

Luc Devriese

Slachters, slaggers, vlees- of beenhouwers en charcutiers

Een historisch - linguïstische verkenning

We realiseren ons nauwelijks waar de term 'slachten' en zijn samenstellingen vandaan komen. Dit artikel poogt daar inzicht in te geven. Het woord is afgeleid van slag: knock-out slaan, bewusteloos slaan, een primitieve, nogal drastische vorm van verdoving. Dit werd steevast gevolgd door het eigenlijke doodsteken met een mes in de hartslagaders. De moderne varianten van slachten bij runderen met schiettoestellen en metalen pennen verschillen niet wezenlijk van het 'slaan' met de hamer of zelfs met de knots waarmee *Homo sapiens* wilde dieren, huisdieren en zelfs zijn eigen soortgenoten de genadeslag gaf. In dit artikel wordt gewezen op het belang van deze methode als basis van het onderscheid met ritueel slachten in de Joodse traditie en het 'nekken' (doorsnijden van het ruggenmerg in de nek) dat in grote delen van de wereld gebruikelijk is.

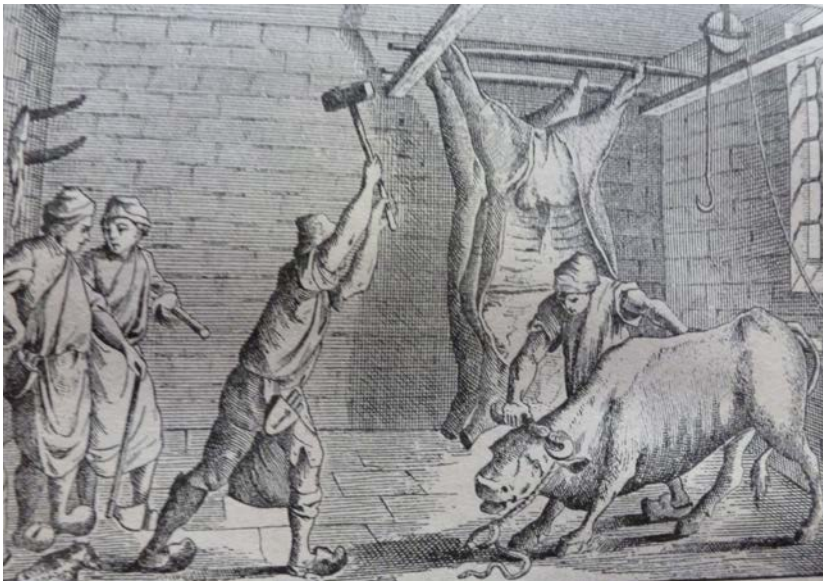
Geslachte dieren worden versneden en vooral de minderwaardige vleesdelen worden in allerlei bereidingen verwerkt: de charcuterie. De etymologie van de term charcutier is duidelijk: *chair cuite* (gekookt vlees). Dit wordt gekaderd in de ambachtsreglementen en de hygiënevereisten die empirisch toegepast werden.

Devriese

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.¹

Met de hamer (Gent, 1902 en Chicago, 1906)

‘Een jong rund is aan de beurt. De kop van het dier wordt geïmmobiliseerd (afb. 1). 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 meesterslachter 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. (...)’² Dit citaat is ontleend aan een dagbladreportage getiteld ‘L’ Abattoir’ uit 1902, verschenen in de krant *L’Indépendant*. Het verslag is wel wat overdreven op sensatie gericht. De schedel van het dier was niet altijd gebroken en ‘slaan’ was meestal niet voldoende om te doden. Het ‘geslagen’ dier zeeg *groggy* neer. Het



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

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 journalistieke beschrijving. Schedelletsels bij huisdieren als gevolg van 'slaan' zijn archeologisch gedocumenteerd in onze streken vanaf de Romeinse tijd.³

Op dat letterlijk 'neerhalen' van het dier volgde de eigenlijke 'doodsteek' (geen gratuite term) die de journalist accuraat beschrijft. Die manier van 'de kop inslaan' was regel bij zware varkens en runderen, behalve bij de gemakkelijker te overmeesteren en dus minder gevaarlijke kalveren. Ook van dat laatste was onze journalist getuige. Hij zag een kalf aan de achterpoten levend en onverdoofd omhoog getrokken worden, waarna een slachter rechtstreeks de hoofd(slag)aders bij het hart in de borstholte doorstak, net zoals hierboven beschreven bij de koe. Het dier kon zelfs geen 'oef' zeggen, noteerde de journalist.

Het hierboven geschetste speelde zich af in het Gentse slachthuis, maar we mogen aannemen dat het er op andere plaatsen niet veel anders aan toe is gegaan. De journalist had zich gedocumenteerd. Hij begon zijn stuk met een beschrijving van 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 in essentie op dezelfde manier te werk gegaan. De 'meppers' waren gewapend met hamers. Ze 'sloegen' in snel tempo de dieren, die elk apart gevat stonden, in hekken op een verhoogde vloer. De knock-out geslagen runderen gleden vervolgens nog stampend naar de 'stekers' toe. Die dienden de eigenlijke doodsteek toe: een forse messteek vlak bij het hart. Alle werklui hadden een beperkte taak. De slachtmethodiek zoals toegepast in Chicago kan beschouwd worden als de voorloper van het lopendebandsysteem in de autoconstructie-ateliers van Henry Ford en anderen, niet zo ver daar vandaan.

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, enzovoort, zijn allen afgeleid van 'slaan'.⁴ Denk ook aan het Franse *abattre* en *abattoir*. In Engeland bleef de lokale, grotendeels Germaans sprekende,

Devriese

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', 'battlefield', enzovoort.

Schietmaskers, schiettoestellen

Allicht ten overvloede mag hierbij opgemerkt worden dat het ontstaan en doorleven van de verschillende methoden, met of zonder vooraf toegebracht zenuwletsel, niets te maken heeft met meer of minder diervriendelijkheid. Vanaf de tweede helft van de negentiende eeuw kwam echter een beweging op gang die tegen brutaliteit en wreedheid bij het doden van dieren voor consumptie inging. In 1875 werden naar Frans voorbeeld, en op instigatie van de toenmalige vereniging voor 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 moeilijkheden. De maskers waren soms moeilijk te plaatsen en de dieren konden er door in paniek raken. Vandaar wellicht dat die volgens het verslag van de journalist in 1902 blijkbaar niet gebruikt werden. De maskers werden later dikwijls gecombineerd met schiettoestellen (eveneens schietmaskers genoemd). Die bevatten een pen,



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. Dit was het tijdschrift van de Brusselse vereniging voor dierenbescherming die deze manier van 'slaan' propageerde.



Afb. 3. Runderschedel met schietgat (MuMo, museumcollectie vakgroep Morfologie, Faculteit Diergeneeskunde, Ugent, Merelbeke).

Slachters, slagers, vlees- of beenhouwers en charcutiers

een metalen bout, die als doorslag (drevel) fungeerde. Een hamerslag drijft de bout (afb. 2 en 3) 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, (afb. 4)). Schedels van op die manier ‘geslagen’ dieren zijn goed herkenbaar (afb 5). Elektrische verdoving brak pas na de Tweede Wereldoorlog goed door en dan nog niet in gelijke mate bij alle slachtdiersoorten.⁶

De pinmethode is minder brutaal en vooral ook zekerder, maar in feite niet wezenlijk verschillend van het oude knock-out slaan of ‘de kop inkloppen’. Zoals het citaat bij de aanvang van dit artikel aangeeft, werd nog in 1947 gesteld dat de manier van slachten nauwelijks verschilt van de praktijken van onze verre voorouders in het Stenen Tijdperk.



Afb. 4. Slagtoestel uit de museumcollectie ‘Diergeneeskundig Verleden’ van de Ugent Faculteit Diergeneeskunde, Merelbeke.

‘Slaan’: geen algemeen gebruik

In de hier beschreven manier van slachten, met het slaan voorafgaand aan het steken lag eeuwenlang het grote verschil tussen het in onze streken gebruikelijke slachten en het joodse ritueel slachten waar geen ‘slaan’ bij te pas kwam. In de door het rabbinaat in detail voorgeschreven en streng gecontroleerde methode mag het zenuwstelsel niet geraakt worden. Bij de halssnede moet alles (huid, spieren, slokdarm, luchtpijp, halsslagaders (maar onvermijdelijk ook de *Nervus vagus*) doorgesneden worden zonder

evenwel de kop van het lichaam te scheiden. De ruggengraat met het ruggenmerg moest intact blijven. Schade daaraan zou het uitbloeden nadelig beïnvloeden. Vermoedelijk werd de methode overgenomen van rituele dierenoffers gebruikelijk in het faraonische Egypte. Hiervan bleven voorstellingen bewaard.⁷

Vanwaar deze strenge geboden en verboden? Bloed is volgens het Bijbelboek Leviticus gelijk te stellen met de 'ziel' (in de Rooms-katholieke Bijbelvertaling: 'levenskracht') van de dieren.⁸ Deze geheimzinnige, vreesaanjagende substantie mocht in geen geval door mensen opgenomen worden via het voedsel.

Voegen we hier nog aan toe dat men tot voor enkele decennia in onze streken geen weet had van slachten volgens de islamitische voorschriften, waar zelfs vandaag de dag nogal wat misverstanden rond bestaan. Daar ligt de nadruk niet op de eigenlijke slachttechniek, maar op met het geloof verbonden rituelen voor halal vlees. Om als halal toegelaten te worden moet het voldoen aan de vereisten voorgeschreven in de islam. In het encyclopedische werk *Construction et agencement des abattoirs* van De Loverdo (1906) staat de praktijk als volgt beschreven lang voordat het onderwerp controversieel werd:



Afb. 5. Later 20ste-eeuws type schiettoestel met ontploffingspatronen (Collectie Ugent, Merelbeke)

[...] Moslims is het verboden vlees te eten van dieren die niet door geloofsgenoten geslacht werden en waarvan het hoofd op het moment van het slachten niet naar het oosten gekeerd is. Op dat punt zijn ze categoriek. Ze weigeren zelfs het heerlijkste vlees waarvan ze de origine niet kennen met het voorwendsel dat het slecht uitgebloed is [...].⁹

In tegenstelling tot wat dikwijls verkondigd wordt, kan halal vlees afkomstig zijn van zowel onverdoofd als verdoofd geslachte dieren.¹⁰ Dat laatste is met name het geval met schapenvlees uit Nieuw Zeeland, wereldwijd de grootste exporteur. De grootschalige productie van halal vlees, waarbij, net als in alle industriële slachterijen, alles gericht is op snelheid, stelt de rituele praktijk overigens voor niet geringe problemen.

Slachters, slagers, vlees- of beenhouwers en charcutiers

In de christelijke traditie bestonden en bestaan dergelijke geboden en verboden niet. Dit gaf aanleiding tot moeilijkheden. Zo werden tijdens de middeleeuwen in Zuid-Franse steden reglementen uitgevaardigd die een streng verbod legden op de verkoop van *viande sagatée* in de publieke vleeshuizen. Dat

vlees was afkomstig van dieren die gekeeld waren volgens de Joodse ritus door de *sagataire* (de shoheet). Daarover was in de middeleeuwse steden soms heel wat te doen.¹¹ Dit beslist niet omwille van diervriendelijkheid of medegevoelen, maar om vermeende kwalijke hoedanigheden van het aldus bekomen vlees. Schrik voor bezoedeling was algemeen. Stoffen waarvan aangenomen werd dat ze schadelijk waren, werden als besmettelijk gezien. Bij joden en christenen was de schrik wederzijds. Het is de leefwereld van de sympathetische magie. In deze context betekent dit dat men sterk geloofde in 'contagium' en er van overtuigd was dat slechte eigenschappen (en ook goede, zoals in heiligenreliken) door rechtstreeks of onrechtstreeks contact konden overgaan van het ene object of lichaam naar het andere.¹²

De verspreiding van het gebruik 'slaan' of 'niet slaan' is niet helemaal religieus bepaald. Verre van. In grote delen van de wereld, Spanje en haar Spaanssprekende oud-kolonies, Rusland en 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. Wanneer goed uitgevoerd, viel het dier ogenblikkelijk bewusteloos neer. 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* en het Latijnse *mactare* dat zowel doden inhoudt als opofferen: sacrificeren, veelbetekenende term. Het tweede duidt op nekken (*degollar* uit het Latijn *decollare*).

Vleeshouwer, beenhouwer, slager en slachter

Tegenwoordig zijn vlees en vleesproducten allemaal voorverpakt, behalve in de winkels van de alsmaar minder talrijk wordende vaklui. Slager, beenhouwer en vleeshouwer zijn synoniem aan elkaar. Het ontstaan van de Nederlandse beroepsnamen rechtstreeks in verband met slachten en slagerij kan gevolgd worden met behulp van het *Chronologisch Woordenboek* (zie ref.3). De vroegste vermelding van slachten in de zin van doden voor consumptie dateert uit de late vijftiende eeuw (1477). 'Slager' als iemand

die dieren doodt en vlees 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 de term slachter. Dat gebeurde vooral na de oprichting van de openbare (gemeentelijke) slachthuizen in de negentiende eeuw. Slachter nam de betekenis in van de meester-slachter of slachthuiswerker, de man die slaat en steekt. 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 in hun werkhuis nog lang nadat de runderen (verplicht) naar het slachthuis verwezen waren. In de oudere Vlaamse teksten is de term vleeshouwer gebruikelijk. De term lijkt eigenaardig: vlees wordt immers niet gehouwen, wel gesneden. De termen beenhouwer en beenhouwerij (in Nederland ongebruikelijk) zijn van latere datum.¹³

Origine van de term charcutier: *chair cuite* (gekookt vlees)

Vanaf de middeleeuwen, toen de eerste stedelijke en ambachtelijke reglementeringen de verkoop van vlees in goede banen probeerden te leiden, was er in onze streken aandacht voor voedselveiligheid. Zieke en dood gevonden dieren werden geweerd. De reeds geciteerde passage uit het Bijbelboek Leviticus bevat trouwens een streng (en vanuit voedselhygiënisch oogpunt zeer terecht) verbod op het eten van wat in de Statenbijbelvertaling ‘aas’ genoemd wordt: dood gevonden dieren.

Hoe kon men potentieel gevaarlijke vleesdieren en vlees ongeschikt voor consumptie herkennen? In feite volstond onze kennis niet om daarin, tot ver in de negentiende eeuw, ook maar enige zekerheid te bieden. Men probeerde keuringen vóór het slachten in te richten. Voortgaande op uiterst dubieuze interpretaties van letsels en symptomen, werden sommige varkens ongeschikt voor consumptie verklaard, omdat ze melaatsheid zouden overbrengen wat stellig niet het geval is. Meer zinvol waren de verordeningen op de toegelaten intervallen tussen slachten en verkoop. Die werden meestal erg kort gehouden.

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 (vleesmarkthallen). Dat verbod was ingegeven door de vrees dat op die manier meer ongeschikt vlees bij de gebruiker terecht zou 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 meer.¹⁴

We mogen aannemen dat er talrijke verschillen bestonden tussen landen en streken en dat de situatie door de eeuwen heen evolueerde.¹⁵ Het hierboven beschrevene gold voor het Franse zuiden, waar de term charcuterie blijkbaar ontstond. In de Vlaamse steden was het vleeshouwerambacht 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).¹⁶ Vermoedelijk werd de *saucisson de Boulogne* in België in de negentiende eeuw synoniem voor paardenworst: in Gent de 'bloende'.

Wellicht is het niet overbodig hieraan toe te voegen dat het koken van vlees met zich mee bracht dat de grondstof voor de vleesbereidingen kiemarm werd. In zekere mate afgeschermd van de buitenwereld door darmvliezen zoals in allerhande worsten, of nog beter door vet of gelatine en in gleispotten of -schalen, later in glasbokalen gegoten, konden de bereidingen min of meer lange tijd bewaard worden. Geen evidentie in tijden waarin men het moest stellen zonder frigo's. Iets wat we ons nauwelijks nog kunnen voorstellen. Buiten dat konden enkel drogen en pekelen bacteriegroei en microbiel bederf verhinderen.

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 dan niet verzonnen) klachten over worsten, 'hachien' (gehakt) en ragouts. In de lijn van de oude reglementering werd gestipuleerd dat geen gehakt vlees vervaardigd mocht worden buiten de twee vleeshuizen: het nog bestaande Groot Vleeshuis en het verdwenen Klein Vleeshuis. Dat mocht dus ook niet in de penshuisjes, of poelgiershuisjes, de kleine aanbouwseltjes waarin, naast ingewanden en pensen, vet en slachtafval, ook gevogelte verkocht werd.¹⁷

De private vleeswinkel krijgt vorm

Buiten de twee Gentse vleeshuizen om mocht er 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 (Bologna) of andere worsten’ die de beenhouwers verkopen ‘t zy in de vleeschhuyzen, ’t zy t’ hunnen huyze, moesten ‘gewarderd’ worden (goedgekeurd voor consumptie) door keurders.¹⁸ 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). Zij 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’. Overtreders die met ongekeurd of afgekeurd vlees werkten, 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’. Pas met de oprichting van de slachthuizen vanaf de tweede helft van de negentiende eeuw, zou de keuring uitgevoerd worden door mensen van buiten het slagersberoep: de veeartsen keurders.

Charcutier, alias varkensslager, alias spekslager

Er werd dus al langer vlees verkocht ten huize van de beenhouwers, waardoor het moeilijk te achterhalen valt wanneer de eerste ‘echte’ winkels met verkoop van vlees in privéwoningen verschenen. Ze worden voor het eerst in 1854 vermeld in de ‘Wegwijzer van Gent’, maar toen waren er meteen al enkele tientallen.¹⁹ De gegevens informeren ons over het bestaan vanaf het begin van twee types vleeswinkels: die van de ‘varkensslager’ (negenentwintig in 1854, met als Franse benaming *charcutier*), en die van ‘vleeschhouwer’ (*boucher*, zesenvertig in datzelfde jaar). Dat was nog voordat het stedelijk slachthuis in werking ging (december 1857).

De synonymie tussen charcuterie en spekslagerij of varkensslagerij kan verklaard worden doordat – veel meer dan bij rundvlees het geval is –

Slachters, slagers, vlees- of beenhouwers en charcutiers

varkensvlees (beter gezegd: alles van het varken), bewerkt en verwerkt kan worden tot verkoopbare en smakelijke producten te komen. Vandaar dat varkenslagerij, spekslagerij en charcuterie synoniem werden. Vermoedelijk kenden andere Vlaamse steden een soortgelijke situatie.

Specialisaties, nieuwe termen

Vooral tegen het einde van de negentiende eeuw en aan het begin van de twintigste eeuw stegen de aantallen vleeswinkels spectaculair en kwamen specialisaties tot stand die enkele nieuwe termen met zich mee brachten. 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 zestien in Gent. Het aantal beenhouwerijen (allicht vooral beenhouwerijtjes) bereikte in die periode een maximum: rond de negenhonderd, waarvan slechts een minderheid (circa 20 %) als varkensslachter – (met als Franse vertaling: charcutier) aangeduid werd. Tijdens het interbellum verminderden de aantallen stilaan en werd er geen onderscheid meer gemaakt tussen de beenhouwer en de charcutier, althans niet in de 'Wegwijzers'. In 1932 telde Gent 614 vleeshouwers en vierentwintig paardenslagers, zeventien (blijkbaar gespecialiseerde) worstenmakers, zevenentwintig poeldeniers (verkopers van pluimvee- en konijnenvlees, in het jachtseizoen ook wild). Enkele zaken ontwikkelden tot schapenslagerijen (*moutonneries*).

In de dorpen verschenen de vleeswinkels pas laattijdig, naarmate de zogenaamde huisslachtingen verdwenen en de slachthuizen ontstonden, eerst de gemeentelijke of 'openbare' slachthuizen en pas veel later de privéslachthuizen.

De charcuterie houdt stand

Het productengamma van de charcuterie breidde zich uit. Het assortiment behelsde gekookte of gezouten, gerookte en gedroogde hammen, vleespasteien, hoofdvlees en worsten: de fijne vleeswaren. De beenhouwer/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 (en harde!) leertijd doorlopen hadden. Charcutiers dreven prestigieuze zaken.

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.

In de jongste jaren zien we de traditionele vleeswinkels snel verdwijnen. Voorverpakte, al of niet complex samengestelde en gerechten worden in grote en kleine warenhuizen verkocht als onderdeel van een uitgebreid assortiment voedingsmiddelen. Sommige speciaalzaken, meestal kleine winkels, komen en vogue, niet zelden ten behoeve van een veeleisend cliënteel: professionele en hobbykoks.

Conclusie

Deze korte peiling naar het historische gebruik van de alledaagse termen slachter en slager brengt ons naar een ver verleden waarin de mens moest vechten tegen vervaarlijke dieren. Slaan met knotsen en vuistbijlen was essentieel daarbij. Dezelfde techniek werd gebruikt om in een latere fase de stilaan gedomesticeerde huisdieren eerst *groggy* te slaan en vervolgens met een hartsteek te doden voor consumptie. Hoewel het er in het slachthuis niet zo ruw aan toe gaat, bestaan er vooralsnog geen duidelijke alternatieven voor het schiettoestel met slagpin en het elektrisch verdoven.

De vele afleidingen van de term slag ook in onze taal (zoals slagveld, veldslag, doodslag, slag leveren, slagorde, slachting, verslaan ...) wijzen er op dat slachten niet enkel op dieren betrekking heeft. Denk aan het Bijbelse verhaal van Kaïn en Abel waarin het ‘slachten’ gebeurde met het kaaksbeen van een ezel. Het zou niet mogen verwonderen dat ‘slaan’ (in de betekenis van slagen toe brengen) en ook ‘houwen’ tot de oudst bekende Nederlandse woorden behoren (tiende eeuw). Overigens kan het ook vreedzamer, bij een ‘debat’ bijvoorbeeld. Maar denk ook even aan de origine in de Franse term ‘*se débattre*’.

Dankbetuiging

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

Noten

1. C.E. Dillon, *Meat slaughtering and processing* (St Louis: Mo., Meat Merchandising Inc., 1947), 21.
2. Uit ofwel de Brusselse *L'Indépendant*, of *L'Indépendant de Gand*. Het stuk (2 juni 1902) ondertekend Jules de Gand als knipsel in de collectie Ephemera (Vliegende Bladen), mappen 'abattoir', Bibliotheek, Ugent. De geciteerde passage: '(...) on va tuer une génisse. La tête de la bête est immobilisée, un coup de massue, appliqué avec adresse sur le front, suffit pour la tuer; la boîte crânienne est fracassée, la pointe de mon pied peut y pénétrer comme dans une substance molle. La bête s'est affaisée sur le sol; par une patte attaché à une corde passant dans une poulie, elle est légèrement relevée. Un ouvrier, immédiatement, va la juguler, ce qui se fait par un couteau dans le poitrail, avec de l'adresse de la pratique, on y atteint un des vaisseau principaux du coeur, ce qui assure une bonne jugulation, une saignée; afin d'expulser le plus complètement du corps, les abatteurs exercent des pressions sur les flancs et la paroi abdominal (...).
3. A. Lentacker, W. Van Neer en K. Desender: "Le puits C13. Archéozoologie," in: *Braives Gallo-Romain V. La fortification du Bas-Empire (Publications de l'Art et d'Archéologie de l'Université catholique de Louvain 83)*, red. R. Brulet (Louvain-la-neuve: Département d'archéologie et d'histoire de l'art, 1993), 284-339.
4. N. van der Sijs, *Chronologisch Woordenboek*, (Amsterdam: Veen, 2001). Verdere vroegste vermeldingen van de verschillende termen in verband met slachten en het slachtbedrijf werden ontleend aan M. Philippa, F. Debrabandere, A. Quak (red.), *Etymologisch woordenboek van de Nederlandse taal* (Amsterdam: Amsterdam University Press, 2003) en aan; *Woordenboek der Nederlandsche Taal* (herdruk Den Haag: Sdu, 1993 - 2001).
5. *Bulletin communal de la Ville de Gand* (1875), 361-362.
6. De beschrijving van de historische slachtpraktijk is vooral gebaseerd op J. De Loverdo, *Construction et agencement des abattoirs* (Parijs: Dunodet Pinat, 1906); M. Piettre, *Inspection des viandes et des aliments carnées* (Parijs: Baillière, 1921); P.A. Koolmees, *Symbolen van openbare hygiëne, gemeentelijke slachthuizen in Nederland 1795 - 1940*, (Rotterdam: Erasmus, 1997).
7. A. von den Driesch, J. Peters, *Geschichte der Tiermedizin* (Stuttgart: Schattauer, 2003), 22.
8. Bijbelboek Leviticus. Hoofdstuk 17, vers 13 tot 15 (Bijbel dat is de gansche Heilige Schrift, Amsterdam, Nederlandsche Bijbelgenootschap, 1905, hedendaagse spelling):

‘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.’

9. Vertaling van : ‘... *leur religion [van de moslims] leur interdit de consommer la viande d’un animal qui n’a pas été sacrifié par un de leurs coreligionnaires, et dont la tête, au moment de l’abattage, n’était pas tournée vers l’Orient. Sur ces deux points ils sont intraitables, et ils refusent la viande la plus succulente, s’ils en ignorant la provenance, sous prétexte qu’elle a été mal saignée*’ (de Loverdo, 161-162).
10. DIAREL Report. *Main outcomes and recommendations to good animal welfare practices during religious slaughter*, 2010.
11. M. Ferrières, *Histoire des peurs alimentaires* (Parijs: Seuil, 2002), 60.
12. Sympathetische magie is, voor wat vlees betreft, verder uitgewerkt in: L. Devriese, “Vlees eten mag dat wel? Voorgeschiedenis van het hedendaagse vegetarisme,” *Vlaams Diergeneeskundig Tijdschrift* 82 (2013): 283-297.
13. De Gentse ‘polityemeester’ (toezien op stadswerken en stedenbouw); Justo Billet duidt in 1662 het Groot Vleeshuis aan met de term ‘beenhuys’, zie: E. De Busscher, *Juste Billet, chroniqueur Gantois* (Gent: Imp. De Busscher, 1873), 171. In Vlaanderen werd het woord beenhouwer al in de veertiende eeuw gebruikt als familienaam, echter zonder duidelijke link met het slagersambacht, zie: F. Debrabandere, *Verklarend woordenboek van de familienamen in België en Noord-Frankrijk* (Amsterdam: Veen, 2003). Nog eerdere vermeldingen in de veertiende-eeuwse Gentse stadsrekeningen, zie: A. Van Werveke, *Gentsche Stads- en Baljuwsrekeningen 1280 – 1336*, (Gent: Register, Vuylsteke, 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 voor het gebouw dat behouden bleef.
14. Ferrières, 57-58.
15. F. Salvetti, *De Beenhouwersstraat. Het vlees en het ambacht doorheen tijden en culturen* (Tielt: Lannoo, 1985), 82.
16. Stadsarchief Gent, Oud Archief, Reeks 108 Voorgeboden, nr. 4, f. 152v-153 en 153v-154; nr. 5, f. 2; nr. 6, f. 76r-v.
17. R. De Herdt, “Het Groot Vleeshuis: een functioneel middeleeuws gebouw,” *Tijdschrift voor industriële cultuur* 89 (2003): 2-14.
18. *Recueil des Reglemens de Police de la Ville de Gand*. Première partie, (Gent: Fernand, 1819), 174-176.
19. M. de Waele, “De aristocraten van de Middenstand. Beenhouwers en slagers in Gent (1850 – 1990),” *Tijdschrift voor industriële cultuur* 89 (2003): 45-46.