

De politiek van de vleeshal: stad, gilde, product en prestige in de Nederlanden (1280-1600)

Janna Coomans

In september 1284 gaf Graaf Floris V van Holland de stad Dordrecht toestemming voor de aanleg van een stadhuis. Het gebouw was ‘tot profijt van de stad’ en mocht worden neergezet op een plaats die de stadsmagistraten het meest geschikt daarvoor achtten.¹ De gangbare keuze, hier en elders in de Nederlanden, bleek vrijwel altijd aan de centrale markt of ergens anders in het stadshart. Hierin werden meerdere publieke functies ondergebracht die tegenwoordig zelden of nooit meer samen te vinden zijn. Op de begane grond van dit nieuwe pand, zo werd in de oorkonde vastgelegd, kwam een hal voor de slagers. Op de eerste etage, recht boven de vleeshouwersbanken, werd een kamer ingericht ten behoeve van de stadsbestuurders, waar zij ‘al hun rechtspraak doen en hun zaken beslechten.’² Ten slotte kreeg het nieuwe gebouw ook de functie van gevangenis; voor overtreders van de stadswetten (*keuren*) en arrestanten van de graaf.³ De vleeshal, het centrale object van dit artikel, was de plaats waar werd toegezien op de naleving van de uitgebreide stedelijke regelgeving over de verkoop en inspectie van vlees. Praktisch iedere Nederlandse laatmiddeleeuwse stad had namelijk een eigen serieuze vleeskeuringsdienst, met als groot verschil met tegenwoordig dat de verkoop van rauw vlees verplicht alleen in de vleeshal plaatsvond. Aangezien de slagers (in ouder Nederlands doorgaans vleeshouwers of beenhouwers genoemd) op veel

¹ Op dat moment was de stad Dordrecht een van de belangrijkste in het graafschap Holland. Zie D.E.H. de Boer, ‘Dordrecht als centrum: het Dordtse stapelrecht’, in: J. van Herwaarden, ed., *Geschiedenis van Dordrecht tot 1572* (Hilversum 1996) 74-88.

² ‘Item dicti oppidani de nostra bona liscencia et voluntate novam hallam fieri facient apud Dordrecht ad utilitatem ville, in loco in quo credunt oppido predictor melius expedire, in qua in inferiori parte dicte domus officioim venditionis carniū, commode agi possit, et in superiori parte eiusdem, videlicet in solio exercitum placitationis et negotia scabinorum ac aliorum oppinandorum que per consilia fiunt, commodius valeant excerceri.’ L.P.C. van den Bergh, *Oorkondenboek van Holland en Zeeland: eerste afdeling* (Den Haag 1873) 419-422 (14 September 1284).

³ *Ibidem*.

plaatsen formeel waren verenigd in een gilde, waren dergelijke keuren ook een bijzonder vroeg en krachtig voorbeeld van gildevorming en regulering.⁴

Het voorbeeld uit Dordrecht is een van de vroegst bekende over vleesregulering en productie in Nederland en kan in verband gebracht worden met heel recente berichtgeving over deze industrie. In januari 2019 kwam bijvoorbeeld opnieuw een zaak rondom het illegaal vermengen van paardenvlees met rundvlees in het nieuws, waarbij de eigenaars van de verdachte slachterij en koelhuis een gevangenisstraf boven het hoofd hing. Het is een nieuwe toevoeging aan een groeiende reeks schandalen, zoals: dierenmishandeling, varkensstalbranden, allerlei vormen van fraude, exorbitant gebruik van (preventieve) medicatie, en het veroorzaken van diverse andere gezondheidsrisico's.⁵ Overheden klagen over het gebrek aan toezicht en slechte naleving van regels, maar ook over spanning tussen nationale en Europese wetgeving. De kritische berichtgeving in de media zorgt voor verontwaardigde reacties en soms protest, maar tegelijkertijd wordt er aan de kant van de consumenten en supermarkten ook weinig aanstalten gemaakt om iets fundamenteel te veranderen. De geschiedenis van de vleesproductie is daarmee allerminst een opwaartse trend naar beschaving te noemen. Bovendien behoren spanningen tussen marktwerking, regulering, supervisie, en economische en politieke belangen evenmin exclusief tot de moderne tijd: zij speelden ook in de late middeleeuwen een rol, hetzij in andere vormen.⁶

⁴ H.P. Baum, 'Fleisch, Fleischer', in: *Lexikon des Mittelalters*, Vol. 4, cols 541-542. <http://apps.brepolis.net/lexiema/test/Default2.aspx>. Geraadpleegd op 14 maart 2019.

⁵ P. de Graaf 'Drie jaar cel geëist voor fraude met paardenvlees.' *De Volkskrant*, 29-1-2019, <https://www.volkskrant.nl/nieuws-achtergrond/drie-jaar-cel-geest-voor-fraude-met-paardenvlees~bf06e186/>; A. van Kampen, 'Opnieuw schokkende beelden uit slachthuis België,' *NRC*, 12-9-2017, <https://www.nrc.nl/nieuws/2017/09/12/opnieuw-schokkende-beelden-uit-slachthuis-in-belgie-a1573118>; C. Davies, 'Sick cow' meat scandal in Poland: fears raised over other slaughterhouses,' *The Guardian*, 1 februari 2019, <https://www.theguardian.com/environment/2019/feb/01/sick-cow-meat-scandal-poland-fears-over-other-slaughterhouses>. Over stalbranden en bio-industrie zie ook de aflevering van *Zondag met Lubach* van 17 september 2017. Allen geraadpleegd op 14 maart 2019.

⁶ De definitieve verschuiving van stedelijke naar nationale en internationale regulering vond overigens pas eind negentiende eeuw plaats.

De vergelijking geeft vooral een radicaal verschil aan in prestige en zichtbaarheid van slagers als sociale groep, en van vlees als product. Hoewel het slachten en slagersambt tegenwoordig niet erg zichtbaar of invloedrijk zijn, hadden zij in de Middeleeuwen een prominente plek in de stedelijke samenleving. De in contemporaine ogen wonderlijke combinatie van functies in een gebouw zoals het Dordrechts stadhuis was in de veertiende en vijftiende eeuw eerder regel dan uitzondering. Als de vleeshal al niet letterlijk deel was van het schepenenverblijf, dan stond het gebouw wel in het politieke en economische hart van de stad.

Het samenbrengen van stadhuis en vleesmarkt is te verklaren aan de hand van twee factoren. Ten eerste het verschil in aanzien van het product. Ten tweede, met het voorafgaande samenhangend, de politieke en economische hoge status van de beenhouwers. In de middeleeuwen, eigenlijk tot zeker de negentiende eeuw, was vlees duur. Het was daarmee in zekere zin een luxeproduct. Consumptie beperkte zich niet zozeer tot de hogere lagen van de bevolking, maar vlees was wel iets wat men niet dagelijks at. De industrialisering van de vleesproductie en met name de opkomst van de bio-industrie hebben de prijs van vlees drastisch verlaagd, wat zowel de hoeveelheid als de frequentie waarmee men vlees eet sterk heeft doen stijgen. Dit geldt overigens voor veel etenswaren. Met uitzondering van de allerrijksten spendeerden laatmiddeleeuwse Nederlanders een veel groter deel van hun inkomen aan voedsel.⁷ Deze sociale en technologische veranderingen, inclusief verdere mechanisering en nieuwe koeltechnieken, hebben de afstand tussen productie en consument enorm vergroot, zowel op een letterlijke als op een sociaal-culturele wijze. Daarmee lijkt het bijna niet voor te stellen hoeveel politieke invloed en prestige de vleeshouwers hadden, zowel in de Nederlanden als op veel andere plaatsen in Europa.⁸ In de Lage Landen kwamen hun status en macht tussen de veertiende en vijftiende eeuw op een nieuw hoogtepunt, dat zich ook materieel uitdrukte in de constructie van grote, stenen vleeshallen.

⁷ C. Verlinden et al. eds., *Dokumenten voor de geschiedenis van prijzen en lonen in Vlaanderen en Brabant I* (Brugge 1965); W.P. Blockmans en W. Prevenier, 'Armoede in de Nederlanden van de 14e tot het midden van de 16e eeuw: bronnen problemen', *Tijdschrift voor geschiedenis* 88 (1975) 501-538.

⁸ Een aanzet tot een Europees overzicht is te vinden in: V. Costantini, 'On a Red Line across Europe: Butchers and Rebellions in Fourteenth-Century Siena', *Social History* 41.1 (2016) 72-92.

Dit artikel geeft een aanzet tot een reconstructie van de status en invloed van de vleesproductie op Nederlandse steden in de late middeleeuwen en tot het beantwoorden van de vraag waarom men zoveel belang aan de vleeshallen hechtte. Door twee benaderingen te combineren kan dit meer inzichtelijk worden gemaakt. Ten eerste zal ik de sociaalpolitieke factoren met de ruimtelijk-materiële aspecten van de vleesproductie in laatmiddeleeuwse Nederlanden met elkaar in verband brengen. Ten tweede worden de regulering, de rol van de gilden, en de constructie van de vleeshallen in meerdere Nederlandse en Belgische steden met elkaar vergeleken. De prominente plaats die de vleesproductie in de stedelijke voedselcultuur innam wordt vaak over het hoofd gezien, mede door de zo sterk veranderde status tegenwoordig, en door het gebrek aan synthese van bestaand historisch onderzoek op dit gebied. De bouw van de vleeshallen wordt besproken in lokale stadsgeschiedenissen, maar er zijn weinig studies met een vergelijkend perspectief. Dit geldt tot op zekere hoogte ook voor de vleeshouwersgilden, hoewel deze deels worden meegenomen in het uitgebreide onderzoek naar de opkomst en invloed van gilden dat verschillende historici de afgelopen decennia hebben uitgevoerd. Niet alle onderzochte steden kunnen evenveel aandacht krijgen in het korte overzicht dat volgt, maar het is duidelijk dat de (regulering van) vleeshouwers en de bouw van vleeshallen als een rode draad door de Lage Landen liepen. Steden investeerden in grote en ambitieuze bouwprojecten, die veel verder gingen dan puur praktische overdekte verkoopplaatsen voor de vleeshouwers. Ten slotte laten de voorbeelden uit Gent en Haarlem zien dat de ambities rondom de vleeshallen, inclusief het aanstellen van architecten met een wijdverbreide reputatie, niet altijd aansloten op de commerciële vraag of de stedelijke financiële middelen.

Regulering, supervisie en gildepolitiek

De verkrijgbaarheid en kwaliteit van vlees waren kwesties van stedelijke trots, en zowel de gildes als de stadsoverheden hadden er groot belang bij deze aspecten goed te bewaken. Dit belang wordt weerspiegeld in een grote reeks aan regels en statuten over vleesproductie, die in praktisch elk keurboek en elke collectie van ambachtskeuren in de Lage Landen is terug te vinden. Vroege voorbeelden zijn verordeningen en statuten uitgevaardigd in Ieper in 1280, Brugge in 1302 en 1377, Den Bosch in 1327, Deventer in

1324, het stadje Hazebroek in 1336, Utrecht in 1340, Brielle in 1346, Zutphen in 1349, en Breda rond 1350.⁹ Er zijn zoveel overeenkomsten tussen deze en latere keuren dat het er sterk op lijkt dat steden het beleid van elkaar overnamen. Een meer gedetailleerde reconstructie zal wellicht beter kunnen aantonen hoe deze verspreiding precies heeft plaatsgevonden. Voor nu is het duidelijk dat de inhoud van deze verordeningen en gildestatuten kan worden samengevat in drie speerpunten: de kwaliteit van de het vlees, de specificaties voor verkoop, en de organisatie van inspectie. De kwaliteitsregels waren vaak bijzonder gedetailleerd, met een specifieke terminologie wat betreft de aard van ‘goed’ vlees. Hierin resoneerde een praktische kennis van gezondheidsrisico’s volgens middeleeuwse medische theorieën (de zogenaamde humorenleer).¹⁰ Zo waren vermenging van verschillende soorten vlees of het verkopen van vlees van zogende of zieke dieren uit den boze. Vaak was inspectie van het levende dier een voorwaarde.¹¹ De specificaties van verkoop behelsden de licentie van banken, het type vlees, de marktdagen, en bevestigde doorgaans dat rauw

⁹ J. de Smet, ‘Les keures inédites du plus ancien livre de keures d’Ypres’, *Bulletin de la Commission Royale* 94 (1930) 389-482; S. Muller, *De middeleeuwse rechtsbronnen der Stad Utrecht* (Den Haag 1883) deel I, 43; C. Pijnacker Hordijk, *Rechtsbronnen der stad Zutphen van het begin der 14de tot de tweede helft der 16de eeuw* (Den Haag 1998) 14; W. Bezemer, *Oude Rechtsbronnen Der Stad Breda* (Den Haag 1892) 11-13; H. de Jager, ed., *De middeleeuwse keuren der stad Brielle* (Den Haag 1901) 24; S. Schoenmakers, ‘De Brugse vleeshouwers in de late middeleeuwen: een prosopografische studie’ (MA Scriptie Universiteit van Gent, 2013) 354-64; E. Gailliard, *De keure van Hazebroek van 1336 met aantekeningen en glossarium* (Gent 1894) II, 245-51; N.H.L. van den Heuvel eds., *De ambachtsgilden van 's-Hertogenbosch vóór 1629: rechtsbronnen van het bedrijfsleven en het gildewezen* (Utrecht 1946) 18-22.

¹⁰ Volgens deze gezondheidsleer, die voornamelijk was gebaseerd op klassieke en Arabische medische geschriften, had een gezond persoon een balans van de vier lichaamssappen (gele gal, zwarte gal, slijm en bloed). Deze sappen werden aangevuld door eten en drinken, en opgebruikt door alledaagse inspanningen en beïnvloed door de omgeving. Ziekte werd veroorzaakt door ofwel het uit balans raken van de verhouding tussen die lichaamssappen, of het bederf ervan, bijvoorbeeld door het consumeren van slechte etenswaren of door het inademen van bedorven, stinkende lucht (*miasma*). Zie voor een inleiding: C. Rawcliffe, *Medicine and Society in Later Medieval England* (Stroud 1995).

¹¹ Zie voor een meer gedetailleerde discussie van de gezondheidsaspecten: J. Coomans ‘Food Offenders: Public Health and the Marketplace in the Late Medieval Low Countries’, in C. Rawcliffe en C. Weeda eds., *Policing the Urban Environment in Premodern Europe* (Amsterdam, 2019) 121-148.

vlees alleen in de hal mocht worden verkocht, binnen bepaalde uren van de dag en specifieke dagen van de week. Net als voor veel andere voedselproducten was het van tevoren opkopen of later doorverkopen streng verboden. De handhaving, het derde speerpunt, is hier ten slotte het meest relevant omdat het inzicht geeft in de macht en politiek die met de keuring gemeoid was, en in de diversiteit van rollen die het gilde kon innemen in dit proces. Want hoewel er grote overeenkomsten in de regulering en het mechanisme voor supervisie waren, verschilde bij wie precies de verantwoordelijkheid voor deze controle lag – het gilde of het stadsbestuur – sterk per stad.

Een impliciete politieke invloed en een sterke verwevenheid van voedselproductie en politiek schuidden in personen met dubbelrollen. Historici construeerden aanvankelijk een negatief beeld van de status van de laatmiddeleeuwse slagers: een stereotype van onbehouwen mannen, gewend aan bloed en aan werken met messen en bijlen. Hoewel de slagers inderdaad beschikten over wapens die ook voor andere doeleinden konden worden gebruikt, gaf het taboe rond bloed geen aanleiding tot sociale marginalisatie, zoals Valentina Costantini recentelijk heeft beargumenteerd.¹² Vleeshouwers waren dikwijls welvarende land- en vee-eigenaren, met bezittingen zowel buiten als binnen de stad, namen zitting in stadsmagistraten, en waren tevens prominent in militaire activiteiten, zoals via lidmaatschappen van schuttersgilden.¹³ De invloed en macht van de vleeshouwers gingen daarmee dus veel verder dan hun eigen ambacht. In steden waar de beenhouwers daarnaast ook als groep politieke formele erkenning hadden bewerkstelligd, zoals te Gent en Brugge, konden zij zelfs via grafelijke machtspolitiek hun voordeel doen. De wens van de graven en hertogen om de macht van de stedelijke bestuurlijke elites in te perken bracht hen tot het zoeken van toenadering met de slagers en viskopersgilden, die in ruil voor privileges in een aantal conflicten de zijde van de graaf kozen, zoals in revoltes in Brugge, Gent en Douai in de veertiende eeuw.¹⁴

¹² Costantini, 'On a Red Line across Europe'.

¹³ Schoenmaekers, 'De Brugse vleeshouwers', 103.

¹⁴ Costantini, 'On a Red Line across Europe', 76; H. van Werveke, 'De Gentse Vleeshouwers onder het Oud Regime', in: *Handelingen der Maatschappij voor Geschiedenis en Oudheidkunde te Gent* 3 (1948) 3-32; zie ook terloopse verwijzingen in C.M. Rooze-Stouthamer, *De opmaat tot de Opstand: Zeeland en het centraal gezag (1566-1572)* (Hilversum 2009) 41; R. Jacobs, *Een geschiedenis van Brussel* (Brussel 2004) 85.

Brugge, samen met Gent de grootste en machtigste stad in laatmiddeleeuws Vlaanderen, is bij uitstek een voorbeeld van een stad met een invloedrijk vleeshouwersgilde met een hoge mate van onafhankelijkheid en zelfbestuur. In Brugge (ca. 40.000 inwoners begin veertiende eeuw) stonden twee vleeshuizen. Daarnaast had het gilde nog een apart ambachtshuis. Alle gebouwen van de vleeshouwers lagen in het stedelijk centrum, om de hoek bij de heerlijke burcht en het belfort. Het slagersgilde was strak georganiseerd, met vijf inspecteurs (*vinders*) en een hoofdopzichter (de *scildrake*). Deze heren waren samen verantwoordelijk voor de verdeling van de verkoopstallen onder de ca. 250 vleeshouwers (meesters en knapen samen) en de uitvoering van de vleeskeuring, welke voor het eerst was vastgelegd in een ambachtsharter in 1302.¹⁵ Daarnaast waren er ook nog enkele ‘waarachtige lieden’ toegerust met de taak om conflicten te sussen en de vrede binnen het gilde te bewaren. Dit was klaarblijkelijk een grote groep ambachtsharten met af en toe explosieve onderlinge verhoudingen. Vijf keer per jaar hielden de beenhouwers een rechtszitting, waarbij de vinders en de *scildrake* verplicht aanwezig moesten zijn. Naast boetes uitschrijven konden deze inspecteurs besluiten om iemand tijdelijk uit het ambt te zetten. Daarnaast reikte de macht ook buiten de groep zelf, aangezien de inspecteur-slagers ook anderen die zonder licentie vlees verkochten, mochten bekeuren.¹⁶

Niet alleen het grote beenhouwersgilde te Brugge beschikte over zoveel zeggenschap. Een vergelijkbare bevoegdheid voor zelfcontrole is te vinden bij de beenhouwers in Den Bosch, Haarlem en Deventer. Zo legde het eerste statuut van de slagers in Den Bosch uit 1327 vast dat de naleving van de regels lag bij ‘twee respectabele mannen voor de keuring’, die steeds voor een jaar toezicht hielden. Het slagersambacht mocht deze inspecteurs zelf aanwijzen, en de boetes die zij inden werden verdeeld tussen de graaf, de stad en het ambacht.¹⁷ Ook in Deventer waren de ‘oudermannen’ van

¹⁵ Schoenmaekers, ‘De Brugse vleeshouwers’, 27-30.

¹⁶ Ibidem, 40, 101.

¹⁷ ‘In primies siquidem statutum est et ordinant est inter dictos canifices, quad iidem macellarii dicti loci de Buscho Ducis, qui sunt et qui pro tempore erunt, eligent et eligere poterunt duos viros ydoneos pro iuratis, qui suis prestitis iuramentis officium huiusmodi in stat rationabili teneant et gubernent, per spacium unius anni in provisione et regimine dicti officii permansuros.’ Charter Mei 9 1327, in: Van den Heuvel, *De ambachtsgilden van 's-Hertogenbosch*, 19. In de fragmenten van de stadsrekeningen zijn er afdrachten van de ‘keure’ van de vleeshouwers: niet

het gilde de inspecteurs, weliswaar na verkiezing ingezworen door het stadsbestuur. De Deventer inspecteurs droegen het grootste gedeelte van de boetes die ze inden wanneer ze slagers in overtreding bevonden af aan de stad, maar mochten dus wel zelf de inspectie regelen.¹⁸

Maar er zijn ook belangrijke verschillen tussen steden. In Brielle viel de keuze voor de vleesvinders onder drie boden in dienst van de stad, en in Breda bestond een soort tussenvorm, een aanstelling in overleg met het stadsbestuur.¹⁹ Opvallend genoeg lijken de vleeshouwers in Gent, in tegenstelling tot hun collega's in Brugge en Den Bosch, geen vaste grip te hebben gehad op de inspectie. In deze Vlaamse metropool werd dit in elk van de twee vleeshuizen gedaan door twee zogenaamde *vinders* die in dienst waren van de stad.²⁰ Het lijkt voor de hand te liggen dat de verschillen in inspraak in de regulering en organisatie van bepaalde voedselambachten verband hielden met de representatie van gilden in de stadsbesturen. Dit was echter niet het geval. Het Gentse vleeshouwersgilde was namelijk wel politiek direct vertegenwoordigd in de schepenbank. In de gilderekeningen, overgeleverd vanaf de jaren 1470, is er echter geen spoor van een formele vorm van interne supervisie op kwaliteit te vinden, zoals het innen van boetes. Wel vinden we verschillende interacties tussen het gilde en het stadsbestuur.²¹ Zo werden giften en betalingen, vaak in vlees, aan de inspecteurs en de schepenen tijdens de jaarlijkse verdeling van de stallen genoteerd, en betaalde het gilde voor de (her)bevestiging en de openbare, publieke verkondiging van de gildestatuten.²² Het was dus een wederzijdse

gespecificeerd, maar ze lijken een deel van de boetes af te dragen. Stadsarchief Den Bosch, Oud Archief, nrs. 1348-1352 (rolrekeningen 1399-1406).

¹⁸ Stadsarchief Deventer, ID 0690, Copienboek, 4-1 (11-15^e eeuw) fols. 91r-92v (1324).

¹⁹ 'Item soe en sullen die vleeshouwers eenen coermeester ofte twee hebben bi rade des heeren, der scepene ende der gheswoerne.' Bezemer, *Rechtsbronnen Breda*, 12 (14^e eeuw). Zie ook: Jager, *De middeleeuwse keuren der stad Brielle*, 78.

²⁰ A.E.M. Gheldolf eds., *Coutumes des pays et comté de Flandre: Coutume de la ville de Gand* (Brussel 1868) 12-14, 408-412.

²¹ Er is een verwijzing naar een uitgave van zeven schelling bijdrage voor een boete die twee slagers moesten betalen. Stadsarchief Gent (SAG), Reeks 157-4 (Rekeningen van het Vleeshouwersgilde), fol. 3v.

²² De jaarlijkse verdeling noemde men de *kaneltijt*. Voor de huur van de stallen betaalden de slagers een klein symbolisch bedrag van één Vlaamse groot per week, terwijl zij vijftien tot twintig groten per week aan de stad overdroegen. M. Boone,

bevestiging. Voor de vleeshouwers was het een erkenning van het stadsbestuur als autoriteit, zowel via de formele regels rondom vleesverkoop als de dagelijkse naleving ervan tijdens de marktinspectie. Tegelijkertijd bevestigden diezelfde keuren de privileges en het monopolie van het vleeshouwersgilde. Wat dat betreft vertoont het gebrek aan controle over de inspectie te Gent verrassend veel overeenkomsten met de organisatie in Leiden, waar het stadsbestuur in de veertiende en vijftiende eeuw de gilden niet formeel erkende en zij meer de status van broederschappen hadden.²³ De Leidse magistraten stelden *keurmeesters* aan die toezagen op de keuring in de Vleeshal, welke sinds de bouw van het nieuwe stadhuis in 1415 in hetzelfde gebouw als de stadsoverheid was gevestigd.²⁴ In Haarlem en in Deventer, daarentegen, had het gilde het recht op zelf-supervisie toegeëigend, terwijl de formele politieke inspraak veel minder was in deze steden.²⁵

Ten slotte, hoe belangrijk en waardevol het lidmaatschap van de beenhouwersgilden was is terug te zien in de erfelijkheidspolitiek die zich in sommige steden meester maakte van het ambacht. Deze trend maakte onder andere in Den Bosch, Antwerpen, Gent en Brugge de vleeshouwers tot een steeds meer afgesloten groep, waar moeilijk tussen te komen was als buitenstaander.²⁶ Bovendien lukte het in de loop van de veertiende eeuw enkele families binnen het Brugse en Gentse vleeshouwersgilde de roulatie van bestuurlijke posten binnen het gilde meer en meer naar zich toe te

Geld en macht: de Gentse stadfinanciën en de Bourgondische staatsvorming (1384-1453) (Gent 1990) 187-88; SAG, 157-4, fols. 6v-7r, 8v (1472-73), 18r (1474).

²³ Zie voor een overzicht van ambacht-broederschappen: M.D. van Luijk, 'Ter eeren ende love Goodes', *Jaarboek der sociale en economische geschiedenis van Leiden en omstreken* 10 (1999) 23-58.

²⁴ 'Wairt dat vindere enich vleesch bevonden binnen sinen malen also ghebreelic, dattet hem ghen oirbair en dochte te broken, dat soudene si belaken ende den halle verbieden.' H.G. Hamaker, *De Middeneeuwse Keurboeken van de Stad Leiden* (Leiden 1873) 56 (1406).

²⁵ In Deventer, waar een vrij kleine en afgesloten bestuurlijke elite de stedelijke bestuursposten onderling rouleerden, was de invloed van het gilde eigenlijk tot een minimum beperkt was gebleven. J.F. Benders, *Bestuursstructuur en schriftcultuur: een analyse van de bestuurlijke verschriftelijking in Deventer tot het eind van de 15de eeuw* (Hilversum 2004).

²⁶ A. van Sasse van Ysselt, 'Het Vleeshouwersgilde te 's-Hertogenbosch', *Taxandria* 9 (1902) 220-230: 223; Werveke, 'De Gentse Vleeshouwers'; E. Poffé, *De Antwerpsche beenbouwers van de vroegste tijden tot heden* (Antwerpen 1894) 13, 223.'

trekken.²⁷ Kortom, de vleeshouwersgilden verschilden per stad in macht en organisatie. Een korte vergelijking tussen steden laat echter zien dat de realiteit complex was en dat de politieke representatie en mate van zelfinspectie niet direct aan elkaar gelinkt waren. De vleeshallen waren echter zowel aanwezig in steden waar het gilde wel formele politieke zeggenschap had als waarin ze dat miste.²⁸

Hiërarchie in producten en stedelijke ruimte: De vleeshal

De gedetailleerde instructies van de vleeskeuren en slagersgildestatuten maakten nauw onderscheid tussen verschillende soorten voedsel: voor vlees gold dat vers rauw vlees – en vooral rauw rundvlees, min of meer het exclusieve product van de vleeshouwers – verkocht mocht worden op slechts één toegestane plek: de vleeshal. Vleeshallen kwamen voor in zeer veel Nederlandse steden. De vroegste verschenen in de dertiende eeuw, zoals in Gent, Zierikzee, Dordrecht, en Delft. Vele andere steden volgden in de veertiende en vijftiende eeuw, zoals Deventer en Nijmegen.²⁹ Hoewel de eersten ook regelmatig van hout waren gemaakt, lijkt de stenen vleeshal de norm te zijn geweest. Om nog even terug te keren naar de bouw van het vleeshal-stadhuis in Dordrecht, genoemd in de inleiding; de paar overgeleverde stadsrekeningen uit de jaren 1280 laten zien dat men al vlijtig was begonnen met de voorbereiding toen de oorkonde werd uitgevaardigd. De magistraten lieten de grond ophogen en houten fundering aanleggen, en

²⁷ Van Werveke, 'De Gentse vleeshouwers', 3-32. Het bezit van het recht op een bank in het vleeshuis was zo belangrijk dat veel vleeshouwers de aan- of verkoop lieten vastleggen door de schepenbank. Verwijzingen kunnen gevonden worden in de Jaarregisters van de Keure (SAG, reeks 301).

²⁸ In het zuiden, in Vlaanderen en Brabant ligt het hoogtepunt van de gilden en hun macht veel vroeger; in de veertiende en vijftiende eeuw, terwijl meer naar het noorden, en met name in Holland de vroegmoderne periode de hoogtijdagen waren. W. Blockmans, B. De Munck, en P. Stabel, 'Economic vitality: urbanisation, regional complementarity and European interaction', in: A.-L. Van Bruaene, B. Blondé, and M. Boone eds., *City and Society in the Low Countries: Urbanisation and Urban Historiography* (Cambridge 2018) 43-58.

²⁹ I. van Beek-Mulder en M. Polman, *De ballen in Haarlem: de Vis-, Vlees- en Verveyhal op de Grote Markt in Haarlem* (Zwolle 1993) 38.

importeerden Doorniks steen ‘voor de halle’.³⁰ De voorkeur voor natuursteen was wellicht geïnspireerd door de statige, stenen huizen in de grote Vlaamse steden, die waren opgetrokken uit datzelfde materiaal.³¹ Ook in de eerste statuten van 1327 van de slagers in Den Bosch is het duidelijk dat er een vleeshal (*macellum*) was. Rond de jaren 1420 deelden zij het pand nog met de lakenverkopers, die op de ‘solder’ zaten, maar later kregen de slagers het geheel in bezit.³²

De vleeshal was een ruimte waar veel sociale aspecten van voedselcommercie en -consumptie in de stad samenkwamen. Het was de plaats waar op de naleving van de specifieke regels voor vleesproductie werd toegezien, door de gilden zelf of door een keurmeester aangesteld door de stadsbestuurders. Het belang van voedselmarkten en monopolies werd daarmee in een beperking van ruimte voor verkoop uitgedrukt, en de vleeshal was daarmee een instrument om toezicht te houden op de vleesverkoop en om belastingen te innen.³³

Daarmee zien we in de ambachten die met vlees werkten een diversificatie en gedetailleerde regulering van productie, met een monopolie op sommige producten, die kenmerkend is voor de laatmiddeleeuwse en vroegmoderne ambachtsgilden. Gevogelte, wild, pens, en al het bewerkte vlees, van ham, spek, tot allerlei hartige baksels, vielen daar enigszins buiten. Een ruimtelijke scheiding versterkte deze hiërarchie van producten. Daarbij springen de grote vleeshallen het meeste in het oog en weten we minder over de rest van de vleesproductie, zoals het werk dat werd gedaan door vrouwen. In Leiden was er in ieder geval sinds de late zestiende eeuw een aparte pensmarkt, die voornamelijk werd bevolkt door vrouwelijke

³⁰ J.W.J. Burgers en E. C. Dijkhof, *De oudste stadsrekeningen van Dordrecht 1283-1287* (Uitgeverij Verloren, 1995) 9 (fols. 3-4), 22-23 (fols 18-19).

³¹ M.C. Laleman en G. Vermeiren, ‘Ruimte en bebouwing in het centrum van het middeleeuwse Gent’, *Handelingen der Maatschappij voor Geschiedenis en Oudheidkunde te Gent* 64.1 (2010) 3-56; B. Baillicul en A. Duhammeuw, *Een stad in opbouw: Gent voor 1540* (Tielt 1989) 129-132.

³² Heuvel, *De ambachtsgilden van 's-Hertogenbosch*, 19–20. De drie ingangen van dit vleeshuis kwamen respectievelijk uit bij de pensmarkt, het stadhuis, en de grote Markt, en waren tot ongeveer 1850 in gebruik. Zie: van Sasse van Ysselt, ‘Het Vleeshouwersgilde te 's-Hertogenbosch’, 220-230.

³³ Onder andere in de vroege charter voor het vleeshuis te Dordrecht wordt vastgelegd dat de rechten op de verkoopstallen waarop het vlees zou worden tentoongesteld en verkocht berustten bij het stadsbestuur. Van den Bergh, *Oorkondenboek van Holland*, 419-422 (1284).

verkopers. Ook in Den Bosch bestond er een pensmarkt, en het Groot Vleeshuis in Gent had kleine penshuisjes aan de zijkant.³⁴ Wellicht voerden veel stedelingen, onder wie vrouwen en huishoudelijk personeel, zelf slachtwerk uit. Zij slachtten met regelmaat kippen en misschien ook wel varkens, die gewoonlijk bij huizen (ook in de stad) gehouden werden, en maakten darmen en ingewanden schoon.³⁵ Wat in een huishouden dus nauw met elkaar verbonden was of in ieder geval dicht aan elkaar grensde, was in de regulering en in de stedelijke ruimte verder uitgesplitst, met meer gescheiden rollen tussen de seksen. Waar getrouwde vrouwen hun slagerrechtgenoten weliswaar bij mochten staan met vergelijkbare ondersteunende werkzaamheden, waren zij van het gilde vaak uitgesloten, in ieder geval van het meesterslagersambt.³⁶

Het beleid rondom de vleesproductie laat bovendien een zekere spanning zien tussen de wens om geen vervuiling maar wel toezicht op de vleesproductie in het stadshart te hebben. Vooral het wassen van ingewanden en het meer incidenteel slachten door allerlei inwoners lijkt voor stadsmagistraten een bron van zorgen te zijn geweest. Maar ook de vervuiling van de beroepsslagers werd als problematisch beschouwd.³⁷ Hoewel speciaal ingerichte plekken voor slachthuizen in Engeland – vooral in Londen – in de vijftiende eeuw lijken te hebben bestaan, waren er in steden in de Nederlanden minder duidelijke aanwijzingen voor waar het

³⁴ D. van den Heuvel, *Women and Entrepreneurship: Female Traders in the Northern Netherlands c. 1580-1815* (Amsterdam 2007) 88-103; Beek-Mulder en Polman, *De Hallen in Haarlem*, 65; J. Hoekx et al., *Inventaris van het archief van de stad 's-Hertogenbosch 1262-1810* ('s-Hertogenbosch 2004) 468.

³⁵ Zo refereerden de Utrechtse keuren naar de *mammenscobsters*, in vrouwelijke vorm Muller, *Rechtsbronnen Utrecht*, 185, 398.

³⁶ Over vrouwen als verkoopsters zie P. Stabel, 'Women at the Market: Gender and Retail in the Towns of Late Medieval Flanders', in: W. Blockmans et al. eds., *Secretum Scriptorum. Liber Alumnorum Walter Prevenier* (Leuven 1999) 259-76; J. Coomans, 'Policing Market Women in de Late Medieval Food Trades' *Jaarboekboek voor Vrouwengeschiedenis* (2016).

³⁷ Verboden op 'pensen scudden' in Gent, zie N. De Pauw, *De Voorgeboden der stad Gent in de XIVe Eeuw (1337-1382)* (Gent 1885) 41 (1349), 108 (1371), 144 (1377).? Van den vleesch dat men in den herfst upte strate bruuct. ? Hamaker, *Keurboeken Leiden*, 59 (1406). Zie ook G.A. Vorsterman van Oyen, *Rechtsbronnen der stad Aardenburg* (Den Haag 1892) 126 (1380); Muller, *Rechtsbronnen Utrecht*, 398; J.A. Fruin, *De oudste rechten der stad Dordrecht en van het Baljuwschap van Zuid-Holland*, (Den Haag 1882) 73 (1401).

slachten moest plaatsvinden.³⁸ De meeste slagers lijken in de late middeleeuwen een werkplaats aan huis te hebben gehad waar zij slachten. Vervolgens nam de slager het vlees mee naar de vleeshal voor verkoop. Deze route van het slagershuis naar de vleeshal is impliciet aanwezig in een keur uit Utrecht, waarbij de slagers werd geboden om het ‘bloet en onreynicheyt van hoeren beesten’ dat zij dagelijks produceerden, uit hun huis en van de straat te houden, en het weg te dragen ‘zoo verre uut den luiden, daert niemant en hindert’.³⁹ In Gouda wilde de stadsoverheid ook dat alle huizen waar dieren werden geslacht een ‘een tobbe ofte back [houden] in den houck vanden huuse, daer men slaen wil, omme ‘t bloet vandie beesten daerinne te doen loopen.’ Die tobbe mocht dan vervolgens beslist niet op straat of in de straatgoot worden leeggegooid.⁴⁰ Een uitzondering op het slachten bij een (thuis)werkplaats was wellicht de grote vleeshal in Haarlem (zie hieronder) en ook in de vleeshal van Den Bosch werd mogelijk geslacht.⁴¹ Vanwege de wens van transparantie en controleerbaarheid moest het slachten in ieder geval in de stad, en wellicht ook vrij dichtbij de vleeshal gebeuren. Daar kwam ook het aanzien van de slagers bij: als machtige groep eigenden zij zich het recht toe een centrale en zichtbare plek in de stad in te nemen.⁴²

Naast een manier van afbakenen en controleren van de vleeshandel waren de vleeshallen een object van prestige, zowel voor de vleeshouwers als de stedelijke gemeenschap en haar lokale overheid. Zelfs de vorst zag het belang voor de gemeenschap in. Dit blijkt uit toestemming om opbrengsten van accijnzen aan de bouw te wijden, bijvoorbeeld in Gent. Voor de inkomsten uit de huur of belastingen hoefde de stadsoverheid het overigens

³⁸ E.L. Sabine, ‘Butchering in Mediaeval London’, *Speculum* (1933) 348-50; D.R. Carr, ‘Controlling the Butchers in Late Medieval English Towns’, *Historian Alberquerque* 70.3 (2008) 450-61.

³⁹ ‘Bloet en onreynicheyt van hoeren beesten dagelicx komende, mitten datter hem valt, uut hoeren huisen ende vander straten doen brengen ende brengen zoo verre uut den luiden, daert niemant en hindert.’ Muller, *Rechtsbronnen Utrecht*, I, 350 (1444).

⁴⁰ De boete was voor degene voor wiens deur waar zulke beesten werden geslacht bloed werd gevonden. L.M. Rollin Couquerque en A. Meerkamp van Embden, *Rechtsbronnen der stad Gouda* (Den Haag 1917) 397.

⁴¹ Beek-Mulder en Polman, *De Hallen in Haarlem*, 62–65; Hoekx et al., *Inventaris van het archief van de stad 's-Hertogenbosch 1262-1810*, 468.

⁴² Pogingen de slagers te verplaatsen in Siena plaatst Costatini in verband met de wens om de macht van de slagers te breken. Costantini, ‘On a Red Line across Europe’, 82-83.

niet te doen: in diezelfde stad was dat gemiddeld tussen de één en drie procent van het totaal aan jaarlijkse stedelijke inkomsten.⁴³ De constructie van vleeshallen is daarom beter te begrijpen als onderdeel van een bredere ontwikkeling waarin gebouwen met een publieke functie een manier werden om een boodschap en machtsclaim in het stedelijke landschap te communiceren naar inwoners, kooplui, bezoekers, en naar andere steden.⁴⁴ De laatmiddeleeuwse Nederlanden kenden immers een uitzonderlijk dichtbevolkt stedelijk netwerk. De vele steden van redelijke omvang lagen dicht bij elkaar en stonden met elkaar in een continue dynamische verbinding van competitie en coöperatie. Vooral het imposante Brugse stadhuis van 1390 vormde een inspiratiebron voor veel steden in de wijde omtrek, en lijkt de aanzet te zijn geweest voor een nieuwbouwgolf van publieke gebouwen, inclusief vleeshallen, door de gehele regio in de vijftiende eeuw.⁴⁵

Hoewel voor de vroegste voorbeelden men nog zou kunnen aannemen dat het simpelweg handig was om verschillende functies te combineren, bleef het ook bij de nieuwere projecten gebruikelijk om de vleeshouwers dichtbij te houden. Zowel in Gouda als in Leiden werden bijvoorbeeld in de vijftiende-eeuwse bouwprojecten van de stadhuizen vleeshallen ingelijfd.⁴⁶ Ook de gecombineerde stadhuis-vleeshal in Middelburg is een goed onderzocht voorbeeld hiervan. Dit bouwproject viel onder de auspiciën van het architectengeslacht Keldermans. Met het inhuren van deze familie haalden de Middelburgse stadsbestuurders internationale expertise in huis. Vader Keldermans en zijn zoons, kleinzons, en neven werkten namelijk aan vele stadhuizen, kerken, en vestingwerken. Dit deden zij in een grote reeks steden in Vlaanderen, Brabant, en Zeeland, waaronder in Mechelen, Antwerpen, Middelburg,

⁴³ Boone, *Geld en macht*, 145.

⁴⁴ C. Deligne, 'Powers over Space, Spaces of Powers: The Constitution of Town Squares in the Cities of the Low Countries (12th - 14th Century)', in: M. Boone en M. Howell eds., *The Power of Space in Late Medieval and Early Modern Europe* (Turnhout 2013) 27-28.

⁴⁵ C. Billen and C. Deligne, 'Urban Space: Infrastructure, Technology and Power', in: *City and Society in the Low Countries, 1100-1600* (2018) 162-91; P. Stabel, 'The Market-Place and Civic Identity in Late Medieval Flanders', in: *Shaping Urban Identity in Late Medieval Europe* (Leuven 2000) 53-56.

⁴⁶ Beek-Mulder en Polman, *De Hallen in Haarlem*, 38; J. W. Schneider, *Slachten en keuren: schets van de vleesvoorziening der stad Leiden van de Middeleeuwen tot de huidige tijd* (Leiden 1953) 16-19.

Zierikzee, Gouda, en Brussel. Hierbij traden zij vooral op als opzichters. De uitvoering delegerden ze grotendeels aan de stadsambachtslui terwijl zijzelf rondreisden voor inspecties. Zo vormden ze een belangrijke groep actoren in een uitdijend netwerk van expertise rondom de constructie van publieke politieke gebouwen.



Afb. 1: Schilderij van het interieur van de Vleeshal in Middelburg in bedrijf in de moderne periode. Bron: Rijksdienst voor het Cultureel Erfgoed.

Het bouwproject in Middelburg verliep in verschillende fasen, waarvan de eerste plaatsvond tussen 1451 en 1460. Na dat laatste jaar werd het slechts gedeeltelijk voltooide gebouw in gebruik genomen. De benedenzaal van het stadhuisgedeelte deed dienst als vleeshuis, aangezien de ‘echte’ of latere vleeshal nog niet klaar was.⁴⁷ Dertig jaar later, in 1482, kwam tweemaal weer een telg van de familie Keldermans naar de stad, maar kennelijk werd de hervatting van de bouw weer uitgesteld. Pas een decennium hierna werden de werkzaamheden weer mondjesmaat opgenomen. In 1506 begon dan daadwerkelijk een tweede bouwfase, met herhaaldelijke uitgaven aan architecten voor advies en inspectie. Naast het in deze periode pas

⁴⁷ P. Don, ‘Het Middelburgse stadhuis en de Keldermansen’, *Zeeuws tijdschrift* 28 (1978) 56.

voltooid vleeshuis werd nog een andere commerciële functie toegevoegd, namelijk een lakenhal. Beide delen van het gebouw hadden een eigen ingang.⁴⁸ Ook in de vroegmoderne tijd was het combineren van voedselverkoop en politieke plaatsen van samenkomst en beraad dus nog in trek.⁴⁹

Het voorbeeld van Middelburg illustreert drie belangrijke punten. Ten eerste de continuïteit in het combineren van commerciële en politieke functies, met een centrale rol voor de vleesverkoop. Ten tweede bewijst het dat dergelijke ambitieuze initiatieven in de praktijk tot lang voortslepende projecten leidden, waarbij de gebouwen lang onder constructie waren – half in de steigers en half in gebruik. Ten slotte demonstreert de supervisie van regionaal opererende aannemer-architecten de geografische verspreiding. De gelijkenissen in trends en stijl waren daarom beslist geen toeval, aangezien het vaak dezelfde mensen waren die in verschillende steden betrokken waren bij de bouw van vleeshallen. Deze rondgaande experts konden immers lokale bestuurders beïnvloeden in hun plannen en ontwerpen. Zij zijn daarmee misschien een van de redenen dat steden zich lieten verleiden tot grote projecten die veel verder gingen dan een puur praktische, overdekte verkoopplaats. Het restant van dit artikel zal twee voorbeelden daarvan onder de loep nemen.

Ambitie en nieuwbouwprojecten: Gent en Haarlem

Gent (ca. 60.000 inwoners begin veertiende eeuw) had net als Brugge twee vleeshuizen. De ene stond bij de Brabantdam, de andere langs de rivier de Leie, aan de huidige Groentemarkt, vlakbij het kwartier waar veel

⁴⁸ Het grote multifunctionele stadhuis kreeg bovendien een extra toren, die pas weer veel later, in 1560-62, de vorm krijgt die het nu ook nog heeft, bij de herbouwing na het bombardement van 1940. Don, 'Het Middelburgse stadhuis', 57-59.

⁴⁹ In Amsterdam werd in 1617 aan de Herenmarkt een vleeshal gebouwd met een vergelijkbare multifunctionele opzet: de schutters zouden er namelijk ook hun samenkomsten kunnen houden. Maar ook dit gebouw was commercieel geen succes: na een paar jaar trok de West Indische Compagnie erin. R. Meischke, 'De vleeshal op de Heerenmarkt', *Amstelodamum* 42 (1955) 22-27.

vleeshouwers woonden.⁵⁰ Over dit laatste vleeshuis is het meeste bekend. De vroegste vermeldingen stammen uit de jaren 1250; het betrof een houten gebouw dat de anderhalve eeuw erna min of meer naar behoren dienst deed. Aan het begin van de vijftiende eeuw volstond dat echter niet meer en werd het beschreven als een ‘lelijk houthuys, dat een grote scade was.’⁵¹ Of nu slecht onderhoud of gebrek aan ruimte de concrete aanleiding was, het esthetische waardeoordeel en de referentie aan schade maken duidelijk dat dit om meer dan functionaliteit draaide, en dat het aanzien van de stad en het slagersambt in het geding was.

De wens voor een nieuw gebouw paste namelijk perfect bij de ambities van de vleeshouwers als prestigieus en invloedrijk gilde. Zij waren er in de tweede helft van de veertiende eeuw in geslaagd om zich als deel van de 53 kleine ‘neringen’ (gilden) een permanente plek in de Gentse schepenbanken te bemachtigen. Reden te meer om een duidelijk zichtbare en indrukwekkende plaats van samenkomst in de stad te hebben net als vele andere gilden, zoals ook het ambachtshuis van de leerbewerkers (huidvetters) op de Vrijdagmarkt, het centrale marktplein, nog steeds laat zien. De schepenen besloten in 1408 om over te gaan tot bouwen en stelden daarbij twee stadsambtenaren aan als architect en aannemer. De twee prominenten waren Wouter Martins, die ook het ontwerp van een imposante stadspoort te Gent op zijn naam had, en Gillis de Suttere, afkomstig uit een bekende timmermansfamilie. Beiden waren ook in dienst als erfscheider, een stadsambt dat zich bezighield met allerlei publieke werken en infrastructuur.⁵² De bouw van wat later het Grote Vleeshuis ging heten kostte vier jaar en ging waarschijnlijk in vier fasen. Opvallend is dat de bestuurders de vis- en vleesmarkten niet wilden verplaatsen tijdens de bouwwerkzaamheden, een aanwijzing voor hoe belangrijk en vast de plaats in de stad werd geacht voor deze voedselverkoop. Met ingewikkelde

⁵⁰ De straatnaam Vleeshouwersstraat is daar nog steeds een getuige van. D. Nicholas, *The Metamorphosis of a Medieval City: Ghent in the Age of the Artevelde, 1302-1390* (Lincoln NA 1987) 82-89.

⁵¹ Memorieboek stad Gent (1408). Geciteerd in E. De Busscher, ‘La grande boucherie à Gand. Reconstruction au XVe siècle’, *Annales de la société royale des beaux-arts et de littérature de Gand* 7.58 (1857) 49.

⁵² Boone, *Geld en macht*, 104-105.

bouwstellages werd er steeds voor gezorgd dat schepen konden aanmeren en karren hun lading konden blijven lossen.⁵³

De artistieke ambities waren terug te zien in een reeks betalingen aan het schildersgilde voor de ‘stofferij’: het versieren en aankleden van de ruimte en religieuze beelden.⁵⁴ Ook hieruit blijkt dat het vleeshuis dienst deed als een ruimte met een belangrijke sociale, religieuze, en politieke functie. Net als veel andere gilden gaven de Gentse vleeshouwers veel uit aan sociale en religieuze bijeenkomsten. Daarnaast was hun deelname – samen met de andere ambachten – aan de stedelijke processies, in Gent genaamd de Auweet, een manier om hun sociale eenheid verder uit te dragen.⁵⁵ Ook de religieuze objecten en de ruimte in het vleeshuis zelf droegen bij aan de vorming van hun collectieve identiteit. Het licht viel de kapel van het Grote Vleeshuis binnen door een glas-in-loodraam met daarin het wapen van de vleeshouwers, terwijl in de vleeshal zelf een versierd kruis was geplaatst.⁵⁶

Niet alleen de vleeshouwers zelf waren dus geïnteresseerd in het bouwen van een indrukwekkend gebouw op een zichtbare plaats in de stad. Het stadsbestuur deelde kennelijk de ambitie om een publiek werk dat de gehele stad ten goede zou komen neer te zetten. In totaal kostte de bouw 285.681 Vlaamse groten, wat ongeveer gelijkstond aan bijna 121 jaarlonen van een geschoolde ambachtsman.⁵⁷ Het totaal aan uitgaven aan publieke werken voor de gehele stad lag normaal rond de 80 jaarlonen van een geschoolde arbeider. Marc Boone heeft aangetoond dat er meer variatie zat in uitgaven aan publieke werken door dit soort grote projecten dan in andere stedelijke inkomsten en uitgaven. Uitschieters tijdens de grote bouwprojecten, in de vijftiende eeuw waren dat het Groot Vleeshuis in

⁵³ De Busscher, ‘La grande boucherie à Gand, 50-74; Baillieul en Duhaméeuw, *Een stad in opbouw*, 294-95.

⁵⁴ Baillieul en Duhaméeuw, *Een stad in opbouw*, 294-95.

⁵⁵ Zoals typisch was spendeerden de gildeleden ook het nodige aan gezamenlijke maaltijden en aan begrafenissen en huwelijken. SAG, 157-4 ‘Rekeningen Vleeshouwersgilde’, passim. Zie bijvoorbeeld fols 3r-3v, 5r; 8v- 9r; 5r, 58v; 193v. Met dank aan Arie van Steensel.

⁵⁶ SAG, 157-4, fol. 58r (1480-81); fol. 58v (1480).

⁵⁷ 10 d. gr. per dag, 235 dagen per jaar. Boone, *Geld en macht*, 86.

1408-1412 en het Belfort in de jaren 1420, kwamen neer op ruim 150 jaarlonen per jaar voor het totaal aan publieke werken.⁵⁸

Na oplevering bleek dat de hal te groot was. Een lege hoek bood naast warmte en onderdak ook ruimte voor allerlei spellen en sociale activiteiten, tot onvrede van zowel het stadsmagistraat als het gilde zelf. Zulke misstanden waren kennelijk niet opgelost door de bouw van een aparte kapel in het vleeshuis rond het midden van de vijftiende eeuw, want ook in de rekeningen van de late vijftiende eeuw staan nog betalingen voor het verjagen van onwelkome bezoekers. In 1473 bijvoorbeeld, kreeg ene Melsior, een soort manasje van alles van het gilde, een vierendeel van een lam omdat hij de *ronselers* en dobbelaars weg had gejaagd tijdens Lent. In het jaar daarop werden in dezelfde vastenperiode de zwervers (*sververe*) hardhandig buiten de deuren van de hal gezet.⁵⁹ Ook in Gouda lieten de magistraten in 1510 een verordening afkondigen waarin het inwoners werd verboden om nog langer samen te komen in de vleeshal (onder in het stadhuis!) om te drinken, urineren, of anderszins ‘spelen ofte eenige quade manieren te houden anders dan hoer vleys te vercoopen’.⁶⁰ Het is een voorbeeld van de morele dimensie: dit was een sociale ruimte waar specifieke gedragscodes werden gehandhaafd, maar het was ook een levendige plek voor allerlei samenkomsten en uitwisselingen.

De geschiedenis van de vleeshal in Haarlem, net als het Gentse Groot Vleeshuis nog steeds te bezichtigen, biedt een vergelijkbaar voorbeeld voor de spanning tussen ambitie en praktijk. Terwijl een nieuwe vleeshal in 1604 in gebruik genomen werd, stond de eerste uitdrukking van het nut van een dergelijk gebouw al in het keurboek van 1386. In dat jaar ordonneerden de schepenen dat ‘in goede stede eerlicke nuttelicke ende oerbaerliches es een goet reyne vleyschuyse, dat men hier een hall, om te verhouden queet ende ongans vleys.’⁶¹ De oude vleeshal stond te midden van een aantal andere voedselmarkten, die tegenwoordig ook nog in de straatnamen weerklinken. Boeren verkochten groente in de Warmoesstraat, vrouwen en mannen hun pens en gerookte varkensvlees in de Speckstraat,

⁵⁸ M. Boone, *Geld en macht*, 100–107; J. Dambruyne, *Corporatieve middengroepen: aspiraties, relaties en transformaties in de 16de-eeuwse Gentse ambachtswereld* (Gent 2002) 91.

⁵⁹ SAG, 157-4, fols. 13v, 18v.

⁶⁰ Rollin Couquerque en Meerkamp van Embden, *Rechtsbronnen Gouda*, 397 (1510).

⁶¹ ‘In goede stede eerlicke, nuttelicke and oerbaerlicken es een goet reyne vleyshuys, dat met hiet een hall, om te verhouden quaet ende ongave vleysch.’, J. Huizinga, *Rechtsbronnen der stad Haarlem* (Den Haag 1911) 97.

beide in de schaduw van de grote Sint Bavokerk. Toen de stad explosief groeide in de zestiende eeuw, volstond de ruimte van de oude vleeshal niet langer. Vliegen zwermden ‘s zomers rond de 26 stallen aan welke toestemming was verleend om buiten te worden geplaatst, dichtbij het kerkhof, en de winterkou maakte het werk ook in dit seizoen onprettig. De vleeshouwers deden hun beklag bij het stadsbestuur, met het argument dat de disfunctionele vleeshal een schande voor de stad was. Zij kregen uiteindelijk hun zin. De autoriteiten begonnen aan een nieuwbouwproject waarin kosten noch moeite werden gespaard.



Afb. 2: De Vleeshal te Haarlem. Bron: Wikimedia Commons.

De Gentse architect Lieven de Key kreeg de opdracht een ontwerp te maken en was geenszins terughoudend.⁶² Bakstenen, ornamenten, en andere materialen werden aangeslept. Het resultaat was een statig en rijk gedecoreerd monument van Nederlandse renaissancearchitectuur, met een aantal stenen ossenkoppen die uitkeken over het kerkplein. Maar de nieuwe trots van de stad had ook een keerzijde. De kosten waren zo hoog

⁶² Beek-Mulder en Polman, *De Hallen in Haarlem*, 56.

opgelopen dat de stadsmagistraten zich genoodzaakt voelden om de verhuur van de verkoopbanken drastisch te verhogen, van acht naar dertig gulden per jaar, om zo iets van hun investering terug te krijgen. De slagers protesteerden tegen de toename maar zonder succes – zij waren immers degenen geweest die op de bouw hadden aangedrongen.

Toen de hal in 1604 in gebruik werd genomen waren maar 29 van de 40 banken bezet. Bij de inwoners, daarentegen, was het gebouw een geliefde plek. Het was zelfs zo in trek als plaats van sociale samenkomst, dat de stadsbestuurders zich zorgen maakten over de harde geluiden. De uitwasemingen van de vele bezoekers sloegen zelfs op het vlees waardoor de kwaliteit verslechterde.⁶³

Conclusie

In het begin van de negentiende eeuw was het Haarlemse Vleeshuis nog steeds in gebruik, hoewel het slagersgilde reeds was opgeheven. Het loslaten van de exclusieve verkoop aldaar in de decennia die volgden leidde tot spanningen rondom de kwaliteit.⁶⁴ Daarmee was de invoering van nationale wetten die de lokale stadsregels en tradities vervingen bepaald geen nieuwe uitvinding, noch een simpel teken van modernisering. Weer anderhalve eeuw later is het overgrote deel van de vleesproductie uit de stad – en voor de meeste stedelijke consumenten geheel – uit zicht verdwenen. Hoewel we ook tegenwoordig nog graag eerst het vlees goed inspecteren alvorens we tot aanschaf en consumptie overgaan, geldt dit niet voor de wens het beest levend te hebben gezien, of voor inzicht in het slachten en klaarmaken. Dit deel van het productieproces is eerder onderwerp van schaamte, en mede vanwege deze onzichtbaarheid, een plaats van allerlei misstanden. Hiermee bestaat er een schril contrast met de middeleeuwse vleeshouwers. Deze politiek en sociaal invloedrijke groep ambachtslieden eigende zich in veel steden, met toestemming van lokale stadsoverheden, een monopolie toe op de slacht en verkoop van bepaalde typen vlees. Hiermee onderscheidden zij zich van de veel bredere groep die zich met vleesproductie bezig hield, veelal voor eigen gebruik. De zorg voor de kwaliteit van vlees, het beperken van het aantal lokale concurrenten, en de organisatie van supervisie werden niet alleen keurig vastgelegd in regels en statuten, maar hadden tevens

⁶³ Beek-Mulder en Polman, *De Hallen in Haarlem*, 40–58.

⁶⁴ *Ibidem*, 69.

weerslag op de stedelijke ruimte, met name in gedaante van de vleeshal. Deze gebouwen zijn een fascinerend voorbeeld van de sterke verbinding tussen consumptiepatronen, de status van bepaalde voedselproducten, en het sociaal-politieke stadsleven.