent) en de dierenartsen Jan Van Hoof, Luc Van Damme en Johan Van Hende.

Noten

1. Vermoedelijk niet de Brusselse L'Indépendant, maar L'Indépendant de Gand, die tot 1902 verscheen. Het stuk (2 juni 1902) ondertekend Jules de Gand als knipsel in de collectie Vliegende Bladen, mappen 'abattoir', Bibliotheek, Ugent.
2. Bijbelboek Leviticus. Hoofdstuk 17, vers 13 tot 15. 'Een ieder ook van de kinderen Israels en van de vreemdelingen, die als vreemdelingen in het midden van hen verkeren, die enig wild gedierte, of gevogelte, dat gegeten wordt, in de jacht gevangen zal hebben; die zal deszelfs bloed vergieten, en zal dat met stof bedekken. Want het is de ziel van alle vlees; zijn bloed is voor zijn ziel; daarom heb Ik tot de kinderen Israels gezegd: Gij zult geens vlees bloed eten; want de ziel van alle vlees, dat is zijn bloed; zo wie dat eet, zal uitgeroeid worden. En alle ziel onder de inboorlingen of onder de vreemdelingen, die een dood aas of het verscheurde zal gegeten hebben, die zal zijn klederen wassen, en zich met water baden, en onrein zijn tot aan den avond; daarna zal hij rein zijn'.
3. Ferrières, M., *Histoire des peurs alimentaires*, Parijs, 2002, p. 60. Zo werden in Zuid-Franse steden reglementen uitgevaardigd die streng verbod legden op de verkoop van 'viande sagatée' in de publieke vleeshuizen. Dat vlees was afkomstig van dieren gekeeld volgens de joodse ritus door de sagataïre (de shohet: zie onder 'ritueel slachten' in het hoofdartikel).
4. Lentacker, A., Van Neer, W., Desender, K., 1993: Le puits C13. Archéozoologie. In: Brulet, R. (ed.), *Braives Gallo-Romain V. La fortification du Bas-Empire*, Publications de l'Art et d'Archéologie de l'Université catholique de Louvain nr. 83, 284-339; Alen, A. & Ervynck, A. (2005). The large scale and specialised late medieval urban craft of marrow extraction: archaeological and historical evidence from Malines (Belgium), confronted with experimental work. In: Mulville, J. & Outram, A.K. (eds), *The zooarchaeology of fats, oils, milk and dairying, 193-200*. Oxford: Oxbow Books.
5. Bulletin communal de la Ville de Gand, 1875, p. 361-362.
6. De beschrijving van de historische slachtpraktijk is vooral gebaseerd op De Loverdo, L., *Construction et agencement des abattoirs*, Dunod et Pivat, Parijs, 1906; Piettre, M., *Inspection des viandes et des aliments carnées*, Baillière, Parijs, 1921; Koolmees, P.A., *Symbolen van openbare hygiëne, Gemeentelijke slachthuizen in Nederland 1795 - 1940*, Erasmus, Rotterdam 1997.
7. Dillon, C.E., *Meat slaughtering and processing*, Meat Merchandising Inc., St Louis, Mo., 1947. 'Stuck' is 'steken' en 'flint' is steenscherf.
8. Debrabandere, F., *Verklarend woordenboek van de familienamen in België en Noord-Frankrijk*, Veen, Amsterdam, 2003. Nog eerdere vermeldingen in de 14de-eeuwse Gentse stadsrekeningen (Van Werveke, A., *Gentsche Stads- en Baljuwsrekeningen 1280 - 1336*, Register, Gent, 1908): tegenover een tiental van vleeshouwer, telkens in de betekenis van slager, twee maal de familienaam de Beenhouwer, waarvan de oudste (1322-1323) dan nog tot de nering van de pijnders (lastdragers) behoorde. De term Groot Vleeshuis is actueel nog in gebruik.
9. van der Sijs, N., *Chronologisch Woordenboek*, Veen, Amsterdam, 2001.

OP DE VEEMARKT

Beelden van een verdwenen wereldje (omstreeks 1942)

(Anoniem)

Samenvatting

48

Een vermoedelijk nooit eerder gepubliceerde tekst van een onbekende auteur geeft ons een levendig beeld van het wereldje om en rond een beestenmarkt¹ zo'n zeventig jaar geleden, toen dieren nog niet allemaal per camion naar de markt en het slachthuis gebracht werden maar meestal per tram (!) of trein aangevoerd of gewoon te voet geleid. Uit een weggelaten inleidend fragment kan afgeleid worden dat het hier gaat over de wekelijkse Gentse beestenmarkt, maar de geschetste tafereelen konden zich evengoed elders afspelen, ook buiten de oorlogsjaren.

Aankomst

De beesten¹ worden met tram, trein of vrachtwagen, soms ook na een lange voetreis naar de markt gebracht. Van daags te voren of 's morgens in 't half duister kunt ge ze aan de leiband zien opstappen. Ze schijnen vermoeid. We zien ze voor de getraliede opening van de goederenwagen, loeiend van honger en likkend aan het ijzeren belegseel. Hoelang zijn ze reeds op weg? Het vee schijnt tevreden want het verging zo dikwijls goed wanneer het van een corvee, zoals monsterring en keuring naar zijn stal mocht terugkeren. Het was dan kermis in de voederkribbe.

Nu zal men de dieren vastbinden aan lange ijzeren staven, die aan stevige palen met dikke schroeven zijn bevestigd. Er zijn er honderden, de een nevens

de ander. Ze zijn vastgesnoerd met korte strengen en raken met de kop aan de baalden². Ze kunnen zich moeilijk bewegen, alleen het achterlijf is vrij. Soms trekken ze wild aan dat bindsel en stoten de woeste lijven tegen elkaar. Prijsbeesten naast gemeen slachtvee, schapen en zwijnen, 't kreeg elk een plaatske. Zie me daar een luie os die met zijn logge gedaante stokstil en onverschillig op die vreemde wereld toekijkt. Zie die wilde stier met een koord doorheen zijn neusring door een koeier³ in bedwang gehouden. Zijn geloei overstemt de markt, de spieren zijn als vuisten gebald, de staart slaat woest in het rond als een pezige zweep. Men moest hem blinddoeken: het schuim vlokt aan zijn muil.



Afb. 1. De Nieuwe Beestenmarkt in Gent, nog zonder overdekking (Verzameling Arthur De Deccker – 'Gent Blogt'. Ongedateerd, vermoedelijk Interbellum).

Een domme "mutte"⁴ schijnt zich af te vragen waar het met de beestenwereld naartoe gaat. En dan die kalveren: wat een povere vertegenwoordigers van onze schone veestapel. Dat weerspanning, altijd verkeerd doend goedje, voor niets redelijks vatbaar - dol springend op de hoge te grove poten - de pest van leider en drijver, nu eens voorthollend, de hele straat afzettend, als een tol draaiend en kerend om dan weer stil te staan en met onverzettelijke koppigheid de achterpoten naar buiten, in de straatvoegsels te planten tot men verplicht wordt het dier met drie of vier man op te pakken en het binnen de omheining van een veebascuul te duwen.

De zwijnen zijn al even onhandelbaar. Raakt ge hun vel aan of strijkt ge eens even over kop en oren, ge zult ze spoedig horen protesteren. Met hun geknor, dat tot een vervaarlijk geschreeuw kan uitgroeien, zetten ze de hele buurt in rep en roer. Deze logge vetbeesten leven slechts om te eten of te slapen. Het marktrumoeer is niet naar hun zin, noodgedwongen

moet men ze aan de oren voortslepen, de poten onder het achterkasteel⁵, terwijl een sterke slager, door fors te heffen aan het staartje, het dier tot de zonderlingste sprongen weet te bewegen. De vele kleinen zijn evenveel “roer me nietjes”. Til ze uit hun manden en ze roepen moord en brand en opgelet dat ge ze niet meer loslaat, in een oogwenk wippen ze tussen de broekspijpen weg en ‘t zal een ruim tijdje duren vooraleer ze weer worden gevangen.

Zachte, gedwee dieren zijn schapen en lammeren. Vooraan aan de ingang van het slachthuis wachten ze hun beurt af: meewarigheid leest ge in die ogen, een berusting die zich gewillig schikken doet naar het onverbidde lot dat hen weldra wacht. Men zegt dat schapen wenen, ik heb het nog niet gezien.

Naar de slachtplaats



Afb. 2. De slachtdieren en hun begeleiders op de slachthuiskoer voor het Gentse slachthuis, gebouwd naar ontwerp van Louis Roelandt (1858). Foto heliotypie De Graeve - Gent, verzameling Eddy Levis. Ongedateerd, vermoedelijk Interbellum.

Een na een moeten de dieren de doodsformaliteiten van de stadsweger vervullen, daarna verdwijnen ze achter de poort van het slachthuis. Te midden de onbewuste levenskracht die uit de mengeling van dierenstemmen oplaait en de lucht met ongebroken klanken vervult, beweegt zich de mens. Hij is

hier heer en gebieder. Zijn scepter is een stok; het harnas de lange blauwe schort die zijn kleren voor bevuiling moet vrijwaren. Aan zijn hoede werden deze redeloze wezens toevertrouwd; hij zal ze geleiden, overleveren. Intussen wordt het ene dier na het andere geslacht. Gans pijnloos met een eenvoudig pistoolschot wordt de hersenpan verbrijzeld, de poten slaan onder het lijf weg, en stuiptrekkend stort het plots ineen. De wetenschap heeft hun lijden uitgeschakeld, hoogstens enkele zenuwshokken die met het wegvloeien van het bloed aan kracht verliezen, de ogen breken, enige trillingen en ge bespeurt geen leven meer.

Nu mag men aan het villen beginnen. We zullen niet verder uitweiden over de moderne werkwijze noch de rangschikking volgen die de geslachte dieren automatisch langs kabels afvoert om in de keuringsplaatsen te worden opgehangen. Zeggen we alleen dat het administratief werk hier zijn laatste beslag krijgt en andere diensten zich inlaten vooraleer de onderdelen aan de verbruiker worden besteld.

Een marktdag



Afb. 3. Een 'prijzbeest' op de grote feestdag: de prijskamp van Den Vetten Os in Gent (1971, uit de DSMG fotocollectie. Met dank aan André Maes).

Breng nooit een bezoek aan de nieuwe Veemarkt op zondag. Dat zou u

teleurstellen. Je zou voor gesloten portaaldeuren en neergelaten vensterblinden staan. Verlaten is het er, geen levende ziel tenzij een vrome kerkganger die zich hier haastig voorbij spoedt en een paar honden die langs de muren lopen te snuffelen. Alleen wanneer de wijk feest viert, vreugdemuziek door het gebuurte weergalmt en duizenden lichtjes de pleinen en huizen met een feeëriek gloed verlichten, dan is er veel volk op zondag.

Op een marktdag gaat het er heel anders aan toe. Bij de grote “vergadering” van de dieren is het een heksenketel. Wie dat roekeloos spel wil zien van onvervaarde mensen te midden van woelig en vaak ook woedend vee moet wel voorzichtig zijn. Wanneer ge in de verte onbestemde klanken hoort is het geraden op het voetpad dicht tegen de huizen te stappen, om aan de hardhandigheid van de kuddeopjaging te ontsnappen. En toch vinden de geleiders het natuurlijk, ze zwaaien hun knotsen en ze bedwingen de onstuimige instincten, al gebeurt het wel eens dat ze zwichten moeten voor aanvallen van dolheid en razernij. Dan komt het onbeteugeld beest opzetten en verplettert de vermete die het aandurven zou hem de pas af te snijden. De mensen vluchten de huizen in totdat een goed gemikt schot een einde komt stellen aan de beroering.

Art. 21. Geene kudde rundvee mag uit meer dan vijftien koppen bestaan. Iedere kudde moet van ten minste twee geleiders vergezeld zijn, waarvan de eene aan het hoofd en de andere achteraan.

De stieren moeten bij de hand en met stroppen geleid worden om alle onheil te vermijden.

Art. 22. Het vee zal, van zijne aankomst in de stad tot aan de plaats zijner bestemming, niet mogen blijven staan.

Art. 23. De geleiders moeten ten minste 18 jaar oud zijn.

Afb. 4. Kudden naar de veemarkt drijven (uit 'Reglement voor den Dienst en de Regeltucht van het Slachthuis en den Veemarkt' van de Stad Gent (1873, Ugent bibliotheek - Vliegende Bladen - abattoir). De dieren moesten welbepaalde wegen volgen. Een latere verordening (1891 – 1892) is meer gedetailleerd: het vee moet op stap (niet lopend) geleid worden, 'zonder dat men het mishandele', niet op voetpaden, eventueel vastgebonden aan een wagen of er op vervoerd. Het vee mag niet stilstaan tot aan de plaats van bestemming. De geleiders moeten niet alleen minstens 18 jaar zijn, ze moeten ook voor de veiligheid van de voetgangers zorgen.

Degenen die door hun dagelijkse omgang vertrouwd zijn met vee kennen de gevaren van zo'n plotselinge paniek. Derhalve nemen ze steeds maatregelen die hen daartegen kunnen beveiligen. De veekoopman is hier voorzeker het hoofdtype. Hij is man met de wijde kiel en de mispelaar⁶ in de

hand. Stel u geen luidruchtig personage voor die met een overvloed van woorden en een ongewone luidruchtigheid zijn beesten zoekt aan de man te brengen. Je bent mis, zakelijkheid, overtuiging, kennis, zijn de middelen. Hij looft en biedt, hemelt op wat hij niet nodig heeft, kent de gebreken van wat hij aanschaffen wil, somt de voordelen die de boer moeten overtuigen afnemer te worden van wat hij zelf tracht te verkopen. De handslag bekroont altijd een afgedane zaak. Het “sans gêne” dat hem kenmerkt, de knepen die hij gebruikt, doen niets af van zijn eerlijkheid. Weet hij bijvoorbeeld dat er op de hofstede een stal vol vette zwijnen zit, wel, dan vraagt hij naar een rund en laat de pachter zelf uit zijn schelp komen. In de regel is hij solidair met zijn collega’s, het komt er op aan door stille overeenkomsten op de “steeg”⁷ pachthoeven een slag te doen... Zijn rijk gevulde brieven tas scheidt altijd het nodige vertrouwen. Slagers, knechten en drijvers mogen een pintje meedrinken en voor een boer is hij nooit gierig.

Wanneer ge met hen de markt afdrentelt, ziet ge ze te samen aan de toog in het café. Dobbelspel en een rondedans worden niet gesmaad. De vriendschap wordt altijd overgoten. Dat ze al eens van de rechte baan afwijken is een spijtig gevolg van de verleiding die zich achter hoeken en kanten verschuilt. Toegeven aan het verlokkelijk geldspelen met ‘ankers en zonnen’⁸ behoort tot de schaduwzijden van de uitdagende geldhonger. ‘t Begint zo vaak met een klein briefje om te eindigen met een resem banknoten. Hoevelen hebben hier in enkele minuten een rund of koe verspild? Oververhitte zenuwen, verdronken verstand zijn factoren die elke waardenotitie doen verliezen. We vonden hier zoveel dat de mensen typeerde in omgang, verkoopwijze, zelfzekerheid, vrijpostig optreden,...

Het doek valt andermaal. De markt is leeggelopen, de huizen vol... Goochelaars treden op, herculen plooiën dikke ijzerstaven in hun nek of breken metalen geldstukken tussen de vingers. Kalaberspekken⁹ worden door een neger aangeboden, behendige kunststukjes kloppen het geld uit de zakken van koopman en boer. Men verstaat de toverij niet. Oude vrouwen bedelen om aalmoezen, kinderen schooien. De boerderij, het verre bedrijf wordt vergeten.

Nieuwe drukte heerst op de markt. De straatvegers zijn gekomen en laden de stootkarren vol. Men spuit de vuiligheid in de riolen. Er hangt een stalreuk over het wijde plein en ge ruikt er creoline¹⁰. De dieren zijn richting slachthuis geweest of staan te wachten om te vertrekken naar andere eigenaars. Auto’s toeteren weg. Er kleeft bloed aan de schorten en zweeft parelt nog op de voorhoofden. Een sukkelaar speelt harmonica, hij is vergezeld van een zwart meisje en giechelt aan de toonbank, ruwe handen knijpen in de arm van ongegeneerde dienststers, de wijzers staan niet stil. Het zal nog lang duren vooraleer de orgelpijpen zwijgen en het geroezemoes zal verlamd zijn in de stille en late uren van de nacht.

Naschrift

Dit is een licht bewerkte en van tussentitels voorziene weergave van een getypte tekst uit de Schenking Marcel Vander Straeten aan het Documentatiecentrum voor Streekgeschiedenis Maurits Gyseling (DSMG), Begijnhof Sint-Amandsberg. De originele tekst wordt daar bewaard in de collectie 'Vliegende Bladen', reeks Milieu - Plant - Dier. Auteur, eventuele publicatiedatum en -plaats zijn niet bekend. Volgens een met de hand bijgeschreven notitie zou het relaas omstreeks 1942 tot stand gekomen zijn. Een weggelaten inleidend tekstfragment over de toen voltooide nieuwe slachthuisgedeelten bevestigt de datering van de tekst tijdens WO II. Het hierna volgende eveneens uit de hoofdttekst weggelaten eindfragment alludeert voorzichtig op de toestanden tijdens de bezetting. De veehandel ging door - dat moest wel - maar was aan extreem bureaucratische reglementeringen, verplichte leveringen en strenge controles onderworpen.

Een veemarktdag zoals hij ten huidigen dage nog aan de strenge reglementering der leveringsverplichtingen is onderworpen, die gebonden ligt aan een reeks formaliteiten, zal eerst zijn waarachtig karakter terugvinden wanneer de verhandelingen vrij zullen mogen geschieden. Het moet weer tot de vrije ruiling komen, tot de onbelemmerde uitwisseling, het stelsel van een geordend zakenleven tussen koopman, boer en beenhouwer. Dan zullen veel incidenten worden voorkomen, veel beroepsnijd en misnoegdheid worden uitgewist, in het besef dat alleen welstand heersen kan waar eerlijke mededinging de vlag hoog houdt. Indien we nog geen vooroorlogs beeld terugvonden, getuigen we toch dat een aanblik alleen een eigenaardigheid is op zichzelf.

Noten

1. Met 'beesten' bedoelde men in de eerste plaats runderen. Een 'beestenmarkt' was dus een rundermarkt. Tot in de 19^{de} eeuw gebruikte men het woord 'bestialen' in officiële documenten; het 'Bestiaalgeld' was een belasting op runderen. In het middeleeuwse Gent was er een afzonderlijke beestenmarkt, een varkensmarkt en een schapenmarkt, allen in de omgeving van de huidige Vlasmarkt.
2. 'Baalde': balie, hier in de zin van afsluiting in hout of ijzer.
3. 'Koeier' (synoniem van koewachter): het hulpje van de boer of de veehandelaar.
4. 'Mutte(n)': een groot kalf (dom kalf!).
5. 'Achterkasteel': het achterste van het dier vanaf de lendenen.
6. 'Mispelaar': wandelstok uit mispelhout.
7. 'Stege, steeg: stug, taai. Hier bedoelt men uiteraard pachters die moeilijk te verleiden zijn tot een (voor de veehandelaar) gunstige verkoop.
8. 'Ankers en zonnen': populair 19de-eeuws kansspel. Het spel bestaat uit een spelbord en drie teerlingen. Het bord is verdeeld in zes rechthoekjes waarop telkens een symbool staat

afgebeeld. Op de teerlingen staan dezelfde symbolen. Spelers zetten geld in op een van de symbolen en werpen met de dobbelstenen. Indien de dobbelstenen dit symbool aanduiden, dan wint men het ingezette bedrag per dobbelsteen die dit symbool aanduiden. Spelers twijfelden vaak aan de eerlijkheid van de bankier, zoals de venter van dit spel werd genoemd. 'Ankers en zonnen' was een illegaal spel en werd daarom vooral in open lucht gespeeld, zodat men op tijd kon weglopen wanneer de politie in aantocht was (overgenomen uit de website van het Huis van Alijn).

9. 'Kalaberspekken': afgeleid van Calabria, de belangrijkste productiestreek van zoethout. De Europees beschermde oorsprongsbenaming Liquirizia di Calabria is exclusief voorbehouden aan vers of gedroogd zoethout afkomstig uit Calabrië. De wetenschappelijke benaming Glycyrrhiza betekent 'zoete wortel'. Bij ons meestal kalisse genoemd.
10. Creoline: primitief en agressief ontsmettingsmiddel uit koolteer getrokken.

BEENHOUWERS EN CHARCUTIERS

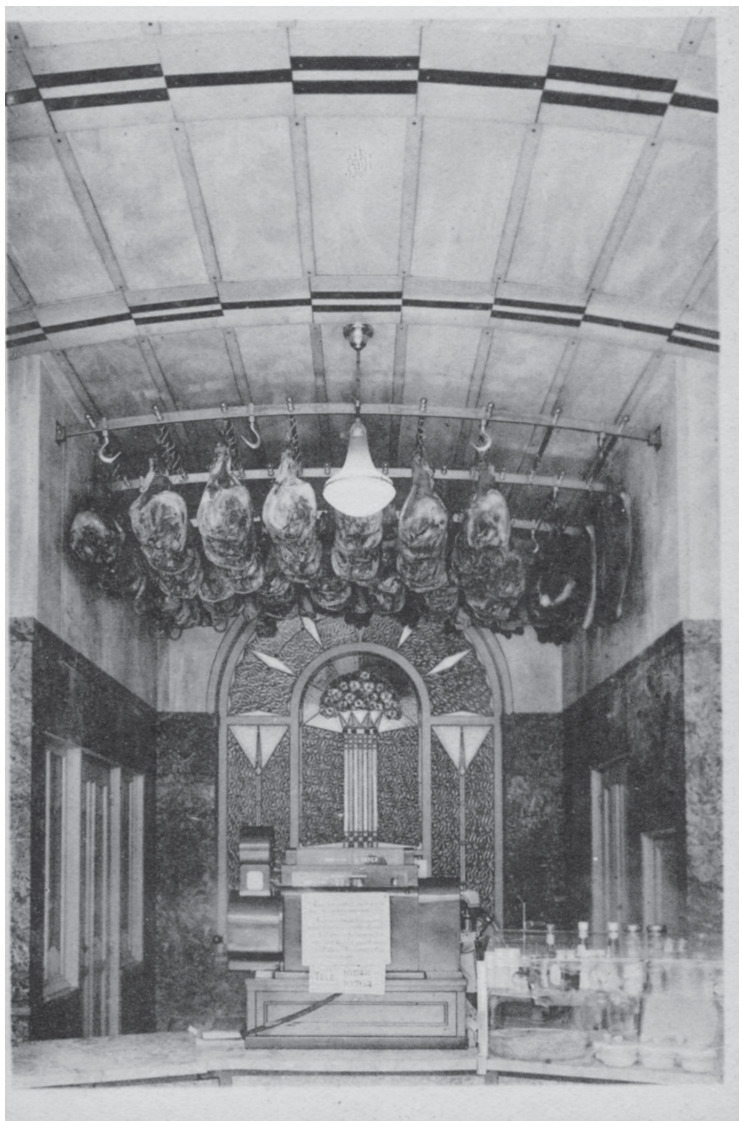
Luc Devriese

Samenvatting

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

56

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



Origine van de charcutier: *chair cuite*

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

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

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

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

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

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

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

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



Varkensslager, alias spekslager, alias charcutier

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

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

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

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

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

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

De 'charcuterie' houdt stand

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

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

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

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

Met dank aan Luc Van Damme en Jan Van Hoof

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

Noten

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

VAN CHARCUTERIE TOT VLEESWARENBEDRIJF

Vier generaties charcutiers De Groote, Gent

(Interview)

Jozef De Groote (°1882-1968), zoon van een charcutier op de Poel in Gent, startte een charcuteriewinkel in de Brusselsepoortstraat. Hij was een joviale man, “tout bon, tout rond”, vertelt zijn dochter Anna. Hij huwde met Anaïs Van Den Bossche (°1878-1972), afkomstig uit een slagersgezin uit Zottegem. Dat was een harde zakenvrouw, “un caractère”. Bij hun huwelijk was zij reeds 29 jaar, maar ze kreeg niettemin acht kinderen, waarvan één zeer vroeg is overleden.

De oudste zoon Raymond en de jongste Robert bleven in het bedrijf van hun vader werken en ze hebben het voortgezet. Het werd uitgebreid met een bedrijfsgebouw om de hoek in de Kregelstraat. Onder kleinzoon Albert, zoon van Robert, werd de productie in die locatie gestopt. De bedrijfsgebouwen werden verkocht. Een gedeelte ervan werd in 2010 omgevormd tot het bedrijf Roomer, gespecialiseerd in vlierbessenlikeur. De jongste zoon, Robert, startte een bijhuis “Provia” (produits de viande) aan de Zwijnaardsesteenweg.

Hoewel er in de buurt nog meer slagerijen waren, was het de specialiteit van de winkel, met name de charcuterie, die voor het klantenbestand zorgde. In de eerste helft van de 20^e eeuw wandelden veel mensen op zondag naar het centrum. De wandelaars uit Ledeborg kwamen dan langs de Brusselsepoortstraat en op de terugweg werd meestal nog wat charcuterie ingeslagen bij De Groote. De zaak draaide goed. De De Grootes waren de eersten in de straat met een auto: een Minerva van Belgische makelij.

Het bedrijf was zich gaan specialiseren in vleesconserven, onder andere hespenworst in blik. Daarnaast floreerde een groothandel in hespen, waar

slagers zich gingen bevoorraden. In de koele ruimte van het bedrijf stonden grote pekelpakken, waarin het vlees gedurende zes weken gepekeld werd. In de grote rookschouw werden worstjes en hespen gerookt.

Tijdens de tweede wereldoorlog werd het bedrijf gedwongen om zijn personeel aan het werk te houden. Bij de bevrijding werd een hetze gevoerd tegen bedrijfsleiders die hun bedrijf tijdens de oorlogsjaren hadden voortgezet en hun personeel een inkomen hadden bezorgd. De vader is toen korte tijd aangehouden.



Afb. 1. De prestigieuze charcuterie in de Brusselsepoortstraat



Afb. 2. Van links naar rechts staat: Jozef, Raymond en Robert De Groot. Zittend Anais Van Den Bossche in het kraaknette en opgeblonken interieur.

Naschrift (redactie)

De evolutie van een plaatselijke charcuterie zoals die van De Grootte - Van Den Bossche naar een bedrijf als Provia dat streek en land bevoorradde, is exemplarisch. Verschillende slagerijen gingen die richting op. Een nog verder doorgedreven en heel bekend voorbeeld is het grote bedrijf Ter Beke in Waarschoot dat ontstond uit een plaatselijke slagerswinkel.

Interview van Anna De Grootte door Maarten Michels en Adrien Brysse, 2011

ALLERLAATSTE VAN EEN EEUWENOUDE GENTS BEENHOUWERSGESLACHT

CHARCUTIER ANDRÉ VAN LOO IN DE BRUGSEPOORT

(interview)

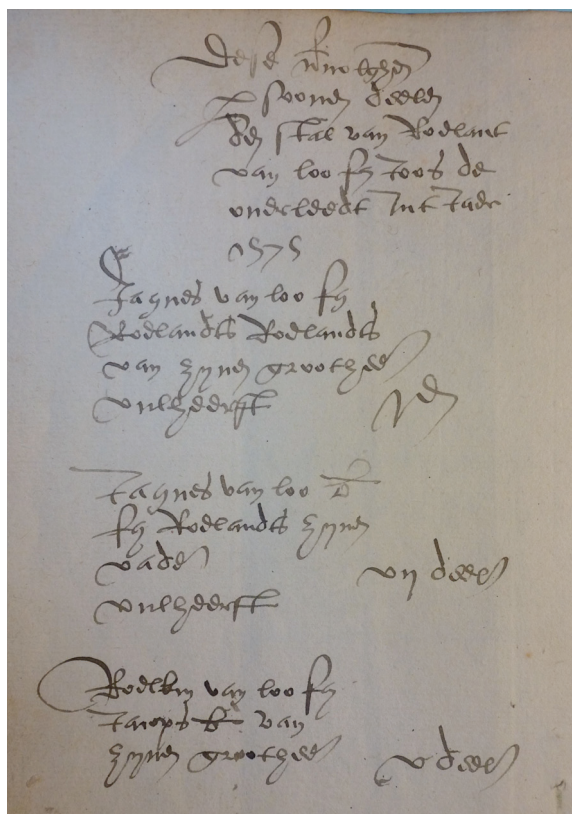
Samenvatting

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

Inleiding

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

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



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

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

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

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

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

Jeugd en leertijd

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



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

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

Gent. Er bestonden nog geen slagersopleidingen.

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

Eigen zaak: charcuterie aan de Brugsevaart

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

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

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

(stoofvlees) van mindere kwaliteit.



72

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

Allerbeste biefstukken en 'gekapt' met of zonder sulfiet

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

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

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

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

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

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

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

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

nog geen charcuterieafdeling.

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

Aan alles komt een eind

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

Bibliografische noot

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

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

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

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



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

KALF AAN'T SPIT '70



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

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

KARAMBA

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

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

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

De gezellige plechtigheid, zo willen wij,
zal plaatshebben op

„KALF AAN 'T SPIT '70“

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

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

BEGRAFFENIS: KRAAM '70, KERKPLEIN, LEDEBERG

JE VREESE - LEDEBERG

PROVINCIALE PRIJZEN VOOR GESCHIEDKUN- DIG ONDERZOEK 2013 EN 2014

In 2013 schreef het provinciebestuur van Oost-Vlaanderen in de brede sector van het geschiedkundig onderzoek twee prijzen uit, meer precies de jaarlijkse prijs voor geschiedenis en de driejaarlijkse prijs voor volkskunde. Het is nuttig de laureaten even kort voor te stellen en meteen een warme oproep te lanceren voor de prijzen die in 2014 worden uitgeschreven.

Provinciale prijs voor geschiedenis 2013

In deze editie konden ook doctorale en masterscripties meedingen. In de pare jaren, dus in 2014) wordt uitsluitend de vrucht van onbezoldigd historisch onderzoek toegelaten. Het provinciebestuur wil op die manier het geschiedkundig onderzoek dat vorsers in hun vrije tijd verrichten actief stimuleren.

Voor de prijs 2013 werden zes inzendingen genoteerd. De jury bestond uit Jo Rombouts, voorzitter; prof. dr. Luc François, prof. dr. Jelle Haemers, prof. dr. Rik Opsommer, prof. dr. Eva Schandevyl en prof. em. dr. Els Witte. Ignace Van Driessche en Hilde De Mulder namen het secretariaat waar.

Gehoord het voorstel van de jury kende de deputatie de provinciale prijs voor historisch onderzoek voor geschiedenis 2013 toe aan **Geraldine Reymenants** uit Gent, voor haar studie: *Marie Elisabeth Belpaire. Gender en macht in het literaire veld, 1900-1940.*

Geraldine Reymenants biedt een fascinerende reconstructie



van het grote netwerk dat Marie Elisabeth Belpaire als vrouw en als welgestelde intellectueel uitbouwde. Vooral haar bijzondere positie als eigenaar en hoofdredacteur van Dietsche Warande en Belfort en als medewerker aan de oorlogskrant De Belgische Standaard en de eruit voortvloeiende contacten met de mannelijke en vrouwelijke auteurs in de eerste helft van de twintigste eeuw worden deskundig ontrafeld en toegelicht.

Driejaarlijkse prijs voor volkskunde 2013



Voor deze prijs werden twee inzendingen ingediend. De jury bestond uit Jo Rombouts, voorzitter; prof. dr. Youri Desplenter, Sylvie Dhaene, Hilde Schoefs, prof. em. dr. Stefaan Top en dr. Pauline Van der Zee. Ignace Van Driessche en Hilde De Mulder namen de secretariaatstaken op zich.

Gehoord het voorstel van de jury werd de provinciale prijs voor historisch onderzoek voor volkskunde 2013 niet toegekend. Wel besliste de deputatie een bijzondere vermelding te verlenen aan Marcel De Cleene, uit Gent en aan Jean-Pierre De Keersmaeker, uit Brugge, co-auteurs van de studie *Compendium van dieren als dragers van cultuur. Deel I : Zoogdieren*.

De studie van Marcel De Cleene en Jean-Pierre De Keersmaeker is het eerste deel van een trilogie waarin de rol van dieren wereldwijd in fabels, legenden, heraldiek, kunst, magie, mythologie, taal, religie, volksgeloof en volksgeneeskunde onderzocht wordt. In het eerste deel worden de zoogdieren behandeld. Het werk bevat een schat aan cultuurhistorische informatie waarbij de betekenis van dieren in tal van culturen en in een internationaal perspectief belicht en samengebracht wordt. Dergelijk ambitieus opzet leidde tot een aantal lacunes, waardoor niet de prijs maar wel een bijzondere vermelding is toegekend.

Provinciale prijzen in 2014: geschiedenis, genealogie en heemkunde

In 2014 schrijft het provinciebestuur van Oost-Vlaanderen drie prijzen uit

voor historisch onderzoek : de jaarlijkse prijs voor geschiedenis, de tweejaarlijkse prijs voor genealogie voor familiegeschiedenis en de driejaarlijkse prijs voor heemkunde.

Voor de jaarlijkse provinciale prijs voor **geschiedenis** kunnen wetenschappelijk verantwoorde studies over een geschiedkundig onderwerp ingezonden worden. Let wel in deze editie zijn gepubliceerde doctorale scripties en door bezoldigde historici geschreven en gepubliceerde werken uitgesloten.

De tweejaarlijkse prijs voor **genealogie** is in 2014 gereserveerd voor familiegeschiedenissen. Wetenschappelijk verantwoorde studies over families kunnen voor die prijs ingezonden worden.

Aan de driejaarlijkse prijs voor **heemkunde** kunnen wetenschappelijk verantwoorde heemkundige studies over de provincie Oost-Vlaanderen of over een deel van de provincie deelnemen.

De in te zenden studies zijn in het Nederlands geschreven. Ook wetenschappelijk verantwoorde artikels kunnen meedingen. De werken zijn door één of maximaal twee auteurs geschreven. Wie in Oost-Vlaanderen geboren is of vijf jaar in de provincie woonachtig is kan deelnemen. Ook niet-Oost-Vlamingen kunnen naar de prijs meedingen indien het onderwerp van hun studie handelt over een onderwerp dat betrekking heeft op Oost-Vlaanderen, of een deel ervan. Studies die integraal online zijn gepubliceerd en door iedereen geconsulteerd kunnen worden, voldoen aan de publicatievoorwaarde.

Wie wenst deel te nemen bezorgt uiterlijk op 15 april 2014 zes exemplaren (gedrukt of getypt, ook indien de publicatie integraal online raadpleegbaar is) van zijn/haar studie aan de deputatie van de provincie Oost-Vlaanderen, dienst Erfgoed, Woodrow Wilsonplein 2, 9000 Gent.

De studies worden door een jury beoordeeld. De deputatie beslist over de toekenning van de prijs. Aan elk van de prijzen is een bedrag van € 5.000 verbonden. Indien de prijs niet toegekend wordt kan een bijzondere vermelding verleend worden, waarvoor een bedrag van € 1.750 beschikbaar is. Het is ook mogelijk dat een prijs niet wordt toegekend.

Voor meer inlichtingen en het reglement kunt u terecht op deze link http://www.oost-vlaanderen.be/public/cultuur_vrijetijd/cultuur/cultuurprijzen/index.cfm of neemt u contact op met de provinciale dienst Erfgoed, t.a.v. Ignace Van Driessche, beleidsmedewerker geschiedenis, Woodrow Wilsonplein 2, 9000 Gent, 09-267 72 62.

Jozef DAUWE
Gedeputeerde voor Cultuur

DE BIBLIOTHEEK VAN DE KBOV: VOOR & NA

Verschillende vrijwilligers hebben de laatste maanden hard gewerkt om de bibliotheek van de KBOV aan de Kraanlei 65 in Gent een heuse make-over te geven. Om onze vrijwilligers een sextra in de kijker te zetten, wilden we u graag het resultaat meegeven.

VOOR:



NA:



Koninklijke Bond der Oost-Vlaamse Volkskundigen vzw (KBOV)

De KBOV werd opgericht in 1926 met als doel de studie van de volkscultuur te bevorderen.

Zijn belangrijkste verwezenlijkingen zijn: het oprichten van het tijdschrift Oost-Vlaamse Zanten en de Volkskundige Bibliotheek in 1926; de oprichting van het Museum voor Folklore/Volkskunde (nu 'Huis van Alijn') in Gent in 1927; de organisatie van de Kantwerkclub Sint-Katelijne sedert 1969 en de tijdelijk opgeschorte Geschiedkundige Boekenbeurs voor Vlaanderen sedert 1983. (Zie: <http://www.kbov.be>)

Contact KBOV: Adrien Brysse, Clarissenstraat 14, 9000 Gent; 09-329.71.45
e-mail: info@kbov.be

Het Huis van Alijn IN GENT

Kraanlei 65, 9000 Gent; (tel. 09-269 23 50; fax 09-269 23 58;
e-mail: info@huisvanalijn.be; <http://www.huisvanalijn.be>).

Openingsuren: elke dag open van 11u tot 17u (op zondag vanaf 10u); gesloten op maandag (behalve op Paas- en Pinkstermaandag), 1 januari en 25 december.

Het Museum voor Volkskunde IN BRUGGE

Balstraat 43, 8000 Brugge (correspondentieadres: Dijver 12, 8000 Brugge; tel. 050-44 87 64; fax 050-33 54 89; e-mail: volkskundemuseum@brugge.be;
<http://www.museabrugge.be>).

Openingsuren: elke dag van 9.30u tot 17u; gesloten op maandag (behalve op Paas- en Pinkstermaandag), O.-L.-H.-Hemelvaart namiddag, 25 december en 1 januari.

Het Museum voor de Oudere Technieken (MOT) IN GRIMBERGEN

Guldendal 20, 1850 Grimbergen (tel. 02-270 81 11; fax 02-270 09 83; e-mail: info@mot.be;
<http://www.mot.be>).

Openingsuren: afdeling Guldendal elke werkdag van 9u tot 17u; afdelingen Guldendal, Liermolen en Tommenmolen weekends en feestdagen van april tot en met september van 14u tot 18u. Gesloten tussen Kerst en Nieuwjaar.

Het MAS|Volkskundemuseum IN ANTWERPEN

Het Antwerpse Volkskundemuseum werd op 20 augustus 2007 gesloten voor het publiek en de collectie opgenomen in die van het Museum aan de Stroom [MAS]. Het MAS is in de regel geopend van dinsdag tot zondag, van 10 tot 17 uur, Hanzestedenplaats 1, 2000 Antwerpen.