

Lectuur

Marcel JACOBS, *Anderlecht anno 1775 : monographie d'Anderlecht au dernier quart du XVIIIe siècle ou la description historique, iconographique, démographique et cartographique de la commune d'Anderlecht, établie pour l'an 1775*, Anderlecht, Impr. Prestoprint, 1993.

Jacques Collin DE PLANCY, "La botte couronnée", dans *Légendes du calendrier*, Parijs, Henri Plon, 1863, p. 220-226.

Jacques Collin DE PLANCY, *Histoire du Manneken-pis racontée par lui-même*, Brussel, Arnold Lacrosse, 1824.

Didier NOURRISSON, *Du lait et des hommes : histoire d'un breuvage nourricier de la Renaissance à nos jours*, Parijs, Vendémiaire, 2021.

Theod. DELEU & L. D'HONDT, *Boter- en kaasbereiding op de hoeve*, Uitg. J. Leherde-Courtin, 1917.

Met dank aan

Zahava Seewald
Céline Bultreys
Marcel Jacobs

Research en tekst

Meggy Chaidron

Grafisch ontwerp

Collin Hotermans

NL vertaling

Macha Snouckaert van Schauburg

V.U.

Marcel Vermeulen
1 Raadsplein
1070 Anderlecht

Anderlecht
1070



DE BIJZONDERE VOORWERPEN NR. 12

De "boter van Anderlecht" Tussen mythe en realiteit

Tijdens de herinrichting van het Begijnhof zet het Erasmushuis elke maand een bijzonder voorwerp uit de omvangrijke historische, archeologische, folkloristische en religieuze collectie van de Gemeentelijke Musea in de kijker. Deze maand toont het museum enkele botervormen. Boter is een voedingsstof, waarvan de productie Anderlecht grote bekendheid bezorgde.



In de eerste toeristische gidsen uit de 19^{de} eeuw wordt Anderlecht beschreven als een plattelandsgemeente, bezaaid met groene weilanden, waarop koeien rustig staan te grazen. De gewonnen melk dient voor de "boter van Anderlecht" die, zowel om zijn kwaliteit als om zijn verfijnde smaak, een van de meest populaire toespizzen van Brussel vormt. Erasmushuis & Begijnhof Musea stellen u een reis in dit Anderlechtse verleden voor aan de hand van botervormen die hebben gediend voor de productie van dit zuivelproduct.

De legende

Zijn succesverhaal begint wanneer Sint-Guido (ca. 950-1012), koster van de Onze-Lieve-Vrouwkerk van Laken en patroonheilige van Anderlecht, de boter van deze streek zegent, waarbij hij niet alleen de grote kwaliteit ervan benadrukt, maar ook de reputatie die deze boter geniet. Enkele eeuwen later vraagt Karel V (1500-1558), keizer van het Heilige Roomse Rijk, tijdens een zomerse wandeling door Anderlecht aan een melkmeisje genaamd Aléna, afkomstig van Anderlecht,¹ of ze een maaltijd voor hem kan klaarmaken. Daarop serveert ze hem een beboterde boterham met een beker melk, beide producten uit de streek. Aan het einde van de maaltijd, nog nagenietend van deze twee smaakvolle voedingsmiddelen, benoemt haar hoge gast de jonge boerin tot Hofleverancierster. Vanaf dat moment beweren de melkmeisjes van Anderlecht afstammelingen te zijn van Aléna en zo werden zij gemachtigd om de keizerlijke kroon op hun producten te stempelen. Daarnaast wordt de reputatie van de Anderlechtse boter bevestigd in historische documenten. Zo wordt in een verslag van het departement Dijle, met als hoofdplaats Brussel, vermeld dat deze boter de meest gezochte en de beste uit de streek is. In de 18^{de} eeuw wordt deze begeerde lekkernij intensief geconsumeerd, maar tegenwoordig raakt boter aanzienlijk minder in gebruik. Sommigen schrijven deze verandering toe aan de geslonken veestapel vanwege de bevolkingstoename.

De boterproductie van Anderlecht

Al weten we nu dat boter in het verleden grote bekendheid genoot, toch bestaat er maar weinig informatie over de productie ervan. Het fabricageprocédé van boter bestond reeds in de Oudheid en is door de eeuwen heen eigenlijk maar weinig veranderd. Allereerst wordt de melk gescheiden van de room, die gedurende enkele dagen moet rijpen alvorens in een karnton te worden gegoten. Hierin worden de vetbolletjes gekarnd om zo de boter van de melkwei te scheiden. De aldus verkregen korrelige substantie wordt zodanig gekneet tot het smeugig wordt en wordt vervolgens in een botervorm gedrukt. De hier getoonde stukken dienden niet alleen om het gewicht van de kluit boter te bepalen, maar lieten tevens toe om er een motief of beeldmerk van de producent op aan te brengen. Meestal gaat het om variaties op het thema van de landbouw of de natuur. Zo zien we motieven als een liggende stier, een bloem of een vis. Deze stukken dateren, naar de kwaliteit van de afgebeelde motieven te oordelen, waarschijnlijk uit de eerste helft van de zoste eeuw en werden gerealiseerd door kuipers. Deze vaklieden zijn gespecialiseerd in de vervaardiging van houten voorwerpen (kuipen of tonnen) bestemd om een welbepaalde hoeveelheid voedingsmiddel te bevatten en hun naam is afgeleid van de oude manier van het wegen in kuipen. Heeft boter, met de dictatuur van de huidige diëten, tegenwoordig aan populariteit ingeboet, toch was deze voedingsstof eeuwenlang de belangrijkste bron van vetstoffen voor de bevolking, zoals de in onze musea geconserveerde botervormen en boterstempels hiervan mogen getuigen en waarvan men gelijkaardige voorbeelden als de onze ook in het "Musée de la Vie wallonne" kan bewonderen. Het verhaal rond de Anderlechtse boter heeft, in plaats van louter een legende te zijn, de tijd doorstaan om tot ons te komen dankzij dit paar artefacten als getuigen van voorbije tijden.

1 Botervorm

Rondvormig houten botervorm. Motief: liggende stier.

België, 1900-1950

Hout

diam. 7,5 cm

Inv. BEG 01092

2 Botervorm

Rondvormig houten botervorm. Motief: bloem met twee blaadjes.

België, 1900-1950

Hout

diam. 17 cm

Inv. BEG 01093

3 Botervorm

Rondvormig houten botervorm. Motief: vis.

België, 1900-1950

Hout

diam. 7,2 cm

Inv. BEG 03800

4 Botervorm

Rondvormig houten botervorm, met steeltje, twee blaadjes en twee vruchten.

België, 1900-1950

Hout

diam. 6,4 cm

Inv. BEG 03801

¹ Deze legende wordt vermeld door Jacques Collin De Plancy in *Légendes du calendrier*, 1863, p. 222 - 223.