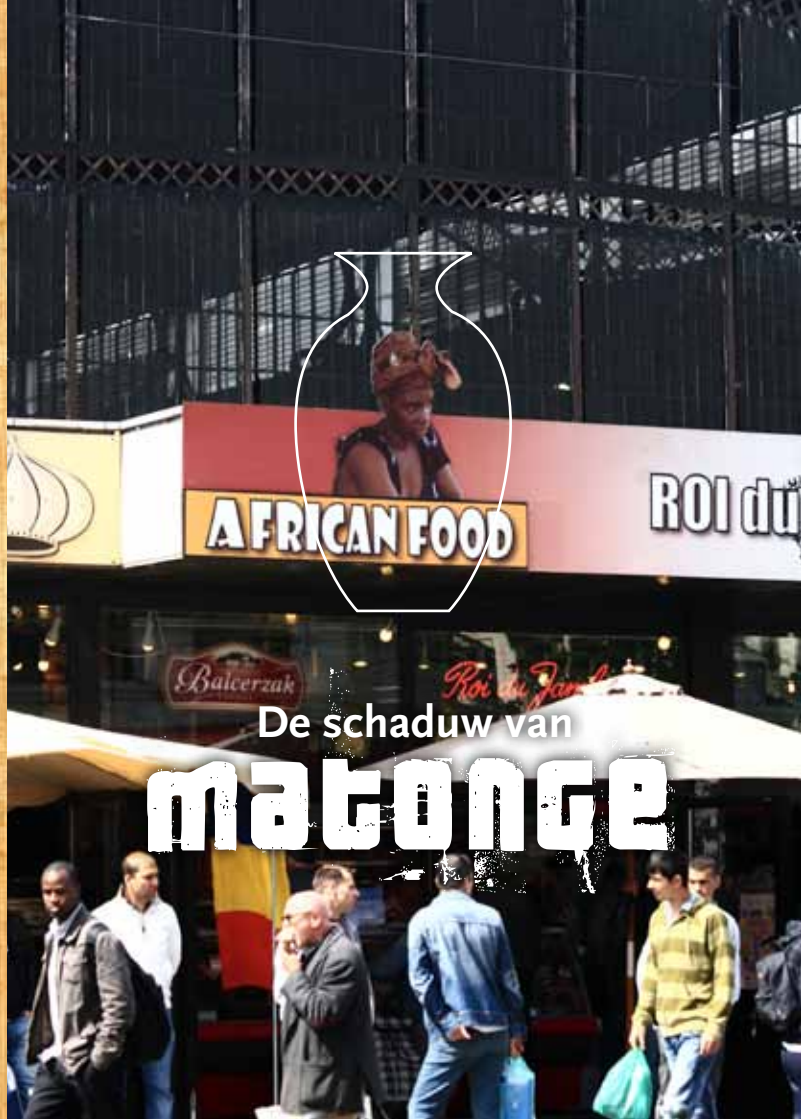




De schaduw van

**matonge**

W9F00E6



De rijzende ster	1
Afrikaanse ankers in de Ropsy Chaudronstraat	5
Auto's en beesten als trekker	12
Continentalen in een winkel	21
Vlees op de plank	25
File in de Heyvaertstraat	28
Puur en onversneden	38
God in de hangar	43
De schaduw van de abattoirs	49
Meer?	51
Colofon	54

## De rijzende ster

5 januari 2011. Vrieskoude. Ik spreek Roemenen aan om “Caut o persona (bărbat) in qazdá” en “Camera de inchiri’at” te vertalen. Dergelijke op papiertjes gekrabbelde, weinig opwarmende literatuur siert de gevels van de aan elkaar geplakte slagersshops voor de slachthuizen van Anderlecht.

Al vijftien jaar, de tijd dat ik net over de grens van Kuregem woon, stap en fiets ik hier voorbij. En al vijftien jaar vinden de eigenaars van de shops hun profijt in Oost-Europeaanen die zich vooral tijdens weekends massaal komen bevoorraden in spek, salami's en worsten van verschillende kalibers. Meteen werden trottoir en gevels ook een draaischijf voor informele contacten. Op zoek naar werk, transport richting Transsylvanië of, zoals in bovenstaande zoekertjes, een onderkomen? Je leest het op de gevel. Of anders verneem je het wel al kletsend op straat tussen twee pinten in blik door.

Begin jaren 1990 verdreven Polen een hoofdzakelijk Belgisch cliënteel. Later kwamen daar voormalige Joegoslaven en vooral Roemenen bij. Slagers pasten hun marketing aan, hingen Roemeense vlaggen uit, schilderden “Kielbasa Polski” worsten op uitstalramen, plaatsten Oost-Europees personeel achter de toonbank en kleurrijke borden met “Specialitati Românezi” op het dak. Oost-Europa verwierf een territorium, zolang ik al fiets of stap.

Maar wat nieuw is, en “nieuw” betekent dan omzeggens “heet van de naald”, is de indrukwekkende opkomst van cliënteel met wortels in Zwart-Afrika. De zaakvoerder van de slagersshop “Georges” plakt er uit de losse pols cijfers op. Polen zouden wat weggeëbd zijn, vooral sinds ze



geleidelijk aan eigen winkels gingen openen. Roemenen zijn nog goed voor 20%. De omzet draait nu voor meer dan de helft op Afrikanen. En wederom paste “Georges” zich aan, schilderde het Afrikaanse continent op zijn venster en begon met pekelen, roken en koken van varkenspoten, kippenvleugels en achterwerken van kalkoenen. Op zondag is een leger van negentien winkelbedienden nodig om de aanschuivende, exotische rij te bedwingen. Op het dak van de naburige shop “Roi du jambon” werd naast het bord “Polskiewy Coby” een nieuwe vlaggenmast gehesen: “African food”. Afrika drukt zijn stempel op de *abattoirs*.

Een doorsnee bezoeker of inwoner van Brussel zal de zichtbaarheid van mensen met roots in West- of Centraal-Afrika wellicht spontaan associëren met Matonge, de zeer gemengde kleine ontmoetingswijk in Elsene waar op de stoep één op de twintig tegels los ligt. Maar het aura van deze historisch gegroeide buurt maakt blind voor andere voorname kernen. De Molenbeekse havenwijk bijvoorbeeld, waar veel Afrikanen in tegenstelling tot Matonge effectief ook wonen en waar je langs de Leopold II-laan redelijk wat Afrikaanse infrastructuur vindt. En net zo de Kuregemse Heyvaertbuurt aan de voordeur van de slachthuizen. Verborgen in het licht van Matonge vonden hier de voorbije tien jaar belangrijke verschuivingen plaats.

Veel begon met koeien, varkens, schapen, nieuwe Europese richtlijnen en een gemeente die het al jaren liet afweten. Vleesindustrie in de Heyvaertbuurt ruimde plaats voor intercontinentale autohandel met Afrika. De herbestemming van de slachthuizen van Anderlecht deed de rest. Vooral de laatste drie à vier jaar schoot de Afrikaanse voedingsindustrie onwaarschijnlijk snel uit de grond. “De schaduw van Matonge” volgt het spoor en loopt langs winkels, cafés, restaurants, kerken en pakhuizen met producten die morgen al naar Dakar in Senegal of Cotonou in Benin vertrekken.

Maar eerst twee praktische punten. Met de Heyvaertbuurt bedoel ik in deze tekst de ruimte die gekneld ligt tussen de Ropsy Chaudronstraat, de Bergensesteenweg en het kanaal van Charleroi. Helemaal correct is dit niet, omdat er ook de kleine Dauwwijk in ligt. Het verhoogt echter wel de leesbaarheid. Concreet wordt eerst de Ropsy Chaudronstraat verkend en nadien de ingewanden: de Heyvaertstraat en de resem straten die er haaks op uitkomen.

Een andere terminologische afspraak houdt verband met de notie “Zwart-Afrika”. Er zijn Kameroeners, Congolezen of neem nu Belgo-Rwandezen die met dit begrip niet de minste moeite hebben. Voor anderen ligt het gevoeliger. In geografische zin is het een handige term die het onderscheid maakt met de noordelijke Maghreb-landen. Ik kies evenwel in het voordeel van zij die hem liever niet gebruiken en ga voor het alternatief “Sub-Saharaans”, waarmee landen ten zuiden van de Sahara worden bedoeld. Om variatie in de tekst te brengen, spreek ik eveneens van Afrikaans en Afrikanen.

Vijftien jaar stappen en fietsen zonder één molotovcocktail of losgerukte straatsteen op mijn kop te krijgen! Waarmee ik niet zeg dat Kuregem zijn problemen niet heeft. Integendeel! Wél dat de realiteit niet steeds overeenkomt met wat de pers ervan maakt en dat het als lezer eigenlijk geen excuus zou mogen zijn om er niet zelf de sfeer te gaan opsnuiven.

Ik wens je alvast een aangenaam aperitief.

## Afrikaanse ankers in de Ropsy Chaudronstraat

Wat kan aan het begin van een boek meer afstompen dan een opsomming van winkels? Vanaf de kruising met de Bergensesteenweg loop ik de rechterzijde van de Ropsy Chaudronstraat af tot aan de brug over het kanaal en keer dan langs de andere kant van de straat terug. Volhard even! De resultaten zijn verbazingwekkend!

Een grijs betegeld hoekpand met op het gelijkvloers de winkel “Clemenceau cosmétique” opent de Ropsy Chaudronstraat. Meteen een eerste ontmoeting met Afrikaanse producten. Op houten schappen gestapelde zakken *semoule*, potten arachidepasta en warm oranje-kleurige flessen palmolie verbergen in het uitstalraam de cosmetica. Vijf meter verder, een Maghrebijnse kapperszaak en daarnaast “Dana store”, een zeldzaam mooi ingerichte cosmeticawinkel van een Congolees die eerder al een shop in Matonge opende.

De slachthuizen van Anderlecht genereerden in de Heyvaertbuurt decennialang tal van randactiviteiten voor versnijders, uitbeners, vleesbereiders, groothandelaars, leerlooiers en lederbewerkers. Het eerste stuk van de Ropsy Chaudronstraat tot op de hoek met de Heyvaertstraat stond lang gekend voor een geheel eigen specialisatie: verkoop van messen, beenhouwersgerief, industriële keukens en beroepskledij. “Dana store” doekte uitgerekend zo’n messenslijper op, maar net voorbij het Spaanse café “Centro Pablo Iglesias” vind je nog “SA Paulus Nazaire”, een stokoude referentie voor de professionele keuken-uitrusting.

Vervolgens, een Poolse voedingswinkel, een shop waar je



je geld pompt in paardenrennen en de piepkleine in 2007 geopende Afrikaanse dvd-winkel van de jonge, ondernemende Lanoh. De meeste producties die er te koop worden aangeboden, komen uit Nigeria, het enige land dat naast Ghana over een filmindustrie beschikt, ja zelfs over een eigen label, "Nollywood Producties". Volgens Lanoh gaat het om de betere Afrikaanse film waarbij acteurs zich met veel meer empathisch talent inleven in romantiek, sex en actie, dan bijvoorbeeld in Ghana. Antropoloog Karel Arnaut van UGent preciseert dat dit opgaat voor het christelijke zuiden van het land waar met veel rode verf het horrorgehalte nogal bombastisch op de spits wordt gedreven. Het islamitische noorden laat zich van haar kant zeer sterk beïnvloeden door de hoofse hindoefilms die dans en vrome, verdoezelde Bollywoodkussen op een voetstuk plaatsen. Ook deze Aziatisch geïnspireerde films vullen de rekken in Kuregem. Sommige dvd's worden door klanten uit Nigeria meegebracht en belanden in hun oorspronkelijke kartonnen hoesje rechtstreeks in de winkel. 90% van de import passeert echter langs Parijse distributiecentra waar films in westers ogende dvd-dozen worden verpakt.

De kleine winkel van Lanoh is een huzarenstuk. In 1997 ontvluchtte hij Sierra Leone dat tien jaar lang verscheurd werd door strijd tussen regeringstroepen en rebellenlegers. De enen kregen steun van Guinea en Nigeria, de anderen van de Liberiaanse president Charles Taylor. Bloed gefinancierd door diamant. Op het ogenblik dat de helft van het grondgebied gevechtsterrein werd en dat de VS en sommige Europese landen hun burgers evacueerden, waagde de toen 27-jarige Lanoh de oversteek naar Guinea, vloog vandaar naar Zavemten en verbleef er twee weken. Een maand later was zijn dossier rond en ontving hij in het asielcentrum van Florenne een verblijfsvergunning. Hij leerde Frans, scharrelde kapitaal bijeen en, zie daar, in minder dan tien jaar tijd van nul naar een eigen winkel!

Maar ik was bezig met lezers een beschrijvende opsomming van winkels door de strot te duwen. Vanaf de dvd-winkel tot aan toprestaurant “La Paix” op de hoek met de Heyvaertstraat kan het in een draffe.

“Beauty master” is een vierde Afrikaans aanknopingspunt waar Pakistani een mix verkopen van Afrikaanse voedingsproducten, cosmetica, haarstukken en, in een achterkamer, een kleine collectie fel gekleurde *pagnes*. Zijn buur is “Clemenceau Cash & Carry”, een Afrikaanse voedingswinkel in de gigantische hangaruimte van een voormalige groothandel in vleeswaren. De uitbater is van Congolese afkomst. Op nr. 33, een Afrikaanse voedingswinkel. De eigenaar komt uit Mali. Daarnaast “La maison du mouton”, een hallalslagerij met Maghrebijnen achter en Afrikanen voor de toeg. En nog daarnaast “African quality food”, van een Pakistaan die ook aan de overzijde van de straat “Exotic Master” uitbaat.

Na het café “L’ambassadeur” met een Rwandese gerant volgt “New charcuterie Vlezenbeek”. Het prijst zich met het silhouet van de dorpse klokkentoren als opsmuk en het opschrift “sinds 1907” als glijmiddel om klanten over de streep te trekken. Maar het komt vaker voor dat men voormalige namen van winkels op luifels en vitrines laat verkommeren, terwijl er al lang wat anders in gebeurt. Na de heraanleg van de Ropsy Chaudronstraat besloot de Vlaamse slager zijn zaak aan Pakistani te verhuren. Om aan te geven dat er toch wat veranderd was, plakten die een reeks foto’s van Afrikaanse vissen op de vitrine. De datum lieten ze staan hoewel van Pakistan omstreeks 1907 in de verste verte nog geen sprake was. Dezelfde Pakistaanse eigenaar had eerder ook al het aangrenzende “Au cocq” van café tot Afrikaanse voedingswinkel gemetamorfoseerd. En zo belanden we via de Vlaamse slagerszaak “Halle de l’abattoir” bij “La Paix”.

Om het nu helemaal op een draf te zetten geef ik enkel nog deze lijst mee. Tussen de hoek van de Heyvaertstraat en de kanaalbrug vind je achtereenvolgens café “Tête de boeuf”, “La maison du poisson”, een voormalige viswinkel waar de Belgo-Congolees Augustin een Afrikaanse voedingswinkel van maakte, vervolgens een slager, een meubelwinkel, een café, een groothandel in wild en gevogelte, “El monte” met Iberische producten, een relict van toen Kuregem nog voor een groot deel Spaans was, een zaak van diepvriesvissen en ten slotte “Alimentation générale” die sinds 2003 door de Rwandese Jacqueline werd geopend in een voormalig vleesgroothandelsbedrijf. Aan de betegeling, de aparte kantooruimtes en de lift kan je dat nog voelen.

Ik steek de straat over, keer op mijn passen terug, sla de slagersshops voor de slachthuizen over en zet de eindsprint in. Tot aan de hoek met de Bergensessteenweg vind je eerst winkels voor werkkledij en industriële keukens, vervolgens de reeds aangehaalde “Exotic Master” en café “Romantic taverne”, zo afgeleefd dat je dat adjectief spontaan in vraag stelt. Twee belshops, twee cafés, waarvan één Congolees, twee kleinere door Pakistani uitgebatede Afrikaanse voedingswinkels en een snack voor gegrild hallalvlees sluiten de rij.

En nu wordt het interessant! De slagersshops aan weerszijden van de hoofdingang en de overgebleven groothandel in vleeswaren illustreren hoe de aanwezigheid van de slachthuizen blijft zorgen voor nevenactiviteiten, hoewel die in aantal fors teruggevallen zijn. Als we beiden even buiten beschouwing laten en ons louter richten op de overige kleinhandel, dan telt het onderzochte deel van de Ropsy Chaudronstraat een totaal van zevenendertig zaken. Vijftien hiervan zijn voedingswinkels met een divers aanbod (“Alimentation générale”), gevolgd door negen horecazaken (cafés, restaurants, snacks), drie slagers,

twee belshops, twee winkels voor keukenuitrusting en verder telkens één videotheek, kapper, cosmeticawinkel, goktent, textielwinkel en een meubelwinkel.

Van deze zevenendertig handelszaken richten zeventien zich rechtstreeks tot een Afrikaans publiek. Dit is net geen 50%. Tien hiervan worden uitgebaat door Afrikanen of Belgo-Afrikanen van diverse origine. Twaalf van de zeventien handelszaken zijn voedingswinkels. Zeven ervan worden gerund door Pakistani.

Net zoals in Matonge, is het treffend om te zien hoe sterk Aziaten zich inwerken in een handel die zich richt tot een Afrikaans publiek. Een gegeven dat nooit empirisch onderzocht werd en in een nogal mysterieuze waas omhuld is. Het lijkt geen simpele zaak om voet aan wal te krijgen in dit milieu. Afrikaanse handelaars zeggen vaak dat Pakistani op basis van netwerking veel makkelijker aan het nodige kapitaal kunnen komen. Men leent van elkaar zonder via banken te passeren. Nog een echo, voor wat die waard is zonder professioneel onderzoek, slaat op de vraag waarom ze zich dan uitgerekend inlaten met Afrikaanse producten. Getuigen halen aan dat Pakistani ook in Afrika een migratietraject aflegden en zich op die manier inwerkten. Tot in de jaren 1970 bestond er een economisch sterke Aziatische gemeenschap in Uganda. De paranoïde dictator Idi Amim verdreef haar, waarop een uitwaaiering plaatsvond naar andere Centraal-Afrikaanse landen. Heel wat Pakistani kwamen in het toenmalige Zaïre terecht en ontplooiden er hun ondernemerschap. Zo leidde kennis van lokale marktmechanismen en eetgewoonten tot het opzetten van internationale handelsnetwerken. Nogmaals! Te nemen onder enig voorbehoud!

Maar goed! Bijna 50% van de kleinhandel in de Ropsy Chaudronstraat richt zich tot een Afrikaans publiek. Het gros van deze winkels schoot ongeveer een viertal jaar

geleden als paddestoelen uit de grond. De aanwezigheid van enkele oudere pionierwinkels zoals die van de Belgo-Congolees Augustin (2001) en de Rwandese Jacqueline (2003) trekt het algemeen gemiddelde van de verschillende openingsdata iets naar omlaag, zodat je kunt stellen dat er sinds 2005 zeer opmerkelijke verschuivingen plaatsvonden aan de voordeur van het slachthuis. De trekkers waren voedingszaken, vandaag goed voor 71% van de aanwezige Afrikaanse commerce. Nadien ontstond diversificatie en volgden ook cafés, een videotheek en een cosmetica-aanbod.

Men kan nu opwerpen dat op basis van amper zeventien winkels voorzichtigheid geboden is bij het trekken van conclusies. Maar om te beginnen, spreken we over een stuk straat van amper tweehonderd meter lang. Een sterke oververtegenwoordiging is dan wel het minste wat je kunt zeggen. Bovendien zou je, zodra je los komt van de Ropsy Chaudronstraat, dezelfde oefening met dezelfde verbazingwekkende resultaten kunnen maken voor de Heyvaertstraat. En als je er ten slotte ook de natuurlijke tentakels van de Ropsy Chaudronstraat bijneemt, te weten de Clemenceaulaan of de Bergensesteenweg, dan bots je ook daar, weliswaar minder geconcentreerd, op een recent toegenomen zichtbaarheid van Afrikaanse handelszaken.

“African food” op het dak van “Roi du jambon” is meer dan marketing. Bekijk het als een symbool voor toegenomen Afrikaanse aanwezigheid in de Heyvaertbuurt.



## Auto's en beesten als trekker

Al in 1995 was Augustin erin geslaagd om langs de Clemenceaustraat een voedingswinkel te openen. Ondanks de nabijheid van de slachthuizen, ervaarde hij die locatie als een *antichambre* in afwachting van vrijgekomen handelsruimte in de Ropsy Chaudronstraat. Hoe dichter immers bij het epicentrum, hoe groter de passage van Afrikanen en dus ook de omzet. Het succes van de consumentenmarkt van de Anderlechtse slachthuizen is één factor om Afrikaanse aanwezigheid te verklaren. Daarnaast speelt de evolutie van de autohandel in de Heyvaertstraat een rol. Twee schijnbaar aparte verhalen die toch verbonden zijn.

In de jaren 1950 lanceerde burgemeester Bracops een revolutionair “Groenplan” voor Anderlecht. De nieuwe beleidsvisie stak voor bepaalde buurten wel ingenieurs in elkaar, voor Kuregem bracht ze problemen. Het plan omvatte een grote opkuis en de inbreng van meer licht, lucht en groen. Eigenlijk moest Kuregem er helemaal aan geloven. De groenplannen voorzagen zelfs hoogbouwdepartementen die dusdanig werden ingepland dat ze de zuivere lucht uit het Pajottenland zouden helpen kanaliseren richting vnzige binnenstad. In het plan voor een leefbaar Anderlecht paste geen “vervuilende industrie” meer. De slachthuizen waren eigendom van de gemeente. Halverwege de jaren 1960 gaf die te kennen de activiteiten te willen afbouwen. Meteen was dat het einde van structurele investeringen en dus het begin van de afgang.

Omstreeks 1980 volgde het genadeschot. Nieuwe Europese richtlijnen die ondermeer bepaalden dat muren afwasbaar moesten zijn en karkassen niet meer in contact mochten komen met nog levende beesten, leidden tot de intrekking van het exportlabel. Warenhuizen die



tuk waren op kwaliteitsvoller geacht exportvlees haakten af. De abattoirs werden verlieslatend. De gemeente, nog steeds eigenaar, wilde de deuren sluiten. In 1983 echter mobiliseerden honderdvijftig handelaars zich met het oog op overname en privatisering. In ruil voor een erfpacht brachten ze de nodige ettelijke miljoenen bijeen om de slachthuizen te moderniseren en opnieuw conform te maken met Europa. Verbouwingen zorgden voor compartimentering van de slachtactiviteit. Beesten konden voortaan in aparte ruimtes worden gestald, geslacht, gekoeld, uitgebeend en verhandeld. De “NV Slachthuizen en Markten van Anderlecht”, samengetrokken tot “NV Abatan”, was geboren. En vooral dat aanhangsel “Markten” zou belangrijk worden.

De marktfunctie was namelijk een broodnodige pijler om de slachthuizen er bovenop te krijgen en bouwwerken te financieren. Abatan bleef een deel van het terrein afstaan voor de automarkt langs het kanaal, waar brave Belgische huisvaders en -moeders met enige schroom hun “ouwe voittuur” aan kopers kwamen presenteren. De bestaande markt waar groenten- en fruittelers rechtstreeks aan winkeliers konden verkopen, werd eveneens verder gezet.

De veemarkt bleef levend erfgoed tot ze in december 2008 werd opgeofferd aan nog een Europese richtlijn. Decennialang kwamen op de abattoirterreinen zowel slachtvee als marktvee samen. Voor koeien van de eerste categorie werd de plek een terminus. De andere konden na de markt dromen van een nieuw leven op een boerderij of een trip naar het buitenland. Maar verhandelbaar vee draagt statuten. Statuut één staat dan voor topkwaliteit, twee voor iets minder en drie voor ziekte en op stal blijven. De richtlijn bepaalde dat slachtvee van statuut twee voortaan niet meer in contact mocht komen met hoger gequoteerd marktvee. De beestenmarkt werd opgedoekt.

Dit voorval illustreert de trage maar gestage tendens en uiteindelijk de definitieve omschakeling van groothandelsmarkt naar consumentenmarkt in het begin van de jaren 1990. God kon voortaan rechtstreeks verkopen aan klein pierke en hij deed dit aan zeer voordelige tarieven. Eén marktdag werd er twee, twee werden er drie. Zo groeide geleidelijk aan de cluster van vrijdag-, zaterdag- en zondagsmarkten, zoals we die vandaag kennen. Met wekelijks meer dan 100.000 bezoekers is het een van de succesverhalen van Kuregem. In het kader van zijn masterplan wil Abatan op korte termijn dit goudhaantje overigens met infrastructuurwerken consolideren. Langs de zijde van de Bergensesteenweg zal extra handelsruimte worden bijgebouwd.

Sinds 1994 wordt het marktpubliek op regelmatige basis gescreend. Een van de items is de taal van de bezoekers. Toch blijft het moeilijk om zicht te krijgen op de evolutie van het aandeel van Afrikaanse kopers. Door hun koloniale verleden gaan die immers op in taalpotten zoals het Engels en het Frans. Maar dat er eind jaren 1990 naast Belgen, Oost-Europeanen en Maghrebijnen al behoorlijk wat Afrikanen naar de markt werden gezogen, is een feit. Anders zouden pioniers als Augustin en Jacqueline hun winkel nooit hier ingeplant hebben.

Op de terreinen van de slachthuizen zelf zit nog zo'n barometer om de Sub-Saharaanse opkomst te plaatsen in de tijd. De twee uitbaters van “Le petit Flamand”, links van de overdekte markt in de *freshmarket*, voelden aan hoe er begin van de jaren 2000 wijzigingen optraden in de bezoekerssamenstelling. In 2004 begonnen ze als een van de eersten een beperkt gamma van producten rechtstreeks vanuit Kameroen in te voeren. Tot 2007 draaide de helft van hun omzet op de verkoop van *pondu*, Lingala voor maniokbladeren. De groene diepgevroren klompen die veel weg hebben van spinazie lagen centraal

in de winkel uitgesteld in een ketting van diepvriezers. Er waren periodes bij dat het cliënteel 100% Afrikaans was. Een cijfer dat vandaag lager ligt. Niet zozeer omdat een Afrikaanse instroom zou zijn afgenomen. Wel omdat de uitbaters door diversificatie voortdurend trachten in te spelen op marktverschuivingen en veranderende eetgewoontes. *Pondu* verhuisde naar een hoek en werd onttroond door een uitgebreid assortiment vis waar niet alleen Afrikanen, maar ook Latino's en Aziaten op afkomen.

Wijzigingen in de Europese wetgeving raakten niet alleen aan de organisatie van de slachthuizen. Ook onder de nevenactiviteiten in de Heyvaertbuurt begon in de jaren 1980 heel wat te bewegen. Nieuwe richtlijnen drongen aan op gescheiden poorten voor in- en uitgaand vlees. Voortaan moest aangevoerd vlees ook rechtstreeks vanuit vrachtwagens in gebouwen kunnen worden gelost en mocht het niet meer in contact komen met de openlucht. Gedaan met beren van venten die, in wit pak met een kap op het hoofd, een heel rund op de rug zwierven en gezwind de straat overliepen. Groothandelaars en uitbeners stonden voor de keuze: investeren en moderniseren, verhuizen en elders beginnen, of sluiten. Een pak maakte een kostenbatenanalyse en koos uiteindelijk voor de laatste twee opties. Sommige families trokken weg naar industriële *zonings*, andere naar hun heimat in Vlaanderen. Enkele uitbeners werden concessiehouders van een snijzaal op het terrein van de abattoirs zelf.

Viervoetters en vlees ruimden plaats voor tweedehands auto's. De voormalige industriële gebouwen van leerlooiers, frigoristen, dierenhandelaars en vleesverwerkers waren met hun stevige vloeren, natuurlijke verlichting en grote oppervlaktes in het bijzonder geschikt voor auto-stockage. De vrijgekomen gebouwen waren voor autohandelaars een geluk bij een ongeluk. De exporttrafik van tweedehands wagens was aanvankelijk dichter bij het

Zuidstation gelegen, maar kwam daar omwille van plaatsgebrek en mobiliteitsproblemen onder druk te staan. In de Heyvaertbuurt kon een nieuw imperium worden opgestart.

Luc Blancke, een telg uit een voorname vleesverwerkersdynastie – zijn vader stond mee aan de basis van de oprichting van Abatan –, leidt me als bevoorrechte getuige door het vroeger en nu van de Heyvaertstraat. De Blanckes hielden stand en gingen voor hun uitdijende activiteiten na 1964 verschillende keren naar steeds grotere panden op zoek in de Heyvaertbuurt. Een tak van de familie verwerkt vandaag brutovlees tot hespen, pâtés, pensen en gerookt spek. Hun groothandel situeert zich tussen de Passerstraat en de Ropsy Chaudronstraat. Maar de Blanckes zijn uitzonderingen. Van de globale buurtverandering word je draaierig!

Neem nu een van de voormalige locaties van de Blanckes zelf. Begin jaren 1980 kocht Karim, de Libanese zaakvoerder van “Karim Export”, dit gebouw aan Heyvaertstraat nr. 161 over, brak het open, legde een brede oprit aan en mocht zich voortaan keizer wanen van drie verdiepingen gestapelde wagens. Aan weerskanten van de oprit zaten twee voormalige varkensversnijderijen. Die langs de linkerzijde bulkt vandaag van de auto's. Op een poort verder naar links staat “Dieu Puissant” te lezen, een pinksterkerk in een gebouw waar aanvankelijk industriële koelkasten werden gestapeld en daarna stierenvlees. Dezelfde metamorfose waaide ook over naar de zijstraten. In Liverpoolstraat nr. 9 draaide de familie De Wit zwarte en witte pensen op een steenworp van het kanaal. Nu houdt het bedrijf “Ammouri” hier motoren draaiende.

Het waren voornamelijk Libanezen die in de loop van de jaren 1980 de buurt transformeerden tot een *plaque tournante* van intercontinentale tweedehands autohandel.

Jaarlijks vertrekken via de haven van Antwerpen zowat één miljoen wagens richting Afrika. Het gros hiervan wordt eerst vanuit Oostenrijk, Zwitserland, Noord-Frankrijk, Zuid-Nederland en het Ruhrgebied voor verkoop of doorvoer in Kuregem bijeengedreven.

Libanezen waren de eersten die erin slaagden om een all-roundformule op poten te zetten zodat auto's na een lange carrière konden gaan uitpuffen in Afrika tot ze er definitief uiteen vielen. Ze richtten import - export garages op, fungeerden als doorvoerhandelaars, schakelden rederijen in en konden op basis van hun verspreid etnisch netwerk ook in de voornaamste Afrikaanse invoerhavens betrouwbare pionnen inzetten om de wagens in ontvangst te nemen. Zo werd in de Heyvaertstraat stilaan de know-how geconcentreerd waarop Afrikaanse transmigranten konden terugvallen. In opdracht van een dorp, een familie, een ministerie of een luxe hotel kwamen deze entrepreneurs naar Brussel om in enkele dagen of weken tijd een lot auto's samen te stellen en de overtocht te regelen.

In de jaren 1990 geraakte deze gespecialiseerde intercontinentale dienstverlening zo geolied dat nieuwkomers op de markt niet meer over voorkennis van reilen en zeilen moesten beschikken. Alles werd voor hen geregeld. Een nieuwe generatie van kleinere Afrikaanse invoerders maakte haar entree. Op het schouwtoneel figureerden niet alleen echte handelsreizigers, maar nu ook mensen die van een kort verblijf profiteerden om snel één of twee auto's te kopen. Economisch gezien stelden deze individuele kopers niet veel voor. Hun belang school vooral in hun aantal. De komst van deze "mieren", zo noemt ULB-onderzoeker Martin Rosenfeld ze, bracht ook de zogenaamde "*commissionaires*" met zich mee. Dit zijn overwegend Afrikanen die op de stoep schijnbaar niets anders doen dan daar staan. In werkelijkheid trachten ze kruimels mee te pikken door als tussenpersoon te fungeren en potentiële kopers

tegen een commissie naar de juiste garage te leiden.

Rond de autohandel ontwikkelden zich satellietactiviteiten, gaande van enkele Kameroense, Nigerese, Malinese en Guineese snacks tot handelaars in tweedehands matrassen, kapotte hifi-apparatuur en dito huishoudtoestellen die in Afrika ofwel voor een prik worden hersteld of anders tot wisselstukken worden gedemonteerd.

Globaal gesproken, kan je stellen dat zowel de autohandel in de Heyvaertstraat als de marktactiviteiten van Abatan zorgden voor een toename van een Afrikaans publiek in de jaren 1990. In de loop van de jaren 2000 materialiseerde deze aanwezigheid zich in de uitbouw van infrastructuur. Voedingswinkels namen het voortouw. Nadien volgden andere diensten zoals kappers, horeca en - om zijn ziel niet te verliezen - een handvol pinksterkerken. Structurele veranderingen in de jaren 1980 lagen aan de basis van deze evoluties.



## Continenten in een winkel

De combinatie van brede kaaksbeenderen en licht ingevalen wangen tovert een blijvende subtiel glimlachende trek op zijn gelaat. “Qu’est-ce qu’on n’a pas fait dans ce pays!”. “Tuinieren, afwassen, poetsen, allemaal noodgedwongen in het zwart omdat papieren maar niet in orde geraakten. Verloren tijd, zonder sociale dekking, zonder bij te dragen aan de staat!” Kwaad is hij niet. Daar is hij te zachtmoedig voor. Hij zegt het eerder gelaten en met de intelligentie van iemand die weet dat kritiek geloofwaardiger wordt, naarmate je ze niet schreeuwerig uit. Augustin zou voor elke rechtgeaarde Vlaams Belanger een uitnodiging tot hersengymnastiek moeten zijn. Zijn weg is in menig opzicht een afspiegeling van het traject van zoveel andere Congolese eerstegeneratieallochtonen.

Sinds 2001 houdt hij in het zicht van de gietijzeren stieren op de ingangspoort voor de abattoirs een “Alimentation générale et exotique” open. Uit een lege bananendoos achter de kassa dist hij zowaar een wetenschappelijk artikel op van Andrea Rea, een prominent socioloog van de ULB met een oeuvre over migratie om “u” tegen te zeggen.

Augustin behaalde in Lubumbashi een master in industriële sociologie. In 1977 kwam hij naar Brussel om criminologiestudies aan te vatten. Hiermee schreef hij zich in in wat Congolese migratie naar België tussen 1960 en einde jaren 1980 zo afwijkend maakt van andere migratiestromen. Dé motivatie was studeren. Na zijn onafhankelijkheid had Congo behoefte aan de vorming van hogeschoolenden. Op grond van bilaterale akkoorden kenden beide overheden beurzen toe. Andere studenten werden gesteund door missiecongregaties of kwamen, zoals Augustin, op eigen kracht en middelen. Tot 1980

lag het terugkeergehalte hoog. Daarna verziekte het tot Zaïre omgedoopte Congo. Mobutu plooidde het land dicht. Beurzen werden drooggelegd en studenten die tot dan ambiëerden om terug te keren, wisten dat het er heet zou worden. Te meer omdat velen politiek actief waren. Augustin begon als zo velen zijn studentenstatuut te rekenen. Niet louter uit opportunisme, maar ook om een doctorstitel binnen te rijden. De regelgeving omtrent gezinshereniging maakte dat omzeggens elke inschrijving aan een universiteit gepaard ging met migratie van vrouw en kinderen. Zijn echtgenote kwam over en een jarenlange schemerperiode brak aan: knokken voor definitieve verblijfs-papieren en klussen om te overleven.

Kan dit stuk van zijn leven nog meer stereotiep zijn als je weet dat 58% van alle Belgo-Congolezen tussen 45 en 64 jaar hoger onderwijs met succes voltooiden, een hogere score dan autochtonen, terwijl een ander cijfer tegelijk wijst op de hoogste werkloosheidsgraad? Hooggediplomeerd kapitaal dat geen kans krijgt om gevaloriseerd te worden. Het is een uitgesproken problematiek onder Congolezen van de eerste generatie.

In 1995 lukte het hem om een eerste winkel te openen in de Clemenceaulaan. Zes jaar later landde hij in de Ropsy Chaudronstraat, intussen eindelijk gewapend met papieren en bovendien genaturaliseerd. Hij combineerde zijn handel eerst een tijd met een punctuele job als vertaler Frans-Lingala voor het Hoog Commissariaat voor Vluchtelingen. Binnen twee jaar hoopt hij nu eindelijk een doctoraat te kunnen verdedigen over Afrikaanse jongerenbendes in Brussel, nog zo'n problematiek waar Congolezen zelf overigens erg begaan mee zijn. Wat voor verhalen er allemaal niet uit een bananendoos kunnen komen!

De voedingswinkel van Augustin is een *copy paste* van de

elf andere in de straat. Winkelcomfort balanceert van rudimentair tot zeer rudimentair. Verwacht geen opsmuk. Dat kost enkel maar geld, terwijl het verzamelen van voldoende startkapitaal voor veel Afrikanen al een hele krachtoer op zich is. De winkels zijn ook zeer exclusief en weinig gericht op een westers cliënteel dat geen flauw benul heeft van wat het met de uitgestalde voedingsproducten kan aanvangen. Jaren geleden legde een schepen van Elsene het idee op tafel dat commercianten in Matonge hun producten voor een breder publiek aantrekkelijker konden maken door ondermeer kant-en-klare gerechten aan te bieden. Niet onaardig misschien, maar in welke mate kan je het realistisch noemen? Verpakken, presenteren en verleiden kost ook geld! Wat de twaalf winkels verder nog aan elkaar lijmt, is dat ze allemaal zweren bij de Afrikaanse Heilige Drievuldigheid. Naast voeding vind je er de courante cosmetica, met de beruchte bleekproducten, en de glinsterende haarstukken die in het natuurlijke haar worden verknoot tijdens een uren durende plichtigheid bij de kapper.

De aanvoerkanalen van voedingsproducten zijn divers. In het geval van Augustin komen alle groenten en fruit rechtstreeks uit Congo. Regelmatig reist zijn echtgenote over en weer om ter plaatse de nodige deals met lokale landbouwers te sluiten en containervrachters te regelen. Maniok, dat overigens ook vaak vanuit Zuid-Amerika komt, *okra* dat veel weg heeft van groene pepers, zoete aardappelen en *kwanka*, dit is tot pasta vermalen maniok die in tropische bladeren wordt gewikkeld, liggen *en vrac* in dozen. Hier en daar komt ook wat gedroogde vis zonder omwegen uit Congo. *Ngolo* bijvoorbeeld, een lange, slanke, tot broos papyrus verschaalde, geparfumeerde vis die zijn vlees kwijt is en louter om zijn aromatische eigenschap in stoofpotten wordt gedompeld. Of *shrimps*, gedroogde garnalen die als kruid in gerechten worden gebruikt. Proteïnerijke larven sluiten de rij. Zowat al het overige komt van elders.

Over het algemeen mist Afrika de infrastructuur om op eigen kracht producten op de Europese markt te brengen. In Kameroen, Ghana en Guinee zijn wel wat bedrijven die er in slagen om bijvoorbeeld palmolie volgens Europese normen op flessen te trekken en via groothandelaars rechtstreeks in te voeren. In Ivoorkust is Unilever present op de markt. Maar ondanks een positieve evolutie en een zeer geleidelijke toename van in Afrika verpakte producten, blijven andere continenten vooralsnog het gat in de markt vullen.

Al wat rijst is, komt uit Thailand en China. Zelfs Afrika voert het in, hoewel het perfect in staat zou zijn om het in exporthoeveelheden in moerasgebieden zelf te kweken. Het belandt doorgaans via Pakistaanse tussenschakels in de winkels. Ook de meeste vis komt vanuit dezelfde windstreek. *Tilapia*, een ietwat ronde vis uit de streek van de Grote Meren, wordt in Thaise zoetwatervijvers gekweekt en massaal ingevoerd. In diepvriezers liggen ook Tilapia-steaks uit Indonesië. *Malwa*, een oceaانvis, wordt dan weer uit Argentinië geïmporteerd en verpakt in Nederland. Zelfs achter de emblematische bakbananen, *bananes plantain*, schuilen Latino's en boeren uit de Caraïben.

De voornaamste exporterende landen situeren zich dus in Azië, Zuid-Amerika en het Caraïbengebied. Wat hiervan uiteindelijk door groothandelaars naar België wordt ingevoerd, passeert bovendien dikwijls langs verpakings- en productiebedrijven in Groot-Brittannië en Nederland. Gember-ananas drinks, blikjes kokosnootsap, gemberbier of vinto, een bruisdrank op basis van fruit, zijn allemaal "Made in UK". Ook het gros van de cosmetica komt uit Londen, of anders Parijs.

Op kleine variaties na vind je hetzelfde aanvoerpatroon en dus dezelfde producten terug in de andere voedingswinkels.

## Vlees op de plank

Veredel goedkoop vlees door het te roken en je vult een gat in de markt. Op een ogenblik dat de abatoirs omstreeks 2000 een steeds groter Sub-Saharaans publiek begonnen aan te trekken, peilde vleeswarenproducent en zaakvoerder Luc van slagerij "George" bij een Belgische beenhouwer in Matonge naar Afrikaanse eigenheden en voorkeuren en begon zijn bedrijf in Londerzeel te moderniseren. Een productieketen voor Poolse worsten en Roemeense *pasta de mici* (een soort gehakt) had hij al. Hij kocht er nu een resem gigantische computergestuurde rookkasten bij die met opgestookt zaagsel van eiken en berken worden geïmpregneerd.

Zijn opzet pakte. In nauwelijks tien jaar tijd werden de slagersshops voor de slachthuizen niets minder dan een internationaal zenuwcentrum voor Sub-Saharaanse vleesconsumenten, vooral Congolezen. Afrikanen die vanuit de buurlanden familie in Brussel komen bezoeken, profiteren ervan om net voor hun terugreis grote voorraden in te slaan.

De combinatie van klimaat en gebrek aan koelinfrastructuur noopt mensen uit Centraal-Afrika ertoe om hun vlees te roken. Dit procédé zorgt immers voor een beschermende film. Een andere optie is zouten. De ellende was echter dat deze uitgesproken smaken in de migratiecontext niet in de winkels terug te vinden waren en dat ze door de hoge investeringslast ook niet konden worden geproduceerd door de Afrikanen. Luc begon te werken met enkele groothandelaars en recupereerde vlees dat bij een westers publiek niet hoog scoort en hoofdzakelijk voor export bestemd is. Door het rookproces werd het op een Afrikaanse leest geschoeid en door de keuze van het vlees

werd tegemoet gekomen aan de consumenteneis om de prijs te drukken.

De zogenaamde “bouts de côtes” (ribbetjes) blijven tot hertoe het topproduct. Luc toont ze me onverwerkt: lange plakken half vlees, half rib. Met de jaren breidde hij zijn aanbod uit. In Londerzeel worden nu kippenbouten, kippenvleugels, kalkoenstaarten, hammetjes en stukken kraakbeen uit de varkensbuik tot kleine bergen gestapeld en bereid onder het motto “vandaag maken, morgen in de winkel”. Het begint met het onderdompelen van het vlees in enorme kuipen gezouten water. Het resultaat wordt nadien gerookt en in aparte ruimtes opgeslagen. Naarmate de drie opeenvolgende marktdagen in het zicht komen, wordt het productiepeil opgedreven. Je valt omver van het aantal ton dat wekelijks in Anderlecht over de toonbank gaat.





## File in de Heyvaertstraat

Het parkeerbeleid in de Heyvaertstraat is niet altijd aangepast aan de draaicirkel die vrachtwagens met opleggers van twee verdiepingen hoog nodig hebben om vanuit de Ropsy Chaudronstraat hun eindbestemming binnen te rijden. Na het nodige gemanoeuvreren passeren ze eerst nog langs enkele Afrikaanse voedingwinkels en geldtransferbedrijfjes om vervolgens vanaf het eerste kruispunt met de Passerstraat een ruimte te betreden die vrijwel uniek is in Europa.

Trosjes Afrikaanse “*commissionaires*” bezetten kruispunten en bepaalde ingangen van garages om kopers en verkopers van auto’s op te vangen en te loodsen naar die plek waar ze een commissieloon opstrijken. Doorvoerhandelaars die via de haven van Antwerpen de grote oversteek regelen, dagen je tot een aardig staaltje geografisch denkwerk uit met op de gevels vastgemaakte lijsten van Oost- en West-Afrikaanse havensteden. Anderen werpen zich op de transit van stukgoederen en afficheren op de stoep prijzen van containers naar Abidjan, Bamako, Douala, Dar-es-Salaam, Ouagadougou, Pointe Noire, Luanda, Brazzaville. In de marge trachten stockagewinkels voor afgedankte matrassen, koelkasten en elektrotoestellen hun graantje mee te pikken. In de Passerstraat bijvoorbeeld heb je zo’n onthutsende shop waar matrassen tot tegen de daknok gestapeld liggen te wachten om in auto’s of containers naar Afrika verscheept te worden. Ga ernaar kijken, want morgen kan dit zaakje alweer opgedoekt of verschoven zijn!

Martin Rosenfeld bestempelt intercontinentale autohandel in de Heyvaertbuurt als “*global*”, een samentrekking van globaal en lokaal. De handel is georganiseerd op in-

ternationaal niveau, maar tegelijk extreem plaatselijk verankerd in een welbepaalde buurt. Heyvaert is een wereld op zich, een microkosmos die nauwelijks aansluiting vindt bij de rest van de stad. Het woonverloop ligt er hoog. Een minderheid van de bevolking heeft er stemrecht. De meerderheid ziet zich dus slecht vertegenwoordigd op politiek vlak. Het gaat om een wijk die sociaal, economisch en politiek geïsoleerd is en waar de alledaagse praktijk bepaald wordt door activiteiten in verafgelegen steden. De mentale afstand tussen de Heyvaertbuurt en de rest van Brussel is voor de doorsnee autohandelaar groter dan die tussen de Heyvaertbuurt en, neem nu, Dakar.

De commissiewerkers leven door de band genomen al een tijdje al dan niet legaal in Brussel. Een miniem aantal van hen komt afgezakt vanuit het Klein Kasteeltje in de hoop op een bijverdienste. Anderzijds is de Afrikaanse *présence* in de wijk een gevolg van circulaire migratie. Een groot deel van de Afrikanen die in de business actief zijn als invoerder, komt hooguit enkele weken naar België en vertrekt daarna weer. Sommigen slapen in de wijk, anderen in hotels in de omgeving. Deze nieuwe migraties onderscheiden zich van het tijdperk waar staat en bedrijven het monopolie hadden in de regeling van migratiestromen. Het gaat niet meer om gesalarieerde arbeidskrachten die zich op een duurzame manier komen vestigen, wel om entrepreneurs die op eigen initiatief handelen en constant op doorreis zijn tussen twee werelden. Sociologen spreken van “*globalisation from below*”. Dit soort migranten maakt gebruik van de door de mondialisering toegenomen communicatie- en reisfaciliteiten en tracht net als multinationals profijt te halen uit de noord-zuidtegenstelling door in dit geval vaak afgedankt materiaal uit het producerende noorden te verpatsen in het consumerende zuiden.

Cruciaal in de uitbouw van de handel was de rol van Libanese transporteurs. Het ging niet op dat men blij kopers

van een set wagens op een verlept trottoir ergens in de Liverpoolstraat aan hun lot overliet. Een globale dienstverlening eindigde pas wanneer auto's op Afrikaanse bodem van boord konden rijden. Doorvoerhandelaars regelden daarom transport naar de haven van Antwerpen, huurden ruimte op boten en overhandigden via vertegenwoordigers in Afrika de boordpapieren aan de rechtmatige eigenaars. De eerste bedrijven in de buurt combineerden de rol van garagehouder en transporteur. Zodra vervoersmodaliteiten structureel voldoende uitgebouwd waren, konden garagehouders zich louter richten op de koop en verkoop van auto's en in consortium samenwerken met enkele doorvoerhandelaars. Het was een van de redenen voor de proliferatie van het aantal garages in de wijk in de loop van de jaren 1990.

Pierre Hajjar van "Socar Shipping Agency" in de Heyvaertstraat en bestuurder van de vzw "Groepering van de Handelaars in Tweedehandse Voertuigen" is een van die overwegend Libanese transporteurs. Hij studeerde in Leuven af als geneesheer, maar koos uiteindelijk voor een exportbusiness in stukgoederen tussen Kuregem en het Midden-Oosten. De Libanese burgeroorlog (1975-1990) zorgde evenwel voor een wending. Het land werd aan flarden geschoten en verscheurd door snel wisselende coalities en tientallen strijdende confessionele groepen. Naar eigen zeggen groeide vanuit Beiroet de vraag naar privé tweedehands auto's omdat het gebruik van het openbaar vervoer te gevaarlijk werd. Een *druus* zou op de bus maar eens naast een *maroniet* moeten staan!

Hajjar speelde op de vraag in en deed twee dingen. Hij liet als een van de eersten een Italiaanse reder rechtstreeks in Antwerpen aanmeren en wijzigde hiermee de gebruikelijke exportroute waarbij wagens bijvoorbeeld vanuit Duitsland werden ingescheept in Marseille of Messina. Antwerpen was goedkoper en lag bovendien ook dichterbij. Het aantal

tussenstappen in de transportketen en de risico's op schade konden hierdoor worden teruggeschroefd. Tegelijk introduceerde hij een zogenaamd "*Fret Maritime Collect System*" dat autokopers toeliet om de transportkosten pas ná levering te betalen. Een koper uit Beiroet met een kapitaal van bijvoorbeeld 10.000 dollar zag voordien zijn koopkracht gehalveerd omdat hij ter plaatse in Europa de bootkosten moest dekken. Het nieuwe systeem liet toe dat hij zijn kapitaal voortaan integraal kon besteden aan de aankoop van een maximum aantal wagens. De enkele dagen durende boottocht gaf hem voldoende tijd om intussen in Beiroet op zoek te gaan naar kopers. Met dit geld kon achteraf de transportkost worden ingelost.

De trafiek met Libanon stuitte in de jaren 1980 onder escalerend oorlogsgeweld in elkaar. Verscheidene importeurs hielden hun land voor bekeken, vroegen in België politiek asiel aan en kwamen uiteindelijk in de Brusselse Heyvaertbuurt de gelederen versterken. De andere Libanezen waren vooral studenten die al enige tijd in het land verbleven. Toen hun families vanuit Libanon steeds minder financiële steun konden bieden, staakten ze hun studies en bekeerden ze zich tot de autohandel. De verleidingskracht van de haven van Antwerpen werd verder uitgebouwd en ook het systeem van achterafbetaling bleef behouden. Alleen moest de markt worden geheroriënteerd. Vanaf 1985 viel het licht op Afrika.

Na de val van de muur van Berlijn kwam bovendien ook de Oost-Europese markt opzetten. Truckers zakten vanaf vrijdag in grote getale naar Brussel af, parkeerden hun opleggers in de Noordwijk, wierpen zich te rusten in hun cabine en trokken vervolgens naar de zondagvoormiddag-automarkt die tot dan toe puur Belgisch was gebleven. Ze laadden er hun buit op en weg waren ze. Tot de week nadien.



Deze impuls deed de automarkt voor particulieren compleet exploderen. Het spul breidde zich in de richting van de Kanaalstraat uit als een olievlek tot geen mens er nog onder of door kon. De gemeente Anderlecht trad op en schafte de markt op de parking langs het kanaal af. In-tussen waren uitgewaaierde auto-opkopers er in de Heyvaertbuurt wel in geslaagd om hun eerste infrastructuur te organiseren. Het hek was van de dam. Heyvaert werd voor Oost-Europeanen een winkel van afgedankte westerse auto's die eens in Polen of Slowakije met gemak lada's en trabanten in de schaduw stelden. Om niet leeg naar Brussel te moeten oprijden, voerde Oost-Europa tegelijk ook wagens aan met het oog op transit naar Afrika.

Libanezen sleutelden aan de basis voor de handel met Afrika en de val van de Berlijnse muur bracht schaalvergroting. Karim, zaakvoerder van "Karim Export", ontvangt me in zijn bureau in de Heyvaertstraat. Samen met mensen als Pierre Hajjar organiseerde hij mee het systeem van intercontinentale doorvoerhandel. Met de jaren bouwde hij zijn eigenlijke koop- en verkoopactiviteit af tot zo'n 10% van het businessplan en werd zijn bedrijf met nog vijf andere een van de voornaamste transportschakels. Karim leidt enkele tientallen werknemers, huurt meerdere boten en verscheept jaarlijks 90.000 auto's. Zijn klanten zijn plaatselijke garagehouders, Afrikaanse entrepreneurs en verder hoofdzakelijk Duitse, Hollandse en Franse autohandelaars die hun verkochte waren ofwel in Kuregem, ofwel rechtstreeks op de havenparking in Antwerpen afleveren.

Met enige trots tonen vader en zoon de *flat screens* op de muren. Hiermee houden ze vanuit de Heyvaertstraat hun kantoorimperium in Antwerpen in het oog. Zonder dat ik ernaar vraag, wijkt het gesprek geregeld af en hameren zij in koor op alle gedane investeringen om hun bedrijf conform te maken aan de regelgeving: nooduitgangen,

milieumaatregelen, een oprit voor laden en lossen. Ten aanzien van de commissiewerkers en garagehouders die het minder nauw nemen, zijn ze scherp. Dit discours is betekenisvol in die mate dat het aansluit op de wetenschappelijk onderbouwde bevindingen van Rosenfeld. De buurt lijdt nog steeds onder een negatieve beeldvorming en wordt vaak geassocieerd met informele handel en clandestiniteit. Wellicht als reactie op deze stigmatisering gaan actoren zich op individueel niveau distantiëren en een soort *top-down* hiërarchie ontwikkelen. Doorvoerhandelaars claimen dat hun handel perfect transparant is en dat ze zich enkel met auto's bezighouden bestemd voor de export. Garagisten hebben op hun beurt de neiging om zich te onderscheiden van hen die geen taks betalen of zwart werk verrichten. En zelfs onder de commissiewerkers, zij die in de meest precare omstandigheden werken, bestaat de reflex om de zwarte piet door te schuiven. Onderaan de ladder worden uiteindelijk enkele roma's kop van jut.

Kapitaalkrachtige doorvoerhandelaars zijn slechts een schakel in de lange ketting van actoren. Ze worden in eerste instantie bijgestaan door een leger van garagehouders die over verschillende kanalen beschikken om voormalige atelierruimtes met auto's te vullen. Commissiewerkers zorgen ervoor dat nogal wat wagens hun weg naar de garages vinden, maar ook (buitenlandse) leasingbedrijven of verzekeraars die zich om geaccidenteerde auto's bekommeren. Je vindt dwerggarages met opslagruimte voor hoop en al vijftien wagens. En je vindt mastodonten met enorme parkings. Japanse automerken, Toyota op kop, blijven het meest gegeerd. In de jaren 1980 werd de markt in menig Afrikaans land overspoeld door een Japans auto-offensief. Hierdoor zijn wisselstukken ruim voorradig.

De wildgroei van het aantal garages en de toename van

Afrikaanse commissiewerkers spoorden de gemeentebesturen van Anderlecht en Molenbeek in de jaren 2000 aan tot een reeks maatregelen die de exporthandel moesten delokaliseren. Deze twee gemeenten die de Heyvaertbuurt territoriaal onder elkaar verdelen, motiveerden hun pogingen op grond van overlast. Bevolkingsvlucht, monofunctionalisering van de wijk, gebrekkige brandbeveiliging, illegale activiteiten, milieu- en verkeersproblemen stonden op hun verlanglijst van te bestrijden neveneffecten. Ze begonnen met een verdubbeling van de gemeentetaks voor exportgarages. Daarna werd stapsgewijze een "Cel garage" opgericht waarin na een moeilijke opstart sinds 2008 afgevaardigden uit de twee politiezones trachten samen te werken. De cel houdt toezicht op het naleven van de milieu- en arbeidswetgeving en informeert garagisten op het vlak van hun plichten. Enkele tientallen sluitingen ten spijt, liep de verdringingspoging af op een sisser. Het gros van de exploitanten bleek de nodige inspanningen te leveren om zich te conformeren. Vandaag zouden er nog nauwelijks garages zijn die niet over een milieuvergunning beschikken. Als de Heyvaerthandel ooit zou wegtrekken, zal men de oorzaken misschien eerder op mondiaal, dan op gemeentelijk vlak moeten zoeken. In vergelijking met de Atlantische Oceaan bijvoorbeeld wint de Indische steeds meer aan gewicht. Verschillende Heyvaertgetuigen halen aan hoe transport vanuit Azië goedkoper is en hoe vooral China een nieuwe speler wordt op de Afrikaanse automarkt.

Na doorvoerhandelaars en garagisten land je bij hen aan die de buurt zo zichtbaar kleuren: de Afrikaanse *importateurs* en de *commissionairs*. Aanvankelijk konden die laatste in garages terecht om wagens te demonteren, te wassen of reisklaar te maken. Zodra ze echter het systeem door hadden en het hogere financiële voordeel inzagen, werden ze zelf actieve schakels binnen de autoverkoop. Soms vangt de commissiewerker de invoerder uit Afrika

op en leidt hem doorheen het labyrint van garagisten. Soms prospecteert hijzelf de tweedehands markt. Indien hij een verkoper vindt, doet hij navraag bij de invoerders. Als er één toehapt, betaalt de commissiewerker de verkoper met het geld van de invoerder en houdt er een commissieloon aan over. Slaagt hij er niet in om rechtstreeks met een invoerder tot een deal te komen, dan draagt hij de gekochte wagen tegen een minder hoge winstmarge over aan een garage.

Commissiewerkers zouden per nationaliteit gegroepeerd staan: in de Liverpoolstraat vooral mensen uit Guinee, vóór snack “Fasso” vooral mensen uit Niger en tussen “Fasso” en de rest van de Heyvaertstraat in de richting van het kanaal vooral mensen uit Kameroen. Let wel! Niet iedereen is bezig met autohandel. De buurt zou ook een van de plaatsen zijn waar men kan worden opgepikt voor informele klussen in bijvoorbeeld de bouw of de verhuis.

De Heyvaertstraat kreeg niet enkel kleur door zijn vijfhonderd meter lange Afrikaanse trottoirsfeer, ook de randactiviteiten kruidden haar imago. Jarenlang hadden entrepreneurs er alle belang bij om hun wagens als container te gebruiken en vol te proppen met stukgoederen zoals koelkasten, batterijen, hifi-apparatuur en computers. Hoe voller, hoe meer de transportkost kon worden gedrukt. Winkels die dit soort waar aanbieden, vind je er nog genoeg, vooral in de zijstraten. Sinds 2004 leggen de havenautoriteiten en Europa echter streng beperkende maatregelen op. Olielekkende reservemotors of koelkasten waar vaak nog gas in zit, komen er niet meer door. De passagierszetel vooraan moet vrij blijven. De hoogte tussen de koffer en de grond moet hoger zijn dan vijftien centimeter. Matrassen zie je nog wel eens op achterbanken geperst, maar steeds meer verloopt het transport via apart gehuurde containers. “Mercure Express” in de Heyvaertstraat, een cargobedrijf van een Congolees van

de tweede generatie, biedt bijvoorbeeld zo'n dienst aan. En het zijn lang niet alleen mensen uit de autosector die er gebruik van maken. Als Matonge enige faam geniet met agentschappen die passagiers vervoeren, dan biedt Heyvaert stevig weerwerk met transportfaciliteiten voor goederen. Afrikaanse Brusselaars weten de buurt te vinden als ze familie of vrienden met een zending willen verblijden. Samen leggen om een hele container te huren, is een courante praktijk.

De ketting van actoren in deze intercontinentale autohandel stopt niet in Brussel. In de Beninse havenstad Cotonou wemelen loopjongens schijnbaar zonder logica door elkaar, worden douaniers volwaardige personages en staan Nigeriaanse doorverkopers te wachten om elke nieuwe lading zo gauw mogelijk de grens over te rijden. Ooit plande Paul Vanden Boeynants in de Noordwijk een kruising van twee snelwegen die Lissabon in het zuiden en Istanbul in het oosten moesten verbinden met Stockholm in het noorden en Londen in het westen. Wat vandaag gebeurt in de Heyvaertbuurt gaat verder en roert mensen van Kiev tot diep in het Nigeriaanse regenwoud. Het ene bleek uiteindelijk megalomane fictie, het andere werd boeiende realiteit.

## Puur en onversneden

Als het tot hier toe al opging om globaal in termen van “Afrika” en “Afrikanen” te spreken zonder rekening te houden met het mozaïek van naturalisaties, generaties en herkomstregio’s, dan dient “Afrikaans” ook met de nodige omzichtigheid aangewend te worden wanneer het gaat om culinaire tradities. Het is een keuken die zich niet zomaar in één zak laat zetten met daarop het etiket “Afrikaans”. Het continent is er te groot en te verscheiden voor. Volgens de Belgo-Congolese kokkin Chantal Ifanga is nabijheid erg bepalend voor wat er geserveerd wordt. Langs kustgebieden of bij de Grote Meren zwaait vis de plak. In of aan de randen van de wouden schaft de pot meer wild. Van Zuid-Ethiopië tot in Rwanda trek je door een uitgesproken vegetarische strook. Het is dus louter gemakshalve dat ik de terminologische logica doortrek. Anderzijds stelt Chantal dat de Afrikaanse keuken ook wel een gezamenlijke basis heeft. Een Congolese *moambe* eet je ook in Ivoorkust, alleen zal daar de naam van het gerecht veranderen in *sauce graine*, een verwijzing naar de pitten van de palmnoten. Varianten op maniok vind je overal en door de band genomen is men op het Afrikaanse continent sterk geneigd om veel kruiden en aromatische smaakgevers zoals look, gember, pili-pili of kurkuma toe te voegen.

Net zoals in de Ropsy Chaudronstraat kwamen snacks en voedingswinkels de Sub-Saharaanse aanwezigheid in de Heyvaertstraat in de jaren 2000 versterken. De horeca draait er op het ritme van de autohandel. Rond 9u ‘s avonds vallen de metalen rolluiken. Halverwege de straat opende de Malinese Fatouma in 2006 haar gelijknamige gaarkuikenrestaurant. In gigantische kookpotten bereidt ze grote hoeveelheden dagschotelgerechten die ze nadien op een aluminium toonbank etaleert. Met dit culinair aan-



bod dekt Fatouma naar eigen zeggen een groot deel van Afrika. Tilapia's ligt met kop en staart broederlijk naast een pancreas van een lam. Ingewanden en orgaanvlees verloren in de Belgische culinaire context hun statuut. In Afrika zijn ze top.

In de Zeemtouwerstraat word je in het Guinese “Touba Belgique” overvallen door dichte, tropische kookdampen. Volgens Chantal is de keuken er meer nationaal geïnspireerd. In vergelijking met Congo worden in West-Afrika ingrediënten veel meer gemalen of geplet en vervolgens in een *pot-au-feu* bereid. Opnieuw een dagschotel formule: vis herleid tot vezels in tomatensaus of ingewanden in een groene saus van zoete aardappelbladeren, al naar believen met een berg rijst opgediend op een bord of, voor hen die samen willen eten, op een bierblad.

Op de hoek van de Heyvaert- en de Zeemtouwerstraat vind je de Nigerese grilkeuken van Fasso. Ooit sprak ik na sluitingstijd een uur interviewtijd met hem af. Tijd zonk weg in vertraging. Luttele minuten schoten over. Enkele dagen nadien reisde hij af om in Niger campagne te voeren voor de eerste parlementsverkiezingen sinds de militaire staatsgreep in 2010. Het personeel blijft intussen doorgrillen en biedt in hoofdzaak een vleeskeuken aan. Ook hierin zou eerder een nationale traditie schuilen.

Zo zou je nog een eind kunnen doorgaan. Er zijn nog enkele Kameroense restaurants “Clignancourt” in Heyvaertstraat nr. 73 bijvoorbeeld, maar de toon lijkt wel gezet. Overal is de keuken zeer *basic* en traditioneel: een minimale zorg voor het decor en de presentatie van de gerechten, nauwelijks of geen kruisbestuiving met westerse kooktradities. Het is veeleer in de thuiskeuken dat mengvormen beginnen door te dringen. Echt Afrikaans koken blijft immers duur. Veel gezinnen laten *pondu* los en vinden een alternatief in spinazie en koolbladen of

ze ontdekken het gemak van gefileerde diepvriesvis. De restaurants van de Heyvaertbuurt staan echter nog voor onwrikbare traditie.

Liefhebbers van het modewoord “authenticiteit” worden op hun wenken bediend. Naar Turkse en Chinese keuken in een migratiecontext werd onderzoek verricht. Zuiver etnische voeding doorloopt doorgaans verruimings- en aanpassingsfases tot ze herkenbaar wordt voor derden. In de Heyvaertstraat lijkt deze dynamiek nog niet echt op gang gekomen. Het bestaan van een originele keuken die zich specifiek richt op een Afrikaans diasporapubliek is een meerwaarde op zich binnen het mozaïek van Sub-Saharaanse eetculturen in de grootstad, al was het maar omdat het je een referentie aanreikt, een maatstaf om alle andere derivaten op af te toetsen.

Chantal Ifanga ijvert echter voor innovatie en kruisbestuiving met westerlingen. Restaurants in de Heyvaertstraat zouden zich volgens haar meer moeten openen. Afrikaanse smaken hebben te veel in petto om links te laten liggen, maar je moet ze wel toegankelijk maken. In dit opzicht is brasserie “L'horloge du sud” in Elsene een geslaagd voorbeeld. Een “Salade met gegrilde kwartel op basis van een coulis van bissap met gember” maakt toch al meer duidelijk wat je op je bord krijgt. De spijkskaart schuwt verklarende bijvoeglijke en zelfstandige naamwoorden niet en schakeert traditionele gerechten als “*liboke*” en “*moqueca*” naast andere culinaire invloeden. Voeg daar concerten en debatmogelijkheden aan toe en je komt tot een intercultureel platform.

Voorverpakte Italiaanse pizza's, Japanse sushi's, Turkse kebabs, Indische curry's. De exotische keuken is al jaren een onderdeel van de marketingstrategieën van grootwarenhuisketens. De Afrikaanse keuken baant zich echter nauwelijks een weg tot in de winkelrekken. In termen

van gastronomie en voedingswaarde liggen de recepten niet in de lijn van westerse verwachtingen. Veel gerechten zijn het slachtoffer van hun hoge vetgehalte. Op het Afrikaanse continent is het niet ongewoon om op een sober ontbijt na maar één keer per dag te eten. Hoe groter en energierijker de porties dan zijn, hoe beter. Veel Afrikanen nemen deze traditie mee naar het westen. Het houdt niet enkel gezondheidsrisico's in als een natuurlijk gevolg van overgewicht, ook de afzetmarkt blijft hierdoor heel select.

Dat het anders kan, bewijst de Belgo-Congolese chef Baby Yumbi van restaurant "ReSource" in de Zuidstraat. Enkele jaren geleden sloot hij een contract met Delhaize om twee gerechten van zoveel mogelijk vetstof te ontdoen en voorgekookt op de markt te brengen. Wat dacht je van een microgolf kant-en-klare kip *moambe* met bakbanaan en *saka-saka* (maniokbladeren met een aroma als dat van prei en spinazie)? Of een gekruide kip *cacahouette* met bakbanaan en basmati-rijst? Bovendien knoopt hij er een duurzame filosofie aan vast. Baby Yumbi is een adept van *slow food*. Dit heeft niets te maken met een trage manier van eten of bereiden, wel met de productie van het voedsel. Slow food keert massaproductie de rug toe en werkt vooral met ambachtelijke en streekgebonden ingrediënten. De producten worden aangevoerd op basis van samenwerkingen met enkele ngo's in Congo.

## God in de hangar

Leven is meer dan eten en commerce. Ook God eist zijn deel of toch tenminste zijn rechterhand, de Heilige Geest. Sinds 2005 installeerde de "Église Pentecôtiste Évangélique de Belgique" (EPEB) zijn nationale zetel in de Heyvaertstraat, net voorbij het kruispunt met de Passerstraat. Van hieruit worden nog wat kleinere filialen bediend in Antwerpen, Namen en Verviers.

Pinksterkerken horen samen met de stroming van de Quakers of bijvoorbeeld het Leger des Heils tot de stam van de protestantse evangelische kerken die een wedergeboorte of een zogenaamd religieus ontwaken centraal stellen in hun theologie. Het moment van de doop of de bekering betekent zoveel als komaf maken met een dwalend leven en tekenen voor een niet aflatende religieuze ijver. Binnen deze brede waaier onderscheiden pinksterkerken zich door het belang dat ze toekennen aan de Heilige Geest. Een doop verloopt hier in twee tijden. Eerst wast men zijn oude leven letterlijk van zich af in het water. Financieel slagkrachtige kerken zoals "Nieuw Jeruzalem" in de Molenbeekse Picardstraat beschikken daarvoor over een zwembad waar bekeerlingen onder luide aanmoediging van omstaanders doorheen waden. Andere kerken die het met minder moeten stellen, plannen eventueel excursies naar Oostende. Nadien volgt de zogenaamde "doop met de Heilige Geest", het moment waarop dit lid van de Drievuldigheid zich in de gelovige nestelt en zich ook doorheen stemmen kan manifesteren (glossolalie).

Pinksterkerken zijn de laatste dertig jaar uitgegroeid tot een belangrijke minderheid op de religieuze scène in Brussel. Hun succes liep samen met het intensifiëren van mi-





gratiestromen vanuit Latijns-Amerika en Afrika waar naar schatting telkens 10% van de bevolking pinksterkerkanger is. Het gros van de leden draagt een migratie-ervaring mee, een thema dat alomtegenwoordig is in het gepredik van de kerkgemeenschap. Migratie wordt met de nodige bijbelse metaforen voorgesteld als de Wil van God. De impasse die de diaspora met zich meebrengt en de vaak inferieure positie waarin de migrant al dan niet tijdelijk terecht komt, wordt hierdoor omgebogen. God heeft zijn verkoren volk van Israël nooit uitgestuurd om te profiteren of gedwee te ondergaan, wel om grootse dingen te verrichten. In het verlengde hiervan manen pastoors aan om zich niet als slachtoffer op te stellen. Preken kanaliseren niet enkel angsten en frustraties van de gelovigen. Ze krikken tegelijk het zelfbeeld op. Er wordt zeer uitdrukkelijk gevraagd om een rol te spelen in de samenleving en werk te zoeken. Werkloosheid is een gevolg van demonische krachten. Sociaal welslagen daarentegen is een heilsweg. Elke overwinning hierbij, is er een van God. Lukt het niet meteen, dan speelt de duivel wellicht nog parten. Lukt het wel, dan wordt het gevolg van deze goddelijke interventie tijdens de dienst niet enkel bezongen, maar ook op een materiële wijze getoond.

Neem op zondag de metro tussen halte Beekant en Jacques Brel en dan zie je dat! Zitbanken worden bezet door tientallen tot in de kleinste details uitgedoste Afrikanen. Zij die met de wagen komen, kunnen voor het begin van de cultus bij wijze van spreken in de glinsterende carrosserie nog even hun haar bijkammen. Een weelderige outfit is een materieel teken van een levende God die daarmee te kennen geeft dat hij op aarde plannen heeft met het welzijn van zijn aanbidders. Latijns-Amerikaanse gelovigen delen deze hang naar luxe niet. Ze bekritisieren haar zelfs. Maar hoe dan ook gaat in pinksterkerken de volle aandacht uit naar het aardse hier en nu. Met het bereiken van het paradijs is men niet zo bezig. Tijdens de

diensten worden vooral oplossingen gezocht voor concrete, dagelijkse problemen. Hoe groter de toewijding en de gebedsijver, hoe groter de kansen. Op de garagepoort in de Heyvaertstraat wordt dan ook een heel weekmenu geafficheerd. De Congolese pastoor Michel Odimba laat me binnen en licht toe.

Halverwege de week is er een sessie bijbelstudie. Op vrijdag loopt een gebedsdag waar telkens een vastenperiode aan voorafgaat die donderdag omstreeks middernacht start. Geen drank of eten. Een zachte matras wordt voor de rest van de nacht ingeruild voor een mat op de grond. Gebedsdagen zijn georganiseerd rond thema's. Uit de keuze blijkt de zeer aardse oriëntatie van de kerk. Er wordt gebeden voor een sterker geloof, voor werklozen, voor vrijgezellen, voor een hogere concentratie tijdens de examens, tegen druggebruik, tegen ontsporing in criminaliteit. Kortom, een ruim gamma van items waarin de duivel zich kan manifesteren. Zondag is hoogdag. De viering zet in met muziek en cantaten die eerst de demonen moeten verdrijven en daarna de Heilige Geest erbij roepen. Met dans, zang en ruimte voor individuele getuigenissen is de cultus een erg spontaan gebeuren met een hoge emotionele participatiegraad.

De Brusselse afdeling van de EPEB telt een honderdtal leden, voornamelijk Congolezen en Angolezen. Hier mag geen streven naar nationale clustering in worden gezien. In de ontstaansfase gebeurt het wel dat gemeenschappen groeien vanuit de wens om in dezelfde taal te bidden. Daarna schakelt men echter een versnelling hoger en wordt het universalisme van de evangelische boodschap benadrukt. De kerken menen een missie te moeten vervullen ten aanzien van de wegebbende westerse geloofs-overtuiging en de toenemende morele ontarding. Echtscheidingen, homohuwelijken, prostitutie, alcoholgebruik en discotheekbezoeken staan hoog op de lijst van te be-

strijden kwalen. Volgens ULB-experte Maïté Maskens laat deze ambitie de gelovige andermaal toe om zich als migrant op een positieve manier te positioneren. Zijn fragiel statuut van nieuwkomer verandert in dat van moderne prefect. Hij zal actief proberen om familie, vrienden, collega's en niet-geïmmigreerde Belgen over de streep te trekken en in de kerk binnen te halen. De deuren staan dus open voor wie maar wil, zonder onderscheid naar kleur of sociale achtergrond. Grotere kerken trachten ten behoeve van deze verloren schapen hun diensten aantrekkelijker te maken door ze aan te bieden in meerdere talen. In de Heyvaertstraat worden missen gehouden in het Frans, met zo nodig een simultaanvertaling in het Lingala. Al deze moeite ten spijt, is de aantrekkingskracht op Europeanen zeer lauw. In de praktijk blijven kerken plaatsen waar men "onder elkaar" is en waar culturele referenties zoals taal en dansritmes stevig verankerd zijn.

Vooraf in hun opstartperiode zijn pinksterkerken verwoedde verhuizers, telkens opnieuw op zoek naar meer plaats of een lagere huur. De meeste zijn gelokaliseerd in wat de "arme banaan" wordt genoemd, de keten van gemeentes die zich van Sint-Joost-ten-Node over Sint-Jans-Molenbeek tot in laag Sint-Gillis in een halve maan rond de Brusselse Vijfhoek vlijen. Sommige kerken genieten van een financiële ondersteuning uit het moederhuis in bijvoorbeeld de VS of Brazilië. De meeste zijn echter aangewezen op ledenbijdragen. Goedkope, afgedankte ateliers of fabrieksruimtes in voormalige arbeiderswijken zijn dan ook een godsgeschenk. Met rode tapijten in de inkomhal en grondig bepleisterde, witgekalkte muren in de cultusruimte lijkt het erop dat de EPEB na vijftien jaar zoeken nu wel haar vaste stek gevonden heeft. Enkel de betonstructuur laat het voormalige industriële gebruik van het gebouw nog vermoeden.



## De schaduw van de abattoirs

De oude Sub-Saharaanse rot Matonge en het jeugdige Heyvaert! Zou het ooit zover kunnen komen dat de jongeling even emblematisch wordt of zelfs de ouderling op zijn beurt in de schaduw stelt? Een hoogdravende vraag in termen van competitie en voorspellingen. Maar de bedenking is misschien wel interessant als je haar kadert in de context van stadsdynamiek. Buurtsamenstellingen zijn nooit eeuwig en kunnen, voor je het goed en wel beseft, in een vingerknip wijzigen. Wat gisteren onwrikbaar werd geacht, kan er morgen totaal anders uitzien. Je wordt stil van de ontspaansing van de Marollen en de Zuidbuurt. Of wie kan zich nog inbeelden dat de Heyvaertwijk tot diep in de jaren 1970 uitgesproken Spaans, Siciliaans en Vlaams was? Op de hoek van de Heyvaert- en de Passerstraat, in het onlangs gesloten café “La Tourelle”, vond Eddy Merckx zijn aanstaande: de dochter van de uitbater. Om maar te zeggen!

Wie durft dan net zo beweren dat Matonge binnen tien jaar Matonge nog zal zijn? De miniwijk ligt gekneld tussen de Naamse Poort en de Europese buurt. In welke mate zal ze evolueren onder invloed van een eventuele immobiëndruk? Handel wordt er gekenmerkt door een hoog verloop en veel overnames. Matonge smacht naar voetgangersruimte. Veel Afrikanen vinden het er te druk, ze doen wat ze er moeten doen en zijn dan weer weg. En om Karel Arnaut aan te halen, Matonge wordt door veel ondernemers als een label gebruikt. Iedereen weet hoe snel mode kan veranderen.

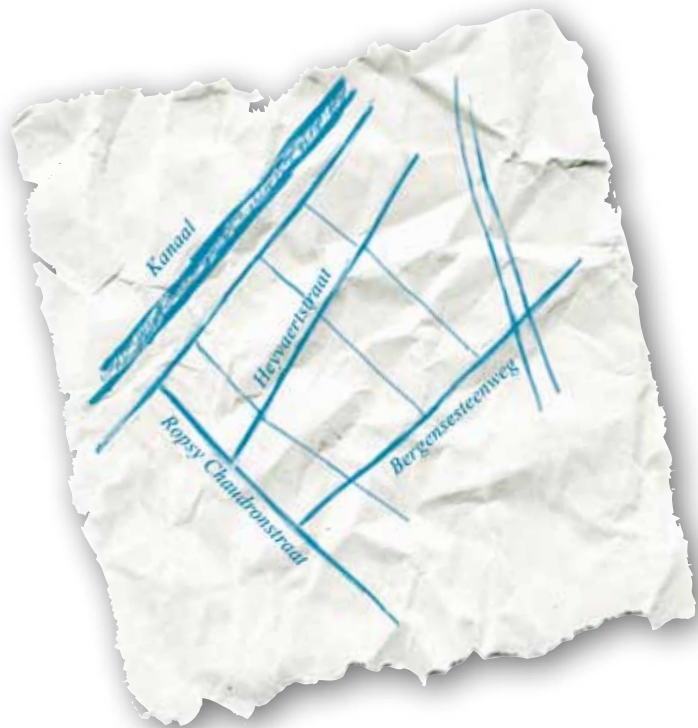
Praat met Afrikanen in de Heyvaertbuurt en van het bovenstaande klinkt wel een en ander door. Zowel handelaars als bezoekers wijzen haast unaniem op de aantrek-

kingskracht van de slachthuizenmarkt als doorslagge-  
vende factor voor hun aanwezigheid. Verder krijg je een  
gevarieerd palet van bijkomende motieven. In vergelijking  
met Matonge prijst de ene handelaar de lagere huur en de  
andere de grotere opslagcapaciteit. Bezoekers halen wel  
eens betere parkeermogelijkheden aan. Door een hoger  
bezoekersaantal vinden enkelingen de koopwaar in de  
Heyvaertbuurt ook verser. Meer dan losse echo's zijn deze  
beweringen uiteraard niet. Ik schrijf hiermee dus absoluut  
niet dat Matonge zal verdwijnen en Heyvaert de gedood-  
verfde opvolger wordt. Wel dat een complex samenspel  
van factoren een stad voortdurend in beweging houdt en  
er inzake Sub-Saharaanse présence in Brussel heel wat  
gebeurt.

De Heyvaertbuurt is in enkele jaren tijd in de geest van  
veel Afrikanen geslopen. Matonge blijft met horeca en  
kapsalons ontgensprekelijk een ontmoetingsbuurt. De  
wijk aan de voordeur van het abattoir heeft zich met voe-  
ding en transport vooral als een commerciële buurt ont-  
popt. En dan is het maar te zien hoe dit verder evolueert.  
Recent geopende kapperszaken en cafés kunnen mis-  
chien wel eens duiden op het feit dat de Heyvaertwijk  
nog wel meer in zijn mars heeft. De cafés “Afrika Moto”  
en “L’ambassadeur” in de Ropsy Chaudronstraat zijn voor  
sommigen in elk geval al afspraakplaatsen geworden.

## Meer?

Martin Rosenfeld (ULB) werkt aan een doc-  
toraatsproefschrift over de autohandel in de  
Heyvaertbuurt. Google zijn naam en je vindt  
alvast zeer heldere artikels over de verschil-  
lende actoren. Maïté Maskens (ULB) is dé refe-  
rentie voor Afrikaanse en Latijns-Amerikaanse  
pinksterkerken in Brussel. Meer weten over  
Afrikaanse keuken? Chantal Ifanga geeft lezingen  
en verzorgt catering op festivals en evenementen  
([www.africandiscovery.be](http://www.africandiscovery.be)). Liever een gegidste  
buurtverkenning? Twee pistes! “Sociale stads-  
verkenning in Brussel: Autohandel & site van  
het slachthuis”, aangeboden door Oxfam-  
wereldwinkel “Heist-Goor-Hulshout vzw”, 015/  
249 751 of 0484/ 916 252, [dirkdca@gmail.com](mailto:dirkdca@gmail.com).  
Of de wandeling “De schaduw van Matonge”,  
geleid door de auteur van dit boekje (surf hier-  
voor naar [www.caldenberga.be](http://www.caldenberga.be) en klik door op  
“Stemmen uit Babel”). Tot slot, dank aan alle  
Libanezen en Sub-Saharanen die me trakteerden  
op tijd. En wat nalezen betreft, dank aan Karel  
Arnaut (UGent), Luc Blancke (Abatan) en Joris  
Sleebus (Brukselbinnenstebuiten) voor hun ver-  
rijkende inhoudelijke opmerkingen.





*De schaduw van Matonge* is een initiatief van Erfgoedcel Brussel en Stemmen uit Babel, een project rond interculturaliteit in Brussel

Auteur: Hans Vandecandelaere

Fotografie: Hans Vandecandelaere

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

Redactie: Erfgoedcel Brussel

Eindredactie: Karen Van den Bossche

Druk: Van Ruys Printing

Oplage: 600 exemplaren

Contactgegevens:  
Erfgoedcel Brussel  
Emile Jacqmainlaan 135  
1000 Brussel  
T : 02 563 05 42  
E: erfgoedcelbrussel@vgc.be  
W: www.erfgoedbrussel.be

Verantwoordelijke uitgever: Eric Verrept, Emile Jacqmainlaan 135,  
1000 Brussel

Wettelijk depotnummer:  
D/2011/7025/17





De weerklank van het kleine Matonge in Elsene is zo groot dat men erbij vergeet dat Brusselse Sub-Saharanen nog in andere buurten zeer present zijn. Al sinds de jaren 1990 is het een vertrouwd beeld om in de Kuregemse Heyvaertstraat Afrikaanse commissiewerkers van op het trottoir een rol te zien spelen in de intercontinentale tweedehandsautohandel. Waar de straat uitloopt op de voordeur van de slachthuizen van Anderlecht kwam er de afgelopen tien jaar een aanzienlijke Afrikaanse voedingsindustrie bij. In *“De schaduw van Matonge”* graaft Erfgoedcel Brussel samen met Stemmen uit Babel naar de historische wortels van Sub-Saharaanse aanwezigheid in de Heyvaertbuurt. Pikante gaarkeukens, aanvoerkanalen van Afrikaanse voedingsproducten en afgedankte koelkasten en matrassen zorgen voor de nodige kleur.