

'Dit is een reactie tegen architectuurmagazines'

Michael De Lausnay toont foto's interieurs Lakense Modelwijk



Het modernisme van Renaat Braem wordt doorbroken door de vrije inkleiding ervan door de bewoners van de Modelwijk. © Michael De Lausnay

LAKEN – Nog tot 29 maart loopt een kleine fototentoonstelling in het Cité Culture van de Modelwijk in Laken. Michael De Lausnay toont er het resultaat van een project dat hij kon realiseren met de financiële steun van de Vlaamse Gemeenschap: 56 kleurenfoto's van de woonkamers van de bewoners van de wijk.

Van onze redacteur Peter Dhondt peter.dhondt@bdw.be

De Lakense Modelwijk is in de eerste plaats het werk van de modernis-

tische architect Renaat Braem, die de eerste plannen ervan voorstelde op Expo '58. Het duurde echter nog tot begin jaren 1970 vooraleer de 12 appartementsblokken met sociale huurappartementen onder de hoede

van de Lakense Haard er ook echt stonden. Nu, meer dan dertig jaar later, komt er een grote algemene renovatie. Brandveiligheid en isolatie kunnen zeker beter en moeten aangepast worden aan de huidige

standaarden. Vooral de blokken 9, 10, 11 en 12 zijn, hoewel ze het laatst gebouwd werden, dringend aan een opknappbeurt toe: een gevolg van het gebruik van slechtere materialen in een tijd van economische crisis. Ondanks het sluimerende verval laten de foto's van Michael De Lausnay verzorgde en propere appartementen zien. De mensen lijken hier graag

te wonen en van de Modelwijk hun thuis gemaakt te hebben. De liefde waarmee de bewoners hun interieur hebben ingericht, getuigt van trots, en de knusheid is soms aandoenlijk om te zien. Opmerkelijk aan de foto's van Michael De Lausnay is dat ze de interieurs van de bewoners steeds letterlijk vanuit hetzelfde standpunt tonen. Zo accentueert de fotograaf dat elke leefruimte in elk van de 1000 appartementen identiek is, en wordt een zekere afstand bewaard: het enige wat verschilt is de inkleiding door de bewoners en dat maakt de foto's erg persoonlijk. Het salon als belangrijkste ruimte van de woning, als ontvangtplaats voor gasten. De fotograaf is hier de gast, die met gepaste en haast ceremoniële trots naar het salon geleid wordt. Van manipulatie is hier echter geen sprake. De Lausnay sprak bewoners aan en als die akkoord waren, werd meteen nadien de foto genomen. Geen tijd dus voor een snelle poetsbeurt, maar dat was duidelijk ook niet nodig. Vaak zijn de bewoners zelf ook niet op de foto's te zien: dat is alleen zo wanneer ze zelf bleven zitten. Wel werd gevraagd alle aanwezige verlichting te doen branden, wat zeker bijdraagt tot de warme sfeer van de foto's. "Door steeds letterlijk hetzelfde standpunt in te nemen in elke woning, was het ook niet mogelijk om bepaalde elementen uit het interieur te accentueren, en dat deed ik bewust zo", zegt De Lausnay. "Door te werken met grote negatieven, kon ik haarscherpe afdrucken maken, waardoor je elke foto echt tot in de details kan lezen, en de steeds identieke maar telkens anders ingevulde ruimtes kan vergelijken en interpreteren. Daarom is dit ook geen architectuurtentoonstelling. Het gaat om de bewoners en hoe zij hun dagelijkse leefruimte inkleiden en invullen." "Het is zelfs een beetje een reactie tegen de vertekende manier waarop architectuurmagazines leefruimtes voorstellen, met veel helder licht en ruimte." zegt De Lausnay. "Dat is niet hoe mensen leven. De modernistische appartementen van Braem zijn strak en helder opgevat, maar de foto's tonen dat de bewoners zo niet leven. Vaak is het interieur een verzameling van allerlei stijlen die absoluut niets te maken hebben met het modernistische ideaal."

Modelwijk007CitéModèle, een fototentoonstelling van Michael De Lausnay in Cité Culture, Allée du Rubis, 1020 Brussel. Gratis toegang. Open van dinsdag tot donderdag en op zaterdag van 12 tot 17 uur. Op donderdag ook 's avonds open van 20 tot 23 uur. Gesloten op vrijdag en zondag. Nog te bezoeken tot 29 maart. Info@michaeldelausnay.be



Escaveche

Mensen houden niet van graten. Je moet maar voor de viswinkel werken, je hoort niets anders dan "Er zitten toch geen graten in?" Verder wordt er druk gedaan over een bejaarde koningin van Engeland die ooit bijna gestikt zou zijn in een graatje, maar bij echte mensen gebeurt zo iets niet. Ik stelde ooit de vraag aan een Brusselse keel-neus-oorspecialist, en die haalde zijn schouders op. Een graatje dat vastzit in de slokdarm, dat komt heel nu en dan wel voor, zei hij, maar levensbedreigend? Dat had hij nog niet meegemaakt.

Aan mijn eigen aversie tegen graatjes kwam een einde toen ik een Japanse ontmoette aan tafel. Wij waren beiden een bijzonder gratig stukje vis aan het aanvallen en ik vroeg of zij dan geen last had. Neen hoor, zei ze, in Japan knabben we ze in stukjes en slikken ze gewoon door. Daar stond ik paf van. Ik ben het sindsdien ook begonnen doen, en ja hoor, dat gaat prima. Gewoon niet bang zijn van die dingen en goed kauwen, dat is het belangrijkste.

Maar een Europeaan zou geen Europeaan zijn zonder hiervoor een technologische oplossing te vinden. Laten we die graten oplossen met zuur, dachten ze. En zo kwam de escaveche op tafel. Het woord zelf verwijst, zegt men, naar een Arabische of Perzische origine, maar deze bereidingswijze heeft zich vooral in Europa ontwikkeld als "gebakken vis in 't zuur". In ons eigen landje zou de escaveche met de Spaanse legers zijn meegekomen, om zich te installeren langs de oevers van de Oise en andere Waalse wateren. De Escaveches van Virelles, Chimay en Macquenoise zijn de beroemdste. Het principe is eenvoudig: Wentel uw karige vangst van de dag in bloem, bak in de pan met ruim wat vetstof, blus met azijn, vlei alles in een pot en laat minstens vier dagen trekken. De keuken is geëvolueerd en van een oplossing voor gratige vissen werd de escaveche een toeristische attractie tussen Samber en Maas. Je eet hem tijdens de zomermaanden op een terras, koud en met frieten. De makers gaan dan al snel vals spelen. Wie wou er nu nog kleine stekelbaarzen en blekjes met kop en al op zijn bord. Daar kwam al snel goedkope zeevis, zoals hondshaai, voor in de plaats. Maar haai, dat weet iedereen, heeft geen graten. Dus is er eigenlijk ook geen enkele reden om die vis in azijn klaar te maken. Daarenboven zit er in echte graten gelatine, in roggen en haaien niet. Dus moet je gaan knoeien met blaadjes gekochte gelatine. Allemaal nep!

Authentiek Laten we hier in Brussel, waar je nog echte kleine visjes kunt vinden, eens een authentieke escaveche in elkaar toveren. Om te testen of het werkt, heb ik in een eerste proef spierinkjes (éperlans) gebruikt, dat zijn de kleinste

visjes op de markt. Er is bij die creaturen geen beginnen aan om ze schoon te maken of te ontkoppen. Dus droogde ik ze af op keukenpapier, dumpte ze (zo'n 300 gram visjes) in een broodzak met enkele lepels bloem. Goed geschud met de zak en dan in de zeef gedaan om de overtollige bloem te verwijderen. Ondertussen een pan laten heet worden met een fikse scheut olijfolie, en de visjes daarin vrolijk laten bakken. Dat duurt natuurlijk helemaal niet lang, ze zijn toch zo klein. Wanneer ze krokant waren, de dingetjes eruit gevist en in een glazen pot geveild. Enkele lepels van de rest van de bloem, die onder de zeef was achtergebleven, in de pan gedaan met de hete olie en als roux laten bakken tot een beige roomachtig mengsel. Ondertussen goed zout en peper over gestrooid, een takje peterselie, een laurierblad en eventueel wat jeneverbessen bij gedaan, zo wil het de traditie (maar het kan ook zonder). Dan een glas azijn over gegoten en een half glas water. Al roerend laten opkoken en over de afkoelende visjes in de pot gegoten. (Je versiert de vis eerst nog met enkele dunne schijfjes citroen). De pot verder laten afkoelen en weggezet in de ijskast gedurende vier dagen, maar het mag ook een week zijn. Ho- pla, ik had een heerlijke escaveche van spiering, niet alleen lekker, maar ook volledig graatloos, je kon de vis zelfs smeren op de boterham. Onder mijn tanden hoorde ik hier en daar nog een kraakje, misschien een tandje of een otolietje (gehoorssteentje) dat mijn scheikundig offensief had doorstaan. Niets om over te klagen. Bij het volgende experiment (zie foto) heb ik voor wat grotere visjes gekozen. Hier zijn het steenpostjes (tacauds), een zeer banale vis die voor een prikje bij de Marokkaan ligt. Ik had echte riviervis gewild, maar buiten grote moten karper kon ik niet veel te vinden, tenzij forel, dat was wat al te makkelijk. Deze 'potsen' heb ik deze keer wel schoongemaakt door er even de ingewanden uit te snijden (gebeurt in een wip). De vis door gekruide bloem gewenteld en verder op net dezelfde manier bereid als de spierinkjes. Ik heb de foto genomen als ze in de bewaarpot lagen, net voor de saus erover ging, anders kon je niks meer zien. Ik had de koppen er af kunnen halen, maar ik heb wel de natuurlijke gelatine van de graat nodig. Dat is juist het exclusieve aan de Waalse escaveche. Het eventuele gebrek aan natuurlijke gelatine wordt gecompenseerd door met wat overtollige bloem ook nog eens een dikke roux te bakken. De kok speelt hier op twee paarden. Het meesterschap bestaat erin een geleiachtige, maar niet te pappige saus te krijgen. Proberen maar, vis met opgeloste graten. Smakelijk.

In Japan knabbeln ze visgraatjes in stukjes en slikken ze gewoon door. Daar stond ik paf van.

nick.trachet@bdw.be

Winnende foto's senaatwedstrijd 50 jaar Europa



BRUSSEL – Vorige week vrijdag werden de winnaars bekendgemaakt van de Fotowedstrijd 50 jaar Europa. De wedstrijd werd uitgeschreven door de Senaat in het kader van de herdenkingsvieringen van 50 jaar Verdrag van Rome. Europese voorzitter Jacques Delors (foto), EU-commissaris Karol Van Miert en EU-parlementairen als Annemie

Neyts en Leo Tindemans reikten de prijzen uit voor de drie categorieën. Bart Dewaele won in de categorie Beroepsfotografen met Tram 44. Jacques Delplan met een foto van fuivende jongeren voor de categorie Amateurfotografen en Bart Röntgens won de eerste prijs in de categorie Jeugd fotografie met een intrigerend beeld van Thurn & Taxis. Onder de ingezonden foto's, die nog tentoongesteld zullen worden door de Senaat, zijn vooral portretten van allochtone jongeren en migrantengeneraties te vinden. U kan het fotomateriaal bekijken op onze hyperlink www.brusselnieuws.be/fotowedstrijd.

JMB

Vrijdag in FLOERE FOX GOES RESTO
Julien Vrebos gaat deze week op bezoek bij "Brasseries Georges". Daar ontfutselt hij de geheimen van de belangrijkste culinaire monumenten van de Brusselse horeca. Op zijn "Juliens" natuurlijk!

Zaterdag in VGC RUBRIEK
tvbrussel brengt verslag uit van de extra plenaire vergadering van de raad van de VGC van dinsdag 20 maart. De extra VGC-zitting gaat over Onderwijs.

tvbrussel, oog voor Brussel www.tvbrussel.be

DE ARK



Poes van 't stroet

Ik ben Biscotte, een jonge poes die vorig jaar op zoek was naar een thuis. In het najaar nestelde ik me een aantal dagen in een tuin in Molenbeek. De bewoners en ik beslo-

ten dat ik er kon blijven en gebruik maken van de tuin, de kelder en het kussentje in de living. Sindsdien ben ik van 't straat.

A. Vandenoetelaer, Molenbeek

AGENDA

DEZE WEEK IN

Brussel viert deze week de vijftigste verjaardag van het Verdrag van Rome, de start van de Europese Gemeenschap. Agenda somt voor u de grote evenementen op en loodst u door Visit(e), een selectie uit de collectie hedendaagse kunst van de Bondsrepubliek Duitsland. En komen ze nu uit het warme zuiden of uit het Hoge Noorden? Wij praatte met de zanger van I'm from Barcelona, een 29 leden (!) tellend groepje uit Zweden.

UW FAVORIETE DIER IN DE KRANT?

Hebt u thuis of in uw omgeving een dier dat het volgens u verdient Dier van de Week te worden? Stuur ons dan een foto met uitleg. Ook ander dierennieuws en niet-commerciële zoekertjes zijn welkom. Stuur ze naar Brussel Deze Week - Dieren, Eugène Flageyplein 18, 1050 Elsene, fax: 02-226.45.69 of mail naar dieren@bdw.be.