



Midi del sur



Midi
del
sur

Inhoud

Prelude

Het zuiden op een puinhoop

Zone 01

Een eiland op het Grondwetplein

Boulot, manger, dodo!

Spanje aan de voeten

De generaal en zijn stok

Kameraden!

Zone 02

In de marge van de foor

Gieten en blazen

Uitlopers in de Marollen

De zwarte markt

El Entrego – Brussel, enkele reis!

Zone 03

Bloedende slagaders

Feest in de kantine

De nieuwe Spanjaard

Wegkwijnend verleden

Een gewestelijke uitleiding

Van krant tot pamflet

iOlé!

Kersen op de taart

Tips voor meer

Colofon

Prelude

Het zuiden op een puinhoop

Tussen 1903 en 1950 onderging Brussel een van zijn meest drastische open hartoperaties. Het centrum werd door een gigantische sleuf opengereten voor de aanleg van de ondergrondse Noord-Zuidspoorverbinding en de inplanting van het Centraal Station. De zogenaamde Jonction was goed voor de sloop van duizenden huizen en twee kopstations, met name een Noordstation aan het Rogierplein en een Zuidstation aan het Grondwetplein.

Dit Zuidstation van architect Auguste Payen (1864) was met twee hoekpaviljoenen en een hoofdingang in de vorm van een triomfboog uitgewerkt tot een heuse stadspoort. Het lag langs de rooilijn van de nog bestaande Argonnestraat. Het Grondwetplein vlijde er zich tegenaan en was een scharnier tussen stad en station. Twee aanpalende lanen – de Stalingrad- en de Lemonnierlaan – zogen aankomende reizigers meteen diep het centrum in. Een staaltje van klare, eenduidige stedenbouw! Een meesterstukje ook dat gedoemd was om te verdwijnen.

De zes sporen van de Jonction moesten immers bij het verlaten van de tunnel zowel langs de noord- als langs de zuidkant kunnen uitwaaiëren tot een twintigtal. Dit vergde telkens een afstand van enkele honderden meters. Het station op het Grondwetplein lag te dicht bij de tunnelmonding en moest worden achteruitgetrokken. De vrijgekomen ruimte werd in twee gekliefd door een spoorwegberm.



De bermspie

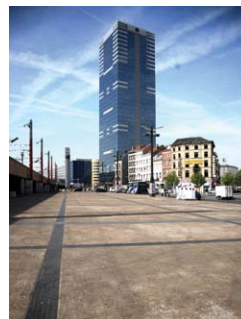
Die berm was noodzakelijk. Treinen uit de hoger gelegen tunnel moesten zo horizontaal mogelijk de lager gelegen Zennevallei kunnen bereiken. Om de hellingsgraad af te zwakken werden de sporen aangelegd zes meter boven de begane grond. En zo waren alle technische ingrediënten verzameld die de plaats en het concept van het nieuwe Zuidstation zouden bepalen.

Het station van Payen werd afgebroken in 1949. Dat van Adrien Blomme verrees 150 meter verderop in 1950. Het werd een doorgangstation waar treinen niet meer op het gelijkvloers toekwamen, maar wel op het dak. De spoorwegberm plakte als een natuurlijk verlengstuk tegen zijn voorgevel. Hierdoor werden de ingangen verlegd van de voorkant naar de zijstraten.



Wat eertijds een stationsplein was, degradeerde tot een vergrote open vlakte die neergestreken reizigers slechts met moeite richting centrum kon kanaliseren. Als in de aanloop naar Expo '58 ook nog eens het openbaar vervoer onder de grond werd gestopt, bleef én een open én een lege én een ontmoedigen- de vlakte over.

Vanaf de jaren 1950 werden de sluispoorten met het zuiden opgedraaid. De Belgische staat sloot bilaterale akkoorden met Italië en – na de mijnramp in Marcinelle in 1956 – ook met Griekenland en Spanje. De nieuw geboetseerde buurt van de Midi werd al gauw een terminus voor emigrerende mediterrane gastarbeiders.

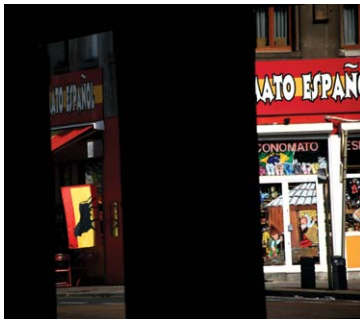


Pleinverres!

Wanneer in de jaren 2000 Spanje de wereld verbijsterde met zijn oppermachtige nationale voetbalelftal, werd op de hoek van de Argonnestraat de gevel van kruidenierswinkel Economato Español geregeld behangen met nationale vlaggen. Het werkte als een magneet op Spaanse toeristen. Komende van de luchthaven van Charleroi waren ze nauwelijks in het Zuidstation uitgestapt of ze kwamen aankloppen om tips voor hun nakende bezoek aan Brussel.

Zo ging het ook in de jaren 1950 en '60. Ondernemende pioniers kwamen toe in het Zuidstation van Blomme en bouwden in de aanpalende straten een bescheiden infrastructuur uit. Horeca, winkels en opvanghuizen werden de referentie. De Midi verzuiderde!

Langs weerskanten van de spoorwegberm – deels op het



grondgebied van Anderlecht, deels in wat laag Sint-Gillis wordt genoemd – groeiden stadsdelen met een zeer gemengd zuiders karakter en een levendige straatscène. De wekelijkse Zuidmarkt op de asfaltvlakte is nog steeds een niet te versmaden hoogmis.

In 2004 werd in deze stadszone de belangrijkste groep buitenlanders gevormd door de Marokkaanse gemeenschap (18%), gevolgd door Portugezen (9%), Spanjaarden (8%), Italianen (5%) en Grieken (4%). Toch valt vooral de Spaanse gemeenschap op. Zes jaar geleden woonden in het Brussels Gewest 20.428 niet-genaturaliseerde Spanjaarden. Bijna één op de tien hiervan woonde in laag Sint-Gillis.

Midi del sur – “Zuid van het zuiden” – reist door heden, verleden en toekomst van de Spaanse aanwezigheid in de Zuidbuurt en peilt anno 2010 naar culinaire tradities en migratieachtergronden.

Het boekje splitst de stationsbuurt op in drie zones rond een epicentrum. Per zone duikt de lezer telkens in het bord en het geheugen van de Spanjaarden. “Zonetekstjes” worden van elkaar gescheiden door “tussenteksten” die informatie kaderen in een breder perspectief. Op het einde van de rit, volgt een uitleiding over nog enkele andere markante Spaanse visitekaarten in Brussel. Een plattegrond achteraan helpt je door de tekst.

We wensen je veel reisplezier!

Zone 01

Een eiland op het Grondwetplein

Kruip op het dak van de Zuidertoren, kijk dan pal naar beneden in de richting van het centrum en je ziet een alleenstaand huizenblok als een eiland in het midden van de leegte. Een eiland dat uitsteekt boven de asfaltmassa van het Bara- en het Grondwetplein. Een zuiders eiland! En vooral, een Spaans Asturisch eiland!

Het huizenblok is nog een relict uit de tijd dat het Zuidstation mooi achter de Argonnestraat stond gerangeerd. Het gaf vorm aan het Grondwetplein dat toen nog een overzichtelijk stationsplein was.

Al vroeg in de jaren 1960 werd het gekoloniseerd door oprukkende volkeren uit het zuiden. En die zitten er vandaag nog steeds! Café Au 25 avril hoeft geen nationale vlag om duidelijk te maken dat het door Portugezen wordt uitge-



Het eiland

baat. Op deze dag in 1974 diende de Anjerrevolutie het regime van Salazar de genadeslag toe. Even verder, op een hoek, vind je nog een Portugese pied à terre. Weggemoffeld door Spaanse horeca,

schuilt langs de zijde van de pensioentoren een Italiaanse kruidenier die, mogelijk om toch wat cliënteel af te pisen, ook Spaanse handelswaar presenteert. Op een recenter Noord-Afrikaans theehuis na, is het voor de rest al Asturisch wat de klok slaat.

Langs het Baraplein verraadt het interieur van café-restaurant La Flor de Asturias de traditionele bouwstijl van deze bergachtige, koude en natte landstreek. Houten latwerk en een spel van fijne balken overkapselen een handvol tegen de muur geperste eettafels. Het zou een pension kunnen zijn. De eetruimte lijkt een verlengstuk van het privésalon. De kinderen van de bazin spelen er en leren er hun lessen. Een clubje habitués eten vergroeid met hun tafel wat de familie toevallig die dag beslist heeft klaar te maken. Tijdens weekends wordt het een bruisende ontmoetingsplek.

Aan de andere kant van het huizenblok verdringen Spanjaarden en ambtenaren uit de Zuidertoren zich sinds 1966 in de gezellige drukte van café-restaurant La Laguna. Maria Martinez, de moederkloek, dirigeert er al meer dan 40 jaar de keuken. In 1962 keerde ze de armoede en de verstikkende sfeer van beperkte bewegingsvrijheid onder het Francoregime de rug toe en kwam ze samen met haar man en twee kinderen vanuit het Asturische Oviedo over. Na een kort traject als huisvrouw werkte ze met La Laguna mee aan de wording van de Spaanse Zuidbuurt.

Het restaurant deelt twee merkwaardigheden met enkele andere Spaanse buurtrestaurants. Om de sobere eetruimte te bereiken, moet je eerst langs de toog, waar rechtstaande klanten zorgen voor een bufferzone. Bovendien is het menu doorgaans beperkt.

Maria trakteert op een waslijst van een 15-tal tapas. Tapar is Spaans voor afdekken. Volgens een van de etymologische verklaringen, was het aanvankelijk gebruikelijk om tijdens

het aperitief hapjes te bedekken met een stuk brood of hesp als bescherming tegen insecten en warmte. Nadien werd het woord geplakt op een van Spanjes meest befaamde exportproducten. In La Laguna surf je van eenvoudige tapas als tortilla of patatas bravas (gefruituurde aardappelbrokjes) naar de iets meer exclusieve gambas a la plancha of pulpo gallego (inktvisarmen in schijfjes).

Enkele meters verder vind je nog twee andere toonbeelden van levend erfgoed: café-restaurant Asturias en de kruidenierszaak Economato Español.

Boulot, manger, dodo!



Aurora in ormaat

Aurora, de bazin van restaurant Asturias in de Argonnestraat, is een bijzondere vrouw. In tegenstelling tot de meesten werd ze niet gedreven door economische of politieke motieven om naar België uit te wijken. Haar ouders waren bemiddelde grootgrondbezitters uit Galicië. Deze klasse vormde de traditionele machtsbasis van de Spaanse dictator Francisco Franco. Het stond in de sterren geschreven dat Aurora de familietraditie zou voortzetten. Maar dat was buiten haar zin voor emancipatie gerekend.

Bij de eerste gelegenheid – het trouwfeest van haar zus in

Brussel – greep ze haar kans. Onvrede met haar ouders – het was haar bijvoorbeeld verboden met hun landarbeiders te praten –, het gebrek aan respect voor vrouwen en het conservatieve karakter van het Spaanse platteland stoorden haar zodanig dat ze die vreemde, grote stad Brussel verkoos boven de voor haar uitgestippelde toekomst in Galicië.

Haar zus ving haar op en zoals veel jonge vrouwen werkte ze eerst als kindermisje bij de Brusselse bourgeoisie. Later verzorgde ze de winkeldecoratie van pralinefabrikant Godiva in Koekelberg. Maar Aurore wilde haar eigen baas zijn en dus nam ze in 1978 aan het Zuidstation een café over.

Niet zomaar één trouwens. Voor vele tientallen Galiciërs en Asturiërs was dit adres hun eerste verblijfplaats in Brussel. Twee Asturiërs hadden het gebouw in de jaren 1950 omgetimmerd tot een opvanghuis met verschillende kamers. De sfeer mag er dan hartelijk geweest zijn en de drank vrijelijk gevloeid hebben, de omstandigheden waarin die nieuwkomers leefden, waren beneden alle peil. Samen gehokt met 3 of 4 in kleine kamers! Voor de in totaal 40 bewoners was er welgeteld één WC. Aurora had dus wel wat werk om van dit afgeleefd gebouw een bloeiend café-restaurant te maken. Iets waar ze met brio in geslaagd is, aanvankelijk voor een uitsluitend Spaans publiek, later ook met ambtenaren uit de Zuidertoren als klanten.

In 1992 dreigde de komst van de TGV roet in het eten te gooien. Charles Picqué, de eeuwige burgemeester van Sint-Gillis, leek de bouw van een groot hotel erg genegen. Aurora's zaak werd geschat en onteigening dreigde. Tot de wind plots keerde (of speelde de crisis een rol?) en de projectontwikkelaar zijn oog liet vallen op de andere kant van het spoor. De onteigening mag dan tijdelijk van de baan zijn, Aurora is er nog steeds niet gerust in. Hoe je het ook draait of keert, haar café is een relikwie in een wijk van zakenmensen en TGV-toeristen.

Maar zover zijn we nog niet. De keuken draait intussen op volle toeren. Vooral de steak cabrales is een aanrader. Cabrales is een Asturisch dorp dat zijn naam gaf aan een kaas van koeien, schapen en geiten. Gesmolten tot saus, doet de overheersende smaak denken aan Franse Roquefort.

Spanje aan de voeten

De Economato Español op de hoek van het Grondwetplein en de Argonnestraat is een culinair-etnografisch instituut. Ga naar binnen en je waant je in een schatkamer waar die van Ali Baba een puntje kan aan zuigen. Trofeeën als gedroogde hammen en paellapannen hangen tot tegen het plafond. Blijf binnen, en je zal merken hoe de schatkamer wordt geplunderd door een onafgebroken stroom van klanten. De basis van de Spaanse keuken ligt aan uw voeten!

Die is vaak minder stereotiep dan we misschien wel denken. Belgen zijn vooral vertrouwd met wat ze zien op restaurant. En natuurlijk bereiden Spanjaarden geregeld paella voor de familie! Maar hun doordeweekse keuken is veel breder en minder zichtbaar voor de buitenwereld.



Pikant varken

Wie kiest voor de echte buik van Spanje, belandt bij massa's kikkererwten, witte bonen en rode linzen. Een trio dat het cement vormt voor een stevig, voedzaam en goedkoop gamma aan stoof- en hut-

sepotgerechten. Kijk door de spleten van de volgepropte toonbank, en je ziet ze: bergjes tegen de muur gestapelde conserven cocido madrileño bijvoorbeeld, een gerecht van dikke kikkererwten gaar gesudderd met stoofvlees, spek of chorizoworst. Potten alubias (bonen) en pakken linzen zorgen voor variatie en keuzevrijheid. Wie zei dat Frankrijk een patent heeft op cassoulet?

Draai in de winkel rond in wijzerszin en op een uitgespaarde plek op het einde van de toonbank ligt een ander curiosum: de keiharde gezouten en gedroogde bacalao. Voor wat ervan waar is – er doen meerdere verhalen de ronde – zou deze gewoonte terug te voeren zijn op 16^e-eeuwse Baskische walvisvaarders. Scheepslui zouden met een pekeltechniek tijdens hun weken durende tocht voorkomen hebben dat deze kabeljauwachtige vis verrotte. In keukenbereidingen is het een arbeidsintensief beest dat eerst minstens 24u in water moet worden ontzout en vervolgens, eventueel in melk, moet worden verzacht. Nadien kan je hem bakken en serveren met bijvoorbeeld tomatensaus.

Nog steeds in wijzerszin stelt de eerst volgende koelkast afgeleide producten tentoon van een dier dat in zoveel landen tot op het bot wordt verwerkt. Zeker in het eertijds broodarme Spanje, ging niets van het varken verloren. Spanje is rijk aan charcuterie. De rode, licht pikante chorizo heeft het qua internationale weerklank gehaald. Dit neemt niet weg dat in dit Spaans-Brussels rariteitenkabinet de Andalusische bloedworst uit Ronda zich niet zomaar laat verdringen.

Naast de ingang liggen vissen te bevriezen. Zakken met almejas, de schaaldieren die – hoe mager ook – onmisbaar zijn voor de aanblik van een rijkelijke vispaella. Maar ook gambas, langostinos, merluza – een vaak gebakken of gestoofde witte vis – en verschillende leden van de inktvisfamilie verdringen zich in de diepvriezers. Pulpo, het



Trofeeën

rode beest met tentakels en zuignappen, benadert onze kinderlijke voorstelling van een inktvis. Maar – vraag maar aan Darwin – er zijn er bij die tot elegantere vormen zijn geëvolueerd, de veel kleinere sepiä bijvoorbeeld met een kop en een gaaf, wit lijfje zonder armen. Versnijd dat lijf in reepjes en je bekomt calamares!

In een andere museumkast, haaks op de hoofdtoonbank, liggen zachte koeien-, schapen-, en geitenkazen nog wat verder te rijpen. En dan kom je bij de kroonjuwelen: de voor Spanje haast identiteitsbepalende, licht gezouten jamón serrano uit het Andalusische Sierra Nevadagebergte! De zware hammen hangen te wachten op menig koper met nogal wat biceps. Een klant die bovendien over geld beschikt, zal dan veeleer de pata negra op zijn schouders tillen. Deze delicatessa komt van zwarte varkens die hoofdzakelijk met eikels worden gevoed. Tweehonderd euro kosten hun poten en billen nu!

Aan de finish van deze Spaanse vuelta kom je – verdoken achter de overladen toonbank – de conservator van het instituut tegen. De winkel was in 1962 een van de eerste in zijn soort in Brussel en wordt na de overdracht van moeder op dochter al jaren door Sonia op eigen kracht gerund. De meeste museumstukken worden rechtstreeks – dus zonder distributiecentrum als tussenschakel – met vrachtwagens vanuit alle Spaanse windstreken aan de deur geleverd.

De generaal en zijn stok

Officieel zouden tussen 1943 en 1973 in totaal 2.600.000 Spanjaarden emigreren naar de toen sterk geïndustrialiseerde Europese landen. België was na Frankrijk, Duitsland en Zwitserland de vierde meest gekozen bestemming. Het economische en politieke klimaat onder El Caudillo was in ruime mate bepalend voor de exodus.

Generaal Franco leidde na de Spaanse Burgeroorlog (1936-1939) tot aan zijn dood in 1975 een rechts-autoritair bewind dat doorspekt was van de nodige repressie. Stakingen werden verboden. Linkse oppositie werd aan banden gelegd. Op de bevolking werd een behoorlijk sterke sociale controle uitgeoefend, waarbij de katholieke kerk overigens niet helemaal vrijuit ging.



Francisco Franco

Meteen na de oorlog opsteerde het regime voor een gesloten, zelfbedruipende autarkische economie. Vaandeldrager van het programma was een archaisch landbouwsysteem, gebaseerd op een wanverhouding tussen grootgrondbezitters en landloze, straatarme boeren met een zeer beperkte bewegingsvrijheid. Aan het begin van de jaren 1950 bereikte het land echter een kentering.

In 1951 trok het bewind resoluut de kaart van de industrialisatie. Spanje begon zijn grenzen te openen, stampste in de steden een ontluikende industrie uit de grond, voerde grondstoffen in, trok buitenlandse valuta aan en hoopte sociale onrust te bedwingen door het arbeidersoverschot op het platteland naar de steden te laten afvloeien. Toen steden en industrie niet álles konden opzuigen, werd het systeem bijgestuurd.

De nieuwe toverformule integreerde voortaan een politiek van actieve arbeidsmigratie. Spanje zond zijn verarmde kinderen uit. Hiermee werd de werkloosheid teruggedroefd en kon tegelijk de schatkist worden gespekt met deviezen die migranten opstuurden naar hun familie aan het thuisfront.

Voor landarbeiders en mijnwerkers werd het een uitlaatklep om te ontsnappen aan bittere armoede en – hoewel dit zelden met veel woorden werd gezegd – ook aan strenge staatscontrole. Het zuiver economische etiket van “gastarbeider” verhulde onderhuids immers vaak een sociaal-politieke lading. Kijk maar naar de opvallende remigratie van gastarbeiders na de dood van Franco! En dit, terwijl Spanje op dat ogenblik qua koopkracht en welzijn nog niet bepaald een rooskleurig land was.

De generaal liet zijn kinderen niet zó maar gaan. De migratie werd in 1956 geïnstitutionaliseerd door de oprichting van het Instituto Español de Emigración dat de wervingsprocedure controleerde, reisdocumenten afleverde en de migranten voorlichtte. Meteen was het een schakel die de autoriteiten toeliet om arbeiders op grond van politieke betrouwbaarheid af te wegen. Kandidaten met een strafblad of een “twijfelachtig” maatschappelijk gedrag kwamen er niet door.

Daarnaast was er ook een aanzienlijke, ja zelfs wellicht

grotere, spontane migratie. Belgische bedrijven bezorgden contracten vanop afstand, zodat Spaanse arbeiders met hun ondertekende toekomst op zak hun land geheel buiten de staatsprocedure om verlieten. Nog anderen waagden hun kans met een toeristenvisum of kwamen enkel gewapend met een paspoort clandestien België binnen.

Zo vertrokken vanaf het begin van de jaren 1960 hele cohorten laaggeschoolde arbeiders uit Extremadura, Andalusie, Murcia, Asturië, Galicië en Castilië richting het hoge noorden. Zij die voor België opteerden, kwamen meestal toe in het Zuidstation. De Zuidbuurt zou decennialang dé buurt worden van de migrant. En ook vandaag nog – terwijl de wijk duidelijk op haar retour is – is het niet die van de Spaanse eurocraat! Neen! In het geheugen blijft het die van de migrant!

Administreren!



Kameraden!

In de eerste helft van de 20^{ste} eeuw was de Spaanse migratie naar België haast verwaarloosbaar. In 1947 werden 3.245 migranten geregistreerd. Een groot aantal hiervan kwam over ten gevolge van de burgeroorlog, zodat je van een vrij zuivere politieke migratie kan spreken. Hoe klein de groep ook was, toch bouwde ze een veelal politiek, anti-franquistisch netwerk uit waarop latere migranten konden terugvallen.

De migratiestroom zwol vooral aan in de loop van de jaren 1950 en het begin van de jaren 1960, ditmaal onder het mom van economische migratie. In 1964 waren er officieel 15.787 Spanjaarden. De piek werd bereikt in 1970 met 67.584. Daarna zette zich een daling in ten gevolge van naturalisaties en een terugkeergolf na de dood van Franco. In 1999 verbleven nog 46.635 Spanjaarden in België.

Met respectievelijk 35% en 25% werden Brussel en Luik in 1961 dé twee grote concentratiesteden. De Zuidwijk, een deel van de Marollen en laag Sint-Gillis werden met clubs, bars, centra, opvanghuizen en discotheken – onder meer discotheek El immigrante in de Nieuwlandstraat – dé referentie en ontmoetingsbuurt. Zeker ook, omdat cafés vaak een scharnierrol vervulden tussen pas aangekomen werkzoekenden en toekomstige werkgevers.

Toen José Ramon Puente in 1967 op zestienjarige leeftijd van Asturië naar België emigreerde, had zijn familie er al een brok emigratieverleden op zitten. José's vader was mijnwerker en actief binnen de PCE, de Partido Comunista de España. Hij maakte foltering en verbanning mee. Omdat lonen tijdens mijnwerkersstakingen automatisch werden ingehouden, zakte de familie weg in oplopende schulden. Om

José en gekapitaliseerd verleden in de Fonsnylaan



het hoofd boven water te houden, vertrokken moeder en zuster eerst naar Duitsland en een jaar later naar België. Ze konden meteen aan de slag als poetsvrouw – de gebruikelijke tewerkstellingsmarkt voor Spaanse vrouwen. Om de schulden in te lossen, stuurden ze een groot deel van hun loon naar de achterblijvers.

Nadat hij zijn humaniorastudies had afgerond en in Spanje zijn laatste linkse slogans op overheidsgebouwen had geverfd, kwam ook José naar Brussel. Na een overgangperiode

maakte hij carrière in de auto-assemblage. Zijn core business bleef echter de PCE. Verschillende keren werd hij tot secretaris-generaal van de Spaanse communistische partij-afdeling in Brussel benoemd.

Meer dan de socialistische PSOE, die vooral in Frankrijk sterk was ingeburgerd, namen in Brussel de communisten het initiatief om structuren uit te bouwen en nieuwe migranten op te vangen. Een eerste Centro Garcia Lorca werd al in de jaren 1950 geopend in de buurt van de Grote Markt. Nadien verhuisde het naar de Fonsnylaan vlakbij het Zuidstation, en tenslotte in 1967 naar de Voldersstraat, een zijstraat van de Lemonnierlaan in het centrum. Daar vind

je het vandaag nog steeds terug in de gebleekte vorm van een Spaans-Belgisch centrum. Pittig detail! Het adres op de Fonsnylaan is inmiddels een driesterrenhotel geworden.

Het Centro werd hét antifranquistisch klankbord bij uitstek. De agenda bestond uit kanaliseren en sensibiliseren. Migranten werden er georiënteerd op de arbeidsmarkt, maar kregen ook duiding over de regimegebonden redenen van hun emigratie.

Niet dat alle leden overtuigde communisten waren! Centro Garcia Lorca was in de praktijk vaak een paraplu voor antifascisten en republikeinen allerhande die naar hartelust ettelijke malen in de straten van Brussel manifesteerden voor democratie, vrije meningsuiting of nog, de afschaffing van de doodstraf.

Het antwoord van het regime bestond onder meer uit infiltratie. José vertelt hoe bezoekers van het Centro in de Fonsnylaan wellicht door leden van de Policía Social vanop straat werden gefotografeerd en hoe de Belgische politie hen tipte over de banden die de luidst roepende communist – hij van wie niemand het had durven denken – had met de Spaanse ambassade.

Het regime zou echter vooral eigen centra financieren, de zogenaamde *horales español*. Zo'n Spaanse foyer kwam er in Brussel in de buurt van het Anneessensplein. Je kon er dansen, films zien, lessen Spaans of catechismus volgen; kortom, alles doen wat niets met politiek te maken had. En daarin schuilde dan ook de politieke tegenzet. Het netwerk van *horales* moest neutraliserend zijn en de aandacht van de schaduwkanten van Franco's bewind afleiden.

Zone 02

In de marge van de foor

Bovenaan de Zuidlaan pronkt de Hallepoort, het laatste overblijfsel van de Brusselse tweede stadswal. Iets lager, in het parkje, staat een granieten sculptuur van Manolo Paz met een opmerkelijk groot gat. Een zonnelymbol uit de verre oudheid, vertelt de bijhorende uitleg. Maar het is vooral een eerbetoon aan de duizenden onbekende pelgrims die door de eeuwen heen de verre tocht naar het Galicische Santiago de Compostela aanvatten. Kijk vanaf hier naar beneden en je ziet de drukke Zuidlaan met rechts de dichtbevolkte Marollen.



Kilometer 0 naar Santiago

Waar eeuwenlang West-Europese pelgrims naar Galicië trokken werd in de jaren 1960 de stroom omgekeerd en kwamen vooral Galiciërs en Asturiërs naar hier. Niet uit godsvrucht, wel voor centen en een beter leven. Tot een tiental jaar geleden was de Zuidlaan nog een levendige Spaanse as met een drukke horeca en verschillende vaak gespecialiseerde winkels. Veel blijft er nu niet meer van over. Wie met de resterende Spanjaarden spreekt, hoort vooral nostalgie doorklinken.

Toen de Zuidlaan in 1840 opgeleverd werd, was dit een rustige parkway met een dubbele rijbaan en een beboomde middenberm. Dit is nog altijd zichtbaar in het gedeelte tussen de Lemonnierlaan en de Ninoofsepoort. Koetsen namen rustig de helling, terwijl de inzittenden genoten van het groen op de middenberm of van de neo-classicistische architectuur rondom. De opening van het Zuidstation in 1870 aan de vlakbij gelegen Argonnestraat zorgde voor de opkomst van de nog altijd aanwezige horeca, eerst vooral gericht op de Belgische pendelaars, later op de opeenvolgende immigratiestromingen.

Sinds 1880 geeft de jaarlijkse Zuidfoor de laan een volks karakter. De foor was trouwens lange tijd een echte foire, een soort markt die meer duurzame goederen zoals schoenen of exotische producten verkocht. Maar vrij snel namen winkeliers langs de laan die taak over en kwam er een scheiding tussen de tijdelijke kermis en de winkels. Zo

konden de producten heel het jaar door worden aangeboden.

De laatste decennia is de laan diepgaand veranderd. Huizen kregen een weinig smaakvol horeca-gelijkvloers. Achterbouwen voor keukens en opslagruimten vulden voormalige open binnengebieden. Nieuwe, vaak illegale bovenverdiepingen en andere “renovaties” banaliseerden de gevels. Gebrekkig onderhoud deed de rest en bezorgde de laan haar vrij trieste indruk.

Toch kende de Zuidlaan geen grote afbraak. Alleen op de hoek

van de Bloemistenlaan en de Lacaillestraat moesten heel wat woningen wijken voor een groot sociaal woonblok. Aan de overkant daarentegen, op het grondgebied van Sint-Gillis, liet de komst van de TGV zich voelen. Een gesloten kantoordoos veegde een levendig huizenblok van de kaart.

Ook de mobiliteit veranderde. De koetsen van weleer weken voor auto's en de rustige laan werd vanaf de jaren 1950 een autoriool. Op de Hallepoorttunnel kwamen weliswaar mooie parken en speeltuinen, maar in het lager gelegen deel ging de groene middenberm op de schop voor de ingang tot de tunnel.

Op de Zuidlaan is het hard zoeken naar Spaanse overblijfselen. Restaurants zoals Central, Pannera of Europa en de meeste cafés zijn dicht of overgenomen door Portugezen, Brazilianen of Marokkanen. In het voetspoor van de Belgen hebben veel Spanjaarden betere wijken opgezocht. Veel Belgische Spanjaarden, waarvan een groot deel nooit de Belgische nationaliteit heeft aangevraagd, keerden op pensioenleeftijd terug of pendelen tussen de twee landen.

Wie in de wijk als commerçant wil overleven, moet zich dus richten op een nieuw publiek: bedienden die ironisch genoeg in dezelfde grote kantoorgebouwen werken die mee de teloorgang van de buurt hebben veroorzaakt.

Wie dat goed begrepen heeft, zijn de Galicische Clara en haar Belgische man Georges. Nadat ze verschillende jaren een Spaans café openhielden in de vlakbij gelegen Ruslandstraat, namen ze in



De jaarlijkse sfeerinjectie



Brazilië versus Spanje

2008 “het meest Spaanse restaurant” van de Zuidlaan over. Mar Azul, met vooraan een bar, achteraan een eetzaal, het geheel in een decor van crepi-muren, smeedijzeren versieringen, Spaanse symbolen (Don Quichote en de molen) en daarbovenop een rôtisserie, straalt inderdaad authenticiteit uit. Je krijgt het gevoel te eten in de living van de familie, zoals wel vaker in Spaanse restaurants. Maar meestal zitten de klanten in het zaaltje ernaast dat opgefleurd wordt door felle muurschilderingen van Ecuador, het land van oorsprong van de vorige eigenares. Een eenvoudige, degelijke en betaalbare kaart trekt nog steeds een Spaans publiek aan, maar kent – zeker in de week – ook succes bij (Vlaamse) pendelaars.

Vanuit Mar Azul zie je aan de overkant de Spaanse vlag die de gevel van España Calidade siert. Sinds 1990 specialiseert dit groothandelsbedrijf zich in import van kwaliteitsvolle Spaanse wijnen, alcohol, conserven, vleeswaren; dit zowel voor gewone klanten als voor de belangrijkste Spaanse restaurants in Brussel en omstreken. Een Spaanse referentie in Brussel.

Wie tenslotte een gewone Spaanse kruidenier wil zien, moet de hoek om, de Marollen en de Bloemistenstraat in. Nog niet zo lang geleden was dit een straat vol winkels waar tientallen Spaanse gezinnen woonden. Nu rest Maria Sancho, die als Noord-Spaanse van de eerste migratie in 1963 via het Zuidstation de wijk inkwam en een goede tien jaar later dit sympathiek winkeltje opende. Enkele wijnen, kazen en de onvermijdelijke Spaanse blikken achter de toog geven het winkeltje een nostalgische charme. Een mooie afsluiter voor een wijk waarvan het Spaans karakter steeds meer wegslijt.

Gieten en blazen

Langs de straatkant ligt de sober ogende caféruimte waar Spanjaarden uit de migratie kaarten en kletsen. Diep in de ingewanden van het pand ligt de eetruimte met schilderijen van Asturische landschappen op de muur en waar je van vrijdag tot zondag bediend wordt. Op de eerste verdieping bevindt zich het administratieve hart.



Asturische gevelmarkering op de Zuidlaan

Centro Asturiano de Bruselas langs de Zuidlaan is een van de typische culturele centra die in de loop van de jaren 1980 werden gesticht en zich draaiende houden met subsidiegelden van de Spaanse Autonomías – wij zouden het de provinciale overheden noemen. Allemaal combineren ze drie taken: eten, drinken

en streekgewoontes levendig houden. Nadat het Spaanse verenigingsleven na Franco gedepolitiseerd raakte en het als sociaal-economische motor voor intussen iets beter gestelde migranten aan belang inboette, werden de centra het alternatief.

De Andalusiërs begonnen met een eerste Peña de arte y cultura de Andalucía op de Bergensesteenweg in Anderlecht. De twee andere belangrijke Spaanse groeperingen in Brussel volgden op de voet. In laag Sint-Gillis werd een voormalige grootkeuken in de Vlogaertstraat door Galicianen mooi omgebouwd tot een zuiders aandoend Centro Gallego. Asturiërs kozen in 1984 voor de Zuidlaan. De zware in Permekestijl geschilderde mijnschachten boven de ingang, liggen niet over de roots.

Centro Asturiano houdt naast minivoetbal ook een minder geglobaliseerde, totaal eigen folklore levendig. Terwijl het “Manneke” cider plast, trekt haar zang- en dansgroep elk jaar in september tijdens het “Feest van de Folklore” onder begeleiding van gaitablazers door de straten van Brussel. Gaita is Spaans voor doedelzak. Het merendeel van de Asturische modellen hebben slechts één, in plaats van drie fluiten. De blaaszak wordt van koeienvel gemaakt.

Liefhebbers kunnen hier ook terecht voor de zogenaamde bolos, een Asturisch balspel dat het midden houdt tussen pétanque en bowling. Op een piste worden de bollen niet gerold, wel geworpen. Het doelwit zijn 9 ranke, hoge kegels die in een 3x3 formatie evenwijdig en op een respectabele afstand van elkaar staan opgesteld. Hierdoor heb je in tegenstelling tot bowling meerdere voltreffers nodig om victorie te kraaien.

Iets waarvan je in het Centro altijd én ogenblikkelijk kan genieten, is cider. Asturische cider rijpt in tonnen en wordt nadien op flessen getrokken. Wezenlijk voor de smaak is het procédé van escanciar, waarbij de fles boven kophoogte wordt gehouden en de cider in vrije val een halve meter lager het glas in tuimelt. De vloeistof wordt hierdoor als het ware in het glas geslagen, waardoor bubbels en schuim oprijzen.



Hou je je broek en de vloer liever droog, dan bestaat voor alles een uitvinding. In de smalle gang die het café met het restaurant verbindt, vind je boven een gootsteen een apparaat dat de cider in jouw plaats klutst. Een slang zuigt het sap uit de fles naar boven en spuwt het langs de andere zijde opnieuw naar beneden recht het glas in.

Uitlopers in de Marollen

De historische kern was de Zuidbuurt! Migranten kwamen toe in het station met de trein, de bus, ja zelfs met een gedeelde taxi en veel verder zochten ze het niet. Even later waaierden ze uit in een dan toch iets grotere straal: naar het Sint-Gillis Voorplein bijvoorbeeld, of naar het hart van de Marollen.

Spanjaarden in de Marollen! Het zou een boekje op zich kunnen zijn. We beperken ons tot enkele highlights.

Op een boogscheut van de Zuidlaan loop je in de Huidenvettersstraat op een restaurant dat zwalpt tussen 2 namen: de oude naam El Guadalquivir prijkt – verwerkt in Artois-reclame – boven de deur; de nieuwe – El Calamares – staat gegrift in een bronzen plaat. En dat brons is zowat het enige op de gevel dat blinkt. Krullende tags gaan de concurrentie aan met krullend traliwerk. Achter het raam waarschuwt een voor de rest lovend krantenartikel voor de soms onvriendelijke ontvangst van Rafael. Fout! Rafael is nors, knorrig, neemt geen blad voor de mond, maar ga mee in zijn spel, neem jezelf niet te ernstig en je brengt een gemoedelijk, goedlachs moment door in een van de betere, resterende Spaanse migrantenrestaurants.

Rafael volgde de officiële weg en kwam met de nodige papieren van het Spaanse ministerie voor emigratie vanuit Cordoba aan in Brussel. Hij werd mijnwerker en electricien tot hij in 1971 zijn gelijkvloers Andalusisch wit verfde en zijn eigen restaurant opende in wat toen voor hem Klein-Madrid was. Gambas a la plancha met look, opgediend op papieren wegwerptafellaken. Ronduit voortreffelijk! Je kan het proberen van vrijdag tot en met zondag, zowel 's mid-dags als 's avonds. Vroeger kreeg je er steevast een maan-

delijks flamencofeest bovenop. Vandaag enkel wanneer het Rafael zint en uitkomt.

Loop even verder door naar de Nancystraat en je komt op een plek waar geen toerist ook maar één cent voor betaalt. Los Mensajeros de la Paz is een Spaans, katholiek geïnspireerd netwerk dat wereldwijd steun biedt in rampgebieden; recent in Haïti, langer geleden in El Salvador en sinds 1999 ook in de Marollen. In de Nancystraat verzorgt de kwieke Margot Gonzalez de permanenties, nadat ze in de Huidenvettersstraat 33 jaar lang een winkel ronde in Spaanse likeuren. Haar filiaaltje speelt in op de concrete behoeften van een historisch gegroeid laaggeschoold Spaans publiek dat na decennia van hard labeur zo stilaan op pensioen gaat, of al is.

Margot toont haar pensioencheque van 280 euro. Dit soort karige bedragen brengt een eerste soort publiek over de vloer. Heel wat migranten plukken nu de troosteloze vrucht van een loopbaan als arbeider of als kleine zelfstandige en kampen met de armoededrempel. Er bestaat wel een zogenaamd grapa systeem dat uitkeringen optrekt tot een plafond van 850 euro, maar dat dan weer niet in Spanje wordt erkend. Veel Spanjaarden blijven hierdoor op hun oude dag aan België gekluisterd om te kunnen overleven. Margot gidst ze door het administratieve doolhof.

Een ander vaak voorkomend publiek heeft niets anders nodig dan een luisterend oor. Partnergeweld lijkt een probleem te zijn. Margot herleidt het tot de gevolgen van traditionele rolpatronen en typisch zuiders machismo. Beide zijn nog stevig verankerd onder de eerste generatie Spaanse migranten.

De buur van Los Mensajeros is een pionier der pioniers. Het inmiddels gesloten hoekcafé Les Brigittines laat op het eerste zicht in niets nog een link met Spanjaarden vermoeden. Maar kijk aandachtig naar het reclamebord van Artois,

en naast “bier” lees je in kleine letters ook “cerveza”. Sinds 1926 was dit het Casa Servanta waar Servanta en haar echtgenoot, bijgenaamd El Ciego (de blinde) grote aantallen migranten opvingen.



Het rijk van El Ciego

Hun kleindochter krijgen we niet te spreken, maar Margot weet nog goed hoe Servanta vrijwel de gehele rechterflank van de korte Nancystraat in de richting van de Kapellekerk onderverhuurde aan pas aangekomen Spanjaarden. Voor honderden families werd het een eerste landingsplaats in de stad. El Ciego bracht via relaties papieren in orde, hielp arbeiders aan contracten en zorgde zelfs voor passeurs om de Frans-Belgische grens te kunnen oversteken.

Hogerop bots je op nog zo'n Spaanse ader, de Hoogstraat! Op het nummer 117 vind je het Centro El Cabraliego, een cultureel centrum waar onder meer ook geregeld de Consejo de Residentes Españoles de Bélgica openbare vergaderingen houdt. Deze raad hangt rechtstreeks af van het Spaanse consulaat en wordt sinds de jaren 1990, met betwist succes, verondersteld om problemen van Spaanse residenten individueel aan te pakken.

Enkele meters verderop kan je in de vzw Los Cabrales voor slechts een handvol euro's snacks en eenvoudige gerechten proeven. En aan de monding van de Hoogstraat, in de schaduw van de Hallepoort, bots je op enkele restaurants die sinds jaar en dag zijn afgestemd op toeristen.

Zo staan we na een summere luswandeling opnieuw in pole position voor de derde en laatste "Spaanse zone" van de Zuidbuurt: de wijk die zich kneedde rond de de Mérodestraat en de Fonsnylaan.

De zwarte markt

In de jaren 1950 piekte de Belgische economie. De staalsector zat verlegen om laaggeschoolde arbeidskrachten. Duizenden vacatures werden uitgeschreven voor de infrastructuurwerken van expo '58. En ook de steenkoolnijverheid zat met de handen in het haar. In 1955, op het ogenblik dat de doorsnee Belgische mijnwerker zich al een tijdje richtte op beter betaalde jobs, was er nood aan 6.000 extra werkkrachten om dit knelpuntberoep in te vullen. Spaanse migranten zouden op zowat al deze afzetmarkten worden tewerkgesteld. De mijnbouwsector was echter misschien wel de meest emblematische.

Asturiërs stonden bekend als begaafde mijnwerkers. Zonder afbreuk te doen aan de harde omstandigheden in de Belgische mijnen – die overigens de reputatie hadden erg onveilig te zijn – waren Asturiërs het zelfs gewoon om

Wip Express



steenkol te winnen uit verticale in plaats van uit horizontale mijnschachten. Nog voor België in 1956 zijn eerste emigratieconventie afsloot met Spanje, wisten clandestien overgestoken Asturische mijnwerkers dat ze probleemloos werk zouden vinden.

Clandestien – zo verduidelijkt José Ramon Puente – betekende dat je zonder de nodige papieren de Frans-Belgische grens overstak en vrij snel via netwerken in contact kwam met een mijnexploitant. Deze baas kon vervolgens bij het ministerie een aanvraag indienen voor een werkvergunning. Vóór 1956 werden die enkel afgeleverd met betrekking tot mijnarbeid. Om te voorkomen dat arbeiders hun toevlucht zouden zoeken tot lichter werk zodra ze een vergunning op zak hadden, schreef de exploitant stelselmatig contracten van 5 jaar uit.

Een andere piste om administratief in orde te komen, was de aanvraag tot het statuut van politiek vluchteling. Na de ondertekening van het emigratieverdrag trad een normalisering in en werden op voorhand officiële werkvergunningen uitgereikt.

De lokroep naar de Belgische stoffige schachten was groot. De Asturische mijnbouw bezette een strategische plaats in Franco's economie en werd zelfs militaristisch georganiseerd. Milieus van linkse activisten werden geïnfiltréerd en zo nodig hardhandig de kop ingedrukt. Miguel, zoon van een in 1964 overgekomen migrant, vertelt ons in het Centro Asturianas hoe Spaanse communistische fracties vanuit Brussel ingezamelde geldsommen naar Asturië opstuurden als een vorm van vervangingsinkomen met de bedoeling om stakingen zo lang mogelijk vol te kunnen houden.

En is de keuze om te emigreren hoe dan ook niet snel gemaakt eens je weet dat je in een ander land voor hetzelfde werk een veel hoger loon ontvangt? Spanje was toen een

van de minst ontwikkelde landen. In 1956 lag de consumptie van suiker, melk en vlees per hoofd lager dan bijvoorbeeld in Egypte.

El Entrego-Brussel, enkele reis!

Je zou wel op dezelfde manier oud willen worden als Jesús Fernandez Garcia. Kwiek, zacht, humoristisch, na een bevoegen leven! Ik ontmoet hem in Centro Pablo Iglesias, het hoofdkwartier van de PSOE langs de Ropsy-Chaudronlaan schuin tegenover de slachthuizen van Anderlecht. Het centrum – een filiaal van de Spaanse socialistische partij die eertijds door Iglesias werd gesticht – neemt de jaarlijkse I-meiviering op het Rouppeplein net als elke andere gelegenheid te baat om in België stemmen te ronselen. Op zondagen is Jesús de man van dienst om het Asturische ciderapparaat te bedienen.



Iglesias op het Rouppeplein

“Ik ben geboren in 1928. Op 16 jaar – de wettelijk toegestane leeftijd – zette ik in de omgeving van het stadje El Entrego mijn eerste stappen in een Asturische mijn. Het begon met kolen scheppen. Twee jaar later in 1944, werd ik een gekwalificeerd mijnwerker en kon ik aan de slag met houwelen, dynamiet en drillboren.

De werkomstandigheden waren hard. Franco koesterde de mijnbouw en deed er alles aan om die draaiende te houden. Stakingsleiders verschenen voor militaire

rechtbanken die gevangenisstraffen of dwangarbeid in speciale legerbataljons konden vonnissen.

Samen met een vriend organiseerde ik in 1955 zelf een staking. Met zijn vijftigen daalden we af in een schacht en hielden een zitactie voor hogere lonen en veiligere werkomstandigheden. Stofmaskers bijvoorbeeld werden lang niet overal uitgedeeld en later zou ik in België tot 3 maal meer verdienen.

Het te verwachten gebruikelijk onderzoek van de Guardia Civil naar de aanstichters van de actie was doorslaggevend om Asturië te verlaten en clandestien de grote trek naar de Lage Landen te wagen. We kenden op voorhand onze eindbestemming. Angel, een politiek vluchteling die sinds 1939 in België verbleef, liet via zijn broer in Spanje weten dat in de mijn van Châtelineau, op 5 kilometer van Charleroi, gegarandeerd werk op ons wachtte.

Voor dag en dauw, op een moment dat de kans op politiecontrole gering was, nam ik met mijn vriend de eerste trein naar Barcelona. Drieduizend pesetas was mijn hele hebben en houden.

Vanuit de Catalaanse stad zigzagde een passeur ons door de Pyreneeën tot in het Franse Perpignan. Daar namen we de trein naar Parijs waar de broer van El Ciego ons opwachtte voor een tweede grensoversteek. El Ciego (de blinde) organiseerde vanuit de Marollen een efficiënt netwerk voor clandestiene migratie (lees ook "Uitlopers in de Marollen").

Eerst ging het met de trein tot Rijsel. Daar werden we in een minibus onopvallend vermengd onder Belgische arbeiders die dagelijks naar Noord-Frankrijk pendelden. Veel hoefden we niet te vrezen. De Belgische douane was die dag zelf in staking!



Jesús, van boren naar schenken

Mijn eerste haven werd Brussel. Op de hoek van de Spiegelstraat met de Nancystraat kon ik in de Marollen terecht in een van de opvanghuizen van El Ciego. Dit systeem berustte op solidariteit. Betalen deed je pas later zodra je je eerste salaris ontving.

El Ciego was echt blind. We moesten hem om de zoveel meter de straatnaamborden voorlezen en zo leidde hij ons naar de Wetstraat waar in een kantoor van de

VN passen werden uitgereikt aan politiek vluchtelingen. Het verkrijgen van een dergelijk statuut was in tegenstelling tot vandaag een formaliteit. België smeekte om mijnwerkers. Een week later al kon ik aan de slag in Châtelineau.

Migranten die met een vluchtelingenstatuut bij een mijnexploitant aanklopten, kregen contracten van 3 jaar. Migranten die voor de nodige papieren een beroep deden op de exploitant bonden zich voor 5 jaar. Ik verlengde mijn contract vrijwillig voor een tweede termijn. Ik draaide shifts van 8 uur en daalde soms af in snikhete kokers op 1.135 meter onder de grond; haast twee keer zo diep als de Asturische mijnen. We werden betaald per meter uitgekapte steenkool.

In 1959 kwam ik met mijn echtgenote in de Emile Ferronlaan in Sint-Gillis wonen – op een steenworp van het Zuidstation – en pendelde ik nog 2 jaar lang, dagelijks naar de Borinagestreek. Na in totaal 17 jaar in Spaanse en Belgische ondergrond gewoeld te hebben, stopte ik in 1961. Net vóór de geboorte van mijn eerste zoon en net op tijd voordat de kans op stoflong reëel werd.”

Zone 03

Bloedende slagaders

De “Spaanse” de Mérodestraat is niet meer. De tijd van de café-dansants, tavernes en restaurants is definitief voorbij. Je kan je zelfs de vraag stellen of de de Mérodestraat nog bestaat. Kapotgedrukt door speculatie rond het TGV-station geeft ze een doffe indruk. Leegstand en verkrotting overheersen. Een derderangshoreca zorgt voor een matte kleur. Je moet de straat al ver inrijden om nog iets Spaans te vinden. “Turon” op de hoek met de Denemarkenstraat is het laatste degelijke restaurant. Je kan er nog in een aangenaam kader goed Spaans eten; een zarzuela bijvoorbeeld. Niet goedkoop, maar wel een gelegenheid om jezelf

eens goed te trakteren op een rijk assortiment van vissen en schaaldieren.

Toen in 1989 de eerste geruchten de ronde deden over de mogelijke komst van de TGV, roken enkele projectontwikkelaars geld. In snel tempo en anoniem kochten ze de eengezinswoningen op. Moeilijk was dat niet. Veel kleine eigenaars sleepten maar al te graag het grote geld in de wacht. Het verval zette zich daarna snel in. Huurders kregen korte termijncontracten, noodzakelijk onder-



Kantoorgebied tussen Fonsny en de Mérode

houd gebeurde niet, vaak lieten projectontwikkelaars de panden zelfs doelbewust aftakelen. Schoolvoorbeeld hiervan is het woonblok tussen de de Mérodestraat en de Hallepoortlaan waar projectontwikkelaar Dewaele huis na huis opkocht tot hij uiteindelijk meer dan de helft bezat en van de gemeente toestemming kreeg om ook de rest neer te smijten. Volgens de toenmalige wetgeving volkomen legaal. Nu staat er een gesloten kantoorblok van 35.000m².

Nochtans probeerde de gemeente deze ongecontroleerde privé-initiatieven aan banden te leggen door met wettelijke middelen haar visie op de wijk door te duwen. Maar het mag worden gezegd. Ook háár kijk zag geen toekomst in het kleinschalige en volkse karakter van de buurt en sloot eveneens nauw aan bij de nieuwe TGV-dynamiek: kantoren en hotels langs de Fonsnylaan, met daarachter woningen. Soms wel enkele sociale woningen, maar toch liever appartementen voor een middenklasse die beter “paste” bij het internationale karakter van het Zuidstation. De overheid kon dit plan evenwel niet waarmaken. Het vroeg ontzaggelijk veel tijd en geld om de gronden in bezit te krijgen en de gevolgen van deze traagheid zijn nu meer dan 20 jaar later nog altijd zichtbaar in de gedaante van tergend aanslepende leegstand en verloedering.

De metamorfose van het voormalig communistisch Centro Garcia Lorca in een driesterrenhotel aan het begin van de Fonsnylaan is emblematisch. De vlag van het naburige Casa Dario, jarenlang een van de beste restaurants in de wijk, hangt veelzeggend opgerold en vuil halfstok.

De metamorfose van het voormalig communistisch Centro Garcia Lorca in een driesterrenhotel aan het begin van de Fonsnylaan is emblematisch. De vlag van het naburige Casa Dario, jarenlang een van de beste restaurants in de wijk, hangt veelzeggend opgerold en vuil halfstok.



Opgedoekt verleden

Feest in de kantine

Iets meer Spaans leven vind je op een boogschuit van de de Mérodestraat, weg van het kantoorgeweld. In de Vlogaartstraat bevindt zich het eerste Centro Gallego de Bruselas of het Galicisch Centrum van Brussel. Marisol Palomo is er de bezielster van; haar nog steeds actieve vader de oprichter en huidig voorzitter.

Marisol behoort tot de tweede generatie van Spanjaarden in Brussel. Haar grootouders keerden zich in Spanje tegen het Francoregime door onder meer respect voor de Galicische taal en eigenheid op te eisen. Dat brak hen zuur op. Het regime sloeg terug en liet ze allebei executeren. Hun dochters werden geïsoleerd in een klooster.

De moeder van Marisol wist bij de nonnen te ontsnappen, nam de trein naar Brussel en ontmoette er tijdens de wereldtentoonstelling van 1958 in het Spaans paviljoen haar latere echtgenoot. Het prille koppel draaide zoals zoveel Spanjaarden mee in het communistische Centro Garcia Lorca. Volgens Marisol leidden de Asturiërs – de grootste groep – er de dans. Maar regionale gevoeligheden bleven duidelijk ondergeschikt aan de veel grotere strijd tegen het fascisme.

Toen Franco van het toneel verdween, wakkerde het regionalisme op. De vader van Marisol Palomo, een Galiciër, voelde die nood aan en liet in het begin van de jaren 1980 een grootkeuken waar voordien maaltijden werden bereid voor de gemeentescholen, ombouwen tot het Centro Gallego. Aanvankelijk kreeg hij de volle laag. De communisten verweten hem en de andere centra de Spaanse eenheid te breken.

Met een bewuste a-politieke keuze wilde vader Palomo alle Galiciërs bereiken. Contradictorisch toch wel, want een zekere Manuel Fraga Iribarne, voorzitter van de Galicische regering werd sponsor en erevoorzitter van het centrum. Fraga was een voormalig franquist en dus mee verantwoordelijk voor de ellende waarin heel wat Galicische gezinnen werden gestort.

In het Centro konden de Galiciërs zich volop uitleven in dans, muziek en vooral lokaal eten. Wat voor de eerste generatie Galiciërs een zaak van netwerking en overleven was – elkaar ontmoeten in een folkloristische sfeer –, woog nadien echter veel minder door op volgende generaties.

Sinds het midden van de jaren 1990 werkt Marisol aan een inhoudelijke omschakeling en tracht ze het centrum op een veel bredere culturele leest te schoeien. Zo ontstaan steeds meer contacten met de verschillende gemeenschappen in Sint-Gillis; Latijns-Amerikanen in de eerste plaats, maar ook bijvoorbeeld veel Afrikanen. Excantina, zoals het Centro in Sint-Gillis nu heet – een verwijzing naar de grootkeuken van weleer –, programmeert allang niet meer alleen Galicische muziek. Elke donderdagavond komt een artiest uit welke streek dan ook een eigen lievelingsrecept koken (of laten koken) en brengt daarna een concert.

In La Tentation, de veel grotere zaal die het Centro in 1998 opende in de Lakensestraat in Brussel-Centrum, gebeurt iets gelijkaardigs. Naast typisch Spaanse activiteiten (dans, doedelzak of tamboerijn) krijgt folklore over de grenzen heen er alle kansen. Dat het Centro binnenkort ook samenwerkt met Daarkom – het Vlaams-Marokkaans huis aan de Wolvengracht – rond de gemeenschappelijke kenmerken van de Spaanse en Marokkaanse keuken, zegt veel over de openheid van de nieuwe generatie Spanjaarden in Brussel.



Mundial in Excantina

La Tentation was een strategische zet die volledig in de lijn lag van een Spaans publiek dat stilaan binding verloor met de Zuidwijk. Tijdens de eerste wereldbekermatch van Spanje in juni 2010 kwamen jongeren van de derde generatie nog wel even massaal in het oude Centro toestromen – overigens om tegen Zwitserland een reuzenafgang op een reuzenscherm te volgen – maar dit was volgens Marisol hoogst uitzonderlijk. Belgisch-Spaanse jeugd vindt allang nieuwe ontmoetingsplekken in het centrum. De Heimat in Sint-Gillis wordt afgedaan als onguur en onaangepast.

Erg interessant trouwens om tijdens die memorabele voetbalnamiddag te vernemen hoe veel van die jong volwassenen opteeden voor Nederlandstalig onderwijs in Brussel. Het Sint-Jan-Berchmanscollege aan de rand van de Marollen bijt de spits af. Spanjaarden van de derde generatie spreken bij hun geboorte thuis vaak Spaans. Nederlandstalig onderwijs speelt hier met succes op in door gedeeltelijk Spaanstalig onderwijs in de kleuter- en basisschool aan te bieden. De omschakeling naar Nederlands gebeurt zacht en geleidelijk.

Interessant ook hoe die jonge Belgische Spanjaarden zich in eerste instantie uitgesproken Spanjaard voelen, begerig zijn naar een Spaans paspoort en zich identificeren met de Spaanse taal en gewoontes, zoals de klassieke zondagse familiemaaltijden.

2012 zal het einde van een tijdperk inluiden. De Galicische Excantina wordt dan door de eigenaar – de gemeente Sint-Gillis – gesloopt. In de plaats komt een kinderdagverblijf. Maar of daar een vierde generatie Spanjaarden met rammelemaars zal spelen, blijft nog maar de vraag.

De nieuwe Spanjaard

“Een poort op de buurlanden” voor hem, “een onveilige plek, zoals alle stationsbuurten” voor haar! Dit is wat de Brusselse Zuidwijk losweekt bij Antonio Calderón en Carolina Sanchez, twee ingenieurs die verbonden zijn aan een agentschap van de NAVO in Brussel. Ze wonen al enkele jaren in de stad. Geen van beiden associeert de buurt met een bladzijde uit het Spaanse migratieverleden. Meer nog, dat Brussel daarin een rol speelde, wekt verbazing.

Door de ruime vertegenwoordiging van internationale instellingen, worden volgens het Verbindingsbureau Brussel-Europa vandaag naar schatting 100.000 hoogopgeleide migranten naar Brussel gezogen, bijna 10% van de totale stadsbevolking. Er zijn geen cijfers bekend die dit aantal verder sorteren op nationaliteit. Antonio en Carolina zijn alleszins twee telgen van de nieuwe Spaanse dynastie in Brussel.



Een nieuwe context

Deze relatief recente migratiestroom staat haast lijnrecht tegenover die van de jaren 1950 en '60. Alleen al in de naam onderscheidt hij zich. Het gaat niet zozeer om “immigranten”, die weinig keuze hebben en hun land verlaten omwille van basisnoden, dan wel om zogenaamde “expats”, met keuzemogelijkheden zat.

Hun hoge scholingsgraad is misschien wel het voornaamste onderscheid. Leden van deze gemeenschap hoeven vooraf niet noodzakelijkerwijze een aantal vaardigheden te leren

om geïntegreerd te raken in woon- en werkcircuits. Randkenmerken – maar lang niet van toepassing op iedereen – zijn de focus op de job, het gebruik van het Engels als voertaal en de tijdelijkheid van het verblijf in Brussel. Voor hen gelden andere, minder collectieve netwerken. Survival guides voor expats in Brussel bijvoorbeeld, met bakken informatie over accommodatie, gezondheid, transport, banken, cultuur en vrijetijdsbesteding. Carolina schreef zich in op de online magazines voor Spanjaarden in Brussel “Hispano-cias” en “Hispagenda”.

Voor hen gelden ook andere woonplaatsen. Door in Sint-Lambrechts- en Sint-Pieters-Woluwe te wonen, kiezen Carolina en Antonio voor de historisch gegroeide sjeke oostkant van Brussel. Andere ontmoetingsplekken ook. De trendy Sint-Goriksbuurt in het centrum, de Bonifatiuswijk in Elsene of het Luxemburgplein aan de voet van het Europees Parlement vullen de top drie van Antonio.

Een spervuur van vragen baart geen kruisbestuiving. Dit zijn twee aparte groepen! Twee aparte werelden!

Wegkwijnend verleden

Wie tot hier toe met ons meeliep en de wandeling door de drie zones in zijn botten voelt, ziet het aankomen. De Zuidbuurt die tientallen jaren lang zo'n grote Spaanse weerklank verwierf, is duidelijk op zijn retour. Mogelijk worden sporen door nieuwe inwoners binnen nu en pakweg tien jaar nog meer uitgewist.

Het verenigingsleven van de Spaanse migrant was nauw verbonden met het Francoregime. In de jaren '50, '60 en '70 werd de Spaanse politiek op de voet gevolgd. Men mocht

dan misschien niet altijd rechtstreeks politiek geëngageerd zijn, er waren wel communistische (PCE) en in beperktere mate socialistische (PSOE) kanalen die protesten allerhande mogelijk maakten en zo versterkend inwerkten op het gemeenschapsgevoel.

Omgekeerd waren er centra die genoten van staatssteun. Officieel waren ze a-politiek, maar vanuit hun neutraliserende culturele aanbod hadden ze onderhuids toch de bijbedoeling om de vorming van een progressieve, antifranquistische voorhoede in België te voorkomen. Franco! Daar draaide het om! En zodra hij wegviel, viel ook de lijm weg! Het verenigingsleven, dat in hem doorgaans een sterk bindende figuur vond, werd mee de crisis ingetrokken.

In de loop van de jaren 1970 kon een “schoolstrijd” nog voor verbinding zorgen onder de migranten. Met het oog op een toekomstige terugkeer naar Spanje, verenigden ouders zich om de integratie op te eisen van lessen Spaans in het Belgisch onderwijs. Vooral ook omdat een Belgisch getuigenschrift basisonderwijs kon worden gehomologeerd aan dat van een Spaans. Veel meer flexibiliteit om zich aan te passen aan wijzigende maatschappelijke omstandigheden bracht het eens zo geëngageerde verenigingsleven in de Zuidbuurt niet op. De crisis bleef onafwendbaar en zou jaar na jaar knagen aan de Spaanse wortels. Het verenigingsleven werd vanaf de jaren 1980 afgeslankt tot enkele regionaal gebonden culturele centra.

Zoals het vaak gaat in migrantenbuurten ontstond ook sociale mobiliteit. De tweede generatie kreeg wat de eerste dikwijls moest ontberen: scholing, en dus kansen! Recente sluitingen, zoals bijvoorbeeld die van restaurant Europa aan de Zuidlaan of Casa Dario langs de Fonsnylaan, zijn terug te voeren op het eenvoudige feit dat de uitbater de pensioenleeftijd heeft bereikt en zijn kinderen, omwille van hun grotere slagkracht, de zaak niet willen overnemen.

Hoe warm en gezellig avonden in bars en restaurants in de Zuidbuurt nog kunnen zijn, hoe hecht Spanjaarden uit de migratie elkaar nog in culturele centra blijven opzoeken, toch lijdt de wijk onder een wat treurigmakende, wegebende glorie, misschien zelfs onder een vorm van inertie.

Sommige interieurs zijn blijven steken in de jaren 1970. In Spanje zelf moet je al zoeken om nog zo'n sobere, soms ietwat drukkende inrichtingen te vinden. Veel jeugd zal je er niet ontmoeten. En zelden of nooit bots je hier op de nieuwe Spanjaard, die van de NAVO of Europa. Dit publiek verkiest het hippe en de glitter van andere plaatsen.

Volg haar spoor en je komt elders terecht in Brussel. We pikken ter afronding enkele van die vitrinekasten uit.

Een gewestelijke uitleiding

Van krant tot pamflet

In het mozaïek van Europese regio's wilde de Asturische vertegenwoordiging in Brussel zich niet laten verdringen door de concurrentie in de Europese wijk. Asturië koos doelbewust voor een architecturaal paradepaardje in het centrum van Brussel. De stijlnaam alleen al maakt indruk. Russisch constructivisme alsjeblijf, en waarbij het zelfstandig naamwoord staat voor zó een transparantie dat je met het blote oog heel de draagstructuur van het gebouw kan ontleden.



Asturië op de voorpagina

De tempel in staal en glas van de voormalige socialistische krant Le Peuple in de Laurensstraat werd in 2003 door de Asturische overheid opgekocht, keurig gerestaureerd en daarna omgedoopt tot Casa de Asturias.

Dit relatief nieuwe uithangbord van Spaanse présence in Brussel omhelst de toekomst en heeft niets gemeen met de nog resterende, meer sociale netwerken uit de verre Zuidbuurt. Het drijft op de flux van een internationale hoofdstad en promoot Asturië niet als

een streek van paella, flamenco of dorre landschappen, wél als een van ongeschonden kustlijnen en een groen binneland, een regio waar bezoekers kunnen proeven van ambitieuze vernieuwende architectuur en van een van de meest gevarieerde keukens van Spanje.

Zijn restaurant op het gelijkvloers biedt alvast een voorsmaakje. Streekingrediënten worden zowel tot traditionele als tot meer verrassende gerechten bereid. Je eet er oerdegelijke fabada – een combinatie van witte bonen, chorizo, spek en zwarte pens – waar ettelijke generaties tijdens de winter hun kracht uit putten. Maar je kan er net zo goed nagaan hoe meer gewaagde huwelijken op de tong proeven, één tussen vis en cider bijvoorbeeld.

Casa de Asturias financiert zichzelf. Op de verdiepingen wordt een stukje van de koek gedeeld met Polen, Roemenen en leden van de Europese Commissie. Deze huurinkomsten worden aangedikt met de opbrengst van het restaurant en de verhuur van de evenementenzaal.

¡Olé!

Euroferia! Spanje verkoopt zich met sevillanas en Andalusische paardrijkunst, zoals België dat doet met frieten en Atomiumbollen, eerst jarenlang in het Elisabethpark voor de basiliek van Koekelberg, recenter op het plateau van de Heizel. Dit grote volksfeest heeft voor echte Spanjaarden uit de migratie zijn ziel verloren: artificieel, van onder uitgehouden, van boven opgelegd.

De eerste Spaanse feesten werden in de jaren 1970 tijdens het verlengde Pinksterweekend georganiseerd door het Centro Garcia Lorca dat de voornaamste Spaanse migranten-

netwerken rond zich bond. Ook Andalusiers waren erbij, maar op een gehuurde weide in Sint-Genesius-Rode zorgden toch vooral Asturiërs met cider en Galiciërs met pulpo voor een uitgesproken noordelijk accent. Het was de logische vertaling van de samenstelling van de Spaanse migrantengroep in Brussel.



Volboeden op de Heizel

De geleidelijke democratisering van Spanje en de erkenning van de autonomías zouden stilaan de verschillende migrantengemeenschappen opsplitsen. Feestvreugde werd geregionaliseerd en ieder kon met zijn eigen subsidiepot verder. De landstreek die de grootste weerklank verwierf als het aankwam op feesten werd Andalusie.

Een belangrijke bakermat voor Andalusiers in België was Vilvoorde. Niet minder dan een heel dorp – priester inclusief – kwam er zich settelen. Een dorp in een ontworteld dorp! De zuignap was de reusachtige

Renaultfabriek. Vilvoorde ontving dan ook de eerste Feria Andaluza.

Maar ook aan de voet van de basiliek van Koekelberg kwamen weldra Andalusiers toestromen. Heel even nog werd deze feria door de migranten zelf gedragen, met minder financiële middelen en veel vrijwilligerswerk. Daarna nam een aannemer het over. Sponsoring en schaalvergroting deden hun intrede. De navelstreng met de basis werd doorgeknipt. Feria Andaluza werd Euroferia, met vooral veel Bel-

gen, Spaanse ambtenaren die uit zijn op een heimatshot en het nageslacht van Spaanse migranten.

Elk jaar in mei-juni, kan je nu in de schaduw van het Atomium flaneren langs slierten eet- en drinktafels en honderden meters houten dansvloer onder plasticen tenten. Subtiel is het niet. Keuken is herleid tot paella. Aangrijpende flamenco tot goedkope sevillanas. Niet onprettig, maar misschien wel wat neerbuigend om er zomaar vanuit te gaan dat een volkse massa niet in staat zou zijn om het mooie drama van flamenco te kunnen vatten.

Tijdens de editie van 2010 kon je nog zien hoe Euro stond voor Spaans. De insijpeling van Braziliaanse of Marokkaanse tenten en vooral de uitdeinende buffer van zuivere kermis-attracties lieten echter een verwaterde smaak na.

Kersen op de taart

Kenners zijn het erover eens. Op het Colignonplein, naast het gemeentehuis van Schaarbeek, bevindt zich een van de beste Spaanse restaurants van Brussel: La Cueva de Castilla. Twee broers, Javier in de zaal en Roberto in de keuken, bereiden al dertien jaar klassieke vis- en vleesgerechten op een hoogstaand niveau en met de nodige creativiteit. Trendy kan je de inrichting niet noemen en de kelderachtige look met bakstenen muren, crepi en houten balken oogt zelfs wat kitscherig, maar dat La Cueva (Spaans voor kelder) een culinair hoogstandje is, staat buiten kijf.

De kaart is traditioneel. Als voorgerecht vind je allerlei soorten ham (pata negra, serrano, manchego), zeevruchten zoals calamares, chipirones (inktvis) en de onvermijdelijke gambas a la plancha. Bij de hoofdschotels valt het grote

aanbod aan visgerechten op: dorade, zwaardvis of zarzuela. Ook gevogelte staat op het menu, samen met enkele varianten van de fideua, een soort paella maar dan met pasta in plaats van rijst. Wie wil afsluiten in schoonheid, kiest voor een crema catalana, de Catalaanse versie van crème brûlée.

Naast de kaart, heeft het restaurant ook een ruim aanbod aan dagsuggesties. Duur is het allemaal niet. 39 euro voor een driegangenmenu van dit kaliber is zeer redelijk.

Een andere stek in Brussel is restaurant Txokos in de Lakenestraat. De Baskische keuken heeft wereldwijd een uitstekende reputatie. Dit succes wortelt ondermeer in de talloze txokos: gastronomische clubs waar mannen samen creatief koken voor gezin, familie of vrienden. Dat een nieuw Baskisch restaurant in Brussel genoemd werd naar deze kookgezelschappen, is dan ook geen toeval.



Baskische kunst op een broodje

In tegenstelling tot La Cueva heeft El Txoko een hip interieur met felle kleuren, een strakke bar en moderne lichtarmaturen. Dit huis mikt duidelijk op het trendy publiek dat de buurt rond de Koninklijke Vlaamse Schouwburg weet te smaken. De uitbaters zijn Vlamingen die al een tijdje het bekende restaurant El Pintxo in Antwerpen uitbaten. De kok in Brussel is Spaans, de kaart door en door Baskisch.

Alles draait hier rond koude en warme pintxos (spreek uit pintsjos): kleine designhapjes met een prikker op een stukje

brood geserveerd. Pinchar is Spaans voor prikken. Zoals de traditie het wil, presenteert El Txoko de koude hapjes op de toog. Je kan kiezen uit onder andere pata negra, forel- of zalfmousse. Basken staan graag aan de toog, waar ze dan een babbel slaan terwijl ze kiezen. Die sfeer wil El Txoko ook in Brussel creëren.

Warme pintxos daarentegen vind je op de kaart: inktvisbrochette op Galicische wijze, wang van Iberisch varken, cannelloni gevuld met gambas, stuk voor stuk versierd en opgediend als kostbare parels. En wat dacht je van “gebakken melk” met champagnesorbet en tomatenconfituur als dessert?

Tips voor meer!

Migratiemotieven en Spaanse organisatievormen in Brussel werden tot nog toe weinig bestudeerd. Voor wie meer wil weten over de Spaanse gemeenschap in de buurt van het Zuidstation, kunnen de artikels van Maria-José Sanchez een aanzet zijn. Ook hispanologe Christiane Stallaert schreef het nodige bijeen.

Een sfeervol avontuur – en tevens erg makkelijk toegankelijk – is het beluisteren van een reeks audioregistraties van een tiental interviews met Spaanse migranten. Surf hiervoor naar de website van “Brussel Behoort Ons Toe” (www.bna-bbot.be) en met het trefwoord “Spanje” kom je vanzelf op de juiste plaats terecht.

Óf, ga zelf op verkenning en wend in een bar of restaurant dit boekje aan om het ijs te breken! Met een beetje geluk raak je in gesprek met Spanjaarden die graag hun verhaal zullen vertellen.

Zone 01

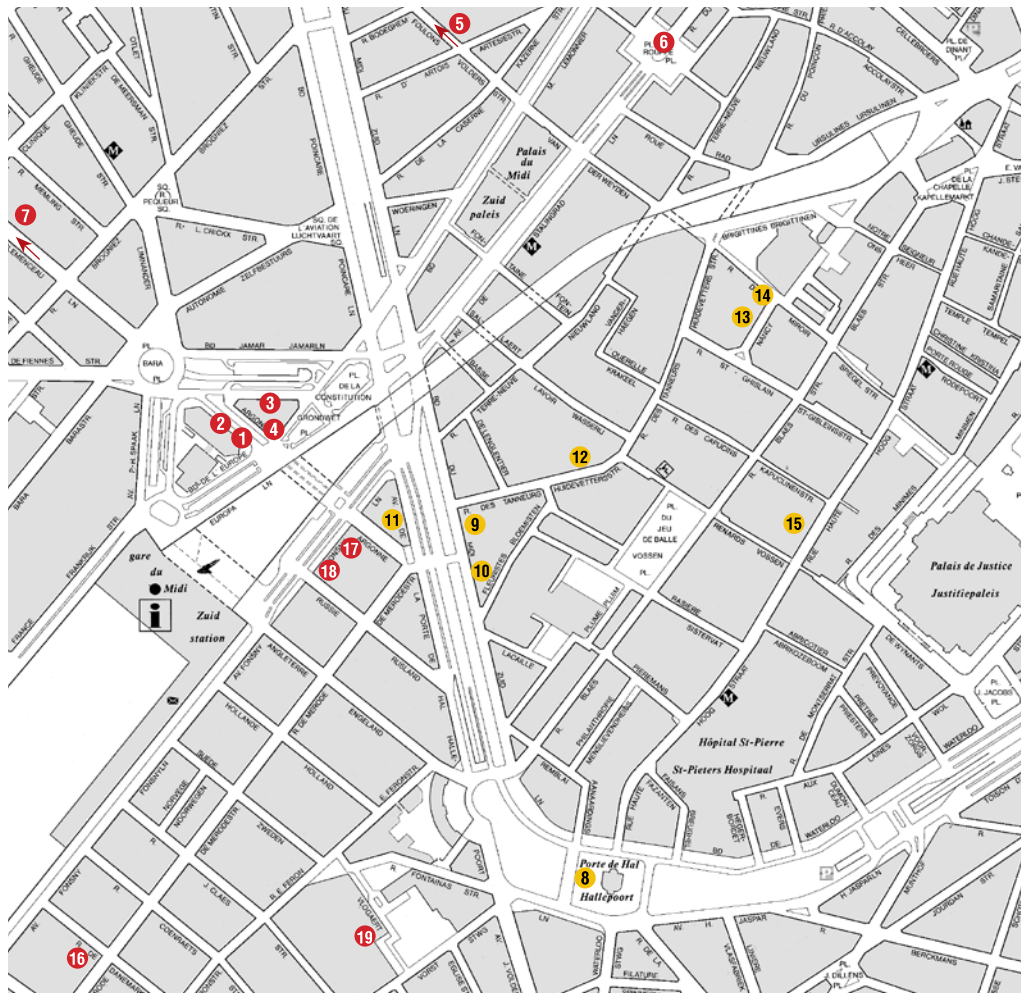
- 1 Restaurant Asturias
- 2 Restaurant La Laguna
- 3 Restaurant La Flor de Asturias
- 4 Economato Español
- 5 Centro Garcia Lorca
- 6 Rouppeplein
- 7 Centro Pablo Iglesias

Zone 02

- 8 Hallepoort
- 9 Restaurant Mar Azul
- 10 Centro Asturiano
- 11 España Calidade
- 12 Restaurant El Guadalquivir
- 13 Los Mensajeros de la Paz
- 14 Café Les Brigittines (Casa Servanta)
- 15 Centro El Cabraliego

Zone 03

- 16 Restaurant Turon
- 17 Voormalig Centro Garcia Lorca
- 18 Voormalig restaurant Casa Dario
- 19 Centro Galego de Bruselas (Excantina)





Colofon

Midi del sur is een initiatief van Erfgoedcel Brussel – VGC en Stemmen uit Babel, een project rond intercultureleiteit in Brussel.

Auteurs: Jeroen De Smet en Hans Vandecandelaere

Fotografie: Hans Vandecandelaere

Vormgeving: Tonk Design – Muriel Crespin (0494 92 33 47)

Redactie: Erfgoedcel Brussel

Eindredactie: Karen Van den Bossche

Druk: Verhoeven

Oplage: 500 exemplaren

Contactgegevens:
Erfgoedcel Brussel
Saintelettesquare 17
1000 Brussel
T 02 208 02 32
E erfgoedbrussel@vgc.be
W www.erfgoedbrussel.be

Verantwoordelijke uitgever: Eric Verrept, Saintelettesquare 17,
1000 Brussel

Copyright plattgrond: Brukselbinnenstebuiten

Wettelijk depotnummer:
D/2010/7025/18.

Deze publicatie is gratis.





De laatste jaren zie je het weer! Als Spanje nog maar eens in tennis, voetbal, wielrennen of formule 1 de rest van de wereld verslaat, worden veel gevels in de buurt van het Brusselse Zuidstation met roodgele vlaggen behangen. Net aangekomen Spaanse toeristen zwermen er als bijen rond een honingpot en de kans is reëel dat ze eerst door de Zuidbuurt dwalen, alvorens ze de Grote Markt aanschouwen. Dit is ook wat in de jaren 1950 gebeurde. Emigranten stapten in de Midi van de trein of de bus, openden er cafés, restaurants, centra en opvanghuizen, en trokken vervolgens andere emigrerende landgenoten aan. De Zuidbuurt werd een klankbord tot diep in Spanje.

Voor de editie van 2010 van de “Week van de smaak” gaat Erfgoedcel Brussel samen met Stemmen uit Babel op zoek naar Spaanse wortels op een boogschuit van het Zuidstation. Over kruidige pulpo gallego, stoffige mijnschachten, schuimende cider en strijdvvaardige migranten, in een wijk die binnen 10 jaar mogelijk niet meer dezelfde zal zijn.