

Omer Vilain over de tijd van toen

Toen het vlees nog puur natuur was...

Over ieder beroep bestaan er ettelijke verhalen. Hierbij speelt de folklore vanzelfsprekend een grote rol. Als ik denk aan de beenhouwers - of slagers, zoals men ze behoort te noemen - van vijftig-zestig jaar geleden, dan komt toch het een en ander in mij op. Toen was het vlees bij de beenhouwer nog puur natuur...

De beenhouwers van vroeger waren eigenlijk uitsluitend detailhandelaars van vlees. Ze gingen hun dieren kiezen en kopen in het slachthuis. In de winkel werden de dieren dan versneden en verwerkt. Naast 'onbehandelde' stukken vlees, kon men nog smout, pastei en bloedworst kopen maar veel meer soorten lagen er niet in de toonbank. Als de slager vet had gesmolten, kon men ook de zogenaamde *krakers* kopen. Die harde stukjes waren bijzonder geliefd voor hun heel bijzondere smaak. Krakers werden gebruikt voor sausen of gewoon om op de boterham te smeren.

Als men nu een slagerswinkel binnenstapt, komt men eigenlijk ook terecht bij een charcutier en traiteur. Heel vaak is het aandeel van het onbewerkte vlees miniem geworden. De klanten geven nu de voorkeur aan geprepareerde waren. Vroeger was er van bereide vleesgerechten nauwelijks sprake.



De slagerswinkel die voor 1914 op de hoek van het Wapenplein en de Adolf Buylstraat gelegen was. Niet minder dan acht slagers waren toen in deze zaak aan het werk.

Voorlopers ijskasten

Natuurlijk was er vijftig jaar geleden ook al sprake van *gekapt* (gehakt) en worst. Doorgaans had de slager veel bekijks van het jonge volk als hij met zijn vleesmolen aan de gang was. Het was wonderlijk om zien hoe allerlei kleine stukjes vlees aan de andere kant van de molen opnieuw verscheen als een dikke rode sliert. Het gehakt werd doorgaans *gedraaid* als de klant erbij was. Zo kon de koper goed zien welk vlees er werd verwerkt. Van eerlijkheid gesproken! Hetzelfde gold voor het maken van worsten. De schoonmaakte darmen werden op een ijzeren trechter gezet en via die trechter werd het gemalen vlees in de darmen geduwd.

Van elektrische ijskasten was er vijftig jaar geleden nog maar nauwelijks sprake. De slagers hielden hun vleesvoorraad koel met ijs dat ze in de ijsfabriek bestelden. Nog vroeger werd het ijs gehaald uit zogenaamde ijskelders. Op die

plekken werd het uit Noorwegen aangevoerde ijs bewaard en vandaaruit in grote blokken, met paard en kar vertransporteerd. Bij de slagers hingen de kwartieren in een speciale ruimte. Daar waren speciale bakken voorzien waar het in brokken gehakte ijs werd gedeponeerd zodat het optimaal zijn koelte kon afgeven.

De mensen hadden nog tijd

Natuurlijk ging het een halve eeuw geleden allemaal stukken trager dan nu. Maar de huisvrouwen vonden het toen ook helemaal niet erg om te wachten. In iedere beenhouwerij stonden er drie, vier stoelen en de wachtende dames maakten van hun bezoek aan de slager gebruik om een babbeltje te slaan.

Wie liever niet zelf naar de winkel ging, kon het vlees ook thuis besteld krijgen. Iedere beenhouwer had wel een knecht die, met vooraan op zijn fiets een grote mand, de verschillende bestellingen aan huis leverde. Het gebeurde dan ook vaak dat men in de stad van slagersknechten door de straten zag 'crossen'. Algauw verwierven die jongens de reputatie snel te kunnen fietsen. Zo kwam het dat in bepaalde gemeenten (bijvoorbeeld in Stene), naar aanleiding van de jaarlijkse kermis, een fietswedstrijd voor slagersknechten werd geprogrammeerd. Hierbij moesten de jongens koersen met een fiets waarop vooraan een grote mand was gemonteerd.

Slagersfamilies

In Oostende waren er vroeger

verschillende beenhouwerijen die door mensen van eenzelfde familie werden uitgebaat.

De meeste slager waren dan ook afkomstig van 'de buiten'. Bekende slagersfamilies waren: de Casteleyns, de Van Craeynests, de Masemans en de Vyveys.

Een maal per jaar versierden de beenhouwers hun etalge op een heel bijzondere wijze. Ter gelegenheid van Pasen werd met een geslacht biggetje en smout een mooi kunststuk vervaardigd dat dan trots tentoon werd gesteld.

Echt uithangborden hadden de beenhouwers vroeger niet hangen aan hun zaak. Er was enkel de naamvermelding en soms een grote vergulde koeiof ossekop.

(Omer Vilain)