

Artikel: Van anders naar alledaags. De veranderende Nederlandse houding ten opzichte van de Indische keuken

Auteur: Suzanne Toussaint

Verschenen in *Skript Historisch Tijdschrift*, jaargang 47.1, 37-44

© 2025 Stichting Skript Historisch Tijdschrift, Amsterdam

ISSN 0165-7518

**Abstract:** In examining the change in Dutch attitudes towards the *Indisch* (a complex term with reference to the colonial history of the Dutch Indies) cuisine, this paper argues that a culinary appropriation narrative has been dominant in research of this subject. However, this narrative fails to capture the full complexity of the shifting Dutch perceptions towards the Indisch cuisine. While we should consider this narrative, other factors also influenced the shift in Dutch attitudes, such as the media, increasing prosperity, technological innovations, globalisation, and multiculturalism. The findings in this article suggest that the Dutch attitudes towards the Indisch cuisine were shaped by a dynamic interplay of historical, social, and cultural factors, which challenges the dominant narrative of culinary appropriation and highlights the importance of considering broader contexts when analysing cultural change.

---

*Skript Historisch Tijdschrift* is een wetenschappelijk blad dat viermaal per jaar verschijnt. De redactie, bestaande uit studenten en pas afgestudeerden, wil bijdragen aan actuele historische debatten, en biedt getalenteerde studenten de kans om hun werk aan een breder publiek te presenteren.

# VAN ANDERS NAAR ALLEDAAGS

## DE VERANDERENDE NEDERLANDSE HOUDING TEN OPZICHTE VAN DE INDISCHE KEUKEN

*Suzanne Toussaint*

**In het begin van de twintigste eeuw bestond er afschuw voor de Indische keuken onder de Nederlandse bevolking. Die afschuw transformeerde echter tot liefde vanaf de jaren 1970. Waar kwam deze veranderende houding naar Indisch voedsel vandaan? Dit artikel poogt een antwoord te bieden op die vraag. Het huidige, dominante, culinaire toe-eigeningsnarratief wordt daarbij genuanceerd en de aandacht wordt verlegd naar andere invloedrijke factoren.**

Tijdens een Facebook-Q&A in 2015 vertelde voormalig minister-president Mark Rutte dat de Indische rijsttafel zijn favoriete eten is.<sup>1</sup> Als Abraham Kuyper, minister-president in 1901, hetzelfde had geantwoord, was hij waarschijnlijk gek aangekeken: Nederlanders lieten de Indische keuken destijds links liggen, omdat het als typisch koloniaal beschouwd werd.<sup>2</sup> Zelfs na de dekolonisatie van Nederlands-Indië en de komst van grote groepen repatrianten en Indonesische immigranten werd de Indische keuken door Nederlanders afgewezen.<sup>3</sup>

Deze houding veranderde echter in de jaren zeventig: Nederlanders begonnen Indisch voedsel te eten en zelfs te waarderen.<sup>4</sup> Door de groeiende populariteit van Indisch eten in Nederland werd de Indische rijsttafel uiteindelijk uitgeroepen tot Nederlands immaterieel cultureel erfgoed.<sup>5</sup> Nederlanders gingen dus van afkeer naar liefde voor de Indische keuken.<sup>6</sup> Waarom veranderde de Nederlandse houding ten opzichte van de Indische keuken in de Nederlandse postkoloniale samenleving?

Deze vraag is van belang, omdat het narratief van culinaire toe-eigening (*food cultural appropriation*) het onderzoek

naar koloniaal eten in westerse landen domineert. Dit narratief wordt toegepast door wetenschappers zoals Anneke van Otterloo, Elizabeth Buettner en Catherine Salzman, die zich vooral richten op de interactie tussen immigranten en de Nederlandse (in Buettners geval de Britse) culinaire cultuur.<sup>7</sup> Andere factoren waren echter ook van invloed op de veranderende Nederlandse houding, zoals academici Jon Verriet en Marlou Schrover laten zien.<sup>8</sup> Dit artikel beoogt de al bestaande literatuur onderling te vergelijken en op deze wijze het dominante narratief van culinaire toe-eigening te bevragen.

De nuancering van het dominante toe-eigeningsnarratief is noodzakelijk, omdat dit narratief vooral aandacht schenkt aan de invloed van immigranten en hun bedrijven op de veranderde Nederlandse houding ten opzichte van de Indische keuken. Dit narratief laat echter belangrijke ontwikkelingen en actoren achterwege.

Dit artikel tracht deze ontwikkelingen en actoren onder de aandacht te brengen, om zo een breder beeld te geven van de popularisering van de Indische keuken in Nederland. Dat is van belang, aangezien dit onderwerp verbonden is aan diverse



Abbeelding 1. Chinees-Indonesisch restaurant.

Bron: Foto. Nationaal Archief, December 14, 1972. <https://www.nationaalarchief.nl/onderzoeken/fotocollectie/ac20of44-dob4-102d-bcf8-003048976d84?searchKey=575c13dcd422aod1fa10f2b31d28b44b>.

discussies over culturele integratie en toe-eigening in talloze hedendaagse multi-culturelesamenlevingen. Het benadrukken van de complexiteit van culturele verandering is essentieel om veranderingen van culinaire gewoonten in de hedendaagse, gemondialiseerde wereld te kunnen begripen.

### **Culinaire toe-eigening: immigranten en restaurants**

Er is veel onderzoek gedaan naar veranderingen van culinaire gewoontes en percepties over buitenlandse keukens. Hierbij wordt vaak gebruik gemaakt van een narratief van culinaire toe-eigening. Hoewel bepaalde aspecten van dit narratief belangrijk zijn in het kader van de veranderende Nederlandse houding richting de Indische keuken, is deze uitleg niet toereikend om de complexiteit ervan uit te leggen.

Wetenschappers die deze verklaring gebruiken, stellen dat de overname van culinaire praktijken door een dominantere

cultuur resulteert in culturele exploitatie en vereenvoudiging van de keuken: het ontdoet voedingsmiddelen van hun oorspronkelijke culturele betekenis en context. Tegelijkertijd leidt deze toe-eigening tot de popularisering van buitenlandse culinaire praktijken in de dominante cultuur. Dit is zichtbaar in bijvoorbeeld Groot-Brittannië en Nederland, waar buitenlandse eetpraktijken onderdeel werden van de nationale keuken.<sup>9</sup>

Volgens het culinaire-toe-eigenings-narratief weerspiegelt de overname van Indische culinaire praktijken in Nederland een ongelijke machtsdynamiek. Nederlanders pasten koloniale gerechten, ingrediënten en kookmethoden aan hun eigen voorkeuren aan. Dit resulteerde in culinair syncretisme: een proces waarbij eetgewoontes, ingrediënten en culinaire praktijken uit twee of meer verschillende culturen (in dit geval de Indische en de Nederlandse cultuur) met elkaar versmelten. Het beste voorbeeld hiervan is de 'Indische' rijsttafel, een koloniale

uitvinding (dus niet echt Indisch, vandaar de aanhalingstekens). Uiteindelijk werd de rijsttafel het populairste Indische gerecht in Nederland.<sup>10</sup> De uitvinding en popularisering van dit zogenaamd Indische gerecht hebben geleid tot een debat over zijn culturele betekenis. Matthijs Kuipers betoogt dat de rijsttafel het apolitieke symbool van de moderniteit vertegenwoordigt, terwijl het tegelijkertijd onlosmakelijk verbonden is met de handhaving van de koloniale bewindvoering en de instandhouding van etnische scheidslijnen.<sup>11</sup> Anderen zien de popularisering van de rijsttafel echter als erkenning van de Indische cultuur in Nederland.<sup>12</sup>

Kuipers vergelijkt de Nederlandse integratie van de Indische keuken met Buettner's studie en concludeert dat, net als in Groot-Brittannië, het succesverhaal van de integratie veel te danken had aan bedrijven van Indische migranten, zoals toko's en restaurants. De rijsttafel zou geen begrip of tolerantie voor buitenlanders bevorderen, maar werken als een 'cultureel rookgordijn' dat, zoals omschreven door Buettner, een 'acceptabel lot van het multiculturalisme' presenteert.<sup>13</sup> Het dient dus als een oppervlakkig symbool voor het multiculturalisme, dat diepere problemen zoals ongelijkheid maskeert, zonder cultureel begrip of respect voor de Indische keuren te stimuleren.

Daarnaast stellen meerdere wetenschappers dat culinaire toe-eigening zorgt voor een gebrekkige authentieke representatie: de Indische keuken is vereenvoudigd, gehomogeniseerd en ontdaan van de oorspronkelijke diepgang en diversiteit. Salzman toont dit door de enorme verschillen in ingrediënten en bereiding tussen het Nederlandse recept voor loempia en het authentieke Indische recept te benadrukken.<sup>14</sup>

Dit is ook zichtbaar in de etnische cateringsbedrijven. Toen Chinees-Indonesische restaurants vaker door Nederlanders bezocht werden, werd de keuken aangepast aan hun smaak. Mensen zijn

namelijk pas geneigd culinaire praktijken over te nemen als ze deze als smakelijk ervaren. Dit zou de verandering in Nederlandse percepties over de Indische keuren kunnen verklaren.<sup>15</sup>

Het culinaire-toe-eigeningsnarratief legt echter niet uit waarom Nederlanders, voordat deze aanpassingen plaatsvonden, ook al in Chinees-Indonesische restaurants dineerden. Nederlanders hadden bijvoorbeeld een zeer negatieve associatie met rijst. Zo weigerden ze tijdens de Aardappeloproer in 1917 rijst te eten, ook al was dat er in overvloed.<sup>16</sup> Van Otterloo verklaart dat eetgewoonten van mensen, zowel van immigranten als van autochtonen, niet snel veranderen, zelfs niet als levensomstandigheden dat wel doen.<sup>17</sup>

Aangezien de eetgewoontes van de meeste Nederlanders bestonden uit twee broodmaaltijden en een warme maaltijd bestaande uit aardappelen, groenten en vlees, is het onwaarschijnlijk dat de gemiddelde Nederlandse huisvrouw een Indische maaltijd op tafel zou zetten of haar gezin mee zou nemen naar een Chinees-Indonesisch restaurant. Ze was namelijk niet geneigd om haar eetgewoonten te veranderen, ongeacht hoeveel Hollandse doperwtjes er in de rijst zaten.<sup>18</sup> Dit kan dus niet verklaren waarom men toch naar een Chinees-Indonesisch restaurant ging.

Kortom: culinaire toe-eigening, gepaard met culturele exploitatie en vereenvoudiging, is zeker van invloed geweest op de verandering van de Nederlandse perceptie van de Indische keuken, maar dit narratief slaagt er niet in te verklaren hoe het komt dat conservatieve Nederlanders massaal Indische gerechten begonnen te consumeren in de naoorlogse decennia. Daarom zal ik in het volgende deel, aan de hand van de onderzoeken van Verriet en Schrover, enkele factoren analyseren die tevens belangrijk waren voor de veranderende Nederlandse houding ten opzichte van de Indische keuren.



van de Indische keuken. Salzman merkt op dat Indische recepten in de *Margriet* 'duidelijk zijn aangepast aan de Nederlandse smaak', wat duidt op culinaire toe-eigening. Het vernederlandste loempia-recept in *Margriet* noemt ze 'slechts een vluchtige gelijkenis met iets Chinees of

van buitenlandse keukens en de verandering van de Nederlandse houding daaromtrent te verklaren alleen standhouden als we enkel de impact van immigranten en etnische bedrijven onderzoeken: Indische gerechten werden inderdaad gede-etniseerd. Als we echter ook de rol van de

## **"DE RECEPTAANPASSING VOOR INDISCHE GERECHTEN AAN DE NEDERLANDSE SMAAK WAS SLECHTS EEN TIJDELIJKE FASE IN DE POPULARISERING VAN DE INDISCHE KEUKEN."**

iets Indonesisch'.<sup>22</sup>

Verriet brengt hiertegen in dat lezers van Nederlandse vrouwenbladen wel degelijk op de hoogte waren van de authentieke versie van het gede-etniseerde recept, maar dat 'de bladen aanpassingen niet als een doodzonde beschouwden'.<sup>23</sup> Ook stelt hij dat we door onze hedendaagse inzichten en ideeën over authenticiteit, historische keukens en Nederlanders in een ander licht zien. Volgens hem is het oordeel over authenticiteit van historische personen zelf belangrijker dan onze hedendaagse kritiek hierop.<sup>24</sup> Smakelijkheid was volgens Verriet destijds meer van belang dan authenticiteit, waarvan de belangrijkste voorwaarde enige vorm van connectie met het vermeende land van herkomst was. Authenticiteit ging pas vanaf de jaren tachtig een grotere rol spelen.<sup>25</sup>

De receptaanpassing voor Indische gerechten aan de Nederlandse smaak was daarnaast slechts een tijdelijke fase in de popularisering van de Indische keuken. Verriet toont dat het vreemde van buitenlandse recepten al in de late jaren zestig werd omarmd. In de jaren zeventig, door middel van re-etnisering, schoven de tijdschriften Nederlandse componenten in de toegeëigende recepten zelfs opzij, wat leidde tot recepten die meer leken op het 'authentieke' recept.<sup>26</sup>

Concluderend kan het culinaire-toe-eigeningsnarratief om de popularisering

media beschouwen, schiet het culinaire toe-eigeningsnarratief tekort. De in de media gede-etniseerde recepten werden uiteindelijk weer gere-etniseerd.

### **Ontwikkelingen in de Nederlandse samenleving**

Naast de etnische voedselmarkt en de media waren maatschappelijke ontwikkelingen tevens van grote invloed op de veranderende Nederlandse blik op de Indische keuken.<sup>27</sup> Welke ontwikkelingen waren dit en hoe beïnvloedden deze de Nederlandse houding ten opzichte van de Indische keuken?

Een belangrijke ontwikkeling was de groeiende welvaart in de jaren vijftig. Het gemiddelde huishouden had na de Tweede Wereldoorlog weinig geld om te besteden en zelfs als mensen geld hadden, waren ze door voedseltekorten en rantsoenen beperkt in hun aankopen. Verandering kwam in de tweede helft van de jaren vijftig, toen de welvaart toenam.<sup>28</sup> De groeiende welvaart maakte het mogelijk voor mensen om in het buitenland op vakantie te gaan. Nederlanders reisden wellicht niet helemaal naar Indonesië, maar op hun buitenlandse vakanties kwamen ze nieuwe ingrediënten, gerechten en keukens tegen. Na deze in het buitenland getroffen te hebben, wilden Nederlanders ze ook thuis proberen.<sup>29</sup> Daarnaast zorgde de welvaart ervoor dat

Nederlanders vaker buitenshuis aten. Uit een onderzoek in 1960 bleek dat zeventien van de twintig Nederlanders nooit buitenshuis aten. Twintig jaar later waren dat er nog maar vijf van de twintig. Het aanbod van etnische restaurants breidde zich uit en Nederlanders bezochten deze vaker omdat ze de keukens al op vakantie hadden geprobeerd.<sup>30</sup>

Een tweede belangrijke ontwikkeling was technologische innovatie. Belangrijk was de transportrevolutie die het aanbod aan buitenlandse voedingsmiddelen in Nederland vergrootte. Met de komst van mechanische koelingen en verbetering van stoomtransporten konden voedingsmiddelen langer vers worden gehouden en daardoor verdere afstanden afleggen, in grotere hoeveelheden en tegen lagere prijzen. Dit leidde tot een meer divers aanbod in Nederland.<sup>31</sup> Ook inblikken, vriesdrogen en invriezen waren nieuwe technieken die gebruikt werden om voedsel beter te conserveren.<sup>32</sup> De eerste advertenties voor ingeblikte nasi en bami verschenen in 1954. Een paar jaar later, in 1962, waren de eerste nasi- en bamimaaltijden uit de diepvries op grote schaal verkrijgbaar in Nederlandse supermarkten.<sup>33</sup> Deze en andere innovaties resulteerden in een breder voedselaanbod

eeuw een gemonialiseerde eetcultuur is ontstaan in de Nederlandse samenleving. Dit kwam onder andere doordat multinationals hun producten op zoveel mogelijk markten probeerden te verkopen. Schrover legt uit dat de overname van elementen tussen eetculturen uit verschillende landen makkelijker wordt wanneer deze eetculturen meer op elkaar gaan lijken.<sup>35</sup> Tegelijkertijd zette een gemonialiseerde eetcultuur aan tot een tegenbeweging waarin verschillen in eetculturen worden benadrukt.<sup>36</sup> Verriet speculeert dat de zoektocht naar de authenticiteit van de Indische keuken, ingebed in het culinaire-toe-eigeningsnarratief, een reactie was op de mondialisering van de voedselketen.<sup>37</sup>

Een laatste belangrijke factor was de opkomst van het multiculturalisme. Will Kymlicka stelt dat er van de jaren zeventig tot het midden van de jaren negentig een duidelijke trend zichtbaar was in westerse democratieën naar een multiculturele samenleving, waarbij de grote groepen immigranten door het beleid van de regering meer erkenning kregen.<sup>38</sup> Hierdoor groeide de diversiteit en kwamen autochtone Nederlanders vaker in contact met andere culturen. Belangrijker nog was dat migranten in Nederland de vraag naar buitenlandse voedselproducten

## **"NEDERLANDERS REISDEN WELLICHT NIET HELEMAAL NAAR INDONESIË, MAAR OP HUN BUITENLANDSE VAKANTIES KWAMEN ZE NIEUWE INGREDIËNTEN, GERECHTEN EN KEUKEN TEGEN."**

in Nederland. Schrover stelt dat het productaanbod van hedendaagse supermarkten met meer dan de helft zou afnemen als we veertig jaar terug in de tijd zouden gaan.<sup>34</sup> Nederlanders werden dus meer en vaker blootgesteld aan buitenlandse voedingsmiddelen.

Ook mondialisering had invloed op de Nederlandse houding ten opzichte van de Indische keuken. Schrover stelt dat er sinds de tweede helft van de twintigste

stimuleerden en etnische bedrijven oprichtten, waar Van Otterloo en Buettner veel aandacht aan hebben besteed.<sup>39</sup> In eerste instantie waren deze bedrijven gericht op mensen met dezelfde etnische achtergrond, maar later werden ze ook bezocht door autochtone Nederlanders.

Schrover stelt dus dat de transformatie van Nederlandse denkbeelden over buitenlandse keukens het resultaat was van een samensmelting van meerdere

factoren, waar de impact van immigranten een beperkte rol in speelde.<sup>40</sup>

## Conclusie

Dit artikel betoogt dat het culinaire-toe-eigeningsnarratief van belang is, maar geen sluitende uitleg is voor de veranderende Nederlandse houding ten opzichte van de Indische keuken. Academici als Van Otterloo, Salzman en Buettner hebben betoogd dat de Indische keuken (in Buettners geval de Indiase) cultureel werd uitgebuit en gesimplificeerd door Nederlanders, waarbij ze hun argument baseren op de ongelijke machtsdynamiek en het gebrek aan authentieke representatie bij de overname en aanpassing van culinaire praktijken door de dominantere cultuur.

Auteurs zoals Verriet en Schrover hebben echter andere interpretaties geboden. Verriet laat zien dat Nederlandse media buitenlandse keukens promootten en daarmee de Indische keuken in Nederland populariseerden. Ook de toenemende welvaart, technologische innovaties, mondiaisering, en multiculturalisme speelden een cruciale rol in de veranderende Nederlandse denkbeelden over buitenlandse keukens.

Om de verandering in Nederlandse houding ten opzichte van de Indische keuken te begrijpen, zouden we dus verder moeten kijken dan het simplistische culinaire-toe-eigeningsnarratief, aangezien dit er niet in slaagt het dynamische proces vast te leggen dat de Nederlandse percepties van de Indische keuken heeft gevormd. De bevindingen in dit artikel suggereren dat de Nederlandse houding

ten opzichte van de Indische keuken werd gevormd door een dynamische wisselwerking van historische, sociale en culturele factoren. Door onze aandacht af te leiden van vereenvoudigde verklaringen, biedt dit artikel een genuanceerder beeld van de complexe interacties die leidden tot de verandering in Nederlandse houding ten opzichte van de Indische keuken in de postkoloniale Nederlandse samenleving.

**Suzanne Toussaint** is bezig met het tweede jaar van de bachelor Geschiedenis aan de Universiteit van Amsterdam. Ze houdt zich voornamelijk bezig met voedselgeschiedenis.

## Eindnoten

- 1 RTV Noord, 'Rutte: "Eierbal is aanrader, maar rijsttafel blijft favoriet"', 17 juni 2015, <https://www.rtvnoord.nl/nieuws/150421/rutte-eierbal-is-aanrader-maar-rijsttafel-blijft-favoriet>.
- 2 Matthijs Kuipers, "Makanlah nasi! (Eat rice!)": colonial cuisine and popular imperialism in the Netherlands during the twentieth century', *Global food history* 3:1 (2017) 5; Idem, *A metropolitan history of the Dutch empire: popular imperialism in the Netherlands, 1850-1940* (Amsterdam 2022) 38; Susie Protschky, 'The colonial table: food, culture and Dutch identity in colonial Indonesia', *Australian journal of politics & history* 54:3 (2008) 351.
- 3 Kuipers, 'Makanlah nasi! (Eat rice!)', 6; Idem, *A metropolitan history of the Dutch empire*, 40-41.
- 4 Idem, 'Makanlah nasi! (Eat rice!)', 6; Anneke van Otterloo, 'Buitenlandse migranten en Nederlanders aan tafel tussen 1945 en 1985. Toenadering of distantie?', *Amsterdams sociologisch tijdschrift* 13:2 (1986) 324; Anneke van Otterloo, 'Chinese and Indonesian restaurants and the taste for exotic food in the Netherlands: a global-local trend', in: Katarzyna J. Cwiertka en Boudewijn C.A. Walraven (red.), *Asian food: the global and the*

local (Londen 2013) 159-165; Jon Verriet, “‘Een ongevaarlijk avontuur’: de beeldvorming omtrent buitenlandse eetculturen in Nederland, 1950-1970”, *Volkskunde* 116 (2015) 184-188; Idem, ‘1932: De oprichting van Conimex’, in: Instituut voor Nederlandse geschiedenis (red.) *Wereldgeschiedenis van Nederland* (Amsterdam 2018) 522-524.

Kuipers, ‘Makanlah nasi! (Eat rice!)’, 38.

In dit artikel zal ik de termen Indisch/Indische gebruiken. Dit komt door de complexe historische betekenissen die in de term besloten ligt. Kuipers legt in zijn artikel ‘Makanlah nasi! (Eat rice!)’ uit dat het woord Indisch in de koloniale tijd alles omvatte wat met Nederlands-Indië te maken had. Het werd ook gebruikt om ‘inheems’ aan te duiden in tegenstelling tot de Nederlanders om de kolonisten te onderscheiden van de gekoloniseerde bevolking. In de hedendaagse samenleving verwijst Indisch naar de groep immigranten uit voormalig Nederlands-Indië die na de dekolonisatie naar Nederland migreerde. Met Indische keuken wordt dan ook de keuken bedoeld die de immigranten met zich meebrachten en die zich verder in Nederland ontwikkelde; niet de hedendaagse authentieke Indonesische keuken. Indonesisch verwijst namelijk naar de postkoloniale, onafhankelijke samenleving in Indonesië en niet naar de Indische gemeenschap in Nederland.

E. Buettner, “‘Going for an Indian’: South Asian restaurants and the limits of multiculturalism in Britain”, *The journal of modern history* 80:4 (2008) 865-901; Catherine Salzman, ‘Continuity and change in the culinary history of the Netherlands, 1945-75’, *Journal of contemporary history* 21:4 (1986): 605-628; Van Otterloo, ‘Chinese and Indonesian restaurants and the taste for exotic food in the Netherlands’; Van Otterloo, ‘Buitenlandse migranten en Nederlanders aan tafel tussen 1945 en 1985’.

M. Schrover, I. Mestdag, A. van Otterloo en C. Zeegers, ‘Lekker: waarom knoflook niet meer vies is’, in: I. Hoving, H. Dibbits en M. Schrover (red.), *Veranderingen van het alledaagse: cultuur en migratie in Nederland* (Den Haag 2005); Verriet, ‘Een ongevaarlijk avontuur’; Verriet, ‘1932’.

Voorbeelden van artikelen waarin dit narratief te vinden is: Buettner, ‘Going for an Indian’; Salzman, ‘Continuity and change’; Van Otterloo, ‘Chinese and Indonesian restaurants’; Van Otterloo, ‘Buitenlandse migranten en Nederlanders aan tafel’.

Kuipers, ‘Makanlah nasi! (Eat rice!)’, 8.

Kuipers, *A metropolitan history of the Dutch empire*, 42.

H. de la Croix en J. van Aken, ‘Eetcultuur | De Indische rijsttafel op de Nationale Inventaris Immaterieel Erfgoed Koninkrijk Nederland. Deel 1: geschiedenis en traditie’, *Indisch historisch*. <https://www.indischhistorisch.nl/tweede/eetcultuur/eetcultuur-de-indische-rijsttafel-op-de-nationale-inventaris-immaterieel-erfgoed-koninkrijk-nederland-deel-1-geschiedenis-en-traditie/> (geraadpleegd op 6 juni 2024).

Kuipers, ‘Makanlah nasi! (Eat rice!)’, 7; Buettner ‘Going for an Indian’, 866.

Salzman, ‘Continuity and change in the culinary history of the Netherlands’, 617.

Van Otterloo, ‘Chinese and Indonesian restaurants’, 153, 159-160.

Kuipers, ‘Makanlah nasi! (Eat rice!)’, 12.

Van Otterloo, ‘Buitenlandse migranten en Nederlanders aan tafel’, 318.

A. Arps, ‘The fabrics of home: remembering the Indo-European repatriation in contract pensions-djangan loepah!’, *Journal of migration history* 8:3 (2022) 400; Salzman, ‘Continuity and change in the culinary history of the Netherlands’, 608; Van Otterloo, ‘Chinese and Indonesian restaurants’, 157; Van Otterloo, ‘Buitenlandse migranten en Nederlanders aan tafel’, 320.

Van Otterloo, ‘Buitenlandse migranten en Nederlanders aan tafel’, 317; Verriet, ‘Een ongevaarlijk avontuur’, 177.

Verriet, “‘Een ongevaarlijk avontuur’”, 178, 181-185.

Schrover, Mestdag, Van Otterloo, Zeegers, ‘Lekker’, 106-111; Verriet, “‘Een ongevaarlijk avontuur’”, 185.

Salzman, ‘Continuity and change in the culinary history of the Netherlands’, 617.

Verriet, “‘Een ongevaarlijk avontuur’”, 188.

Verriet, ‘1932’, 523-24; Verriet, “‘Een ongevaarlijk avontuur’”, 178.

Verriet, “‘Een ongevaarlijk avontuur’”, 187-190.

Verriet, “‘Een ongevaarlijk avontuur’”, 186-187.

Schrover, Mestdag, Van Otterloo, Zeegers, ‘Lekker’, 101-102, 106; Verriet, ‘Een ongevaarlijk avontuur’, 191.

‘Extra snoepbonnen alstublieft’, *Nationaal Archief*, 25 april, 2010.

<https://www.nationaalarchief.nl/beleven/verhalenarchief/extra-snoepbonnen-alstublieft> (geraadpleegd op 4 juni 2024); Van Otterloo, ‘Chinese and Indonesian restaurants’, 157.

Schrover, Mestdag, Van Otterloo en Zeegers, ‘Lekker’, 101-102, 106; Van Otterloo, ‘Chinese and Indonesian restaurants’, 163; Verriet, ‘Een ongevaarlijk avontuur’, 100.

Laura van Hasselt, ‘De culinaire revolutie van de jaren zestig’, *Andere Tijden*, 21 januari 2015, <https://anderetijden.nl/aflevering/524/De-culinaire-revolutie-van-de-jaren-zestig> (geraadpleegd op 2 juni 2024).

S. Freidberg, ‘Freshness from afar: the colonial roots of contemporary fresh foods’, *Food and history* 8:1 (2010) 259; Salzman, ‘Continuity and change in the culinary history of the Netherlands’, 610; Schrover, Mestdag, Van Otterloo en Zeegers, ‘Lekker’, 100; Verriet ‘1932’, 522.

Salzman, ‘Continuity and change in the culinary history of the Netherlands’, 617.

Schrover, Mestdag, Van Otterloo en Zeegers, ‘Lekker’, 100-101.

Ibidem, 86, 92.

Ibidem, 99.

Verriet, ‘Een ongevaarlijk avontuur’, 190.

W. Kymlicka, *Multiculturalism: success, failure, and the future*. (Washington 2012) 3.

Salzman, ‘Continuity and change in the culinary history of the Netherlands’, 624.

Schrover, Mestdag, Van Otterloo en Zeegers, ‘Lekker’, 78, 111.