

Het varken uithangen

Van oervarken tot dwergvarken

Veertig miljoen jaar geleden zwierven er reeds oervarkens door de bossen en moerassen van Europa.

Oorspronkelijk waren ze te vinden in Azië en rond het Yucatanagebergte. Tegenwoordig vindt men ze terug op elk continent. Als alleseters zijn het de oudste niet-herkauwende zoogdieren. Varkens behoren tot de intelligentste boerderijdieren en zijn ook prima geschikt als huisdier, vooral het dwergvarken. Dit laatste blijft klein (ca. 35 cm) en past zich in huis sneller aan dan de meeste honden. De dwergvarkens vinden het enig om bij het gezin aan tafel te zitten of bij hun baasje in bed te kruipen. Ze zijn van nature zeer nieuwsgierig en leren gemakkelijk van alles aan, gaande van het aanbrengen van pantoffels, tot het dansen of het opsporen van landmijnen. Wilde zwijnen en varkens wedijveren immers met honden wat betreft gehoor, reuk (truffel-oogst), geheugen en slimheid! In sommige niet-westerse landen houdt men het varken dan ook als gezelschapdier.

Sint-Antoniusvarkens

Varkens hebben geen zweetklieren. Ze koelen zich daarom af door in het water te springen of zich in de modder te rollen. Dit laatste biedt bovendien een goede bescherming tegen lastige vliegen en muggen, die ze met hun korte nek en staart moeilijk kunnen verjagen. Varkens zijn dol op mensen, maar nog doller op eten en op het omwoelen van een tuin! Ze werden vroeger niet alleen gehouden op het platteland, maar ook in de steden. Daar mochten ze echter niet los op straat rondlopen. Een uitzondering op deze regel vormden de varkens die eigendom waren van de in 1095 opgerichte *Orde van de Heilige Antonius* (1095-1775), waarvan de monniken zich toelegden op de ziekenzorg. Deze orde genoot veel aanzien en bouwde in heel Europa talrijke ziekenhuizen. Eén van de inkomsten van deze ziekenhuizen vormde het recht om loslopende 'Antoniusvarkens' te houden. Tot in 1538-1539 kende ook Dendermonde het gebruik van de Sint-Antoniusvarkens. Deze varkens waren eigendom van het godshuis van Belle. Ze mochten hier, voorzien van een halsbel, vrij rondlopen om op straat hun dagelijks kostje te verzamelen. Na diverse klachten kwam hieraan een einde. In de stadsrekening van 1538-1539 (ARA, RK 38081, f° 70r°) noteerde het stadsbestuur van Dendermonde dat men aan het godshuis van Belle (Noord-Frankrijk) voortaan jaarlijks een bedrag van 20 schelling groten zou betalen ter compensatie van de afschaffing van dit gebruik: *Betaelt den heeren van sint Anthuenis vut dat de zelve heeren plochten hier te laeten gaene een quantitheyt van verkenen dwelcke zij lieden*

van nu voerts aen niet meer doen en sullen mijds daer vooren hebben 20 s gr

Varkensdrijvers

Ook aan het laten loslopen van varkens toebehorend aan de eigen inwoners werd rond diezelfde tijd paal en perk gesteld. In 1535 vaardigde het Dendermondse stadsbestuur een voorgebod uit, waarin werd bepaald dat voortaan "*niement wij hy zy en houde eenighe verkenen noch gheeten* (geiten) *achter straeten gaende binnen deser stede*", tenzij het varken door middel van een neusring door een hiervoor betaalde herder werd begeleid. Deze neusring voorkwam ook dat varkens met hun snuit akkergrond of weiland gingen omploegen. Het stadsbestuur stelde uiteindelijk zelf een varkenshoeder aan om de varkens te hoeden die toebehoorden aan inwoners van de stad. In de stadsrekening van 1555-1556 (ARA, RK 38098, f°102r°) vinden we een uitbetaling van 4 schellingen gr. aan *Pieter Calebert herdere voor het wachten van de verkenen der voornoemde stede*. In 1562-1563 (ARA, RK 38105, f°98v°) noteerde men de uitbetaling aan *pieter beeckman vercken drijver van dat hij met zijnen medepleger dagelicx tot gerief vande gemeente de Lieden verkenen vyt ende binnen de stede drijft ende vuyt de Lieden bogaerts ende ackers ende velden weeren moet es hem toegeleyt jaerlicx 16s gr*. In 1563-1564 (ARA, RK 38106, f°68v°) ontving *Pieter Beeckman met zijnen complicen, vercken drijvers deser stede*, van de schepenen een toeleg van 20 schellingen gr. omdat ze in 1563 *hemlieden toegeleyt hebben om de jnsetene vercken uyt ende jn te drijven ende wachten ende weerom thuyt te bringen*

Voor de inwoners van Dendermonde die hun varkens desondanks vrij lieten rondlopen werden, bij voorgebod van 24 juli 1564, de boetes verhoogd. Bij een derde overtreding zou het varken voortaan verbeurd worden verklaard of diende men een boete van 6 ponden parisis te betalen. Verder bepaalde dit voorgebod dat "*de guene die verkenen houden willen dat zy die houden binnen huerlieder coten ghesloten, welcke coten staen moeten twintich voeten vande straeten ende huysen van hueren ghebueren, zodat de zelve ghebueren vanden stancke niet verdruct en worden noch eenigh ongherief lyden*".

Het varken en zijn voeding

Ons tam varken (*Sus scrofa domesticus*) stamt af van het wilde zwijn (*Sus scrofa*) en behoort tot de subfamilie van de everzwijnen. De oudste fossiele resten van varkensachtigen dateren uit het Eoceen, ze zijn dus ca. 50 miljoen jaar oud. De eerste afbeeldingen van wilde zwijnen vinden we terug op grotschilderingen van ca. 15.000 v. Chr. Wilde zwijnen (evers) wroeten graag in

de bodem, waar ze voedsel zoeken zoals bodemdieren (regenwormen en larven van de langpootmug), hagedissen, konijnen, naaktslakken, wortels van allerlei planten, bladeren, eikels, kastanjes en beukennoten.



Eikels etend varken

Houtsnede, Brugge, Colard Mansiosn, 1484

Overdag houden ze zich schuil in het struikgewas en schuwen ze elk contact met de mens. Als het begint te schemeren gaan ze aan de slag om voedsel te verzamelen. Op verschillende plaatsen (Midden-Oosten, Zuidoost-Azië en Verre Oosten) werden ca. 8000 tot 9000 jaar geleden verschillende ondersoorten van het wild zwijn tot varkens gedomesticeerd. Het tot een huisdier maken van een wild zwijn zal niet zo moeilijk geweest zijn, aangezien biggen zeer aanhankelijk en sociaal zijn. De oudste geschreven teksten over de varkenshouderij dateren uit de tijd van de Chinese keizer Fo-Hi (3468 v. Chr.) en uit Egyptische graven (2.900 v. Chr.). Aanvankelijk waren deze tamme varkens kleiner dan hun wilde soortgenoten. Ze werden uitsluitend om hun vlees gehouden. De Chinezen verafgoedden het zwijn en gaven hem één van de twaalf plaatsen in hun astrologische kalender. Loslopende varkens foerageerden in de bossen, waar hun voedsel vooral bestond uit ‘mast’: eikel, aangevuld met andere bosvruchten en nootjes die in het najaar voor het rapen lagen. Het woord ‘vetmesten’ betekent dus eigenlijk ‘vetmasten’. Op het einde van de maand oktober (slachtmaand) ging het mestvarken voor de bijl. Op de slachtdag en enkele dagen nadien hield men pensenkermis of zwijntjeskermis, om de delen die niet konden worden bewaard feestelijk op te eten. Het varken was dus letterlijk een voedselspaarpot, een idee waaraan vele van onze spaarpotten hun vormgeving te danken hebben.

Op de hoeve werden de varkens gevoed met afval en landbouwoverschotten. In Europa en Klein-Azië kende men ook grote kudden varkens (tussen 60 en 100 stuks van meerdere eigenaren) die er, onder begeleiding van een varkenshoeder, op uittrokken naar de uitgestrekte bossen. Het ‘weiden’ van varkens was in het eerste millennium de belangrijkste tak van de Europese veehouderij. Omdat ze hierdoor ook bijdroegen tot de steeds voortschrijdende ontbossing, mochten ze later enkel nog gedurende de eikelooft in de herfst in de bossen geweid worden. Deze wijze van varkens houden werd steeds strenger gereguleerd. Er moest voor dit recht (*warandia porcorum*) aan de landsheer betaald worden. Om controle mogelijk te maken, dienden de eigenaars hun varkens te brandmerken.

Julius Caesar beschreef de Keltische varkens als wild, sterk en barbaars. Zowel de Kelten als de Romeinen waren bijzonder verlekkerd op de Gallische varkenshammen. Rond 200 v. Chr. schreef Cato dat er in ondergrondse bewaarplaatsen in Italië wel vierduizend varkenszijden en -hammen uit Belgica te drogen hingen. Strabo schreef over de Belgae: “*Hun varkens mogen vrij rondlopen in het wild. Ze zijn opmerkelijk door hun grootte, vechtlust en beweeglijkheid*”.

Blijkbaar waren ook onze varkens de dappersten onder hun soortgenoten! Via de Romeinen kwam het drogen, zouten en pekelen van varkensvlees in gebruik. Martialis roemde in de eerste eeuw van onze jaartelling de Menapische hammen. Toen keizer Diocletianus in 302, na een inflatie, de maximumprijzen van enkele producten vastlegde, bleek dat de Menapische ham 20 *denarii* per Italische pond (327,50 gram) mocht kosten, tegen 12 *denarii* voor een kilo tarwe.

Ook in de middeleeuwen bleven kloosters en abdijen varkens hoeden in de bossen. De grootte van de bossen werd in de Karolingische tijd aangegeven volgens het aantal varkens dat er kon weiden. Per varken was er meestal 2 tot 3 ha bos noodzakelijk. Pas sedert de 18^{de} eeuw gingen sommige boeren zich toeleggen op het kweken van raszuivere varkens. Omdat het weiden van de dieren in de bossen door de toename van de landbouw en het inkrimpen van het bosareaal steeds moeilijker werd, bestond er geen andere keuze dan ze te laten wennen aan de stal en de stalvoeding (karnemelk aangemengd met meel van gerst, boekweit, haver en rogge en gekookte aardappelen). Hiervoor ging men de minder geschikte Europese varkens kruisen met snelgroeiende Aziatische varkensrassen. Tegenwoordig zijn er zo’n driehonderd verschillende rassen bekend. Vruchtbare mannelijke varkens noemt men *beren*; vrouwelijke varkens die hebben geworpen heten *zeugen*. De ideale zeug werpt acht tot tien biggen na een drachtijd van drie maanden, drie weken en drie dagen en dit tot tweemaal per jaar. Biggen (*speenvarkens*) worden 28 dagen gespeend tot ze ca. 15 kg wegen.

Opgroeïende varkens eten twee tot drie kg voer per dag. Ze zijn zeer kieskeurig en zetten daarbij 1,5 kg voer om in 0,5 kg gewichtstoename (5kg bij een koe of schaap). Met hun relatief kleine maag moeten ze vaak eten. Een varken kan tot 15 jaar oud worden en weegt dan ca. 500 kg. Zijn vlees wordt verwerkt tot hoogcalorisch voedsel. Van zijn huid maakt men lederwaren en van zijn haar borstels. Voor transplantaties bij mensen gebruikt men zowel de huid als de hartkleppen.

Het varken: onrein, vraatzuchtig, onkuis en schattig

Als men iemand een ‘varken’ noemt, dan suggereert men dat die persoon vraatzuchtig, onbehouwen, dik, lui en/of losbandig is. Een huis kan er bijliggen als een zwijnenstal. Iemand is zo vet als een varken, heeft een varkenskop of stinkt als een varken. Ongeveer een derde van de mensheid (Egyptenaren, Joden, Moslims...) sterft liever dan varkensvlees te eten. Sommigen denken dat deze afkeer van varkensvlees voortspuit uit het feit dat nomadenstammen vooral schapen en runderen houden. Deze laten zich drijven en zijn tevreden met gras. Varkens daarentegen laten zich niet drijven, verteren geen gras en eten hetzelfde voedsel als de mens: noten, fruit, knollen en graan. In tijden van voedselschaarste, zeker in woestijnen en semi-woestijnen, zijn ze dus elkaars concurrenten! Nadat in Vlaanderen en het grootste deel van Brabant het vrij rondzwerven van jonge varkens (tot één jaar) verdween doordat bossen schaarser werden, traden ook hier de varkens met de mens in competitie voor voedsel. Hierdoor stegen de productiekosten en leverde het mesten van varkens weinig winst op. Men verkocht dan ook de biggen en hield er maar één over voor eigen gebruik.

Volgens de Bijbel (Boek Leviticus, hoofdstuk 11, ca. 1200 v. Chr.) en de oosterse traditie (Mohammed, 625 na Chr.) is het varken een onrein dier. Op het eten van varkensvlees rust daarom een taboe. In het vroege christendom bleef dit taboe op onrein voedsel voor problemen zorgen. Paus Gregorius de Grote beschreef het varken als volgt: *“Nauwelijks gewassen, wentelt het varken zich opnieuw in het slijk en komt er nog smeriger uit, zo ook is de Christen aan wie de zonden vergeven werden maar die niet kan weerstaan aan de verzoeking en hierdoor zijn besmeuring nog vermeerderd...”*. In de christelijke symboliek is het varken één van de vele symbolen van de zonde, van het kwaad en van de duivel. Het varken staat ook symbool voor ondeugden als onzuiverheid, gulzigheid en onkuisheid (Hrabanus Maurus, ca. 780-856). Nogal logisch dus dat we geen parels voor de zwijnen gooien.

Uiteindelijk verdween in het christendom geleidelijk het onderscheid tussen rein en onrein voedsel. Tijdens de Reformatie werd het onderscheid tussen rein en onrein voedsel definitief opgeheven.

Het varken vinden we afgebeeld op de grotschilderingen van Altamira. In China namen de rijken varkens van jade en aardewerk mee in hun graf. Ook Egyptenaren,

Assyriërs, Indiërs, Grieken en Romeinen beeldden varkens af op munten, amuletten en offerbeelden. In de middeleeuwse christelijke kunst symboliseert het varken zowel het boerenleven, als de vraatzucht, lust of hebzucht. Zo symboliseren de varkenskop aan de voeten van Sint-Blasius of het varken naast Sint-Antonius Abt vermoedelijk hun overwinning op de vleselijke lusten. Later duiken ze in de genrekunst op als zwaarlijvige prijsvarkens. Ze spelen ook een schattige rol op wenskaarten en cartoons, in kinderboeken, films en in het circus of als karikaturen van het kapitalisme of van Duitse soldaten (*Schweinehunden*) tijdens de Eerste Wereldoorlog. We waarderen ze ook als spaarpot door in hun dikke buik onze spaarcenten te laten aangroeien.

Het varken en zijn slachter

Ondanks deze wederzijdse liefde ontnemen we hen nog steeds vroegtijdig het leven. Vroeger kocht men een varken in de lente, om het vet te mesten in de zomer en herfst en te slachten bij het begin van de winter. Een flink gemest varken hielp op die manier het gezin de winterperiode te overleven, zeker in oorlogstijd. Honderd jaar geleden mestte elk boerengezin daarom jaarlijks één of twee varkens vet voor eigen gebruik. Het varken zocht vaak zelf zijn eigen kostje bij elkaar. Het werd verder gevoed met meel, gekookte aardappelschillen en allerlei keukenafval. Aldus verzorgd, groeide het varken als kool en zette het zijn voedsel om in calorierijk vlees en vet, een belangrijk onderdeel van de boerenkost, op een ogenblik dat het ‘boeren’ nog een zware fysieke arbeid met zich meebracht.



De eigenaar van een prijsvarken, Londen, 1809.

Eén tot tweemaal per jaar werd op de boerderij met de hulp van een professionele slachter een varken geslacht, meestal ter gelegenheid van een plaatselijke kermis of in de maand november, de slachtaand. Bij het slachten kreeg het varken een slag van een vleeshouwersbijl of een halssteek, waarbij het bloed werd opgevangen tot het varken leeggebloed was.



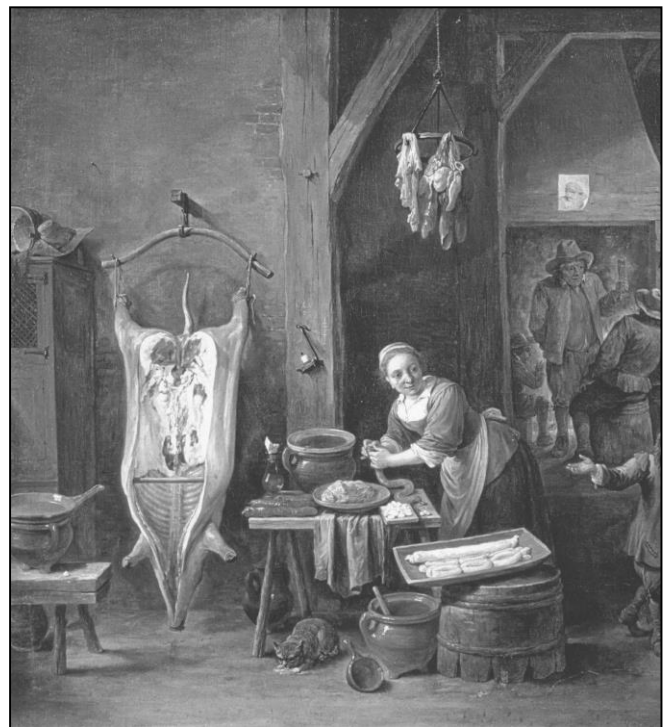
Het steken en laten leegbloeden van een varken, Pieter van der Heyden naar Pieter Bruegel de Oude en Hans Bol (detail uit de kopergravure 'de herfst', 1570)

Vervolgens werd het onthaard door middel van een strovuurtje, waarna de haren met een krabber of een grove borstel werden verwijderd. Na het scheren en wassen, werd het karkas ontdaan van zijn ingewanden en aan een ladder opgehangen om te versterven.

Vervolgens ging men aan de slag met het bereiden van bloedworst (pensen), het roken van de hammen en het koken van de varkenspootjes en -oren, terwijl de kinderen speelden met de varkensblaas.

In *Ons Kookboekje*, de culinaire bijbel van de boerin, werd tussen 1927 en 1985 ruim aandacht besteed aan de *varkensslacht*. Bij het slachten kwam er plots een hele hoop vers vlees op de plank (mager vlees, hesp, spek, poten en oren), waarvan men zo weinig mogelijk liet verloren gaan. Het beest werd letterlijk verorberd van snuit tot staart. Na de slacht hield men voor familie en bureu een pensenkermis. Eerst kwam immers al het vlees aan de beurt dat niet lang kon worden bewaard. Spek, pensen, frikadellen en gebrad werden dan vakkundig naar binnen gewerkt! De oren en de kop werden zo snel mogelijk tot kopvlees verwerkt. Penssen werden gemaakt van het minder goede materiaal en van het bloed. Spek en hespen gingen in de kelder in het spek- of pekeltvat. Dat was een vierkantige, aan de binnen- en buitenkant gecementeerde bakstenen kuip, waarin het vlees wekenlang in pekeltwater werd ondergedompeld. Het spek werd eerst enkele dagen gedroogd voordat het in het pekeltvat werd gestopt. Het werd nadien te drogen gehangen en kon zo langere tijd bewaard worden. Wou men het aldus gepekeld spek consumeren, dan werd het eerst afgespoeld en even in warm water gelegd, voordat het werd gebakken. Anders

was het veel te zout. De hespen werden na droging in de open haard gerookt met behulp van zagemeel en houtkrullen, afkomstig van een plaatselijke schrijnwerkerij. Was er geen open haard beschikbaar, dan trok men met het vlees naar de beenhouwer die het ophing in zijn rookschouw. De meeste boeren begonnen hun dag met spek en ook 's middags stond er vaak spek op het menu. Het bij het bakken en braden vrijkomende varkensvet (smout) werd op de boterham gesmeerd. Het varken vormde op die manier een belangrijk onderdeel in de menselijke voedingsketen. Dit belette niet dat in 19^{de}-eeuwse kookboeken (o.a. Cauderlier) het varkensvlees als *'moeilijk te verteeren en ongezond'* werd beschreven. Enkel het *vleesch van een jong zwijn* kon door de beugel.



Naast het opgehangen karkas van een pas geslacht varken is een vrouw bezig met het maken van worsten - De ingewanden heeft ze veilig opgehangen aan een ijzeren vleeskroon. (olie op doek, David Teniers de Jonge, ca. 1651)

Varkens voor de rechter

Bovenop dit onvermijdelijk droevige einde, kregen varkens nog wel eens te maken met de menselijke justitie! Zo werd in 1266 een Frans varken veroordeeld omdat het een kind had opgegeten. Het door advocaten verdedigde varken werd schuldig bevonden en veroordeeld tot marteling en publieke executie. Op 10 januari 1457 werden in Lavegny (Fr.) een zeug en haar zes biggen aangeklaagd voor moord op een vijfjarig jongetje. De zeug werd ter dood veroordeeld. De biggen werden op grond van hun leeftijd vrijgesproken! Varkens die *een kind doot ghebeten hadden* ontsnapten ook in het Brugse Vrije niet aan een publieke terechtstelling.

Uit het Dendermondse zijn ons verscheidene gelijkaardige gevallen bekend. Toen in 1594 een varken zich niet alleen verstout had de ooren af te bijtene aen tsoontjen (dat later overleed) van Pieter de Keersmaeckere, filius Joris, poortere deser stede van Dendermonde, nemaer oock deselve op te vretene, werd de zeug door enkele officieren gearresteerd en opgesloten in de gevangenis. Men besloot haar deze zwijnestreek betaald te zetten. In de vierschaar werd ze door de Leenmannen van den Princelijken Leenhove veroordeeld om onthooft te wordene. Na in de gevangenis een tijdlang haar droeve lot te hebben afgewacht, kwam op een dag een uit Gent opgevorderde beul ter plaatse om het vonnis te voltrekken. De niets vermoedende (?) zeug werd met een wagen naar het galgenveld gevoerd om er onthooft te worden. Haar lichaam werd ter plaatse begraven; haar hoofd werd op een houten staak tentoongesteld. Dit alles kostte het toen aanzienlijke bedrag van 40 pond en 6 schellingen gr.

Ondanks dit afschrikwekkende 'exempel', bleken haar soortgenoten niet vatbaar voor rede en intimidatie. Reeds op 14 oktober 1594 werd in Opwijk, na onderzoek ter plaatse door twee leenmannen, opnieuw een zeug schuldig bevonden aan het doodbijten van het kind van Jean de Biscop. Het varken werd door twee boeren naar Dendermonde gevoerd, waar zich hetzelfde scenario herhaalde voor een nog hoger bedrag!

Laten we echter niet vergeten dat er ook voorbeelden bekend zijn van varkens die in het water sprongen om een kind te redden! Momenteel groeit opnieuw de aandacht voor de juridische rechten van dier en natuur.

We besluiten deze bijdrage daarom graag met het traditionele gezegde: "En toen kwam er een varken met een lange snuit en 't vertelselken was uit".

A.Stroobants

Bronnen:

Jan BROECKAERT, *Dendermondiana, IV. St.-Antoniusverkens*, in *GOKD, II, 4*, Dendermonde, 1911, p.216-219.

M. BOVYN, *De Rechtspleging in het Land van Dendermonde (1373-1615)*, in *GOKD, IV, 4, jaarboek 1978-1979*, Dendermonde, 1980, p.71.

Anno FOKKINGA & Marleen FELIUS, *Het Varken*, Bussum, 1997.

Marilyn NISSENSON & Susan JONAS, *Het alomtegenwoordige varken*, Keulen, 1997.

K. SLAETS, *De feesttafel met Kerstmis en Pasen en de vastenmaaltijd in Geel (1920-1980)*, in *Jaarboek 43 - 2008 van de Vrijheid en het Land van Geel*, Geel, 2009, p.104-108

Dirk DRAULANS, *De aandacht voor juridische rechten voor natuur en dier groeit. Is uw hond gelijk aan uw kind?*, in *Knack*, 3 januari 2018, p.76-79.

Ronald VAN BELLE & Vic NACHTERGAELE, *Klein beeldhouwwerk uit de late middeleeuwen. De zwikken van de Kortrijkse Gravenkapel*, in *Handelingen van de Koninklijke Geschied- en Oudheidkundige Kring van Kortrijk, Nieuwe reeks, LXXXI*, Kortrijk, 2016, p.33.

Stefaen DAENINCK, *Ham. Verhalen en recepten rond de tophammen van Europa*, Tielt, 2018, p.27-29

Koenraad VANDENBUSSCHE, *Terechthellingen van moordende varkens (1494/1560)*, in *Biekorf. West-Vlaams Archief voor Geschiedenis, Archeologie, Taal- en Volkskunde, 119de jaar, afl. 1*, maart 2019, p.123.

Luc DEVRIESE, *Beestig. Huisdieren volkskundig, biologisch en historisch bekeken*, in *Van Mensen & Dingen. Jaarboek voor volkscultuur in Vlaanderen, Jaarboek 2019*, , Gent, 2019, p.173-174- en 241-246.



De veroordeling van een zeug en haar biggen in Lavegny in 1457
(naar een 19^{de}-eeuwse Engelse prent)