

Univerzita Palackého v Olomouci

Filosofická fakulta

Katedra nederlandistiky



Invloed van het kolonialisme op de huidige Nederlandse eetcultuur

Influence of the colonialism on the current Dutch eating culture

Vliv kolonialismu na dnešní Nizozemskou stravovací kulturu

Bakalářská práce

Praktická nizozemská filologie

Autor: Pavlína Kovářová

Vedoucí práce: drs. Bas Hamers

Olomouc

2018

Prohlášení

Tímto prohlašuji, že jsem svou bakalářskou práci vypracovala samostatně pod odborným vedením svého vedoucího práce pana drs. Base Hamerse, M.A. a také uvedla všechny zdroje, jež jsem při práci použila.

V Olomouci dne

Pavčina Kovářová

Dankbetuiging

Op deze plaats wil ik graag de begeleider van mijn scriptie drs. Bas Hamers, M.A. bedanken voor zijn waardevolle adviezen en opmerkingen bij het werken aan mijn scriptie en voor zijn tijd en geduld.

INHOUD

Inleiding	6
1 Nederland onder het bestuur van Spanje.....	8
1.1 Aardappelen	8
1.1.1 Nederlanders als aardappelliefhebbers.....	9
1.1.2 Aardappelen in de kunst.....	10
1.1.3 Hutspot	11
1.1.4 Frieten	11
1.1.5 Friettent	12
2 WIC.....	16
2.1 Suriname	16
2.1.1 Surinaamse bevolking.....	17
2.1.2 Invloeden in Nederland.....	18
2.1.3 Roti.....	20
2.1.4 Pindasoep	20
2.1.5 Bakkeljauw.....	21
2.1.6 Massala kruiden	22
2.1.7 Weerspiegeling van nieuwe invloeden in het winkelaanbod	23
3 VOC	25
3.1 Handelsproducten.....	26
3.2 Rol van de kerk	27
3.3 Handel met kruiden.....	28
3.4 Nederlands-Indische keuken in Nederland	30
3.4.1 Bami en nasi.....	31
3.4.2 Kroepoek.....	33
3.4.3 Satésaus	33
3.4.4 Sambal.....	33
3.5 Fenomeen afhaalchinees	34
3.6 Fenomeen rijsttafel.....	34
3.6.1 Weerspiegeling van nieuwe invloeden in het winkelaanbod	36
3.7 Indisch-Chinees eten in de Nederlandse literatuur.....	36
3.7.1 Louis Couperus – De boeken der kleine zielen.....	36
3.7.2 Ernest van der Kwast – Mama Tandoori.....	37
Conclusie.....	38
Resumé v češtině.....	39

English summary.....	40
Bronnen.....	41
Literatuur.....	41
Internet	41
Figurenlijst	43

INLEIDING

Het is een algemeen bekend feit, dat Nederland in het verleden een grote koloniale mogendheid was. Uit die tijd bestaan er veel zaken die de huidige Nederlandse cultuur en keuken hebben beïnvloed.

Het doel van deze scriptie is de lezer een overzicht en een idee te geven van de huidige eetcultuur en bepaalde verschijnselen die met het kolonialisme samenhangen. Soms is dit niet zo voor de hand liggend.

Ik heb de mogelijkheid gehad om tijdelijk in Nederland en België te leven. Dat was een mogelijkheid om van dichterbij de cultuur te leren kennen en om iets nieuws te leren. Natuurlijk heb ik ook de traditionele gerechten en smaken geproefd. In mijn ogen is de Nederlandse keuken wel lekker, maar het feit dat hetgeen wereldwijd bekende keuken is, verrast me niet. Het heeft niet zo veel gevarieerde smaken en is niet zo aantrekkelijk als bijvoorbeeld de Italiaanse of Japanse keuken waarvan we restaurants of tenminste gerechten in elke stad vinden.

In deze scriptie zal ik me bezighouden met de invloed van de overzeese vaart en handel met specerijen en andere producten op de Nederlandse eetcultuur. In het eerst hoofdstuk wordt kort de situatie in Nederland voor het ontstaan van de Nederlandse republiek voorgesteld. Nederland was toen deel van het Spaanse koninkrijk en ook in die tijd werden er veel gebieden gekoloniseerd en nieuwe belangrijke producten zoals aardappelen geïmporteerd en zijn opgenomen in de Nederlandse cultuur. Ik geef enkele voorbeelden van gerechten die tegenwoordig als typisch Nederlands worden beschouwd en door kolonisatie naar Nederland zijn gekomen.

In het tweede hoofdstuk vermeld ik de invloed van de West-Indische Compagnie en de producten uit het westen en hoe de Surinaamse eetcultuur in het huidige Nederland wordt weerspiegeld.

In het derde hoofdstuk zal ik de Verenigde Oost-Indische Compagnie en de nalatenschap ervan voorstellen. De VOC speelde waarschijnlijk de grootste rol wat specerijen en andere importgewassen betreft in Nederland. Ik zal me richten op de exotische specerijen en gerechten die tegenwoordig hun vaste plaats in de Nederlandse keuken hebben. Er worden ook voorbeelden uit de literatuur en kunst genoemd waar men deze thematiek kan vinden.

Tenslotte vat ik de koloniale invloeden samen en beoordeel ze en trek er een conclusie uit. Ik vind het een heel interessant thema waaraan misschien weinig aandacht wordt besteed omdat iedereen het min of meer als vanzelfsprekend beschouwt en niet meer over de oorsprong van onze alledaagse levensmiddelen nadenkt.

1 NEDERLAND ONDER HET BESTUUR VAN SPANJE

Vanaf het jaar 1516 was Nederland een deel van de Spaanse koninkrijk. Toen bestond Nederland uit 17 autonome provincies en elke provincie had een eigen regering. Het Spaanse rijk was in die tijd een van de grootste mogendheden ter wereld, omdat ze ook veel overzeese territoria bezaten. De Spanjaarden wilden niet van de Portugezen of Italianen afhankelijk zijn wat specerijen en andere gewassen en handelsmiddelen betreft en daarom hebben ze besloten om een nieuwe route te gaan zoeken. Dankzij Christoffel Columbus, die eigenlijk van Portugese afkomst was, hebben de Spanjaarden een westelijke route naar de specerijenlanden gevonden en op 12 oktober 1492 zijn ze op een van de Bahama-eilanden geland. Ze dachten dat het om Oost-Indië ging.¹

Zo heeft Columbus de unieke kans gekregen om allerlei nieuwe en exotische gewassen o.a. tabak, chili, maïs te leren kennen en mee naar Europa te brengen. In de 16^{de} eeuw hebben de Spanjaarden in Europa nog meer Amerikaanse gewassen geïntroduceerd, o.a. aardappelen, pompoen, vanille, tomaten en bonen. Een groot aantal van al deze nieuwe gewassen, namelijk de planten, werd eerst door botanici en tuinders in klooster geobserveerd en gekweekt. Pas daarna hebben ze de weg naar de consumenten gevonden.²

1.1 AARDAPPELEN

Aardappelen zijn tegenwoordig een van de meest gebruikelijke groentes ter wereld en vormen een belangrijke deel van onze dagelijkse voeding en Nederland is geen uitzondering. Dit oorspronkelijk Amerikaanse gewas heeft de weg ook naar de Nederlandse keukens en kookboeken gevonden. Aardappelen worden tegenwoordig door de Nederlanders als een van hun meest typische levensmiddelen beschouwd. Dat is misschien wel waar maar hun oorsprong is zoals al gezegd een ander land. In de 16^e eeuw werden ze door de Spanjaarden naar Europa gebracht. In die tijd was Nederland deel van het Spaanse Habsburgse Rijk en dankzij de handel zijn aardappelen ook verder naar Europa verspreid. Zaadjes van nieuwe exotische planten en gewassen zoals aardappelen, tomaten, maïs e.d. zijn ook dankzij contacten in het buitenland naar Nederland gekomen. Een Nederlandse deskundige heeft bijvoorbeeld met een Tsjechische botanicus samengewerkt en correspondentie over plantkunde uitgewisseld.³ Jezuïeten, monniken en andere kloosters, maar ook universiteiten

¹ Webpagina van Universiteit Gent: Delcart, André. Over aardappelen en friet. Van Mensen en Dingen: tijdschrift voor volkscultuur in Vlaanderen, 2013, 11.3, p.180-182. [online]. [gecit. 2018-02-13] < <https://ojs.ugent.be/> >

² Delcart, Over aardappelen en friet (2013) p. 55-63.

³ Meerman, Jacques. Kleine geschiedenis van de Nederlandse keuken. Amsterdam: Ambo| Anthos, 2016, p.187-188.

hielden zich in die tijd bezig met plantkundige onderzoeken wat heel belangrijk voor de verspreiding van de nieuwe gewassen was. Hierdoor zijn aardappelen in de periode van de Tachtigjarige oorlog ook in Nederland geïntroduceerd. Eerst zijn ze in botanicustuinen en verschillende hortussen gekweekt en geobserveerd.

De boeren en het gewone volk waren eerst tamelijk sceptisch tegenover deze plant. Ze dachten dat de hele plant niet eetbaar was en dat zowel de knollen als de stengels en bessen giftig waren. Pas in de 18^{de} eeuw begonnen mensen aardappelen te gebruiken op een manier die op de huidige lijkt.⁴ Daarvoor werden ze eerst als giftig beschouwd en daarna alleen als diervoer gebruikt. In de periode van de allereerste aardappelrecepten is in Nederland waarschijnlijk de traditionele hutspot of stampot ontstaan. Aardappelen waren makkelijk om te bereiden, snel om te kweken en vooral heel voedzaam. Dankzij de grote hoeveelheid vitamine C werden aardappelen tegen scheurbuik gebruikt tijdens ontdekkingsreizen. In de loop van de tijd zijn aardappelen een onafscheidbaar deel van de Nederlandse cultuur geworden.⁵

1.1.1 **Nederlanders als aardappelliefhebbers**

Nederlanders noemen zichzelf als een natie als een grap vaak kaaskoppen omdat ze veel kaas eten. Ze kunnen zichzelf echter ook aardappelkoppen noemen. Aardappelen zijn tegenwoordig heel populair in alle vormen waarin ze kunnen voorkomen. Er bestaan veel soorten van en in de winkel zijn ze in verscheidene vormen verkrijgbaar. Men kan gewone rauwe ronde aardappelen van verschillende maten en soorten kopen. Er zijn echter ook verpakkingen van voorgeschilde aardappelen verkrijgbaar, of in blokjes, rondjes of frietjes gesneden, gekruid of niet, en zo voort. Dat verklaart de traditie en populariteit van dit gewas.

Aan tafel komen aardappelen heel vaak voor. Een typisch gerecht dat Nederlanders op een werkdag voor het avondeten snel bereiden bestaat uit aardappelen, een stuk vlees, groente en appelmoes. Aardappelen worden dan op verschillende manieren klaargemaakt. Zonder of met schil, gekookt of gestoomd of in boter gebakken. Een andere populaire manier om aardappelen te bereiden is puree. Gestampte aardappelen met een beetje room en boter die dan behalve zout en peper vaak met nootmuskaat op smaak worden gebracht. Ook een koloniaal product maar uit een ander continent.

⁴ Meerman, Kleine geschiedenis van de Nederlandse keuken (2016), p. 106.

⁵ Delcart, Over aardappelen en friet (2013).

1.1.2 Aardappelen in de kunst

Het motief van de aardappel werd vaak in de kunst gebruikt. De thematiek van de boeren en eenvoudig leven kwam later in de 19^e eeuw bijvoorbeeld in stillevens zo vaak voor dat er een nieuw begrip is ontstaan, namelijk een boerenmaaltijd. Een van de wereldberoemde Nederlandse schilders Vincent van Gogh is een van de vertegenwoordigers. Hij liet zich door Jozef Israëls inspireren die in Nederland heel beroemd was voor zijn werken waar op een kalme en zachte manier beelden van het alledaagse leven werden weerspiegeld zoals spelende kinderen, velden, werkende mensen en gezinnen. Zijn zoon Isaac Israëls is onder zijn leiding ook een bekende kunstenaar geworden. Het schilderij van J. Israëls Boerengezin aan de maaltijd heeft Van Gogh zo betoverd dat hij in 1885 het beroemde schilderij *De Aardappeleters* heeft gemaakt. Dat werd nog gevolgd door een *Stilleven met aarden kom met aardappelen en Boerenvrouw*.⁶ Eenvoudige onderwerpen waren in die tijd heel populair omdat de mensen zelf een eenvoudig leven hadden of van een eenvoudige omgeving kwamen.



Figuur 1- Vincent van Gogh, De Aardappeleters 1885

⁶ Webpagina van Van Gogh Museum. [online]. [gecit.2018-03-28] <<https://www.vangoghmuseum.nl/nl/collectie/s0005V1962>>

1.1.3 Hutspot

Naast deze een soort traditionele manieren van aardappel bereiding hebben ook andere recepten in Nederland hun vaste plaats gekregen. Aardappelen zijn een belangrijk ingrediënt in het leven van Nederlanders geworden en maken deel uit van veel gerechten. De al bovengenoemde hutspot is een goed voorbeeld hiervan. In dit traditionele gerecht spelen aardappelen een grote rol. Het is een soort dikke pap waaruit de helft uit aardappelen bestaat. De rest bestaat uit oranje wortels en ui, een stukje boter, een beetje melk en zout en peper.

Het is misschien verrassend dat bij wortels de kleur wordt vermeld, maar in het verleden, in de tijd dat hutspot is werd geïntroduceerd, bestonden er alleen maar paarse en gele wortels.⁷ In ieder geval heeft dit eenvoudige gerecht bestaand uit door elkaar gestampde groente het tot op heden volgehouden. Het is nog altijd een populair en simpel gerecht, dat heel voedzaam is. Als men er nog wat kruiden bij doet, hoeft het zeker niet een saaie dikke pap te zijn. Tegenwoordig wordt hutspot met een stuk vlees als snel avondeten gegeten. Vaak is het stuk vlees een in Nederland heel bekende worst, namelijk de Unox rookworst. Die is in 1937 geïntroduceerd en is meteen heel succesvol geworden.⁸

Een soort alternatief voor hutspot is stampopot. De naam zegt ons al veel – weer een soort gestampde gerecht net als hutspot. Naast aardappelen en ui zit er echter een andere groente in. Vaak is het zuurkool, boerenkool, spinazie, snijbonen of witlof. In het verleden stond zoiets als stampopot bijna altijd in de pot op het fornuis. Daarin werden andere ingrediënten gegooid om de smaak te verbeteren en vooral de hoeveelheid te vergroten. Zo kon de familie er meer dagen van eten. Tegenwoordig komt stampopot ook vaak op tafel. Meestal met een stuk vlees zoals een kipfilet of de al genoemde rookworst.

1.1.4 Frieten

Over frieten wordt er al lang een gevecht gevoerd wie eigenlijk de eerste was die de frieten heeft ontworpen. Was dat Frankrijk of Nederland of misschien ook België? Waarschijnlijk zijn de eerste frietjes in Frankrijk ontstaan maar het is niet honderd procent zeker en eigenlijk ook niet zo noodzakelijk. Belangrijk is, dat ze ontstaan zijn en dat ze heel populair in de hele wereld zijn geworden. Tegenwoordig zijn frieten bekend als aardappelen die in dunne streepjes gesneden worden, daarna in heet vet gebakken worden en tenslotte wordt een beetje zout toegevoegd. Soms worden ze in een sausje gedipt. In het begin zagen ze er echter een beetje anders uit. Vaak werden aardappelen halfgekookt en dan in rondjes gesneden. Die

⁷ Meerman, Kleine geschiedenis van de Nederlandse keuken (2016) p.108.

⁸ Webpagina van Unox [online]. [gecit. 2018-04-30] < <https://www.unox.nl/geschiedenis/> >

werden pas daarna in vet klaar gebakken. Er bestaat een theorie dat deze kleine gele gebakken aardappel reepjes als een vervanger voor spiering⁹ zijn ontstaan. Deze visjes werden in grote mate gevangen en daarna in olie gefrituurd en als geheel gegeten.¹⁰ Een soortgelijk gerecht wordt bijvoorbeeld in Kroatië of Spanje of tegenwoordig gegeten. Toen er een gebrek aan deze vissen was, werden ze door aardappelen vervangen.

Dit aardappelgerecht heeft in het Nederlands een aantal naamvarianties. Van Spanjaarden hebben aardappelen de naam *patata* gekregen. Dat is als een mengsel ontstaan uit Indiaanse namen voor zoete aardappelen, *batata*, en *papa*, de naam voor witte aardappelen.¹¹ Deze namen zijn tot nu toe bewaard gebleven. In het Nederlandstalige gebied in het noorden, noemt men de goud gebakken aardappelen patat of patatjes. Hoe meer wij echter naar het zuiden gaan, hoe meer de benaming friet voorkomt. In Gelderland en Noord-Brabant spreekt men over friet, frietjes of frieten. En in het



Figuur 2 - Patatkaart, Meertens Instituut, 25 augustus 2015

zuidelijkste Nederlandstalige gebied in België is het ook friet. Daarom wordt het soms ook patates-frites. Het woord friet ontstond in België, om preciezer te zijn in het Franstalige gebied van Wallonië.¹² In Frankrijk en dan ook in veel andere wereld gebieden noemt men frietjes pommes-frites op zijn Frans.

1.1.5 Friettent

Hoewel er meer benamingen voor het gerecht bestaan, weet iedereen uiteindelijk toch precies om welk gerecht het gaat. De verschillen zijn echter niet zo groot. In het geval van het gebied van de Lage Landen laat de naam van in de olie gebakken aardappelen meer zien uit welk land of zelfs uit welk deel van het land een persoon afkomstig is. Vormen van deze benamingen zijn dan na de Eerste Wereldoorlog over de hele wereld verspreid. De

⁹ Spiering = een kleine vis die in de Maas werd gevangen en dan in vet gebakken, tegenwoordig nog altijd populair o.a. in Spanje en Kroatië.

¹⁰ Webpagina van Frietopia.nl [online]. [gecit. 2018-03-11] <<https://www.frietopia.nl/>>

¹¹ Webpagina van etymologiebank.nl [online]. [gecit. 2018-03-13] <<http://www.etymologiebank.nl/trefwoord/patat>>

¹² Webpagina van etymologiebank.nl [online]. [gecit. 2018-03-13] <<http://www.etymologiebank.nl/trefwoord/frites>>

Amerikaanse soldaten noemde de frietjes Frans omdat er in België Frans werd gesproken. Mensen die uit het Zuiden, België dus, naar Nederland vluchtten, namen het fenomeen van patates frites mee. Rond de jaren dertig van de twintigste eeuw zijn in meerdere grotere steden in Nederland de eerste frietkraampjes ontstaan.¹³

Met de uitvinding van frietjes is er nog een belangrijk fenomeen ontstaan, namelijk de friettent. Dit fenomeen heeft ook meerdere benamingen. In België spreekt men over een frituur of een frietkot terwijl men in Nederland spreekt van een friettent, een frituur, een snackbar of een cafetaria. In de figuur 3 kunnen we de verspreiding van deze benamingen in Nederland zien. In de gebieden die op de kaart in het roze zijn gemarkeerd wordt over een cafetaria gesproken. In de lichtgrijze gebieden spreekt men van snackbar en donkergrijs is frituur oftewel friture. Een friettent is een soort fastfood dat in de tweede helft van de negentiende eeuw is ontstaan. Friten thuis maken was toen nog een beetje riskant en duur en daarom is de friettent ontstaan.¹⁴ Deze kleine kraampjes waar gefrituurde aardappels werden gemaakt, zijn in Nederland heel populair geworden. Voor het eerst waren deze frietkraampjes al in het midden van de negentiende eeuw in Wallonië te zien en vandaar zijn ze naar de rest van België en naar Nederland verspreidt.



Figuur 3 - Ubel Zuiderveld, kaart van regiolecten, Onze Taal 1999

Ze stonden op plaatsen waar meestal veel mensen passeerden zoals op kermissen of in drukke straten in grote steden. De toenmalige friettentten zagen er een beetje geïmproviseerd uit. Het gerecht werd in een pan op een gewone kachel op hout of kool gebakken en de frietjes zelf werden met een beetje zout op in een papier puntzakje geserveerd.¹⁵

De manier van serveren verschilt niet zo veel van de huidige, behalve dat er toen geen sausje zoals mayonaise of ketchup bij werd gedaan. Het bakken van de frietjes zelf is

¹³ Webpagina van Food Watcher: Zuiderveld, Ubel: De geografie van de frituur, Snackbar, cafetaria en alles wat ernaar rikt, Onze Taal, 1999. [online]. [gecit. 2018-03-11] <<https://www.foodservicewatcher.nl/media/2/20161229-geografie-van-de-frituur.pdf>>

¹⁴ Delcart, Over aardappelen en friet (2013) p.60-61.

¹⁵ Delcart, Over aardappelen en friet (2013) p.61.

echter wel veranderd. Tegenwoordig worden frietjes in speciale frituurpannen en frituuroliën in grote hoeveelheid gebakken. De friettentten zijn veel moderner geworden en zijn met afzuigkappen ingericht. De frietjes krijgt men of in het al genoemde puntzakje met een sausje naar eigen keuze of in een plastic of papieren bakje met een speciale plaats voor de saus. Tot de meest populaire behoren de traditionele mayonaise en ketchup, maar het huidige aanbod van sauzen en dippen is heel uitgebreid. Men kan uit een grote aantal sauzen kiezen, zoals oorlog¹⁶, Joppiesaus¹⁷, curry ketchup, knoflooksaus, whiskeysaus, speciaal¹⁸ en nog veel meer.

In de friettent worden tegenwoordig echter niet alleen maar frieten verkocht. In de loop der tijd en met de modernisatie van friettentten en nieuwe technologieën is het aanbod uitgebreid. De vraag naar frieten en andere gefrituurde lekkernijen steeg en zo is de zogenaamde frituurcultuur ontstaan. De kleine kraampjes zijn ook groter geworden, vaak beschikken ze met zitplaatsen en bevinden ze zich in een grote hoeveelheid in elke stad in Nederland. De meeste Nederlandse huishoudens beschikken met één maar soms met twee frituurpannen zodat ze frietjes of kroketten zelf thuis kunnen maken.

Er zijn dus verschillende snacks, zoals kroketten, frikandellen, worsten en andere soorten gefrituurd vlees op het menu verschenen. In het geval van kroketten gaat het meestal om een soort vlees-, vis- of groente ragout die daarna gepaneerd en daarna gefrituurd wordt. Dat geldt ook voor bitterballen die ook een gefrituurde vleesragout in de vorm van een bal zijn. Een frikandel is een soort gefrituurd worst van verschillende soorten gehakt vlees. Gehaktballen bestaan ook uit gefrituurde gehakt vlees. Dat zijn waarschijnlijk de populairste snacks, maar er bestaan er nog veel meer. De ragoutvullingen worden gekruid en er bestaan ook meer smaken van bijna alle types. Ze worden net als de frietjes met een sausjes gegeten.

Deze halfproducten liggen in de koelvitrine totdat iemand ze bestelt. Dan worden ze vers gebakken en meteen in de cafetaria warm geconsumeerd, meestal ook met frietjes, of mee naar huis genomen. Het is snel om te halen, redelijk goedkoop en lekker. In elk Nederlands dorp staat er zeker één frituur waar mensen naartoe gaan om goedkoop en snel eten te kunnen kopen. Goedkoop afhaalen is heel populair in Nederland en daarover zal ik het verder in deze scriptie nog hebben.

¹⁶ Oorlog = een saus die bij frietjes wordt gegeten. Het ontstaat uit pindasaus, mayonaise en fijngesneden uitjes

¹⁷ Joppie = een saus die bij frietjes of op hamburgers wordt gegeten. In Nederland en België is het heel populair.

¹⁸ Speciaal = een speciaal mengsel van saus en ui dat bij frieten of op frikandel wordt gegeten. Het bestaat uit curry ketchup maar soms wordt ook een gewone ketchup gebruik en mayonaise op dat wordt met fijngesneden uitjes besnueuwd.

Voor toeristen en andere mensen kan deze cultuur heel bijzonder lijken. Heet gefrituurd *finger food* in een grotere mate gewoon op straat staand eten of in een cafetaria, waar het naar olie en frituren ruikt en waar het er best steriel en ongezellig uitziet, is waarschijnlijk niet de culinaire



Figuur 4 - Een voorbeeld van de FEBO automaat, dagblad Trouw, 16 augustus 2013

ervaring die men op de vakantie wil meemaken. Maar deze gewoonte hoort bij Nederland en bij de snackbarcultuur en niemand vindt de sfeer erg. Het Nederlands Frituurcentrum en de Vereniging Professionele Frituurders vinden dat deze cultuurverschijnsel te weinig erkenning krijgt. Ze willen daarom dat die ook zijn eigen plaats op de lijst van Immaterieel Erfgoed krijgt, zoals bijvoorbeeld Koningsdag of de Indische rijsttafel.¹⁹

Deze snacks kan men ook ‘uit de muur’ halen. Dankzij de grote populariteit van al deze gefrituurde snacks zijn snackautomaten ontstaan die net als b.v. bankautomaten in een muur zitten. Deze FEBO- automaten, zoals ze worden genoemd, zijn voor de eerste keer in het jaar 1993 in de Ferdinand Bolstraat in Amsterdam verschenen²⁰. Van de eerste twee lettergrepen is de naam van de automaat afgeleid. Deze bestaan uit een aantal ‘la’s’ waarin verschillende al klaargemaakt snacks liggen. Het is een soort vending machine, zoals in de hele wereld bekend, met een klein verschil in het assortiment. Het proces verloopt verder ook gewoon. Men kiest een snack, gooit het bedrag in munten in de geul en het deurtje van de ‘la’ gaat open. Eigenlijk niets speciaals maar toch revolutionair in de wereld van fastfood en de snackbarcultuur van Nederland. In de FEBO-automaten worden dagelijks verse snacks geleverd en in de loop van de hele dag en nacht verkocht.

¹⁹ Webpagina van RTL-nieuws: Moet onze snackbarcultuur op de list van immaterieel erfgoed? 13 oktober 2017 [online]. [gecit. 2018-03-13] <<https://www.rtlnieuws.nl/>>

²⁰ Webpagina van FEBO [online]. [gecit. 2018-03-13] <FEBO, <https://www.febo.nl/>>

2 WIC

Niet alleen onder het Spaanse bestuur werd er gekoloniseerd. Nederland werd later in 1648 onafhankelijk en de Republiek der Zeven Verenigde Nederlanden heeft al eerder in 1588 de onafhankelijkheid uitgeroepen. Mensen waren niet tevreden met de katholieke druk van de Spanjaarden omdat de meeste mensen in Nederland protestants waren.

De Geoctroyeerde West-Indische Compagnie is in de Republiek in 1621 ontstaan en is meer bekend onder de afkorting WIC. De compagnie was speciaal opgericht om het gebied van Zuid-Amerika en West-Afrika te koloniseren en had er ook het monopolie op. De bedoeling was om met de Portugezen en Spanjaarden te concurreren. Van de Staten-Generaal kreeg de WIC tijdens de Tachtigjarige oorlog een speciaal opdracht, namelijk de oorlog met de Spanjaarden te voeren zodat de Republiek dat niet hoeft.

De WIC had een aantal nederzettingen zoals die in Noord-Amerika aan de rivier Hudson, in Zuid-Amerika de Wilde Kust²¹, de Nederlandse Antillen in de Caraïben en in Afrika aan de Goudkust²². De handelsproducten waren exotische gewassen en planten als tabak, suiker, koffie, maar ook metalen als goud, en slaven. Om de handel te organiseren hebben ze allerlei factorijen en plantages gesticht waar de slaven als arbeiders werkten.

De WIC had een aantal jaar grote schulden. Ondanks het feit dat de compagnie failliet ging, was de vraag naar de buitenlandse gewassen en naar slaven groot. Er werd er een nieuwe, Tweede Geoctroyeerde West-Indische compagnie opgericht die precies dezelfde gebieden beheerste als de eerste maar is in 1792 ook ten failliet gegaan.

2.1 SURINAME

Suriname is een land waar het Nederlands een officiële taal is maar dat ten noorden van Zuid-Amerika ligt. In het verleden werd het door een aantal koloniale mogendheden gekoloniseerd, o.a. door Engeland en Nederland. Als beëindiging van de Tweede Engels-Nederlandse oorlog werd in 1667 de Vrede van Brede ondertekend. Engeland heeft officieel van de Republiek der Zeven Verenigde Nederlanden de Noord-Amerikaanse nederzetting aan de kust Nieuw-Amsterdam gekregen. De Nederlanders hebben in ruil Nieuw Nederland/Nederlands Guyana en de eilanden Kleine Antillen gekregen.²³

²¹ Wilde Kust = de kust van Guyana

²² Goud Kust = Het gebied van huidige Ghana tot Benin, Golf van Guinee

²³ Sklenářová, Stručná historie států – Nizozemsko (2006) p. 93.

Specerijen en gewassen waren in die tijd niet het enige handelsproduct. Dankzij de goede ligging werd het gebied van de Caraïben, Zuid- en Midden- Amerika in het verleden voor verschillende koloniale doelen gebruikt. Koloniale mogendheden en handelmaatschappijen hebben ook met slaven gehandeld. Naar dit gebied werden o.a. slaven in West-Afrika en later gastarbeiders uit Azië geïmporteerd om op suikerriet-, koffie- en cacaoplantages te werken.

Nadat de sterftcijfers van de op de plantages werkende inheemse arbeiders door uitputting waren gestegen, moesten de Nederlanders met een oplossing komen. Het was echter niet alleen maar de uitputting waardoor de inheemsen stierven. Als er over de kolonisatie sprake is, spreekt men vaak over de handelsproducten die naar Europa en naar andere gebieden gebracht werden of over de terreur die de kolonisatoren uitoefenden. Maar er waren echter andere dingen die onwillekeurig van Europa naar de koloniën gebracht werden, namelijk ziektes die de Europeanen meebrachten. De Europeanen brachten ziektes als griep, pokken en tyfus mee die in Europa tamelijk gewoon waren. Door de Spaanse conquistadores die met de kolonisatie van Amerika begonnen zijn hele populaties aan Europese ziektes doodgegaan. De oorspronkelijke bevolking kende deze ziektes niet en was er ook niet immuun tegen. Dat veroorzaakte grote epidemieën onder de inheemsen en vele doden. Daarom moesten de kolonisatoren arbeiders van elders importeren.

Net als andere kolonisten hebben ook de Nederlanders in slaven gehandeld tussen Afrika en Europa. Dat werd de Driehoeks vaart genoemd. Van West-Europa werd met kapitaal en goederen als wapens, buskruit en ijzer naar Afrika vertrokken. Daar werden de goederen vooral voor slaven, goud en ivoor geruild en hiermee gingen ze verder naar Amerika en de Caraïben, waar de slaven als plantagearbeiders verkocht werden. Met het geld dat de Europeanen verdienden en vooral met nieuwe belangrijke producten waaronder suiker, koffie, tabak en katoen keerden ze terug naar Europa. Daar werd het verkocht en op deze manier draaide het kapitaal voortdurend.

2.1.1 Surinaamse bevolking

De bevolking van Suriname is in de loop van de tijd veel van samenstelling veranderd. De oorspronkelijke bevolkingsgroep van Surinaamse indianen maakt tegenwoordig slechts een klein deel van het totale aantal bewoners uit. De huidige bevolking van Suriname is dus een mengsel van mensen afkomstig uit o.a. Afrika, Indië, Indonesië, China en Europa.

Deze nieuwe en heel bonte bevolking van Suriname heeft natuurlijk eigen gewoontes en cultuur met zich meegebracht. Verschillende culturen en invloeden zijn door elkaar gemixt en een nieuwe, unieke cultuur is ontstaan. Men kan zeggen dat er geen eenheidskeuken bestaat omdat de Surinaamse keuken een combinatie is van meerdere ‘sub-keukens’ van al deze bovengenoemde nationaliteiten. Daarom is de Surinaamse keuken zo uitgebreid en kent het veel ingrediënten, namelijk exotisch fruit en groente als rijst, bananen, kokosnoot, peper, bataten en bonen. Tevens is het een tropisch land aan zee en daarom wordt er veel gevestigd en gebruik van zeevruchten gemaakt.

Door het feit dat Suriname een Nederlandse kolonie was, is er grote invloed merkbaar. Er wordt Nederlands gesproken omdat het een officiële taal is. Ook tussentaal of straattaal zijn door het Nederlands beïnvloed. De Hollandse invloed kunnen wij ook aan de architectuur zien. Typische Hollandse bakstenen en kleurrijke huisjes staan er overal. In Nederland is het ook merkbaar. Meer dan driehonderd duizend Surinamers wonen in Nederland en ongeveer de helft van hen is er ook geboren.

Na de Tweede wereldoorlog zijn veel Surinamers naar Nederland gekomen, maar de grootste migratiegolf kwam pas in het jaar van de onafhankelijkheid van Suriname. In 1975 zijn meer dan veertigduizend mensen uit Suriname geëmigreerd en tenslotte ging om meer dan driehonderdduizend mensen.²⁴ Ze mochten kiezen of ze de Nederlandse nationaliteit wilden of de Surinaamse. Veel mensen dachten dat er geen andere mogelijkheid om te emigreren zou zijn. Meestal migreerden ze om een opleiding te kunnen volgen of een baan te krijgen. In het algemeen zijn de meeste mensen gekomen voor een beter levensniveau en zekerder toekomst.

2.1.2 Invloeden in Nederland

Zoals al boven gezegd werd, bestaat er geen eenheid niet van de Surinaamse bevolking en niet van de Surinaamse keuken. Surinamers die naar Nederland zijn geëmigreerd moesten in Nederland integreren en wennen aan de Nederlandse gewoontes. Evenals de mensen die in het verleden naar Suriname werden getransporteerd, hebben ook deze Surinamers een stuk van hun cultuur meegenomen. Die is dan weer aan de Nederlandse cultuur aangepast en tevens heeft ze die cultuur verrijkt.

De Surinaamse keuken zelf is een mengsel van veel keukens. Verschillende nationaliteiten uit verschillende werelddelen waar diverse ingrediënten en kruiden worden gebruikt hebben

²⁴ Sklenářová, Stručná historie států – Nizozemsko (2006) p. 154.

een nieuwe keuken gecreëerd die veel gerechten kent. Een aantal van deze gerechten is vervolgens ook in Nederland heel populair geworden. Hiertoe behoren bijvoorbeeld roti en bakkeljauw maar ook bami en nasi goreng. Hoewel ze Indonesisch zijn, verschenen ze ook in Suriname door de import van arbeiders uit Brits-Indië.

Ingrediënten waarvan in de Surinaamse keuken vaak gebruik wordt gemaakt, zijn heel divers en exotisch in vergelijking met de Nederlandse keuken. In deze keuken wordt heel vaak als basis, naast groente en vlees, rijst, tayer²⁵, cassave²⁶ of aardappel gebruikt. Er worden zowel gewone als zoete aardappelen gebruikt. Dit maakt het grootste deel uit van de bordinhoud.

Wat groente en fruit betreft is de Surinaamse keuken zeer uitgebreid. Het is een belangrijk deel van elke maaltijd die de juiste smaak en aroma toevoegt. Naast de boven genoemde vruchten worden er ook verse chilipepers Madame-Jeanette, aubergine, witte aubergine, groene- of bakbananen, sopropo,²⁷ paksoi en verschillende soorten bonen gebruikt. Vaak zijn deze vruchten in Europa niet echt bekend en daarom is het niet makkelijk om ze te kopen. Ze zijn alleen op de markt of bij speciale groentewinkels verkrijgbaar. Omdat het gebruik van bepaalde vruchten steeds groter wordt, zijn deze in grotere steden in gewone winkels steeds vaker verkrijgbaar. Hier gaat het vooral om kousenband en tayer. Kousenband is een soort sperziebonen die heel lang zijn en een beetje op asperges lijken.

Natuurlijk worden er in de Surinaamse keuken naast groente en fruit ook verschillende proteïnes gebruikt. Het gaat om vis of andere zeevruchten, kip, rund- en varkensvlees. Rund wordt vaak gemarineerd of gezouten. Dat zorgt ervoor dat het vlees veel langer vers en houdbaar is. Vis wordt vaak ook gezouten of gedroogd voor precies dezelfde reden. Zowel vis als vlees wordt op verscheidene manieren en met allerlei exotische kruiden klaargemaakt. Specerijen zijn een van de belangrijkste redenen waarom er ontdekkingsreizen werden uitgevoerd. Ook dit gebied van Suriname kent veel kruiden en vandaag de dag zijn deze makkelijk in de supermarkt verkrijgbaar. Het gaat b.v. om verschillende soorten peper zoals de al boven genoemde Madame Jeanette of adjoema peper, citroengras of copi²⁸, gember, komijn, soyasaus, koriander, kokosnoot en melk, masala en wat vrij verrassend is bouillonblokjes die vaak aan alle gerechten worden toegevoegd. In de traditionele keukens wordt dit vaak afgekeurd.

²⁵ Tayer = een soort aardvrucht zoals bv. aardappel of wortel, wordt ook eddoe genoemd.

²⁶ Cassave = een soort aardvrucht

²⁷ Sopropo = een bittermeloen

²⁸ Copi = gedroogde mandarijnschil

De Surinaamse keuken is in tegenstelling tot de Nederlandse heel divers en telt veel intensieve smaken en dat kan een reden zijn waarom de gerechten zo populair zijn geworden. Enkele worden zelfs als kant-en-klaarmaaltijden in supermarkten verkocht. Dat zijn meestal bami en nasi goreng. Deze gerechten zijn oorspronkelijk Indonesisch, daarom zal ik erover in het hoofdstuk over de Indonesische keuken praten. Deze gerechten zijn door Hindoestaanse arbeiders uit het toenmalige Brits-Indië meegenomen en zijn er heel goed geïntegreerd. Er zijn natuurlijk meer gerechten en levensmiddelen met de mensen meegekomen.

2.1.3 Roti

Dit gerecht komt niet alleen in de Surinaamse keuken voor. Vergelijkbaar met roti is bijvoorbeeld de Nepalese *papad* of Indische *chapati*. Ze verschillen wel een beetje van elkaar in het gebruik van kruiden en de hoeveelheid ingrediënten, maar in principe gaat het om hetzelfde gerecht. Roti is een soort krokante pannenkoek gemaakt van tarwebloem, zout en water. Er is ook een variant waar men in plaats van bloem aardappelen kan gebruiken. Oorspronkelijk is het van Hindoestaanse afkomst maar dankzij de kolonisatie en de migratie van Hindoestaanse arbeiders naar Suriname en andere Caribische landen is het ook naar Suriname gekomen. Naar Nederland is het dan weer van Suriname gekomen, omdat het daar ook erg populair is geworden. Roti wordt meestal gegeten als bijgerecht bij vlees- en groentegerechten maar kan ook als een soort wrap gegeten worden. Vaak wordt roti als bijgerecht gegeten met Hindoestaanse kip masala. Roti is in Nederland een hype geworden en vandaag de dag zijn er een groot aantal rotirestaurants. Het gaat meestal om kleine rotitentjes, een soort goedkope street food die echter een combinatie is van voedzaam en ook een beetje gezond. Natuurlijk bestaan er ook gewone restaurants waar men roti kan eten. Mensen delen vaak hun ervaring en opinie met andere mensen op sociale media en geven elkaar adviezen en tips. Vaak worden door deze mensen ranglijsten van de beste rotitenten en restaurants gemaakt.

2.1.4 Pindasoep

In rotirestaurantjes of in restaurants gericht op de Surinaamse keuken in het algemeen komen klanten nog een gerecht tegen dat in Nederland populair is geworden, namelijk pindasoep. Deze soep is heel makkelijk te bereiden en bovendien, zoals de naam al zegt, het bevat pinda's. In Nederland is pindakaas een heel populair broodbeleg die meestal 's ochtends voor het ontbijt of 's middags voor de lunch op een boterham wordt gegeten. Het succes van deze soep was dus in Nederland bijna gegarandeerd. De basis van de soep bestaat uit

kippenbouillon en pindakaas. Daarna worden er groenten zoals selderij en sjalot toegevoegd en een aantal verschillende kruiden zoals piment en sereh. Natuurlijk mogen de bouillonblokjes en de heel pittige peper Madame-Jeanette niet ontbreken.²⁹ De Surinaamse bouillonblokjes oftewel maggiblokjes zijn echter kleiner dan de Nederlandse. Daarom moet men bij het koken goed op de grootte van smaakmaker letten. Soms wordt aan de soep ook zoutvles toegevoegd om een iets uitgesprokener smaak te krijgen.

De Surinaamse pindakaas waarvan de soep gemaakt wordt, verschilt van de Nederlandse. De Surinaamse Faja Lobi Pindakaas is speciaal gemaakt voor het koken van de authentieke pindasoep. De benaming Faja Lobi komt van een Surinaams merk van levensmiddelen. Die wil de klant altijd de juiste smaak garanderen dankzij het gebruik van de beste en meest verse ingrediënten. De Surinaamse pindakaas is gemaakt van geroosterde pinda's en een geheim kruidenmengsel dat o.a. Madam Jeanette bevat. Deze Surinaamse pindakaas kan men ook door de 'gewone Calvé' vervangen, maar de smaak zou iets anders worden.³⁰ Bovendien is de Surinaamse Faja Lobi pindakaas ook in Nederland makkelijk in de winkel verkrijgbaar.

2.1.5 **Bakkeljauw**

Zowel Nederlanders als Surinamers hebben de mogelijkheid om van verse vis en zeevruchten te genieten dankzij de toegang tot de zee. Daarom komt in beide landen vis vaak op het bord. Ook garnalen of mosselen zijn heel populair. Garnalen of grotere gamba's zijn een geliefd aperitiefhapje of geliefd op de barbecue. Daarom is de populariteit van het volgende gerecht niet verrassend. Bakkeljauw is een Surinaams gerecht dat in Nederland goed geïntegreerd is. Een traditioneel en vaak voorkomende manier van voorbereiding van vis of vlees is drogen met zout. Het zout werkt als een conserveermiddel en zorgt ervoor dat het dan veel langer houdbaar blijft en tevens geeft het de vis een intensieve smaak.

Bakkeljauw is kabeljauw die gedroogd en gezouten is wat ervoor zorgt dat de vis langer goed blijft. In Nederland noemt men dit ook klipvis of rotsvis.³¹ Deze vis wordt in een aantal verschillende gerechten gebruikt, bijvoorbeeld in moksi alesi, wat een Surinaamse rijstschotel is, maar in Nederland is bakkeljauw vooral populair geworden als beleg voor een sandwich, dat broodje bakkeljauw genoemd wordt. In Nederland wordt op gelijksoortige manier de specialiteit Hollandse Nieuwe gemaakt. Die worden echter niet gedroogd maar in

²⁹ Sterk, Marijke: Multi-kulti koken – 80 gerechten uit de Turkse, Marokkaanse, Antilliaanse en Surinaamse keuken. Wormer: Inmerc B.V., 2003. p. 24.

³⁰ Webpagina van Surinaams eten [online]. [gecit. 2018-04-27] <<https://www.surinaamseten.nl/>>

³¹ Webpagina van etymologiebank.nl [online]. [gecit. 2018-04-27] <<http://www.etymologiebank.nl/trefwoord/bakkeljauw>>

een zoute pekel ingelegd. Het zout zorgt ervoor dat het vocht onttrokken wordt en dat de vis langer houdbaar blijft net als het in het geval van de bakkeljauw is.

Voor het gebruik moet de bakkeljauw eerst goed afgespoeld worden zodat hij van de sterke zoutsmaak ontdaan wordt. Anders zal het gerecht alleen naar zout smaken. Dat kan men bereiken door de vis even te laten koken en daarna nog af te spoelen onder koud water. Nadat de vis schoongemaakt, ontzouten en ontgraat is, kan men met de voorbereiding van de broodjesvulling beginnen. Eerst moet een groenten en kruidenmix geroosterd worden waaronder ook knoflook, zwarte peper en tomaat en dan wordt de bakkeljouw toegevoegd. Daarna moet het hele mengsel een paar minuten stoven en als het klaar is wordt er nog selderij toegevoegd.³² Dit wordt dan op de doorgesneden broodjes gesmeerd en met komkommer, kousenband of ui gegarneerd en met een sausje aangevuld. Een broodje bakkeljauw kan men in de al bovengenoemde Surinaamse street food tentjes kopen maar ook in de snackbar. Ook maken Nederlanders het zelf thuis, omdat het niet moeilijk is te bereiden.

2.1.6 **Massala kruiden**

Masala is een Hindoestaans kruid dat uit meerdere kruiden bestaat o.a. uit kurkuma, koriander, peper, knoflook en nog veel andere.³³ Het is een geel en heel aromatisch poeder dat tegenwoordig waarschijnlijk in de hele wereld gebruikt wordt en in veel landen curry genoemd wordt. Dit kruid komt in de Surinaamse keuken ook vaak voor. De Surinaamse kip masala is niet alleen in Nederland heel populair, maar ook internationaal. Het is een gestoofd mengsel van groente als knoflook, madame Jeanette, tomaat, ui en kousenband samen met kip en de masala kruiden. Het kan ook als een een-pans-maaltijd beschouwd worden omdat men in werkelijkheid alle ingrediënten in een pan kan doen en alles met elkaar bereiden. Dit gerecht kan met roti, rijst of aardappelen gegeten worden.

Masala kan echter ook alleen met aardappelen gebruikt worden. Zoals al geschreven, kunnen aardappelen op verschillende manieren voorbereid worden. In dit geval gaat het ook om de in Nederland geliefde eenpansmaaltijd. Eerst wordt wat knoflook, ui, tomaten en masala kruiden gesauteerd en daarna worden er aardappelen toegevoegd en alles samen gekookt totdat de aardappelen klaar zijn. Men kan zowel gewone aardappelen als zoete aardappelen gebruiken.

³² Sterk, Muti-kulti koken (2003) p.77.

³³ Sterk, Muti-kulti koken (2003) p.8.

2.1.7 Weerspiegeling van nieuwe invloeden in het winkelaanbod

Bepaalde populaire producten van wereldkeukens worden in het gewone assortiment geplaatst. Soms worden er in de winkels een soort thematische hoekjes opgericht waar de klant alle ingrediënten van een bepaalde keuken die in de winkel verkrijgbaar zijn vindt. Er bestaat bijvoorbeeld een Japanse afdeling waar men alle sushi of dim sum ingrediënten vindt. In de Surinaamse afdeling worden typische Surinaamse producten en ingrediënten gegroepeerd zodat de klant dat makkelijker vindt.

Dat kan men bijvoorbeeld in een van de bekendste supermarktketens in Nederland Albert Heijn vinden. Omdat Albert Heijn veel filialen in heel Nederland heeft en ook omdat de vraag naar internationale keukens steeds groter wordt, is het vanuit zakelijk oogpunt een goede en logische beslissing om deze producten aan te bieden. Het assortiment van de winkel weerspiegelt de vraag en trends in de keukens en daardoor zijn veel houdbare producten van de Surinaamse keukens in het vaste aanbod opgenomen. Producten als groente en fruit zijn meer van de vraag en het seizoen afhankelijk. Een grote rol speelt ook de locatie van de winkel. In bepaalde wijken van Nederlandse steden is de concentratie van buitenlanders groter dan in de rest van de stad. Daardoor ontstaan er zogenaamde steden in een stad. Op dergelijke manier zijn de bekende *China Towns* in grote steden als Londen of New York ontstaan. Daarom wijkt het aanbod van de winkels af van de rest. In deze wijken worden de inheemse producten vaak door allochtonen op de markt verkocht en de klant weet dat het altijd vers en kwalitatief is. Markten, waar men verse vis, groente, fruit, bloemen e.d. kan kopen, zijn in Nederland heel populair en vinden er vaak en regelmatig plaats. Niet alleen in gewone winkels is de invloed van internationale keukens merkbaar. Er is ook een groot aantal verschillende Nederlandse online winkels met levensmiddelen. Deze webwinkels zijn meestal gericht op mensen die in het buitenland leven. Ze bieden traditionele Nederlandse producten als stroopwaffels, drop, hagelslag, kaas, bier en Unox-producten aan. Hiernaast vinden we in het aanbod ook bepaalde Surinaamse producten die in Nederland goed geïntegreerd zijn zoals bijvoorbeeld verschillende sauzen en kruidenmixen, vaak van het Surinaamse merk Faja Lobi.³⁴ Dat laat duidelijk zien dat al deze exotische keukens die in Nederland geïntegreerd vandaag de dag door de Nederlandse bevolking als lokaal worden beschouwd. Veel mensen kunnen zich hun leven zonder deze

³⁴Webpagina van [hollandwebwinkel.nl](https://www.hollandwebwinkel.nl/) [online]. [gecit.2018-05-01] <<https://www.hollandwebwinkel.nl/>>

producten niet voorstellen omdat ze er zo aan gewend zijn dat ze het als Nederlands beschouwen. Het hoort al bij de Nederlandse cultuur en heeft het zeker ook verrijkt.

3 VOC

De afkorting VOC staat voor de Verenigde Oost-Indische Compagnie. Dat was net als de al eerdergenoemde WIC een groot en machtig handelsbedrijf en de eerste naamloze vennootschap ter wereld. In dit hoofdstuk wordt een kort geschiedenis overzicht gegeven over het ontstaan van de VOC.³⁵

De Portugezen en de Spanjaarden waren actieve zeevaarders en ontdekkers en tot het begin van de 17^{de} eeuw waren de Portugezen de enige Europeanen die specerijen en andere producten uit de Oost bemiddelden. De wereld was onder die twee landen gedeeld en later werd Portugal tijdelijk een deel van Spanje. De Nederlanders hadden daardoor geen toegang meer tot de havens in Portugal en Spanje vanwege de oorlog met Spanje en daarom besloten ze om zelf de Oost-Indische producten te halen. Er ontstonden meerdere kleiner compagnieën in De Republiek der Zeven Nederlanden maar ze waren niet concurrerend tegenover de Spanjaarden. Daarom appelleerde de raadpensionaris Johan van Oldenbarnevelt aan het ontstaan van een grote verenigde compagnie die sterk economisch en militair kan concurreren. De kleine compagnieën sloten zich bij de VOC aan. De VOC werd in 1602 opgericht en had het monopolie op de handel in Azië vanaf Kaap de Goede Hoop en ten westen van de Straat Magellaan.³⁶ Van de Staten-Generaal kreeg de compagnie een octrooi en het recht om contracten te kunnen sluiten, oorlogen te voeren en de nieuwe gebieden te besturen. Lange tijd was Nederland dankzij de VOC de belangrijkste handelsmogendheid ter wereld en als enige land mocht het met Japan handelen.

Omdat de meeste handel om specerijen ging, vestigde de VOC zich vooral in Nederlands-Indië, het huidige Indonesië. Dit gebied was heel rijk aan de specerijen. De hoofdstad Jakarta werd veroverd en Batavia genoemd en het hele eiland Java werd bezet. Batavia was een belangrijke haven en handelspunt waar ook het bestuur zat. Overal werden factorijen en forten gebouwd van waaruit de Nederlanders alles bestuurden. De inheemse bevolking werd gedwongen om in de specerijen industrie en op de plantages te werken. Behalve specerijen werd er nog met andere producten gehandeld, zoals porselein, ivoor, zijde en katoen, zilver, ijzer en opium.

³⁵ Webpagina van Rijksmuseum [online]. [gecit. 2018-01-18] < <https://www.rijksmuseum.nl/nl/rijksstudio/tijdljn-nederlandse-geschiedenis/1602-handel-met-de-oost-voc> >

³⁶ Webpagina van Huygens Instituut voor Nederlandse Geschiedenis - VOC-kenniscentrum [online]. [gecit. 2018-04-09] < <http://www.voc-kenniscentrum.nl/vocbegin.html> >

De vraag naar specerijen was heel groot en naar Europa werden specerijen als peper, nootmuskaat, kaneel, suiker, kruidnagel en kardemom gebracht.

De eerste reis naar Azië vertrok toen nog onder de eerste compagnieën. Toen ze later met twee schepen met peper terugkwamen was de opbrengst net genoeg om de kosten de dekken.³⁷ Het was echter een revolutionaire reis omdat het bevestigde dat het de moeite waard was. De VOC beschikte over een eigen leger en munten en speelde een groot rol in de wereldhandel, maar toch moest het als een bedrijf belastingen en accijnzen aan de staat betalen. Er werden grote vloten gebouwd, zodat er zo veel mogelijk ladingen vervoerd konden worden. Dit hoort ook bij de symbolen van de Nederlandse Gouden Eeuw.

De VOC zette in haar nieuw veroverde gebied een aantal vestigingen op. Dat betekende constant werken en natuurlijk ook veel werknemers. Met de schepen kwamen veel mannen en later, toen de VOC zich in het nieuwe gebied ‘meer thuis voelde’, kwamen er ook hele families. Toch was het niet genoeg om aan een stabiele stijging van de blanke Nederlandse bevolking te voldoen. Er was gebrek aan Nederlandse vrouwen en daarom hadden mannen vaak kinderen met de inheemse vrouwen. Deze vrouwen kregen ook kinderen van Nederlanders waaruit de Indo-Europeanen voortkwamen.³⁸

Omdat de VOC gedeeltelijk als een concurrent tegen de Engelsen, Spanjaarden en Portugezen was bedoeld en omdat het een groot en sterk leger had, voerden ze ook oorlogen met deze vijanden. Dat stond ook in de afspraak met de Staten Generaal. De VOC kreeg het octrooi op het handelsmonopolie, ook omdat ze zo men hun sterke leger de aandacht van de Republiek afleidden. Met Engeland voerden ze namelijk vier zeeoorlogen waarvan de laatste doorslaggevend was.³⁹ De Nederlandse economie was niet meer zo sterk. De Engelsen veroverden een aantal Nederlandse kolonies waaronder ook de Kaapkolonie en andere bezittingen van de WIC. Langzaam verloor de VOC het monopolie op de specerijenhandel aan. Niet lang na deze zeeoorlog is de VOC in 1799 failliet gegaan.

3.1 HANDELSPRODUCTEN

De belangrijkste gebieden waarop de VOC zich richtte en die ze koloniseerde waren Nederlands-Indië. Verder ging het bijvoorbeeld om Ceylon – Sri Lanka, de Indische kust, Taiwan en Japan. Maar de Nederlanders waren niet de enige die in dit gebied actief waren.

³⁷ Webpagina van [entoen.nu.nl](https://www.entoen.nu/nl/voc) [online]. [gecit. 2018-04-17] <<https://www.entoen.nu/nl/voc>>

³⁸ Webpagina van Huygens ING - VOC-kenniscentrum [online]. [gecit.2018-04-17] <<http://www.voc-kenniscentrum.nl/themas.html#Vrouwen>>

³⁹ Sklenářová, Stručná historie států – Nizozemsko (2006) p.97.

De Portugezen en Spanjaarden, met wie de Nederlanders al jarenlang in strijd waren, waren in dit gebied al lang actief. Ook daarom waren de eerste jaren van de VOC niet echt makkelijk. Een ander reden is dat de Aziaten niet echt geïnteresseerd waren in Europese producten en goederen. De VOC ging zich echter meer op de Aziatische markt richten en zijn er uiteindelijk doorgedrongen. Een lange tijd was Nederland het enige Europese land dat met de Japanners mocht handelen.

Dichtbij de stad Nagasaki mochten ze op het kleine kunstmatige eilandje Dejima een factorij openen. Dit diende als een handelspunt waar niet veel Japanners mochten binnenkomen. Het was de enige plaats waar ze in contact met westerse culturen kwamen. De Japanners hebben met de Europeanen wel gehandeld hoewel hun relaties niet erg warmhartig waren.⁴⁰ De Nederlanders hebben bijvoorbeeld de Chinese zijde voor zilver geruild maar de Chinezen zelf hadden een handelspunt in Japan wat voor een grotere concurrentie zorgde. Producten van zijde of andere materialen uit Azië waren meestal duur maar van een goede kwaliteit. Hetzelfde geldt bijvoorbeeld ook voor het porselein dat ook een waardevol product was. In het Engels betekent zelfs het woord *china* porselein. Het was toen heel modern en chic servies voor het tafelen. Het was mooi servies waarnaar de vraag groot was. Er werden ook andere materialen zoals zilver, goud, lood en tin naar Europa gebracht.⁴¹ Die werden o.a. voor woondecoratie gebruikt. In huishoudens van hogere maatschappelijke kringen kon men zilveren bestek of meubels van exotische hout vinden. Het ging vaak om een dure investering, maar het interieur in een exotische stijl werd als een soort prestige en welvaart beschouwd.

3.2 ROL VAN DE KERK

Alle kruiden werden in de Nederlandse keuken erg gewaardeerd. Een van de redenen voor het ontstaan van de Republiek der Zeven Verenigde Nederlanden is de protestantse Reformatie. De staatsgodsdienst van de republiek was het protestantisme en de religie speelde in die tijd een grote rol in de maatschappij. Dat is ook in de Nederlandse keuken en maatschappij weerspiegeld. De bevolking leefde een eenvoudig leven. De gerechten waren heel ook eenvoudig en niet veel gekruid. Er werden koeien voor melk gefokt en onder andere tarwebrood en aardappelen gegeten. Door de calvinistische kerk waren eerst bijna alle

⁴⁰ Webpagina van Rijksmuseum [online]. [gecit. 2018-01-18] <<https://www.rijksmuseum.nl/nl/rijksstudio/tijdslijn-nederlandse-geschiedenis/1602-handel-met-de-oost-voc>>

⁴¹ Webpagina van Huygens Instituut voor Nederlandse Geschiedenis - VOC-kenniscentrum [online]. [gecit. 2018-04-22] <<http://www.voc-kenniscentrum.nl/producten.html>>

exotische smaken verboden waaronder ook peper en suiker. Ze beweerden dat de smaken zondig waren en zo sterk dat ze de originele smaak van de ingrediënten overheersten. Lange tijd was pap of brij van allerlei bonen en erwten als het basisvoedsel. Het was warm, dik en daarom ook heel voedzaam. Op deze manier kon dus de hele familie uit een pot meer dagen goedkoop eten. Dat was in die tijd belangrijk. Daarom bestonden de meeste gerechten uit aardappelen of andere soorten groente en soms een stuk vlees. In deze vorm komen gerechten ook tegenwoordig vaak voor. Dat er op het bord bijna altijd groente moet zijn is deel van de Nederlandse cultuur gebleven. Gestoofde spruitjes of bonen, bloemkool met bechamelsaus of asperges zijn vandaag de dag een vaak voorkomende soort groente.

3.3 HANDEL MET KRUIDEN

De verstokte mening van de kerk werd toch door de macht en invloed van de handel doorbroken en kruiden werden een onderdeel van het alledaagse eten. Kruiden van allerlei soorten vormden een groot deel van de lading van de VOC-schepen. In Indonesië en bijbehorende kleine eilanden zoals de Molukken werd peper in een grote hoeveelheid gekweekt en voorbereid zodat die de terugweg naar Europa zonder problemen en bederven aankon. De Nederlanders hadden eerst met de Britten een afspraak dat ze de eilanden zouden verdelen en samen zouden gaan handelen. Dat is echter niet goed afgelopen, omdat een aantal Britten met Japanse soldaten een VOC-factorij wilden veroveren, maar dat is hun niet gelukt.⁴² In de meest productieve tijd van de VOC vormden de inkomsten van peper bijna een derde van de totale opbrengst. Er bestaan meer soorten peper, maar de VOC concentreerde zich op de zwarte.⁴³

Op de Molukken eilanden werden nog andere kruiden gekweekt namelijk kruidnagel en nootmuskaat. Hierin was de VOC ook erg geïnteresseerd omdat ze een nieuw en aantrekkelijk exotisch smaak en aroma hadden. Net als de peper zijn deze kruiden de prioriteit geworden. De VOC zorgde ervoor, dat ze alleen maar op een klein oppervlakte van bepaalde Molukse eilanden werden gekweekt omdat ze een monopolie wilden hebben. In Nederland en in heel Europa waren ze heel begeerd en dat zorgde voor grote en regelmatige inkomsten.

⁴²Webpagina van Huygens Instituut voor Nederlandse Geschiedenis - VOC-kenniscentrum [online] [gecit. 2018-04-27] <<http://www.voc-kenniscentrum.nl/themas.html#Op>>

⁴³Webpagina van Huygens Instituut voor Nederlandse Geschiedenis - VOC-kenniscentrum [online] [gecit. 2018-04-27] <<http://www.voc-kenniscentrum.nl/prod-peper.html>>

Nootmuskaat wordt vandaag de dag in Nederland in grote hoeveelheid gebruikt. Het kruid heeft een heel intens en specifiek smaak en men moet het voorzichtig met verstand en mate gebruiken zodat het gerecht niet bitter wordt. Het wordt bijvoorbeeld in de al de boven genoemde en geliefde aardappelpuree gebruikt. De zachte en romige smaak van de puree wordt hierdoor versterkt dat het niet zo laf en vaag smaakt. Verder wordt de nootmuskaat ook in de bechamelsaus voor op de bloemkool gebruikt. Die hebben oorspronkelijk ook een heel zachte smaak die zonder het kruid zou niet zo uitgesproken zijn.

De nootmuskaat wordt niet alleen in hartige gerechten gebruikt. Het kruid maakt een belangrijk deel in een kruidenmengsel voor een heel populaire Nederlandse lekkernij wat speculaas noemt. Dat is een soort krokante koekje dat heel zacht is en een heel intensieve en specifieke smaak heeft. In Nederland is het een traditioneel koekje maar soortgelijke versies komen ook in andere landen voor. Soms worden de Nederlandse koekjes in buitenland verkocht. Het mengsel van specerijen voor deze koekjes bestaat uit meerdere exotische kruiden waarmee de Nederlanders tijdens koloniale tijden handelden. Het bevat de al eerdergenoemde nootmuskaat en kruidnagel en bovendien nog kaneel, gember, kardemom en witte peper. Alle deze kruiden geven het koekje een typische zoete en exotische smaak. Er bestaan meer recepten voor de speculaas kruiden waar ook afzonderlijke soorten kruiden verschillen namelijk de anijs, steranijs of koriander.

Een van de belangrijkste kruiden in het kruidenmengsel voor speculaas is kaneel. Het was een van de meest gevraagde en duurste kruiden. Kaneel werd echter niet in Nederlands-Indië verbouwd, maar op het eiland Ceylon dat ten zuiden niet ver van India ligt en vandaag de dag Sri Lanka heet. Het was geen kolonie van de VOC, maar ze hadden er forten zoals bijvoorbeeld Galle, om handel te kunnen voeren. Op Ceylon waren namelijk ook de Portugezen actief in de handel met kaneel. Het werd niet alleen in de keuken gebruikt maar ook als geneesmiddel. Speculaas koekjes worden door het hele jaar verkocht, maar in de winterperiode meer vanwege Sinterklaas, een traditionele feestdag die zelfs op de Inventaris Immaterieel Erfgoed staat. Dat is een verzameling van tradities, kennis en verschillende vaardigheden die als cultureel erfgoed worden beschouwd.⁴⁴ Sinterklaas komt elke jaar op de boot van Spanje naar Nederland met zijn helper Zwarte Piet en brengt cadeautjes en koekjes mee voor de kinderen. Het is een heel geliefd feest die echter de laatste tijd onder vuur ligt. Er wordt geklaagd dat de figuur van Zwarte Piet racistisch is en niet politiek

⁴⁴ Webpagina van Immaterieel Erfgoed [online]. [gecit.2018-01-18]
<<https://www.immaterieelerfgoed.nl/nl/page/648/sinterklaas-celebration> >

correct. Daarom zijn er tendenties om Zwarte Piet te verbieden en er zijn al Zwarte Pieten zonder zwarte schminken.

Bovendien is het eiland ook bekend om de thee die in deze tijd ook naar Europa werd gebracht. De eerste thee kwam echter uit China of Japan waar de thee al lange tijd als traditioneel drank wordt beschouwd. In Europa was de thee eerst een curiositeit en meer als medicijn gebruikt maar hoe meer het later geïmporteerd werd, hoe meer het populair werd. Tegenwoordig wordt thee in Nederland ook als een traditioneel drank beschouwd en wordt in grote hoeveelheid gedronken zoals bijvoorbeeld in Engeland, waar zelfs het gewoonte *afternoon tea* bestaat.

3.4 NEDERLANDS-INDISCHE KEUKEN IN NEDERLAND

Al deze bovengenoemde specerijen zorgden ervoor dat een aantal werelddogendheden een grootschalige handel dreven die riskant maar ook winstgevend was. Deze handel zorgde ook voor een grote revolutie in de Europese keukens. De kruiden zijn zeker niet alleen dankzij de Nederlanders geïmporteerd, maar de mogelijkheid dat ze dat zelf konden bemiddelen was voor de distributie veel sneller en efficiënter. Ook de nieuwe invloeden waren in Nederland makkelijker te introduceren dankzij de directe contact met deze gebieden. De Indonesische keuken was altijd rijk aan kleurige maaltijden van diverse smaken wat de Europeanen zeker heel aantrekkelijk vonden. Enkele ingrediënten zijn eerst door de kolonisatie met de zeevaarders naar Nederland gekomen en hebben zich een vaste plaats in de Nederlandse keuken gevonden. Iets later zijn er ook hele gerechten en nieuwe invloeden verschenen.

Na de Tweede Wereldoorlog in de jaren vijftig is een groot immigratiegolf naar Nederland gekomen. Het ging om ongeveer driehonderdduizend mensen van Nederlands-Indië van Nederlandse maar ook Indonesische afkomst.⁴⁵ Onder het begrip mensen met Indonesisch afkomst worden er de tegenwoordige Indonesiërs maar ook Chinezen en Indiërs verstaan. Sommige zijn in het verleden naar Indonesië zelf geëmigreerd en sommige door de kolonisten als arbeiders gebracht. Nederlands-Indië is na de Tweede Wereldoorlog van Nederland onafhankelijk geworden en veel mensen die er voor de Nederlandse Koninkrijk werkten, werden terug naar huis gestuurd.⁴⁶ En zoals in het geval van de al eerdergenoemde Aziatische migranten in Suriname, hebben ook deze mensen hun smaken en gewoontes mee naar het nieuwe land gebracht. Deze groep Indonesische migranten heeft in Nederland vaak

⁴⁵ Sklenářová, Stručná historie států – Nizozemsko (2006) p. 153.

⁴⁶ Sklenářová, Stručná historie států – Nizozemsko (2006) p. 148.

een eigen onderneming begonnen. Het ging om een klein restaurant of een bistro waar ze hun typische gerechten bereidden. In de zaak werkte meestal het hele gezin en het was zwaar werk.⁴⁷ In de eerste jaren van het verblijf in Nederland werkte Indiërs en Chinezen die in het restaurant sector vaak samen en handelden met elkaar omdat het veel efficiënter was. De traditionele ingrediënten die ze voor hun recepten nodig hadden waren in Nederland niet goed beschikbaar en ze moesten ze vanuit het buitenland bestellen via de scheepvaart handelaren wat duur was. Maar de bevolking die terug naar Nederland is gekeerd was aan het Aziatische eten zo gewend dat vraag ernaar groot was. Daarom ontstond steeds meer zulke Chinees-Indische restaurants. Zelfs in een kleine stad vindt men vandaag tenminste één Chinees of Chinees-Indisch restaurant. Onder andere Nederlanders is het in de loop van de tijd ook heel populair geworden. Het eten vonden mensen lekker en de porties waren heel groot. Het was ook relatief goedkoop wat ook een belangrijk aspect was. Het Chinees-Indisch eten werd als een snel avondeten gekocht en daarna naar huis gebracht. Hiervan is een heel belangrijk fenomeen in de Nederlandse eetcultuur ontstaan namelijk de afhaalchinees. Het gaat om hetzelfde principe zoals in het geval van de friettent – snel prijs-kwaliteit eten.

3.4.1 **Bami en nasi**

Deze bovengenoemde Aziatische restaurants vormen tegenwoordig een groot deel van de restaurantsector. Ze verschillen wel in aanbod omdat niet elk Aziatisch restaurant per se Chinees of Indisch is, maar ook in prijs of voor welke gelegenheden het geschikt is. Een van de gerechten dat vast in het aanbod van Chinees-Indisch restaurants staat, is nasi goreng. Het is een gerecht van Indonesische afkomst dat uit gekookte en daarna gebakken rijst met vlees en verschillende soorten groenten bestaat. Het wordt met sojasaus en sambal op smaak gebracht. Op de top wordt er nog een gebakken ei gelegd. De nog vloeibaar eigeel geeft het gerecht ook een specifieke smaak. Het woord nasi staat zelfs in het Maleis voor gekookte rijst.⁴⁸ In Nederland wordt dit gerecht ook onder de naam nasi in supermark verkocht als een eenpersoons opwarm-maaltijd.

Het volgende gerecht dat in Nederland goed geïntegreerd is, is bami. Bami is vergelijkbaar met nasi behalve dat er in plaats van rijst noedels worden gebruikt. Het is oorspronkelijk een Chinees gerecht van gebakken tarwe noedels en een mengsel van groentes en vlees. Dit mengsel wordt samen op een pan gebakt en er wordt ook sojasaus en een pikante kruid

⁴⁷ Webpagina van *Rijksuniversiteit Groningen*: Pieke, Frank N.: De Chinese gemeenschap in verstarring. *Sociologische Gids*, 1984, 31.5: 427-441. [online]., [gecit. 2018-03-10] <<https://rjh.ub.rug.nl> >

⁴⁸ Webpagina van *etymologiebank.nl* [online]. [gecit. 2018-05-01] <<http://www.etymologiebank.nl/trefwoord/nasi> >

toegevoegd. Ook bami wordt als een opwarm maaltijd in de winkels verkocht. Deze gerechten worden vaak thuis zelf gemaakt, omdat de bereiding makkelijk is en de ingrediënten zijn niet duur. Omdat er in Nederland veel Aziaten afkomstig uit Suriname wonen, zijn deze gerechten ook in de Surinaamse restaurants verkrijgbaar. De meeste bevinden zich in de grootste steden zoals Amsterdam, Rotterdam en Utrecht waar de meeste Surinamers wonen.⁴⁹ De restaurants zijn vaak kleine familiezaken zoals de Chinees-Indische restaurants, met een specifieke inrichting en sfeer en worden er ook andere gerechten voorbereid.

3.4.1.1 Aziatisch eten van de frituur

3.4.1.1.1 Bami en nasi

Bami en nasi zijn in Nederland zo populair geworden dat ze ook in de snackbar oftewel frituur worden verkocht als een snack en net als de kroket of frikandel worden gegeten. Dit rijst- of noedels- mengsel wordt in de vorm van een blokje gepaneerd en vervolgens gefrituurd. Nog een variant hiervan is bami loempia. Dat zijn bami noedels verpakt in een dun deeg en daarna gefrituurd. Men kan zeggen dat het is een soort loempia is. Deze gerechten staan ook in het aanbod van de FEBO-automaten. Die heb ik al eerder in het hoofdstuk over de friettentcultuur vermeld. Deze Indonesische gerechten zijn in Nederland zo populair geworden dat de Nederlanders soms vergeten dat het om een geïmporteerd product gaat. Bami en nasi zijn zo populair dat er ook nasischijven en bamiballen gemaakt worden.

3.4.1.1.2 Loempia's

Er bestaan meerdere types loempia. Onder deze benaming verstonden de Nederlanders eerst een grote Chinese loempia gevuld met een mix van groente en vlees met kruiden en sojasaus. Dat was allemaal in een dun deeg ingepakt en gefrituurd. Dit gerecht is een van de lievelingsgerechten bij de afhaalchinees geworden. Ze zijn zo populair geworden dat het ook bij de frituur wordt verkocht. In de FEBO-automaten zijn ze ook verkrijgbaar. Met de komst van de Vietnamezen zijn er op de Nederlandse markt nog kleine loempia's verschenen die in het Engels spring roll genoemd worden. Die worden in Nederland vaak in sweet chilisaus

⁴⁹ Webpagina van Centraal Bureau voor de Statistiek: Oudhof K., Harmsen C., Loozen S., Choenn C.: Omvang en spreiding van Surinaamse bevolkingsgroepen in Nederland. Bevolkingstrends, 2e kwartaal 2011. [online]. [gecit. 2018-05-05] <<https://www.cbs.nl/>>

gedipt en bijvoorbeeld als een aperitiefhapje gegeten. Er bestaan meerdere types van vulling en smaken.

3.4.2 **Kroepoek**

Bij de bestelling van bami of nasi krijgt de klant meestal ook kroepoek erbij. Dat is een soort knapperig hartig koekje dat in Indonesië als bijgerecht wordt gegeten. Er bestaan meerdere soorten kroepoek maar in Nederland wordt meestal de kroepoek van garnalen gemaakt. In een Chinees restaurant wordt het bijna automatisch bij de bestelling gegeven. Het is heel populair onder de Nederlanders geworden. Het wordt meestal bij bami en nasi gegeten en in het ei dat erop ligt gedipt.

3.4.3 **Satésaus**

In Chinese-Indische restaurants staat in het aanbod naast bami en nasi ook saté. Het gaat om een Indonesisch gerecht dat uit kleine stukjes geroosterde kip aan een stokje bestaat waarop een speciale saus wordt gedaan. Mensen kopen het gerecht heel vaak in het restaurant, maar maken het ook zelf thuis. In de zomerperiode is het ook geliefd bij de barbecue. Dit gerecht is in Nederland zo populair geworden dat het ook in de cafetaria's wordt verkocht en de satésaus, die op de kip wordt gedaan, wordt ook bij frietjes gegeten. De satésaus is eigenlijk een Indonesische pindasaus.⁵⁰ De smaak is heel uitgesproken. Het is hartig, soms met een pikante of andere dominante smaak. Het basisingrediënt zijn pinda's of pindakaas en daaraan wordt bijvoorbeeld nog peper, tomatenpuree, sambal en ketjap toegevoegd. Al deze exotische ingrediënten vormen samen de satésaus. Er bestaan verschillende varianten van deze saus. Men kan er bijvoorbeeld ook room bijdoen, suiker of kokosmelk. Het hangt veel van de geprefereerde smaken af.⁵¹ Ook wordt de saus vaak thuis gemaakt omdat het makkelijk te bereiden is. Iedereen kan dan ingrediënten naar eigen smaak toevoegen.

3.4.4 **Sambal**

Ik heb sambal al in de vorige paragraaf over de satésaus vermeld. Sambal heeft ook dankzij de kolonisatie een vaste plaats in de Nederlandse keuken gekregen. Sambal is een heel pikante saus gemaakt van gemalen rode pepers, zout, azijn en andere ingrediënten die aan sambal zijn authentieke smaak geven. Sambal wordt als smaakmaker aan verschillende gerechten toegevoegd. Het wordt ook als een sausje of een dip gebruikt en bij het eten vaak naast het zout en peper gezet. Er bestaan meerdere versies van sambal die qua smaak en pittigheid verschillen. In Nederland bestaat een merk van levensmiddelen, Conimex dat zich

⁵⁰ Webpagina van etymologiebank.nl [online]. [gecit. 2018-05-03] <<http://www.etymologiebank.nl/trefwoord/sate> >

⁵¹ Webpagina smulweb.nl [online]. [gecit. 2018-05-03] <<http://www.smulweb.nl/recepten/1395092/Satesaus> >

in Aziatische producten zoals bijvoorbeeld sambal specialiseert. Behalve sambal bevindt zich in hun aanbod ook de al bovengenoemde kroepoek, ketjap en allerlei kruidenmixen.⁵²

3.5 FENOMEEN AFHAALCHINEES

Al deze boven genoemde gerechten uit de Chinees-Indische restaurants in Nederland hebben een nieuw fenomeen en gewoonte veroorzaakt. Er kwamen steeds meer mensen uit Nederlands-Indië terug naar Nederland die aan de nieuwe exotische keuken gewend waren en het niet wilden opgeven. Bovendien kwamen veel Chinese migranten die een eigen restaurant begonnen om aan de vraag te voldoen. Het was voor de Nederlanders bijna onmogelijk om het te missen. Mensen gingen steeds vaker het avondeten bij de Chinees afhalen, omdat het goedkoop en lekker was. Een perfecte oplossing wanneer men geen tijd heeft. Deze restaurants stonden bijna overal in de buurt zodat er zelfs kinderen met de fiets naartoe gingen om het eten af te halen. En dat gebeurt nog altijd. Qua interieur verschillen ze ook niet veel van elkaar omdat de Chinezen vaak dezelfde achtergrond hebben.

Dankzij de grote hoeveelheid Chinees-Indische restaurants hebben de Nederlanders geleerd om uit eten te gaan. Tot die tijd was het niet voor iedereen betaalbaar en mensen gingen alleen uit eten bij heel speciale gelegenheden. Met de komst van deze restaurants is het uit eten gaan met het hele gezin voor de gewone Nederlander toegankelijker geworden. Het Chinees-Indisch restaurant is nog altijd een van de populairste plekken waar Nederlanders eten gaan halen, hoewel het aantal Chinese restaurants in de laatste jaren is gedaald.

3.6 FENOMEEN RIJSTTAFEL

De rijsttafel is de benaming voor een gerecht dat eigenlijk een combinatie van veel gerechten is. Het komt oorspronkelijk uit de Indonesische keuken, maar de rijsttafel als fenomeen is door de Nederlanders gecreëerd en het is in Nederland heel populair geworden.

In toenmalig Nederlands—Indië waren er grote verschillen tussen Hollands oftewel Europees en Indisch eten. De Nederlanders waren gewend aan eenvoudig eten en alleen een keer per dag een warme maaltijd wat meestal aardappelen waren. De inheemsen in Nederlands-Indië hadden echter andere preferenties en vooral ingrediënten. Een van de traditionele gerechten was bijvoorbeeld rijst met verschillende bijgerechten. De Indonesische manier van serveren was tamelijk eenvoudig. Er werd meermaals per dag een klein maar warm gerecht gegeten. Het bestond uit een portie rijst en een paar bijgerechten

⁵² Webpagina van Conimex [online]. [gecit. 2018-05-02] < <https://www.conimex.nl/producten/> >

van vlees- of groente en soms een beetje soja- of vissaus erbij. Dat was voor de Nederlanders heel ongewoon, maar ze vonden dat een leuke verandering. Onder Nederlanders is dit gerecht snel populair geworden en er kwam een nieuwe benaming voor, namelijk de rijsttafel. Deze benaming is ook in het Engels overgenomen.⁵³ Nederlanders hebben echter een andere, niet traditionele manier van serveren overgenomen en hieruit is de huidige rijsttafel ontstaan die ook in de Chinese restaurants verkrijgbaar is.

Een rijsttafel bestaat uit rijst, meestal wit, als bijgerecht en een hoeveelheid verschillende kleine hoofdgerechten als vis-, vlees- of groentegerechten en een aantal passende bijgerechten zoals kroepoek of atjar ketimoen.⁵⁴ Alle gerechten worden tegelijkertijd geserveerd en het aantal gerechten kan natuurlijk ook variëren. Als er een kleiner gezelschap aan tafel zit, kunnen we op de tafel rond de tien gerechten vinden maar als er meer mensen meeten of het om een speciale gelegenheid gaat, kunnen we er zelfs meer dan vijftientig gerechten vinden. Enkele van de meest populaire gerechten in Nederland zijn bijvoorbeeld nasi goreng, saté babi en babi pangang. Alle gerechten worden samen op tafel geserveerd en warm gehouden. Men vindt er geen voor- of nagerechten. Alle smaken sluiten op elkaar aan en daarom kan een gerecht naar eigen smaak gecreëerd worden en kan iedereen tot een origineel gerecht komen.

Sommige Nederlanders die in Nederlands-Indië leefden, hadden vaak personeel in dienst. Soms waren in een huishouden meerdere personen in dienst maar het was duur. Wie zich personeel kon veroorloven, had meestal een kokkie. Kokkies waren inlandse vrouwen die door de Nederlanders als dienstmeisjes gehuurd werden. Bijna alle Indonesische vrouwen beschikten over goede kookvaardigheden.⁵⁵ Kokkies stonden aan het allereerste begin van de rijsttafel en brachten hun geheime recepten in de praktijk. Daardoor hadden de Nederlanders de kans om van de echte traditionele gerechten en bovendien van de beste en meest verse ingrediënten te proeven. De kokkie gaf de recepten en adviezen vaak door zodat ze de volgende generaties ook konden gebruiken. Nederlanders die later terug naar Nederland gingen, namen soms de kokkie met zich mee.

⁵³ Webpagina van etymologiebank.nl [online]. [gecit. 2018-05-08] <<http://www.etymologiebank.nl/trefwoord/rijsttafel>>

⁵⁴ Ketimoen = een Indisch komkommersalade

⁵⁵ Webpagina van Rijksuniversiteit Groningen: Van Otterloo, Anneke H: Buitenlandse migranten en Nederlanders aan tafel tussen 1945 en 1985. Toenadering of distantie? *Amsterdams Sociologisch Tijdschrift*, 1986, 13.2: 317-349. [online]. [gecit. 2018-03-01] <<https://rjh.ub.rug.nl>>

3.6.1 Weerspiegeling van nieuwe invloeden in het winkelaanbod

In de vorige hoofdstuk heb ik over nieuwe producten in het aanbod van Nederlandse winkels gesproken. Ook Indonesische en andere Aziatische ingrediënten hebben een vaste plaats in de winkelrekken. Een Chinees-Indisch afdeling staat tegenwoordig in bijna elke winkel. Met de tijd zijn de ingrediënten makkelijk verkrijgbaar en goedkoper geworden. De prijs was voor gewone mensen een belangrijk aspect als het om het eten ging.

Op een heimweewinkel website stond bijvoorbeeld meerdere soorten satésaus. In de webwinkels is het aanbod niet veel verschillend van de gewone winkels. Allerlei kruidenmixen o.a. voor babi pangang of nasi en een aantal soorten sauzen van het merk Conimex Andere producten zoals de sojasaus, sambal of kruiden voor bami ontbreken niet in de meerderheid van de Nederlandse huishoudens. De Nederlanders beschouwen zulke kleine dingen als eten als een onderdeel van Nederland.

3.7 INDISCH-CHINEES ETEN IN DE NEDERLANDSE LITERATUUR

De invloed van de assimilatie van verschillende buitenlandse eetgewoontes aan de Nederlandse is ook in de literatuur weerspiegeld. De literatuur reflecteert gebeurtenissen in de maatschappij en reageert erop. In de volgende paragrafen geef ik twee voorbeelden uit de Nederlandse literatuur waar er sprake van de exotische keuken is.

3.7.1 Louis Couperus – De boeken der kleine zielen

De schrijver Louis Couperus behoort tot de belangrijkste Nederlandse auteurs. Hij schreef zijn boeken in de 19^{de} en 20^{ste} eeuw in de periode van de Tachtigers, waartoe hij soms ook gerekend wordt, hoewel hij meer naturalistische werken schreef. Een van zijn bekendste boeken is *De boeken der kleine zielen* waarin soms over het kolonialisme en Nederlands-Indië wordt gesproken. Zijn eigen vader was zelf een raadsheer in Nederland-Indië en heeft er ook een paar jaar gewoond. Hij is dus in direct contact met de Nederlands-Indische sfeer geweest wat in dit boek ook merkbaar is.⁵⁶

Het is een familiesaga uit de omgeving van de Haagse hogere kringen in de regering van Nederlands-Indië. In de roman *De boeken der kleine zielen* hebben enkele personages wortels in Nederlands-Indië, omdat een Nederlander met een inheemse is getrouwd. Er wordt vermeldt dat de familie op Java een suikerfabriek had en daar tijdelijk woonde. Later zijn ze terug naar Nederland verhuisd en hebben ze nieuwe gewoontes meegebracht. Ze

⁵⁶Webpagina van het Louis Couperus Genootschap [online]. [gecit.2018-05-04] <<http://www.louiscouperus.nl/over-louis-couperus/biografie/>>

serveerden een rijsttafel wanneer vrienden of familie voor het eten kwamen en hadden een huis in Indische stijl waar ook Indische muziek klonk. Uit het boek blijkt duidelijk dat nasi met kroepoek toen al een geliefd gerecht was. Ook hadden de personages die in Nederlands-Indië woonden een Indisch accent.⁵⁷

3.7.2 Ernest van der Kwast – Mama Tandoori

De tweede voorbeeld is uit de moderne literatuur. Een Nederlandse schrijver met Indisch afkomst Ernest van der Kwast schreef in 2015 een bestseller die Mama Tandoori noemt. Het is een autobiografisch verhaal over zijn moeder die in de jaren zestig als gastarbeider uit India kwam en met een Nederlander is getrouwd. In het boek worden verschillende verhalen en situaties beschreven waar de moeder en soms ook het hele gezin worstelt vanwege de culturele verschillen. De naam van het boek bevat het niet toevallig het woord tandoori. De moeder van de schrijver, Mama Tandoori dus, kan een ontzettend lekkere kip tandoori koken waar iedereen dol op is. Ze kookt het in een gewone oven hoewel het in een traditionele klei oven moet omdat het anders het juiste smaak niet krijgt. Hoewel zij het gerecht in de gewone oven bereidt, smaakt het enorm goed. In een passage van het boek koopt ze er zelfs de politie mee om. De tandoori kruidenmengsel is even als de masala kruidenmengsel in Nederland heel populair.

In het boek is er een verhaal waar het hele gezin uiteten gaat. Ze gingen echter niet naar een Chinees-Indisch restaurant maar naar een Mexicaans maar het is hetzelfde principe. Ook voor dit gezin was het een grote gebeurtenis en vooral met drie kinderen kan uiteten heel duur worden. Maar Mama Tandoori vond dat deze aspect echter niet erg belangrijk is omdat ze niet elke dag in een restaurant aten. Toch mochten ze in het restaurant geen drinken bestellen en voor het vertrekken nog water thuis drinken.⁵⁸

⁵⁷ Couperus, Louis: *Knihy malých duší*. Praha: Svoboda, 1975.

⁵⁸ Van der Kwast, Ernest: *Mama Tandoori*. Amsterdam: De Bezige Bij, 2015.

CONCLUSIE

In deze bachelor scriptie heb ik bekeken welke invloed de Nederlandse koloniën hebben gehad op de Nederlandse eetcultuur. Ik wilde te weten komen in welke mate die invloeden zijn geïntegreerd en welke ingrediënten en gerechten dat zijn en uit welk land ze afkomstig zijn.

In het eerste hoofdstuk hield ik me vooral bezig met de invloed van een belangrijk Amerikaans gewas namelijk de aardappel. De aardappel heeft een grote invloed op de Nederlandse eetcultuur gehad en is een van de meest voorkomende bijgerechten geworden. Het blijkt dat dankzij de aardappelen er ook een nieuw fenomeen is ontstaan. De frituur ontstond in eerste instantie als een verkoopplaats voor frieten, maar in de loop van de tijd hebben de frituren het assortiment uitgebreid. De frituur is zo populair geworden dat het op de lijst van Immaterieel Erfgoed staat.

In het tweede hoofdstuk gaf ik een kort overzicht van de geschiedenis en de werking van de WIC. Ik behandel er de belangrijkste kolonie Suriname en invloeden van de Surinaamse keuken op de Nederlandse. Ik vermeld hier de meest voorkomende gerechten en ingrediënten die in Nederland goed geassimileerd zijn.

In de laatste hoofdstuk wordt een korte beschrijving van de VOC en de toenmalige situatie in Nederland gegeven. Ik noem ook de belangrijkste kruiden die in grote hoeveelheid naar Europa gebracht werden. Deze invloed is ook in de huidige eetcultuur merkbaar. Ik vermeld een aantal Aziatische gerechten die in Nederland een groot succes zijn geworden. In dit hoofdstuk vermeld ik ook twee belangrijke termen, namelijk de rijsttafel en de afhaalchinees die een niet wegdenkbaar onderdeel van de Nederlandse cultuur zijn geworden.

Het blijkt dat het koloniale verleden van Nederland een grote invloed op de huidige eetcultuur heeft gehad. Verschillende gerechten uit de Indonesische of Surinaamse keuken worden door Nederlandse bevolking als typisch Nederlands beschouwd. Hieruit blijkt dat de invloed groot en intensief was. Hierdoor zijn veel gerechten volledig geïntegreerd in de Nederlandse maatschappij.

RESUMÉ V ČEŠTINĚ

Tato bakalářská práce se zabývá vlivem Nizozemských kolonií na dnešní podobu Nizozemské stravovací kultury. Cílem bylo zjistit, do jaké míry se tyto vlivy integrovaly a jaké pokrmy a ingredience byly přejaty.

V první kapitole se zabývám vlivem významné americké plodiny, tj. brambory. Ta měla velký vliv na Nizozemskou kuchyni a její vývoj. Dnes patří mezi nejčastější přílohy. Díky této plodině vznikl v Nizozemsku důležitý fenomén *frituur*. Jedná se o malé občerstvení, kde se původně prodávaly jen hranolky. Tato bistra se stejně jako pokrm, který nabízela, stala velmi oblíbená. Časem proto do jejich nabídky přibýly i různé jiné smažené pokrmy, které se staly rovněž velmi populární. Dnes tvoří neodmyslitelnou součást Nizozemské kultury a byly zařazeny i na seznam národního dědictví.

Ve druhé kapitole stručně zmíním historii a působení obchodní společnosti WIC. Dále se věnuji její nejdůležitější kolonii, tj. Surinamu a jeho vlivu na Nizozemskou kuchyni. Uvádím pokrmy a ingredience, které se v Nizozemsku vyskytují nejčastěji, a které se tam také nejlépe začlenily.

V poslední, tedy třetí kapitole, se také nejprve krátce věnuji historii obchodní společnosti VOC a také tehdejší společenské situaci v Nizozemsku. Zmiňuji nejdůležitější koření, která byla tehdy ve velkém importována do Evropy. Tento vliv je také viditelný v Nizozemské stravovací kultuře. Je uvedeno několik pokrmů a ingrediencí z Asijské kuchyně, které se staly velmi oblíbenými. Jsou také uvedeny dva důležité pojmy, a to *rijsttafel* a *afhaalchinees*, které Nizozemci považují jako neodmyslitelnou část své kultury. Některé pokrmy z Indonéské nebo Surinamské kuchyně Nizozemci považují jako typicky Nizozemské, protože se plně integrovaly.

ENGLISH SUMMARY

In the first chapter, I am mainly discussing the influence of a major American crop i.e. potatoes. Potatoes had a huge impact on the Dutch cuisine and its development and are one of the most frequent side dishes nowadays. Thanks to this crop, a huge phenomenon called *frituur* occurred. It is a small snack stand, where originally only chips were sold. These stands became, just like the dish, very popular among the Dutch. In time more types of fried snacks have accrued into their offers. These snacks also happened to so popular, that they became a part of the Dutch culture. They were even added to the list of national heritage.

In the second chapter I will slightly touch the topic of history and functioning of the trading company WIC. I am discussing its most significant colony Surinam and its impact on the Dutch cuisine. I am mentioning dishes and ingredients which are most common in the Netherlands and have the best integrated.

In the last chapter, I am shortly dealing with the history of another trading company VOC and with the general situation in Netherland in the active years of VOC company. I am mentioning the most significant spices that were in bulk imported to Europe. The VOC had its colonies in Asia and this fact can be clearly seen in the current Dutch eating culture. Several important dishes are mentioned like *rijsttafel* and *afhaalchinees* which are considered by Dutch people as an inherent part of their culture.

It is obvious that the colonial past of the Netherlands has had a great impact on the current Dutch eating culture. Some of the dishes which are originally from Indonesia or Suriname are by the Dutch folk considered as a typical Dutch meal.

BRONNEN

LITERATUUR:

Couperus, Louis: *Knihy malých duší*. Praha: Svoboda, 1975.

Meerman, Jacques. *Kleine geschiedenis van de Nederlandse keuken*. Amsterdam: Ambo| Anthos, 2016.

Menkman W.R: *De Geschiedenis van de West-Indische Compagnie*. Amsterdam: P.N. Van Kampen & Zoon N.V., 1947.

Makkink, Djoní en Wijk, Stéfanie: *40 recepten voor Hollandse Pot*. Nijmegen: Miller Media B.V., 2011.

Sklenářová, Sylva: *Stručná historie států – NIZOZEMSKO*. Praha: Libri, 2006.

Sterk, Marijke: *Multi-kulti koken – 80 gerechten uit de Turkse, Marokkaanse, Antilliaanse en Surinaamse keuken*. Wormer: Inmerc B.V., 2003.

Van der Kwast, Ernest: *Mama Tandoori*. Amsterdam: De Bezige Bij, 2015.

INTERNET:

Webpagina van *Albert Heijn* [online]. [gecit. 2018-04-20] < <https://www.ah.nl/> >

Webpagina van *Centraal Bureau voor de Statistiek*: Oudhof K., Harmsen C., Loozen S., Choenn C.: *Omvang en spreiding van Surinaamse bevolkingsgroepen in Nederland*. *Bevolkingstrends*, 2e kwartaal 2011. [online]. [gecit. 2018-05-05] < <https://www.cbs.nl/> >

Webpagina van *Food Watcher*: Zuiderveld, Ubel: *De geografie van de frituur, Snackbar, cafetaria en alles wat ernaar riekt*, *Onze Taal*, 1999. [online]. [gecit.2018-03-11] <https://www.foodservicewatcher.nl/media/2/20161229-geografie_van_de_frituur.pdf>

Webpagina van *Friet Museum* [online]. [gecit.2018-03-12] <<http://www.frietmuseum.be/nl/geschiedenis.htm>>

Webpagina van *Frietopia.nl* [online]. [gecit. 2018-03-11] <<https://www.frietopia.nl/>>

Webpagina van *etymologiebank.nl* [online]. [gecit.2018-03-13] <<http://www.etymologiebank.nl/trefwoord/frites>>

Webpagina van *etymologiebank.nl* [online]. [gecit.2018-05-01] <<http://www.etymologiebank.nl/trefwoord/nasi>>

- Webpagina van *etymologiebank.nl* [online]. [gecit.2018-03-13]
<<http://www.etymologiebank.nl/trefwoord/patat>>
- Webpagina van *etymologiebank.nl* [online]. [gecit.2018-05-08]
<<http://www.etymologiebank.nl/trefwoord/rijsttafel>>
- Webpagina van *etymologiebank.nl* [online]. [gecit.2018-05-03]
<<http://www.etymologiebank.nl/trefwoord/sate>>
- Webpagina van *Historiek.nl* [online]. [gecit.2018-04-17]
<<https://historiek.net/het-grote-verhaal-van-de-voc/44345/>>
- Webpagina van *heimweewinkel.nl* [online]. [gecit. 2018-04-20] < <https://www.heimweewinkel.nl/> >
- Webpagina van *hollandwebwinkel.nl* [online]. [gecit.2018-05-01]
<<https://www.hollandwebwinkel.nl/eten/maaltijdmixen.html?limit=36>>
- Webpagina van *HP/ De Tijd* Potato, potahto? Het taalkundig onderscheid tussen patat en friet geduid, *HP/ De Tijd*, 26 augustus 2015 [online]. [gecit.2018-03-10]
<<https://www.hpdetijd.nl/>>
- Webpagina van *Huygens Instituut voor Nederlandse Geschiedenis - VOC-kenniscentrum* [online]. [gecit. 2018-04-09] < <http://www.voc-kenniscentrum.nl/> >
- Webpagina van *Immaterieel Erfgoed* [online]. [gecit.2018-03-16]
<<https://www.immaterieelerfgoed.nl/>>
- Webpagina van het *Louis Couperus Genootschap* [online]. [gecit.2018-05-04]
<<http://www.louiscouperus.nl/over-louis-couperus/biografie/>>
- Webpagina van *Meerstens Instituut* [online]. [gecit. 2018-04-25] < <https://www.meertens.knaw.nl/>>
- Webpagina van *Rijksmuseum* [online]. [gecit.2018-01-18]
<<https://www.rijksmuseum.nl/nl/rijksstudio/tijdljn-nederlandse-geschiedenis/1602-handel-met-de-oost-voc>>
- Webpagina van *Rijksuniversiteit Groningen*: Pieke, Frank N.: De Chinese gemeenschap in verstarring. *Sociologische Gids*, 1984, 31.5: 427-441. [online]., [gecit.2018-03-10]
<<https://rjh.ub.rug.nl>>
- Webpagina van *Rijksuniversiteit Groningen*: Van Otterloo, Anneke H: Buitenlandse migranten en Nederlanders aan tafel tussen 1945 en 1985. Toenadering of distantie? *Amsterdams Sociologisch Tijdschrift*, 1986, 13.2: 317-349. [online]. [gecit. 2018-03-01] < <https://rjh.ub.rug.nl> >

Webpagina van *RTL-nieuws*: Moet onze snackbarcultuur op de list van immaterieel erfgoed? 13 oktober 2017 [online]. [gecit. 2018-03-13] <<https://www.rtlnieuws.nl/>>

Webpagina van *smulweb.nl* [online]. [gecit. 2018-05-03] <<http://www.smulweb.nl>>

Webpagina van *Surinam Cooking* [online]. [gecit.2018-03-29] <<http://www.surinamcooking.com/surinaamse-ingredienten/>>

Webpagina van *Surinaams eten* [online]. [gecit. 2018-04-27] < <https://www.surinaamseten.nl/> >

Webpagina van *Trouw* [online]. [gecit. 2018-03-16] < <https://www.trouw.nl/>>

Webpagina van *Universiteit Gent*: Delcart, André. Over aardappelen en friet. Van Mensen en Dingen: tijdschrift voor volkscultuur in Vlaanderen, 2013, 11.3, p.180-182. [online]. [gecit. 2018-02-13] < <https://ojs.ugent.be/> >

Webpagina van *Unox* [online]. [gecit. 2018-04-30] < <https://www.unox.nl/geschiedenis/> >

Webpagina van *Van Gogh Museum* [online]. [gecit.2018-03-28] <<https://www.vangoghmuseum.nl/nl/collectie/s0005V1962>>

FIGURENLIJST

Figuur 1- Vincent van Gogh, De Aardappeleters 1885.....	10
Figuur 2 - Patatkaart, Meertens Instituut, 25 augustus 2015.....	12
Figuur 3 - Ubel Zuiderveld, kaart van regiolecten, Onze Taal 1999.....	13
Figuur 4 - Een voorbeeld van de FEBO automaat, dagblag Trouw, 16 augustus 2013	15

Anotace

Jméno autora: Pavlína Kovářová

Název fakulty a katedry: Filozofická fakulta, katedra nederlandistiky

Název bakalářské práce: Invloed van het kolonialisme op de huidige Nederlandse eetcultuur

Název bakalářské práce v angličtině: Influence of the colonialism on the current Dutch eating culture

Název bakalářské práce v češtině: Vliv kolonialismu na dnešní Nizozemskou stravovací kulturu

Vedoucí bakalářské práce: drs. Bas Hamers, M.A.

Počet znaků (včetně mezer): 76 942 (text práce)

Počet titulů použité literatury

a) literární zdroje: 7

b) internetové zdroje: 24

Klíčová slova: kolonialisme, cultuur, Nederlandse keuken, frieten, kruiden, Nederland, Chinees-Indisch eten

Krátká charakteristika: Tato bakalářská práce se zabývá vlivem kolonialismu na nynější Nizozemskou stravovací kulturu. Je rozdělena do tří kapitol, z nichž má každá teoretickou a praktickou část. Praktické části slouží jako uvedení do problematiky a je v nich nastíněn kulturně historický kontext. V praktických částech jsou uvedeny konkrétní příklady pokrmů a ingrediencí, které měly na Nizozemskou kuchyni největší vliv. Je uvedeno, do jaké míry a jakým způsobem se integrovaly.