

# Smaken van Brussel



Comme chez Soi  
p.2

10 erfgoedverhalen

Fovel  
p.9

Gouden loof  
p.3

Karakollen  
p.5

In kannen  
en kruiken  
p.8

Grote Markt  
p.10

Italiaans ijs in  
Brusselse straten  
p.4

Carabouya  
p.6

Stadsboerderijen  
p.7

Lente!  
p.11

# Comme chez Soi



**G**eorges Cuvelier was voorbestemd om mijnwerker te worden. Zijn vader was mijnwerker, en in zijn geboortedorp Petit-Wasmes in de Borinage, trokken haast alle jongens naar de mijn. Hij kon zijn vader overtuigen en kreeg één kans om het elders te maken. Hij begon als piccolo in een hotel in Bergen, maar verhuisde al snel naar Brussel en werd er kelner en nadien hulpkok. Zonder dat zijn ouders het wisten, werkte hij ook in Duitsland en Groot-Brittannië.

Georges werd geloot voor het leger, maar zijn kooktalent stemde de luitenant gunstig en in juli 1914 kreeg hij definitief verlof om voor zijn intussen oude ouders te zorgen. Samen met zijn echtgenote Helena en hun dochtertje Simone keerde hij terug naar Brussel en werkte er bijna 12 jaar onafgebroken in het Palace Hotel. En toen, toen was het tijd voor een eigen zaak. Op 19 juni 1926 opende Georges aan de Lemonnierlaan 'Chez Georges': met 2000 frank in de kassa, 48 geleende flessen wijn in de kelder en 26 zitplaatsen. Op het menu stond veel vis, elke dag verse kreeft, vlees, salades en soep – steeds met friet. Een 'friture', quoi. Zo stond het trouwens op de kaart.



Georges en Simone voor hun zaak aan de Lemonnierlaan, ca. 1930. Collectie Comme chez Soi.

Het ging Georges voor de wind. De groeiende klandizie bedacht het restaurant met wat zijn latere naam zou worden. 'Chez Georges, on mange comme chez soi', luidde het unanieme oordeel over het restaurant. In 1936 verhuisde de zaak naar een statig herenhuis aan het Rouppeplein. 'Chez Georges' heette voortaan 'Comme chez Soi'. Simone had zich intussen verloofd met Louis Wynants. Een ideale schoonzoon, zo bleek. Louis had een neus voor goede wijn en was inventief achter het fornuis.

In 1939 kregen Louis en Simone een zoon, Pierre. Pierre groeide op in het restaurant, en op het voetbalveld. School was niet zijn ding. In 1954 plantte Louis hem enigszins wanhopig aan de afwas en in de zaal in de Comme chez Soi. Pierre vond er – zacht uitgedrukt – zijn draai. Louis verwierf een eerste Michelinster in 1953, Pierre voegde er in 1966 en 1979 nog twee aan toe. Hoeveel zaken zouden het van frituur tot sterrenrestaurant schoppen?

#### Meer lezen?

- L. Leonard, *Comme chez Soi 1926-1976* (Brussel 1976),
- G. Draye, 'Rouppeplein 23', in: *Arduin*, 21 (2018), p. 6-21.



Pierre Wynants in de keuken, ca. 1970. Collectie Comme chez Soi.



Julien Depauw, 2015. ©Philippe Debroe.

# Gouden loof

**H**aren was lang een dorp in de stad. Voor 1921 was het écht een dorp, onafhankelijk van de hoofdstad. Maar ook na 1921 bleef het lange tijd dorps. En landelijk. Toch was het wereldberoemd. Dat kwam door het heerlijke zoete witloof dat er werd geteeld. Harense witloofboeren exporteerden hun witte goud naar zowat overal.

De grondwitloofteelt was nochtans niet eenvoudig. Eerst moesten er wortels worden gekweekt, die vervolgens in lagen moesten worden gelegd. En die lagen moesten een constante temperatuur hebben van 21 graden. In de winter. Die temperatuur bepaalde de smaak, net zoals de kwaliteit van de grond. Geen zuiver zand, geen pure leem, wel zandleem. De Belgische zandleemstreek is groot, veel groter dan Haren. Er moet daarom nog wat anders zijn geweest dat de zoete smaak van het Harense loof verklaarde. Het dorp ligt in de Zennevallei, net op de waterscheidingslijn tussen de valleien van de Zenne en de Woluwe. De ligging op de heuvelgrens zorgt voor löss in de bodem. Löss is een licht sediment van zanderige klei dat werd afgezet tijdens de laatste ijstijd. En de ligging op de waterscheidingslijn zorgt voor een waterrijke ondergrond met veel bronnen en (soms verdwenen) beken: de Harenberg, de Steenbeek, de Nieuwengracht, de Hollebeek en de Leybeek. Het moet wel die unieke combinatie zijn van zand, leem, löss en water die het Harense witloof tot goud maakte.

De export liep langs twee circuits. Het eerste was kort. Met een deel van het loof, dat in het witloofkot zorgvuldig was gekuist en verpakt, trokken de boeren naar de vroegmarkt op de Brusselse Grote Markt. Om vier uur 's ochtends mochten ze naar hun vaste plek. Tot die tijd moesten ze in stilte wachten in de omliggende straatjes. Maar vaak waren ze al van twee uur op. Want zij moesten eten, het paard ook, het paard moest gespannen worden en dan was er de tocht naar de stad. Op de vroegmarkt kochten restaurateurs, personeel van herenhuizen en gewone mensen.

Het tweede circuit was langer. Sinds het interbellum gingen in Haren witloofmarchands rond bij de boeren. Ze waren op zoek naar de beste deal: mooi loof tegen een goeie prijs. De boeren zetten een briefje voor het raam hoeveel lagen ze wanneer zouden langenen. Of ze schreven het op het bord bij café Ons Huis. De marchands wisten dan waar ze wanneer konden langsgaan. Ter plaatse beslisten ze of ze het loof wilden en meegingen in het opbod, en waarnaar ze het zouden verzenden. Gewoon loof ging naar Belgische supermarkten. 'Witloof spécial' was voor het buitenland: voor Nederland of Zwitserland, voor Frankrijk, of, na de Tweede Wereldoorlog, voor Amerika. Voor Amerika kwam alleen het beste loof in aanmerking: het moest een wekenlange bootreis doorstaan. Als de deal op het veld beklonken raakte, stuurde de marchand kuisers en inpakkers. Als de boer daar zelf voor zorgde, kreeg hij meer voor zijn loof.



Boerinnen onder weg naar de markt met witloof en eieren. Collectie Archief en Museum van het Vlaams leven te Brussel - Fonds Pieter Cnops.

Vandaag wordt nog steeds grondwitloof geteeld in Haren, maar op veel kleinere schaal. Er zijn wel nog overal sporen van de hoogdagen. Je ontdekt zonder moeite waar vroeger een witloofboer woonde: in een huis met links of rechts van de voordeur een grote poort. Langs die poort kon de boerenkar binnenvaren. En achter de 'garage' was plaats voor het witloofkot. Daar werd het loof gekuist en verpakt en ondertussen werd het leven besproken.

#### Meer lezen?

- S. Luyten en C. Mathues, 'Het witte goud', in: S. Luyten (ed.), *In Brussel gesmaakt? Een wisselwerking met Vlaams-Brabant* (Tollembeek 2013), p. 28-51.

Zelf aan de slag? Witloof in de stad/Chicon en ville geeft workshops grondwitloof telen in heel Brussel.

# Italiaans ijs in Brusselse straten

In 1902 vertrok Orazio Cocozza uit de buurt van Frosinone, een stadje op 70 kilometer ten zuidoosten van Rome. Italië verkeerde in een economische crisis. Het was moeilijk overleven. Samen met zijn vrouw wilde hij een nieuw leven beginnen in de Verenigde Staten. Niet eens halverwege de reis, in Groot-Brittannië, beviel zijn vrouw van een zoonkje, Pierre. De kleine familie besliste om niet verder te reizen, maar terug te keren naar België. Brussel was hen op doorreis best meegevallen. Ze vestigden zich in Etterbeek en Orazio begon met het maken van roomijs, een Italiaanse specialiteit. Hij verkocht het ijs in de Brusselse straten, met een mooie houten ijskar.



Orazio Cocozza met zijn ijskar, ca. 1906. Collectie Cocozza.

De Italianen vonden het ijsmaken niet uit. In de zestiende eeuw werd op verschillende plaatsen tegelijkertijd geëxperimenteerd met koude mengsels op basis van melk of room en met fruitdranken die werden gekoeld met brokken ijs. 'Sharbat' noemden ze dat in het Midden-Oosten, hier en elders werd dat 'sorbet'. Vanaf de tweede helft van de zeventiende eeuw verschenen er ijsrecepten in kookboeken. Tegelijk werd nog vele decennia lang duchtig geëxperimenteerd met smaken en vriestechnieken. Ijs mocht geen klomp zijn, het moest smeug blijven. Sorbetières, eerst van hout en later van metaal, lieten toe om het ijsmengsel al roerend te bevriezen. Ijs bleef duur tot het midden van de negentiende eeuw, omdat suiker duur was en omdat het productieproces zo arbeidsintensief was.



Ijskar voor café Cornet in Jette, ca. 1950. Erfgoedbank Jette.

De Italianen waren wél bij de eerste ijsventers. In hun thuisland verkochten ze huisgemaakt ijs op straat, anders dan in de meeste andere Europese landen waar ijs werd geserveerd op restaurant of in cafés. Toen het economisch moeilijk ging in Italië, vanaf het einde van de negentiende eeuw, en veel Italianen vertrokken, namen velen hun ijsrecepten en verkoopstechnieken mee. Ook Orazio lokte klanten met een mooi 'Che un poco!' – 'Probeer er eentje'. De klanten kregen dan een klein glaasje met een bolletje ijs. Na de consumptie van het ijs, werd het glaasje even omgespoeld en gebruikt voor de volgende klant. Dat was niet erg hygiënisch. Stadsbesturen – ook het Brusselse – verboden het. Gelukkig was er snel een alternatief. In 1904, op de wereldtentoonstelling in Saint Louis, viel een ijsjesverkoper toch zonder glaasjes. Naast hem bakte een Syriër dunne wafeltjes. Die bedacht dat hij zijn wafeltjes wel kon oprollen tot een trechter zodat zijn buurman daar ijs in kon scheppen. De uitvinding verspreidde zich snel over de Verenigde Staten én Europa. In Brussel specialiseerde bijvoorbeeld koekjesfabriek Victoria uit Koekelberg zich in ijs hoorntjes.

Orazio maakte naam. De zaak bleef in de familie. In 1966 opende de kleinzoon van Orazio het eerste ijssalon in Schaarbeek aan de Madeliefjesstraat. In 1997 openden diens kinderen een nieuw salon aan de Azalealaan 8. Daar kan je nog steeds terecht voor heerlijk ijs. Orazio was ook een voorbeeld voor veel andere venters: er waren weinig Brusselse straten waar je in de zomer geen ijsje kon kopen.

#### Meer lezen?

- P. Reinders, Een Coupe Speciaal. De wereldgeschiedenis van het consumptie-ijs (Rotterdam 1999),
- C. Mathues e.a., 'Ice cream. Een smeltende geschiedenis van ijs', op: [www.hetvirtueleland.be](http://www.hetvirtueleland.be).

Zelf op zoek? Het Archief van de Stad Brussel heeft een interessant fonds over ijsventers. La Fonderie heeft archieven van Victoria.

# Karakollen

**B**russel ligt aan de Zenne. En in de middeleeuwen was de Zenne bevaarbaar. Brussel had dus via Mechelen en Antwerpen een toegangspoort tot de zee. Maar de heren van Mechelen hieven tol. Sinds de eerste helft van de 15de eeuw droomde Brussel van een kanaal waarmee Mechelen omzeild zou kunnen worden. Uiteindelijk kreeg de Brusselse burgemeester Jean de Locquenghien in juni 1550 de definitieve toelating van Karel V om het kanaal te mogen aanleggen. Elf jaar werd er gegraven aan het kanaal van 28 kilometer lang, 2 meter diep en op sommige plekken 30 meter breed met vier sluisen op 14 meter hoogteverschil te overbruggen. Tegen 1561 was Brussel via de 'Schipvaart' verbonden met Willebroek. In Willebroek mondde het kanaal uit in de Rupel, die naar de Schelde liep. Vanaf dat moment begon de uitbouw van een Brusselse zeehaven met zes dokken en kaaien, in het centrum van de stad. De straatnamen in de buurt van het Kathelijneplein en de Vismarkt herinneren nog aan die tijd.



Brusselse vismarkt in 1901. Collectie Centrum Agrarische Geschiedenis.

In het menu van de Brusselaars was vanaf dat ogenblik een duidelijke stijging te zien van lekkers uit de zee. Verse zoutwatervis was alleen weggelegd voor de allerrijksten. Maar gerookte vis en zeevruchten waren er voor een breder publiek. 'Le bon peuple de Bruxelles apprécie une sorte d'escargots que l'on nomme 'caricoles', klonk het. En die karakollen waren te koop in kraampjes in de haven. Karakollen zijn zeeslakken of wulken. De naam is een restant van de Spaanse overheersing in onze contreien.

De haven bleef in de stad tot het einde van de negentiende eeuw. Toen werden de dokken gedempt. De meeste havenactiviteiten hadden zich tegen die tijd verplaatst naar de rand van de stad. De loop van het kanaal was immers aangepast om het te laten aansluiten op het kanaal van Brussel naar industriestad Charleroi, dat in 1832 was geopend. Maar de karakollen bleven in de stad. Met name in de Marollen waren veel kraampjes te vinden, maar ook in andere delen van de stad doken ze geregeld op. Ieder 'karakollenwaaif' – want de verkopers waren vaak vrouwen – had haar eigen recept. Maar wat alle recepten gemeen hadden, was dat de karakollen goed afsmaakten. Vanaf de jaren tachtig van de twintigste eeuw verdwenen steeds meer kramen. De karakollen raakten uit de mode. In 1987 werd de 'Orde van de Karakol' opgericht om de traditie te behouden. Toch zijn er anno 2018 alleen nog kramen van één familie: de familie van Jef Vandermotten. Jef overleed in juni 2016, nadat hij van zijn 13 jaar karakollen had verkocht. Zijn grootmoeder was begonnen met een kraam na WOII. De kramen van Jef worden nu opengehouden door zijn vrouw José, zijn zoon en zijn schoondochter Marianne.



Proeven? De karakollen van Chez Jef et Fils zijn te koop aan de Brusselse Beurs, op de Anspachlaan, op de Zuidfoor en de kerstmarkt.

Jef zien? Er bestaan op Youtube meerdere filmpjes van Jef in actie.



Kraam van Chez Jef et Fils aan de Beurs, 2016. ©Greet Draye.



# Carabouya

'Carabouya! Carabouya! Bolle vi de valling, bolle vi den oest. Alleman moo leive. Wit en zwet!' Denk er een luide stem bij en een Congolese jonge man met - op warme zomerdagen - bloot bovenlijf, strooien rok en een ketting van schelpen en je hebt een typisch Brussels beeld, weliswaar uit vervlogen tijden.

De verkopers zijn misschien wel uit Brussel verdwenen, carabouya bestaat nog steeds. Het is harde, zwarte anijs snoep die met een hamertje van een groot blok wordt gekapt en per gewicht in een witte papieren puntzak wordt verkocht. En hoe exotisch de naam ook klinkt, de snoep is zo Brussels als wat. Het was suikerbakker Vos, die sinds 1910 een winkel met atelier had aan de Vlaamsesteenweg 143 die de verkopers voorzag van hun waren.

Over de herkomst van het recept bestaat onduidelijkheid. Volgens sommigen was ook dat Brussels en smolt Vos restjes andere snoep, voegde hij er anijs aan toe en liet hij dat mengsel koken tot hij zwart werd. Anderen suggereren dat het recept wél Congolees was en dat het Simon Lisasi was die het voorlegde aan Vos. Lisasi was in 1894 geboren in Ubangi, Congo en had er gestudeerd in de Belgische schoolkolonie in Boma. Vermoedelijk stuurden de missionarissen hem rond 1910 naar België om er verder te studeren. Simon vestigde zich net als een aantal andere jonge Congolezen in de Brusselse Sint-Gorikswijk. Maar Simon wilde liever zaken doen dan studeren. Hij stapte op een mooie dag binnen in de winkel van Vos en stelde voor te gaan leuren met de zwarte snoep.

De kraam met de roepende Congolees en zijn zwarte snoep had meteen veel succes op de Brusselse markten. Zoveel zelfs, dat Lisasi andere Congolese jongens uit de wijk overtuigde om mee te verkopen. De Eerste Wereldoorlog onderbrak de carabouya-handel. De meeste Brusselse Congolezen vochten mee in het Belgische leger. Na de oorlog hervatten ze hun handel. De kleinzoon van Vos herinnert zich dat er zich op een bepaald ogenblik 140 Congolese carabouya-verkopers kwamen bevoorraden aan de Vlaamsesteenweg. Ze verkochten niet alleen in Brussel, maar in de meeste grote steden. In 1936 hield Vos ermee op. Met de winst van de carabouya-verkoop kon hij twee auto's kopen, waarvan één décapotable. De volgende generatie deed verder, maar de succesjaren van de carabouya gingen voorbij. Vanaf de jaren zestig waren er geen verkopers meer in Brussel.



Carabouya in een puntzak, 2012. © Réverbères/FMG.

Wil je toch eens proeven? Op de markten van Doornik, Moeskroen en enkele andere Waalse steden vind je nog steeds een carabouya-verkoper.

Meer lezen?

- M. Duprez, 'Un confiseur de la Rue de Flandre inventa un jour le carabouya', op: [www.lesoir.be](http://www.lesoir.be),
- G. Brosens, Congo aan den Yser. De 32 Congolese soldaten van het Belgisch leger in de Eerste Wereldoorlog (Antwerpen 2013).



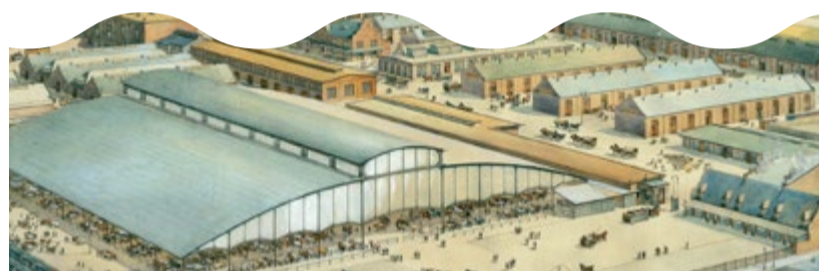
Monumentale toegangspoort van de slachthuissite van Anderlecht, z. d..  
Collectie Abattoir.



# Stadsboerderijen

De overlevering wil dat Theo Hoogstyns uit Ganshoren de laatste boer van Brussel was. Hij liet koeien en paarden grazen op weides in de schaduw van de basiliek van Koekelberg. Hij kweekte bieten, graan en mais op zijn akkers. Theo overleed in de zomer van 2018, maar de echt de laatste boer was hij niet. Ook in Anderlecht zijn er nog plekken waar aan landbouw wordt gedaan. Juister is het om te zeggen dat in Ganshoren en Anderlecht de laatste 'traditionele' boeren werken. Maar de stad is intussen een nieuw soort boerderij rijk. Op het dak van de Foodmet op de slachthuissite in Anderlecht is sinds kort 'Ferme Abattoir' te vinden, de grootste stads-dak-boerderij van Europa.

De boerderij ligt op een plek die sinds het einde van de negentiende eeuw een belangrijke rol heeft gespeeld in de voedselvoorziening van de stad. Brussel had sinds 1842 een slachthuis aan de Ninoofse poort. Maar tegen 1870 barstte dat uit zijn voegen. Bovendien zorgde het aanvoeren van het vee voor heel wat overlast in de buurt. Kuregem leek een betere plek. Daar was in 1872 het Weststation geopend, en het kanaal was vlakbij: ideaal ontsloten. In 1888 werd begonnen met de bouw. Tegen 1890 was die voltooid. Het terrein was drassig. Dat vroeg om stevige funderingen, met hoge gewelfde kelders als resultaat. De markantste gebouwen op het terrein waren – en zijn – een grote, overkapte markthal met honderden gietijzeren zuilen, en de toegangspoort die wordt geflankeerd door twee bronzen stieren.

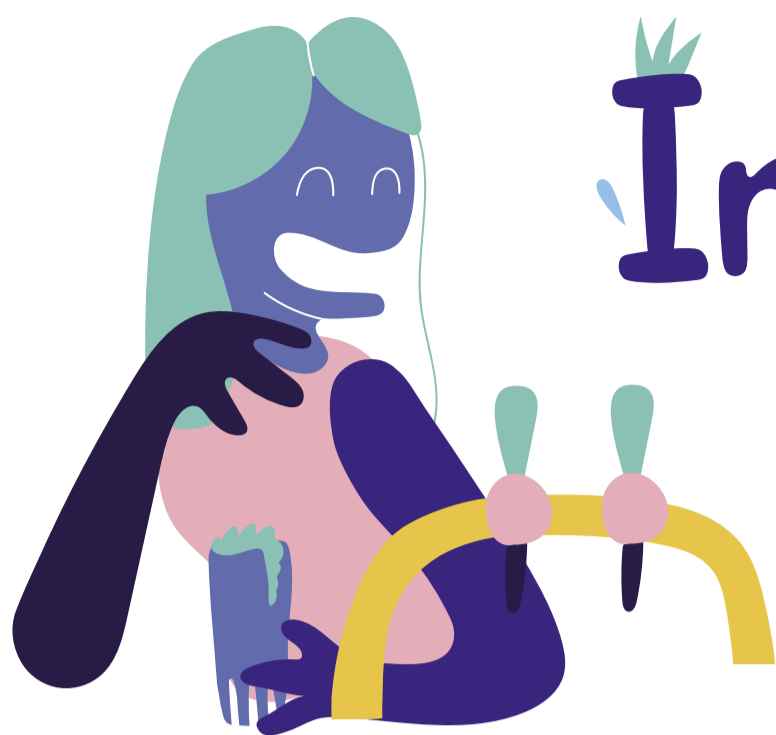


Tekening van de slachthuissite, begin twintigste eeuw. Collectie Abattoir.

Sinds 2015 springt ook het gebouw van de Foodmet in het oog: een grote, overdekte, betonnen voedingshal die plaats biedt aan een vijftigtal voedingswinkels. Met een groot, plat dak. Op dat dak staan intussen voor 2000m<sup>2</sup> aan serres voor tuinbouw (vooral tomaten en kruiden) en viscultuur. Het afvalwater van de vissen doet dienst om de planten te begieten. Nog eens 2000m<sup>2</sup> wordt gebruikt voor groententeelt in openlucht. Delen van de moestuin worden bewerkt door sociale economiebedrijven. Klanten zijn restaurants, kleinhandelaars en cateringbedrijven uit de buurt. Zo landelijk als vroeger wordt de stad niet meer, maar landbouw in de stad blijft op andere manieren wel mogelijk.

[www.abattoir.be](http://www.abattoir.be), [www.abattoir.farm](http://www.abattoir.farm) en [www.bigh.farm](http://www.bigh.farm)

Bekijken? De fotocollectie van Theo Hoogstyns is opgenomen in de Erfgoedbank van Ganshoren. [www.erfgoedbank-brussel.be](http://www.erfgoedbank-brussel.be)



# In kannen en kruiken

**B**russels bier in Brusselse kannen en kruiken van faïence. Dat kon vanaf de tweede helft van de achttiende eeuw. Bier werd in Brussel uiteraard al langer gebrouwen. Er zijn allerlei veertiende-eeuwse verordeningen die de bierproductie en de bierhandel regelden. Die dienden zowel om de kwaliteit van het bier te garanderen als om ervoor te zorgen dat de stad niet teveel inkomsten uit bier misliep. Want de stad hief accijnzen. Allicht was het ook toen al lambiekbier, weliswaar met een andere receptuur dan vandaag. Men vermoedt dat de Brusselse lambiek, maar ook de faro en de geuze in de tweede helft van de achttiende eeuw begonnen te smaken als vandaag.



Literkan. Collectie Museum van de Belgische Brouwers ©Greet Draye.

Ook faïence werd al langer dan de achttiende eeuw in de stad vervaardigd. Vermoedelijk was er al in de zestiende eeuw een Brussels atelier dat tinhoudende faïence produceerde. In de zeventiende eeuw waren er zonder twijfel – want met archivalisch bewijsmateriaal te documenteren – meerdere. Maar die zeventiende-eeuwse producenten maakten nog niet de typische bierkannen en -kroezen. Dat deed een nieuwe generatie van wie de stamvader Corneille Mombaers was. Mombaers vestigde rond 1705 een productie-atelier aan het einde van de Lakensestraat en verkocht zijn waren in zijn winkeltje 'het Ammanskamerke' in de Haringstraat op de hoek met de Grote Markt. Mombaers ging na aanvankelijk succes toch failliet. Maar hij gaf het faïence-gen door. Zijn nakomelingen heropenden zijn atelier en stichtten nog twee andere ateliers: eerst 'De Moriaen' in de Bergstraat en later 'buiten de Lakensepoort'. Het waren die drie ateliers die aan het einde van de achttiende eeuw een niche zochten én vonden in de veelheid aan faïence huisraad: bierkroezen en vooral maatkannen voor bier.

De maat viel te lezen op de kan. Doorgaans was het één liter of twee: 'dubbelkan', 'double litre'. En de maat werd geofficialiseerd door een ijkteken in tin. Een faïence kan werd, anders dan bijvoorbeeld tinnen kannen of weegtoestellen, éénmaal geijkt, op het moment dat ze in gebruik werd genomen. Op het ijkteken werd een letter aangebracht. Die letter refereerde naar een jaar. De letters zouden een hulpmiddel voor datering kunnen zijn. Met de nadruk op 'zouden': iedere bewindvoerder begon opnieuw met het alfabet. Een 'A' kan daardoor staan voor 1801 (Frans bewind), 1815 (Hollands bewind) of 1831 (Belgisch bewind). Om het helemaal complex te maken, bleef het alfabet van de vorige bewindvoerder vaak ook nog doorlopen.

De kannen toewijzen aan een van de ateliers is ook niet eenvoudig. De afstammelingen van Cornelis Mombaers tekenden hun kannen aanvankelijk niet. Jean-Baptiste Morren, gehuwd met de achterachterkleindochter van Mombaers, tekende met een M toen hij tussen 1811 en 1839 het atelier van de Lakensestraat leidde. Héliodore Stevens, die het atelier buiten de Lakensepoort overnam van zijn vader in 1843, gebruikte een S. Tegen die tijd was de faïence-productie in Brussel op zijn retour. Het publiek verkoos het fijnere porselein steeds meer boven faïence.



Onderkant van een bord in Brusselse faïence, 1705. Collectie Museum van de Stad Brussel.

#### Meer lezen?

- J. Lemaire e.a., *Faïence et porcelaine de Bruxelles* (Brussel 2003),
- M. Galand e.a., *Faïence in Brussel van de 17de tot de 19de eeuw. Een nijverheid in de stad ten dienste van het leven van alledag* (Historia Bruxellae) (Brussel 2003).

Bekijken? Zowel in het Museum van de Belgische Brouwers als in het Museum van de Stad Brussel - Broodhuis vind je Brusselse faïence maatkannen. Het Archief van de Stad Brussel heeft allerlei interessant materiaal van de manufactures.



# Fovel



Flessenkelder. Collectie Fovel.

Je kan er niet naast kijken: links en rechts van de inrijpoort aan de Thieffrystraat 69 in Schaarbeek staat in grote witte drukletters op een rode pancarte 'Hasselt Fovel'. De nog steeds actieve jeneverstokerij is nochtans al sinds 1864 in Brussel gevestigd, en sinds 1869 in het Schaarbeekse pand. Stichter van de stokerij was Joseph Fovel. Fovel was een beroepsmilitair uit Hasselt die een stevige carrièrewending maakte. Hij nam het opschrift 'Hasselt' mee uit zijn geboortestad bij wijze van kwaliteitstabel. In Hasselt werd sinds de vroege zeventiende eeuw jenever gestookt, maar vooral na de Belgische revolutie van 1830 werd het een echte jeneverstad. Vijfentwintig industriële stokerijen waren in 1834 goed voor een productie van net geen 37 000 hectoliter jenever. Twintig jaar later werd Hasseltse jenever geëxporteerd naar onder meer Italië, Frankrijk, Cuba, Congo, Senegal en de Verenigde Staten.



Gaston en Michel Fovel, voor 1904. Collectie Fovel.

Het was uit dat Hasselt dat Fovel vertrok om in de Belgische hoofdstad zijn geluk te beproeven. En hoewel de gouden jaren van stokerijen na 1880 overall voorbij waren – onder andere door accijnsregelingen van de overheid – ging het Fovel in Brussel niet slecht. Hij stookte allerlei soorten jenever, onder andere met Schaarbeekse 'griottes', zure krieke. Hij kocht aanpalende panden, maar liet ook panden bouwen of verbouwen. In de jaren 1890 kreeg zijn magazijn er bijvoorbeeld een verdieping bij, om een hogere distilleerkolom en een grotere verwarmingsketel te kunnen installeren. Het poortgebouw en het grootste magazijn vervolledigden in 1904 het bedrijf.

In datzelfde jaar 1904 ging het bedrijf naar twee van de dertien kinderen van Joseph, Georges en Gaston. Goed dertig jaar later, in 1935, kwamen drie van Josephs kleinkinderen aan het roer. Drie eigenaars bleek teveel, en het werden er zelfs acht in de daaropvolgende generatie. De zaak werd onbestuurbaar en dat had gevolgen, zowel voor de kwantiteit als voor de kwaliteit van de productie. In 1975 kocht Yves, één van de acht, de anderen uit en stelde orde op zaken. Het ging slecht toen met Fovel. Maar Brussel bood redding. Aan het einde van de jaren zeventig vierde de stad haar duizendjarig bestaan. Fovel stookte voor het eerst 'Grand Place', een likeur met sinaasappel en ook 'Manneken Pis', een jenever. Het werden allebei verkoopsuccessen. Ze reddden de zaak. In 1985 werd stokerij Fovel de laatste nog actieve stokerij in Brussel en dat is ze vandaag nog steeds. Thierry, zoon van Yves, runt de zaak vandaag met zijn zoon Diederik. Generaties 5 en 6 zijn dat. Ze stoken niet meer helemaal als vroeger, maar wel nog ambachtelijk. En nog altijd met Schaarbeekse kriek, die stilaan weer opduikt in de gemeente.



Reclame voor Fovel, 1968. Collectie Fovel.

Bekijken? Af en toe is Stokerij Fovel te bezoeken. Hou de programma's van Erfgoeddagen, Open Monumentendagen en Schaarbeekse erfgoedinitiatieven in de gaten.

Meer weten over de gebouwen?  
[www.irismonument.be/nl.schaarbeek.thieffrystraat.69.html](http://www.irismonument.be/nl.schaarbeek.thieffrystraat.69.html)

# Grote Markt

De Brusselse Grote Markt is vandaag vooral een toeristische trekpleister. Met het stadhuis, dat werd gebouwd in de vijftiende eeuw, is het uiteraard ook een bestuurlijk centrum. Maar de markt is lang ook echt markt geweest en op die manier erg belangrijk voor de voedseldistributie in de stad.

In de twaalfde eeuw werd de plek voor het eerst vernoemd als 'Nedermerckt'. De markt lag – en ligt nog steeds – in het lager gelegen deel van de stad. Van de twaalfde tot de veertiende eeuw was het een rommelig plein: een allegaartje van houten gebouwen, stenen huizen en overdekte hallen. Eén van die houten hallen was een broodhal. Daar brachten de Brusselse bakkers hun brood aan de man. In 1405 werd het houten exemplaar vervangen door een stenen: het Broodhuis. Kort daarna lieten de bakkers de hal voor wat ze was. Ze maakten eigen winkels en begonnen met broodrondes. Het Broodhuis kreeg een administratieve functie. De markt werd steeds overzichtelijker, met huizen van de vele gilden en ambachten die de stad rijk was.



C. C. Dommershuizen, Zondagsmarkt op de Grote Markt, 1887. Collectie Museum van de Stad Brussel - Broodhuis.

In 1695 bombardeerde maarschalk De Villeroy op bevel van Lodewijk XIV de grote markt. Alleen het stadhuis en het Broodhuis bleven overeind. Dankzij een grootse campagne werden de meeste huizen in 1697 heropgebouwd. Getuige bijvoorbeeld het opschrift op de gevel van het Brouwershuis. Aan de campagne waren ook duidelijke architecturale voorschriften verbonden. Die maakten van de markt het prachtige geheel dat ze vandaag is. Alleen het Broodhuis is van recentere datum. Het werd afgebroken in 1873 en twee jaar later in neogotische stijl heropgebouwd. In 1878 opende het als kunstmuseum, in 1887 als stadsmuseum.

Precies in dat jaar 1887 schilderde Cornelis Dommershuizen de Grote Markt gevuld met marktkramen. En zo zag de markt er vaak uit in die tijd. De Grote Markt vervulde tot een eind in de twintigste eeuw de functie van vroegmarkt voor onder andere groenten en fruit. Boeren uit de weide omgeving vertrokken voor dag en dauw met hun paard en kar. De Harense witloofboeren bijvoorbeeld, begonnen om drie uur hun paard in te spannen en trokken dan richting Schaarbeekse poort. Aan de Kruidtuin stond een grote klok. Tot vier uur moesten alle paarden en karren daar halt houden om nadien stapvoets, om niet teveel gerucht te maken, richting Grote Markt te trekken. Tot iets voor acht konden de boeren er hun waren slijten aan – vooral – meiden, knechten en restaurateurs. Om acht uur moest het plein leeg zijn. Klaar voor een nieuwe dag vol toeristen.

Zelf bekijken? In het Museum van de Stad Brussel - Broodhuis vind je een maquette van hoe Brussel eruit zag in de dertiende eeuw. Je kan er ook het schilderij van Dommershuizen bekijken. De Brusselse vroegmarkt huist tegenwoordig, na een tussenstop aan het Klein Kasteeltje, in Mabru.

# Lente!

Na iedere winter komt de lente. Rond 21 maart voor het noordelijk halfrond en 22 september in het zuidelijk halfrond gaat de zon door het lentepunt en zijn dag en nacht precies even lang. Daarna worden de dagen langer en de nachten korter tot de zomer begint. Het woord 'lente' is afgeleid van het Germaanse 'lang', wat 'lengen' betekent. Veel culturen feesten in de lente. Telkens wordt een nieuw begin gevierd. Soms is dat letterlijk het begin van een nieuw kalenderjaar. Maar het feest heeft vaak ook een figuurlijke of religieuze invulling. Vruchtbaarheid voor mens, dier of land, of voorspoed voor de toekomst staat dan centraal. Soms wordt een bevrijding of een verrijzenis herdacht. In sommige culturen vallen het lente- en nieuwjaarsfeest samen.



Ieder feest heeft zijn herkomst, maar het beweegt met de mensen die het vieren. Daardoor worden heel wat feesten vandaag op verschillende plekken gevierd. In Brussel, smeltkroes van culturen, is er elke maand wel ergens een feest om het begin van of het verlangen naar de lente te vieren. En bij elk van die feesten speelt voeding een belangrijke rol: in vorm van symbolische maaltijden of ingrediënten of in de vorm van offers aan de aarde.



Norouztafel, details. ©IC vzw.



De Boliviaanse gemeenschap tijdens het Lentefestival, 2018. ©Greet Draye.

Op 12 januari vieren de Berbers of Amazigh in Brussel met Idd n Yennayer hun nieuwjaars- en lentefeest. Op 2 februari valt zowel het christelijke Lichtmis als het heidense Imbolc, een vruchtbaarheidsfeest. Februari is verder de maand waarin doorgaans het Chinese nieuwjaar of Chun Jie wordt gevierd. Op 1 maart vieren heel wat Balkanvolkeren feest. Met rood-witte linten die gedragen worden tot de eerste bloesems verschijnen, drukken ze de hoop op een mooie oogst uit. Later in maart wordt in de stad ook nog Holi gevierd, en Norouz. Norouz wordt gevierd precies op het moment dat de zon door het lentepunt gaat. Iraniërs, Yezidi en Koerden dekken de Norouz-tafel of branden grote vuren. Afhankelijk van de stand van de maan volgt de paascyclus met Pessah, het joodse paasfeest met onder andere de sedermaaltijd, en ook het katholieke en orthodoxe Pasen. Het katholieke Pasen kan soms samenvallen met Pessah, het orthodoxe feest nooit. In Afrika wordt het begin van de lente niet specifiek gevierd omdat het seizoen er ontbreekt. Maar Pasen is voor veel gelovige Afrikanen wel een belangrijk feest. Op 13 april vieren de Thai in de stad Songkran. Ze wensen dan regen voor een goede rijstooft. De lente in het zuidelijk halfrond wordt vooral gevierd door Zuid-Amerikanen. Op 22 september vieren de Bolivianen bijvoorbeeld Sata Qallta, een zaaifeest.

Sommige feesten worden in familiekring gevierd. Maar andere feesten zijn erg zichtbaar in de stad. Het zijn gelegenheden om je onder te dompelen in een andere cultuur. En sowieso zijn alle feesten zijn erfgoed: geen tastbaar erfgoed, maar wel immaterieel erfgoed.

Meevieren? Op [www.uitinbrussel.be](http://www.uitinbrussel.be) vind je welke feesten groots worden gevierd. Verder loont het de moeite om de informatiekanalen van de federaties van zelforganisaties van etnisch-culturele minderheden in de gaten te houden. Alle contactgegevens via <http://www.minderhedenforum.be/wie-zijn-wij/leden>

Deze krant is het resultaat van twee jaar speuren naar Brussels voedingserfgoed. Achtergrondinformatie over dat project vind je op [www.erfgoedcelbrussel.be](http://www.erfgoedcelbrussel.be) en [www.hetvirtueleland.be](http://www.hetvirtueleland.be).

#### Zelf op zoek naar voedingserfgoed?

Chocoladekannen, bierpotten, pachtboeken, gistkuipen, bedrijfsarchieven, koffiebranders, menukaarten, reclameborden, foto's - of de allereerste Neuhaus-ballotin? Brussel heeft het allemaal. Maar wat zit waar? Hier vind je een overzicht van alle publiek toegankelijke collecties met voedingserfgoed die deel zijn geweest van het traject.

#### Archief & Museum voor het Vlaams Leven te Brussel

Arduinkaai 28  
1000 Brussel  
<https://www.amvb.be/>

#### Archief van de Stad Brussel

Huidevettersstraat 65  
1000 Brussel  
<https://archieff.brussel.be/>

#### Brussels Museum van de Geuze – Cantillon

Gheudestraat 56  
1070 Brussel  
<http://www.cantillon.be>

#### Brussels Museum van de Molen en de Voeding

Windmolenstraat 21  
1140 Evere  
<http://www.molenevere.be>

#### Choco-Story Brussels

Guldenhoofdstraat 9-11  
1000 Brussel  
<http://choco-story-brussels.be/>

#### Gemeentelijk Museum Pieter Cnops

Stuckensstraat 11-13  
1140 Evere  
<http://www.evere.be/content/gemeentelijk-museum-pieter-cnops?language=nl>

#### Joods Museum van België

Miniemenstraat 21  
1000 Brussel  
<http://www.mjb-jmb.org/>

#### La Fonderie – Brussels Museum voor Arbeid en Industrie

Ransfortstraat 27  
1080 Sint-Jans-Molenbeek  
<https://www.lafonderie.be/nl/>

#### Museum en archief van het OCMW Brussel

Hoogstraat 298A  
1000 Brussel  
<http://cpas-ocmw-museum.be/nl/archieven>

#### Museum van de Belgische Brouwers

Grote Markt 10  
1000 Brussel  
<http://www.belgianbrewers.be/nl/wie-zijn-we/museum/>

#### Museum van de Stad Brussel – Broodhuis

Grote Markt  
1000 Brussel  
<http://www.brusselcitymuseum.brussels/nl>

#### Schaarbeeks Biermuseum

Louis Bertrandlaan 33-35  
1030 Schaarbeek  
<http://www.museeschaerbeekoisdelabiere.be/>

#### Colofon

Teksten: Greet Draye, Centrum Agrarische Geschiedenis, in opdracht van Erfgoedcel Brussel (VGC)

Vormgeving: Josworld

D / 2018/7025/23

vu.: Eric Verrept, Emile Jacquainlaan 135, 1000 Brussel



Vlaanderen  
verbeelding werkt

© 2018