

Een Rijselse schotel van het slagersambacht

Karsten Vandebotermet.

A. Enkele geschiedkundige feiten als achtergrond

In Egypte en Griekenland waren de verschillende beroepen al van in de oudheid hiërarchisch gestructureerd. De Romeinen namen die structuur van de Grieken over. Tijdens de Romeinse Republiek bestond reeds, onder vele andere, de vereniging van de slagers, met name de *a lanandis canibus*.

De *Lex Julia de collegiis*, die het werk van Caesar of Augustus was, bracht alle verenigingen onder staatscontrole. Er ontstonden strenge reglementeringen en er werd bepaald dat elk beroep erfelijk werd en tot de familie beperkt moest blijven.

Zowel de *boarii*, de slachters van runderen, de *pecuarii*, de slachters van kleinvee, als de *suarii*, de varkensslachters, gingen de dieren op de markten en het platteland ophalen. Vervolgens werden ze geslacht, versneden en verkocht.

Aan dit soort beroepen, die voor de voeding en de bevoorrading van de bevolking instonden, werden privileges *in natura* toegekend. Ze kregen door de staat wijn toebedeeld en hadden recht op een vijfde deel van het vlees.

De slagersverenigingen hadden hun eigen leiders en goden. De leden kwamen bij elkaar bij begrafenissen en feesten en onderhielden relaties met soortgelijke beroepen, zoals de slachters en offerpriesters van de tempels.

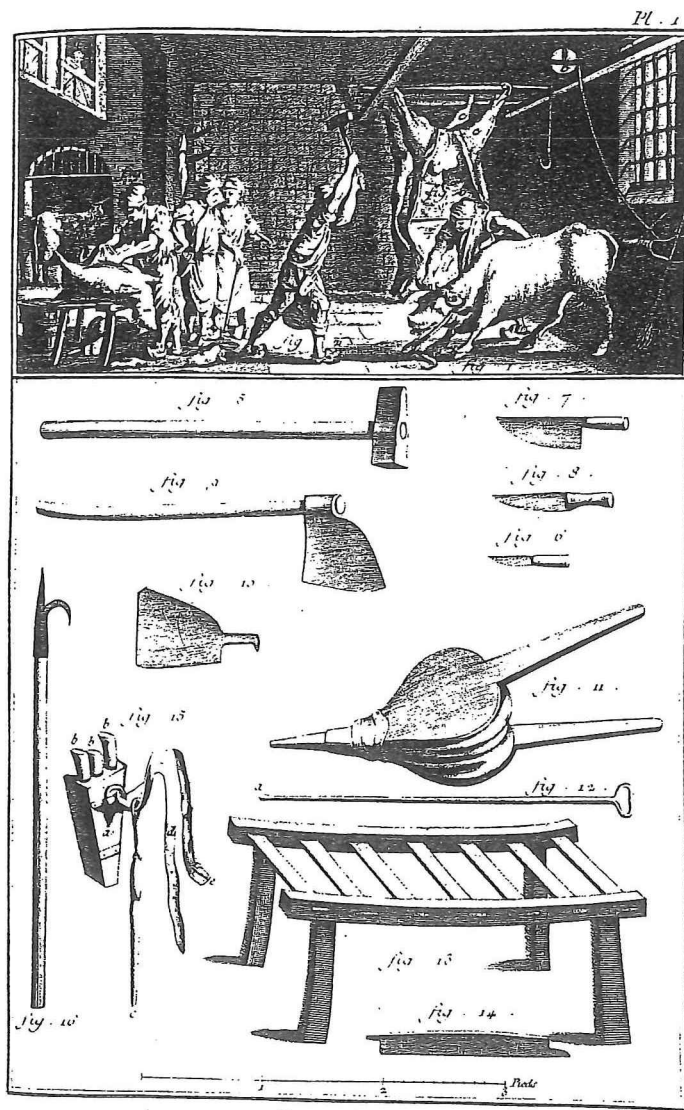
Onder invloed van Rome werd dit sterk uitgebouwde corporatieve systeem ook in Gallië toegepast. Het kwam evenwel bijna uitsluitend in zuidelijk en centraal Frankrijk tot ontwikkeling en sloeg in het noorden nauwelijks aan.

Het gilde- en ambachtswezen zoals we dat bij ons kenden vóór de Franse Revolutie, heeft dus met dat verschijnsel, dat van Romeinse oorsprong is, niets te maken. Het ontstaan van de gilden hier wortelt in een Germaans gebruik, waarbij belangrijke handelsverrichtingen plaatsvonden tijdens een maaltijd, het *convivium*.

De organisatie van het gilde- en ambachtswezen hing onverbrekkelijk samen met de stedelijke organisatie en de toename van de stedelijke autonomie tijdens de middeleeuwen. Die beroepsstructuren waren vanaf de 13de eeuw gebaseerd op door de overheid toegekende privileges, waarbij de plichten en de rechten van beide partijen duidelijk omschreven waren. Zo bezat de middeleeuwse slager, naast het alleenrecht op het verkopen van vlees, ook het monopolie over de afgeleide

producten ervan. Dikwijls was hij zelf nog veehouder en vetmester. Net zoals dat bij de tinnegieters het geval was, was het slagersgilde of -ambacht gebaseerd op een gestructureerde hiërarchie van functies en taken. De concrete invulling daarvan verschilde natuurlijk wel van stad tot stad. Zo mochten de Antwerpse slagers, vreemd genoeg, niet zelf slachten, terwijl dat in andere steden wel kon. In de stad Antwerpen had men daartoe immers "dertien gesworen knaepen" aangesteld. Eén was er belast met het slachten van de varkens, zes van de runderen, en de overige zes van de schapen en de lammeren. Tijdens de vastenperiode mocht er te Antwerpen niet geslacht worden. De enige uitzondering daarop bestond uit een aan de slager speciaal uitgereikte vergunning wanneer ouderen of zieken vers vlees moest bezorgd worden. [fig 1]

fig 1 Gravure van slagersgereedschap uit de encyclopedie van Diderot en d' Alembert (1751).



In het *Ancien Regime* was vlees een echt luxeproduct dat maar zelden op het volksmenu stond. Brood en pap (meer rogge dan tarwe), bonen, erwten en eieren, aangevuld met kaas,

karnemelk of bier, reuzel of wat boter, en af en toe een goedkoop stukje vlees, vormden toen de basisingrediënten van de dagelijkse voeding. Op het platteland zal dat menu evenwel ietwat gevarieerder geweest zijn dan in de stad.

Bij de gegoede klassen at men heel wat beter en uitgebreider. Zeker bij gelegenhedenmaaltijden kon er stevig getafeld worden. Zo werden bij voorbeeld te Antwerpen in 1537, op de rouwmaaltijd na de begrafenis van kanunnik Thomas Janssens, 80 pond runds- en 36 pond kalfsvlees, 30 kippen, 8 ganzen en 38 pond rijst verorberd.

Een reisbeschrijving van de Lage Landen die in 1565 te Antwerpen werd uitgegeven door de Italiaan Guicciardini, roemt de welstand van de slagers in onze contreien. Die rijkdom berustte hier dus blijkbaar grotendeels op de afname door de rijkere klassen.

Ook in de 17de en de 18de eeuw, ondanks een niet te verwaarlozen sociaal-economische achteruitgang op vele plaatsen in Vlaanderen, bleven de slagerscorporaties tot de belangrijkste van onze steden behoren.

B. De schotel

In vergelijking met gegraveerd schutterstin, dat toch al vrij zeldzaam is en daarom ook fel gegeerd en verwoed verzameld wordt, is gegraveerd tin afkomstig van ambachtscorporaties nog heel wat zeldzamer. Het is dan ook met enig genoegen dat wij hierna een stukje over de (voor)geschiedenis van het slagersambacht bij wijze van inleiding- een fraai gegraveerde schotel van zulk een ambacht, gegoten in het Frans-Vlaamse Rijsel, aan de lezer kunnen voorstellen. [fig 2]

fig 2 18de- eeuwse
Rijsele schotel
van het slagersambacht.



Deze schotel heeft een meervoudig geprofileerde rand en meet 38,4 cm in doorsnede. In het plat werd een slachttafereel gegraveerd met daarrond, als extra versiering, een sierlijk golvende lijn. Het tafereel toont ons twee figuren in werkkledij en met mutsen op het hoofd. Een jonge stier staat met zijn kop tussen hen in. De kleinere man houdt het rund vast bij de horens, terwijl de grotere een slachthamer boven het hoofd zwaait om daarmee het slachtbeest de genadeslag toe te brengen. (Die methode om koeien te slachten -ze met een slag van de hamer de kop inslaan- werd nog tot in de 20ste eeuw toegepast.) De slachters en de stier staan op een eilandvormige bodem of ondergrond. Dit soort "bodems" onder personages en/of dieren blijft men op gegraveerde schotels uit Rijsel tot aan het einde van de 19de eeuw aantreffen. [fig 3]

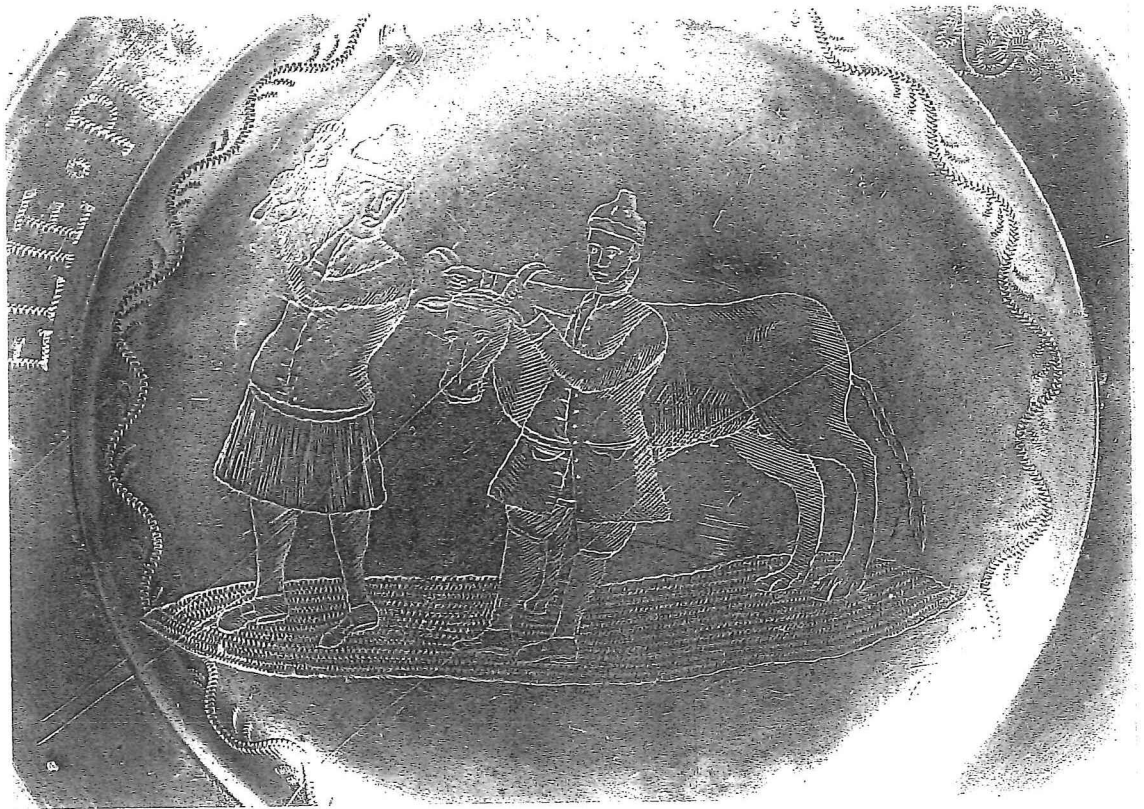


fig 3 Détail van het gegraveerd tafereel. Let op de snijsporen.

Langs de bovenzijde, in de boord van de schotel, staat het volgende opschrift gegraveerd: "ELIE ° PRUJOTS ° GRAND ° 1788". [fig 2]

Uit het jaartal komt een bloemetje te voorschijn. "Prujots" is een typische familienaam uit die streek. Het is een verbastering van de naam "Pruvost" of "Provost", wat "de Proost" betekent. "Grand", gebruikt als zelfstandig naamwoord, betekent volgens *Le nouveau dictionnaire Français-Hollandais* uit 1828:

"grote, aanzienlijke". Ook de moderne *Van Dale Frans-Nederlands* vertaalt het met "hooggeplaatst persoon"; voornaam, aanzienlijk persoon". Wellicht duidt "grand" dan ook een functie aan vergelijkbaar met die van hoofdman. Een zekere Elie Pruuots kreeg deze schotel dus in 1788 uitgereikt ter gelegenheid van zijn aanstelling als "grand".

Het opschrift en de versiering werden in zigzaggravure aangebracht. Een dergelijke gravure komt tot stand door de burijn tijdens de gravering heen en weer te bewegen, waardoor een zigzagvormige lijn ontstaat. Het uitzicht van dergelijke zigzaglijnen hangt af van de frequentie en amplitude van die beweging en van de breedte van het gereedschap.

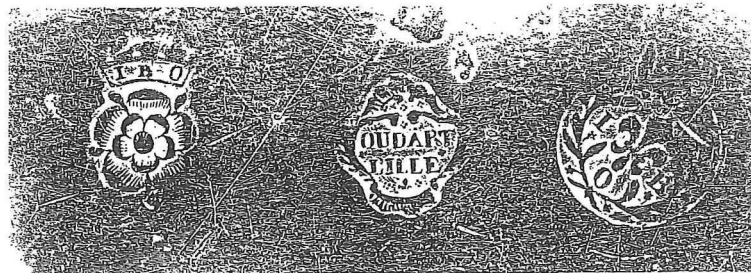
De schotel vertoont een tiental snijsporen die over de rand en op de gravure in het plat lopen. [fig 3] Blijkbaar werd hij ooit gebruikt om er iets op te snijden, in dit geval vermoedelijk een groot stuk vlees. Ook op andere borden en schotels van Vlaamse corporaties, bij voorbeeld die van schuttersgilden, komt men soms zulke snijsporen tegen.

Een voor de hand liggende verklaring daarvoor is de volgende. Dergelijke tinnen schotels en borden werden bij speciale gelegenheden uitgereikt aan personen die in een hogere functie verheven werden, of aan de winnaars van schutterswedstrijden, zoals na koningsschietingen. Zulke ceremoniële uitreikingen gingen op vele plaatsen gepaard met een flinke feestmaaltijd. Op dat feestmaal zal het geschonken bord of de schotel vervolgens gebruikt geweest zijn door degene die hem cadeau had gekregen. Er werd op sommige plaatsen dus voedsel op voorgesneden of zelfs effectief op gegeten. We kunnen ons gemakkelijk voorstellen dat onze Elie Pruuots tijdens het feestmaal ter zijner ere de taak kreeg toebedeeld om op zijn mooie schotel een mals stukje vlees voor zijn beroepsgenoten aan te snijden.

C. De merken

Op de achterzijde van het plat van de schotel staan de merken van de tinnegieter. [fig 4]

fig 4 Merken van
J.B.J. OUDART,
Rijsel 18^{de} eeuw.



Dit zijn de gietersmerken van Jean Baptiste Joseph Oudart. Hij behaalde zijn meesterschap in Doornik, maar vestigde zich tijdens de tweede helft van de 18de eeuw als "marchand étainier" te

Rijsel in Frans-Vlaanderen (Petit, p. 11). Meester Oudart overleed in 1798 of 1799 (Vermeersch, p. 74 en p. 220).

Ook "(H)O(u)da(e)r(t)" is een Vlaamse familienaam uit die streek.

Na de Franse Revolutie werden al op 14 juni 1791 alle oude beroepsorganisaties in Frans-Vlaanderen bij wet ontbonden en verboden. Zowel de slager Pruuots als de tinnegieter Oudart zagen daardoor hun eeuwenoud gilde of ambacht opgedoekt worden.

Bronnen

- 1 *De Beenhouwersstraat : het vlees en het ambacht doorheen tijden en kulturen*, door Françoise Salvetti.
Tielt : Lannoo , 1985. - 199 p. : ill. - ISBN 90-209-1340-9.
- 2 *Catalogus schenking Herssens*, door V. Vermeersch.
Brugge : Stedelijke Musea , 1977. - 231 p. : ill.
- 3 *Les étains du Hainaut et leurs poinçons*, door Karl Petit.
Mons : Fédération du Tourisme de la Province du Hainaut, 1978. - 66 p. : ill.
- 4 *Europa aan tafel : een verkenning van onze eet- en tafelcultuur*, eindred. F. de Nave en C. Depauw.
Deurne : MIM , 1993. - 239 p. : ill.
Catalogus n.a.v. de gelijknamige tentoonstelling (Antwerpen, verscheidene musea, 25 september tot 31 december 1993).
- 5 *Jubileumuitgave van de Antwerpse verenigingen voor vee en vlees, 1988*, samenst. Omer van den Abbeele ; eindred. Adriaan Linters.
Antwerpen : Stadsbestuur , 1988. - 308 p. : ill.
Jubileumuitgave n.a.v. 110 jaar Stedelijk Slachthuis. - Bevat: Vlees in de pan : historisch overzicht ; Tis al vant Vercken : catalogus van de kunst- en documentaire tentoonstelling over vee en vlees, samenst. Paul Verbraeken.
- 6 *Nouveau dictionnaire Français-Hollandais*, door G.B.J. Raingo.
Mons : Le Roux , 1828. - 746 p.
- 7 *Van Dale Groot woordenboek Frans-Nederlands*, door B.P.F. Al. - 2de dr.
Utrecht : Van Dale Lexicografie , 1990. - 1580 p.
ISBN 90-6648-121-8.
- 8 *Woordenboek van de familienamen in België en Noord-Frankrijk*, door Frans Debrabandere.
Brussel : Gemeentekrediet , 1993. - 2 dl.