

Markt, Schapenmarkt en Pensmarkt

Markt, Mart of Mert, het is een vertrouwd woord. In bijna elke stad en elk dorp in Nederland en Vlaanderen kom je het op een straatnaambordje tegen. Het klinkt op het eerste gehoor dan ook als van Nederlandse bodem. Maar het Duitse Markt, het Engelse Market en het Franse Marché wijzen naar verderweg. En inderdaad, aan de basis van al deze woorden ligt het Latijnse 'mercatus', dat ook 'markt' betekent en dat verwant is met 'merx' of 'merces' uit dezelfde taal, met de betekenis van 'koopwaar'. Sommige geleerde latinisten zijn van mening dat de naam van de Romeinse god van de handel, Mercurius, ook dezelfde stam heeft, maar zeker is dit niet. In de steden hadden vanouds de marktplaatsen een belangrijke functie in het economische en sociale leven en men vindt ze dan ook meestal op een centrale of in ieder geval gemakkelijk toegankelijke plaats in de stad. In Den Bosch is het de plek waar de stad begonnen is. Een uiteinde van onze Bossche markt heet Schapenmarkt, wat erop wijst dat er een tijd is geweest dat hier schapen werden verhandeld.

Dit is allemaal niet zo bijzonder. Wel heel speciaal is dat Den Bosch een Pensmarkt heeft. Die naam kom je niet veel tegen. Voorzover ik heb kunnen nagaan is er in Nederland geen tweede, maar in Vlaanderen heeft in ieder geval Gent er een.

Om zicht te krijgen op de achtergrond van deze benaming gaan we eerst na welke betekenis het woord 'pens' heeft of kan hebben. Ook dit woord is van Latijnse herkomst: het Latijnse woord luidt 'pantex', meervoud 'pantices' en betekent

'buik' of 'ingewanden'. Al heel vroeg in de geschiedenis is dit woord in het Nederlands overgenomen en in het Middelnederlands luidde het 'pense' of 'panse'.¹ Het kon alle betekenissen hebben die hier nu verder aan de orde komen. Als we het woord 'pens' tegenwoordig nog wel eens horen gebruiken, dan is het bijna zeker een niet al te net woord voor 'buik'. Iemand heeft 'zijn pens volgegeten', of heeft 'een dikke pens'. Een andere betekenis was en is 'maag', van herkauwende dieren met name, of 'maagwand'. Het woord 'pens' kan ook betrekking hebben op de ingewanden van een geslacht dier en ander slachtafval, maar ook op bepaalde soorten orgaanvlees, poten, koppen enz., waarvan delen nog wel eetbaar zijn. Het begrip 'eetbaar' werd in oude tijden wellicht wat ruimer genomen dan in onze, meer welvarende en verwende tijd. Het was geen eten voor rijkelui, hoewel het voorkomen van recep-

Het blok op Markt gezien vanaf het stadhuis, tijdens een drukke marktdag, ca. 1905. (Foto: Stadsarchief)

Op de plek van het grote gebouw was vanaf begin 15e eeuw de vleeshal gevestigd (en voordien de lakenhal). In de jaren vijftig van de 19e eeuw raakte deze vleeshal buiten gebruik. De gemeente liet het pand in 1860-'61 verbouwen tot boterhal. Na een volgende verbouwing in 1867 werd op de nieuwe verdiepingen het 'Provinciaal Genootschap voor Kunsten en Wetenschappen in Noord-Brabant' (het huidige 'Noordbrabants Genootschap') gevestigd met de bibliotheek, prentenkabinet en voorloper van het Noordbrabants Museum. In 1925 vertrok het Genootschap naar de 'oude' Sint-Jacobskerk. De boterhal werd in 1932 gesloopt om plaats te maken voor een groot winkelpand waarin c&a zijn eerste Bossche vestiging kreeg. Dat gebouw staat er nu nog.

ten van pensgerechten in laatmiddeleeuwse kookboeken erop wijst, dat meer gegoede eters er ook niet



altijd afkerig van waren. Er is een tijd geweest dat zogenaamde rolpens een vrij populair eten was: een opgerold stuk maagwand van een rund, opgevuld met gehakt vlees. Onze zult, balkenbrij en sommige soorten worst, de tripes in Frankrijk en de Schotse haggis kunnen als voortzetting van aloude pensgerechten worden beschouwd. Ze zijn tot een hogere stand verheven en gewilde specialiteiten geworden.

In het 'blok' op de Markt, tegenover de ingang van de Minderbroedersstraat, stond vanaf de late dertiende eeuw de Lakenhal. In de vroege vijftiende eeuw verdween de lakenhandel hieruit en ging het gebouw dienst doen als Vleeshuis, later Vleeshal genoemd. Deze functie had het tot halverwege de negentiende eeuw.² De slagers

mochten alleen hier, en nergens anders, hun vlees verkopen. Zij hadden zich te houden aan strenge voorschriften van het stadsbestuur, die moesten voorkomen dat ondeugdelijk vlees, van zieke dieren bijvoorbeeld, werd verkocht en dat vlees van eerder geslachte dieren voor vers verkocht werd of dat er anderszins gesjoemeld werd. De dekens of keurmeesters van het Slagersgilde moesten op de naleving van de voorschriften streng toezien.³ Werd het vlees binnen, in de Vleeshal, verkocht, de pens werd ervóór, buiten, verkocht in kramen, en niet door de slagers, maar door de 'pensvrouwen'. Die zag je dus het eerst als je er aan kwam lopen, en wellicht is dit er de oorzaak van geweest dat dit deel van de Markt niet de naam Vleesmarkt heeft gekregen, maar Pensmarkt. Het zou mij niet verbazen als de verkoop van pens buiten de Vleeshal voorschrift was, om de pens strikt gescheiden te houden van het edeler vlees. Ik heb echter geen speciale Bossche

voorschriften betreffende de pens gevonden. Uit Utrecht kennen we een verordening uit 1451, 'dat die vleyschouwers ende hoir (hun) penslude voirtan hoir pensen waschen ende schoon maken zellen opter trappen bij den Plompetoorn'. Ook in Gent mochten de pensen alleen 'geschud' worden (schoongemaakt) op een aangewezen plek (1338).⁴

De viering van het 900-jarig bestaan van Brabant is een passende gelegenheid voor een speciale feestmaaltijd. Een recept uit 1106 heb ik niet kunnen vinden. Het volgende is er een uit de zestiende eeuw.⁵

Om een fricasse te maken van een cousouwer (koeie-uier)

Neempt van dat selve vleis [nl. koeie-uier] ende hackt al clien [klein] ende settet opt vier [vuur] mit wat roeswaters [rozenwater] ende wit versuis [zuur sap] of wijn en een lemoen [citroen] clien ghesneden mit wat boter ende dat tesamen ghestoeft [stoven]; vant selve noch, in stee van lemon neemt lock [je kunt ook knoflook nemen in plaats van citroen; al het overige hetzelfde].

Prentbriefkaart van een zonnige Pensmarkt met een opvallend groot terras (begin jaren zeventig) (Stadsarchief, Historisch-Topografische Atlas)



Noten

- 1 Middelnederlandsch Woordenboek van Verwijs en Verdam, deel 6 ('s-Gravenhage 1907) kolom 258-259.
- 2 A. van Drunen, 's-Hertogenbosch. Van Straet tot Stroom (Zwolle/Zeist 2006) blz. 295-296.
- 3 Zie N.H.L. van den Heuvel, *De Ambachtsgilden van 's-Hertogenbosch vóór 1629. Rechtsbronnen van het bedrijfsleven en het gildewezen* (Utrecht 1946) 18-22, 32-34, 203-211, 228, 555-556; A.F.O. van Sasse van Ysselt, 'Het Vleeschhouwersgilde te 's Hertogenbosch', in: *Taxandria* jg. ix (1902) 193-200 en 220-230.
- 4 Middelnederlandsch Woordenboek, aangehaalde plaats.
- 5 De originele tekst overgenomen uit R. Jansen-Sieben en J.M. van Winter, *De Keuken van de Late Middeleeuwen. Een kookboek uit de Lage Landen* (Amsterdam 1989) 153.