

8 | Op café in het verleden: In de Kareeloven

Zelfgebouwd café

De cafés in deze reeks hebben bijna allemaal met elkaar gemeen dat ze afgelegen liggen, in gehuchten waar mensen niet komen als ze er niet moeten zijn.

TEKST Michaël Beillon • FOTO Filip Claessens

De cafés overleven niet bij gratie van toevallige voorbijgangers; wel dankzij een trouwe familie klanten, vergroeid met het meubilair, die de legendarische gastvrijheid van het huis naar waarde kan schatten. We kunnen de doorgaans kleine gelagzalen van deze cafés uit het verleden omschrijven als een 'woonkamer'. Er wordt vaak langer en intenser in samengevoond dan in sommige gewone huiskamers. Dat maakt ze bijna tot unieke relictten in onze individualiserende samenleving.

Dat heeft gevolgen voor de occasionele bezoeker die dit soort cafés voor de eerste keer binnenstapt. Anoniem iets drinken, kan niet. Voor de stamgasten is hij een vreemd element in hun vertrouwde omgeving. Ze kunnen er niet omheen en dat doen ze ook niet. Meestal wordt de blik vrij ongegeneerd op de nieuweling gericht. Komt hij hier toevallig binnen gestuikt of voert hij iets in zijn schild? Is hij een verloren gelopen wandelaar of een vermomde belastingcontroleur?

WIE ZUDE GIJ?

In de Kareeloven geldt dat misschien nog meer dan elders. Het café is gevestigd in een alleenstaand huis tussen de velden, vlakbij maar ook zo ver weg van de Ninoofsesteenweg. In Zierbeek, één van de vele gehuchten van Schepdaal, dat zelf een deelgemeente is van Dilbeek. Zelfs buiten het wildseizoen tref je hier in de wijde omtrek meer fazanten aan dan mensen. Wie de deur opent, staat meteen tussen de vijf tafeltjes en de toog die samen het café vormen. Aan de interesse van de vaste klanten valt niet te ontkomen, zeker niet als er al wat drank in de man is. Zonder verdere commentaar aan een van de tafeltjes gaan zitten, is onbegonnen werk. Eens de waardin je vriendelijk je bestelling heeft bezorgd, valt de vraag: 'Vanwaar zijde gij?'

EN 'AND WHERE ARE YOU FROM?'

What most of the cafes in this series have in common is that they are to be found in localities where people never go just on spec. The cafes survive not because of random passers-by but thanks to a loyal family of customers, who grew up with the furniture. This has implications for occasional visitors entering these kinds of cafes for the first time. You cannot expect to blend in with the other drinkers in these places and this may be especially true in the case of the Kareeloven. The cafe is established in an isolated house situated between fields, close to but also very far away from Ninoofsesteenweg. In Zierbeek, one of the many hamlets to be found in Schepdaal, which is itself a municipal district of Dilbeek. Once the friendly landlady has served your drink, the inevitable question is then: 'And where are you from?'

EIGEN STENEN BAKKEN

In mijn geval leverde de bekentenis dat ik voor RandKrant een tocht onderneem langs de overgebleven cafés van de authentieke soort de nodige bijval en een reeks tips voor nieuwe afleveringen op. Dat alles onder het goedkeurend oog van waardin Marie De Wee. Behalve op de wekelijkse sluitingsdag is zij alle dagen op post. Al moet ze straks toch even naar het UZ in Jette om naar haar hart te laten kijken, 'want het klopt wat te traag'. Marie is 79 en houdt het café al 52 jaar open. Ze nam het in 1962 over van haar ouders die het eigenhandig hebben gebouwd met zelf gebakken bakstenen uit hun zelfgebouwde 'kareeloven'. Dat was tussen 1930 en 1935, het jaar waarin Marie en haar tweelingzus als de laatste twee van zeven kinderen werden geboren.

KAART SPELEN

De Kareeloven heeft waarschijnlijk niet veel meer stenen gebakken dan die waarmee dit huis – eigenlijk een kleine boerderij – werd gebouwd. Nadat de broer van Marie ophield met boeren, bleef Marie alleen achter met haar dochter en haar hond Blue. Het café openhouden, is voor haar geen opdracht, maar een normale gang van zaken waar voorlopig geen einde aan komt. Ter gelegenheid van haar vijftigste dienstjaar werd er feest gevierd en als ze volgend jaar tachtig wordt, zal dat niet anders zijn. Ondertussen worden er voortdurend flesjes pils opengetrokken – achter de toog bekleed met een faux-baksteen-motief staan geen tapkranen – wordt er over staats- en andere zaken gepraat en af en toe 'met de koet gespeeld'. Boven een van de vijf tafeltjes hangt aan het plafond een lang touw waaraan een flesopener bengelt. De mysterieuze constructie blijkt een geïmproviseerd snoer te zijn waarmee de schakelaar aan het plafond kan worden bediend als er op de kaarttafel licht nodig is. Het kaartspel is dan ook het enige moment waarop de café-gangers zich niet met elkaars zaken moeien. Dan laten alleen de sanseveria's op het vensterbank nog het achterste van hun tong zien.

In de Kareeloven, Bullenbergstraat 15, Schepdaal, open van 10 tot 21.30 uur, donderdag gesloten.

KWESTIEVANSMAAK



Ruilen en delen

Net mijn laatste pompoentje open gesneden. Altijd lekker in de soep, met wat ui, selder en look en zeker ook gemalen kaas en broodkorstjes. En dat laatste exemplaar, daarvan mag ik zeker niet vergeten om de pitten te bewaren.

TEKST Karla Goetvlinck

Om te bewaren moeten alle vruchtvels draadjes weg. Dan laten drogen op een rooster of een schone keukenhanddoek. Wel opletten dat ze niet beschimmelen, eventueel het proces een handje helpen op de verwarming of op de laagste stand in de oven. Je kan de pitten pellen en opeten als borrelhap, op een slaatje of in zelfgebakken brood. Ze zijn *supervoedsel*: rijk aan omega3, mineralen als magnesium, zink en ijzer en een hele reeks vitaminen. Even roosteren met wat zeezout en olie, in de oven of de pan maakt ze nog lekkerder.

De dikste zaden bewaar ik in een envelop om in mei uit te zaaien. In mijn kast liggen zo verschillende enveloppen, van alle soorten groenten, kruiden en bloemen. Bij biologisch zaad lukt het namelijk om zelf zaad te winnen uit vruchten, peulen en zaaddoosjes, en om daar het jaar nadien mooie planten uit te kweken, gratis en voor niets. Bij ander zaad lukt dat dikwijls niet, omdat het vaak om *hybride* rassen gaat. Dat zijn rassen die ontwikkeld worden door de goede eigenschappen van twee families via inteelt te versterken tot ze compleet uiteen lopen en complementair zijn en vervolgens die twee familielijnen te kruisen. De eerste generatie (F1) combineert dan de positieve eigenschappen van de twee ouders, maar de tweede generatie wijkt meestal grondig af. F1-hybriden zijn m.a.w. niet *zaadvast* en moet je dus telkens opnieuw kopen bij de producent.

DE TUIN VAN TOEN

Dan zijn oude rassen veel interessanter voor de hobbytuinder. Hobbyisten en professi-

one tuinders hebben niet dezelfde prioriteiten. Gelijkvormigheid, die nieuwerwetse supermarketeis, is irrelevant voor een particulier. En dat alle planten of vruchten terzeldertijd oogstklaar zijn, is eerder een nadeel. Voor hem (of haar) is het vooral een kwestie van smaak.

Door oude rassen te kweken, bewaar je ook de biodiversiteit. In theorie zou je zelfs door telkens zaad te winnen van de mooiste planten uit je tuin, je rassen kunnen veredelen tot ze helemaal aangepast zijn aan de plaatselijke omstandigheden. Zo wordt dat van oudsher gedaan. Als je geïnteresseerd bent in die zeldzaam geworden lokale groentevariëteiten: Lieven Decrick uit Pepingen begon ze vier jaar geleden te verzamelen. Hij stampde een bedrijfje uit de grond, de *Tuin van Toen*, en verkoopt sinds vorig voorjaar zaaigoed van eigen kweek.

TWIJFEL ZAAIEN

De belangrijkste beweegredenen om zelf zaad te blijven winnen, is voor mij toch principeel. Het recht op voedsel is een basisrecht. De toegang daartoe in handen geven van een tental multinationals is riskant. De tendens om hergebruik illegaal of onmogelijk te maken groeit. Er is de wettelijke bescherming: sinds veertig jaar kunnen veredelaars in België hun nieuwe variëteiten beschermen via een kwekersrecht; de laatste jaren kan dat zelfs via een octrooi op genen of veredelingsstechnieken. En er is de dreiging van het Amerikaanse *terminatorzaad*: zaad dat genetisch gemanipuleerd is zodat het steriel is.

Koude rillingen krijg ik ervan. Ik ben voor *seedfreedom* oftewel zaadvrijheid. Kiemkracht is van iedereen: laten we haar delen en ruilen. Dat kan tegenwoordig zelfs in de bibliotheek, of toch in die van Halle, Hoeilaart en Londerzeel. Daar kan je gratis zaden ontleenen en pitten die je te veel hebt schenken

Zie www.randkrant.be voor recepten en extra info.

