



TOESPRAAK 150 JAAR

**door NORBERT VAN SPEYBROECK,
erevoorzitter & ondervoorzitter**

Verenigde Vleeshouwers Gent en Omliggende



Beste genodigden, collega's, en vrienden van onze vereniging,

Het is mij een grote eer u vandaag te mogen toespreken op deze bijzondere gelegenheid: de viering van het 150-jarig bestaan van de Verenigde Vleeshouwers Gent en Omliggende. Laat mij u meenemen in een stuk geschiedenis over ons vak en hoe ik dit zelf mocht ervaren.

De oorsprong van de vleeshandel in Gent

Om te begrijpen waar wij vandaan komen, moeten we teruggaan tot de vroegste geschiedenis van de vleeshandel in onze stad. Reeds in 1251 was er sprake van een eerste vleeshuis aan de Groentemarkt. In 1326 verhuisde deze activiteit naar de locatie waar het vleeshuis zich vandaag nog steeds bevindt, met niet minder dan 116 stallen. Het beroep was toen voorbehouden aan veertien families, die bovendien enkel onderling mochten huwen met afstammelingen van andere vleesverkopende families — een teken van hoe gesloten en gereglementeerd het ambacht destijds was.

Pas in 1796 werd het toegelaten om vlees ook elders in de stad te verkopen, buiten het vleeshuis.

Het oudste originele document dat wij hebben mogen inzien, dateert van 1764. Ondanks de moeilijk leesbare, archaïsche schrijfwijze, kunnen we er duidelijk in lezen dat het verboden was om bloed, ingewanden en ander dierlijk afval op de openbare weg of in de Leie te werpen. Deze en andere historische documenten konden wij raadplegen dankzij ons voormalig bestuurslid, Michel Huyghe, aan wie wij bijzondere dank verschuldigd zijn.

Het ontstaan van onze vereniging in 1876

Hoe is onze Gentse vereniging dan precies ontstaan? Gent beschikte destijds reeds over een slachthuis, en het waren de slaggers zelf die, met het oog op een eerlijke prijs voor de verkoop van huiden, beenderen en andere bijproducten, besloten de handen in elkaar te slaan. Zo richtten zij

een bond op die instond voor de gezamenlijke verkoop, in grote hoeveelheden en tegen de beste prijs.

Van die beginperiode resten ons nog waardevolle documenten. Zo lezen we in oktober 1887 hoe, ter gelegenheid van de inhuldiging van het erevaandel van de maatschappij, voorzitter F. Van de Walle het vaandel in stoet naar de zetel van de Verenigde Vleeshouwers bracht, gevestigd in het Minardskoffiehuis.

De twintigste eeuw

Laten we van hieruit een sprong maken naar de jaren 1900 en verder. Het oudste vakblad in ons bezit dateert van 1 mei 1943 en telt destijds 18.196 slagers en spekslagers in België, met Oost-Vlaanderen als koploper — een cijfer dat op zich al veel zegt over de kracht van ons ambacht in deze regio.

Dat wij met onze vereniging door de jaren heen zeker ook een prominente bijdrage van aanwezigheid in het hoofdbestuur te Brussel hebben gerealiseerd, staat buiten kijf. Karel Zwaenepoel is daarvan een uitstekend voorbeeld: hij bekleedde zowel op provinciaal als op nationaal niveau een toppositie binnen de landsbond. Zijn winkel in de Donkersteeg draagt nog steeds zijn naam, en zijn opvolgers weten het lamsvlees tot op vandaag op meesterlijke wijze te versnijden en te presenteren — iets wat wij zelf mochten meemaken tijdens de prachtige demonstratie bij Vercaro in Wetteren. Ook vele andere bestuursleden hebben zich in Brussel ingezet binnen het hoofdbestuur, en tot op de dag van vandaag is onze huidige voorzitter Marc Haegeman medeschatbewaarder.

Vanaf de jaren 1940 kende onze slagersbond een sterke ledengroei, met een secretariaat dat in de topjaren maar liefst vier voltijdse bedienden telde, onder leiding van Marc Van Geert, die gedurende lange tijd het secretariaat heeft geleid. Zelfs een brand in ons secretariaat kon ons niet van ons stuk brengen.

Uit een ledenadresboekje van 1964-1965 blijkt dat de slagersbond Gent, zonder de deelgemeenten zoals Ledeberg mee te rekenen, reeds 202 leden telde. Reken je de omliggende gemeenten erbij, dan kom je uit op meer dan 500 leden.

Hoogtepunten uit onze geschiedenis

Dat er die jaren veel te doen geweest is in en rond Gent, is zeker. Denken we maar aan de jaarlijkse "Vette Os" op de Beestenmarkt, een hoogdag voor elke slager, en aan de prachtige paasetalages bij de vooraanstaande Gentse slagers. Samen vierden wij nog niet zo lang geleden de honderdste verjaardag en tevens laatste editie van de Vette veemarkt op de terreinen van IMOV in Afsnee.

Op dat moment schreven cursisten van IMOV bovendien geschiedenis: onder leiding van leraar Ghislain Lippens en onder toeziend oog van Jules Van Poel braken zij het wereldrecord Gentse kop, met een gewicht van 2.829,6 kg — een record dat officieel werd gehomologeerd en tentoongesteld in het Gravensteen.

Een absolute topper binnen ons 150-jarig bestaan is de organisatie van de wedstrijd Eurostar, eerst in het slachthuis en later in IMOV. In 1989 lezen we over de tiende editie, waarbij de

nieuwe generatie slagers van IMOV schitterden naast de meer gevestigde namen, met als drijvende kracht organisator Hilaire Bauwens, gewezen voorzitter en hier vandaag aanwezig, en met een jury bestaande uit onder meer de Maarschalk, Jules Van Poel en Ghislain Lippens.

We hebben echter ook moeilijke periodes gekend. Ik denk aan de betoging van de slagers in Brussel, met 8.000 deelnemers. Aan de sluiting van het slachthuis en de veemarkt (gebouwd in 1855, gesloten in 1987). En natuurlijk aan de crisissen rond hormonen, BSE, dioxine en varkenspest, die onze sector zwaar op de proef stelden.

Persoonlijke herinneringen

Ik wil ook enkele van mijn persoonlijke herinneringen delen uit het jaar 1958.

In 1958, het jaar van de Wereldtentoonstelling in Brussel, begon ik op veertienjarige leeftijd als leerjongen in de Noordstraat in Gent — een straat waar destijds twee slagerijen naast elkaar gevestigd waren. Ikzelf was in dienst bij slagerij Versavel, een naam die hier vandaag nog steeds aanwezig is via de kleinzoon, die altijd lid is gebleven en later zelf een slagerij uitbaatte in Zomergem. Naast ons was Boucherie du Nord gevestigd, vandaag nog bekend als de voorouders van de familie Nooyen.

Eén dag per week gingen wij naar school in de Tarbotstraat in Gent, waar wij onderwijs kregen van de gerenommeerde leraar Van Biervliet — een man aan wie ik, samen met vele andere oud-leerlingen die hier vandaag aanwezig zijn, nog steeds warme herinneringen bewaar. Het was tijdens die lessen dat ik iets zag dat mij mijn hele leven zou blijven boeien, en dat ik u graag als rode draad wil meegeven. Onze leraar voorspelde toen al dat we in de toekomst ons eten "uit de muur" zouden kunnen halen — een uitspraak die destijds algemene hilariteit veroorzaakte, maar die intussen al geruime tijd realiteit is.

“Schapen lopen in een kudde, de adelaar vliegt alleen — zo is het ook in het zakenleven.”

In het atelier stond deze spreuk op de houten balken gebeiteld.

Enkele gebruiken van toen zijn mij bijzonder bijgebleven. Op dinsdag werden de dieren levend aangekocht op de wekelijkse veemarkt en tot woensdagochtend in de stallen geplaatst, om de dag nadien, uitgerust, geslacht te worden in het slachthuis. Op donderdag werd het vlees in halve dieren met open vrachtwagens met een zeil erover naar de slagers gebracht, door twee dragers binnengebracht en aan de haak gehangen, zichtbaar voor de klanten in de winkel. Zij konden dan hun bestelling plaatsen voor het weekend — doorgaans soepvlees en rosbeef — terwijl stoofvlees en gehakt voor het begin van de week erna bestemd waren.

Donderdagnamiddag werd het voorkwartier versneden en klaargemaakt voor de bestellingen van vrijdag en zaterdag, en de hele zaterdagvoormiddag stond in het teken van de leveringen aan huis met fiets en mand vooraan.

Een andere gewoonte die mij is bijgebleven: het achterkwartier, zonder lap, ging twee tot drie weken apart in de frigo om te besterven, om vervolgens in het weekend versneden en verkocht te worden — een vroege vorm van wat we vandaag "dry aging" noemen.

Historische advertentie uit het vakblad:

“Koopt u uw runderen op voet? Laat ze dan enkel slachten bij uw vereniging, het Syndicaat der Verenigde Vleeshouwers van Gent en Omliggende. Wij waarborgen u: perfecte uitvoering, stipte levering aan huis, matige prijs.”

Ik herinner mij ook nog het rondrijden met grote ijsblokken van ongeveer 25 kg, om de koelcellen te bevoorraden. Ook waren er al cutters en grote gehaktmolens bij de betere slagers, waarmee reeds paté, kookworst en gekookte ham werden gemaakt. Er is ook een technisch artikel te vinden in ons vakblad met als titel: 'Grijze kern in salami, hoe te voorkomen?'

Ik lees in het vakblad van 1967 — het jaar waarin ikzelf als zelfstandig slager startte — dat er een actie liep onder het motto "win uw auto bij uw slager." Meer dan 150 slagers namen deel met te winnen prijzen: een auto, maar ook tien koelkasten en vijftien scheerapparaten. Het winnende lot werd uitgegeven in de slagerij Van Speybroeck, maar viel helaas spijtig genoeg niet bij mij in de zaak, wel bij mijn toenmalige naamgenoot in de Sint-Pietersaalstraat.

Van uitdaging naar vernieuwde trots

Dat het koopgedrag rond vlees de voorbije decennia sterk is veranderd, beseffen wij maar al te goed. Grootwarenhuizen en hoeveslagerijen hebben hun deel van de markt ingenomen bij de consument, en ook onze slagers kregen af te rekenen met grossiers die met scherpe prijzen en reclame ervoor zorgden dat men de eigen charcuterie niet langer zelf maakte. Gelukkig is het tij intussen gekeerd, en blijft het kerens: het ambacht vindt stilaan opnieuw zijn plaats, en onze slagers herontdekken hun vakmanschap.

Dat onze vereniging daar zelf een aandeel in heeft gehad door het organiseren van demonstraties, cursussen en opleidingen is een feit waar wij terecht trots op zijn. Onze leden hebben door de jaren heen tal van mooie prijzen in de wacht gesleept, ook op Europees niveau. Enkele voorbeelden:

- De wedstrijd "Door de Vlam" voor de mooiste vleestoonbank van België, met glans gewonnen door een van onze leden, namelijk Slagerij Blockeel in Oudenaarde;
- De Oscar bij Eurobeef, waar onze leden herhaaldelijk in de prijzen vielen;
- De recente wedstrijd "Beste Slager van België," waar onze leden vrijwel steeds bij de winnaars te vinden waren, met zelfs een overwinning in de laatste twee edities voor een van onze leden, slagerij Mortier uit Nevele.

Slotwoord

Ik wil afsluiten met zowel een wens als een vraag. Volgend jaar sta ik zeventig jaar in het slagersvak, ben ik 60 jaar lid van de Verenigde Vleeshouwers van Gent en vijftig jaar bestuurslid van onze Gentse vereniging. Het is een lange weg geweest, met vele uitdagingen, maar wij staan er nog steeds. Mijn wens is dat de adelaars in ons vak — de doorzetters, de vernieuwers — blijven pionieren, want voor hen en voor het ambacht ligt er nog steeds een mooie toekomst in het verschiet.

Mijn vraag richt ik in het bijzonder tot onze nationale voorzitter en zijn bestuur: laten we samen sterk blijven staan, en de uitdagingen die op ons pad komen samen aanpakken, in een sterke en verenigde organisatie.

Vanavond doen we dat alvast door samen te genieten van dit feest.

Hartelijk dank voor uw aandacht.

