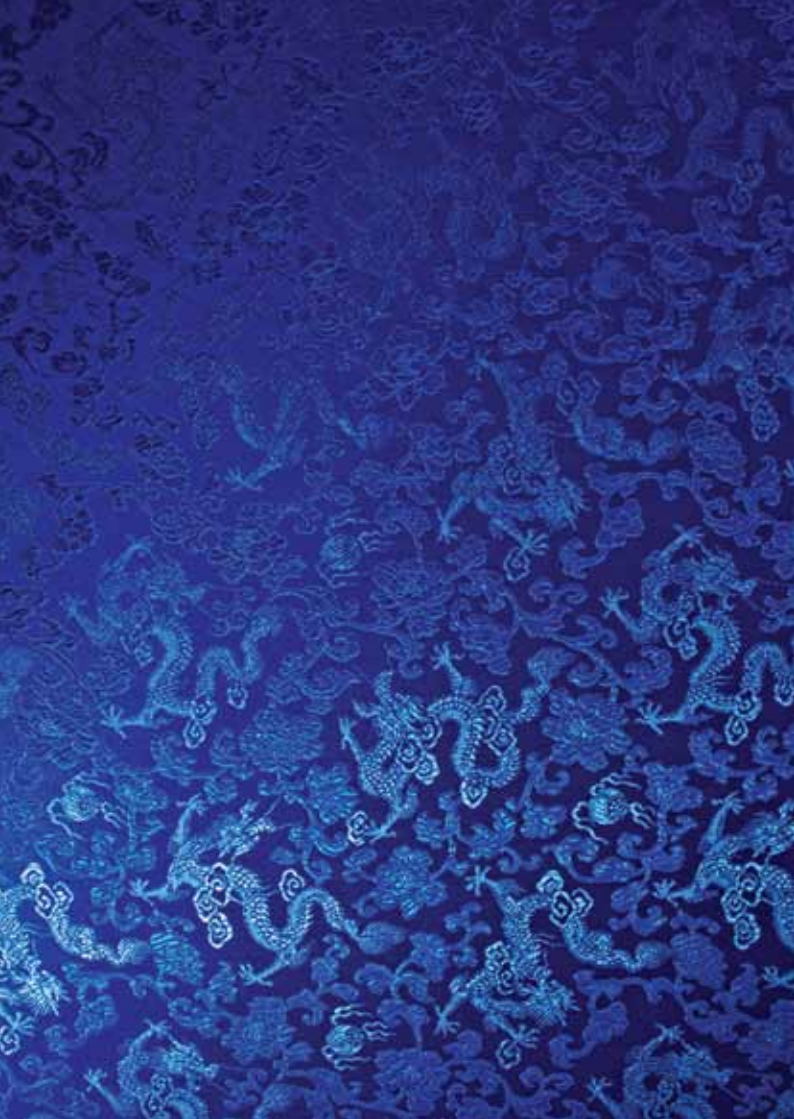




DRAKEN
aan de
BEURS



停止迫害法輪
MUNIST PARTY MU
TION OF FALUN G

DRAKEN
aan de
BEURS



INHOUD

Van zwart gat naar geel uithangbord

Too busy working, no time for talking!

De Grote Sprong Voorwaarts

Kwal en runderpezen

Beursstrategieën

Een tweestromenland

Apocalyps Now

Een culinair lappendeken

Meer!

Colofon



Van zwart gat naar geel uithangbord

Vanaf het midden van de jaren 1980 groeide tussen de Beurs, de Oude Graanmarkt, het Sint-Goriksplein en de Melsensstraat een Aziatische handelsbuurt. Begin 2012 spreek je over vijfenveertig winkels en horecazaken die door een zeer verscheiden Aziatisch volkje worden beheerd. Een totaal van dertig restaurants sleept het grootste aandeel in de wacht. Het verschil wordt opgevuld door warenhuizen, reisbureaus, geschenken- en gamewinkels, een juwelier, een bakker, een kapsalon, een theeshop en een krantenredactie. De meest visuele slagaders liggen langs weerskanten van de hippe Dansaertstraat: de overwegend Vietnamese Van Praetstraat enerzijds en de eerder Chinese Sint-Katelijnestraat anderzijds. Van noord naar zuid zorgt een dwarsas voor verbinding. Hij wordt gevormd door het trio Zwarte Lievevrouwstraat, Visverkopersstraat en een stukje van de Van Arteveldestraat.

Twee historische evoluties werkten deze Aziatische concentratie in de hand: de leegloop van de wijk en dus de daling van de huurprijzen vanaf de jaren 1980. Vervolgens de heropleving en het trendy aura dat neerstreek over de Dansaertbuurt.

In de jaren 1970 trof je in deze stadszone nog een bont amalgaam aan van *café-chantants* en de meest uiteenlopende winkels. Je kon er terecht voor bloemen in plastic of zijde, koorden, scharen, kammen, messen en auto's in een toonzaal. Tussendoor ging je naar een buurtcinema en at je voor een appel en een ei in een frietkot of in een gigantisch gaarkeukenrestaurant in de Visverkopersstraat.

Maar toen startte de leegloop van de binnenstad. Daar kwam ook bij dat het volk steeds minder liep en meer begon te rijden. De trottoirs liet men links liggen. Een na een gingen de winkels over de kop. In het stuk van de Dansaertstraat voorbij

de Nieuwe Graanmarkt werd de leegstand ingevuld door migranten. Merkwaardig genoeg gebeurde dit niet in de richting van de Beurs. Daar bleven enkel de oude Belgen achter die zich niets anders konden permitteren. Soms werden hele appartementengevels ingepakt met reclamepanelen. Dit bracht meer op dan investeren in het hergebruik van de gebouwen.

Deze tendens modderde aan tot halverwege de jaren 1990. Op het Sint-Goriksplein pompte de stad bakken geld in de renovatie van een wooneiland rond twee binnenpleinen en een stuk blootgelegde Zennekade. Intussen werd twee passen verder een hele pleinwand meegesleurd in een speculatief vastgoedproject dat uiteindelijk enkel de gevels liet staan. Een andere makelaar beoogde rechtover de Beurs, tussen de Dansaert- en de Devauxstraat, de sloop van het huizenblok van het voormalige "Hotel Central". Jarenlange bewuste verkrotting werd er toegedekt door meterslange houten piswanden. Het werd een symbooldossier. Vanuit de Beursschouwburg, aan de overzijde van de Dansaertstraat, werd een breedgedragen reddingsactie op touw gezet. Het dieptepunt was bereikt. De mentale knop was omgedraaid.

Dit is in grote lijnen de zwarte context waarin vooral enkele Chinese pioniers hun kans zagen. In 1985 werd op de hoek van de Sint-Katelijnestraat uit het niets een eerste Chinese supermarkt geopend. Vandaag is dat de "Kam Yuen", vroeger heette die de "Sunwah". De voormalige baas verhaalt.

"Mijn ouders legden een behoorlijk ingewikkeld migratieparcours af. Ze verruilden Hong Kong voor Suriname waar mijn grootouders een warenhuis hadden opgestart. Vervolgens was door het koloniale verleden de stap naar Nederland bijzonder klein. Mijn ouders begonnen er met een eigen supermarkt, totdat de concurrentie te groot werd en het Antwerpse Chinatown op zijn beurt een alternatief bood. Opnieuw stampten ze hun winkel uit de grond. Toen ik achttien jaar werd, richtte ik me op Brussel. De markt lag daar nog helemaal voor het grijpen. Na wat prospectie vond ik aan de Beurs voor een

prik een leegstaand pand dat voldoende groot was".

Ook zaakvoerder Wing haalt het buurtverval en de gekelderde huurprijzen aan als hoofdmotief om in 1988 op de Anspachlaan haar restaurant "Chao Chow" te openen. *"Het enige wat je toen aantrof, was het voormalige restaurant "Chinatown" op het Beursplein en "Au Thé de Pékin" dat in de Zwarte Lievevroustraat door een koppel uit Shanghai werd uitgebaat. Vandaag is dat restaurant "Ninja House". In 1985 kwam er de "Sunwah" bij en wijzelf recupereerden voor geen geld een leegstaand publiek badhuis. Omstreeks 1990 opende ook "Palais d'Asie" zijn deuren in de Mausstraat. Wat Chinezen betreft, heb je het daarmee voor die tijd gehad."*

In 1985 kwam er langs de Dansaertstraat ook een Vietnamees bij. Tan, de baas van de voormalige "Dakao", verhuisde in 2002 naar de Van Arteveldestraat en breide met "Dakao II" een vervolg aan zijn verhaal. *"In de jaren 1970 zat ik als jonge student op de schoolbanken in Saigon. Na de capitulatie in 1975 van het Amerikaanse en het Zuid-Vietnamese leger werd het land verenigd onder communistisch juk. Maar het rode blok ging meteen door en bond de strijd aan met het naburige Cambodja. Ik was een van de zo velen die in het leger dreigde te worden ingelijfd. Samen met mijn broer bracht ik het nodige kapitaal in goud bijeen en kochten we ons in op een vissersboot die met meer dan tweehonderd vluchtelingen werd vol gepropt. Na vijf dagen varen bereikten we de kust van Maleisië. Een jaar lang bracht ik door in een vluchtelingenkamp tot wanneer ik in 1979 via een van de Belgische opvangprogramma's naar Zaventem kon worden overgevlogen. In een Chinees restaurant in Waver leerde ik de knepen van het vak en zes jaar later kon ik voor een spotprijs een handelspand in de Dansaertstraat overnemen."*

Op het terrein wordt gesuggereerd dat vooral de "Kam Yuen" een sterke referentie werd voor Aziaten die voor boodschappen nu eindelijk in Brussel zelf terecht konden. Het warenhuis begon vrij eenzijdig met voornamelijk Chinese producten,

maar verruimde nadien zijn aanbod met koopwaar uit landen zoals Korea, Vietnam, Thailand of India. Tot vandaag heeft het de reputatie de meest gediversifieerde supermarkt te zijn.

In de jaren 1990 kwamen er in de Van Praetstraat, op de plaats van het huidige Vietnamese restaurant “Buddhasia”, een matig renderende Chinese supermarkt bij en in de Sint-Katelijnestraat een Thais warenhuis dat naast voeding ook rieten manden en porseleinen Shiva’s verkoopt. In de Hallenstraat opende een Taiwanese familie in 1999 de “Wang Li”. Tot op heden blijft die de marktleider in geïmporteerde Aziatische diepvriesproducten. Ten slotte volgde in het begin van de jaren 2000 de laatkomer “Oriental Food” in de Sint-Katelijnestraat. Dit warenhuis schijnt vast te houden aan een hoofdzakelijk Chinees gamma.

Samen met het instorten van de huurprijzen heeft de stapsgewijze groei van deze cluster van vier supermarkten wellicht meegespeeld in het aantrekken van een cliënteel dat voldoende groot was om andere commerciële dienstverleners naar de buurt te lokken.

Maar het is vooral de heropleving van de Dansaertwijk die bepalend was voor de ontplooiing van de Aziatische commerce. In de jaren 1990 streken enkele Vlaamse avant-garde modedontwerpers neer in de laagstad. Samen met acteurs als Josse De Pauw en Jan Decorte, regisseur Dominique Deruddere of zanger Arno Hintjens zorgden zij voor de nodige uitstraling. Intussen begon horeca-entrepreneur Frédéric Nicolay aan de uitbouw van zijn imperium. Hij bezette verschillende hoeken van het Sint-Gorikspein met trendy cafés en waaierde nadien met enkele restaurants uit naar de Dansaertstraat. De Aziatische handel geraakte geleidelijk aan ingesloten tussen twee modieuze kernen: het internationale en eerder francofoon getinte Sint-Goriks aan de ene kant en de Vlaamse Oude Graanmarkt aan de andere.



Chinezen, Vietnamezen en enkele Thailanders speelden handig in op deze evolutie. Vanaf de jaren 2000 klopten de Vietnamezen van de Van Praetstraat gaten in de muren en creëerden hierdoor schijnbaar nonchalant afgewerkte, rustieke niches voor Boeddha-beelden. Met gestileerde interieurs trokken ze het Sint-Gorikssfeertje verder door in de straat. Nagenoeg alle Chinese restaurateurs deden in meer of mindere mate hetzelfde. Het barokke, met chinoiserieën overladen interieur dat zo typisch was voor de eerste Chinese restaurants, ruimde plaats voor een meer internationaal geünificeerd design. Ook de spij斯卡art werd grondig herzien. Als de Chinese keuken in de jaren 1960 en '70 nog heel sterk aan de westerse smaak was aangepast, trok een nieuwe generatie van migranten aan de Beurs voortaan het niveau van de authenticiteit fors naar omhoog. Dit kon niet alleen omdat de restaurants voldoende Aziaten over de vloer kregen, ook het kosmopolitisch volkje van de Dansaertwijk was happig op het ontdekken van meer originele smaken.

Dezelfde mix kan je overigens ook aflezen in de winkelkarren van de “Kam Yuen”. Een kar met rijst, groenten en andere verse ingrediënten wordt veeleer geduwd door Koreanen, Vietnamezen, Japanners of Chinezen, die meer bedreven zijn in het klaarmaken van Aziatische gerechten. Achter een kar kroepoek, zoete chilisaus en diepgevroren *dim sums* zal eerder een Brit, Fransman of Belg staan.

De trendysering van de wijk maakte dat de Aziatische aanwezigheid in de loop van de jaren 2000 haar grootste expansie meemaakte. Je mag aannemen dat de meeste van de huidige entrepreneurs hun zaak pas in de afgelopen tien jaar openden. Of anders op het einde van de jaren 1990.

In “Draken aan de Beurs” gaan Stemmen uit Babel en Erfgoedcel Brussel dieper in op deze historische krijtlijnen. Het verhaal start bij de allereerste Chinese horecabazen uit de jaren 1960. De wijze waarop zij hun culinaire tradities in Brussel intro-

duceerden en aanpasten, is de sleutel om de latere evoluties aan de Beurs naar waarde te schatten.

Hoewel veel Vietnamezen de economische ruimte in de Dansaertwijk delen met Chinezen, wordt er eerst stil gestaan bij de achtergronden van de Chinese migratie. Chinezen waren niet alleen de voornaamste initiatiefnemers in de wijk. Globaal gezien legden ze met hun typische ondernemingszin ook de basis voor alle andere Aziatische horeca die er nadien in België bijkwam. Pas na enkele hoofdstukken wordt specifiek ingezoomd op Vietnamezen en hun bijzonderheden. Het verhaal sluit af met een stuk over verschillen en gelijkenissen tussen de Chinese, Thaise, Vietnamese en Japanse keuken.

De getuigenissen van de Chinese en Vietnamese ondernemers zijn gebaseerd op hun eigen ervaringen en niet noodzakelijk representatief voor de ganse gemeenschap.

Een plattegrond achteraan helpt je door het labyrint van namen van handelszaken en restaurants.



Too busy working, no time for talking!

Opmerkelijk toch hoe Chinezen in het migrantendiscours steeds onzichtbaar zijn gebleven. Nochtans! Veel van wat verweten wordt aan de eerste generatie van andere gemeenschappen, kan je ook op hen terugvoeren. Hun eerste garde leerde nauwelijks de landstalen, hechtte zich vast aan eigen tradities en leefde sterk teruggeplooid op de familie. Waarin ligt dan het verschil?

Chinezen kozen van meet af aan voor economische emancipatie door keihard te werken en zuinig te leven. Ze organiseerden zich rond eigen familiebedrijfjes waardoor ze geen concurrentie veroorzaakten op de arbeidsmarkt. Meer nog. Voor een breed publiek was een betaalbare portie kip met curry en rijst of *chop choy* met frieten van meet af aan een absolute meerwaarde. Vanuit hun culturele ingesteldheid stapten Chinezen ook niet zo gauw naar officiële instanties om steun te vragen. Problemen losten ze op door terug te vallen op persoonlijke relaties, vaak binnen de eigen familie. Hun geringe aantal en sterke geografische spreiding zorgden er bovendien voor dat ze opgingen in de massa.

Studies over de vroegste naoorlogse instroom van Chinezen naar Brussel bestaan niet. Het onderzoek over deze migratie uit de jaren 1950, '60 en '70 situeert zich vooral op Belgisch niveau. Hierbij wordt de komst opgesplitst in twee golven. Een eerste vond plaats tijdens het interbellum en betrof voornamelijk zeelui uit de provincies Guangdong en Fujian. Zodra ze aanmeerden in de havensteden Hamburg, Rotterdam, Londen of Antwerpen kwamen ze terecht in logementhuizen. Een deel vertrok weer, een ander deel bleef en lanceerde zich in wassalons of een zeldzame horecazaak. Daarnaast wordt de aparte categorie aangehaald van kramers die aan de bak kwamen met de verkoop van bijvoorbeeld pinda's. Vooral de

stad Wenzhou stond bekend om dit soort van rondtrekkende handelaars. Deze stad ligt op de kustlijn van de zuidoostelijke provincie Zhejiang, de derde traditionele emigratieregio, die ook het district Qingtian omvat. De dialecten van Qingtian en Wenzhou zijn overigens de meest gehoorde in Brussel.

Met de oprichting van de Volksrepubliek China droogde de migratie vanuit het Chinese vasteland vanaf 1949 langzaam maar zeker op. Mao Zedong maakte reizen naar verderfelijke kapitalistische landen nagenoeg onmogelijk. De tweede golf uit de jaren 1950 en '60 kwam bijgevolg uit de voormalige Britse kroonkolonie Hong Kong. De invoer van goedkope rijst vanuit het zuidoosten van Azië zette er de lokale rijstboeren onder druk. Nadien werd de migratie extra aangewakkerd door rellen tussen voor- en tegenstanders van Mao's Grote Culturele Revolutie.

Hongkongers nestelden zich op grote schaal in de catering-business. Voor hun restaurants rekruteerden ze aanvankelijk Chinezen die al in België waren. Om de tekorten op te vullen, spoorden ze nadien hun naasten in Hong Kong aan om te komen bijspringen. Zo werd kettingmigratie de drijvende kracht achter de groei van de gemeenschap. Vooral in Antwerpen positioneerden ze zich sterk. Halverwege de jaren 1970 waren op een steenworp van het Centraal Station de contouren getrokken van wat vandaag "Chinatown" heet.

Een minigarnizoen zakte af naar Brussel. Chi How, socioloog en zoon van een van de allereerste Chinese restaurateurs in de hoofdstad, vertelt. *"Mijn familie is afkomstig van Qingtian. Mijn grootvader was de wegvoorbereider. Nadat hij een periode had gewerkt als ambulante verkoper nam hij in de jaren 1950 een restaurant over op de Emile Jacqmainlaan in het stadscentrum. Rond die as scheen toen een eerste prille kern van restaurants geweest te zijn. In de Schildknaapstraat had je nog een andere restaurateur uit Qingtian, op het De Brouckèreplein een Taiwanese en verderop in de Jacqmainlaan een zaakvoerder uit Hong Kong. Latere restau-*

teurs kwamen bij deze pioniers als hulp over de vloer en leerden op deze manier de stiel. In 1963 kwam mijn vader over en twee jaar later migreerde ook mijn moeder via Moskou. Qingtian was een gastronomisch arme streek, toch kozen veel dorpelings voor de horecasector. Het was vooral een praktische oplossing die voorzorg in huisvesting en de eigen voedingsnood. Bovendien kon iedereen wel een beetje koken, zodat men geen gespecialiseerd beroep moest kennen om te kunnen migreren." Chi How's ouders behoorden tot de enkelingen die erin slaagden om aan het maoïstische regime te ontkomen en naar België uit te wijken.

Deze eerste generatie slaagde er in Brussel niet in om haar restaurants over te dragen op de kinderen. De ellendig lange warkuren waren een te weinig opbeurend perspectief. Toen de jongelingen dan ook nog de kans kregen om te studeren en door te stromen naar andere beroepssectoren was de keuze snel gemaakt. Het ging toen ook zeker nog niet om een grote populatie. De Brusselse verenigingsinfrastructuur van taalscholen of regionale zelforganisaties voor mensen uit Qingtian, Wenzhou, Taiwan of Shanghai is van een latere datum. In de jaren 1970 kon je op woensdagnamiddag, na sluitingstijd van de restaurants, hooguit terecht in het Shellgebouw aan de voet van de Kunstberg om in een van de auditoria films te zien waarvan de bobijnen door de ambassade werden aangeleverd. Doorgaans ging het om communistische propaganda waarin bij wijze van spreken Japanners steevast verloren van Chinezen.

Het succesverhaal achter het etnische ondernemerschap van deze avant-garde is bijzonder boeiend. Mede dankzij de tijdgeest waren Chinese restaurants van bij het begin een schot in de roos. Met grote en goedkope porties sloegen ze in de Golden Sixties zeer snel aan bij een ontluikend middenklassenpubliek dat almaar gretiger begon te consumeren. Culinaire exotische concurrentie van andere gemeenschappen was er nog maar nauwelijks. Bovendien zat je met een regelgeving die voor de horeca nog niet zo strak was uitgewerkt. Diploma's en talenkennis hoefden niet.

Maar de bloei werd niet alleen door externe factoren bepaald. Chinezen kwamen ook gemakkelijk aan het nodige startkapitaal dankzij de onderlinge solidariteit. Nadien konden de loon- en productiekosten worden gedrukt door de inschakeling van kinderen en familieleden.

“Tot halverwege de jaren 1980 kon vrijwel niemand van deze vaak landelijke Brusselse Chinezen uit Zhejiang op een degelijke manier koken”, vertelt Chi How. “Een perfect gelakte eend bereiden, zat er niet in. Mijn ouders moesten het ook zonder Chinese warenhuizen stellen, want die waren er nog niet. Voor de bereiding van zwaluwnestjessoep gebruikten ze eiwit als ersatz. In China gebeurt dit op basis van vogelspeeksel, een luxeproduct.”

In de beginfase werd er inventief ingespeeld op een zuiver Belgisch cliënteel. Echte Chinese keuken werd geneutraliseerd en aangepast aan de westerse smaak. Voor engelenhaar, gedroogde Chinese paddenstoelen, geurende gefermenteerde sojabonensaus of duizendjarige eieren was het veel te vroeg. Vis werd ontdaan van kop en graten. Vlees verloor zijn beenderen. In China zijn deze ingrepen stuk voor stuk heiligschennissen. Chinezen vinden dat vlees juist veel meer sap en aroma behoudt als het samen met beentjes wordt bereid en geserveerd. *“Houd het beeld voor ogen dat Chinezen al wat kruipt, zwemt, vliegt en loopt van kop tot teen opeten”, glimlacht de jonge studente Pham. “Pas daarna kan je de balans opmaken en beseffen wat voor een onchinese keuken de pioniers in België creëerden.”*

Gelakte eend is een typisch gerecht, maar soms wordt er in China louter het eendenvel voor gebruikt. *“Net zo met noedels”, lacht Wang Li van de gelijknamige supermarkt. “Die zijn typisch voor het noorden van China! Alleen wat men er daar bij serveert, is niet te vergelijken met België. Grote stukken rund worden gekookt en nadien met been en al in dikke plakken versneden. Zo kunnen tijdens het kookproces de andere smaken niet doordringen en garandeer je de zuiverheid van het vlees. In Brussel zal je in een noedelsoep veeleer hapklare stoofvleesbrokjes opvissen.”*

En zo kun je nog een eindje doorgaan. Gekookte kip wordt in China bijvoorbeeld niet systematisch vermengd met de groenten. Opnieuw is de redenering hierachter dat de verschillende smaken dan beter tot hun recht komen. *“Canard à l’orange”* of *“scampi’s met ananas”* kwamen op Belgische spijksaarten terecht samen met bier en Coca-Cola. Naar Chinese maatstaven zijn dit echter buitensporig zoete gerechten. En met de befaamde *“pikante kip”* werd vanaf de jaren 1960 tegemoet gekomen aan de illusie van de westerling die denkt dat alles wat exotisch is, heet moet zijn.

Naast het afzwakken van de eigen culinaire traditie vonden de wegbereiders ook inspiratie in de kruisbestuiving met andere Aziatische keukens. De currysaus die in de restaurants werd geserveerd, inspireerde zich op een Chinese interpretatie van de Indische Madrascurry. Via Holland drong tevens de invloed van Indonesië door. Dit hield verband met de dekolonisatie en de terugkeer van Nederlanders naar Nederland. De integratie van nasigoreng en loempiakroketten met kip en sojascheuten zijn hier voorbeelden van.

Gerechten werden uitgetest en in geval van succes toegevoegd aan de spijkskaart. Menu’s werden telefoonboeken met vaak meer dan honderd keuzemogelijkheden. Elk minimaal verschil in een kipbereiding werd een item. Aangezien de meeste obers en koks geen Frans, Nederlands of Engels praatten, moest de nummering van de schotels hen helpen om misverstanden bij de bestelling te voorkomen.

Al snel verwesterde ook de eetcultuur. Chinezen delen hun eten. Voor ze bestellen, leggen ze hun keuze beleefdheidshalve voor aan hun disgenoten. Nadien wordt alles gelijktijdig opgediend in het midden van de tafel en scheidt iedereen naar believen het voedsel over naar zijn eigen eetkom. Maar in de diaspora werden kommen vervangen door borden en gerechten gespreid over meerdere gangen. Stokjes werden mes en

vork. En intussen moest decoratie zorgen voor een Chinese exotische sfeer.

Antropoloog Edouard Vincke ontvouwde deze decoratie op een uitmuntende wijze. *“De mise en scène van die eerste Chinese restaurants kun je vergelijken met de verschillende lagen van een ajuin”,* schrijft hij. *“De opperlaag bespeelt het exotisme en is erg conventioneel op de klant gericht. Maar ze verhult soms veel fijnere authentieke boodschappen die voor de buitenstaander onzichtbaar blijven.”* Het kleurgebruik in een restaurant was bijvoorbeeld zelden onschuldig. Geel staat voor voorspoed, rood voor geluk. In China trouwt men overigens in het rood.

Voor de symboliek inspireerden de horeca-exploitanten zich op het uitgesproken barokke ornament van het voormalige keizerlijke China. Het pagodedak met groene pannen boven de ingang van het restaurant werd een kaskraker. Oorspronkelijk zagen paleisdaken er zo uit. Door ze in Brussel tegen de gevels van banale rijhuizen te plakken, wilde men de klanten op een symbolische manier verwelkomen zoals in een paleis. Het concept van een restaurant als warme en gastvrije plaats werd verder doorgetrokken in het gebruik van gordijnen. In China is het restaurantgebeuren vaak een familiale aangelegenheid. Gezinnen kunnen er zich terugtrekken in afzonderlijke ruimtes. Door in België met gesloten vitrines te werken, wilde men de privacy van de klanten bewaren en hun intimiteit beschermen tegen nieuwsgierige blikken van voorbijgangers.

Tal van restaurateurs van de eerste generatie werkten ook met een inkomas waar je na het overschrijden van de deurdrempel naar rechts moest draaien om de eetzaal te betreden. Dit was bedoeld als bufferzone en moest beletten dat slechte geesten mee konden binnenwaaien en afbreuk deden aan de hartelijke, veilige haven. Het gebruik van aquariums sloot aan bij de filosofie van fengshui die streeft naar het tot stand brengen van een harmonieuze levensruimte door te spelen met energiestromen en natuurelementen. In deze filosofie biedt water een

tegengewicht voor al wat hard en materieel is in een restaurant. *“Chinezen zijn eerder bijgelovig, dan gelovig. Achteraan in hun restaurant op de Emile Jacqmainlaan hadden mijn ouders een klein altaar opgesteld waarop ze telkens verse vruchten konden offeren aan de overledenen”,* voegt Chi How eraan toe.

Heel deze culinaire en decoratieve knowhow werd in de jaren 1960 en '70 door de pioniers ontwikkeld en nadien overgedragen op de nieuwkomers. Ze blijft vandaag in ruime mate doorleven bij de meeste “steenwegchinezen” in Brussel of in om het even welk Chinees dorpsrestaurant in België. Chinese klanten zul je er nauwelijks aantreffen. Daar is de kloof te groot voor.

Ook de Chinezen aan de Beurs integreerden een deel van deze erfenis, maar sloegen tegelijk een totaal andere culinaire pagina open. *“Kip curry”* gaat er hand in hand met *“varkensdarmen met gember en pijpajuin”*. Het exotisme als overheersende inspiratiebron voor marketing en binnenhuisinrichting moest wijken voor design. Of anders werd het afgezwakt en soms zeer subtiel aangepast. De vitrines werden transparanter. Aquariums verdwenen. Ook de inkomassen die kwade geesten moesten buiten houden, vind je er bijna niet meer. Wellicht houdt dit ook verband met het feit dat de panden hier te klein voor zijn.

Maar stap restaurant “Xu Ji” in de Visverkopersstraat binnen, want daar merk je nog kleine verwijzingen. De houten tussenschotten die enkele tafels van elkaar scheiden, refereren naar de behoefte om private ruimtes te creëren. De enkele ronde tafels zijn een ander voorbeeld. Ze werden ingevoerd uit China en worden hoofdzakelijk door Aziaten benut. Ze zijn meer dan hoekige tafels geschikt om gelijktijdig uit elkaars gerechten te kunnen eten. Rond staat ook symbool voor perfectie en oneindigheid.

In de Zwarte-Lievevrouwstraat had je “Au Thé de Pekin”, een van de pioniers uit de jaren 1980. Haar pagodedak boven de ingang is nog een stille verwijzing naar die vroegste decoratieve



De Grote Sprong Voorwaarts

voorliefde. Het is het enige wat de huidige eigenaars van “Ninja House” overeind lieten, hoewel ze in de eetzaal toch ook wel suggestief inspelen op de compartimentering van de ruimtes. Let maar op de hoog oplopende rugleuningen die van sommige stoelen heuse tussenwanden maken.

Naast de uitbouw van het etnische entrepreneurschap rolde de eerste generatie van Chinese Brusselaars ook de rode loper uit voor nieuwe immigranten. Omstreeks 1980 werd de Chinese overheid soepeler en liet ze mensen vertrekken die in het buitenland al familieleden hadden. De laatste jaren speelt gezinshereniging niet meer zo'n grote rol, maar in de loop van de jaren 1980 was het een uitweg voor veel families uit Qing-tian en Wenzhou.

De nieuwe openheid van China kaderde in het hervormingsbeleid dat Deng Xiaoping na de dood van Mao voerde. Een derde migratiegolf trok zich op gang. Deze keer veel grootschaliger en diverser dan voordien. Het is met deze stroom dat de meeste Beurschinezinnen overkwamen.

In 1978 floot het Chinese communistische blok de aftrap voor een opendeurbeleid. De technologische achterstand moest worden ingehaald. Studenten promoveerden tot gezanten die in het buitenland zoveel mogelijk kennis moesten binnenrijven. In 1980 versoepelde de paspoortuitreiking en in 1985 werd de emigratiewetgeving geolied. De bal ging aan het rollen. De traditionele zuidoostelijke emigratiezones bleven aanleveren en werden tegelijk aangevuld met nieuwe regio's, zoals de drie noordoostelijke provincies of Dongbei in het Chinees.

Het resultaat is dat Brussel vandaag een vrij heterogene populatie herbergt. Mensen uit de provincie Zhejiang staan er aan de top. Daarnaast zijn er instromers uit Guangdong, Shanghai, Taiwan en Hong Kong. En dan zwijg je nog over de Chinezen die een dubbel migratietraject op hun conto schreven en eerst naar Vietnam, Laos, Cambodja, Singapore, Nederland of Frankrijk trokken.

Nieuwe sociale groepen bereikten Brussel. Studentenmigratie trok zich vanaf 1978 sputterend in fazen op gang. Tot 1985 werden jonge mensen van overheidswege met beurzen gestimuleerd om in het buitenland expertise bij elkaar te rapen. Tussen 1985 en 1989 viel men terug op eigen financiële middelen. Even zorgde het studentenprotest op het Tian'anmenplein van 4 juni 1989 voor een vertragingseffect. Het Plein van de Hemelse Vrede werd toen hels. Tanks walsten door de menigte. Maar vanaf 1992 werd de mogelijkheid om in het buitenland te studeren steeds toegankelijker. In 2003 had één derde van alle aanvragen voor studentenvisa in België betrekking op Chinezen.

“In China wordt studeren in het buitenland en vervolgens terugkeren als een bijzonder prestigieuze onderneming beschouwd”, legt de hoofdredacteur van de Brusselse Chinese krant “Capital News”



in de Visverkopersstraat uit. “Vooral in zuidelijke provincies zoals Fujian kan de studentenmigratie wel eens met andere bedoelingen worden aangewend. Tijdens of na het verstrijken van de visumtermijn zakt men dan af in zwart werkcircuit en koestert men de hoop op regularisatie. Maar meestal, en zeker in de noordelijke regio's, leeft de terugkeergedachte bijzonder sterk. Aanvankelijk was dit ook mijn bedoeling. Studies management afronden en vervolgens terugkeren met de garantie op het vinden van een hoogaangeschreven job. Het draaide anders uit toen ik werd gevraagd om een krant te lanceren in het Mandarijn en de berichtgeving te verzorgen over België en de verschillende Chinese gemeenschappen.”

Los van wat misbruiken is terugkeer een feit. China tracht zijn buitenlandse studenten te recupereren met hogere salarissen, belastingvoordelen en woonsubsidies. De regering ondersteunde eveneens de tijdelijke terugkeer, zodat er een groep ontstond van transnationale migranten die geregeld van het ene naar het andere land reizen. Chinese hoogopgeleiden en leidinggevenden zijn in België wat dit betreft grote afnemers van arbeidskaarten B. Ook het belang van zakenreizen nam fors toe. Voor Brussel en Vlaanderen steeg dat tussen 1998 en 2002 met 80%. In vergelijking met het jaar voordien steeg in 2002 het aantal hotelovernachtingen van Chinezen in Brussel met 66%.

Tegelijk nam de afgelopen drie decennia het gewicht van de economische migratie toe. Niet iedereen plukte de vruchten van de boomende Chinese economie. De omschakeling van een collectivistisch naar een marktgericht systeem maakte slachtoffers. Landbouwgronden werden omgevormd tot industriële zones. Boeren verloren hun inkomen. De modernisering van het bedrijfssysteem ging vanaf 1996 ook gepaard met de sluiting van de staatsbedrijven. De werkloosheid becijferde zich in tientallen miljoenen. Alleen al in 2002 verruilden 120 miljoen mensen het platteland voor de stad.

Migreren uit economische noodzaak wordt bovendien versterkt door een culturele factor. Migratie wordt immers als

een opportuniteit aanzien. Het dient om rijk te worden en de levensstandaard van de familie te verbeteren. Het belang hiervan kan pas worden ingeschat als je nagaat hoe sterk waarden als rijkdom, aanzien en geluk voor de familie, tot in de kleinste details in de Chinese cultuur zijn ingebed. Enkele schijnbaar banale voorbeelden ter illustratie.

Tijdens het Chinese Nieuwjaar eet men veel vis. Het Chinese woord hiervoor is “Yu”. Het woord voor “overvloed” wordt op dezelfde manier uitgesproken. Als je dus veel vis eet, trek je overvloed aan. In veel Belgische restaurants zie je beelden staan van een trio van heiligen die wijsheid, ouderdom, maar ook voorspoed symboliseren. De grote hoeveelheden voedsel die je er op je bord krijgt, kunnen vanuit hetzelfde patroon worden verklaard. In China wil de gastheer hiermee de gast eren door hem aanzien te verlenen en tegelijk een indruk van weelde te creëren, ongeacht of de gastheer welstellend is of niet. Je moet overigens ook steeds iets op je bord laten liggen, anders kan de gastheer denken dat je niet genoeg hebt gekregen.

Pham legt uit hoe Chinese ouders, veel gemakkelijker dan westerse, afstand kunnen nemen van hun kinderen. Het is in België niet ongewoon dat pas geboren baby's een tijd lang bij de familie in China worden achtergelaten, zodat de ouders langer kunnen werken en meer geld verdienen. *“Mijn ouders droegen me over aan een Vlaams onthaalgezin toen ik één maand oud was. Ik bleef daar een vol jaar zonder dat ze me vaak kwamen opzoeken. En ook ik redeneer nu zo. Ik zit op kot in Brussel en laat mijn kleine zoon achter bij mijn ouders in Oostende. Ik zie hem enkel in het weekend. In de week heb ik mijn handen vrij om aan een basis te werken waar ik later meer geld mee zal kunnen verdienen.”*

Aanzien staat dus hoog op de agenda. Een familielid dat zich in het buitenland gevestigd heeft, geniet bijzonder veel prestige bij de thuisgemeenschap. *“In een dorp als Qingtian, waar mijn moeder vandaan komt, willen andere gezinnen natuurlijk niet onderdoen. Zo wordt er een concurrentiemechanisme op gang getrokken. Niemand*

mag je eigen familie overtroeven, want dan lijdt je gezichtsverlies”, voegt Pham eraan toe.

Economische migratie genereerde een clandestiene instroom, vooral uit Zhejiang, Fujian en Dongbei. Smokkelnetwerken wierpen zich op de markt en beloofden transportfaciliteiten en het vinden van een job. De slachtoffers van mensenhandel betalen aan hun trafikanten eerst een voorschot en na de reis het saldo. Hierdoor ontstaat een systeem van schuldbinding. Het netwerk zorgt in België voor onderbetaalde illegale tewerkstelling in restaurants of textielbedrijven waarin de migrant na aankomst wordt gekluisterd totdat hij alles afbetaald heeft. Een zaakvoerder aan de Beurs getuigt anoniem.

“In 1997 stapte ik naar een Chinese triade en betaalde ongeveer 10.000 euro voor de overtocht. Ik volgde een van de klassieke trafikaroutes. Eerst per vliegtuig naar Beijing en Moskou, vervolgens via omwegen met vrachtwagens naar Brussel. Een andere keuze was er niet. In België had ik enkel een verre oom. Onze verwantschap kwam niet in aanmerking voor een procedure van familiehereniging. Ik klopte bijzonder lange werkdagen in zijn restaurant totdat ik me in 2000 kon laten regulariseren. Een jaar later verwerfde ik de Belgische nationaliteit. Dit was een geluk voor mijn echtgenote. Zij kwam naar Brussel als studente en begon in het zwart te werken zodra haar visum was verstreken. Ze werd betrapt en dreigde uit het land gezet te worden. Door haar als Chinese Belg ten huwelijk te vragen, viel alles in zijn plooi. Aan de Beurs runnen we nu een restaurant en nog een andere zaak.”

In de marge van entrepreneurs, zakenlui, gezinsherenigers, studenten, clandestiene en gereguleerde migranten wordt het Chinese palet nog iets genuanceerder door de kleine groep van erkende vluchtelingen. Naar schatting 90% hiervan zijn Tibanen.

Ten slotte vaart ook het toerisme wel bij het Chinese openbaarbeleid. Restaurants als “Chao Chow” op de Anspachlaan,

“La Maison du Dragon” op de Adolphe Maxlaan en “Palais d’Asie” in de Mausstraat werken al jaren op basis van contracten met reisbureaus. Zet je op een terras aan de Beurs en je maakt kans om een huppelend Chinees konvooi voorbij te zien snellen op weg naar de buffettafel of de volgende attractie. Reispakketten van twee weken omvatten het bezoek aan gemiddeld elf landen. Antwerpen, Leuven en Brussel zijn de Belgische voorkeursteden. Een bezoek aan Brussel duurt doorgaans een halve dag. De meeste groepen spenderen er ook wel één nacht omwille van de goedkope accommodatie. De trekpleisters zijn Manneken Pis, het Atomium en de Grote Markt. In de beeldvorming van de Chinezen staat Brussel geregistreerd als de hoofdstad van Europa.

De versoepeling van de Chinese overheid zorgde op meerdere fronten voor verandering. De herkomstgebieden en de sociale profielen van de migranten werden gevarieerder. De flexibiliteit van het regime deed ook hun aantallen stijgen. In 1990 waren er in het Brussels Hoofdstedelijk Gewest officieel 614 Chinezen geregistreerd. Omstreeks 2007 klom dit op tot 2027. Deze cijfers laten de genaturaliseerden buiten beschouwing.



Kwal en runderpezen

Deze recente evoluties bepaalden de samenstelling van het Beurspubliek. In tegenstelling tot het Antwerpse Chinatown, dat vooral ontstond door families uit Hong Kong, lopen de profielen aan de Beurs zeer sterk uiteen. Aziaten verschillen er qua herkomst, opleiding, verblijfsstatuut en migratiemotieven.

Globaal gezien gaat het om een nieuwe eerste generatie die vanaf de jaren 1980 aankwam. Ofwel gebeurde de instroom rechtstreeks vanuit China, Thailand of Vietnam. Ofwel verliep die via omwegen langs bijvoorbeeld Nederland, Frankrijk of andere steden in België. Achter de handelszaken staan mensen aan het roer uit Shanghai, Zhejiang, Taiwan, Hong Kong, het Cantoneze Chao Chow, maar ook mengkoppels van Taiwanese en Hongkongers of Vietnamezen en Thailanders. Hun migratieparcours zijn erg verscheiden. De Vietnamezen zijn merendeels voormalige vluchtelingen. Onder de Chinezen vind je geregulariseerden, huwelijksmigranten, studenten en mensen die met een duidelijk businessplan over kwamen.

Wetenschappelijk onderzoek haalt deze diversiteit van herkomst en achtergronden aan als een van de voornaamste redenen waarom Aziaten aan de Beurs weinig interesse vertonen om zich te verenigen en zich in het straatbeeld visueel te profileren met luchtbogen, lampions en grote leeuwenbeelden. Deze keuze wordt mee bepaald door hun relatief goede scholingsgraad en talenkennis. De ondernemers managen hun zaak op een doorgedreven individuele basis, met persoonlijke financiering en eigen sociaal kapitaal. Ze hebben geen zelforganisaties nodig om hun plan te kunnen trekken.

Aan de Beurs tref je dus een uitgesproken Aziatische overconcentratie aan die absoluut niet hecht aan elkaar hangt. Daardoor werden er in Brussel tot voor kort geen feesten of



stoeten georganiseerd, zoals dat bijvoorbeeld wel het geval is in Antwerpen. Een buitenstaander zal in januari of februari weinig of helemaal niets merken van het Chinese Nieuwjaar. Hooguit een grotere drukte in de supermarkten waar de rekken dan uitpuilen van geschenkartikelen. Bamboe bijvoorbeeld, als symbool voor kracht en soepelheid. Deze situatie kan wel snel veranderen, zeker in synergie met de Chinese ambassade, die de banden met de plaatselijke Chinese verenigingen versterkt en ondermeer de aanwezigheid van Chinezen in een positief daglicht wil stellen.

Het zwaartepunt van het verenigingsleven ligt bijgevolg ook totaal niet in de Dansaertbuurt. De Chinese zelforganisaties zijn verspreid over het gewest, meestal per herkomstregio en vrij teruggeplooid. De buitenwereld merkt er weinig van. De grootste vzw's in Brussel zijn die van mensen uit Qingtian en Wenzhou. Ze groeperen voornamelijk zaakvoerders uit de cateringsector. Enkele keren per jaar organiseren zij culturele avonden of banketten. Dergelijke eetfestijnen gaan zeer laat door, na de sluiting van de restaurants. Het zijn gelegenheden om relaties te versterken. Dikwijls wordt daarom dan ook in één adem het ambassadepersoneel uitgenodigd. Het belang van banketten is vooral op China georiënteerd. De opbouw van connecties kan helpen om papieren rompslomp vlotter geregeld te krijgen. Certificaten met betrekking tot de burgerlijke stand kunnen bijvoorbeeld sneller worden aangeleverd. Netwerken kunnen ook helpen als men op zoek is naar goede deals voor de aankoop van een huis in China.

Een van de visitekaartjes van sommige Aziatische entrepreneurs aan de Beurs is het relatief hoge niveau van de culinaire authenticiteit. Dit was mogelijk omdat de restaurateurs niet alleen konden terugvallen op een ruim reservoir van shoppende Aziaten. Er was eveneens een kosmopolitisch, trendy publiek dat open stond voor nieuwe smaken en het voormalige racisme ten aanzien van kikkerbills met look en zwartkleurige eendeneieren met tofu had laten vallen. In Chinese restaurants

zoals “Xu Ji” in de Visverkopersstraat, “HK Delight” in de Sint-Katelijnestraat of “Au Quatre Saisons” in de Melsensstraat heb je nu een ruime keuze tussen aangepaste en meer authentieke keuken.

Neem nu de spij斯卡art van “Xu Ji”. Hoe verder je ze doorbladerd, hoe authentieker ze wordt. Franse namen van gerechten worden in het tweede deel in het Chinees ondertiteld.

In de categorieën van kleine gerechten en soepen vind je bijvoorbeeld “Qingtian pannekoeken”, typisch voor deze regio in de provincie Zhejiang waar ook de uitbaters vandaan komen. Het gaat om bruine, platte deegkoeken die gevuld zijn met varkensgehakt en ja, garnalen! In Qingtian eet men ze vaak als ontbijt. Een variant hierop is de “Wan Tan soep” uit Zuid-China, waarin met varkensgehakt en garnalen gevulde raviolis worden gekookt.

Nog zo een starter zijn de gemarineerde kippenpoten. “*Chinezen knabbelen graag*”, beweert Pham. “*Eten is in die zin een oefening in zelfbewustzijn. Beentjes en graten dwingen je om je verstand erbij te houden. Het maakt je nuchter*”. Kippenpoten zijn bovendien erg populair bij Chinese vrouwen omwille van het hoge gehalte collageen. Dit eiwitbestanddeel wordt beschouwd als een wondermiddel tegen rimpels en andere ouderdomsverschijnselen.

Het knaagpatroon vind je eveneens terug in de “*Émincé d’oreilles de porc Waiko*”. Het zachte been van die varkensoren kan gekauwd en ingeslikt worden. Ook op eendentongen kauw je best lang genoeg. Sommigen eten de XL versie ervan. Met de spieren erbij wordt zo een ding al gauw enkele centimeters lang.

En dan het zwaardere werk. “Groenten met varkensmaag”, een fondue van zenuwen van een rund of een “*Feuillet de boeuf au haricots noir*”, gaar gekookte rundermaag met zwarte bonen

du. Door het spel van vraag en aanbod zijn alle ingewanden in China overigens aan hoge prijzen onderhevig. Een “Marmite au tofu” behoort ook tot de mogelijkheden. Tofu is het resultaat van gemalen bonen en wordt zowel koud, gestoomd als gebakken gegeten.

Tenslotte heb je een reeks van fabelachtig klinkende gerechten. Een “Marmite au cheveux d’ange et choux chinois” combineert witte kool met zogenaamd engelenhaar. Dit zijn extreem fijn uitgerokken, bijna transparante slierten op basis van sojabonen. Of de “*Émincé de méduse marinée à l’oeuf mille ans*”. In stukken gesneden gemarineerde kwal. Tot daar aan toe. Maar een “oeuf mille ans”! Geef toe dat het iets dromerigs heeft. Het gaat om eendeneieren die een dusdanig lange bereidingstijd nodig hebben dat men spreekt van duizend jaar.

Wat culinaire vernieuwing betreft, lijken de Vietnamese restaurateurs wat meer geremd te zijn. Ook in Vietnam zijn kippenkoppen in trek. De zaakvoerder van restaurant “Thieng Long” in de Van Arteveldestraat waagde zich in de opstartfase nog wel aan enkele experimenten. Maar zodra het duidelijk werd dat deze proefballonnen niet opstegen, kwam hij erop terug. In restaurant “Little Asia” eet je in een doorgedreven designdecor eveneens een veeleer geneutraliseerde Vietnamese keuken. “*Ik opteer voor gefileerde vis en zuiver kippenwit*”, zegt patronne Quyên. “*Het gebruik van bouillonblokjes op basis van bloed is nog zo iets wat ik achterwege laat. Dit zijn zaken die niet pakken in België. Met mijn aangepaste ingrediënten tracht ik dan wel een vrij zuivere bereidingswijze na te streven.*”



Beursstrategieën

Culinaire innovatie! Zoveel is duidelijk. Maar Aziaten aan de Beurs onderscheiden zich in vergelijking met de vroegste generatie op nog andere manieren. Ze moderniseerden en professionaliseerden de sector. Hun hogere scholingsgraad verschafte toegang tot meer informatie en krikte het managementniveau naar omhoog. De keukens werden uitgerust met automatische vaatwassers, terwijl computers de boekhouding bijhielden. Sommigen volgden les om hun wijnkennis op te krikken.

Heel significant is echter de hoogstaande creativiteit achter hun entrepreneurschap. Je merkt dit op meerdere niveaus. Achter de “Kam Yuen” schuilt vandaag een heus transnationaal ondernemerschap dat vanuit Hong Kong wordt geleid. Daarnaast is er een categorie van handelaars die nationale ketens beheert. In de Sint-Katelijnestraat zijn reisagentschap “Wabi” of bakkerij “Sint-Anna Food” bijvoorbeeld slechts een onderdeel van een keten die ook in Antwerpen vertegenwoordigd is.

En net zo, zijn er zaakvoerders die aan de Beurs lokale ketens oprichten. Onder de vijfenveertig handelszaken zijn er minstens zes clusters die telkens door één en dezelfde baas of familie worden beheerd. Het gaat op zijn minst om zestien winkels en restaurants. Het eigenaarschap van de meeste restaurants in de Van Praetstraat kan je bijvoorbeeld herleiden tot een drietal Vietnamese en Chinees-Vietnamese families. Op deze manier slaagden ze er in om het aanbod in de straat te vergroten, terwijl de opbrengst in de eigen kring blijft.

Een andere cluster kan worden gelieerd aan de aangetrouwde familie van Quyên van “Little Asia”. *“Ik huwde met de baas van de voormalige “Sunwah” supermarkt. In het begin van de jaren 1990 geraakte al wat Japans was erg in de mode. Het was de tijd van “Club Dorothée” op RTL met animatiefilms in het genre van “Dra-*

gon Ball". Op vakantie in Hong Kong kochten we Japanse prullaria, stopten ze in onze koffer en testten de verkoop ervan uit in een hoek van de supermarkt. Ze vlogen de deur uit als warme broodjes. Vanaf 1994 huurde ik in de Sint-Katelijnestraat een kleine ruimte van de supermarkt en startte vanachter een eigen vitrine een eerste mangawinkel. In 1998 verhuisde die naar zijn huidige locatie aan de overzijde van de straat. "Japanimation" wordt vandaag door mijn zus gerund. Ikzelf schakelde over op horeca. "Little Asia" was eerst een snackbar met Aziatische fusiekeuken. Vanaf 2004 maakte ik er met enkel Vietnamese gerechten iets exclusief van. En cours de route stichtte ik in 2003 in dezelfde straat de winkel "Japan" en speelde daarmee in op de vraag naar Japanse kledij en decoratie. Mijn broer leidde deze shop tot de overname in 2008."

De inventiviteit van de ondernemers blijkt ook uit het voortdurend bespelen van de markt vraag en het uitdenken van nieuwe strategieën. Al enkele jaren is er een omschakeling aan de gang waarbij Chinezen zich steeds meer profileren achter een Japans uithangbord. Japanse keuken is verfijnd, duur, en in trek. Chinezen slagen erin om aan schappelijke prijzen een soort van ersatz aan te bieden. Hierin zien ze een uitlaatklep voor de te grote concurrentie onder de Chinese restaurants. Het verschil blijft wel merkbaar in de snelheid van opdienen en de grotere hoeveelheden. Het niveau van de echte Japanse keuken wordt niet geëvenaard.

"Sushi City" in de Van Praetstraat is een voorbeeld van zo een omschakeling. En ook "Ninja House" in de Zwarte Lievevrouwstraat. De patronne verhaalt: "Ik kom uit een familie die steeds in de horecasector actief is geweest. Eerst in Holland, daarna in Gent. In juni 2011 nam ik de voormalige "Au Thé de Pékin" over en koos voluit voor Japanse keuken op basis van een forfaitformule". Voor 17 euro eet je er tot je maag explodeert. Bijbestellen doe je stapsgewijze door in vier categorieën kleine gerechten aan te kruisen. De "nigiri" zijn rijstorentjes die worden afgewerkt met stukjes zalm, tonijn of anders een garnaal. De "maki" zijn rijstbereidingen die met een zeewierblad tot een ronde vorm

zijn gewikkeld. De "temaki" worden gedraaid in frietzakvorm en de "gunkan"-categorie groepeerd al wat geen sushi is.

Een andere trend aan de Beurs is de Aziatische fusiekeuken die Thaise, Vietnamese, Chinese en Japanse invloeden combineert. Let in de Visverkopersstraat bijvoorbeeld op "Suki Noodles" of "Yaki Thai Viet". Dit soort keuken kan het best omschreven worden als een mix van verschillende Aziatische gerechten die goed scoren bij een jonge en hoogopgeleide generatie die zichzelf een kosmopolitische identiteit toeschrijft.

Bazin Wu van "Au Bon Bol" in de Devauxstraat onderscheidt zich nog anders. "Toen ik in 2006 mijn restaurant opende, kwam het maar niet van de grond. Ik keerde terug naar China om er de typische bereidingswijze van noedels uit Lanzhou aan te leren. In deze noordelijke stad wordt met een compacte massa graan-deeg zodanig in de lucht gezwaid tot er fijne noedels uit ontstaan. Nadien worden ze gewokt of geserveerd in soepen. Het was een geslaagde commerciële zet die me toeliet om me in de wijk te profileren." Vernieuwing en flexibiliteit lijken sleutelwoorden te zijn. Regelmatig wordt de eigen keuken heruitgevonden.

In tegenstelling tot de allereerste restauranthouders die door hun geringe scholing haast automatisch uit gemak of uit noodzaak voor horeca kozen, krijg je aan de Beurs ook een groep die surft op keuzevrijheid en niet aarzelt om de expertise die ze voordien in andere domeinen had opgebouwd te herinvesteren in de cateringbusiness. "HK Delight" in de Sint-Katelijnestraat wordt sinds de overname in 2008 gerund door een broer en een zus die diploma's economie en communicatie opstrekten. Het gezin migreerde in het midden van de jaren 1980 van Wenzhou naar Parijs. Terwijl de vader er een restaurant draaiende hield, zakten de kinderen af naar Brussel om te studeren.

Maar treffender is het relaas van de Taiwanese familie Wang. "In Taiwan was mijn vader ingeschakeld in een lokaal politiek systeem.

Mijn moeder onderwees wiskunde. We moeten misschien een van die zeldzame gevallen zijn die in 1989 puur uit zin voor avontuur alles achterlieten om te migreren. Op zich kwamen we in Taiwan niets te kort”, glimlacht dochter Li. “Mijn vader begon in Brussel voor een Thais importexportbedrijf te werken en kreeg de verantwoordelijkheid om een nieuwe importlijn van diepgevroren zeevruchten te ontwikkelen. Dit werd een vanzelfsprekende springplank om op het einde van de jaren 1990 een eigen familiewarenhuis op te starten in de Hallenstraat. De locatiekeuze aan de Beurs werd ingegeven door het voorradige cliënteel. De Beurswinkels bevorrden immers grote delen van Franstalig België en zelfs van Noord-Frankrijk. We werken met groothandelaars die bereid zijn om voor elke container de transportrisico's te dragen. Garnalen komen uit Bangladesh en India. Krab uit Canada. Gigantisch grote mosselen uit Nieuw-Zeeland. Tot 2010 bleven we ons specialiseren in diepvriesproducten. Recent zijn we op vraag van de klanten ook de verkoop van droge producten beginnen combineren. Globaal zijn we toe aan onze vierde klantenuitbreiding. Aanvankelijk richtten we ons vooral op een Chinees publiek. Daarna kwamen er Thailanders en Vietnamezen bij. Een derde aanpassing was op maat van Europeanen die bijvoorbeeld tuk waren op kleine loempia's als aperitief. En nu stijgt de vraag vanwege Japanners. Dit vertaalt zich in de verkoop van zeewier en de meer ronde en kleverige sushirijst.”

Voorbeelden van herbelegging van intellectueel kapitaal vind je ook buiten de voedingssector. Zaakvoerder Wei van “Rouge” in de Dansaertstraat is iemand die zeer dynamisch en op een individualistische basis vorm gaf aan zijn migratietraject. In 1988 kwam hij van Peking naar Brussel en plaatste een eerste periode onder het gesternte van de taal. Hij studeerde Frans en doceerde jarenlang Chinees aan het Instituut Marie Haps in de Aarlenstraat. In het begin van de jaren 2000 prospecteerde hij welke soorten chinoiserie in Brussel het best verkochten. De wetenschap dat er een bepaald cliënteel bestond voor kasten, vaatwerk en decoratieve objecten vormde het vertrekpunt voor het opstarten van een geheel eigen winkel. Het volstond om een specifieke stijl te ontwikkelen en kasten en andere ob-

jecten te presenteren die nergens anders te koop waren.

Wei vond zijn inspiratie in het Chinese platteland van de jaren 1960 en '70 en begon kleine sobere kasten, haarspelden, lampen en eetkommen in typische tijdsgebonden modekleuren te importeren. In China waren deze voorwerpen allang gedgegradeerd tot oubolligheid. In Brussel werden ze in een totaal nieuwe context geplaatst en promoveerden ze tot een trendy hebbing. Wei werkt samen met kleine bedrijven die in Peking dit soort van compleet uit de mode geraakte, Chinese verleden tijd kopiëren voor de exportmarkt. Zijn topproduct zijn de beelden van de Grote Leider. Groetende Mao's in alle mogelijke formaten gaan er vlot over de toonbank. In de Dansaertstraat wordt de figuur ontdaan van elke politieke connotatie en vinden kaviaaretende en champagnedrinkende hippe kopers het gewoon grappig.



Een tweestromenland

Tot hiertoe kwamen Vietnamezen slechts terloops ter sprake. Met negentien van de vijfenveertig winkels en restaurants vormen ze na de Chinezen de tweede grootste etnische groep in de Dansaertwijk. De voormalige “Dakao” in de Dansaertstraat was een vroege uitzondering. De meerderheid streek pas aan de Beurs neer in de loop van de jaren 1990 en 2000. De reden hiervoor schuilt in het verhaal van hun migratiegeschiedenis naar Brussel.

In 1975 waren de Verenigde Staten leeg gedropt. Bomben en napalm hadden niet verhinderd dat de communistische Vietcong vanuit het noorden het nationalistische zuiden op de knieën kreeg. De strijd werd beslecht met de val van Saigon. Noord- en Zuid-Vietnam werden van dan af onder hetzelfde rode bewind geplaatst. Tot het einde van de jaren 1980 hield het nieuwe regime een harde en repressieve communistische lijn aan.

De val van Saigon was een bepalende gebeurtenis die de aanwezigheid van Vietnamese Brusselaars messcherp in twee groepen sorteerde. De stroom die de hoofdstad vóór 1975 bereikt had, bestond uit studenten. De stroom die volgde, was samengesteld uit vluchtelingen. Zo eenvoudig kan migratie voor één keer zijn.

“In 1967 reisde ik naar Brussel om in de buurt van Montgomery handelsstudies aan te vatten. In het westen gaan studeren was high standing. Veel goeode families stimuleerden hun kinderen in die richting”, vertelt My met nimmer aflatende fonkelende oogjes. “De eerste keuze was Frankrijk, maar door diplomatieke geschillen kreeg ik geen visum. Vanuit de erfenis van ons koloniaal verleden keek ik vervolgens uit naar andere Franstalige landen. Zwitserland was onbetaalbaar. Het werd België. Putje winter. De eerste keer dat ik sneeuw zag.”

Het merendeel van de studenten kwam uit het door de Verenigde Staten gesteunde zuiden van Vietnam. De eersten kwamen toe omstreeks 1964. Luik en Brussel waren de richtsteden. My herinnert zich in de beginfase een groep van nauwelijks een honderdtal Vietnamezen. Nadien steeg dit aantal als gevolg van de verslechtering van de relaties tussen Parijs en Saigon. De hoofdmotivatie van de migranten was om door studies te sleutelen aan betere toekomstmogelijkheden in Vietnam. Vaak speelde de verhuisbaarheid van de kennis een rol in de keuze van de studierichting. Technische en wetenschappelijke opleidingen beten de spits af, gevolgd door geneeskunde. Ingenieur of veearts waren in geval van terugkeer immers zeer toepasbare beroepen.

Naast het behalen van diploma's kon ook het oorlogsgeweld bepalend zijn voor de migratiekeuze. Veel families stuurden hun kinderen naar het buitenland om ze te behoeden voor de dienstplicht en het gewapende conflict dat vanaf 1964 in volle heftigheid was los gebarsten.

De beeldvorming over de strijd werd in de jaren 1960 soms heel anders geconstrueerd dan in de latere oorlogsfilms die Amerikanen vaak hielpen om hun Vietnamtrauma te verwerken. My herinnert zich ten tijde van het Noord-Vietnamese Tet-offensief in 1968 hoe er aan de Université Libre de Bruxelles een vechtpartij losbarstte tussen Belgische anti-imperialisten en Zuid-Vietnamese studenten. De mei-'68 generatie stelde de Amerikaanse betrokkenheid in Vietnam steeds meer in vraag. *“Wij hielden geldinzamelingen door in Brussel de cafés af te schuimen. Heel vaak vroeg men mij of ik uit het zuiden of het noorden kwam. Voor anticomunisten uit het zuiden liet men doorgaans zijn portefeuille in de broekzak.”*

1975 was een keerpunt. Saigon werd ingenomen en herdoopt tot Ho Chi Minhstad. Het over meerdere duizenden kilometers uitgerekte, smalle land werd aan elkaar geklit onder de noemer Socialistische Republiek Vietnam. Al wie voordien in

het zuiden met de Fransen en de Amerikanen had meegewerkt, werd opgepakt en geformateerd in heropvoedingskampen. De katholieke minderheidsgroep werd gelinkt aan de voormalige Franse kolonisatoren. Oudgedienden in het Zuid-Vietnamese leger werden gearresteerd. Ook de vader van My, een officier die nochtans al een eeuwigheid op pensioen was. Vietnamezen die al in Brussel waren, zouden er blijven. Migratie was voor hen eensklaps onomkeerbaar geworden. Zeker omdat de meeste studenten rijke ouders hadden waaraan het nieuwe communistische regime zich vergreep. Veel studenten vroegen asiel aan en ondernamen pogingen om familieleden te herenigen.

In het Sint-Pietershospitaal in de Marollen illustreert chemicus Manh deze krijtlijnen. *“Mijn grootvader was ten tijde van het Franse Indochine een soort van gouverneur. Nadien werkte ook mijn vader voor de Fransen. Mijn ouders lieten me in 1970 in Bergen studeren. In 1975 verhuisde ik met een diploma op zak naar Brussel. Dat rampenjaar sloot meteen alle deuren. Terugkeren kon niet meer. Ik verkreeg heel gemakkelijk asiel. Mijn vader was een mikpunt geworden, maar slaagde er toch in om naar Frankrijk te ontkomen. Via familiehereniging kon ik later mijn moeder laten overbrengen.”*

Vanaf 1975 kwam in golven een vluchtelingenstroom op gang die midden jaren 1990 op twee miljoen mensen werd geschat. Meer dan 750.000 van hen vluchtten per boot. Dagenlang ronddobberen in gammele schuiten in de hoop om door koopvaardij schepen te worden opgevisst of anders zelf de kusten van Maleisië en Thailand te bereiken. Voor ongeveer 100.000 bootvluchtelingen bleek die hoop vals. Ze verdronken of werden slachtoffer van piraterij. Onder de vluchtelingen zaten militairen, ambtenaren, hoogopgeleiden en grondbezitters. Maar ook arbeiders, vissers, boeren of jonge mensen die vreesden om naar het front te worden gestuurd. Vietnam hield immers niet op met vechten. In 1979 was het zijn buurland Cambodja binnengevallen.

Quyên van restaurant “Little Asia” vertelt hoe haar vader

schaakmat was gezet. *“Hij was chauffeur in het Zuid-Vietnamese leger. Na 1975 zat hij zonder het goed en wel te beseffen van het ene op het andere moment in het verkeerde kamp. En dit trof ook de rest van de familie die door het regime voortaan officieel drie generaties lang zou worden gewantwoord en weggediscrimineerd op de arbeidsmarkt. We plooiden ons terug op ons dorp waar we trachtten rond te komen van de visvangst. In 1981 ondernam mijn vader een tweede vluchtpoging. Met een zestigtal mensen op een boot bereikte hij de oceaan en werd hij na vijf dagen opgepikt door een Belgisch schip. Na enkele passages in Aziatische vluchtelingenkampen werd hij door België onthaald. In 1986 had hij een voldoende stevige economische basis bij elkaar gewerkt om de rest van zijn gezin te kunnen laten overbrengen.”*

Doorgaans wordt de nadruk gelegd op migratie als gevolg van politieke repressie. Antropologe Kathleen Ghequiere nam een enquête af waaruit blijkt hoe onderontwikkeling eveneens een rol speelde. Van de ondervraagden verklaarde 55% dat ze gevlucht was om economische redenen. 25% deed dit om te ontsnappen aan de dienstplicht, 8% om politieke redenen en 4% om hun familie te verwoegen. In Vietnam staan in veel huizen drie beeldjes die evenzoveel wensen symboliseren: een lang leven, veel nakomelingen en welstand. De druk van familieleden op jongelingen om te vertrekken en geld te verdienen was reëel. Het politieke verhaal werd zoals vaak verhaspeld met een economisch.

Voormalige studenten en vluchtelingen. Dat zijn de groepen die in enkele decennia tijd gevormd werden. In Brussel kun je die vervolgens verder sorteren op basis van hun politieke stellingname en religieuze achtergrond.

Vanaf de jaren 1980 stuurden immers ook de kaderleden van de communistische partij hun kinderen naar België om te studeren. Hierdoor ontstond gedurende een vijftiental jaar een gespannen klimaat dat soms in knokpartijen kon uitlopen. Door de band genomen, hielden pro-gezinden zich eerder dis-

creet op de achtergrond. Terwijl beklemtoonden de anticommunisten in het verenigingsleven de culturele eigenheid van de Vietnamezen. Op deze manier wilden ze zich onderscheiden van de uniforme communistische ideologie die alle identiteitsverschillen gladstreek. Het kwam erop aan om de echte Vietnamese waarden in stand te houden totdat het regime zou verdwenen zijn.

De politieke tegenstelling zou geleidelijk aan verwateren. Vandaag gaat het hooguit om wat gevoeligheden binnen de gemeenschap. Wat wel overeind blijft, is de religieuze opsplitsing. Een groep van katholieke Vietnamezen onderscheidt zich van een boeddhistische. De eerste komt elke zondag samen in de Karmelietenkerk op de Gulden-Vlieslaan in Elsene. Boeddhisten hebben een tempel in Sint-Gillis en één in Brussel-Stad.

De professionele inschakeling in België is doorgaans goed gelukt. Vietnamezen hebben een arbeidsethos van hard werken en vooruit willen gaan. De afwijzing van middelmatigheid is een culturele referentie. Onder de eerste generatie vind je soms wel een terugval ten opzichte van de positie die voordien in Vietnam ingenomen werd. Een dokter kon dan in Brussel degraderen tot verpleger. Maar met bedienden, onderzoekers en managers vertoonde de tweede generatie vrij snel bijna geen beroepsverschillen meer met Belgen.

Op de arbeidsmarkt springt de horecasector het meest in het oog. Vietnamese restaurants ontstonden later dan Chinese. Voor Chinezen was de horeca van meet af aan een doel op zich, terwijl voormalige Vietnamese studenten hoogeschoold waren en vaak andere prioriteiten hadden. Het was vooral de generatie van de bootvluchtelingen die zich in de sector inwerkte. *“Als je aankomt met niets, dan is horeca een relatief makkelijke opstap”, zegt My.*

Hoewel! Ghequiere wijst enerzijds ook op oud-studenten die omschakelden na een professionele mislukking en anderzijds op

oorspronkelijke handelaars die vanuit Vietnam met een duidelijk economisch project aankwamen. In 1996 telde ze 150 Vietnamese restaurants in Brussel. Naast economische rentabiliteit kan de keuze voor de horeca volgens haar ook nog door andere factoren worden verklaard. Door de inschakeling van kinderen en familieleden versterkt een restaurant de samenhang van de familie. Voeding is bovendien niet enkel een sterk cultureel element. Het is ook duur vanwege de importkosten. Een restaurant staat dan garant voor het voeden van de familie.

Amper bestudeerd, maar interessant om in enkele paragrafen te evoqueren, is de groep van Chinese Vietnamezen in Brussel. In de Van Praetstraat is er zo een familie van vertegenwoordigd. Hun eerste restaurant “Bambou fleur” opende al in 1987 zijn deuren. Samen met restaurant “Thanh Binh” en de voormalige “Chinatown” was dat een koploper in de straat. Op het einde van de jaren 1990 breidde de familie haar imperium uit met “Lune de miel” en nog later met “Rêve d’Asie” en “K-Touch”.

In Vietnam behoorden Chinese Vietnamezen in 1999 tot de zesde grootste minderheid. Hun migratie vanuit China startte in de 17^{de} eeuw en hield aan tot in de 20^{ste}. De zuidelijke Chinese provincie Guangdong was een belangrijk aanvoerbekken. Deze groep spiegelt zich niet aan het politieke China, maar behield wel haar Chinese culturele identiteit. Doorgaans spreken ze zowel Chinees als Vietnamees, terwijl etnische Vietnamezen enkel hun eigen taal machtig zijn. Waar Vietnamezen meer individualistisch zijn ingesteld, functioneren ze ook op een veel sterkere communautaire basis.

Chinoviets konden zich opwerken tot stevig gevestigde zakenlui met belangrijke concentraties in bijvoorbeeld Ho Chi Minhstad. Na afloop van de Vietnamoorlog werd dit meteen hun ongeluk. Los van het feit dat ze hoe dan ook al voornamelijk in het nationalistische zuiden woonden, werden ze voortaan beschouwd als kapitalistische handelaars. Wanneer de Volksrepubliek China vanaf 1979 ook nog Cambodja steunde

tijdens de oorlog met Vietnam was het hek helemaal van de dam. De communistische overheid startte campagnes tegen zijn Chinees-Vietnamese onderdanen. Daarop sloten die zich massaal aan bij de vluchtelingenstroom.

Het zou interessant zijn om hun etnische eigenheid na te gaan. Je spreekt per slot van rekening over een groep die een dubbele beïnvloeding heeft ondergaan, eerst in Vietnam, vervolgens in het westen. Wat blijft er dan van over? Taal? Enkele etnische Vietnamese Brusselaars halen in één adem de communautaire reflex aan.

Apocalypse Now

Gebrek aan tijd speelde nagenoeg alle Vietnamese restaurateurs aan de Beurs parten voor een uitvoerig interview. Om toch een beeld te geven van hoe vluchten in zijn werk kon gaan, ontspint Dong, een meester in de traditionele Vietnamese gevechtskunst, zijn verhaal.

“Ik ben geboren in 1961 in het centrum van Vietnam, vlakbij de grens met Laos en onder de 17^{de} breedtegraad die het noorden van het zuiden scheidde. Ik groeide op in een dorp. Mijn vader sprokkelde er zijn loon bijeen als transporteur en landbouwer. Mijn moeder hield zich bezig met artisanat. Ze hadden dertien kinderen.

Met het uitbreken van de oorlog kwam het vanaf 1963 aan op overleven. Geen plannen maken, niet dromen, enkel in leven trachten te blijven. Kilometers stappen voor drinkwater, tijdig lijken begraven om infecties te voorkomen. Er vielen zowel bommen van de communisten als van de Amerikanen. Ik herinner me het schouwspel van de B52-bommenwerpers. Tijdens het Tet-offensief van 1968 moesten we afdalen in een put van een tiental meter diep. We hoorden de doffe bominslagen. Toen we naar buiten kwamen, lag ons dorp in puin. Ik was toen zeven jaar oud en hielp mee om de slachtoffers te begraven. Eerst boezemde dit angst in, nadien trad een vorm van gewenning op. Toen ik twaalf jaar was, begroef ik twee van mijn broers. Kort daarna trok ik alleen naar een stad in Laos. Dat land was al op een even verpletterende manier meegesleurd in het oorlogsgeweld.

In die stad tegen de grens met Thailand kon ik voor onderdak terecht in een pagode van boeddhistische monniken. Ik begon heel hard en gratis te klussen. Water halen, kuisen, die dingen. Sulaan werd ik voorgesteld aan ambachtsmeesters en kon ik telkens voor kleine periodes bij hen gaan werken voor kost en inwonen. Ik leerde schrijnwerkerij en elektromechanica. Na twee jaar had ik iets van



een 50 euro opzij gelegd.

Ik keerde terug naar mijn geboortedorp. Meteen erna, in april 1975, werd Vietnam officieel communistisch. Het leger viel ons dorp binnen om alle andersdenkenden eruit te halen voor de heropvoedingskampen. Mijn vader was steeds neutraal gebleven, maar had uit voorzorg toch maar alle familieherinneringen verbrand. Er heerste een paranoïde sfeer. In datzelfde jaar zei hij tegen me “Ga! Maak je leven, zo ver mogelijk weg van hier”. Waar en hoe vertelde hij er niet bij. Enkel “Ga!”

Ik besloot om naar die Laotiaanse stad terug te keren. Daar kwam ik drie andere Vietnamezen tegen die me meesleepten in een vlucht poging naar Thailand. We stapten urenlang naar een plek waar we de brede Mekongrivier tussen Laos en Thailand konden overzwemmen. Een hachelijke onderneming. Er waren stroomversnellingen en in het midden lagen er eilanden met Laotiaanse communistische grenswachters die met spots de rivier afspeurden op vluchtelingen. Maar vooral, ik kon als veertienjarige niet zwemmen. Met een bananentak en de drie anderen die me voort trokken, is het gelukt. Tenminste, het is uiteindelijk de stroom geweest die me op Thaise bodem afzette. Halverwege zijn mijn kompanen verdwenen. Ik hoorde nooit meer iets van hen.

Thailand zat toen in een periode van militaire rechtse dictaturen en was erg wreed ten aanzien van vluchtelingen. Het vermoeden van linkse spionage was nooit ver weg. Ik belandde samen met zestien anderen eerst gedurende zes maanden in een cel van enkele vierkante meters. Nadien werd ik getransfereerd naar een van de kampen die de Verenigde Naties hadden opgezet. Wat vaak vergeten wordt, is dat de dagelijkse werking in die vluchtelingenkampen werd overgelaten aan de Thaise autoriteiten die voor het minste geringste schoten. Ik verbleef er drie jaar. Vijf gebouwen in een vallei en prikkeldraad er rond. In het kamp leerde ik de eerste knepen van de traditionele Vietnamese gevechtscunst die ik nu al jaren in België onderwijfs.

Geregeld kwamen er delegaties langs van de Verenigde Naties. Wie hun lijsten onderschreef, kon naar landen zoals Frankrijk, Canada of Australië worden overgebracht. Ik zette mijn naam overal op, maar het werd uiteindelijk België dat in 1979 samen met de andere landen van de Benelux een van zijn plaatsingsprogramma's had opgestart. Ik werd geselecteerd en overgebracht naar Bangkok. In een gezondheidscentrum moest je een nieuwe selectie doorstaan. Ik was in goede conditie, maar was bang dat ik tuberculose zou hebben. In het kamp had ik immers een patiënt tot aan zijn dood bijgestaan. Mijn angst bleek ongegrond.

Bij de aankomst op de luchthaven van Zaventem werd ik opgevangen door het Rode Kruis en meteen met de ziekenwagen overgebracht naar het Erasmushospitaal in Anderlecht. Ik moest worden gedesinfecteerd. Dat was allemaal behoorlijk bangelijk. Plastieken slangen, zuurstofmaskers, apparatuur die ik nog nooit had gezien. Daarna werd ik geplaatst in het opvanghuis “La Mélodie”, naast de kerk van Laken. Voormalige Vietnamese studenten kwamen er een twintigtal vluchtelingen bijstaan met informatie over België en leerden ons een elementaire Franse basiswoordenschat.

Binnen de week kreeg ik van het Rode Kruis werk als mechanicus aangeboden. Ik deed dit tot 1983 in combinatie met een resem andere activiteiten. Ik wilde mijn culturele achterstand inhalen. Ik gooide me op lessen Frans, volgde notenleer en ontwikkelde mijn gevechtscunst. Tot 1990 nam een Vietnamees me in dienst in zijn fotolaboratorium, maar stilaan ging mijn grootste aandacht uit naar de sport. Het Théâtre National vroeg me om les te geven in valtechnieken. Televisiezenders vroegen me als stuntman en erg vroeg al begon ik met de uitbouw van mijn eigen school. Vanaf 1990 kon ik voltijds leven van de gevechtscunst. Ik keerde enkele malen naar Vietnam terug om de oude meesters te ontmoeten en me te vervolmaken. In 1998 opende ik in Woluwe mijn École Internationale Trang Si Dao.”



Een culinaire lappendeken

De Aziatische restaurants vertegenwoordigen aan de Beurs vaak bepaalde regio's. Bovendien is die regionale keuken in een migratiecontext steeds in min of meerdere mate onderhevig aan beïnvloeding. Toch zijn er duidelijk verschillen tussen de Chinese, Thaise, Vietnamese en Japanse keuken.

De Japanse keuken verschilt misschien het meest van de andere keukens omwille van de consumptie van voornamelijk vis en andere producten uit de zee, zoals zeewier. Fijne zeewierblaadjes of "nori" worden gebruikt om sushi's te maken, maar bijvoorbeeld ook in de vorm van een soort chips die als snack uit het vuistje worden gegeten. Dikke zeewiervellen dienen als basis voor visbouillons. Japan onderscheidt zich tevens door het eten van rauwe vis. Dit is uniek voor Azië. Maar ondanks de relatief grote culinaire uniformiteit slopen er ook Chinese en Westerse invloeden in de Japanse keuken binnen. Belangrijk om aan te stippen, is dat Japanners, op een meer ingrijpende en doorgedreven wijze dan andere gemeenschappen, erin slagen om ingevoerde cultuurelementen, waaronder culinaire gewoontes en gerechten, zodanig aan te passen aan de lokale context dat ze na verloop van tijd geheel en al gedomesticeerd worden als "typisch Japans". Het meest bekende voorbeeld op culinair vlak is wellicht dat van "ramen". Dit zijn noedels die oorspronkelijk afkomstig zijn uit China, maar doorheen de tijd zo zeer deel zijn gaan uitmaken van de Japanse populaire keuken dat ze nu als typische Japanse snack worden beschouwd.

De Chinese keuken aan de Beurs reflecteert enkele regionale culinaire tradities, maar zeker niet allemaal. Grosso modo kun je China opdelen in vier culinaire regio's: de noordelijke (jing-cai), de westelijke (chuan-cai), de zuidelijke (yue-cai) en de oostelijke (shanghai-cai). In Noord-China wordt geen rijst, maar vooral noedels en Chinees brood (*mantou*, *baozi* en *bing*) als basis-

voedsel gegeten. Het noedelrestaurant "Au bon bol" serveert gerechten uit Lanzhou in Noord-China. Pas ten zuiden van de Yangzi-rivier begint de dominantie van de rijstconsumptie, hoewel er ook daar veel verschillen zijn tussen bijvoorbeeld de Shanghaiense (Oostelijke), Cantonese (Zuidelijke) en Sichuanese (Westelijke) keuken.

De Shanghaiense keuken gebruikt overvloedig zeevruchten, zoals zeekomkommer, garnaal en krab en heeft een uitgesproken voorkeur voor de zoete smaak. De Sichuanese keuken is vooral pikant door het gebruik van chilipepers en de typische Sichuanpeper. Misschien is de Cantonese keuken het meest bekend bij het grote publiek omwille van gerechten zoals de *dim sum* hapjes. In Hong Kong en Canton worden die echter louter als ontbijtsnack gegeten. De Cantonese keuken hecht veel belang aan de oorspronkelijke smaak en sappigheid van het product en voegt weinig kruiden toe. Groenten, vis en vlees worden in Canton bij voorkeur gewokt of gestoomd, zodat de natuurlijke smaak van de ingrediënten blijft behouden. Anderzijds is de zoetzure smaak er erg geliefd. In de restaurants aan de Beurs wordt deze filosofie niet altijd gevolgd omdat Belgen en Europeanen doorgaans een voorkeur hebben voor smaakrijke gekruide gerechten, vaak gefrituurd en liefst met veel saus. De echte stoomkeuken geraakt hierdoor op het achterplan.

Vandaag treden veel regionale keukens uit hun geografische harnas. Waar ze voordien alleen genuttigd werden door de eigen gemeenschap en klaargemaakt in huiselijke kringen, worden ze in alle uithoeken van China op restaurant steeds meer gecommercialiseerd. Er is ook veel interesse voor het exotische eten van de vele minderheden in China.

Net zoals de Chinese keuken is ook de Thaise onderhevig aan regionalisme. Toch zijn er enkele vrij algemeen geldende basisprincipes. Zo is er het beginsel van de vijf fundamentele smaaksensaties, dat men tracht te integreren in één maaltijd en soms in één gerecht. Deze smaken zijn pikant, zuur, zoet, zout en bitter.



Ook het veelvuldige gebruik van verse kruiden en groenten is typisch voor alle regionale keukens. Vooral aubergines in allerlei vormen en kleuren doen het goed. Twee typische ingrediënten zijn *nam pla* (vissaus) en *kapie* (garnalenpasta). Door de eeuwen heen werd de Thaise keuken in al zijn verscheidenheid sterk beïnvloed door bijvoorbeeld China en het Indische subcontinent.

De Vietnamese keuken onderscheidt zich door het gebruik van verse groenten en kruiden. Vooral het gebruik van de *nuoc mam-saus*, een dunne bruine vissaus met een penetrante geur, is typerend. Zoals in de Zuid-Chinese keuken wordt een wok gebruikt om de ingrediënten te roerbakken. Verder werd de culinaire traditie tijdens de koloniale periode door de Franse overheersers beïnvloed. Dit blijkt uit het rauw serveren van groenten en het drinken van koffie na de maaltijd.



Meer?

Aan de faculteit antropologie van de KU Leuven heeft Ching Lin Pang jarenlang onderzoek gedaan naar de Chinese migratie in België en Europa, hun ondernemerschap en Chinatown. Naast wetenschappelijke output heeft ze sinds haar eerste publicatie in 1992 meermaals en gul haar expertise verleend aan de Belgische en Nederlandse media, het verenigingsleven en de kunstensector. Haar meest recente artikel bespreekt de twee Chinatowns in Antwerpen en Brussel. Het werd opgenomen in een internationale publicatie (Routledge) over multiculturele buurten als plaatsen van vermaak en toerisme.

Kathleen Ghequière heeft in haar doctoraat in 1996 ook aandacht besteed aan Vietnamese Brusselaars.

Niet zo geprikkeld om al dit werk in de KU Leuven op te vragen en liever een gegidste buurtverkenning? Surf dan naar www.caldenbergabe.be en klik door op “Stemmen uit Babel” en de wandeling “Draken aan de Beurs”.

Tot slot dank aan alle Chinezen en Vietnamezen die ons trakteerden op tijd en bijzondere dank aan Joris Sleebus (Brukselbinnenste-buiten) voor zijn verrijkende inhoudelijke opmerkingen.



COLOFON

Draken aan de Beurs is een initiatief van Erfgoedcel Brussel en Stemmen uit Babel, een project rond interculturaliteit in Brussel

Auteur: Ching Lin Pang en Hans Vandecandelaere

Fotografie: Hans Vandecandelaere

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

Redactie: Erfgoedcel Brussel

Eindredactie: Karen Van den Bossche

Druk: Drukkerij Verhoeven

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/2012/7025/25





Vanaf het midden van de jaren 1980 landde in Brussel een nieuwe eerste generatie van Aziatische migranten die aan de voordeur van de Beurs en op basis van een relatief hoogstaand creatief en flexibel ondernemerschap stapsgewijze een opmerkelijke handelscluster begon uit te bouwen. Op het vlak van culinaire traditie en decoratieve aankleding van de restaurants ontstonden duidelijke verschillen ten aanzien van de Chinese garde die hen in de jaren 1960 en '70 vooraf ging. “Draken aan de Beurs” legt historische achtergronden en actuele tendensen bloot en brengt verhalen van achter de schermen van warenhuizen, horecazaken en geschenkwinkels.