

## Vlees eten, mag dat wel?

### Voorgeschiedenis van het hedendaagse vegetarisme

L.A. Devriese

Museumcollectie Veterinair Verleden Merelbeke  
 Faculteit Diergeneeskunde, UGent  
 Salisburylaan 133, B-9820 Merelbeke

devriese.okerman@skynet.be

## SAMENVATTING

In dit overzicht wordt vooral gezocht naar de verklaring van het feit dat religieuze spijswetten en taboes bijna uitsluitend voedseltypen van dierlijke herkomst viseren. Primordiaal in het ontstaan daarvan 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 stoffen: feces, urine, speeksel, sperma of andere geslachtsuitvloei. Hun lichamen bevatten bovendien geheimzinnige vochten, zoals bloed en lymfe. Vlees is er in mindere of meerdere mate onzichtbaar mee ‘gecontamineerd’. Dit helpt mede de afschuw in veel culturen te verklaren van het vlees van carnivoren en omnivoren, zoals de kat, hond en het varken.

In dit artikel worden enkele ethische aspecten van beperkingen op het eten van vlees in Europees historisch perspectief belicht. Gewezen wordt op de sterke bindende kracht van religieuze spijswetten. Achtereenvolgens komen aan bod: de ontwikkeling van de veeteelt, vlees als luxeproduct, vlees derven, versterven en vasten in de christelijke traditie, toegelaten en niet-toegelaten voedsel met de achtergronden daarvan, motieven van vroegere en van hedendaagse vegetariërs. Verdere hoofdstukjes handelen meer specifiek over de afkeer van het eten van talrijke diersoorten, taboes op paarden-, varkens- en hondenvlees en het rituele slachten.

Als besluit wordt gesteld dat de eeuwenoude taboesfeer rondom vlees indirect een gunstige voedingsbodem vormt voor de hedendaagse vegetarische stroming. De directe motiveringen van hedendaagse vegetariërs, in hoofdzaak de bekommernis om dierenwelzijn en milieu, verschillen echter fundamenteel van de oudere magische en religieuze grondslagen van het (bepaalde types) vlees mijden.

## INLEIDING

In de jongste jaren is in onze welvarende streken een opvallende opgang van het vegetarisme, vooral onder de jongeren. Een sterk confronterend boek als “Eating Animals” van de Amerikaanse journalist en bestsellerauteur Jonathan Safran Foer kende en kent een overweldigend succes (Safran Foer, 2009). Een hoofdstuk in Amanda Kluvels cultuurhistorisch overzicht van de relatie mens en dier, “Mensendier”, kreeg als titel “De holocaust op je bord” (Kluvel, 2009). 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” (Herzog, 2011).

In de courant toegepaste betekenis gaat vegetarisme

om het eten van enkel 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 en 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 ‘veggiedag’ zagen het licht.

De vraag of we ons opnieuw uitsluitend tot plant-

aardig 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 proovlees zijn belangrijke katalysatoren in de menselijke evolutie geweest (de Waal, 2013).

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 de daaruit voortvloeiende eetgewoonten wordt dikwijls niet onderkend en toch helpt kennis daarvan de soms heftige emoties verklaren die mensen ertoe bewegen deze of gene eetgewoonte of smaakneiging bij zichzelf, maar vooral bij anderen af te keuren en zelfs te bestrijden. Denken we maar even aan het rituele 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 blijven voortwerken lang nadat de religieuze beleving verdwenen is.

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 kunnen speuren naar achtergronden. Daarom deze poging tot de beschrijving en analyse van de voorgeschiedenis van een wijd verspreid 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. Dit terwijl er toch zoveel meer toxische planten en plantendelen in de natuur voorkomen, om van fungi nog te zwijgen. Verboden daarop 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 dank (Fresco, 2012).

## ONTWIKKELING VAN DE VEETEELT

Om het vleesgebruik historisch te kaderen, wordt een snelle schets van de ontwikkeling van de veeteelt en het vleesverbruik gemaakt.

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 voor hun trekkracht. En in het geval van paardachtigen ook als lastdier om te reizen of om mee te paraderen, ten oorlog te trekken, etc. maar dat kon zich slechts een heel kleine minderheid permitteren. Het feit dat de eerste domesticaties -na die van de hond- schapen en geiten betroffen, wijst erop 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 (Delort, 1984).

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 werden. Dat liet ook toe de voedselvoorraad opgedaan bij een welgelukte vangst over een langere periode te spreiden. Er bestonden immers nog 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 'pecuniair' 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 (Gautier, 1998). Volgens archeo-zoölogische gegevens was het rund vanaf de 11<sup>de</sup> - 12<sup>de</sup> eeuw vleesproducent nummer één in onze streken. Het beest werd echter pas geslacht als het voor andere doeleinden (vooral trekkracht) onbruikbaar geworden was (Delort, 1984). 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 keukens om veel vlees voorafgaand aan het braden gaar of halfgaar te koken, iets wat hedendaagse fijnproevers niet zou bevallen (Van Uytven, 1998). De industrialisering van de vleesverwerking vanaf de 19<sup>de</sup> eeuw bood meer mogelijkheden. Een oude afgemolken koe kreeg namen toebedeeld die er bepaald niet om logen: worstenkoe, saucissebeest, fabriekekoe, soepekoe, koe voor de molen (Ryckeboer, 1993).

Toch bleef de rundveeteelt heel lang marginaal. Pas in de 18<sup>de</sup> 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 jeneverstokers. Bierdrif en spoeling, restproducten van respectievelijk bier- en brandewijnproductie, leveren een rijk voedsel op dat vooral voor de rundvetmesting gebruikt werd.

Daarnaast was enkel varkensvlees van belang (De Clercq, 2011). Zo vermeldt prefect Faipoult in zijn bekende “Mémoire Statistique” (1805) van het Schelde-departement (het huidige Oost-Vlaanderen) alleen het varken als vleesproducent (Faipoult, 1960). Het varken waarover meer in een van de volgende hoofdstukjes, was inderdaad de enige diersoort die enkel gehouden werd om zijn vlees, en dan nog. Van dat dier werd het vet het meest geapprecieerd.

### VLEES: DESTIJD'S 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 de gevangenissen, socioloog avant-la-lettre, neer als

eindresultaat van zijn beroemd geworden onderzoek uitgevoerd in 1853 (Ducpétiaux, 1855). 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 (Mareska en Heyman, 1845). 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<sup>de</sup> 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 (De Waele, 2003; De Witte, 1986; Scholliers, 1993).

De tijd waarin Ducpétiaux, Heymans en Mareska onderzoek deden, vormde wel een dieptepunt. 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. In 1855 omschreef de Nederlandse arts E.C. Büchner dit 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 vermoeienis bezwijken, en rigten ziekten meer verwoestingen aan dan het staal en het vuur des vijands” (geciteerd in Koolmees, 1997).

De schaarste die pas begon te verdwijnen in het laatste kwart van de 19<sup>de</sup> eeuw, nadat de invoer van vlees en granen uit Noord- en Zuid-Amerika mogelijk geworden was, helpt mede het enorme prestige van vlees als compact krachtenversterkend, vooral eiwitrijk voedsel te verklaren.



Figuur 1. Uit de eerste jaargang (1934) van “Onze Plicht”, de voorganger van “Kerkelijk Leven”, beter bekend als het “Parochieblad” (DSMG Sint-Amandsberg, afd. “Vliegende Bladen”, reeks “Pers”).

## ‘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 zolang geleden golden strenge geboden en verboden op het vasten, waarin vlees centraal stond. Ze worden in detail opgesomd. In de aflevering van de hierbij gereproduceerde allereerste jaargang (1934) van het welbekende parochieblad, in alle Belgische bisdommen verspreid (Figuur 1). 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 voor waarschuwden (De Baets, s.d.). 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 bijvoorbeeld in het vernoemde parochieblad, wel al verminderd. In de vastentijd, de ‘grote vasten’, de weken voorafgaand aan Pasen, waren het veertig aaneensluitende dagen. “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 nog nader gedefinieerd. Dan moet men, net zoals op alle vrijdagen doorheen het hele jaar, het eten van ‘vleesch’, ‘vleeschsoep’ of ‘vleeschnat’ (bouillon) mijden. Iedereen ouder dan twintig en jonger dan zestig, “wanneer hun gezondheidstoestand of hun staatsplicht er niet onder lijdt”, moet in die periode 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,

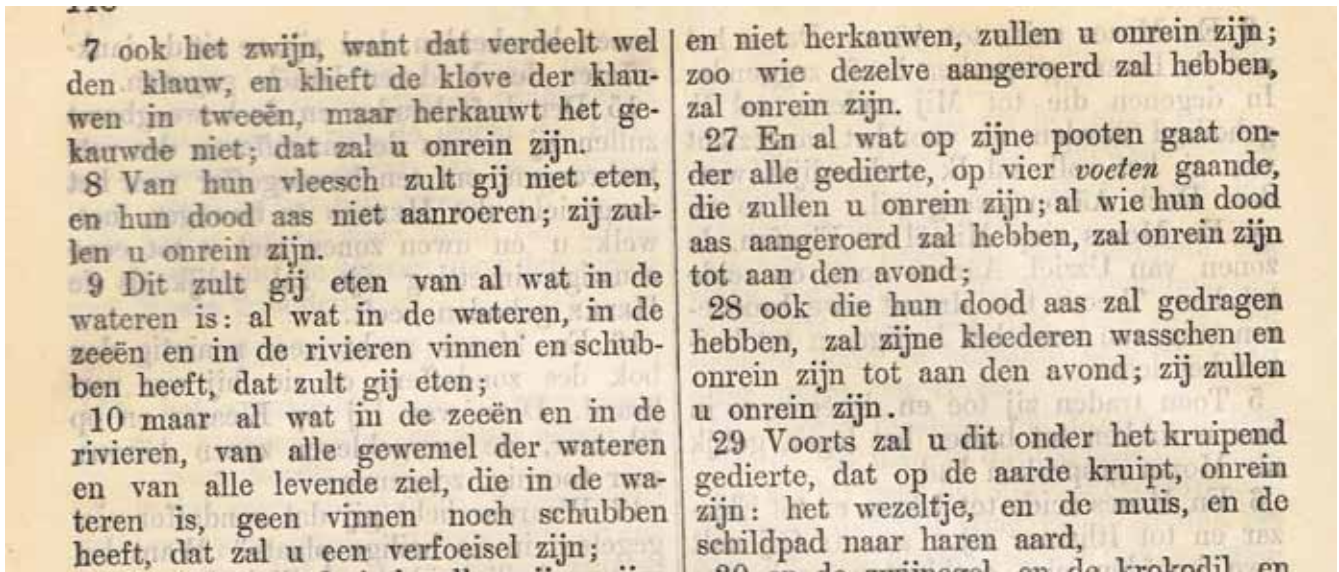
overdrachtelijk ‘in acht nemen’, in het bijzonder van de kerkelijke voorschriften betreffende het vasten. Het parochieblad, het huidige ‘Kerkelijk Leven’, heette in de jaren dertig van de vorige eeuw dan ook zeer toepasselijk ‘Onze Plicht’. In de volksmond was het simpelweg ‘de Plicht’. Erg zouden we 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 erop lijkt dat de kerkelijke leer in het verleden 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 psychische effect van ‘versterving’ mag niet onderschat worden: veel mensen voelen zich beter, krachtiger door zich geregeld of af en toe iets lekkers te ontzeggen. Uiteraard hoopt de gelovige ook dat door vlees derven de kans zal verminderen dat zijn/haar ziel in de hel kan belanden, of dat ze toch minder lange tijd in het vagevuur zou moeten spenderen. Er hangt een beloning in het hiernamaals aan vast.

Christelijke vastentradities evolueerden doorheen de tijd. Zo bestond er in het vroege christendom een vorm van vasten die de benaming xerofagie (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 seksualiteit. 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.

## TOEGELATEN EN NIET TOEGELATEN IN DE DRIE GROTE MONOTHEÏSTISCHE GODSDIENSTEN

Van oudsher waarden allerlei menselijke samenlevingen de dieren in termen van eetbaar en oneetbaar, wild en tam, nuttig en nutteloos of zelfs schadelijk. Dat alles in functie van het enige wat telde (telt?): de mens. Al het denken daarover was (en is?) antropocentrisch. De eerste categorie was zeker niet de minst



**Figuur 2.** Fragment uit de zeer gedetailleerde beschrijving van rein en onrein (toegelaten en verboden) voedsel in hoofdstuk 11 van het bijbelboek Leviticus. Hier in de aartsvaderlijke taal van de uitgave door het Nederlandsch Bijbelgenootschap, Amsterdam, 1908.

belangrijke en het onderscheid tussen eetbaar en on-eetbaar werd dikwijls in een religieuze context inge-bed, waardoor het een dwingend karakter kreeg. Zeer bekend zijn de oudtestamentische regels zoals die in het boek Leviticus (hoofdstuk 11) worden uiteenge-zet (Figuur 2): “En de Heere sprak tot Mozes en tot Aäron, zeggende tot hen; spreek tot de kinderen Is-raëls, zeggende: dit is het gedierte dat gij eten zult uit alle beesten die op aarde zijn” (Nederlandsch Bijbel-genootschap, 1908).

Daarna volgen de voorschriften, zeer gedetailleerd en expliciet. Toegelaten zijn: beesten met in twee ge-spleten klauwen die ook herkauwen, in het water le-vende 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 ko-nijnen en hazen die geen gespleten klauwen hebben. Eveneens niet eetbaar is een twintigtal met naam op-gesomde vogelsoorten waaronder arenden, haviken, kraaien, raven en verder ook nog gedierte dat op of onder de aarde kruipt.

Deze verboden en regels leven in varianten en aanvullingen verder door in de voorschriften voor toegelaten voedsel, de wijze van slachten en bereiding inbegrepen. Weinig bekend is dat de van oorsprong joodse voorschriften ook golden in het vroege christendom, waar het onderscheid tussen rein en onrein voedsel mettertijd echter verdween. Tijdens de vroege middeleeuwen vaardigde 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 infra). 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

en niet herkauwen, zullen u onrein zijn; zoo wie dezelve aangeroerd zal hebben, zal onrein zijn.

27 En al wat op zijne pooten gaat onder alle gedierte, op vier *voeten* gaande, die zullen u onrein zijn; al wie hun dood aas aangeroerd zal hebben, zal onrein zijn tot aan den avond;

28 ook die hun dood aas zal gedragen hebben, zal zijne kleederen wasschen en onrein zijn tot aan den avond; zij zullen u onrein zijn.

29 Voorts zal u dit onder het kruipend gedierte, dat op de aarde kruipt, onrein zijn: het wezeltje, en de muis, en de schildpad naar haren aard,

30 en de zwijnegel, en de krokodil, en

opgeheven, zo werd door de theologen gesteld. Voor de reinen van geest waren immers alle dingen rein (Thomas, 1983). Alleen sommige sektariërs hielden vast aan de leer dat het bijvoorbeeld 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 (ratio-nele) afkeer voor bepaalde vleessoorten of voedselbe-reidingen 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 ge-meenschappen die nadruk leggen op religieuze spijs-wetten, voelen een sterke afkeer van het verbodene. Ze kunnen verschrikkelijk onpasselijk en ziek worden als ze per ongeluk dergelijk voedsel innemen.

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 oor-spronkelijk ‘geschikt’ en later ‘ritueel correct van sub-stantie en bereiding’ en dus ‘toegelaten’. Het tegenge-stelde, ‘terefah’, oorspronkelijk: ‘door prooidieren verscheurd’, evolueerde naar ‘ongeschikt’, ‘ritueel niet correct’ en dus ‘niet toegelaten’. De moslim-wereld kent de analoge termen ‘halal’ en ‘haram’. Hierboven worden de woorden ‘rein’ en ‘onrein’ ge-bruikt omdat ze dikwijls in de voorschriften opdui-ken. 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: pu-re), uit het Latijnse purus, is de betekenis analog:

‘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 (Ferrières, 2002). Bij joden en christenen was de schrik wederzijds.

Een uiterst belangrijk begrip in dit verband is ‘contagium’: besmetting (Simoons, 1994), zoals 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 in hoofdstuk III, Frazier, 1993). Als je in contact komt met iets, dan kunnen de eigenschappen daarvan in je ‘overvloeien’. Dit geloof is verwant met dat in witte magie (bijvoorbeeld in de geneeskraft van heiligenreliken, actief in de dichte nabijheid of bij aanraking) en evengoed met de schrik voor zwarte magie. In de 17de- en 18de-eeuwse heksenprocesverslagen zijn tal van voorbeelden te vinden van heksen die mens en dier ziek maakten of zuivelbereidingen lieten mislukken door aanraking of door het achterlaten van een of ander voorwerp of stuk voedsel.

Het is de denk- en leefwereld van de sympathetische magie: de geheime kracht, de ingebeelde 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. De vrees voor contagium leefde en leeft overigens niet enkel binnen en buiten elk van de drie in Europa welbekende monotheïstische godsdiensten in hun verschillende varianten, maar ook en nog veel sterker in het hindoeïsme (met onder andere zijn ‘onaanraakbaren’) en het boeddhisme.

De contagiumtheorie brengt het antwoord op de vraag waarom er zoveel meer taboes op vlees en dierlijke producten 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 andere geslachtsuitvloei. Hun lichamen bevatten geheimzinnige vochten, zoals bloed en lymfe. Het zijn allemaal stoffen die ontbreken bij planten, maar die we zeer goed kennen bij onszelf.

Dit helpt mede de afschuw verklaren van het vlees van carnivoren en omnivoren. De eerste 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

varkens en honden. Bij deze twee diersoorten komt er nog bij dat die zelf met graagte uitwerpselen (coprofagie) en ander afschuwelijks verorberen. Des te meer gevaar voor contagium.

Dit wordt aangevuld met een tweede contagium-element: 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 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 verboden inhouden, niet enkel op het eten van talrijke diersoorten die als verachtelijk, walgelijk, ervaren werden maar ook op het eten van minder voor de hand liggende dieren en vleessoorten.

## 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 afgewend hebben van bepaalde voedselsoorten omdat die een reëel gevaar voor voedselinfecties konden (kunnen) inhouden. Ook onbewust van de echte microbiële oorzaken, die pas vanaf de 19<sup>de</sup> 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 gesteund (Simoons, 1994). Een uitzondering daarop vormt wellicht het verbod op het eten van dood gevonden dieren, omdat de mogelijkheid van snel optredende voedselinfecties en toxi-infecties in dat soort gevallen aanzienlijk reëler is dan in gelijk welke andere omstandigheid.

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 naast de hierboven beschreven psychologische ondergrond inderdaad een bio-economische basis hebben (Harris, 1974). Beide types motivatie kunnen elkaar ondersteunen. Ze gelden eventueel in verschillende tijden of op verschillende niveaus (Booth, 1994). Zo heeft de magisch-religieuze geïnspireerde afkeer van bloed met de 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 infra 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 de middeleeuwen lag het mislukken van de graanoogsten aan de basis ervan. In de 19<sup>de</sup> eeuw verscheen de verschrikkelijke aardappelplaag 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 kunnen 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 erop toezien (Fresco, 2012). 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: relïer) 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 (Mayer-Rochov, 2009). Een religieus 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 opneemt, ondersteunen en hechter maken. Nadat die noodzaak verdwenen is, wordt de praktijk bestendigd door de tot stand gekomen identiteit.

## IN DE GRIEKS-HELLEENSE EN 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 er zich tegen. De 'heiden' Seneca aanzag het mijden van vlees als een triomf van de geest over het lichaam.

De vroegchristelijke praktijk was minstens gedeeltelijk uit die hoek afkomstig of werd erdoor versterkt. Men was ervan 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 (Thomas, 1983). Bij christenen speelde mee dat het 'verdorven' lichaam steevast als 'het vlees' opgevoerd werd; het zwakke vlees, de zonde des vlezes, etc. Het werd tegenover de verheven ziel gesteld en geminacht. Paulus schreef 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" (Nieuw Testament, Brieven van Paulus, Galaten, hoofdstuk 5, vers 17). Oppervlakkig 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 ervan overtuigd dat vlees eten de vleselijke, dierlijke lusten waarmee ook zij kampten, 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, kluizenaars en monniken, die naar seksuele onthouding streefden, leefde bovendien de gedachte dat vis niet uit seksuele 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 scheppingsverhaal 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 hoererij, en van het verstikte, en van bloed" (Genesis, hoofdstuk 9, vers 4; Handelingen, hoofdstuk 15, vers, 20, 21 en 25).

Dergelijke gevoelens leefden in extreme vorm bij de katharen in de 12<sup>de</sup>-13<sup>de</sup>-eeuwse Provence (Ferrières, 2002). 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 (Delort, 1984).

## MOTIEVEN VAN VROEGERE 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<sup>de</sup> eeuw, met name in protestantse kringen. De leer van Pythagoras en diens Helleense geestesgenoten kende navolgers die zich Pythagoreërs noemden (Thomas, 2003). Meer invloed dan deze etherische, moeilijk vatbare leer hadden gezondheidsclaims en vooral het kenmerkend wijd verbreide geloof dat karakter beïnvloed zou worden door eetgewoonten. Sommigen stelden

onomwonden dat vegetarisme agressie, vurigheid, wraakzucht en wreedheid vermindert.

In de 19<sup>de</sup> eeuw werd het woord vegetariër geïntroduceerd en ontstonden de eerste vegetarische verenigingen. Tal van opvallende figuren, vogels van zeer diverse pluimage, vonden zich daarin: Leo Tolstoï, Richard Wagner, George Bernard Shaw, Albert Schweizer en Adolf Hitler, om maar de meest bekende te vernoemen (Barkas, 1975). Deze eerste vegetariërs kenden uiteindelijk weinig volgelingen. Ze waren niet zelden erg radicaal of behoorden tot duistere heterodoxe groeperingen: zevendedags-adventisten, natuurminnende utopische socialistische, enz. Zoals hier al eerder aangehaald overleefden massa's armen ook overwegend vegetarisch, zelfs veganistisch, simpelweg omdat ze zich geen vlees, eieren of zuivel konden permitteren. Zij hadden echter 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 behandeld worden (Ryder, 2000). 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 (Booth, 1994). Dirk-Jan Verdonck nam in zijn historische studie van het Nederlandse vegetarisme een toename van dergelijke gevoelens waar vanaf de jaren zestig van de vorige eeuw. Verder schreef hij: "Hoewel over 'welzijn der dieren' al in de 19<sup>de</sup> eeuw gesproken was, werd de samenstelling 'dierenwelzijn' pas begin jaren '70 gemeengoed (...)" (Verdonck, 2009).

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 omstrede is 'het vlees laten' of 'vlees minderen' uit zorg voor het milieu, omwille van de impact van veeteelt op de CO<sub>2</sub>-uitstoot en de opwarming van de aarde.

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. Marktimpertieven veroorzaken intercontinentaal vervoer- en voedseltransport, met daaraan verbonden een energieverbruik en overlast op een nooit eerder geziene schaal. Zou de geïndustrialiseerde veeteelt niet

beter herkauwers 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! Neofobie is van alle tijden.

Keith Thomas beschreef in zijn "Man and the natural World" de meestal erg subjectieve afkeer die mensen voelden en voelen van veel soorten dieren en bijgevolg ook van hun vlees (Thomas, 1983). Hij geeft historische voorbeelden aan van redeneringen die de afkeer zagezegd verklaren. In het algemeen wordt de natuurlijke wereld hiërarchisch ingedeeld. Aan de top staat bijvoorbeeld 'koning leeuw', maar als puntje bij paaltje komt is het de mens. Die indeling is een afspiegeling van de hiërarchisch gestructureerde mensenmaatschappij met de monarch aan de top. De 'natuurlijke' indeling vormt een rechtvaardiging van de eigen maatschappijordening. Een volmaakte cirkelredenering.

Onderaan is het kwalijk toeven. Wars van elke redenering over voedszaam of lekker, geredelijk beschikbaar of onbeschikbaar, hebben de meeste mensen in onze streken een afschuw van een heel groot aantal diersoorten. Vooral insecten, amfibieën en reptielen zijn griezels. Anderzijds kon een miniaturist of een 17<sup>de</sup>-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 gepresenteerd op een bordje liggen, het maakt niet uit. Dat eten we niet! Nog liever sterven van de honger. Alhoewel, ... dat is relatief (zie infra '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 voor menselijk voedsel is in opmars. We zijn echter nog ver van het geredelijk verorberen van wat Shakespeares heksen wilden prepareren voor de arme Macbeth. Hun heksenhutsepot was niet toevalig bijna helemaal samengesteld uit vleselijke ingrediënten.



## 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<sup>ste</sup> 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 (Simoons, 1994). 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 dat niet. De consumptie daarvan beperkte zich overigens niet tot de Germanen, ook Keltische, Baltische en Slavische volkeren aten 'paard', zoals ook de steppevolkeren van Centraal-Azië, die voor hun overleven helemaal afhankelijk waren van deze diersoort (Figuur 3).

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 daarin meespeelde, staat allesbehalve vast. Archeologische vondsten duiden erop 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 (Simoons, 1994; De Waele, 2003). Anderzijds werden

paarden ook bij ons niet (of niet altijd) geuild en van hun vlees ontdaan. Daarvan getuigt bijvoorbeeld een prachtig bewaarde vondst van een 15<sup>de</sup>-eeuws intact begraven paard in Raversijde (Ervynck, 2012).

Men zou kunnen argumenteren dat de hoge status die het dier vanaf de feodale tijd genoot, de aanvaardbaarheid als 'ook nog eetbaar' in de weg stond, maar hierbij moeten we ook bedenken dat het voor een paard



Figuur 3. 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).

**G. & F. VERKERCKE -- PAARDENSLAGERS**  
(Huisgericht in 1889)  
 DENDERMONDSCHER STEENWEG, 61, GENT  
 TELEFOON 41124

**WAT GEEFT ONS VLEESCH AAN VOEDINGSWAARDEN ?**

<b>PAARDENVLEESCH</b>	1200 eenheden.
Rundvleesch	620 eenheden.
Varkensvleesch	680 eenheden.
Kalfvleesch	450 eenheden.

Hoe goedkooper het vleesch, hoe hooger de voedingswaarde.

Voor het vleesch van **PRIMA-KWALITEIT** der firma

**G. & F. VERKERCKE**

**PAARDENVLEESCH ALLEEN IS VRIJ VAN TERINGBACILLEN**

**G. & F. VERKERCKE -- PAARDENSLAGERS**  
(Huisgericht in 1889)  
 DENDERMONDSCHER STEENWEG, 61, GENT  
 TELEFOON 41124

**WIJ ETEN PAARDENVLEESCH.**

Verbaasde gezichten, PAARDENVLEESCH ! Wat zou er wel voor zijn om paardenvleesch te eten ?

**VANWAAR DE AFKEER TEGEN PAARDENVLEESCH ?**

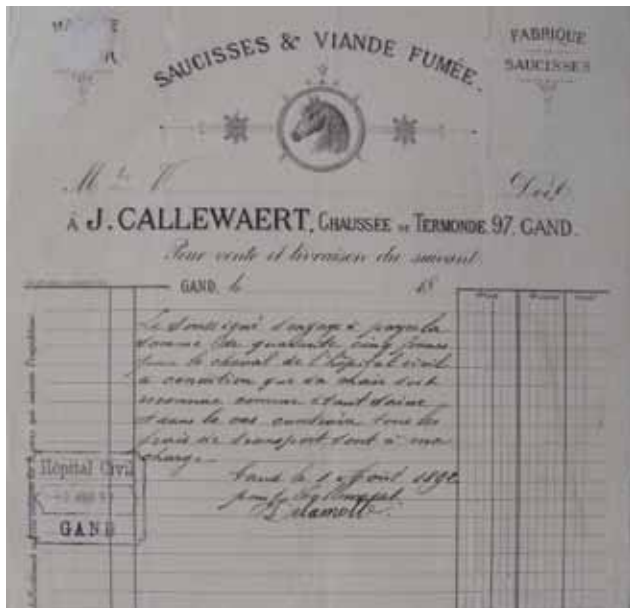
Inderdaad in vele streken bestaat er een afkeer tegen het gebruik van paardenvleesch als voedingsmiddel.

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 VOOROUDETS ATEN VEEL PAARDENVLEESCH**

Figuur 4a en 4b. 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 tuberculosebacil, verwekt *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.



**Figuur 5. Paardenslager en bloedefabrikant Callewaert koopt een afgedankt paard van de ‘Burgerlijke hospitalen van Gent’, op voorwaarde dat het dier zal goedgekeurd worden voor consumptie (archief, OCMW).**

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 alsmear lager op de maatschappelijke ladder. Het dier werd nog jarenlang afgejakkerd tot het als een mager scharminkel te sterven lag. Het weinige vlees dat er nog aanhing, was vermoedelijk niet bepaald lekker. Trek- en lastdieren werden dikwijls hardvochtig behandeld, iets wat evenmin bevorderlijk was voor de hoeveelheid en de smaak van het vlees (Thomas, 1983). 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 voerlui en schamele lieden bij wie ze uiteindelijk terecht kwamen.

Uiteindelijk waren de bezwaren tegen het eten van paardenvlees vooral praktisch van aard. De dieren waren te duur om alleen als 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<sup>de</sup> 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 (Figuur 4a en 4b: Lekker en voedzaam! Vrij van tuberculose!) bleef de status van paardenvlees eerder laag (Gade, 1976). 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 droge gefermenteerde paardenworsten. De semi-industriële fabricage daarvan is niet ouder dan de 19<sup>de</sup> eeuw (Figuur 5).

Andere landen volgden maar de taboesfeer bleef min of meer hangen. Bij ons waren er immers een niet onaanzienlijk aantal paardenslagerijen actief. In 1932 telde Gent 24 paardenslagers tegen niet minder dan 614 vleeshouwers (De Waele, 2003).

Nog vroeger ging het er heel anders aan toe. Tal van gemeenten in Nederland en in België hadden ooit één of meer plaatsen aangeduid als ‘paardenkerkhof’ (Figuur 6 en 7). Hoewel ongetwijfeld slechts een minderheid daarvan tot op heden is blijven doorleven als plaats- of huisnaam, zijn het er nog heel wat. Vanwaar deze toch wel zonderlinge benaming? Meestal waren dat de plekken waar de vilders hun niet al te proper beroep uitoefenden, de zogenaamde vilderijen (Koolmees, 1997). Tot in de 19<sup>de</sup> eeuw werd



**Figuur 6. Keerbergen, anno 2007.**



**Figuur 7. ‘Peerdekerkhof’ in Gent, omgeving Voskenslaan (detail uit een prekadastrale kaart ca. 1810 (Stadsarchief Gent, reeks DD nr. 12).**



**Figuur 8.** 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.

er meestal geslacht in of bij de slagerswoning zelf, in dichtbevolkte straten en steegjes, wat de nodige overlast bezorgde, vooral vanwege het afval. Vanaf de late middeleeuwen kwamen er in steden en stadjes talrijke verboden op het werpen van slachtafval in rivieren en grachten. Het afval, vooral ingewanden en maaginhoud, moest voortaan naar bepaalde plaatsen, meestal buiten de stadswallen, gevoerd worden om er te begraven.

Ook zieke, gestorven en voor consumptie afgekeurde dieren en vooral afgeleefde paarden werden naar die plekken verwezen. Vermoedelijk werden de oude knollen en andere sukkels ter plaatse geslacht. Het vlees van dergelijke 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 een 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, mocht zeker overnacht niet blijven liggen, tenzij diep begraven. De vele loslopende honden zouden er wel raad mee geweten hebben. Om van katten en ratten nog te zwijgen.

## VARKENSVLEESTABOE

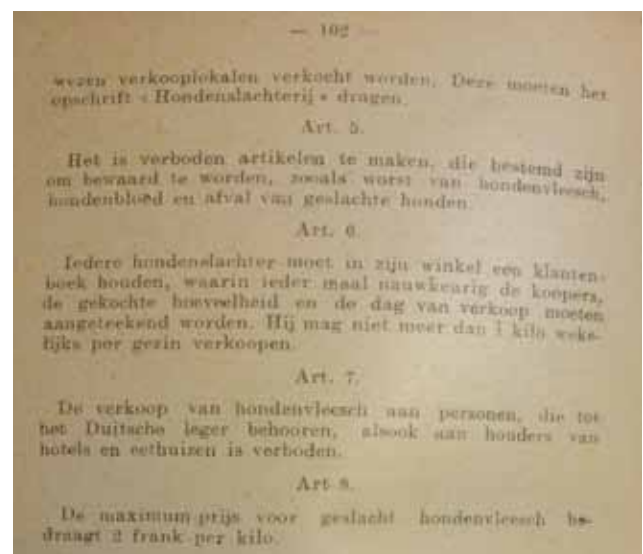
Voor sommige in de Bijbelse Leviticustekst met naam genoemde diersoorten is het evident: ze zijn afstotelijk en/of op het randje af oneetbaar. Minder voor de hand liggend is dat varkensvlees niet enkel in het jodendom, in de moslimgeloofspraktijk en in het vroege christendom, maar ook in het hindoeïsme taboe is.

Volgens de hier eerder beschreven, nu verlaten theorieën zou dit taboe steunen op het gevaar voor zoönotische worminfestaties waarin primitief onhygiënisch gehouden varkens een rol kunnen spelen.

Een andere achterliggende reden kan gezocht worden in voedselconcurrentie. De drie grote woestijn-godsdiensten (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 semiwoestijnen. Maar de 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 geiten (Simoons, 1994). 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 geen bevredigende verklaring voor dit specifieke geval. Frederick Simoons concludeerde uit de studie van archeologische en historische gegevens omtrent de Hebreeën en hun nabuurlingen 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 gewor-



**Figuur 9.** Reglement op de hondenslakterijen 3 april 1917. Fragment uit de drielijge "Vezameling der officiële bekendmakingen tijdens den oorlog in Gent en omgeving. 1 maart 1917 – 31 juli 1917".

den stammen. Omwille van dit eenheid versterkend onderscheid bleef het taboe van kracht, werd het zelfs geïntensifieerd lang nadat de Hebreëen 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. De grootte van bossen werd in die tijd aangegeven in aantallen varkens die er voldoende voedsel konden vinden (Voet, 1949). Eikels zijn totaal ongeschikt als mensenvoedsel. Tussen haakjes, mesten in de zin van vetmesten is etymologisch afgeleid van 'mast' (= varkensvoer). In de steden zag men ook nog enkele 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) in de 17<sup>de</sup> 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<sup>de</sup> 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". Het meest verkocht men de biggen (in vroegere eeuwen de 'jaarlingen') en als het kon, hield men er één voor eigen gebruik over (Lindemans, 1952).

### 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 de Eerste Wereldoorlog, toen niet enkel vlees, maar voedsel in het algemeen vooral in de steden schaars werd, at men wel degelijk hondenvlees. In een stad als Gent is dat goed gedocumenteerd. De hondenslachterij werd zelfs officieel georganiseerd door de bezetters, die extreem bureaucratisch te werk gingen (Figuur 8 en 9). Zo kon het gebeuren dat de Gentenaars aan het einde van de Eerste Wereldoorlog zongen over een 'een schelleken boeboe'. Hondenvlees, inderdaad. 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 verwijst naar de "Saucietjesboulevard", alias "Boulevard Boeboe" of Elisabethlaan bij het Sint-Pietersstation (Lieverrouw-Coopman, 1974). 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 de private slachterijen niet verbieden maar er moest controle komen en gegarandeerd worden dat het om 'gezond' hondenvlees ging.

De zaak werd met Duitse gründlichkeit aangepakt. In het gemeentelijk slachthuis werd een hondenslachtvloer ingericht. Er moest slachtrecht betaald worden. Alleen gezonde dieren kwamen in aanmerking en het vlees kreeg een bijzonder keurteken. De hondenhuiden dienden tegen betaling afgeleverd te worden aan de 'Hautsammelstelle' of aan erkende opkopers. In de landelijke gemeenten was het slachten van honden verboden. Tot slot moest het Gentse gemeentebestuur winkels aanwijzen waar vlees kon verkocht worden. Zij moesten het opschrift 'hondenslachterij' of 'hondenbeenhouwerij' dragen en ze mochten geen ander vlees verkopen. Alle preparaten die hondenvlees bevatten, dienden voorzien te 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 maximum 1 kg per week aankopen. Aan hotels, restaurants en Duitse militairen mocht er geen 'boeboe' verkocht worden (Despretz, 1992).

Zogenaamde 'dakkonijnen', alias katten geprepareerd als konijnenstoofpot, werden evenmin versmaad maar daarvoor moest men niet naar de slager. Het vangen en doden van een dergelijk 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' wordt genoemd (dood gevonden dieren) en alles wat daarmee in aanraking komt. 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 ze 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 (Ferrières, 2002).

We kunnen ons nauwelijks voorstellen hoe aanlokkelijk het moet geweest zijn voor hongerende mensen als ze ergens op een lekker stuk doodliggend wild stootten en welke beproeving het was dat ze het moesten laten liggen. Even erg was het als een van hun weinige huisdieren -kostbaar bezit- ziek viel en 's morgens dood gevonden werd. Maar toch, het strenge verbod was ooit rechtmatig en nuttig.

Precies op dit strenge verbod, neergeschreven in de Pentateuch (de eerste vijf boekrollen van de 'thanach'),



**Figuur 10. Geprepareerde kalfskop midden een ensemble vleeswaren (Atelier Pieter Aertsen, Amsterdam 1508 - 1578, detail uit 'De Vleesstal').**

de kern van het joodse geloof, steunt het gecontesteerde verbod op het verdoven vóór 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 slachttraditie vastgelegd in de 'dhabihah' ('dhab'). De vraag stelt zich in hoeverre het verbod op het 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.

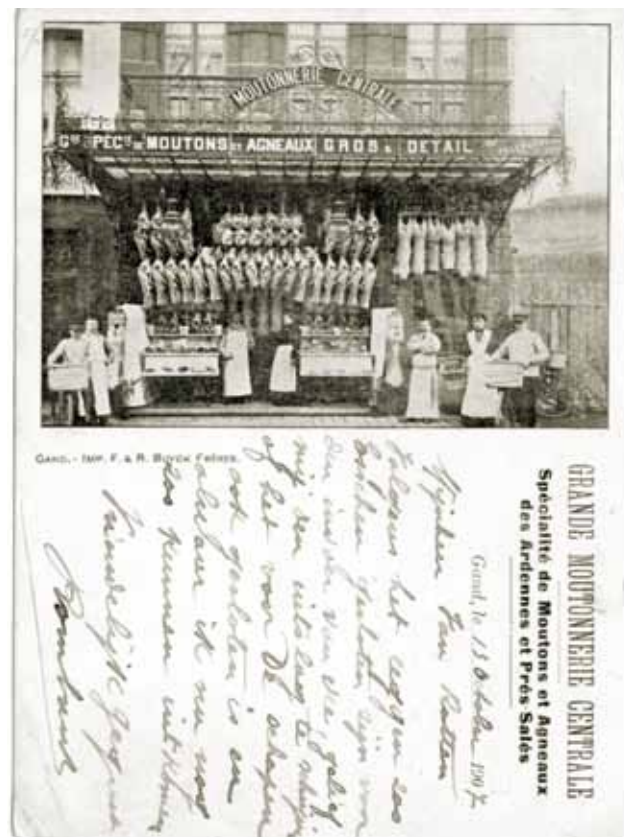
Voor een evenwichtige behandeling van dit delicat, politiek beladen probleem verwijzen we naar diergeneeskundige literatuur (Koolmees, 1997; Koolmees et al., 2003; Martens, 2013).

## TABOE OP DOOD

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 beseftte 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" (Bentham, 1789).

De huidige vleeseters van de menselijke soort willen zo weinig mogelijk herinnerd worden aan het geslachte en gevlide dier waarvan hun smakelijk lapje

afkomstig is. Nog het allerminst door een geprepareerde kop, al of niet met namaakogen erin (Figuur 7). 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 (Figuur 10, 11, 12 en 13). Wellicht kennen we binnenkort enkel nog vleesstukjes onder hygiënische folie in piepschuimschoteltjes, 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 vleeseters 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, burens en kennissen kwamen het lijk groeten. De dood was alom tegenwoordig. Begrafenisstoeten trokken naar kerk en kerkhof, familiegraven bleven 'eeuwig'. 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



**Figuur 11. Anno 1907. Bij wijze van spreken op straat, ten aanschouwe van iedereen, schapenkarkassen van de Grande Moutonnerie Centrale, Sint-Michielsstraat, Gent (collectie PKRH).**



Figuur 12 en 13. 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 Chaïm 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 17<sup>de</sup> 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 asociaal is geworden. In: Koolmees, P.A., Swabe, J.M., Rutgers, L.J.E. (ed.). (2003). *Het doden van dieren*. Wageningen, Academic Publishers, Wageningen, 23-34.

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 ‘mede lijden’, medelijden dus, letterlijk.

## BESLUIT

Vegetarisme is geen nieuwe stroming. Het wortelt in eeuwenoude vastenvoorschriften voor gewone mensen en monniken, in spijswetten en in geschreven of ongeschreven voedseltaboes. Uit het hierboven beschrevene moge blijken dat deze verboden op zijn minst een goede voedingsbodem vormen voor het hedendaagse vegetarisme. Vlees is al eeuwenlang min of meer verdacht. Op het gebruik rustten en rusten tal van religieus geïnspireerde beperkingen en taboes. Aan de basis daarvan ligt de vrees voor onzichtbare bezoedeling door geheimzinnige stoffen, zoals bloed en lymfe of afschuwpekkende

uitscheidingen, zoals fecaliën en geslachtsexcreties. Door contagium kunnen deze een nadelige invloed uitoefenen op de mens. Voor plantaardig voedsel geldt dat niet of nauwelijks. De zoveel grotere aandacht voor en schrik van residuen in vlees dan in groenten en fruit zijn misschien te wijten aan een tot op heden onbewust doorleven van de daaruit voortgesproten vrees.

De directe motiveringen van hedendaagse vegetariërs, in hoofdzaak de bekommernis om het dierenwelzijn en het 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, het liefst samen met hen.

Dit alles en de eeuwenoude taboesfeer die vlees omringt, laten zelfs toe een afwijzing van stamcel-

vlees (kweekvlees) door vegetarische milieus te voorstellen, dit ondanks het feit dat hiermee tegemoetgekomen wordt aan de bezorgdheid om dierenwelzijn en milieu.

## DANKBETUIGING

Dank aan Adrien Brysse, Bart D'Hondt (Liberaal archief), Anton Eryvncck (Vlaams Instituut voor Onroerend Erfgoed, VIOE), Lieve Okerman, Els Vanhaverbeke (Huis van Alijn), Luc Van Damme en Jan Van Hoof.

## REFERENTIES

- Barkas J. (1975). *The Vegetable Passion: A History of the Vegetarian State of Mind*. Charles Scribner, New York. Vertaald als: *Het Groene Geloof. Een Geschiedenis van het Vegetarisme*. Amsterdam, Wetenschappelijke Uitgeverij, 1978, pp. 251.
- Bentham J. (2000). *Introduction to the Principles of Morals and Legislation*, 1789, Herdruk Batoche Books, Kitchener pp. 248.
- Booth D.A. (1994). *Psychology of Nutrition*. Taylor & Francis, Londen, 78.
- Caudelier P. (1877). *Het Spaarzame Keukenboek*. Ad. Hoste, Brussel, 5<sup>de</sup> druk, 220.
- De Clercq W. (2011). *Over Vlees en Bloed. Menapische Boeren en Soldaten aan de Rand van het Romeinse Rijk*. Velzeke, Archeologisch Museum, 51.
- Delort R. (1984). *Les Animaux ont une Histoire*. Seuil, Parijs, 154-155, 157, 167.
- de Waal F. (2013). *De Bonobo en de Tien Geboden*. Atlas Contact, Amsterdam, 134, 239 en 242.
- De Baets W. (zonder jaartal). *Volksgeneeskunde*. deel III, Gent, 43 en 222-231.
- Despretz A. (1992). Een schelleken boeboe. *Ghendtsche Tydinghen* 21, 166-168.
- De Waele M. (2003). De aristocraten van de middenstand. Beenhouwers en slaggers in Gent (1850-1990). *Tijdschrift voor Industriële Cultuur* 83, 45 - 48.
- De Witte, P. (1986). *Alles is Omgekeerd. Hoe de Werklieden Vroeger Leefden 1848 - 1918*. Kritak, Leuven, 24-25.
- Ducpétiaux E. (1855). Budgets économiques de classes ouvrières en Belgique. *Bulletin de la Commission Centrale de Statistique*. Brussel, 261-440.
- Ducpétiaux E. (1855). Des subsistances, des salaires et de l'accroissement de la population dans leurs rapports avec la situation économique des classes ouvrières en Belgique. *Bulletin de la Commission Centrale de Statistique*. Brussel, 441-795.
- Eryvncck A. (2012). Archeologie laat de dieren spreken. *Tijdschrift voor Geschiedenis* 125, 481.
- Faipoult M. (1960). Mémoire statistique du département de l'escaut. In: P. Deprez (ed.). *Verhandelingen van de Maatschappij voor Geschiedenis en Oudheidkunde te Gent (deel 10)*, Gent, 141.
- Ferrières M. (2002). *Histoire des Peurs Alimentaires*. Seuil, Parijs, 18, 50, 60-66.
- Frazier J. (1993). *The Golden Bough*. Wordsworth reference edition, Ware, 11-47.
- Fresco L.O. (2012). *Hamburgers in het Paradijs*. Bert Bakker, Amsterdam, 54-56.
- Gade D.W. (1976). Horsemeat as human food in France. *Ecology of Food and Nutrition* 5, 1-11.
- Gautier A. (1998). *De Gouden Kooi*. Hadewijch, Antwerpen, 166-171.
- Harris M. (1974). *Cows, Pigs, Wars and Witches*. Random House, New York, pp. 288.
- Herzog H. (2011). *Some We Love, Some We Hate, Some We Eat*. Harper, New York. Vertaald als *We Aaien Ze, We Hateten Ze, We Eten Ze*, Ten Have, Utrecht, , pp. 326.
- Klurveld A. (2009). *Mensendier*. De Arbeiderspers, Amsterdam, pp. 220.
- Koolmees P.A. (1997). *Symbolen van Openbare Hygiëne*. Erasmus, Rotterdam, 50-51, 63, 252-257.
- Koolmees P.A., Swabe J.M., Rutgers L.J.E. (red.) (2003). *Het Doden van Dieren*. Wageningen Academic Publishers, Wageningen, pp. 128.
- Lievevrouw-Coopman L. (1974). *Gents Woordenboek*. Herdruk, Broers, Gent, 208.
- Lindemans P. (1952). *Geschiedenis van de Landbouw in België*. De Sikkel, Antwerpen, 419-431.
- Mareska, D., Heyman, J. (1845). *Enquête sur le Travail et la Condition Physique et Morale des Ouvriers Employés dans les Manufactures de Coton à Gand*. Gyselyncq, Gent, 108-118.
- Martens Ph. (2013). Ritueel slachten: het grote taboe. *Dierenartsenwereld* 130, 14-18.
- Mayer-Rochow V.B. (2009). Food taboos: their origins and purposes. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* 5, 5-18.
- Nederlandsch Bijbelgenootschap (1908). *Bijbel, dat is de Gansche Heilige Schrift*. (Staten-bijbel), Amsterdam, p. 117-119.
- Ryckeboer H. (1993). *Woordenboek der Vlaamse Dialecten. Het Rund*. UGent, Gent, 78.
- Ryder R.D. (2000). Painism. Historical and ethical aspects. *Vlaams Diergeneeskundig Tijdschrift* 69, 401-406.
- Safran Foer J.(2009). *Eating Animals*, Little, Brown. Nederlandse vertaling: *Dieren Eten*, Ambo/Manteau, Amsterdam/Antwerpen, 2009, pp. 335.
- Scholliers P. (1993). *Arm en Rijk aan Tafel, Tweehonderd Jaar Eetcultuur in België*, EPO, Antwerpen, , pp. 287.
- Simoons F.J. (1994). *Eat not this Flesh. Food Avoidances from Prehistory to the Present*. Tweede editie. University of Wisconsin Press, Madison, 66-71, 78, 168-169, 297-325.
- Thomas K. (1990). *Man and the Natural World, Changing Attitudes in England (1500 - 1800)*. Lane, London. Vertaald als *Het Verlangen naar de Natuur*. Agon, Amsterdam, 51-70, 103-105, 120, 303-319.
- Van Uytven R. (1998). *De Zinnelijke Middeleeuwen*. Davidsfonds, Leuven, 166.
- Verdonk D.J. (2009). *Het Dierloze Gerecht. Een Vegetarische Geschiedenis van Nederland*. Boom, Amsterdam, pp. 560.
- Voet L. (1949). *De Brief van Abt Othelbold aan Gravin Otviga over de Relikwieën en het Domein van de Sint-Baafsabdij te Gent 1019-1030*. Koninklijke Academie van België, Brussel, 88-89.