

# Markten en leurders



Echte Leuvenaars noemen de Oude Markt ook wel de *Pettoigiemèt*, de groentemarkt. Tot in 1992 konden jong en oud elke vrijdag op het plein terecht om hun groenten en fruit te kopen. Vanaf dat jaar werd de vrijdagmarkt overgebracht naar het Mgr. Ladeuzeplein, tot vandaag haar vaste plek. Jaren 1960.



## Over bakkers, beenhouwers en andere speciaalzaken

Wim Lefebvre en Yves Segers

Eeuwenlang kochten inwoners van de stad het overgrote deel van hun voedsel op de markt of bij leurhandelaars. Maar aan het einde van de achttiende eeuw kwam een nieuwe vorm van kleinhandel op: de ‘moderne’ voedingswinkel. Levensmiddelen verkopen in grote en kleine panden ging hand in hand met de industrialisatie en groei van de stedelijke bevolking. Terwijl verse en snel bederfbare landbouwproducten gemakkelijk via de verschillende markten op het bord van de stedelijke consument belandden, werden industrieel verwerkte voedingswaren veeleer via winkels verhandeld. Dat waren vaak kruideniers. Huisvrouwen konden er terecht voor lang houdbare producten als olie en azijn, specerijen, thee en koffie. Tegelijkertijd doken in het straatbeeld ook speciaalzaken op, waarbij één welbepaald product centraal stond – denk aan bakkerijen en drankenhandels –, al waren deze laatste vaak gewoon cafés waar ook drank ‘om mee te nemen’ te krijgen was. Andere gespecialiseerde voedingswinkels die meer luxueuze producten verkochten, zoals wild en gevogelte, vis en zuivel, waren lange tijd zeldzaam. Eerst een vooral omdat die producten duur waren en de vraag ernaar dus relatief beperkt bleef. Alleen in grote steden zoals Brussel en Antwerpen, met een voldoende kapitaalkrachtig publiek, waren er meerdere van dat soort winkels. Daarnaast waren vlees en vis snel onderhevig aan bederf, vatbaar voor ziektekiemen en veroorzaakten ze geurhinder en andere overlast. Logisch dus dat stadsbesturen de verkoop ervan reguleerden en centraliseerden op welbepaalde markten en in speciaal ingerichte hallen waar de voedselcontrole efficiënter kon verlopen.

### *Brood en banket*

De speciaalzaken die in de negentiende eeuw het meest voorkwamen, waren bakkerijen. En dat mag niet verwonderen. Brood was basisvoedsel en werd meerdere keren per dag gegeten, als ontbijt met koffie of cichorei, op het werk 's middags als lunch en 's avonds konden boterhammen met wat reuzel of boter natuurlijk ook. In het liberale België was er vrije vestiging: om een bakkerij te openen was alleen een toelating nodig van de lokale overheid. Daarvoor volstonden betaling van patentbelasting en het voldoen aan enkele richtlijnen zoals een regelmatig onderhoud van de bakoven en schouw. Het aantal bakkerijen nam tot het einde



Bakker H. Vandeneynde, met een winkel op Brusselsestraat nr. 25, levert brood in de stad met paard en kar. Met trompetgeschal kondigt hij zijn aanwezigheid aan. Omstreeks 1900.

van de negentiende eeuw toe op het ritme van de bevolking en evolueerde samen met de uitbreiding van de stad en de bouw van nieuwe (volks)wijken. Lange tijd bleef de bakkerswereld overigens gekenmerkt door kleinschaligheid. De meeste bakkers werkten alleen in hun zaak, in gezinsverband (waarbij de echtgenote de winkel voor haar rekening nam) of met één knecht. In sommige steden kondigden bakkers met toeters aan wanneer het brood klaar was, een gebruik dat soms door de brooddragers werd overgenomen en later zelfs door de Gentse coöperatieve bakkerij van Vooruit. Bakkers klopten lange dagen en leverden zware fysieke arbeid: denk aan sleuren met zware zakken meel en aan het deeg kneden. Daarnaast gold het bakkersambacht als ongezond, onder meer door het inademen van het meelstof. De winkels waren vaak ondergebracht in een eenvoudige woning en de inrichting was bescheiden.

Aanvankelijk was het assortiment beperkt. Roggebrood en ongebuild tarwebrood of ‘bruin brood’ was voor de lagere sociale klassen. Witbrood of gebuild tarwebrood was luxe en voor de meer goeude klanten bestemd. Sommige bakkerijen waren ook wel gekend voor andere lekkernijen, zoals pistolets, boter-, rozijnen- en





De Leuvense kruideniers gingen van chic en burgerlijk tot heel bescheiden. In de volkse Slachthuiswijk beperkte deze kruidenier zich tot een kleine voorkamer en een geïmproviseerde uitstalling van wat verse groenten. Prent van Frans Nackaerts, 1914.

› De Oude Markt was het belangrijkste handelsplein van de stad. Niet alleen werd er markt gehouden, maar ook was er in bijna elk pand een handelszaak. Op de foto poseren de uitbaters van de kruidenier Pancken-Raets bij hun uitgestalde waren. Jaren 1920.





**S. M. DE PROLETAAR**

Mechelschestraat, 72, Leuven

**ALLERHEILIGEN**

GEBRUIKT ONZE

**ZUIVERE WITTE  
BLOEM 00**

AAN **1.15** FR. het KG.

TE VERKRIJGEN IN AL ONZE WINKELS!

Vrijen ingang voor iedereen.

94

Coöperaties

**DE PROLETAAR S. M.**

Mechelschestraat, 72, LEUVEN

**VOOR UW KONFITUREN**

GEBRUIKT ONZE

**CRISTALLISÉ**

AAN

**2.65 Fr. het Kilo.**

**ZUIVER WIT EN ZEER DROOG!**

Ingang onzer magazijnen vrij voor iedereen.

95

De coöperatie De Proletaar bracht Leuvenaars via affiches op de hoogte van aanbiedingen of nieuwe producten in haar winkels. Ze verspreidde deze affiches in de straten van Leuven om de kwaliteit en de prijs van bloem en suiker te adverteren. 1933.



# VERBRUIKERS!

## SCHAFT U EEN AARDAPPELVOORRAAD AAN VOOR DEN WINTER

# Sluit een CONTRACT af!

Zoo U geen landbouwer kent, wendt U dan tot den Ravitailleringdienst uwer gemeente of tot uw aardappeldetaillant. Zij zullen U een Coöperatief aanwijzen die met U zal onderhandelen.

MINISTERIE VAN BEVOORRADING

Druck LOTHARIX, ops. V. LEGROS, Penseelstraat, 3 Brussel - Tel. 1741 28

VRIJ VAN ZEGEL

97

Coöperaties

Net na de Tweede Wereldoorlog kwam de voedseldistributie moeilijk terug op gang. Het Ministerie van Bevoorrading verspreidde deze affiches om verbruikers aan te zetten zich tot de gemeentediensten te wenden: 'zij zullen u een coöperatief aanwijzen'. 1946.

<p>Margarine <b>BRUNITA</b> vervangt de fijnste boter Te koop in de Cooperatief "DE BIE,"</p>	<p>Exigez chez votre épicière "Le Radieux" le meilleur, le plus pur des Savons Mous Usines : Pirsoul Frères - - Louvain - -</p>	 <p><b>Biscuits-Parein</b></p>
<p>DE SPECULOOS van de <b>Firma DECO</b> Oude-Bareille, 68, Marxen-Antwerpen is zeer goed en aan voordeelige prijzen. Te koop in de Cooperatief</p>	<p>Les DRAPERIES de la Firme <b>COLLET Frères</b> Place des Martyrs, 3 BRUXELLES sont d'une beauté et de qualité incomparables</p>	<p><b>Biscuits</b> <b>Chocolats</b> <b>Victoria</b></p>
<p>Les VINS de la Firme <b>Alfred BOSSU</b> de Louvain sont renommés pour - - - - - - - - leur bonne qualité. En vente à la coopérative.</p>	<p>Les Tissus de Lin et de Coton de la firme <b>Felix Beernaerts</b> de GAND en vente à la Coopérative <b>L'ABEILLE</b></p>	<p>Les dentelles soie et coton pour confections et ameublements, les voiles, broderies, étamines, galons, élastiques, toile de soie, mouchoirs, pochettes de la <b>BRODERIE BELGE</b> Rue des Plantes, 71, BRUXELLES Nord en vente à la coopérative - L'ABEILLE -</p>
<p>Manufacture de Confections Ouvrières Tissus en Gros <b>Auguste Meulemans</b> Succr. Alphonse MEULEMANS 125, Rue Marie-Thérèse, 125 -o LOUVAIN o- Téléphone 492</p>	<p><b>Les Macaronis Remy</b> sont un produit naturel - garanti sans teinture - ≡ <b>L'Amidon Remy</b> ≡ Ne se vend pas en vrac</p>	<p><b>Pour vos Desserts</b> <b>les Produits</b> <b>IMPÉRIAL</b> s'imposent</p>
<p><b>RIZERIES ANVERSOISES</b> Rue du Musée, 16, Anvers Riz, Brisures, Semoules, Fleurs</p>	<p><b>Margarine</b> <b>SOLO</b> fijn als boter, maar... slechts de helft in prijs!</p>	<p><b>LES TISSUS</b> de la firme <b>Edouard Robiette</b> 41, Courte rue des Violettes</p>
<p>Les FARINES des Moulins <b>VAN ORSHOVEN</b> sont garanties pures de froment et non blanchies</p>	<p><b>Pacha Chicorei</b> Eens gedronken... steeds geschonken</p>	<p><b>GAND</b> sont de qualité irréprochable en vente à la Coopérative</p>

Blauwget - Druck. Van Nieuwenburgh - Tel. 230

Bij het maandblad van verbruiks-coöperatie De Bie uit de Gilbertstraat zat steevast een reclamerubriek. De coöperatie adverteerde er voor de producten die bij haar verkrijgbaar waren: margarine van Brunita of Solo, speculoos, wijn, bloem, cichorei, macaroni, koekjes, chocolade, ... 1931.





De Oude Markt vormt sinds enkele decennia het kloppende hart van de Leuvense uitgaansbuurt. In de zomer zitten de terrassen stampvol. Al die cafégangers moeten ergens hun fietsen kwijt. Jaren 1980-1990.



› De Muntstraat staat bekend als de culinaire hoofdstraat van Leuven. Uithangborden, luifels en terrasjes sieren en het straatbeeld sinds enkele decennia. Jaren 1990.



## Een snelle geschiedenis van streetfood

Greet Draye

De geur van warme wafels of frieten, maar ook de kleuren van roomijs en sorbet: het zijn al decennia heerlijke verleidingen voor passanten in de stad. Wie zwicht vindt instant vervulling. Streetfood, zoals wafels, friet of ijs, maar ook smoothies, hotdogs, oliebollen of gepofte kastanjes, vraagt om onmiddellijke consumptie: ter plekke, staand of zittend aan een klein tafeltje op de stoep, zonder bord of bestek. Wat warm is moet warm en knapperig blijven en wat koud is mag niet smelten.

De wortels van streetfood gaan ver terug. Op markten en kermissen was er ook in de middeleeuwen al lekkers te koop: bier, gerookte vis, zoets. Het verhaal van het meest iconische streetfood – warme wafels en friet – begint op de kermissen rond het midden van de negentiende eeuw. Het succes van de eetkramen daar leidde tot de komst van kramen op stoepen, pleinen en in winkelstraten vanaf het einde van de negentiende eeuw. Na de Eerste Wereldoorlog werden heel wat kramen los-vaste constructies. Anders dan de kermiskramen, die makkelijk te verplaatsen waren, bleven ze staan waar ze stonden. Vandaag zie je een dubbele beweging: veel kramen verhuisden naar vaste panden, maar evengoed zijn er met foodtrucks mobiele kramen op pad.

In de negentiende eeuw waren er gefrituurde lekkernijen te vinden op de Leuvense kermis. Frituristen verwelkomen hun gasten in grote, mooi uitgedoste kramen. Negentiende eeuw.



Friet en andere gefrituurde hapjes kennen hun oorsprong in de negentiende eeuw als kermiskost. Op de 'Vlaamsche kermis' die in het Arenbergpark werd georganiseerd, serveerden verschillende frituren lekkers aan de kermisgangers. 1882.



### Kermiskost

In de jaren 1830 trok de Duits-Belgische kermismuzikant Jean-Frédéric – monsieur Fritz – Krieger naar Parijs. Daar at hij voor het eerst gefrituurde aardappelstaafjes. Friet dus. Straatverkopers verkochten sinds het einde van de achttiende eeuw gefrituurde aardappelschijfjes in de lichtstad, staafjes dateren van de vroege negentiende eeuw. De staafjes werden gefrituurd in kommen met vet op kolenkacheltjes. Een kraam hadden de straatventers niet, hoogstens een paraplu of parasol. Krieger wist de friet te smaken en opende (waarschijnlijk) in 1838 zijn kraam 'Fritz'. Snel werd duidelijk dat hij niet de enige was die van frieten hield. Eén kraam werden er vele, 'Fritz' werd een merknaam. Kermisbezoekers sloten de frieten meteen in hun hart. Ieder jaar keken de inwoners van dorpen en steden uit naar de jaarlijkse passage. Fritz was niet de enige die eten verkocht op de kermis. In 1839 stond Maximilien Consael voor het eerst met zijn wafelkraam 'Max' op de Belgische kermissen. Ook appelbeignets, gepofte kastanjes en – vanaf het begin van de twintigste eeuw – smoutebollen waren in kraampjes te koop.

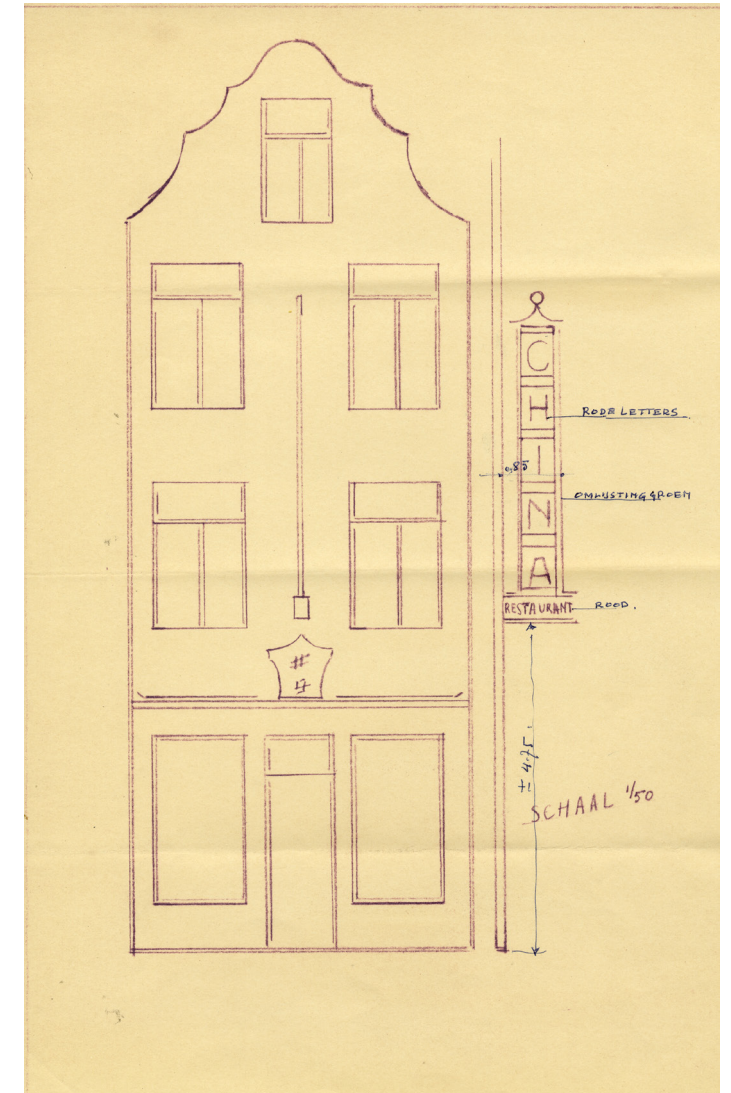
Het zoets werd gesmaakt omdat het thuis zelden op het menu stond: het hoorde bij feest. Maar frieten waren helemaal bijzonder omdat nauwelijks iemand die zelf bakte thuis, zelfs niet als het feest was. In 1861 verscheen voor het eerst een frietrecept: in het *Spaarzame keukenboek* van Philippe Cauderlier. Maar frietvet bleef duur tot het einde van de negentiende eeuw. Naast de lekkere





159

◀ Italiaanse ingrediënten deden al snel hun intrede in de Belgische keuken. Al voor de Tweede Wereldoorlog was er pasta te krijgen. Deze affiche voor pasta van het merk Toselli was te zien in de Leuvense straten. 1933.



In 1963 vroeg Shia Kue Tsi Jen, eigenaar van restaurant Chop Shoy, een vergunning aan voor het plaatsen van lichtreclame aan de gevel. Het is een van de vroegste verwijzingen naar wereldrestaurants in Leuven die in het stadsarchief te vinden is. 1963.





→ De Leuvense brouwerij Breda diende verschillende aanvragen in bij het stadsbestuur om reclameborden te mogen bevestigen op de voorgevels van hun cafés. Bij deze aanvragen voegde ze telkens een gedetailleerde schets. Dat deed ze ook voor herberg In den Zilveren Sleutel aan de Koning Albertlaan. Jaren 1930.

Reclame

