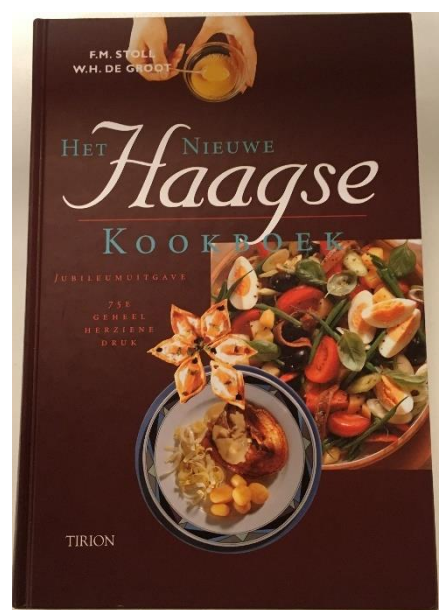
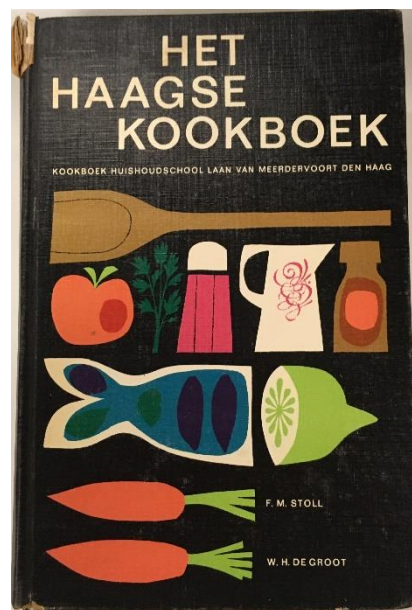


15 MAART 2019



## ASSIMILATIE ALS OPTIE?

DE INVLOED VAN DE EETGEWOONTEN VAN GASTARBEIDERS  
OP DE NEDERLANDSE EETCULTUUR TUSSEN 1950 EN 2000

LISA SMITS, S4355644

BEGELEIDER: DR. PAUL PUSCHMANN

Masterscriptie: Geschiedenis en Actualiteit



# Inhoudsopgave

<b>Inleiding</b> .....	2
<b>Status Quaestionis</b> .....	7
<b>Etnische restaurants</b> .....	10
<b>Nederlandse historiografie</b> .....	12
<b>Hoofdstuk 1: Assimilatietheorieën</b> .....	15
‘ <b>New Assimilation Theory</b> ’ .....	17
<b>Assimilatie ten opzichte van integratie</b> .....	18
<b>Hoofdstuk 2: Bronnen en methoden</b> .....	20
<b>Het Haagse Kookboek</b> .....	20
<b>Interviews met culinaire experts</b> .....	27
<b>Hoofdstuk 3: De gastarbeiders</b> .....	29
<b>Immigratie- en integratiebeleid</b> .....	32
<b>Hoofdstuk 4: Resultaten kwantitatieve analyse <i>Het Haagse Kookboek</i></b> .....	36
<b>Buitenlandse gerechten in <i>Het Haagse Kookboek</i></b> .....	36
<b>Aandeel van gastarbeider-gerechten in <i>Het Haagse Kookboek</i></b> .....	42
<b>Hoofdstuk 5: Verklaringen voor de trends uit de kwantitatieve analyse</b> .....	47
<b>Resultaten uit de interviews</b> .....	47
<b>Dieperliggende oorzaken</b> .....	49
<b>Conclusie: assimilatie als optie?</b> .....	52
<b>Bibliografie</b> .....	54
<b>Bronnen</b> .....	54
<b>Interviews</b> .....	54
<b>Secundaire literatuur</b> .....	54
<b>Online raadplegingen</b> .....	57

## Inleiding

‘Echte Italiaanse spaghetti bolognese: spaghetti bolognese zoals spaghetti bolognese hoort te zijn. Met gehakt en spek.’<sup>1</sup> Zo luidt één van de titels uit de speciale editie van het *Allerhande magazine* ‘Wereld van Pasta’ dat uitkwam in augustus 2004. Italianen en met name de inwoners van Bologna zouden hevig nee schudden als ze dit recept in handen zouden krijgen. Niet alleen wordt dit recept als hoofdgerecht getypeerd en worden ingrediënten genoemd die er traditioneel gezien niet in horen, maar de pasta waarop de bolognesesaus wordt opgediend is spaghetti! De traditionele *tagliatelle alla bolognese* wordt geserveerd met tagliatelle in plaats van spaghetti.<sup>2</sup>

Spaghetti bolognese was onderwerp van een documentaire-reeks op televisie uit 2017, genaamd ‘De Aardappeleters’. De reeks bestaat uit tien afleveringen, waarin de oorsprong van buitenlandse gerechten die vandaag de dag regelmatig op het Nederlandse menu staan, wordt onderzocht.<sup>3</sup> De presentator Joris Vermeer reisde af naar Bologna om de oorsprong van spaghetti bolognese te zoeken. Daar ontdekte hij dat het ‘originele recept’ van tagliatelle alla bolognese zich in het archief van de Kamer van Koophandel in Bologna bevindt. Een gouden staaf in een doosje toont de lengte en breedte die de tagliatelle moet hebben. Het recept zelf is een uitgetypt document waarop het recept, zoals het in 1972 is opgesteld, staat beschreven. Het gerecht werd al langer gegeten, maar er bestonden onder chefs en families verschillende variaties. Allen beweerden de ‘beste tagliatelle alla bolognese’ te maken. Om deze strijd de wereld uit te helpen werden de standaardmaat van de tagliatelle en een standaardrecept opgesteld.<sup>4</sup>

De *Allerhande* heeft dus een andere visie op wat ‘echte Italiaanse spaghetti bolognese’ is dan de bewoners van Bologna.<sup>5</sup> Het authentiek noemen van een gerecht impliceert wel de wens om te eten zoals ze in Italië eten. In de jaren 1960 werd spaghetti bekend in Nederland. We aten toen nog geen spaghetti bolognese als hoofdgerecht, maar spaghetti met kaas, simpele tomatensaus of ei als warm voorgerecht of als lichtvullend avondmaal ter vervanging van brood.<sup>6</sup> De introductie van spaghetti bolognese als hoofdgerecht vond pas plaats in de jaren 1970 en 1980 als gevolg van de ‘deconstructie van de Nederlandse maaltijdstructuur.’<sup>7</sup> Het Nederlandse hoofdgerecht bestond tot dan toe uit een combinatie van aardappelen, groenten en vlees. Het loslaten van deze combinatie als enige mogelijke optie maakte het mogelijk om spaghetti met bolognesesaus te introduceren als hoofdgerecht.<sup>8</sup>

---

<sup>1</sup> Allerhande, ‘Echte Italiaanse spaghetti bolognese: Spaghetti bolognese zoals spaghetti bolognese behoort te zijn. Met gehakt én spek’, <https://www.ah.nl/allerhande/recept/R-R270418/echte-italiaanse-spaghetti-bolognese> (geraadpleegd op 6 februari 2019).

<sup>2</sup> De Aardappeleters: Spaghetti Bolognese, [https://www.ntr.nl/De-Aardappeleters/232/detail/De-Aardappeleters/VPWON\\_1259271#content](https://www.ntr.nl/De-Aardappeleters/232/detail/De-Aardappeleters/VPWON_1259271#content) (geraadpleegd op 4 februari 2019).

<sup>3</sup> De Aardappeleters, <https://www.ntr.nl/De-Aardappeleters/232#content> (geraadpleegd op 4 februari 2019).

<sup>4</sup> Ibidem.

<sup>5</sup> Spaghetti bolognese wordt niet alleen in Nederland, maar ook in andere West-Europese landen gegeten. Het gaat hier dus niet om een zuivere Nederlandse verbastering van de tagliatelle alla bolognese.

<sup>6</sup> Marlou Schrover, Inge Mestdag, Anneke van Otterloo en Chaja Zeegers, ‘Lekker. Waarom knoflook niet meer vies is’, in: Hester Dibbitts, Isabel Hoving en Marlou Schrover eds., *Cultuur en migratie in Nederland. Veranderingen van het alledaagse 1950-2000* (Den Haag 2005) 77-112, aldaar 80-82.

<sup>7</sup> Ibidem, 84-85.

<sup>8</sup> Ibidem, 81-84.

De toetreding van de spaghetti bolognese in de Nederlandse eetcultuur is onderdeel van een ‘culinaire revolutie’ die zich vanaf de jaren 1960 ontketende.<sup>9</sup> Er vonden verschillende ontwikkelingen plaats. Enerzijds zorgde de toegenomen welvaart voor toenemend massatoerisme naar het buitenland. Anderzijds zorgde het voor de komst van gastarbeiders die in Nederland kwamen werken. Nederlanders maakten op vakantie kennis met buitenlandse gerechten, terwijl de gastarbeiders eigen restaurants begonnen om zichzelf te voorzien van vertrouwd voedsel.<sup>10</sup> De gastarbeiders probeerden vaak vast te houden aan eigen eetgewoonten. Een voorbeeld daarvan is het spaghettioproer dat in 1961 uitbrak onder de Italiaanse gastarbeiders die in de Nederlandse hoogovens werkten. Een aantal arbeiders ging in staking, omdat deze de Nederlandse pot beu was.<sup>11</sup> Veel immigranten probeerden dus vast te houden aan de eigen eetgewoonten, terwijl Nederlanders tegelijkertijd kennis maakten met nieuwe eetculturen. De vermenging van de Nederlandse eetcultuur met de eetculturen van de gastarbeiders staat centraal in dit onderzoek.

Vanaf de jaren 1960 kwamen als gevolg van de groeiende welvaart steeds meer buitenlandse arbeiders werken in de Nederlandse industrie. Het ging voornamelijk om Zuid-Europeanen, namelijk Italianen, Spanjaarden, Grieken, Portugezen en Joegoslaven. In eerste instantie werden Italiaanse arbeiders geworven om de tekorten in onder andere de metaalindustrie, Limburgse steenkoolmijnen, en de Twentse textielindustrie op te vullen. Al vóór de Tweede Wereldoorlog werkten er Italianen in de Limburgse mijnen. Na de oorlog werden ze ook geworven voor de industriële bedrijfstakken. De komst van de Italianen bleek echter niet genoeg, waardoor ook andere Zuid-Europeanen zoals Spanjaarden, Grieken en Joegoslaven werden geworven.<sup>12</sup> De westerse welvaart bleek groot genoeg om halverwege de jaren 1960 ook gastarbeiders van nog verder weg te werven, de Turken en Marokkanen.<sup>13</sup>

Er is menig onderzoek gedaan naar hoe immigranten hun eigen cultuur probeerden te behouden in het land van aankomst. Dit onderzoek probeert voornamelijk de zijde van de Nederlanders te belichten. Wat namen Nederlanders over van immigrantenculturen? De specifieke casestudy binnen deze studie belicht de invloed van eetgewoonten van gastarbeiders op de Nederlandse eetcultuur. De gastarbeiders zijn interessant, omdat van hen werd verwacht dat ze na arbeid in Nederland terug zouden keren naar het land van herkomst. Zij behielden dus veelal de eigen cultuur en spraken nauwelijks tot geen Nederlands.<sup>14</sup> De gastarbeiders werden echter steeds zichtbaarder in de Nederlandse maatschappij.<sup>15</sup> In de jaren 1970 groeide het aantal gastarbeiders in Nederland tot meer dan honderdduizend personen.<sup>16</sup> De komst en aanwezigheid

---

<sup>9</sup> Andere Tijden: De culinaire revolutie van de jaren zestig, <https://anderetijden.nl/aflevering/524/De-culinaire-revolutie-van-de-jaren-zestig> (geraadpleegd 3 februari 2019).

<sup>10</sup> Anneke H. van Otterloo, ‘Buitenlandse migranten en Nederlanders aan tafel tussen 1945 en 1985. Toenadering of distantie?’, *Sociologisch Tijdschrift* 13:2 (1986) 317-349, aldaar 327-328.

<sup>11</sup> De Aardappeleters: Spaghetti Bolognese, [https://www.ntr.nl/De-Aardappeleters/232/detail/De-Aardappeleters/VPWON\\_1259271#content](https://www.ntr.nl/De-Aardappeleters/232/detail/De-Aardappeleters/VPWON_1259271#content) (geraadpleegd op 4 februari 2019).

<sup>12</sup> Herman Obdeijn en Marlou Schrover, *Komen en Gaan: Immigratie en emigratie in Nederland vanaf 1550* (Amsterdam 2008), 274-277.

<sup>13</sup> Ibidem, 284-288.

<sup>14</sup> Ibidem, 288-289.

<sup>15</sup> Ibidem, 289.

<sup>16</sup> Leo Lucassen en Jan Lucassen, *Winnaars en Verliezers: Een nuchtere balans van vijfhonderd jaar immigratie* (Amsterdam 2011), 122-124.

van buitenlandse arbeiders liet Nederland dus niet onbewogen. Veel gastarbeiders bleven langer dan de oorspronkelijke maximale termijn van twee jaar in Nederland, doordat hun werkgevers bang waren om goed ingewerkte arbeidskrachten te verliezen.<sup>17</sup> Na 1973 werd regelgeving omtrent immigratie van gastarbeiders strenger als gevolg van de oliecrisis. Dit had permanente vestiging van de al aanwezige gastarbeiders, voornamelijk Turken en Marokkanen, als gevolg. Zij waren bang om de Nederlandse verblijfsstatus te verliezen wanneer ze zouden terugkeren naar het land van herkomst.<sup>18</sup> Zij maakten gebruik van het recht op gezinshereniging en lieten hun vrouwen en kinderen overkomen.<sup>19</sup>

Om de vermenging van de Nederlandse eetculturen met die van de gastarbeiders te analyseren wordt in deze studie gebruik gemaakt van het begrip ‘assimilatie’. Als gevolg van vroege definiëringen van dit begrip wordt vaak een negatieve connotatie aan assimilatie verbonden. Dit is onterecht. Het begrip is geschikt om vermenging tussen verschillende etnische groepen op cultureel, sociaal en economisch vlak te bestuderen. Voor dit onderzoek wordt de academisch-invloedrijke definitie van de sociologen Richard Alba en Victor Nee gebruikt. Alhoewel deze definitie is opgesteld om de assimilatie van niet-Europese immigranten in de Verenigde Staten te onderzoeken, is deze ook bruikbaar voor dit onderzoek. Alba en Nee definiëren assimilatie als ‘de afname van etnisch onderscheid en als logisch gevolg daarvan ook van culturele en sociale verschillen’.<sup>20</sup> Het gaat hier om een wederzijds proces; verschillende etnische groepen beïnvloeden elkaar.<sup>21</sup> Voor dit onderzoek worden de gastarbeiders en de Nederlandse autochtone bevolking ten opzichte van elkaar bestudeerd.<sup>22</sup> Er wordt voornamelijk gekeken vanuit de zijde van de autochtone bevolking. Hoe hebben de gastarbeiders culturele invloed uitgeoefend op de Nederlandse bevolking?

De assimilatietheorie van Alba en Nee ontleent haar theoretische basis aan ‘new institutionalism’. De mate van assimilatie is volgens hen afhankelijk van bestaande institutionele structuren in het gastland. Het gaat daarbij niet alleen om politieke instituties, maar ook om heersende culturele ideeën en sociale netwerken.<sup>23</sup> Daarom wordt in dit onderzoek een hoofdstuk geweid aan de Nederlandse institutionele kaders waarin gastarbeiders werden geworven, politiek beleid ten aanzien van hen én bestaande sociale netwerken van deze immigrantengroepen in Nederland.

Eetcultuur is een geschikte manier om assimilatie en wederzijdse culturele invloed te bestuderen. Eten is iets wat iedereen dagelijks doet. Eten is niet alleen een activiteit die ons in leven houdt, maar weerspiegelt ook culturele ideeën die heersen in een samenleving. Marlou

---

<sup>17</sup> Lucassen en Lucassen, *Winnaars en Verliezers*, 102-103.

<sup>18</sup> *Ibidem*, 166.

<sup>19</sup> Obdeijn en Schrover, *Komen en Gaan*, 288.

<sup>20</sup> Richard Alba en Victor Nee, *Remaking the American Mainstream: Assimilation and Contemporary Immigration* (Cambridge 2003), 11.

<sup>21</sup> *Ibidem*.

<sup>22</sup> Deze studie erkent dat de term ‘Nederlandse autochtone bevolking’ een vaag begrip is. Het gaat niet om een homogene middenklasse, maar om een heterogene groep. De Nederlandse bevolking bestaat uit verschillende sociale klassen. Ook religieus is deze groep niet homogeen. Toch wordt hier gebruik gemaakt van de term ‘Nederlandse autochtone bevolking’, omdat het een goede werkbare term is. Daarbij moet dus wel in het achterhoofd worden gehouden dat het gaat om een heterogene groep met verschillende visies en (financiële) kansen.

<sup>23</sup> Alba en Nee, *Remaking the American Mainstream*, 14.

Schrover definieert eetcultuur als een drieledig concept, namelijk: (1) wat we eten, de producten; (2) hoe we eten, de maaltijdsstructuur en (3) wie wanneer mee kan eten, de gastvrijheid.<sup>24</sup> De meegebrachte eetgewoonten van gastarbeiders hadden invloed op één of meerdere van deze drie elementen. De verwachting daarbij is dat voornamelijk hetgeen wat we eten aan verandering onderhevig is. De maaltijdstructuur (ontbijt, lunch, diner) met haar onderdelen (voorgerecht, hoofdgerecht, nagerecht voor de warme maaltijd) is statischer. Wel kunnen bepaalde gerechten of producten voornamelijk worden geïntroduceerd als ontbijt, lunch of diner en daarbinnen dus als voorgerecht, hoofdgerecht of nagerecht. Ook dat is aan verandering onderhevig. Zo is pasta in de jaren 1920 als voorgerecht in Nederland geïntroduceerd. Pas na 1960 is pasta als hoofdgerecht terug te vinden.<sup>25</sup> In dit onderzoek wordt voornamelijk naar de eerste twee elementen van eetcultuur gekeken: wat er wordt gegeten en welke plaats deze gerechten hebben in de maaltijdstructuur.

Om de vermenging van buitenlandse eetgewoonten met de Nederlandse te analyseren, is definiëring van de Nederlandse maaltijdsstructuur nodig. De Nederlandse maaltijdsstructuur bestaat uit drie maaltijden: een warme maaltijd en twee broodmaaltijden. Tussendoor nuttigen we koffie en/of thee (met een lekkernij). Deze structuur is vrij statisch. De eerste grote verandering kwam na de Tweede Wereldoorlog, namelijk het tijdstip waarop de warme maaltijd werd genuttigd. Vanaf toen werd steeds vaker in de avond warm gegeten in plaats van in de middag. De warme maaltijd bestaat vaak uit de combinatie van aardappelen, groenten en vlees.<sup>26</sup> Deze werd vaak aangevuld met een voorgerecht en/of een nagerecht. Pas vanaf de jaren 1980 begonnen zich daar aanzienlijke veranderingen in voor te doen. Steeds minder vaak werd er een voorgerecht gegeten. De structuur van aardappelen, vlees en groenten werd ook steeds vaker losgelaten.<sup>27</sup> Deze ‘deconstructie van de maaltijdstructuur’ zorgde waarschijnlijk ook voor gemakkelijkere toelating van buitenlandse gerechten in de Nederlandse keuken.<sup>28</sup> In dit onderzoek worden alleen de gerechten die onderdeel zijn van de warme maaltijd inclusief koude voor- en nagerechten meegenomen.

In dit onderzoek wordt dus de vermenging van de Nederlandse eetcultuur met die van gastarbeiders in kaart gebracht. De vraag die daarbij centraal staat, is of er sprake is van assimilatie. De onderzoeksvraag luidt daarom: *Waarom is er wel of geen sprake van assimilatie van de eetculturen van gastarbeiders in Nederland door vermenging van de eetgewoonten van gastarbeiders en de Nederlandse eetcultuur tussen 1950 en 2000?* Voor beantwoording van deze vraag zijn een aantal zaken van belang. Ten eerste moet het begrip ‘assimilatie’ in kaart worden gebracht. In deze inleiding is aangegeven dat er wordt gewerkt met de ‘new assimilation theory’ van Alba en Nee. Deze assimilatie-theorie wordt verder toegelicht in hoofdstuk 1. Dit hoofdstuk begint met een overzicht van de historische ontwikkeling van het begrip ‘assimilatie’ om uiteindelijk bij de definitie van Alba en Nee uit te komen. Ook wordt assimilatie van het begrip ‘integratie’ onderscheiden. Daarnaast is volgens Alba en Nee de mate van assimilatie

---

<sup>24</sup> Marlou Schrover e.a., ‘Lekker. Waarom knoflook niet meer vies is’, 78.

<sup>25</sup> Ibidem, 80-82.

<sup>26</sup> Catherine Salzman, ‘Continuity and Change in the Culinary History of the Netherlands’, *Journal of Contemporary History* 21:4 (1986), 605-628, aldaar 608-609.

<sup>27</sup> Schrover e.a., ‘Lekker. Waarom knoflook niet meer vies is’, 84-85.

<sup>28</sup> Ibidem, 81-82.

tussen twee groepen afhankelijk van de institutionele structuren in het gastland.<sup>29</sup> In hoofdstuk 3 wordt daarom stilgestaan bij immigratie- en integratiebeleid ten aanzien van gastarbeiders.

Ten tweede moet de mate van vermenging van de Nederlandse eetcultuur en de eetculturen van gastarbeiders kwantitatief in kaart worden gebracht. Dit gebeurt in hoofdstuk 4. Hiervoor worden gerechten uit drie edities van *Het Haagse Kookboek* gebruikt, namelijk de eerste druk uit 1934, de 51ste druk uit 1968 en de 75<sup>ste</sup> druk uit 1995. De editie uit 1934 dient daarbij als vergelijkingsmateriaal voor de latere edities. *Het Haagse Kookboek* werd in 1934 voor het eerst uitgebracht onder de naam *Recepten van de Huishoudschool Laan van Meerdervoort, 's-Gravenhage*. Twee leraressen van de huishoudschool, Frédérique Stoll en Willemine de Groot, namen de taak op zich om een kookboek te schrijven voor zowel leerlingen van de school als andere Nederlandse huisvrouwen.<sup>30</sup> Het kookboek telt in totaal 82 drukken, waarvan de meest recente is uitgebracht in 2010.<sup>31</sup> Hoe deze kwantitatieve analyse is opgebouwd, komt aan bod in hoofdstuk 2, een afzonderlijk hoofdstuk over bronnen en methoden.

Tenslotte wordt in hoofdstuk 5 op basis van drie elementen verklaard waarom wel of geen sprake is van de opname van de eetgewoonten van gastarbeiders in de Nederlandse eetcultuur, namelijk (1) de resultaten van de kwantitatieve analyse in hoofdstuk 4, (2) de informatie over het immigratie- en integratiebeleid in hoofdstuk 3 én (3) resultaten uit interviews met culinaire auteurs/experts. Voor dit onderzoek zijn drie culinaire experts geïnterviewd die vanaf de jaren 1990 kookboeken schreven of recepten publiceerden. Hen werd gevraagd naar de beweegredenen achter het opnemen van buitenlandse recepten in kookboeken of damesbladen. Meer informatie over de gebruikte methode is eveneens in hoofdstuk 2 te vinden.

---

<sup>29</sup> Schrover e.a., 'Lekker. Waarom knoflook niet meer vies is', 14.

<sup>30</sup> Frédérique Mathilde Stoll en Willemine Hendrika de Groot, *Recepten van de Huishoudschool Laan van Meerdervoort, 's-Gravenhage* (Den Haag 1934), 3.

<sup>31</sup> Frédérique Mathilde Stoll en Willemine Hendrika de Groot, *Het Nieuwe Haagse Kookboek: recepten, menu's en receptenleer Huishoudschool Laan van Meerdervoort Den Haag* (Utrecht 2010).



## Status Quaestionis

De voedingshistoricus Jeffrey Pilcher sprak anno 2016 van ‘if not a culinary turn in scholarship, at the very least an academic food fad.’<sup>32</sup> Het academisch veld van ‘food studies’ werd in de jaren 1970 ingeleid door antropologen. In de loop van de jaren 1980 groeide het veld als gevolg van de ‘cultural turn’ in de geschiedwetenschap uit tot een interdisciplinaire onderzoekdiscipline.<sup>33</sup> Historici binnen de Franse Annales School hielden zich al bezig met voeding, maar dan als onderdeel van de historische analyse van economie en demografie in een maatschappij. Verwijzingen naar voeding hadden daarom voornamelijk het karakter van statistische analyses van bijvoorbeeld voedselprijzen en beschikbaarheid van bepaalde producten of gewassen.<sup>34</sup>

Alhoewel het veld van ‘food studies’ in de jaren 1970 werd ingeleid door de antropologe Mary Douglas, was zij niet de eerste die cultureel onderzoek naar voeding en eetgewoonten verrichtte. Een belangrijke invloed voor de ‘food studies’ was de socioloog Norbert Elias. Hij gebruikte in zijn tweedelige onderzoek *Über den Prozess der Zivilisation* uit 1939 veel voorbeelden van tafeletiquette om het civilisatieproces in West-Europa te analyseren.<sup>35</sup> Hij gebruikte voorbeelden uit de dertiende eeuw tot en met de negentiende eeuw.<sup>36</sup> Hij stelt dat het civilisatieproces zich aan adellijke hoven voltrok. Dit gebeurde in drie fases die aan de hand van drie begrippen te duiden zijn, namelijk courtoisie, civilité en civilisation.<sup>37</sup> Het begrip ‘courtoisie’ verwijst naar de Middeleeuwen. Toen werd nog met de handen uit de gezamenlijke pot gegeten en diende het tafelkleed als middel om vette vingers aan af te veegen. Het was niet hygiënisch om te smakken of afgekloven voedsel opnieuw in saus te dopen, maar er bestond geen strenge sociale controle hierop.<sup>38</sup> In de zestiende en zeventiende eeuw verschenen manierboeken en gedragscodes als gevolg van een nieuwe aristocratie die zich wilde onderscheiden van het lagere plattelandsvolk. Hiervoor verwijst Elias naar het begrip ‘civilité’.<sup>39</sup> In de achttiende eeuw breidde de elite zich uit met burgers door de gestegen welvaart. De gedragscodes van de aristocratie worden steeds vaker geïmiteerd en (katholieke) kerken droegen bij aan de verspreiding ervan.<sup>40</sup> Het begrip ‘civilité’ werd steeds minder van toepassing, waardoor vaker het begrip ‘civilisation’ werd gebruikt.<sup>41</sup> De tafelmanieren die we vandaag de dag kennen grijpen terug op dit civilisatieproces. In de negentiende eeuw beschouwde de (Franse) elite zich als ‘beschaafd’, waarna de gedragscodes steeds verder werden verspreid onder de West-Europese bevolking.<sup>42</sup>

---

<sup>32</sup> Jeffrey M. Pilcher, ‘The Embodied Imagination in Recent Writings on Food History’, *American Historical Review* 121:3 (2016) 861-887, aldaar 861.

<sup>33</sup> Jeffrey M. Pilcher, ‘Cultural Histories of Food’ in: Jeffrey M. Pilcher ed., *The Oxford Handbook of Food History* (Oxford 2012) 41-60, aldaar 41.

<sup>34</sup> Pilcher, ‘The Embodied Imagination’, 865.

<sup>35</sup> Norbert Elias gaf deze tweedelige studie voor het eerst uit in 1939. Deze kreeg echter vooral academische invloed na de tweede uitgave in 1969.

<sup>36</sup> Norbert Elias, *Het civilisatieproces: Sociogenetische en psychogenetische onderzoeken* (Utrecht 1983), 120-146.

<sup>37</sup> Ibidem, 151.

<sup>38</sup> Ibidem, 154-155.

<sup>39</sup> Ibidem, 147.

<sup>40</sup> Ibidem, 148.

<sup>41</sup> Ibidem, 149-151.

<sup>42</sup> Ibidem, 156.

Een andere invloed was die van de Franse antropoloog Claude Lévi-Strauss. In het eerste deel van zijn driedelige structuralistische studie *Mythologiques* analyseert hij mythen van inheemse Zuid-Amerikaanse stammen door ze te coderen tot binaire categorieën als rauw-gekookt, vers-rot én vochtig-verbrand. Zijn doel is om de (universele) grammatica van mythen te ontleden. Hij maakt daarbij onderscheid tussen natuur en cultuur.<sup>43</sup> De binaire oppositie van rauw-gekookt verwijst naar cultuur, omdat koken culturele interactie van de mens vereist. De oppositie vers-rot verwijst naar natuur, omdat vers voedsel zonder die interactie gaat rotten.<sup>44</sup>

De antropologe Mary Douglas borduurde voort op de structuralistische analyse van Claude Levi-Strauss. Ze breidde de binaire opposities van Levi-Strauss uit met de codering van een maaltijdstructuur. Ze stelt dat eetgewoonten van een enkel gezin, maar ook van een grotere sociale, religieuze of etnische groep, kunnen worden gecodeerd.<sup>45</sup> In het artikel ‘Deciphering a Meal’ codeert ze zowel de maaltijdstructuur van haar gezin als de voorschriften voor voeding in de Joodse Tenach. Ze deelt de structuur van haar eigen gezin in enkele hoofdcategorieën in, namelijk: early (ontbijt), main (warme maaltijd), light (lunch/avondmaal) en snack. Deze zijn weer verder onder te verdelen. De warme maaltijd bestaat bijvoorbeeld uit een voorgerecht, een visgerecht, een hoofdgerecht, een dessert en een kaasplankje. Elk onderdeel krijgt zijn eigen symbool.<sup>46</sup> Een van haar conclusies is dat onderdelen van de maaltijdstructuur betekenis krijgen ten opzichte van elkaar.<sup>47</sup> Een warme maaltijd bestaat bij Douglas thuis veelal uit een hoofdgerecht, maar niet noodzakelijk ook uit een voor- en nagerecht. Een kerstdiner bevat wel alle drie de gangen, omdat het als een belangrijke eetgelegenheid wordt gezien. Sociale en culturele conventies hebben dus invloed op de maaltijdstructuur.<sup>48</sup> In tegenstelling tot Lévi-Strauss concludeerde ze dat een maaltijdstructuur niet universeel is, omdat iedere etnische of religieuze groep zijn eigen eetgewoonten kent.<sup>49</sup>

Aanvankelijk werd in het veld van ‘food studies’ vooral onderzoek gedaan naar de historie van culinaire gewoonten en tafeletiquette van de Franse aristocratie. Daarvoor werden onder andere kookboeken, gedragscodes en etiquetteboeken gebruikt. Dit type onderzoek werd ook uitgevoerd voor andere West-Europese landen. In de loop van de jaren 1980 waren onderzoeken ook steeds vaker gericht op lagere klassen van de bevolking, zoals de arbeidersklasse. Dit onderzoek was voornamelijk cultureel van aard en toonde dat voedingsconsumptie in zowel de hogere als lagere klassen dynamischer was dan voorheen gepresenteerd werd door historici van de Franse Annales School.<sup>50</sup>

Vanaf de jaren 1990 werden immigratie en etniciteit belangrijke thema’s in historisch onderzoek naar voeding.<sup>51</sup> Twee academische werken zijn daarin belangrijk geweest, namelijk

---

<sup>43</sup> Claude Lévi-Strauss, *The Raw and the Cooked* (New York 1969), 27-28.

<sup>44</sup> Ibidem, 142.

<sup>45</sup> Mary Douglas, ‘Deciphering a Meal’, *Daedalus* 101:1 (1972) 61-81, aldaar 62.

<sup>46</sup> Ibidem, 62-65.

<sup>47</sup> Ibidem, 69-70.

<sup>48</sup> Ibidem, 68-69.

<sup>49</sup> Ibidem, 69, 80.

<sup>50</sup> Pilcher, ‘The Embodied Imagination’, 866-867.

<sup>51</sup> Immigratie en etniciteit zijn niet de enige thema’s die voet aan de grond hebben gekregen in het veld van ‘food studies’. Andere voorbeelden van nieuwe onderzoeksthema’s zijn globalisering, culinair toerisme en de voedingsindustrie. ‘Food history’ volgde hierin de algemenere trends in de geschiedwetenschap. Zo werd voeding een belangrijk thema binnen ‘world history’. Dit onderzoek richt zich echter op immigratie van gastarbeiders en de assimilatie van hun eetcultuur in de Nederlandse eetcultuur, waardoor in dit historiografisch overzicht voornamelijk wordt ingegaan op immigratieonderzoek binnen het veld van ‘food history’.

*We are What We Eat* (1998) van de Amerikaanse migratie- en voedingshistorica Donna Gabaccia en *Hungering for America* (2001) van de Amerikaanse migratiehistorica Hasia Diner. Gabaccia bestudeerde de Amerikaanse eetcultuur met haar buitenlandse invloeden vanaf de komst van Europese kolonisten in Amerika. Ze stelt dat culinair conservatisme gepaard ging met nieuwsgierigheid naar nieuwe smaken, immigratie en veranderingen in voedselproductie en aanbod. Ontdekkingsreizigers en kolonialisten vervoerden al producten als suiker en specerijen over de hele wereld, maar vanaf de Industriële Revolutie werden producten als gevolg van massaproductie en transport steeds minder streekgebonden. Migranten voegden daarnaast nog meer diversiteit toe aan regionale keukens.<sup>52</sup> Ze stelt dat de hedendaagse Amerikaanse eetcultuur twee karakteristieke eigenschappen heeft, namelijk: (1) de standaard massa-geproduceerde gerechten zoals hamburgers en gefrituurde kip én (2) multi-etnische specialiteiten uit bijvoorbeeld de Tex-Mex keuken. Het gaat hierbij niet om échte authentieke etnische gerechten, maar om vermenging van elementen uit etnische keukens en het eigen ‘Amerikaanse’ dieet. Er is dus ook geen sprake van ‘één Amerikaanse eetcultuur’, maar van verschillende (regionale) culinaire tradities op Amerikaanse grondgebied.<sup>53</sup> Gabaccia benadrukt daarbij dat culinaire vermenging doorgaans (maar niet altijd) tolerant verliep. Deze vermenging riep ook nieuwsgierigheid naar ‘authentieke smaken’ op. Ze stelt op basis van bovenstaande bevindingen dat de Amerikaanse nieuwsgierigheid naar multi-etnisch voedsel een belangrijk onderdeel van de Amerikaanse identiteit is.<sup>54</sup>

Waar Gabaccia zich richtte op de invloed van immigrantenkeukens op de Amerikaanse eetcultuur, richtte Hasia Diner zich op de verandering van de eetgewoonten binnen enkele Europese immigrantengroepen zelf. Ze bestudeerde daarvoor de eetcultuur van Ierse, Italiaanse en uit Oost-Europa afkomstige Joodse immigranten in de negentiende eeuw tot omstreeks 1920. Ze stelt dat de manier waarop de immigranten omgingen met hun culinaire tradities in een nieuwe omgeving afhankelijk was van de historische context in het land van herkomst. Dit leidde tot verschillende waarderingen van eetcultuur en de beleving ervan in de nieuwe geografische context.<sup>55</sup> In Italië was voeding belangrijk voor identiteit en status. Hoe luxer je kon eten, hoe hoger je aanzien was. Armen streefden er dus naar om dit voedsel te kunnen consumeren.<sup>56</sup> In Amerika was voedsel goedkoper en overvloedig, waardoor de gerechten van de Italiaanse elite voor de Italiaanse immigranten betaalbaar werden. Zij maten zichzelf een rijke culturele identiteit aan die de moeite waard was om over te nemen. Deze ervaring van de Italiaanse immigranten was en is waarschijnlijk typisch voor de meeste immigrantengroepen in Amerika. De ervaring van Ierse en Oost-Europese Joodse immigranten waren waarschijnlijk unieker door het gevolg van interne conflicten.<sup>57</sup> Door de Britse koloniale dominantie in Ierland kenden de Ieren weinig anders dan de aardappel. Ieren waren als gevolg van deze dominantie niet geïnteresseerd in het voedsel dat de Britse overheerser at. Voedsel was voor de Ieren dus

---

<sup>52</sup> Donna R. Gabaccia, *We Are What We Eat: Ethnic Foods and the Making of Americans* (Cambridge 1998), 6-8.

<sup>53</sup> Ibidem, 225-228.

<sup>54</sup> Ibidem, 228-230.

<sup>55</sup> Hasia Diner, *Hungering for America: Italian, Irish, and Jewish Foodways in the Age of Migration* (Cambridge 2001), 221-226.

<sup>56</sup> Ibidem, 221.

<sup>57</sup> Ibidem, 225-226.

geen identiteitsmarker, ook niet in Amerika.<sup>58</sup> Het voedsel van Oost-Europese Joden was gebonden aan religieuze voorschriften. Daarnaast stonden Amerikaanse ideeën van vrijheid en individuele keuze de Joden ook aan als gevolg van antisemitisme dat ze in Oost-Europa hadden gekend. Dit bracht nieuwsgierigheid naar Amerikaans voedsel met zich mee. Dit zorgde echter ook voor interne conflicten binnen de Oost-Europese Joodse gemeenschap: was het Amerikaanse voedsel wel koosjer?<sup>59</sup>

Zowel Gabaccia als Diner zien voeding dus als een belangrijke culturele identiteitsmarker. Eetcultuur is dynamisch. De eetgewoonten van immigranten en autochtonen beïnvloeden elkaar, wat voor veranderingen aan beide zijden zorgt.<sup>60</sup> De eetcultuur van immigranten kan daarnaast ook een middel zijn om vast te houden aan de eigen cultuur en groepsidentiteit in een vreemd land.<sup>61</sup> Volgens de antropologe Monica Janowski kan voedsel door middel van herinnering betekenis dragen. Ze verwijst daarbij naar het begrip ‘imagined community’ van Benedict Anderson. Immigranten zijn vaak onderdeel van zo’n community die continuïteit met het thuisland (al dan niet door middel van voeding) nastreeft. Ze bouwen voort op herinneringen, waarmee ze een eigen groepsidentiteit in het gastland creëren.<sup>62</sup>

### **Etnische restaurants**

Voeding heeft daarnaast ook een commerciële component. Denk aan de restaurants en eetcafés met buitenlands-georiënteerde keukens in het hedendaagse straatbeeld. Daar worden echter zelden authentieke gerechten geserveerd. Een welbekend Italiaans gerecht in de Verenigde Staten, spaghetti met gehaktballen en tomatensaus, is bijvoorbeeld ontstaan uit de combinatie van de eetgewoonten van Italiaanse immigranten en goedkoop beschikbaar rundvlees.<sup>63</sup>

Een voorbeeld van een studie naar ‘etnische restaurants’, is ‘From Ethnic to Hip: Circuits of Japanese Cuisine in Europe’ van Katarzyna Cwiertka. Zij onderzoekt de ontwikkeling van Japanse restaurants in Groot-Brittannië en Nederland in de laatste decennia van de twintigste eeuw. In deze periode werd ‘uit eten gaan’ een populaire vorm van vrijetijdsbesteding. Ook het aantal ‘etnische restaurants’ groeide. Cwiertka stelt dat de consumenten op zoek waren naar nieuwe ‘exotische’ ervaringen, terwijl eigenaren van deze restaurants zoveel mogelijk winst wilden maken. Het samenspel van deze twee elementen was van invloed op de ontwikkeling van Japanse restaurants in Europa.<sup>64</sup> In eerste instantie werden Japanse restaurants geopend voor Japanse zakenmannen die in Europa verbleven. De eigenaars probeerden naast het serveren van Japans eten ook een Japanse ambiance te creëren in hun inrichting. Met de opening van sushi- en teppanyakibars vanaf de jaren 1990 werd de Japanse

---

<sup>58</sup> Diner, *Hungering for America*, 222-223.

<sup>59</sup> *Ibidem*, 224-225.

<sup>60</sup> Elizabeth Zaroni, ‘Food and Immigration’, in: Michael D. Wise en Jennifer Jensen Wallach eds., *The Routledge History of American Foodways* (Abingdon 2016) 279-292, aldaar 279-280.

<sup>61</sup> Zaroni, ‘Food and Immigration’, 280-281; Monica Janowski, ‘Introduction: Consuming Memories of Home in Constructing the Present and Imagining the Future’, *Food and Foodways* 20:3-4 (2012) 175-186, aldaar 175-176; Schrover e.a., ‘Lekker. Waarom knoflook niet meer vies is’, 88-89.

<sup>62</sup> Janowski, ‘Introduction: Consuming Memories of Home’, 179-180.

<sup>63</sup> Donna R. Gabaccia, ‘Pizza, pasta and red sauce: Italian or American?’, *History in focus* 11 (2006), <https://www.history.ac.uk/ihr/Focus/Migration/articles/gabaccia.html> (geraadpleegd op 21-1-2019).

<sup>64</sup> Katarzyna J. Cwiertka, ‘From Ethnic to Hip: Circuits of Japanese Cuisine in Europe’, *Food & Foodways* 13 (2005) 241-272, aldaar 243-244.

keuken ook onder Europeanen populair.<sup>65</sup> Deze bars waren in Nederland vaak in handen van Chinezen die het zagen als een inkomstenbron.<sup>66</sup> De volgende stap in de ontwikkeling waren roterende *kaitenzushi* bars, waar je zelf je sushi van een roterende lopende band kon kiezen. Deze waren zowel in Groot-Brittannië als Nederland in eerste instantie op internationale zakenlieden en toeristen gericht. De eigenaars waren geen Aziaten, maar autochtonen. De restaurants waren internationaal en daardoor nauwelijks Japans te noemen.<sup>67</sup> Het meest recent is de oprichting van noodlebars. Net als bij sushibars proberen de eigenaars een jong publiek aan te spreken die een makkelijke goedkope hap willen.<sup>68</sup> De ontwikkeling van Japanse restaurants was dus voornamelijk gericht op commercie. Eigenaars waren er niet op uit om ‘authentiek Japanse gerechten’ uit te serveren.<sup>69</sup>

Deze trend is volgens Elizabeth Buettner ook waar te nemen voor Indiase currybars in Groot-Brittannië. De geschiedenis van deze bars is daarnaast verweven met racisme en islamofobie. Voordat de Britse koloniale overheersing in India eindigde, waren Indiase restaurants voornamelijk gericht op Indiase migranten. Pas na de onafhankelijkheid kregen ze ook Britse klanten, voornamelijk ex-kolonialen. Dit behoedde de restaurants niet voor negatieve connotaties. Indiase koks zouden onhygiënisch koken. Ook de ex-kolonialen werden negatief ontvangen. Zij zouden arrogant zijn en een decadent leven hebben geleefd in de kolonie.<sup>70</sup> Toch werd curry, mede door de lage prijs, populairder onder Britten vanaf de jaren 1970. Het racisme eindigde daarmee niet; Britse jongemannen toonden aan elkaar hun mannelijkheid door de obers in de currybars te pesten.<sup>71</sup> Vanaf de jaren 1980 werden de currybars steeds vaker geaccepteerd als onderdeel van het Britse multiculturalisme. Dit ging gepaard met de creatie van een stereotype curryrestaurant. De sauzen van de curries leken erg op elkaar en kwamen niet in de buurt van authentieke Indiase curries.<sup>72</sup> Ook waren de restaurants nog steeds slachtoffer van kritiek. Voornamelijk de authenticiteit van gerechten en hygiëne werden bekritiseerd. Kennis van de authenticiteit was een symbool van status.<sup>73</sup> Vanaf de jaren 1990 zouden de currybars steeds meer gewaardeerd worden als een lokale multiculturele traditie. Racisme verdween echter niet. De bars waren vanaf de oprichting voornamelijk in handen van moslims uit Pakistan en Bangladesh. Anti-moslim sentimenten werden verspreid. Volgens sommige Britten isoleerden de moslims zich en integreerden ze niet in de Britse maatschappij.<sup>74</sup>

Etnische restaurants ontwikkelden zich dus in een ingewikkeld samenspel van verschillende variabelen, waaronder nieuwsgierigheid/vraag van de consumenten, commercie en racisme. Deze variabelen tonen welke identiteit de dominante cultuur toeschrijft aan immigranten. Deze is doordrongen van stereotypes en soms van racisme. De identiteit die etnische restaurants uitdragen is deels afhankelijk van commercie en de vraag van de klant. Cultuur en identiteit zijn dus belangrijke concepten in de studie naar etnische restaurants.

---

<sup>65</sup> Cwiertka, ‘From Ethnic to Hip’, 246-248.

<sup>66</sup> Ibidem, 252.

<sup>67</sup> Ibidem, 257-260.

<sup>68</sup> Ibidem, 262-263.

<sup>69</sup> Ibidem, 266.

<sup>70</sup> Elizabeth 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, aldaar 872-874.

<sup>71</sup> Ibidem, 877-879.

<sup>72</sup> Ibidem, 880-882.

<sup>73</sup> Ibidem, 882-885.

<sup>74</sup> Ibidem, 891-892.

## Nederlandse historiografie

Ook Nederlandse academici hebben zich begeven in het veld van ‘food studies’. Er zijn vanaf de jaren 1980 verscheidene studies verschenen die zich richten op voeding en migratie. Aanvankelijk ging het voornamelijk om sociologische studies, zoals het artikel ‘Buitenlandse migranten en Nederlanders aan tafel tussen 1945 en 1985’ van de sociologe Anneke van Otterloo. Het artikel richtte zich op wederzijdse culinaire invloeden van immigranten en Nederlanders tussen 1945 en 1985. Ze stelde daarin de vraag of ‘dit plaats nemen aan elkaars tafel van landgenoten en buitenlanders tegelijkertijd een toenadering tussen beide groeperingen [betekent].’<sup>75</sup> Ze onderscheidt drie periodes: (1) de beginfase, 1945-1960; (2) groei en differentiatie, 1960-1975 en (3) vervaging van grenzen, 1975-1985. In de beginfase kwamen veel Indische repatrianten als gevolg van de onafhankelijkheid van Indonesië naar Nederland. Zij waren de Hollandse pot van aardappelen, groenten en soms wat vlees niet gewend. Zij aten meerdere keren per dag warm en konden gerechten op straat kopen.<sup>76</sup> In de pensions waarin ze in Nederland verbleven kregen ze maar twee keer per week rijst ‘voor hun eigen bestwil’.<sup>77</sup> Zowel vanuit kerkelijk als particulier initiatief werden huishoudcursussen georganiseerd om Nederlands-Indische vrouwen op te voeden naar model van het Nederlandse huishouden.<sup>78</sup> Toch probeerden Indische immigranten vast te houden aan de eigen eetgewoonten. Daarvoor zetten ze een importcircuit van Indische kruiden en producten op. Er werden winkeltjes en restaurants geopend waar deze producten werden aangeboden. De restaurants gingen zich echter al snel richten op andere doelgroepen, zoals studenten en kunstenaars die een goedkope vullende maaltijd wel konden waarderen.<sup>79</sup> In de tweede periode nam de belangstelling voor de buitenlandse keukens toe. Dit was het gevolg van het door de gestegen welvaart toenemende internationale massatoerisme en de komst van gastarbeiders uit diezelfde streken. Ook deze mediterrane migranten zetten eigen restaurants op die al snel gericht waren op de Nederlandse bevolking. Migrantengroepen geven daarom vaak de voorkeur aan thuisbereiding van eten, omdat het aanbod in de restaurants weinig gevarieerd is.<sup>80</sup> Tot slot kenmerkte de laatste periode zich door toenemende diversiteit van buitenlandse keukens in Nederland. Elke groep immigranten nam eigen eetgewoonten mee die zich mengen in de Nederlandse eetcultuur. Ook groeide de interesse in het maken van authentiekere versies van buitenlandse gerechten.<sup>81</sup> De ontwikkelingen in de voedingsindustrie maakten import, maar ook productie van buitenlandse producten in Nederland gemakkelijker.<sup>82</sup> Etnische restaurants waren daartegenover steeds minder aan de eigen etnische groep gebonden. Er werd ook vanuit commercieel oogpunt geredeneerd, waardoor Griekse koks in Griekse restaurants bijvoorbeeld door Pakistaanse koks werden vervangen, omdat zij goedkoper waren.<sup>83</sup>

Veel van de trends die Van Otterloo ziet, komen overeen met inzichten uit buitenlandse (historische) studies naar etnische restaurants. Etnische restaurants worden niet per se door de

---

<sup>75</sup> Anneke H. van Otterloo, ‘Buitenlandse migranten en Nederlanders aan tafel tussen 1945 en 1985. Toenadering of distantie?’, *Sociologisch Tijdschrift* 13:2 (1986) 317-349, aldaar 319.

<sup>76</sup> Ibidem, 319-321.

<sup>77</sup> Ibidem, 322.

<sup>78</sup> Ibidem, 323.

<sup>79</sup> Ibidem, 324-325.

<sup>80</sup> Ibidem, 327-328.

<sup>81</sup> Ibidem, 335-336.

<sup>82</sup> Ibidem, 337-338.

<sup>83</sup> Ibidem, 337.

eigen etnische groep gerund, zoals ook duidelijk werd uit de studie naar Indiase currytenten van Elizabeth Buettner. Daarnaast is er sprake van een toenemend autochtoon publiek, terwijl racistische stereotypen, zoals de stinkende geur van Indische knoflook, niet meteen verdwijnen.

In 2006 stelden enkele migratie- en voedingshistorici, waaronder Marlou Schrover, de vraag wat de invloed van migranten op de Nederlandse eetcultuur is geweest. Zij concludeerden dat migranten daar slechts beperkt invloed op hebben gehad.<sup>84</sup> Net als Van Otterloo schreven zij invloed toe aan de gestegen welvaart en het toenemend buitenlands toerisme. Daarnaast zorgde volgens hen de verstedelijking, bevolkingsgroei én aandacht voor gezondheid en milieu ook voor veranderingen.<sup>85</sup> Ze verwijzen daarbij naar bemiddelaars, zoals het vrouwentijdschrift *Margriet* én het culinaire blad *Allerhande*. Ook de etnische restaurants zorgden voor kennismaking met buitenlandse eetcultuur.<sup>86</sup> In welke mate de verschillende invloeden van toepassing zijn geweest, is niet duidelijk. Toerisme was volgens Schrover e.a. een erg belangrijke factor. Nederlanders wilden het buitenlandse vakantiegevoel ook in Nederland proeven. Het vakantiegevoel werd daarnaast door zowel bemiddelaars als etnische restaurants actief opgeroepen. Dit leidde tot culinair toerisme in eigen land. Nederlanders gingen de deur uit om in eigen land bijvoorbeeld Italiaanse pizza te gaan eten, ook al werden deze vaak door Turken gemaakt.<sup>87</sup> Deze pizza's werden wel aangepast aan de Nederlandse smaak, een proces dat door de auteurs de-etnisering wordt genoemd.<sup>88</sup> Later zou re-etnisering plaatsvinden. Een proces dat vanuit Nederlandse interesse, maar ook vanuit de Italiaanse overheid gestimuleerd werd.<sup>89</sup>

Recent is er een studie verschenen over beeldvorming en popularisering van buitenlands eten in Nederland. De sport- en voedingshistoricus Jon Verriet gebruikte daarvoor advertenties en culinaire rubrieken in de damesbladen *Margriet* en *Libelle* tussen 1950 en 1970. Hij wil een kwantitatieve analyse van de rol van bemiddelaars in de verspreiding van buitenlandse eetculturen in Nederland geven. Alhoewel Schrover e.a. verwijzen naar de rol van bemiddelaars in de verspreiding van buitenlandse eetgewoonten in de Nederlandse eetcultuur, is dit toch een onderbelicht thema in de historiografie. Het ontbrak volgens Verriet vooral aan kwantitatieve ondersteuning.<sup>90</sup> Daarnaast onderzocht hij of in de jaren 1950 en 1960 een discours omtrent authenticiteit bestond. De historiografie met betrekking tot de beeldvorming van buitenlands voedsel houdt zich vaak bezig met (een gebrek) aan authenticiteit.<sup>91</sup> Hij concludeert dat er zowel sprake is van 'ontvreemding' en 'vervreemding' van het buitenlandse koken in de damesbladen. Hij verwijst daarbij naar het 'adventure discourse': eten moet niet te vreemd zijn, alhoewel het vreemde tegelijkertijd ook avontuur en nieuwsgierigheid oproept.<sup>92</sup> Pas vanaf de jaren 1970 is het vreemde geaccepteerd in de damesbladen. Er werden minder verwijzingen naar Nederland, zoals 'Made in Holland', gemaakt.<sup>93</sup> Daarnaast werd soepel omgegaan met

---

<sup>84</sup> Schrover e.a., 'Lekker. Waarom knoflook niet meer vies is.', 111.

<sup>85</sup> Ibidem, 100-101.

<sup>86</sup> Ibidem, 101-102.

<sup>87</sup> Ibidem, 111-112.

<sup>88</sup> Ibidem, 105.

<sup>89</sup> Ibidem, 105-106.

<sup>90</sup> Jon Verriet, 'Een ongevaarlijk avontuur': Beeldvorming omtrent buitenlandse eetculturen in Nederland, 1950-1970', *Volkskunde* 2 (2015) 177-192, aldaar 177-178.

<sup>91</sup> Ibidem, 178.

<sup>92</sup> Ibidem, 185-186.

<sup>93</sup> Ibidem, 187.

authenticiteit. Het vreemde moet eerst geaccepteerd worden, voordat behoefte aan authenticiteit komt. In de jaren 1950 en 1960 werd de huisvrouw opgeroepen te experimenteren met buitenlandse producten. Naar authenticiteit werd niet verwezen.<sup>94</sup> Verriet laat dus zien dat authenticiteit nauwelijks een rol speelde tijdens het experimenteren met buitenlands voedsel in de jaren 1960. Het onderzoekparadigma van authenticiteit is dus door voedingshistorici aangebracht.

### **Concluderende opmerkingen**

Belangrijke thema's in de bestaande historiografie omtrent voeding en migratie zijn dus identiteit, racisme en stereotypen ten aanzien van buitenlands voedsel, de commercialiteit van buitenlandse gerechten in etnische restaurants én het gebrek aan authenticiteit vanaf de jaren 1960. Alhoewel er onderzoek is gedaan naar de redenen achter de acceptatie van buitenlands eten in Nederland en de rol van migratie daarin, is er weinig onderzoek verricht naar de mate van vermenging tussen buitenlandse keukens en de Nederlandse keuken. Dit onderzoek poogt daar verandering in te brengen door na te gaan waarom er wel of geen sprake is van een 'melting pot', waarin Nederlandse en buitenlandse eetculturen zich met elkaar vermengen. Daarvoor wordt gebruikt gemaakt van het begrip 'assimilatie'. In hoofdstuk 1 wordt de ontwikkeling van dit begrip onder de loep genomen.

---

<sup>94</sup> Verriet, 'Een ongevaarlijk avontuur', 189-190.



## Hoofdstuk 1: Assimilatietheorieën

De theoretische invalshoek van dit onderzoek is de assimilatietheorie geformuleerd door de sociologen Richard Alba en Victor Nee in hun boek *Remaking the American Mainstream: Assimilation and Contemporary Immigration* (2003). Zij borduurden voort op de assimilatietheorie van de Chicago School of Sociology.<sup>95</sup> Deze theorie – ook wel de klassieke assimilatietheorie genoemd – stelt dat migranten zich al dan niet in een lineair proces aanpassen aan de dominante cultuur van het gastland. Dit proces beweegt zich in één richting, namelijk van immigrantcultuur naar dominante cultuur en is onomkeerbaar.<sup>96</sup> Belangrijke auteurs binnen deze school zijn de antropoloog William Lloyd Warner en de socioloog Leo Srole enerzijds én de socioloog Milton Gordon anderzijds.

Alhoewel Warner en Srole niet de eerste wetenschappers waren die nadachten over assimilatie, had hun studie *Social Systems of American Ethnic Groups* wel de meeste impact binnen de Chicago School. Zij schreven hun werk gedurende de Tweede Wereldoorlog. In de Verenigde Staten werd deze periode gekenmerkt door economische groei na de Grote Depressie van de jaren 1930. Zij bestempelden de stijging op de sociale ladder van blanke etnische groepen vanuit de arbeidersklasse naar hogere sociale klassen als een sterke economische verbetering. Vanuit dit referentiekader stelden Warner en Srole een assimilatietheorie op die stelde dat alle etnische groepen assimileerden, maar wel met een verschil in tempo. Etnische groepen uit Europa assimileerden volgens hen sneller dan niet-Europese etnische groepen die raciaal verschillen van Amerikanen (WASP's).<sup>97</sup> De snelheid van assimilatie is volgens hen afhankelijk van drie variabelen: ras, religie en taal. Hoe dichter deze variabelen bij de dominante cultuur liggen, hoe sneller assimilatie zal plaatsvinden.<sup>98</sup> Toch neemt zelfs de assimilatie van Europese etnische groepen, zoals Italianen, ongeveer zes generaties in beslag.<sup>99</sup> Dit model verwijst dus naar een geleidelijke assimilatie van etnische minderheden in de 'Amerikaanse' cultuur.

De theorieën van Warner en Srole en hun voorgangers misten echter een conceptueel kader om de mate van assimilatie te kunnen analyseren. Milton Gordon voorzag daarin in zijn werk *Assimilation in American Life*.<sup>100</sup> Hij stelde dat assimilatie uit meerdere dimensies bestond. Assimilatie begint volgens Gordon met *acculturatie*. Hij definieert dat als het overnemen van de culturele patronen van de dominante cultuur. Het gaat hier zowel om zaken als de overname van taal als de overname van de kernwaarden van de dominante cultuur in de samenleving.<sup>101</sup> Na acculturatie vindt – niet altijd noodzakelijkerwijs – assimilatie plaats. Gordon onderscheidde verschillende vormen van assimilatie. Structurele assimilatie is assimilatie in de belangrijkste groepen van de dominante cultuur. Deze vorm kan samengaan met andere vormen van assimilatie zoals amalgamatie, vermenging van etniciteiten door

---

<sup>95</sup> Alba en Nee, *Remaking the American Mainstream*, 10.

<sup>96</sup> Paul Puschmann, *Social Inclusion and Exclusion of Urban In-Migrants in Northwestern European Port Cities. Antwerp, Rotterdam & Stockholm ca. 1850-1930* (Leuven 2015), 41; Alejandro Portes en Rubén G. Rumbaut, *Immigrant America: A Portrait* (Oakland 2014), 71-72.

<sup>97</sup> Alba en Nee, *Remaking the American Mainstream*, 22.

<sup>98</sup> Portes en Rumbaut, *Immigrant America*, 72.

<sup>99</sup> Alba en Nee, *Remaking the American Mainstream*, 22.

<sup>100</sup> Ibidem, 23.

<sup>101</sup> Ibidem, 23-24.

gemengde huwelijken van de immigranten en autochtonen, of attitude-assimilatie, de afwezigheid van vooroordelen over immigranten.<sup>102</sup> Gordon onderscheidde in totaal zeven dimensies van assimilatie in zijn theorie.<sup>103</sup> Na acculturatie konden de andere zes dimensies plaatsvinden. Deze konden zich na elkaar, maar ook naast elkaar voordoen. Ook vinden ze niet noodzakelijk allemaal plaats.<sup>104</sup> Gemengde huwelijken (amalgamatie) kunnen zich bijvoorbeeld voordoen zonder dat er sprake is van afwezigheid van vooroordelen (attitude-assimilatie).

De klassieke assimilatietheorie zorgde echter voor kritiek van vakgenoten. In 1993 introduceerden de sociologen Alejandro Portes en Min Zhou de term ‘segmented assimilation’. Deze theorie focuste zich op kinderen van de immigranten die na de Immigration Act van 1965 naar Amerika kwamen, de zogenaamde tweede-generatiemigranten.<sup>105</sup> ‘Segmented assimilation’ verwijst naar de mogelijkheid dat de tweede generatie zich niet of slechts deels naar de dominante cultuur beweegt. De groep blijft dus zichtbaar als ‘anders’.<sup>106</sup> Sommige (groepen) tweede-generatiemigranten lopen het risico om te assimileren in de (zwarte) Amerikaanse onderklasse.<sup>107</sup> Drie zogenaamde ‘modes of incorporation’ (wijzen van incorporatie) bepalen een positieve of negatieve uitkomst, namelijk: (1) de gevoerde politiek ten aanzien van migranten door de overheid van het gastland, (2) de waarden en vooroordelen die heersen in het gastland én (3) de karakteristieken van de etnische groep zelf.<sup>108</sup> Tot die karakteristieken behoren onder andere sociaal kapitaal en sociale netwerken binnen de etnische groep.<sup>109</sup> Daarnaast zijn er drie concrete kwetsbaarheden die nadelig kunnen zijn voor de assimilatie van tweede-generatiemigranten: huidskleur, locatie én beperkte mogelijkheden tot sociale mobiliteit. De meeste tweede-generatiemigranten die Alba en Nee meenamen in hun onderzoek zijn donker van huidskleur wat zorgde voor discriminatie en vooroordelen. De concentratie van deze migranten in binnensteden leidde tot contact met de onderklasse van de bevolking, wat kan leiden tot assimilatie in de Amerikaanse onderklassecultuur in plaats van de ‘mainstream cultuur’.<sup>110</sup> Gebrek aan sociale mobiliteit was het gevolg van de ‘hourglass economy’. Door de de-industrialisatie was er een gat ontstaan tussen laagbetaald, ongeschoold werk en professioneel, hoogopgeleid werk. Dit maakte stijging op de sociale ladder moeilijk.<sup>111</sup> ‘Segmented assimilation’ leidt echter niet altijd tot neerwaartse assimilatie. Sommige groepen als de Indiase Punjabi hebben een eigen etnische economie gecreëerd, waardoor sociale mobiliteit binnen de eigen etnische groep bereikbaar is.<sup>112</sup>

---

<sup>102</sup> Portes en Rumbaut, *Immigrant America*, 71-72.

<sup>103</sup> De dimensies die Milton Gordon onderscheidde zijn: cultureel, structureel, echtelijk, identiteit, vooroordeel, discriminatie en civiel. Voor dit onderzoek reikt het te ver om deze allemaal individueel te bespreken.

<sup>104</sup> Portes en Rumbaut, *Immigrant America*, 71-72; Alba en Nee, *Remaking the American Mainstream*, 24-25.

<sup>105</sup> Alejandro Portes en Min Zhou, ‘The New Second Generation: Segmented Assimilation and Its Variants’, *The Annals of the American Academy of Political and Social Science* 530:1 (1993), 74-96, aldaar 75-76.

<sup>106</sup> Puschmann, *Social Inclusion and Exclusion of Urban In-Migrants*, 42.

<sup>107</sup> Portes en Zhou, ‘The New Second Generation’, 81-82.

<sup>108</sup> *Ibidem*, 83.

<sup>109</sup> Mark Thomson en Maurice Crul, ‘The Second Generation in Europe and the United States: How is the Transatlantic Debate Relevant for Further Research on the European Second Generation’, *Journal of Ethnic and Migration Studies* 33:7 (2007), 1025-1041, aldaar 1031.

<sup>110</sup> Portes en Zhou, ‘The New Second Generation’, 83.

<sup>111</sup> *Ibidem*, 76-77.

<sup>112</sup> Portes en Zhou, ‘The New Second Generation’, 90-91.

Alba en Nee bestempelden ‘segmented assimilation’ echter als een te pessimistisch toekomstbeeld dat eerder neerwaartse assimilatie lijkt in te houden.<sup>113</sup> Zij keerden terug naar de Chicago School om een nieuwe theorie te formuleren. Deze bevat drie elementen. Ten eerste moet onderkent worden dat etniciteit een ‘social boundary’ (sociale grens) is. Deze grens wordt door de etnische groep zelf bepaald en vormt de acties en denkbeelden van de groep ten opzichte van anderen. Ten tweede moet onderkent worden dat deze sociale grens is ingebed in sociale en culturele verschillen tussen etnische groepen. Etniciteit krijgt betekenis, omdat er verschillen tussen groepen zijn. Tenslotte moet onderkent worden dat assimilatie geen eenzijdige aangelegenheid is. Wanneer culturen zich vermengen, zorgt dit voor veranderingen in beide culturen. Kortom, assimilatie is de afname van het sociale en culturele onderscheid tussen (minimaal) twee etnische groepen. Meestal voltrekt dit proces zich tussen een minderheidscultuur en de dominante cultuur in een land. Het gaat hier om een afname, niet om de gehele verdwijning van verschillende etniciteiten.<sup>114</sup>

### ‘New Assimilation Theory’

De ‘new assimilation theory’ van de sociologen Richard Alba en Victor Nee vormt zoals aangegeven het uitgangspunt voor dit onderzoek. Deze theorie bouwt voort op het principe van ‘new institutionalism’ uit de sociologie. Dat stelt dat rationaliteit en het maken van keuzes op basis daarvan context-gebonden is. Daarmee wordt bedoeld dat de keuzes van actoren niet alleen afhangen van een afweging tussen kosten en baten, zoals de neoklassieke economen stellen. Actoren beschikken vaak niet over complete informatie met betrekking tot machts- en institutionele structuren in het gastland. Daarnaast hebben culturele ideeën en verwachtingen ook invloed op het keuzeprocess.<sup>115</sup>

Hoe keuzes van immigranten uitpakken, is ook weer afhankelijk van de heersende institutionele structuren. Ze kunnen zowel tot assimilatie als segregatie leiden.<sup>116</sup> Daarom maken Alba en Nee onderscheid tussen twee categorieën van actie: (1) proximate causes (directe/aan het oppervlak liggende oorzaken) én (2) distal causes (dieperliggende oorzaken). De proximate causes vinden zowel plaats op individueel als collectief niveau. De distal causes verwijzen naar het heersende institutionele milieu en daarbij horende normen en waarden om te verklaren waarom de proximate causes leiden tot assimilatie of segregatie. Hierbij moet volgens Alba en Nee in het achterhoofd worden gehouden dat assimilatie een intergenerationeel proces is. Het proces strekt zich dus uit over meerdere generaties. Daarnaast is assimilatie niet altijd een bewuste strategie van de immigranten en/of de autochtone bevolking van een land, maar kunnen bepaalde keuzes toch tot succesvolle assimilatie leiden.<sup>117</sup>

De proximate causes kunnen door immigranten tegelijk of los van elkaar, en ook in combinatie met distal causes, worden ingezet. Een daarvan is (1) doelgerichte actie (purposive action). Culturele ideeën en normen geven richting aan deze actie. Daarom is een actie nooit honderd procent het gevolg van een kosten-en-batenanalyse.<sup>118</sup> Daarnaast is ook van belang

---

<sup>113</sup> Alba en Nee, *Remaking the American Mainstream*, 8.

<sup>114</sup> Ibidem, 11-12.

<sup>115</sup> Ibidem, 36-37.

<sup>116</sup> Ibidem, 50-51.

<sup>117</sup> Ibidem, 38.

<sup>118</sup> Ibidem, 39-41.

welke middelen de immigranten tot hun beschikking hebben, zoals (2) netwerk mechanismen. Sociale netwerken van immigranten kunnen bepaalde keuzes bevorderen of belemmeren. Door sociale controle binnen een etnische minderheid of migrantengroep worden keuzes gemaakt die voor het collectief voordeel opleveren, terwijl (individuele) keuzes die de etnische groep kunnen beschadigen, worden ontmoedigd. Het gaat daarbij vaak om nastreving van collectieve doelen, zoals bijvoorbeeld het vergroten van de welvaart van de etnische groep.<sup>119</sup> Acties worden daarnaast gevormd door vormen van (3) meegebracht of beschikbaar kapitaal. Het gaat daarbij niet alleen om financieel kapitaal, maar ook om sociaal kapitaal. Contacten tussen etnische immigrantengroepen/minderheden in het land van aankomst en potentiële migranten uit het land van herkomst kunnen zorgen voor waardevolle informatie voor deze potentiële migranten. Het kan om basale informatie gaan, zoals het passeren van de landsgrenzen onderweg tot informatie over de situatie op de arbeidsmarkt. Alba en Nee introduceren de term 'human-cultural capital' waarin human capital dat wordt opgebouwd door werkervaring en onderwijs, wordt verbonden aan cultureel kapitaal.<sup>120</sup> Dit zorgt ervoor dat assimilatie zowel op sociaaleconomisch gebied als op cultureel gebied kan worden bestudeerd.

Tot slot verbinden Alba en Nee de bovenstaande proximate causes aan de distal causes, ofwel de institutionele structuren in het land van aankomst. Wetgeving, normen en waarden in het aankomstland, en ook de uitvoering ervan en controle erop, kunnen assimilatie bevorderen of belemmeren. Anti-discriminatie wetgeving zal bijvoorbeeld vaak bevorderend werken voor assimilatie; geïnstitutionaliseerde vormen van discriminatie beperkend.<sup>121</sup>

Assimilatie die wordt bevorderd door de proximate en distal causes kan zich voordoen in drie processen, namelijk: boundary crossing (het oversteken van de grens), boundary blurring (de vervaging van grenzen) of boundary shifting (de verplaatsing van de grens). Bij boundary crossing assimileert iemand van de ene kant naar de andere kant van de grens. Een immigrant assimileert dan in de dominante cultuur. Bij boundary blurring vervaagt de grens. De cultuur van de immigrant en de dominante cultuur groeien dichterbij elkaar toe. Bij boundary shifting is er sprake van verlegging van een grens. Immigranten die zich eerst buiten de grens bevonden horen na de verlegging binnen de grens. Dit kan bijvoorbeeld het gevolg zijn van wetgeving die gelijke rechten voor verschillende culturen of etniciteiten bewerkstelligt.<sup>122</sup> Nieuwe immigranten hebben vaak vooral te maken met boundary crossing en boundary blurring.<sup>123</sup>

### **Assimilatie ten opzichte van integratie**

Binnen migratieonderzoek worden de termen integratie en assimilatie vaak door elkaar gebruikt. In dit onderzoek zijn de termen van elkaar gescheiden. De term assimilatie verwijst meer naar het model van de 'melting pot', terwijl de term integratie verwijst naar het 'salad bowl' model. In de 'melting pot' is sprake van vermenging van culturen, terwijl in de 'salad bowl' de verschillende culturen wel een geheel vormen maar goed als verschillend zichtbaar

---

<sup>119</sup> Alba en Nee, *Remaking the American Mainstream*, 42-44.

<sup>120</sup> Ibidem, 46-49.

<sup>121</sup> Ibidem, 50-54.

<sup>122</sup> Ibidem, 60-62.

<sup>123</sup> Ibidem, 61.

zijn.<sup>124</sup> De ‘melting pot’ en ‘salad bowl’ betreffen ideaalmodellen en worden in dit onderzoek als zodanig gebruikt om assimilatie en integratie van elkaar te scheiden.

Om in de analyse van dit onderzoek onderscheid te kunnen maken tussen ‘proximate causes’ en ‘distal causes’ wordt de Nederlandse politiek ten aanzien van gastarbeiders besproken. Zowel het Nederlandse immigratie- als integratiebeleid worden in hoofdstuk 3 besproken, zodat in latere hoofdstukken in de evaluatie kan worden meegenomen welke elementen uit dit beleid belemmerend of bevorderend hebben gewerkt voor eventuele assimilatie.

---

<sup>124</sup> Schrover en Obdeijn, *Komen en Gaan*, 21.

## Hoofdstuk 2: Bronnen en methoden

Zoals in de inleiding al is benoemd, worden er voor deze studie twee brontypen gebruikt, namelijk drie verschillende edities van *Het Haagse Kookboek* (eerste, 51<sup>ste</sup> en 75<sup>ste</sup> druk) én interviews met experts over de opkomst van buitenlandse gerechten in Nederlandse kookboeken en damesbladen. Beide brontypen worden in dit hoofdstuk afzonderlijk behandeld. Daarbij staan de vragen waarom deze bronnen interessant zijn voor dit onderzoek, wat de voor- en nadelen van het gebruik van deze bronnen zijn én welke methoden gebruikt zijn om ze te bestuderen centraal.

### Het Haagse Kookboek

De bron die in dit onderzoek centraal staat is *Het Haagse Kookboek*.<sup>125</sup> Een kookboek kan op twee manieren als historische bron worden gezien. Enerzijds geeft het kookboek betekenis aan het verleden door de vastlegging van culinair erfgoed en culinaire trends; anderzijds is het kookboek een tekst die door middel van historisch onderzoek kan worden ‘ontleed’.<sup>126</sup> De historicus Ken Albala stelt dat een kookboek net als andere schriftelijke, historische bronnen geraadpleegd kan worden. Het is daarbij van belang om vijf basisvragen te beantwoorden, namelijk: wie is de auteur; wat is het beoogde publiek; waar en wanneer is het geproduceerd en tot slot waarom is het geschreven.<sup>127</sup> Kookboeken zijn daarnaast interessante historische bronnen, omdat ze vaak de sociale en culturele context van de tijd volgen. Kookboeken reflecteren gebeurtenissen en ontwikkelingen op een bepaald moment in de tijd.<sup>128</sup>

‘Reading along the grain’ en ‘reading against the grain’ zijn interessante methodes om vragen die niet direct te beantwoorden zijn op basis van wat letterlijk in het kookboek staat, te beantwoorden. Bij ‘reading along the grain’ bestudeert de historicus de structuur van het kookboek, net als bijvoorbeeld welke ingrediënten en keukenmaterialen er in recepten worden gebruikt, om (culinaire) historische ontwikkelingen te schetsen.<sup>129</sup> Bij ‘reading against the grain’ leest de historicus tussen de regels door. Een kookboek is geschreven door slechts één of enkele personen, maar de historicus gebruikt het vaak om te achterhalen wat mensen in een bepaald gebied en in een bepaalde tijd aten, hoe ze aten en welk maaltijdpatroon ze hadden. Deze informatie is vaak niet direct uit het kookboek te herleiden. Een vergelijking tussen

---

<sup>125</sup> *Het Haagse Kookboek* heeft tussen 1934 en 2010 enkele keren een naamsverandering ondergaan. In 1934 werd het kookboek voor het eerst uitgebracht onder de naam *Recepten van de Huishoudschool Laan van Meerdervoort, 's-Gravenhage*. Omstreeks 1960 vond een naamsverandering plaats naar *Het Haagse Kookboek: recepten, menu's, en receptenleer Huishoudschool Laan van Meerdervoort, Den Haag*. Rond 1980 vond opnieuw een naamsverandering plaats naar *Het Nieuwe Haagse Kookboek: recepten, menu's en receptenleer Huishoudschool Laan van Meerdervoort Den Haag*. Voor de duidelijkheid en volgbaarheid van dit onderzoek is gekozen voor één naamaanduiding, namelijk *Het Haagse Kookboek*.

<sup>126</sup> Adele Wessell, ‘Cookbooks for Making History: As Sources for Historians and as Records of the Past’, *M/C Journal* 16:3 (2013), <http://www.journal.media-culture.org.au/index.php/mcjournal/article/view/717> (geraadpleegd op 18 december 2018).

<sup>127</sup> Ken Albala, ‘Cookbooks as Historical Documents’, in Jeffrey M. Pilcher ed., *The Oxford Handbook of Food History* (Oxford 2012) 227-240, aldaar 227-229.

<sup>128</sup> Janet Mitchell, ‘Cookbooks as a social and historical document. A Scottish case study’, *Food Service Technology* 1 (2001) 13-23, aldaar 21-22.

<sup>129</sup> Michelle T. King, ‘Working With/In the Archives’, in: Simon Gunn en Lucy Faire eds., *Research Methods for History* (Edinburgh 2012) 13-29, aldaar 15.

verschillende kookboeken kan daarbij verhelderend zijn.<sup>130</sup> Het is echter nooit zeker of gerechten uit het kookboek daadwerkelijk werden gemaakt en gegeten.<sup>131</sup>

De drie uitgaves van *Het Haagse Kookboek* die voor dit onderzoek worden gebruikt stammen uit 1934 (eerste druk), 1968 (51<sup>ste</sup> druk) én 1995 (75<sup>ste</sup> druk). De keuze van deze uitgaves is enerzijds het gevolg van de beschikbaarheid van drukken en anderzijds van de Nederlandse migratiegeschiedenis. In 1934 waren er nauwelijks arbeidsmigranten in Nederland aanwezig. Sommige industrietakken, zoals de Limburgse mijnbouw, de Twentse textielindustrie én de scheepswerven in het westen van het land, hadden wel een tekort aan arbeiders. Daarvoor kwamen voornamelijk Italianen, Polen en Joegoslaven naar Nederland.<sup>132</sup> Door de economische crisis van de jaren 1930 waren deze werkers alleen welkom als ze voldeden aan de Wet Arbeid Vreemdelingen van 1934. Buitenlanders mochten alleen in Nederland komen werken als ze een werkvergunning hadden. Daarnaast kreeg het Nederlandse arbeidsaanbod voorrang.<sup>133</sup> De eerste uitgave van *Het Haagse Kookboek* dient dus als vergelijkingsmateriaal voor de jaren 1968 en 1995, waarin veel buitenlandse immigranten zich in Nederland bevonden. In de jaren 1960 kwamen veel gastarbeiders uit Zuid-Europa, Turkije en Marokko naar Nederland. De economische groei vanaf 1955 zorgde voor arbeidstekorten in verschillende industrietakken.<sup>134</sup> In 1968 bevonden zich veel gastarbeiders in Nederland. Zij hadden hun eetgewoonten meegenomen en startten winkeltjes en restaurants om de eigen etnische groep van voedsel uit eigen land te voorzien. De restaurants trokken snel ook Nederlands publiek.<sup>135</sup> De verwachting is daarom dat in 1968 gerechten uit de thuislanden van de gastarbeiders terug te vinden zijn in *Het Haagse Kookboek*. In 1995 bevonden veel gezinnen van voormalige Turkse en Marokkaanse gastarbeiders zich in Nederland. Dit was het gevolg van de gezinshereniging die na 1975 op gang kwam. Daarnaast kwamen vanaf het einde van de jaren 1980 ook steeds vaker Turkse en Marokkaanse huwelijkspartners voor tweedegeneratiemigranten naar Nederland. Zuid-Europeanen waren veelal terug naar het herkomstland gekeerd.<sup>136</sup> De verwachting is daarom dat in 1995 het aandeel Turkse en Marokkaanse gerechten in *Het Haagse Kookboek* is gestegen, terwijl het aandeel Zuid-Europese gerechten stagneert.

*Het Haagse Kookboek* is om verschillende redenen interessant als bron voor dit onderzoek. Het kookboek was bedoeld om Nederlandse huisvrouwen culinair op te leiden.<sup>137</sup> De voorganger van het boek, *Recepten van de Haagsche Kookschool*, werd in 1895 uitgebracht door Anna Manden, de directrice van de Haagsche Kookschool die in 1888 was opgericht als eerste Nederlandse huishoudschool.<sup>138</sup> Dit boek werd 41 keer herdrukt tussen 1895 en 1929. In

---

<sup>130</sup> King, 'Working With/In The Archives', 14-15.

<sup>131</sup> Albala, 'Cookbooks as Historical Documents', 229.

<sup>132</sup> Leo Lucassen en Jan Lucassen, *Vijf eeuwen migratie: een verhaal van winnaars en verliezers* (Amsterdam 2018), 94, 108.

<sup>133</sup> Ibidem, 110.

<sup>134</sup> Obdeijn en Schrover, *Komen en gaan*, 265.

<sup>135</sup> Van Otterloo, 'Buitenlandse migranten en Nederlanders aan tafel', 327-328.

<sup>136</sup> Lucassen en Lucassen, *Vijf eeuwen migratie*, 166-167.

<sup>137</sup> Anneke H. van Otterloo, *Eten en eetlust in Nederland (1840-1990): een historisch-sociologische studie* (Amsterdam 1990), 136-137.

<sup>138</sup> Jacques Meerman, *Kleine geschiedenis van de Nederlandse keuken* (Amsterdam 2015), 305; Van Otterloo, *Eten en eetlust in Nederland*, 127.

totaal werden 125.000 exemplaren van het boek verspreid.<sup>139</sup> Volgens Manden werd dit boek uitgebracht als hulpmiddel, zodat de recepten niet tijdens de kookles hoefden te worden opgeschreven.<sup>140</sup> Het bevatte volgens haar geen ‘luxe recepten’.<sup>141</sup> De huishoudschoolkookboeken moesten zuinig zijn om ook de volksklasse aan te spreken.<sup>142</sup> Huishoudscholen ontpopten zich vanaf het begin van de twintigste eeuw namelijk als onderwijzers van het ‘burgerlijk beschavingsoffensief’.<sup>143</sup> De leraressen Frédérique Stoll en Willemine de Groot van de huishoudschool aan de Laan van Meerdervoort, de opvolger van de Haagsche Kookschool, stelden in navolging van Manden *Het Haagse Kookboek* samen ‘om aan een wensch van vele leerlingen en oud-leerlingen onzer school te voldoen’.<sup>144</sup> Het doel van het boek was dat naast (oud)leerlingen ‘ook menige huisvrouw, niet-oudleerling van de huishoudschool Laan van Meerdervoort, hierin veel zal vinden, van wat zij op dit gebied zoekt.’<sup>145</sup> De auteurs probeerden een steeds breder publiek aan te spreken met het boek. In de achttiende druk, uitgegeven in 1949, werd daarom gesteld dat ‘aan de zuinigheid, die in de meeste gezinnen betracht moet worden, is tegemoetgekomen door het aangeven van meer bezuinigen.’<sup>146</sup> *Het Haagse Kookboek* werd 82 maal herdrukt tussen 1934 en 2010. Het aantal herdrukken, de onderwijsfunctie en de brede beoogde doelgroepen duiden op een brede reikwijdte van *Het Haagse Kookboek*. Het boek was trendvolgend en onderwijzend en daardoor geen bemiddelaar in het aanprijzen van buitenlandse gerechten. Van de gerechten die verschijnen, kan dus aangenomen worden dat ze reeds bekend waren bij de Nederlandse bevolking. Daarnaast maakt het grote aantal herdrukken vergelijking tussen uitgaves mogelijk, waardoor ontwikkelingen in opname van buitenlandse gerechten kunnen worden gevolgd.

De recepten in *Het Haagse Kookboek* zijn ondergebracht in categorieën die overeenkomen met de structuur van de Nederlandse maaltijd, namelijk: voorgerechten, (onderdelen van) het hoofdgerecht, nagerechten, sauzen en tot slot warme en koude dranken, ijsgerechten, gebak én versnaperingen. Voorgerechten zijn onderverdeeld in hors-d'oeuvre (koude voorgerechten), soepen en warme voorgerechten. Onder het hoofdgerecht vallen eiergerechten, vlees, wild, vis, groenten én aardappelen.<sup>147</sup> Stampotten zijn in de eerste uitgaves van het boek nog onderdeel van het hoofdstuk groenten, terwijl het omstreeks 1955 een eigen hoofdstuk toegekend kreeg onder de naam ‘stampotten en gemengde gerechten’. Tot de gemengde gerechten behoorden ook gerechten van buitenlandse herkomst, zoals nasi en bami, die niet in te delen waren in het Nederlandse maaltijdpatroon van aardappelen, vlees en groenten.<sup>148</sup> In eerdere versies waren deze gerechten ondergebracht in een eigen categorie – die

---

<sup>139</sup> Van Otterloo, *Eten en eetlust in Nederland*, 127.

<sup>140</sup> Ibidem, 140.

<sup>141</sup> Meerman, *Kleine geschiedenis van de Nederlandse keuken*, 304-305.

<sup>142</sup> Van Otterloo, *Eten en eetlust in Nederland*, 140-141.

<sup>143</sup> Ibidem, 145-147.

<sup>144</sup> Frédérique Mathilde Stoll en Willemine Hendrika de Groot, *Recepten van de Huishoudschool Laan van Meerdervoort* (Den Haag 1934), 3.

<sup>145</sup> Ibidem.

<sup>146</sup> Frédérique Mathilde Stoll en Willemine Hendrika de Groot, *Recepten van de Huishoudschool Laan van Meerdervoort, 's-Gravenhage* (Den Haag 1950), 4.

<sup>147</sup> Ibidem, 539.

<sup>148</sup> Frédérique Mathilde Stoll en Willemine Hendrika de Groot, *Recepten van de Huishoudschool Laan van Meerdervoort, 's-Gravenhage* (Den Haag 1954), 279-295.



niet in de inhoudsopgave werd genoemd – met de naam ‘twee uitheemse gerechten, ter vervanging van groente, vleesch en aardappelen’.<sup>149</sup>

---

<sup>149</sup> Stoll en De Groot, *Recepten van de Huishoudschool Laan van Meerdervoort* (1934), 226-228.

Druk	Jaar van uitgave	Naam gerecht	Type gerecht	Herkomst gerecht	Aanpassing aan de Nederlandse keuken
1	1934	Bijvoorbeeld: - Varkenskoteletten - Nasi goreng - Macaroni met ham en kaas	0: hors-d'oeuvre 1: soep 2: warm voorgerecht 3: eiergerecht 4: vlees 5: wild/gevogelte 6: vis 7: groenten 8: aardappelen 9: stampotten & gemengde gerechten 10: sauzen/boters 11: nagerechten	0: Nederland 1: Frankrijk 2: Duitsland/Oostenrijk/Zwitserland 3: Verenigd Koninkrijk 4: Scandinavië 5: Oost-Europa 6: Italië 7: Griekenland 8: Spanje/Portugal 9: Turkije 10: Marokko/Midden-Oosten 11: Verenigde Staten/Canada 12: Midden-Amerika 13: Zuid-Amerika 14: Suriname 15: Indonesië/Sri Lanka 16: China	0: geen of geringe aanpassing 1: aanpassing 2: gebruik van buitenlands ingrediënt als basis-ingrediënt (uitgezonderd vruchten en groenten)
51	1968	“ ”	“ ”	“ ”	“ ”
75	1995	“ ”	“ ”	“ ”	“ ”

Tabel 1: overzicht van de opbouw van de dataset met gerechten uit Het Haagse Kookboek

### *Dataset voor kwantitatieve analyse*

Zoals in de inleiding al is aangegeven, staat in dit onderzoek de assimilatie van de eetgewoonten van gastarbeiders in de Nederlandse eetcultuur centraal. Daarvoor is een gecodeerd databestand opgezet op basis van de drie verschillende uitgaves van *Het Haagse Kookboek*. Een kwantitatieve analyse is interessant, omdat deze inzicht geeft in verschillen in herkomstlanden en aantal van buitenlandse gerechten in de verschillende uitgaven. De gerechten uit de verschillende drukken zijn gecodeerd, zoals in tabel 1.

De aanhalingstekens in de tabelrijen van de 51<sup>ste</sup> en 75<sup>ste</sup> druk in tabel 1 verwijzen naar dezelfde manier van coderen van de gerechten als in de tabelrij van de eerste druk. De voorbeeldgerechten die in bovenstaande tabel worden weergegeven, werden als volgt gecodeerd:

- Varkenskoteletten: 4, vlees; 0, Nederland; 0, geen of geringe aanpassing.
- Nasi goreng: 9, gemengde gerechten; 16, Indonesië; 1, aanpassing.
- Macaroni met ham en kaas: 2, warm voorgerecht; 0, Nederland; 2, gebruik van buitenlands basis-ingrediënt (macaroni).

Het databestand telt in totaal 3118 gerechten, waarvan 850 uit 1934 (eerste druk), 1117 uit 1968 (51<sup>ste</sup> druk) én 1151 uit 1995 (75<sup>ste</sup> druk). Bij twijfel van herkomst is gebruik gemaakt van de *Winkler Prins Culinaire Encyclopedie* uit 1984.<sup>150</sup> Een beperking van deze benadering is dat codering afhankelijk is van interpretatie. Bij de gerechten in *Het Haagse Kookboek* wordt nauwelijks de herkomst van gerechten aangegeven. Het gebruik van de culinaire encyclopedie van Winkler Prins is een manier om foutieve interpretatie zoveel mogelijk te voorkomen. In dit naslagwerk wordt naast informatie over ingrediënten ook vaak aangegeven wat de herkomst van een gerecht is. Zo wordt het kebabspiesje (sis kebab) zoals we dat in Nederland kennen, in de encyclopedie ‘van origine een gerecht uit de Turkse keuken’ genoemd.<sup>151</sup> Tjap Tjoi wordt aangeduid als ‘een groenteschotel uit de Chinese keuken’.<sup>152</sup> Deze encyclopedie was samengesteld door Nederlandse en Belgische koks.<sup>153</sup> Dat is niet bezwaarlijk voor het onderzoek, omdat vooral van belang is hoe Nederlanders de herkomst van gerechten classificeerden. Een nadeel van dit hulpmiddel is dat de encyclopedie ouder is dan de laatste voor dit onderzoek gebruikte druk van *Het Haagse Kookboek*. Dit probleem was moeilijk te ondervangen, omdat sinds de millenniumwisseling nog weinig vanuit expertise geschreven encyclopedieën zijn verschenen. Dit is mede het gevolg van de opkomst van digitale encyclopedieën, zoals Wikipedia.

### *Methode voor de kwantitatieve analyse*

De datacategorieën uit de dataset die zijn meegenomen in dit onderzoek zijn warme voorgerechten, hoofdgerechten (vlees, vis, groenten, aardappelen en gemengde gerechten) en nagerechten. Het aandeel buitenlandse gerechten zijn tegenover het aandeel Nederlandse en Franse gerechten én het aandeel Nederlandse gerechten met een buitenlands basis-ingrediënt gezet. Er is voor gekozen om de Nederlandse en Franse gerechten samen te voegen in één categorie, omdat de verfijning van de Nederlandse keuken veel invloed van de Franse keuken

---

<sup>150</sup> W.J. Fennema ed., *Winkler Prins Culinaire Encyclopedie* (Amsterdam 1984).

<sup>151</sup> Ibidem, 592.

<sup>152</sup> Ibidem, 618.

<sup>153</sup> Ibidem, 5-9.

heeft ondervonden.<sup>154</sup> Veel gerechten in het kookboek bevinden zich daardoor in een grijs gebied tussen Frans en Nederlands, waardoor het moeilijk is ze van elkaar te onderscheiden. Dit levert methodologisch geen problemen op, omdat er geen grootschalige migratie van Frankrijk naar Nederland plaatsvond in de onderzochte periode (1950 tot 2000).

Van de voorgerechten zijn alleen de warme voorgerechten meegenomen, omdat de categorieën hors-d'oeuvres en soepen weinig buitenlandse gerechten bevatten. Soepen zijn op één soep na allen te classificeren als Nederlands of Frans. De hors-d'oeuvres kennen wat meer diversiteit, maar zijn ook bijna allemaal te classificeren als Nederlands en Frans. In de uitgaves van 1968 en 1995 zijn daarnaast ook Amerikaanse hors-d'oeuvres te vinden, maar deze zijn ook niet aan migratie toe te schrijven. Het overnemen van Amerikaanse gerechten wijst eerder op globalisering.<sup>155</sup> De sauzen zijn om dezelfde reden als soepen niet meegenomen in de analyse: de sauzen zijn bijna allemaal te classificeren als Nederlands of Frans. De eiergerechten zijn ook buiten beschouwing gelaten, omdat niet alle eiergerechten geschikt waren als onderdeel van de warme hoofdmaaltijd. Een spiegelei werd bijvoorbeeld eerder als ontbijt of lunch gegeten, dan als onderdeel van een warme maaltijd.

Deze data werden op drie verschillende manieren geselecteerd voor de kwantitatieve analyse van buitenlandse gerechten in de drie uitgaves van *Het Haagse Kookboek*. Ten eerste werd het aandeel Nederlandse en Franse gerechten vergeleken met het aandeel aan buitenlandse gerechten én het aandeel gerechten met een buitenlands basis-ingrediënt. De verwachting daarbij was dat het percentage buitenlandse gerechten zou stijgen tussen 1934 en 1995. Voor de Nederlandse gerechten met een buitenlands basis-ingrediënt, zoals de Nederlandse rijst- en pastaschotels, werd een stijging tussen 1934 en 1968 verwacht als gevolg van de toename in bekendheid van pasta door de aanwezigheid van Italiaanse gastarbeiders. Tussen 1968 en 1995 werd een stagnatie verwacht als gevolg van de toenemende diversiteit in buitenlands aanbod door globalisering. De stijging in het percentage buitenlandse gerechten is aangetoond voor de warme voorgerechten en hoofdgerechten, maar niet voor de nagerechten. De stijging in het aantal gerechten met een buitenlands basis-ingrediënt tussen 1934 en 1968 is ook aangetoond. Tussen 1968 en 1995 is echter een daling te zien in plaats van stagnatie.

Ten tweede werd de diversiteit in herkomst van de buitenlandse gerechten in kaart gebracht. Daarvoor werd onderscheid gemaakt tussen de geclassificeerde herkomstgebieden in de dataset met uitzondering van Nederland en Frankrijk. De verschillen in aandelen van de herkomstgebieden geven in combinatie met de historische context veel prijs over de redenen achter de opname van buitenlandse gerechten. De verschijning van Chinese en Indische gerechten heeft waarschijnlijk eerder te maken met koloniale handel en migratie, dan met toerisme of globalisering. Nederlands-Indische repatrianten kwamen als gevolg van de Indische dekolonisatieoorlogen tussen 1945 en 1949 naar Nederland. Zij hadden behoefte aan eigen producten, waardoor zij een importcircuit met Indonesië opzetten én eigen winkeltjes en restaurants openden. Naast de repatrianten waren ook studenten en kunstenaars geïnteresseerd in een snelle goedkope hap in een Indisch restaurant, waardoor Indische gerechten ook in

---

<sup>154</sup> Priscilla Parkhurst Ferguson, 'The French Invention of Modern Cuisine', in: Paul Freedman, Joyce E. Chaplin en Ken Albala eds., *Food in time and place: the American Historical Association companion to food history* (Oakland 2014) 233-252, aldaar 233.

<sup>155</sup> Donna R. Gabaccia, 'Food, Mobility and World History', in: Jeffrey M. Pilcher ed., *The Oxford Handbook of Food History* (Oxford 2012) 305-324, aldaar 306.

Nederland steeds meer bekendheid kregen.<sup>156</sup> Voor Italiaanse, Spaanse en Griekse gerechten is dit onderscheid moeilijker te maken. Deze landen trokken veel Nederlandse toeristen, maar leverden tegelijkertijd ook gastarbeiders die eigen restaurants opzetten.<sup>157</sup> De interviews met culinaire experts proberen dit probleem deels te ondervangen.

Ten derde werd het aandeel gerechten uit de herkomstlanden van gastarbeiders inclusief Nederlandse gerechten met een basis-ingrediënt uit één van deze landen vergeleken met het aantal overige buitenlandse gerechten. De verwachting is dat het relatieve aandeel van gastarbeider-gerechten tussen 1934 en 1968 toeneemt als gevolg van de groei in het aantal gastarbeiders in Nederland na de Tweede Wereldoorlog. Tussen 1968 en 1995 werd een toenemende diversiteit in buitenlandse gerechten als gevolg van globalisering verwacht. Het aantal gastarbeider-gerechten wordt dan in absolute zin groter, maar stagneert in relatieve zin ten opzichte van het totaal aantal buitenlandse gerechten. De meeste verwachtingen zijn niet aangetoond. De diversiteit in herkomstgebieden nam toe, maar het percentage aan gastarbeider-gerechten daalde voor de categorieën warme voorgerechten en nagerechten. Bij de hoofdgerechten is wel een stijging te zien. Dit zou het gevolg kunnen zijn van de introductie van pasta als hoofdgerecht vanaf de jaren 1960.

### **Interviews met culinaire experts**

Voor dit onderzoek zijn een tiental culinaire experts benaderd voor een interview over de ingang van buitenlandse gerechten in de Nederlandse keuken. De interviews zijn in hun geheel getranscribeerd. Ze dienen als ondersteunend materiaal voor de kwantitatieve analyse van de dataset met gerechten uit *Het Haagse Kookboek*. Data op zichzelf laten trends zien, maar verklaren niet waarom een bepaalde trend zich voordoet. De interviews voorzien dit onderzoek deels van verklaringen voor deze trends.

De benaderde deskundigen waren auteurs van kookboeken, receptenbijdragers van vrouwentijdschriften als *Margriet* en *Libelle* en/of voormalige hoofdredacteurs van deze vrouwentijdschriften. Drie van hen waren beschikbaar voor een interview, namelijk schrijfster van *Het Margriet Kookboek* Sonja van de Rhoer, auteur/bijdrager van het *Kookboek van de Amsterdamse Huishoudschool* Anne Scheepmaker en oud-hoofdredactrice van de tijdschriften *Tip Culinair* en *Libelle* Franska Stuy. Met de eerste twee experts is een mondeling interview afgenomen, met Franska Stuy een schriftelijk interview.

Sonja van de Rhoer is schrijfster van *Het Margriet Kookboek* vanaf 1989/1990. Inmiddels is de 25ste druk in 2018 uitgebracht waar al 450.000 exemplaren van verkocht zijn. Het gaat om een eigen kookboek waarvan de rechten aan *Margriet* zijn verkocht. Ze herzielt *Het Margriet Kookboek* iedere twee jaar. Daarbij wordt ingespeeld op nieuwe voedingstrends. ‘Toen ik begon zaten er misschien wel zestig varkensvlees recepten in, want toen werd er voornamelijk varkensvlees gegeten in Nederland. [...] Ik geloof dat er nu nog iets van een speklapje in zit en een varkenshaasje, maar meer zit er niet meer in aan varkensvlees.’ Ook geeft ze het voorbeeld van vegetarische recepten. ‘In *Het Margriet Kookboek* in 1990 wilden ze eigenlijk geen vegetarische gerechten, want dat at toch niemand. En nu in de loop der jaren heb ik er elke keer meer toegevoegd en nu zitten er wel zeventig/tachtig in.’ Sinds 1976 heeft

---

<sup>156</sup> Van Otterloo, ‘Buitenlandse migranten en Nederlanders aan tafel’, 324-326.

<sup>157</sup> Ibidem, 327-328.

ze 66 kookboeken geschreven. Nu is ze eigenaar van het bedrijf Culinaire Producties in Apeldoorn en schrijft ze vegetarische recepten voor de *Volkskrant*.

Anne Scheepmaker herziet vanaf de jaren 1990 elke editie van het *Kookboek van de Amsterdamse Huishoudschool* van Cornelia Johanna Wannée. Cornelia Wannée heeft als lerares van de Amsterdamse Huishoudschool het boek geschreven en in 1910 voor het eerst uitgebracht. Het boek is daarna vaak onder handen genomen door verschillende leraressen van de huishoudschool en later ook door culinaire specialisten, zoals Scheepmaker. Zij heeft zich ook gespecialiseerd in de geschiedenis van de Nederlandse keuken en is met die kennis gevraagd het *Wannée Kookboek* te herzien. Daarnaast heeft Scheepmaker 28 kookboeken geschreven en werkte ze tussen 1988 en 2008 als receptenbijdrager voor het *NRC Handelsblad*.

Franska Stuy is voormalig hoofdredactrice van het culinaire (dames)blad *Tip Culinaire*, dat tussen 1992 en 2004 bestond. Van 1999 tot 2015 was ze hoofdredactrice van het damesweekblad *Libelle*. In 2016 startte ze het online domein *Franska.nl*. Daarop zijn naast recepten ook rubrieken over beauty, reizen en interieur te vinden. Ze bouwde tijdens haar carrière als hoofdredactrice *Tip. Het vakblad voor thuis* uit tot een volledig culinair (dames)blad.

Bovengenoemde auteurs zijn allen goed culinair onderlegd. Ze werk(t)en wel vanuit verschillende invalshoeken. Van de Rhoer is vanuit haar achtergrond als diëtiste recepten en kookboeken gaan schrijven. Scheepmaker is culinair journalist met veel kennis over de geschiedenis van verschillende keukens. Stuy is vanuit een achtergrond als artistiek vormgever als hoofdredactrice van (culinaire) damesbladen gaan werken. Allen bieden ze een interessant perspectief op de Nederlandse eetcultuur. Allen waren vanaf circa 1990 betrokken bij de bovengenoemde projecten die centraal stonden in de interviews. Deze periode valt niet geheel samen met de komst en het verblijf van gastarbeiders in Nederland. Helaas waren culinair onderlegden uit de jaren 1960 en 1970 inmiddels al overleden of te oud voor het houden van een interview. Wel overzagen bovenstaande dames de gevolgen van de toenemende globalisering en eerdere aanwezigheid van gastarbeiders in hun werk. Ze zagen een Nederlandse keuken die in de laatste decennia op verschillende terreinen, waaronder de herkomst van gerechten, divers was geworden. Daarom kunnen zij waardevolle informatie verschaffen over de popularisering van buitenlandse gerechten in de Nederlandse keuken.

#### *Methode voor de afname van de interviews*

De mondelinge interviews waren semigestructureerd, het schriftelijk interview was in zijn geheel gestructureerd. Vragen dienden in de mondelinge interviews dus vooral als richtlijnen voor het gesprek, waarin ook vrijheid van eigen interpretatie van de geïnterviewde mogelijk was. De vragen richtten zich op de beoogde doelgroepen, de herkomst van buitenlandse gerechten, de redenen voor opname ervan én de gevolgen voor integratie van migranten. Deze vragen zijn ook aan Stuy gesteld via de e-mail. De vragen waren gepersonaliseerd naar het oeuvre van de te ondervragen persoon, waardoor er geen vast vragenlijstje is dat in alle interviews is gebruikt. De bevroegde thema's zijn: de beoogde doelgroepen van de werken van de experts, het meenemen van culinaire trends in die werken, de verhouding tussen buitenlandse en Nederlandse gerechten in de werken én de herkomstlanden van die buitenlandse gerechten, de redenen achter de opname van buitenlandse gerechten én hoe ze rekening hielden met beperkte beschikbaarheid van sommige producten.

### Hoofdstuk 3: De gastarbeiders

Na de Tweede Wereldoorlog had niemand voorzien dat Nederland vanaf de jaren 1960 een ‘immigratieland’ zou worden. Na de oorlog bestond angst voor herhaling van de economische crisis uit de jaren 1930. Ook was er sprake van een tekort aan woonruimte. De Nederlandse regering promootte zelfs emigratie.<sup>158</sup> Er bestond echter al snel een tekort aan arbeiders in sommige bedrijfstakken, zoals de Limburgse steenkoolmijnen, de westelijke scheepswerven en de Twentse textielindustrie. Het ging voornamelijk om laag- of ongeschoold werk. Daarvoor werden in eerste instantie ‘displaced persons’ als gevolg van de oorlog geworven uit Duitsland en Oostenrijk. Er kwamen slechts ongehuwde mannen in aanmerking om permanente vestiging te voorkomen.<sup>159</sup> Door concurrentie tussen West-Europese landen in de werving voor deze displaced persons, was er al snel een andere oplossing nodig om de krappe bedrijfstakken in arbeiders te voorzien. Italianen werden als eerste geworven, omdat zij ook al in het Interbellum in de Limburgse mijnen hadden gewerkt.<sup>160</sup>

De werving van Italianen werd vanaf 1960 steeds minder interessant, omdat de Italiaanse economie in het noorden begon te groeien. Dit zorgde voor arbeidsmigratie binnen Italië zelf: de potentiële immigranten uit Zuid-Italië trokken naar het noorden om daar te werken.<sup>161</sup> Daarnaast werven ook andere West-Europese economieën arbeiders in Italië. Het algehele aanbod van Italiaanse gastarbeiders nam dus af. Als gevolg daarvan kwamen andere Zuid-Europese immigranten, voornamelijk Spanjaarden, Portugezen en Grieken, in Nederland werken.<sup>162</sup> In 1959 werd het door het ‘Plan de Estabilización’ voor Spanjaarden gemakkelijker om in West-Europa te gaan werken. Tot dan toe werd onder de dictatuur van Francisco Franco een autarkisch economisch beleid gevoerd dat gericht was op zelfvoorziening. Arbeidsmigratie werd vanaf 1959 gestimuleerd met een grootschalige migratie van Spaanse ongeschoolde arbeiders naar West-Europa, en dus ook Nederland, tot gevolg.<sup>163</sup> Een groot deel van de Portugese gastarbeiders kwam als gevolg van dienstplichtweigering in de onafhankelijkheidsoorlogen van de Portugese kolonies Angola en Mozambique. Een ander deel was afkomstig uit Kaapverdië, een Portugese kolonie. Griekse gastarbeiders kwamen voornamelijk op eigen gelegenheid. Slechts een klein deel van de Zuid-Europese gastarbeiders was afkomstig uit Joegoslavië. De werving verliep namelijk via de communistische Joegoslavische overheid. De Joegoslaven waren nog in dienst van Joegoslavische bedrijven en werden slechts uitgeleend.<sup>164</sup>

Ook deze groepen leverden niet voldoende ongeschoolde arbeid op. Daarom werd er steeds vaker geworven in mediterrane landen buiten Europa, voornamelijk Turkije en Marokko. Turkije kreeg te maken met een forse bevolkingsgroei na de Tweede Wereldoorlog. De economie en werkgelegenheid konden deze groei niet bijhouden, waardoor veel Turken werkloos waren. Zij waren beschikbaar als potentiële gastarbeiders voor West-Europa.

---

<sup>158</sup> Lucassen en Lucassen, *Vijf eeuwen migratie*, 94-95; Obdeijn en Schrover, *Komen en gaan*, 265.

<sup>159</sup> Lucassen en Lucassen, *Vijf eeuwen migratie*, 100-101.

<sup>160</sup> Obdeijn en Schrover, *Komen en gaan*, 274-275.

<sup>161</sup> Roel Jennissen, ‘De instroom van buitenlandse arbeiders en de migratiegeschiedenis van Nederland na 1945’, *Justitiële verkenningen* 39:6 (2013) 9-31, aldaar 17.

<sup>162</sup> Obdeijn en Schrover, *Komen en gaan*, 275-276.

<sup>163</sup> Jennissen, ‘De instroom van buitenlandse arbeiders’, 17-18.

<sup>164</sup> Obdeijn en Schrover, *Komen en gaan*, 276-277.

Eenzelfde ontwikkeling deed zich ook in Marokko voor. Veel Marokkanen uit het Rifgebied, een gebied in het noorden van Marokko, voerden seizoensarbeid uit in Algerije. Rond 1960 was de grens tussen Algerije en Marokko echter gesloten als gevolg van de Algerijnse onafhankelijkheidsoorlog tegen Frankrijk, waardoor West-Europa een aantrekkelijke werklocatie werd.<sup>165</sup>

De werving van gastarbeiders stopte in 1973 als gevolg van de oliecrisis die ook zorgde voor een wereldwijde economische crisis. Gastarbeiders waren alleen nog welkom als ze zich niet in Nederland zouden vestigen. De strenge toelating zorgde ervoor dat al aanwezige gastarbeiders niet terugkeerden naar hun herkomstland. Onder hen heerste angst dat terugkeer geen nieuwe toelating meer betekende. Zij maakten daarom gebruik van het recht op gezinshereniging en lieten partner en eventuele kinderen overkomen. Het ging daarbij voornamelijk om Turken en Marokkanen.<sup>166</sup> Grafiek 1 toont de ontwikkeling van het aantal aanwezige Italianen, Spanjaarden, Joegoslaven, Turken en Marokkanen in Nederland vanaf 1956 tot 2000. Het gaat daarbij dus niet alleen om immigratie, maar ook om emigratie van deze migrantengroepen.<sup>167</sup> Gastarbeiders waren, zoals het woord al aanduidt, te gast. Daarom werd van hen verwacht dat ze na het uitdienen van hun contract weer terugkeerden naar hun herkomstland. Gastarbeiders werden daarom door werkgevers en politici ook wel ‘internationale forenzen’ genoemd.<sup>168</sup> Grafiek 1 geeft ons zowel een beeld van immigratie als remigratie. Ook gezinsmigratie wordt meegenomen.

---

<sup>165</sup> Jennissen, ‘De instroom van buitenlandse arbeiders’, 18-19; Obdeijn en Schrover, *Komen en gaan*, 285-286.

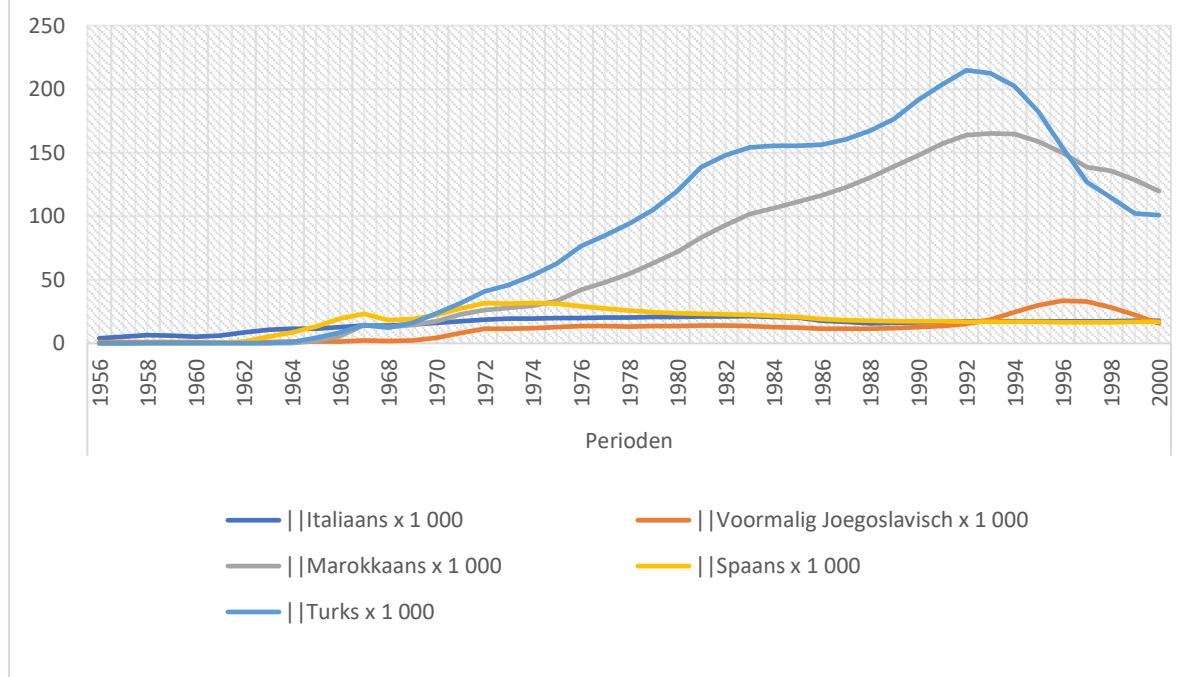
<sup>166</sup> Lucassen en Lucassen, *Vijf eeuwen migratie*, 166-167.

<sup>167</sup> Centraal Bureau voor de Statistiek, ‘Bevolking, huishoudens en bevolkingsontwikkeling; vanaf 1899’, CBS Statline, <https://opendata.cbs.nl/statline/#/CBS/nl/dataset/37556/line?ts=1551277146561> (geraadpleegd op 27 februari 2019).

<sup>168</sup> Lucassen en Lucassen, *Vijf eeuwen migratie*, 134-135.



### Aantal Italianen, Spanjaarden, Joegoslaven, Turken en Marokkanen in Nederland tussen 1956 en 2000



Grafiek 1: aantal Italianen, Spanjaarden, Joegoslaven, Turken en Marokkanen in Nederland tussen 1956 en 2000<sup>169</sup>

Wat opvalt is dat er in 1956 nog weinig gastarbeiders in Nederland te vinden zijn. Er zijn circa vierduizend Italianen en tweehonderd Spanjaarden in Nederland. Het aantal gastarbeiders steeg snel vanaf 1960 als gevolg van een wervingscontract met Italië voor alle bedrijfstakken.<sup>170</sup> Het aantal Italiaanse migranten steeg tot een maximum van rond de 21.000 begin jaren 1980, maar daalde weer vanaf 1984. Het aantal in Nederland aanwezige Italianen blijft vervolgens relatief stabiel. Het aantal Joegoslaven was tussen 1956 en 1969 relatief stabiel en steeg in deze periode langzaam van ongeveer duizend tot tweeduizend. Vanaf 1969 groeide het aantal hard als gevolg van een officieel wervingscontract tussen Nederland en Joegoslavië in 1970.<sup>171</sup> Het aantal aanwezige Joegoslaven nam daarna licht af om vanaf 1990 te stijgen met een piek in 1996. Het gaat hier niet om gastarbeiders, maar vluchtelingen die de oorlog en het uiteenvallen van de Joegoslavische Federatie ontvluchtten.<sup>172</sup> Het aantal aanwezige Spanjaarden steeg van ongeveer driehonderd in 1960 tot bijna 32.000 in 1974. Daarna nam het aantal Spanjaarden vrij snel af. Dit is waarschijnlijk het gevolg van de dood van Franco en het einde van de dictatuur

<sup>169</sup> Centraal Bureau voor de Statistiek, 'Bevolking, huishoudens en bevolkingsontwikkeling; vanaf 1899', CBS Statline, <https://opendata.cbs.nl/statline/#/CBS/nl/dataset/37556/table?ts=1538566209154> (geraadpleegd op 27 februari 2019).

<sup>170</sup> Obdeijn en Schrover, *Komen en gaan*, 269.

<sup>171</sup> Jennissen, 'De instroom van buitenlandse arbeiders', 15.

<sup>172</sup> Obdeijn en Schrover, *Komen en gaan*, 330-331.

in Spanje in 1975. Spanje democratiseerde en dat gaf veel gastarbeiders vertrouwen, ook al was de economische situatie verre van optimaal.<sup>173</sup> De grafiek maakt duidelijk dat de meeste, maar niet alle, Zuid-Europese gastarbeiders na het aflopen van hun contract terugkeerden naar hun herkomstland.

De curves van Turken en Marokkanen lopen anders. Vanaf circa 1963 stijgt het aantal aanwezige Turken en Marokkanen snel. Het aantal blijft stijgen met een piek van bijna 215.000 Turken in 1992 en ruim 165.000 Marokkanen in 1993. In respectievelijk 1964 en 1966 werden er wervingscontracten tussen Nederland en Turkije enerzijds én Nederland en Marokko anderzijds getekend.<sup>174</sup> Dit verklaart de snelle stijging van de omvang van deze groepen vanaf 1963. Na de korte recessie van 1967 zette de stijging hard door. Voor die tijd keerden de meeste Turken en Marokkanen na het uitdienen van hun contract terug naar het thuisland.<sup>175</sup> Door de economische crisis vanaf 1973 en de strengere immigratiewetgeving die daar het gevolg van was, vestigden ze zich permanent en lieten partner en kinderen overkomen.<sup>176</sup> Vanaf midden jaren 1980 is opnieuw een stijging te zien, doordat de tweedegeratie-migranten huwelijkspartners uit Turkije en Marokko lieten overkomen.<sup>177</sup>

Ondanks dat de Nederlandse overheid met elk wervingsland een officieel wervingscontract had, kwamen de meeste gastarbeiders spontaan. Veel van hen hadden eerder ook al in de Nederlandse buurlanden België of Duitsland gewerkt.<sup>178</sup> Werkgevers waren hier blij mee, zij moesten anders zelf voor werving en onderdak van de migranten zorgen.<sup>179</sup> Voor deze spontanen waren financieel en sociaal kapitaal dus van belang. Ook al leverden officiële contracten betere arbeidsvoorwaarden op voor de migranten, kwamen er toch veel spontaan. Dit was het gevolg van de bureaucratie die vast zat aan officiële werving. Soms gingen er meerdere jaren overheen voordat de arbeider toestemming kreeg om in West-Europa te werken. Veel Turken en Marokkanen zochten met de hulp van al aanwezige kennissen in Nederland naar werk en woonruimte. Soms ging dit via een ronselaar in het herkomstland. Degenen die niet over de financiële middelen voor migratie beschikten, waren afhankelijk van officiële werving.<sup>180</sup>

### **Immigratie- en integratiebeleid**

Het Nederlandse immigratie- en integratiebeleid kan grofweg in vier periodes worden opgedeeld, namelijk (1) 1945-1960, (2) 1960-1975, (3) 1975-1990 én (4) vanaf 1990. De eerste twee periodes werden gekenmerkt door ongestructureerd immigratiebeleid, waarbij verschillende ministeries en politieke actoren verantwoordelijk waren voor verschillende migrantengroepen. Het ministerie van Justitie was verantwoordelijk voor de algemene toelating van migranten, terwijl het ministerie van Sociale Zaken arbeidsmigratie in haar takenpakket

---

<sup>173</sup> Lucassen en Lucassen, *Vijf eeuwen migratie*, 167.

<sup>174</sup> Obdeijn en Schrover, *Komen en gaan*, 269.

<sup>175</sup> Lucassen en Lucassen, *Vijf eeuwen migratie*, 165.

<sup>176</sup> Obdeijn en Schrover, *Komen en gaan*, 273; Lucassen en Lucassen, *Vijf eeuwen migratie*, 166.

<sup>177</sup> Jennissen, 'De instroom van buitenlandse arbeiders', 27.

<sup>178</sup> Obdeijn en Schrover, *Komen en gaan*, 267.

<sup>179</sup> Will Tinnemans, *Een gouden armband: een geschiedenis van mediterrane immigranten in Nederland (1945-1994)* (Utrecht 1994), 68-69.

<sup>180</sup> *Ibidem*, 64-65.

had.<sup>181</sup> De laatste twee periodes kenmerkten zich door een strikter immigratiebeleid en een beginnend integratiebeleid. Vanaf 1980 werd het minderhedenbeleid ontwikkeld door het ministerie van Binnenlandse Zaken. Het was daardoor duidelijker wie er verantwoordelijkheid voor het beleid droeg.<sup>182</sup>

Tussen 1945 en 1960 was sprake van een relatief strikt immigratiebeleid. Het idee heerste dat Nederland vol was. Er werd zelfs vanuit de overheid campagne gevoerd om werklozen tot emigratie te bewegen.<sup>183</sup> Toch waren er sectoren waarin een tekort bestond aan laaggeschoolde arbeid, zoals de Limburgse steenkoolmijnen. Daarom werd voor de mijnen in 1949 een wervingsakkoord met Italië bereikt. Alleen ongehuwde Italiaanse mannen kwamen voor werving in aanmerking om permanente vestiging van Italianen te voorkomen. Vanaf de jaren 1950 zouden door het ‘wirschaftswunder’ tekorten toenemen, waardoor de strenge werving niet langer was vol te houden. Vakbonden bleven echter eisen dat alleen ongehuwde buitenlandse mannen toegang hadden tot de tekortsectoren en contracten slechts maximaal twee jaren mochten duren.<sup>184</sup> Men kan hier spreken van een voortzetting van het strenge immigratiebeleid van voor de Tweede Wereldoorlog. Vreemdelingen mochten toen niet zonder visum in Nederland werken. Vanaf 1934 moesten arbeidsmigranten als gevolg van de Wet Arbeid Vreemdelingen een vergunning hebben om in Nederlandse loondienst te werken. Daarbij genoot Nederlands arbeidsaanbod altijd voorrang.<sup>185</sup>

Vanaf 1960 groeide het aantal gastarbeiders dat in Nederland kwam werken. Er bestond in Nederland nog steeds ‘een eigen volk eerst’ houding.<sup>186</sup> De werkgevers wilden daarentegen een soepeler toelatingsbeleid. Zij verenigden zich in de Commissie Buitenlandse Arbeiders. In navolging daarvan werd in samenwerking met het ministerie van Sociale Zaken en de vakbonden een overeenkomst opgesteld waarin Italianen een éénjarig contract kregen. Daarnaast was er een mogelijkheid tot verlenging voor onbepaalde tijd. Deze wervingsovereenkomsten werden ook voor de andere arbeidsmigrantengroepen opgesteld.<sup>187</sup> Ook werd al snel de eis van ongehuwd zijn losgelaten.<sup>188</sup> Het ministerie van Justitie keerde zich tegen deze versoepeling. Justitie stelde dat versoepeling voor permanente vestiging van arbeidsmigranten zou zorgen.<sup>189</sup> Spontane gastarbeiders mochten blijven als ze binnen twee weken zorgden voor een tijdelijk contract bij een werkgever. In 1966/1967 deed zich een korte recessie voor, waardoor deze mogelijkheid door het kabinet werd beëindigd.<sup>190</sup> Het alleenrecht voor werving kwam nu bij de overheid te liggen.<sup>191</sup>

Met de oliecrisis van 1973 kwam een einde aan de werving. Veel Turken en Marokkanen werden daardoor werkloos. Zij hadden tijdens hun verblijf in Nederland rechten

---

<sup>181</sup> María Bruquetes-Callejo, Blanca Garcés-Mascareñas, Rinus Penninx en Peter Scholten, ‘The case of the Netherlands’, in: Giovanna Zincone, Rinus Penninx en Marten Borkert eds., *Migration Policymaking in Europe* (Amsterdam 2011), 129-163, aldaar 134.

<sup>182</sup> Ibidem, 142-143.

<sup>183</sup> Lucassen en Lucassen, *Vijf eeuwen migratie*, 95.

<sup>184</sup> Ibidem, 102.

<sup>185</sup> Ibidem, 110.

<sup>186</sup> Ibidem, 117.

<sup>187</sup> Ibidem, 130-131.

<sup>188</sup> Obdeijn en Schrover, *Komen en gaan*, 271.

<sup>189</sup> Lucassen en Lucassen, *Vijf eeuwen migratie*, 134.

<sup>190</sup> Jennings, ‘De instroom van buitenlandse arbeiders’, 15-16.

<sup>191</sup> Obdeijn en Schrover, *Komen en gaan*, 267.

opgebouwd. Werkgevers brachten hen onder in de WAO, waardoor ze een uitkering kregen. Dit zou later funest blijken voor sociaaleconomische integratie, omdat de verschaft uitkeringen langdurige werkloosheid in stand hield. Daarnaast verdwenen steeds meer potentiële ongeschoolde industriebaantjes als gevolg van de-industrialisering en automatisering.<sup>192</sup> In 1979 kwam de overheid op basis van het *Rapport Etnische Minderheden* van de Wetenschappelijke Raad voor Regeringsbeleid (WRR) tot het inzicht dat de dan nog aanwezige gastarbeiders, voornamelijk Turken en Marokkanen, zouden blijven.<sup>193</sup> Dit leidde tot de *Minderhedennota* die zich op integratie richtte in 1983. De familie werd het startpunt van het integratieproces, waardoor gezinshereniging verder toenam.<sup>194</sup> Het Minderhedenbeleid richtte zich op sociaaleconomische, politieke en culturele gelijkheid van etnische minderheden en de Nederlandse bevolking. Daarbij stond ontwikkeling van de eigen (culturele) identiteit centraal.<sup>195</sup> Volgens de migratiehistorici Jan en Leo Lucassen was dit beleid niet gericht op multiculturalisme. Het diende slechts als een tijdelijke oplossing voor cultuurproblematiek en aanpassingsproblemen onder de Turkse en Marokkaanse tweedegeneratie-migranten.<sup>196</sup>

Vanaf de jaren 1990 nam kritiek op het integratiebeleid toe. De WRR kwam tot de conclusie dat er te weinig vooruitgang zou zijn geboekt met betrekking tot educatie en arbeidsmarktposities. In 1994 verscheen de *Contourennota* van het ministerie van Binnenlandse Zaken. Daarin stond dat immigranten ook verantwoordelijkheid droegen voor de eigen sociale positie. Integratie was niet meer gericht op de familie, maar op het individu. De culturele dimensie van het minderhedenbeleid nam af.<sup>197</sup> In 1998 werd de Wet Inburgering Nederland aangenomen. Iedere nieuwe immigrant moest verplicht een inburgeringscursus volgen, waarin hij onder andere de Nederlandse taal leerde.<sup>198</sup>

## Evaluatie

Door de komst van de gastarbeiders is Nederland vanaf de jaren 1960 een immigratieland geworden. Dit werd echter pas aan het eind van de jaren 1970 door de Nederlandse overheid erkend. Het tijdstip van aankomst, de ontwikkeling van het immigratiebeleid én de politieke en economische situatie in het herkomstland hebben gezorgd voor verschillende uitkomsten met betrekking tot het verblijf van verschillende arbeidsmigrantengroepen. Italianen en Spanjaarden keerden veelal huiswaarts door respectievelijk de economische groei en democratisering. Turken en Marokkanen bleven na 1970 in grote getalen in Nederland, omdat de economische crisis in het thuisland nog heviger was. Het striktere immigratiebeleid vanaf 1974 zorgde voor de angst dat eventuele terugkeer naar Nederland niet meer mogelijk was als ze het land eenmaal hadden verlaten. Daarnaast hadden ze tijdens hun verblijf in Nederland rechten opgebouwd. Ze konden WAO-uitkeringen krijgen en hadden het recht op gezinshereniging.

Integratiebeleid was voornamelijk gericht op Turken en Marokkanen, omdat de meeste Italianen, Spanjaarden, Portugezen, Grieken en Joegoslaven weer terug waren gekeerd naar het land van herkomst. Gedurende het verblijf in Nederland werd de Zuid-Europeanen zoveel

---

<sup>192</sup> Lucassen en Lucassen, *Vijf eeuwen migratie*, 169.

<sup>193</sup> Ibidem, 290.

<sup>194</sup> Bruquetes-Callejo e.a., 'The case of the Netherlands', 137.

<sup>195</sup> Ibidem, 143.

<sup>196</sup> Lucassen en Lucassen, *Vijf eeuwen migratie*, 189.

<sup>197</sup> Bruquetes-Callejo e.a., 'The case of the Netherlands', 145.

<sup>198</sup> Ibidem, 146.

mogelijk belemmering ontnomen om behoud van de eigen cultuur mogelijk te maken. Dit was noodzakelijk, omdat terugkeer naar het herkomstland werd verwacht. Dat de meesten ook terugkeerden, betekent niet dat ze geen stempel op de Nederlandse cultuur hebben gedrukt. Zo begonnen verschillende migranten eigen restaurants om de eigen groep te blijven voorzien van vertrouwd voedsel.<sup>199</sup> De Nederlandse keuken stond namelijk niet bekend om zijn culinaire verfijning, zoals ook duidelijk werd uit het spaghettioproer in 1961.<sup>200</sup> Later geven migranten steeds minder de voorkeur aan restaurants, omdat deze zich steeds meer op de Nederlandse bevolking gaan richten.<sup>201</sup> Dit is een aanknopingspunt voor mogelijke invloed die migrantenculturen op de Nederlandse cultuur hebben gehad.

De integratie van Turkse en Marokkaanse gastarbeiders en hun gezinnen was gericht op ‘emancipatie met behoud van de eigen cultuur’. De kritiek die vanaf de jaren 1990 klonk was dat dit beleid eerder tot segregatie en het vormen van oppositionele normen en waarden ten opzichte van de Nederlandse bevolking had geleid. Daarnaast woonden Turken en Marokkanen vaak dichtbij elkaar in dezelfde wijken in de Randstad als gevolg van de heersende woningschaarste.<sup>202</sup> Toch sluit ook deze ontwikkeling culturele beïnvloeding niet uit. Hoe kunnen anders de vele shoarmatentjes en Turkse eethuizen met Turkse of Arabische eigenaren in het Nederlandse straatbeeld verklaard worden?<sup>203</sup>

Alhoewel het Nederlandse integratiebeleid of het gebrek daaraan eerder tot segregatie lijkt te hebben geleid, sluit dit culturele (culinaire) invloed niet uit. Dit maakt assimilatie in plaats van integratie een geschikt model om deze invloed en uitwisseling te bestuderen.

---

<sup>199</sup> Van Otterloo, ‘Buitenlandse migranten en Nederlanders aan tafel’, 327-328.

<sup>200</sup> Obdeijn en Schrover, *Komen en gaan*, 281; Tinnemans, *Een gouden armband*, 29-30.

<sup>201</sup> Van Otterloo, ‘Buitenlandse migranten en Nederlanders aan tafel’, 328.

<sup>202</sup> Lucassen en Lucassen, *Vijf eeuwen migratie*, 168.

<sup>203</sup> Jan Arend Schulp en Ismail Tirali, ‘Studies in Immigrant Restaurants I: Culinary Concepts of Turkish Restaurants in the Netherlands’, *Journal of Culinary Science & Technology* 6:2-3 (2008) 119-150, aldaar 120.

## Hoofdstuk 4: Resultaten kwantitatieve analyse *Het Haagse Kookboek*

In dit hoofdstuk staan de resultaten van de kwantitatieve analyse van gerechten uit *Het Haagse Kookboek* centraal. De analyse is onderverdeeld in drie categorieën, namelijk warme voorgerechten, hoofdgerechten en nagerechten. In de eerste paragraaf worden de percentages Nederlandse en Franse gerechten uit de drie bestudeerde uitgaves van *Het Haagse Kookboek* (eerste druk 1934, 51<sup>ste</sup> druk 1968 én 75<sup>ste</sup> druk 1995) getoond ten opzichte van de percentages van buitenlandse gerechten en Nederlandse gerechten met een buitenlands basis-ingrediënt. Dit wordt voor alle drie de categorieën afzonderlijk gedaan. Ook wordt in deze paragraaf onderscheid gemaakt naar de herkomstgebieden van de buitenlandse gerechten. In de tweede paragraaf wordt onderscheid gemaakt tussen gastarbeider-gerechten en overige buitenlandse gerechten voor iedere categorie (warme voorgerechten, hoofdgerechten en nagerechten) afzonderlijk. Naast de buitenlandse gerechten worden ook de Nederlandse gerechten met buitenlands basis-ingrediënt meegenomen. Veel van deze Nederlandse gerechten bevatten namelijk een pastasoort als basis-ingrediënt, zoals macaroni met ham en kaas (warm voorgerecht) of macaroni met rozijnen (nagerecht). Deze gerechten zijn niet Italiaans van oorsprong, maar gebruiken een belangrijk Italiaans ingrediënt, namelijk macaroni, als basis voor het gerecht. Beide paragrafen beginnen met de hypothesen uit hoofdstuk 2. Deze worden vergeleken met de resultaten.

### **Buitenlandse gerechten in *Het Haagse Kookboek***

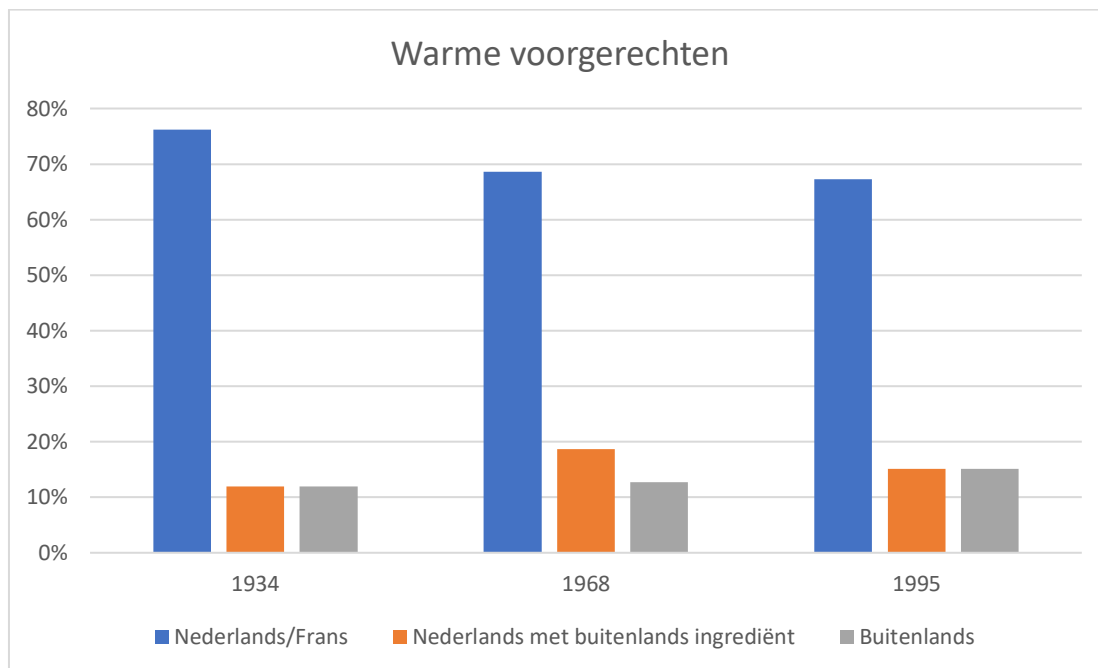
De algemene verwachting is dat voor alle categorieën gerechten (warme voorgerechten, hoofdgerechten en nagerechten) een stijging van het relatieve aantal (percentage) buitenlandse gerechten ten opzichte van het relatieve aantal Nederlandse/Franse gerechten tussen 1934 en 1995 te zien is. Tussen 1934 en 1968 wordt een stijging in het aantal Nederlandse gerechten met buitenlands basis-ingrediënt verwacht voor de categorie warme voorgerechten door een vermoedelijke toename van het aantal pastaschotels. Tussen 1968 en 1995 wordt een stagnatie verwacht als gevolg van het verschijnen van pasta als hoofdgerecht.<sup>204</sup> Voor alle categorieën wordt daarnaast een toenemende diversiteit in de herkomst van buitenlandse gerechten verwacht. Dit zou het gevolg kunnen zijn van toenemende globalisering na de Tweede Wereldoorlog.<sup>205</sup>

---

<sup>204</sup> Schrover e.a., 'Lekker. Waarom knoflook niet meer vies is', 80-82.

<sup>205</sup> Gabaccia, 'Food, Mobility and World History', 306.

## Warme voorgerechten



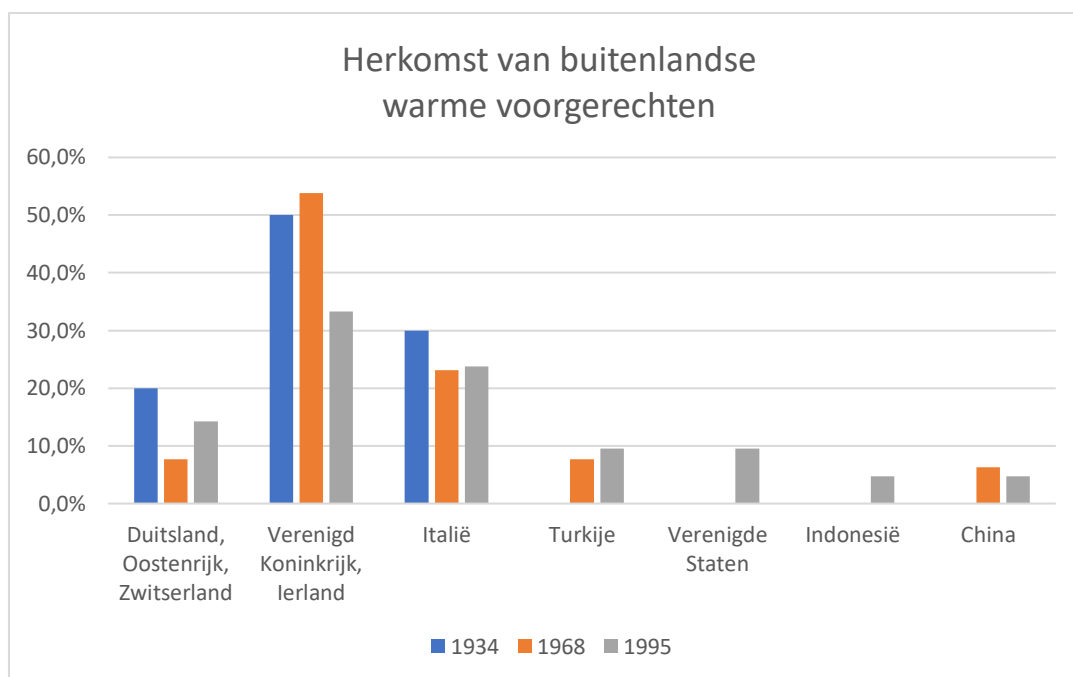
Grafiek 2: percentages Nederlandse/Franse gerechten, Nederlandse gerechten met een buitenlands basis-ingrediënt én buitenlandse gerechten voor warme voorgerechten

In grafiek 2 is zichtbaar dat in alle uitgaven Nederlandse/Franse warme voorgerechten ruim in de meerderheid zijn. Het relatieve aantal buitenlandse gerechten nam wel toe van 11,9 procent in 1934 naar 15,1 procent in 1995. Deze stijging is in lijn met de verwachting. Het aandeel Nederlandse gerechten met een buitenlands basis-ingrediënt steeg van 11,9 procent in 1934 naar 18,6 procent in 1968 en daalt weer tot 15,1 procent in 1995. Deze gerechten betreffen voornamelijk rijstgerechten en macaronischotels, die moeilijk Aziatisch of Italiaans te noemen zijn. Macaroni werd bijvoorbeeld gegeten met ham en kaas, vlees of tomaat.<sup>206</sup> Ook rijst werd met kaas en tomaten of poulet gegeten.<sup>207</sup> Beide ingrediënten werden daarnaast ook als vullingen voor kroketten gebruikt.<sup>208</sup> De stijging van 11,9 naar 18,6 procent tussen 1934 en 1968 correspondeert met de verwachtingen, de daling naar 15,1 procent in 1995 niet. De daling is het gevolg van de toename van het totaal aantal gerechten in de rubriek warme voorgerechten. Het absolute aantal van negentien gerechten met een buitenlands basis-ingrediënt in 1968 ten opzichte van achttien gerechten in 1995 bleef nagenoeg hetzelfde, maar een stijging in het aantal warme voorgerechten van 102 naar 119 in deze periode zorgde dus voor een afname van het percentage gerechten met een buitenlands basis-ingrediënt. Het aanbod aan buitenlandse producten, getoond door de kolommen in grafiek 3, werd diverser door de tijd heen.

<sup>206</sup> Frédérique Mathilde Stoll en Willemine Hendrika de Groot, *Het Haagse Kookboek: recepten, menu's en receptenleer Huishoudschool Laan van Meerdervoort, Den Haag* (Den Haag 1968), 170-172.

<sup>207</sup> Ibidem, 165, 173.

<sup>208</sup> Ibidem, 151-152.



Grafiek 3: herkomst van buitenlandse warme voorgerechten

In 1934 waren de buitenlandse warme voorgerechten slechts afkomstig uit drie gebieden, namelijk Duitsland/Oostenrijk/Zwitserland, het Verenigd Koninkrijk/Ierland en Italië. In 1968 zijn ook gerechten uit Turkije en China onderdeel geworden van de warme voorgerechten. In 1995 zijn daar nog eens de Verenigde Staten en Indonesië aan toegevoegd. Het relatieve aantal warme voorgerechten uit het Verenigd Koninkrijk ten opzichte van het totaal aantal buitenlandse gerechten nam af tussen 1968 en 1995. Het absolute aantal, namelijk zeven, bleef gelijk, maar het totaalaanbod aan buitenlandse gerechten werd groter en diverser. In 1968 bevatte de rubriek warme voorgerechten dertien buitenlandse gerechten uit vijf verschillende herkomstgebieden, terwijl de rubriek in 1995 zeventien gerechten uit acht verschillende herkomstgebieden bevatte. Deze stijging zorgde voor een daling van het relatieve aantal gerechten uit het Verenigd Koninkrijk.

De eerst druk van *Het Haagse Kookboek* uit 1934 bevatte drie Italiaanse gerechten, namelijk kaas-gnoki's (nu beter bekend als gnocchi), risotto en risotto als pudding. De risotto bestond slechts uit rijst vermengd met wat boter, tomatenpurée en cayennepeper opgediend met Parmezaanse kaas.<sup>209</sup> De risotto als pudding had dezelfde ingrediënten, maar werd gevuld met een saus van bloem, boter, bouillon, vlees, zout en peper. De rijst werd in een puddingvorm gedaan en aangedrukt aan de randen. Daarna werd de saus erin gegoten en de vorm omgekeerd op een bord.<sup>210</sup> In 1968 is het aantal Italiaanse voorgerechten niet gestegen, maar werd afgezien van de risottopudding. Naast de eenvoudige risotto met tomatenpurée en geraspte kaas werd een recept gegeven voor risotto met ragout van kalfspoelet en ham. De ragout werd op het bord naast de risotto geserveerd.<sup>211</sup> In 1995 was naast risotto en kaas-gnoki's, die voortaan als kaas-gnocchi worden geschreven, pizza toegevoegd als warm voorgerecht. Deze pizza doet Nederlands aan, omdat er plakken kaas in plaats van mozzarella werden gebruikt én geen salami

<sup>209</sup> Stoll en De Groot, *Recepten van de Huishoudschool Laan van Meerdervoort* (1934), 91.

<sup>210</sup> Ibidem, 91-92.

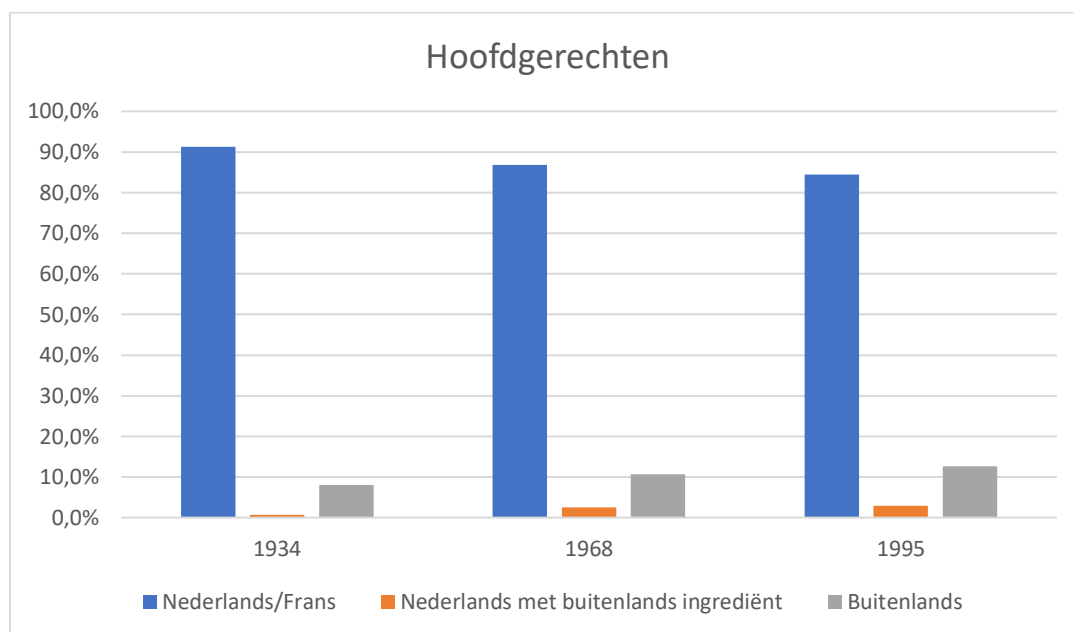
<sup>211</sup> Stoll en De Groot, *Het Haagse Kookboek* (1968), 164.



maar cervelaatworst werd aanbevolen als vleestopping. Ingrediënten als mozzarella en salami werden wel als variatietip gegeven.<sup>212</sup> De risotto als pudding, de risotto met ragout én de pizza met plakken kaas en cervelaatworst zijn voorbeelden van aanpassing van buitenlandse gerechten aan de Nederlandse eetcultuur. Een proces dat ook wel ‘ontvreemding’ of ‘de-etniserings’ van de buitenlandse eetgewoonten wordt genoemd.<sup>213</sup>

Het Turkse gerecht dat in 1968 werd toegevoegd betreft pilaf (1968) of pilav (1995). Pilav werd in 1995 omschreven als Turkse gebakken rijst, in 1968 is er in het recept nog geen verwijzing naar de Turkse herkomst te vinden.<sup>214</sup> Dit is een voorbeeld van wat ‘vervreemding’ wordt genoemd. Buitenlands voedsel moet ook vreemd gehouden worden, omdat het anders een deel van zijn aantrekkingskracht verliest.<sup>215</sup> De pilav met vruchten en kerriesaus in de uitgave van 1968, droeg de naam pilav speciaal in 1995.

### Hoofdgerechten



Grafiek 4: percentages Nederlandse/Franse gerechten, Nederlandse gerechten met een buitenlands basis-ingrediënt én buitenlandse gerechten voor hoofdgerechten

Uit grafiek 4 wordt duidelijk dat het relatieve aandeel Nederlandse en Franse gerechten ten opzichte van het totaal aantal hoofdgerechten groter is dan het geval is bij de warme voorgerechten. Waar in 1934 76,2 procent van de warme voorgerechten afkomstig was uit Nederland of Frankrijk, zo is het Nederlands/Franse aandeel bij de hoofdgerechten 91,3 procent in datzelfde jaar. Slechts 8,1 procent van de gerechten is buitenlands. Het relatieve aantal Nederlandse/Franse hoofdgerechten ten opzichte van het totaal aan hoofdgerechten nam door de tijd heen wel af, maar is in 1995 nog steeds 84,4 procent. Het aandeel buitenlandse

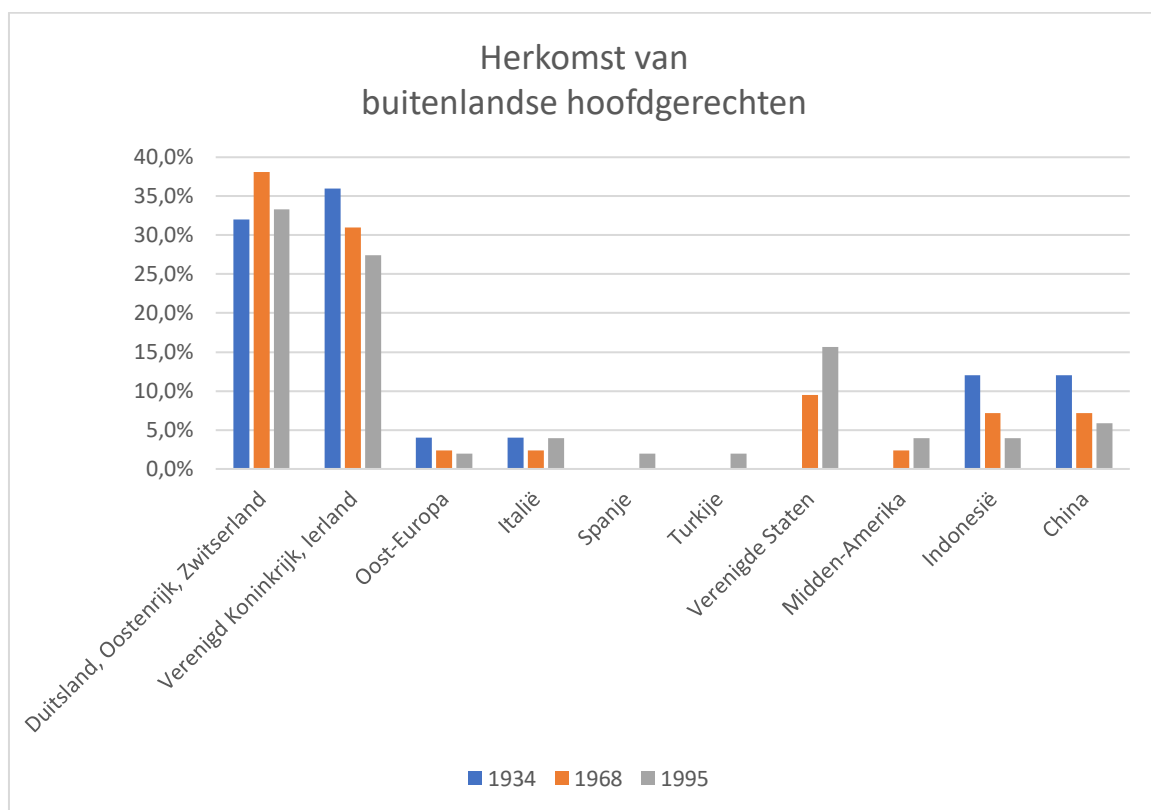
<sup>212</sup> Frédérique Mathilde Stoll en Willemine Hendrika de Groot, *Het Nieuwe Haagse Kookboek: recepten, menu's en receptenleer Huishoudschool Laan van Meerdervoort, Den Haag* (Den Haag 1995), 133.

<sup>213</sup> Verriet, ‘Een ongevaarlijk avontuur’, 185-186; Schrover, ‘Lekker. Waarom knoflook niet meer vies is’, 78.

<sup>214</sup> Stoll en De Groot, *Het Nieuwe Haagse Kookboek* (1995), 123.

<sup>215</sup> Verriet, ‘Een ongevaarlijk avontuur’, 186.

hoofdgerechten steeg van 8,1 procent naar 12,6 procent. Ook steeg het relatieve aantal hoofdgerechten met een Nederlands basis-ingrediënt. Dit aandeel steeg van 0,6 procent in 1934 naar 2,5 procent in 1968 en 3,0 procent in 1995. Dit is grotendeels het gevolg van de vervanging van aardappelen door rijst of een pastasoort.<sup>216</sup> De afname van het relatieve aantal Nederlandse en Franse hoofdgerechten en de toename van het relatieve aantal hoofdgerechten tussen 1934 en 1995 liggen in de lijn der verwachtingen. De stijging van het aandeel buitenlandse gerechten is het gevolg van een toenemend aantal buitenlandse gemengde gerechten. Hiermee worden gerechten bedoeld die niet in het traditionele Nederlandse maaltijdpatroon van aardappelen, vlees en groenten passen. In 1934 waren er slechts vier buitenlandse gemengde recepten, namelijk drie verschillende recepten voor nasi goreng en één recept voor bami. In 1995 zijn er naast twee recepten voor nasi goreng en één recept voor bami, nog andere buitenlandse gerechten terug te vinden. Naast de Chinese Tjap Tjoy, werden er ook recepten voor Midden-Amerikaanse Chili Con Carne, Spaanse Paella en Irish stew gegeven. Ook nam de diversiteit binnen het totaal aantal buitenlandse hoofdgerechten toe, zoals zichtbaar wordt in grafiek 5.



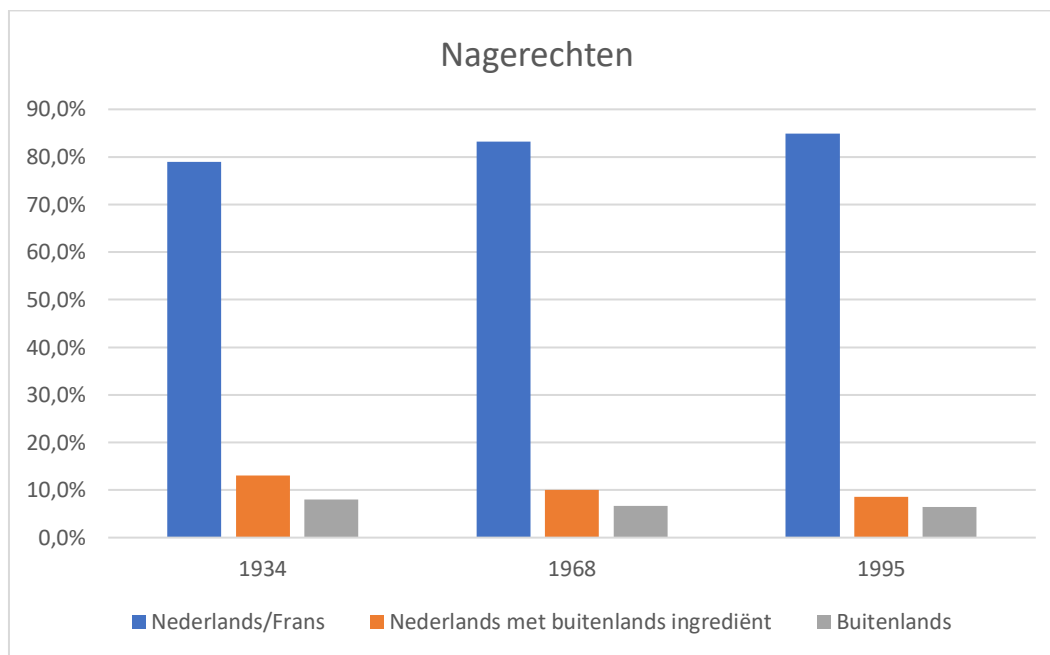
*Grafiek 5: herkomst van buitenlandse hoofdgerechten*

De herkomstgebieden van de buitenlandse hoofdgerechten in 1934 zijn voornamelijk Duitsland/Oostenrijk/Zwitserland én het Verenigd Koninkrijk. Daarnaast zijn er gerechten uit Oost-Europa, Italië, Indonesië en China afkomstig. In 1968 waren er ook recepten uit de Verenigde Staten en Midden-Amerika in het kookboek aanwezig. In 1995 was er daarnaast ook plaats voor een Spaans en een Turks hoofdgerecht. De diversiteit in herkomstgebieden is bij de hoofdgerechten groter dan bij de warme voorgerechten. Toch zijn de meeste gerechten

<sup>216</sup> Schrover e.a., 'Lekker. Waarom knoflook niet meer vies is.', 82.

afkomstig uit Westerse landen, zoals Duitsland, Zwitserland, het Verenigd Koninkrijk en vanaf 1968 ook de Verenigde Staten. Dit wijst op de toenemende globalisering na de Tweede Wereldoorlog.<sup>217</sup> Waar in 1968 nog geen plaats was voor de Spaanse paella en de Turkse kebab en sjaslik, was die er wel in 1995.<sup>218</sup> Dit wijst op een eventuele invloed van (voormalig) aanwezige gastarbeiders. Spanje en Turkije waren daarnaast populaire vakantiebestemmingen in de jaren 1990.<sup>219</sup> Opvallend is dat het relatieve aantal Aziatische gerechten (uit Indonesië en China) afnam. De nasi goreng en bami blijven weliswaar in het boek aanwezig, maar er werd weinig nieuws aan toegevoegd. De Italiaanse hoofdgerechten betreffen slechts Italiaanse salade in alle drie de drukken en broccoli in 1995, die toen nog niet zo lang in Nederland bekend was.<sup>220</sup> De verwachting dat Italiaanse voorgerechten in latere uitgaves van het kookboek zouden worden opgenomen als hoofdgerecht is hiermee verworpen.

### *Nagerechten*



*Grafiek 6: percentages Nederlandse/Franse gerechten, Nederlandse gerechten met een buitenlands basis-ingrediënt én buitenlandse gerechten voor nagerechten*

Uit grafiek 6 wordt duidelijk dat buitenlandse nagerechten niet goed geïntegreerd zijn in *Het Haagse Kookboek*. Het relatieve aandeel Nederlandse en Franse nagerechten ten opzichte van het totaal aantal nagerechten was in 1934 al 79 procent, maar steeg zelfs tot 84,9 procent in 1995. Dit is niet in lijn met de verwachtingen van een daling van het aandeel Nederlandse en Franse nagerechten. Het relatieve aantal buitenlandse gerechten nam af van 8 procent in 1934 naar slechts 6,5 procent in 1995. Macaroni en rijst in gerechten als macaronipap, rijstepap en rijstbrij hadden in 1934 nog een aandeel van 13,1 procent, maar ook dat aandeel nam af tot 8,6

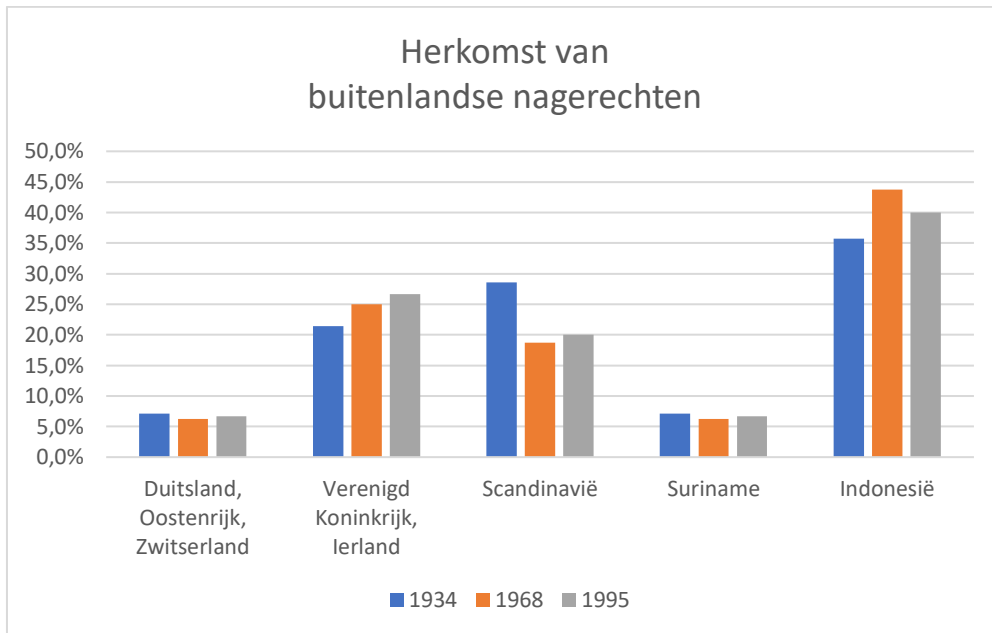
<sup>217</sup> Gabaccia, 'Food, Mobility and World History', 306.

<sup>218</sup> Stoll en De Groot, *Het Nieuwe Haagse Kookboek* (1995), 160, 252.

<sup>219</sup> Schrover e.a., 'Lekker. Waarom knoflook niet meer vies is', 100.

<sup>220</sup> Ibidem, 221.

procent in 1995. Nederlanders aten, en eten nog steeds, vaak melk- en zuivelproducten als nagerecht. Er was dus sprake van weinig acceptatie ten aanzien van nieuwe (buitenlandse) gerechten. Slechts enkele Franse niet-zuivelachtige nagerechten, zoals vruchtenbeignets, lijken geaccepteerd te worden. Deze trend is mogelijk te verklaren door het zuiveloverschot dat Nederland vorige eeuw kende. Vanaf de jaren 1950 werden campagnes gevoerd door het Nederlands Zuivelbureau (NZB) met onder andere het figuurtje Joris Driepinter én de slogan ‘Melk is verrukkulluk.’<sup>221</sup> Zuivelfabrikanten boden daarnaast kant-en-klare zuiveltoetjes aan.<sup>222</sup> Het gebrek aan diversiteit in buitenlandse nagerechten is ook zichtbaar in grafiek 7.



Grafiek 7: herkomst van buitenlandse nagerechten

De buitenlandse nagerechten zijn slechts afkomstig uit vijf verschillende herkomstgebieden. Dit blijft zo tussen 1934 en 1995. Alleen het aandeel nagerechten uit het Verenigd Koninkrijk steeg, de rest schommelde. Dit kwam door de stijging van het aantal gerechten uit het Verenigd Koninkrijk van drie in 1934 naar vier in 1968 en 1995, terwijl het absolute aantal Scandinavische en Surinaamse gerechten gelijk bleef, respectievelijk vier en één. Het relatief hoge aantal Indonesische nagerechten is te verklaren, doordat hier ook algemene recepten voor het koken en stomen van rijst toe zijn gerekend.

### Aandeel van gastarbeider-gerechten in *Het Haagse Kookboek*

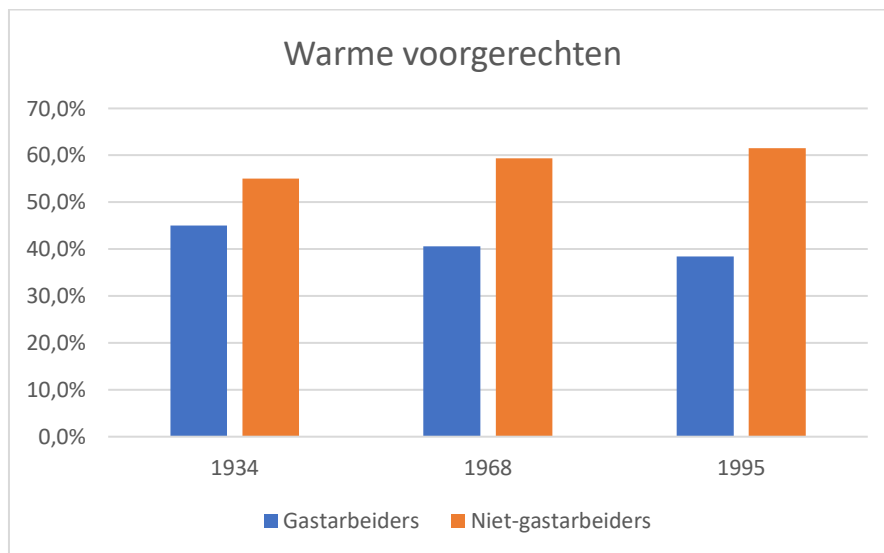
In deze paragraaf wordt het percentage gastarbeider-gerechten, bestaande uit gerechten uit de herkomstlanden van gastarbeiders, afgezet tegen het percentage overige buitenlandse gerechten.<sup>223</sup> Dit wordt voor alle drie de categorieën (warme voorgerechten, hoofdgerechten en

<sup>221</sup> J.W. Schot, H.W. Lintsen, A. Rip, en A.A. Albert de la Bruhèze eds., *Techniek in Nederland in de twintigste eeuw. Deel 3. Landbouw, voeding* (Zutphen 2000), 320.

<sup>222</sup> Ibidem, 284.

<sup>223</sup> Met gastarbeider-gerechten worden gerechten uit de herkomstlanden van gastarbeiders en Nederlandse gerechten met een basis-ingrediënt uit de herkomstlanden van gastarbeiders bedoeld. Er wordt geenszins gepretendeerd dat deze gerechten noodzakelijkerwijs ook echt door gastarbeiders zijn meegenomen. Voor de volgbaarheid van de tekst wordt toch naar gastarbeider-gerechten verwezen.

nagerechten) afzonderlijk gedaan. Er is in deze paragraaf gekozen om in de afweging ook de Nederlandse gerechten met een buitenlands basis-ingrediënt mee te nemen, omdat ook deze ingrediënten wijzen op invloed vanuit buitenlandse culturen. De verwachting is dat het relatieve aantal gastarbeider-gerechten tussen 1934 en 1968 toeneemt als gevolg van de toenemende aanwezigheid van gastarbeiders in Nederland.<sup>224</sup> Tussen 1968 en 1995 wordt een stagnatie verwacht als gevolg van de toenemende diversiteit aan buitenlands aanbod door globalisering.<sup>225</sup>



*Grafiek 8: aandeel gastarbeiders én niet-gastarbeiders binnen de buitenlandse gerechten en gerechten met een buitenlands basis-ingrediënt voor warme voorgerechten*

Grafiek 8 toont het aantal gastarbeider-gerechten ten opzichte van de overige buitenlandse gerechten én Nederlandse gerechten met buitenlands basis-ingrediënt voor de categorie warme voorgerechten. Opmerkelijk is dat in 1934 nog 45 procent van de gerechten en ingrediënten afkomstig was uit de herkomstlanden van gastarbeiders, terwijl dit percentage daalde naar 40,6 procent in 1968 en 38,5 procent in 1995. Het is vreemd dat het percentage hoger lag in de editie van 1934 dan in de edities van 1968 en 1995, omdat er in 1934 nauwelijks gastarbeiders in Nederland aanwezig waren.<sup>226</sup> Deze discrepantie is het gevolg van de vier macaronischotels en de macaronicroquetten die als warme voorgerechten in de editie van 1934 waren opgenomen, terwijl er in totaal maar weinig buitenlandse gerechten in deze sectie waren opgenomen.<sup>227</sup> Daarnaast waren drie van de tien buitenlandse gerechten Italiaans van oorsprong, namelijk de eerdergenoemde risotto's en kaas-gnoki's.<sup>228</sup> Van Spaanse of Turkse gerechten was nog geen sprake.

Er werkten omstreeks 1935 wel enkele duizenden Italianen in Nederland. Het gaat om Italiaanse arbeiders voor de Limburgse mijnen en Italiaanse ondernemers die als

<sup>224</sup> Obdeijn en Schrover, *Komen en gaan*, 265.

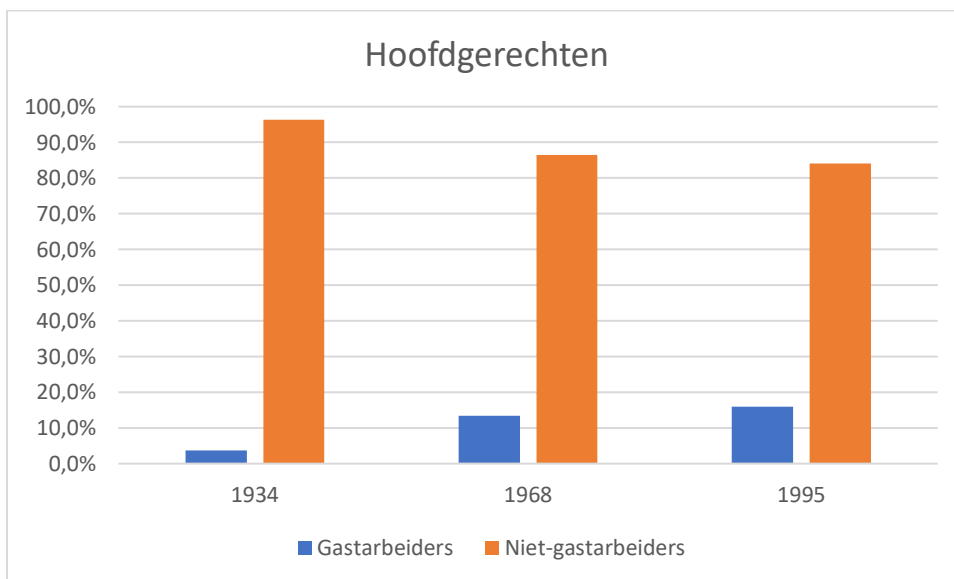
<sup>225</sup> Gabaccia, 'Food, Mobility and World History', 305.

<sup>226</sup> Lucassen en Lucassen, *Vijf eeuwen migratie*, 94-95.

<sup>227</sup> Stoll en De Groot, *Recepten van huishoudschool Laan van Meedervoort* (1934), 82, 87, 97-98.

<sup>228</sup> *Ibidem*, 90-91.

terrazzowerkers en ijsverkopers waren gekomen.<sup>229</sup> Dit was het gevolg van strengere migratiewetgeving die niet direct op arbeidsmigranten was gericht, maar op Duitse vluchtelingen.<sup>230</sup> De Wet Arbeid Vreemdelingen uit 1934 regelde dat buitenlanders zonder vergunning zich niet in Nederland mochten vestigen.<sup>231</sup> Het gaat echter om een klein aantal aanwezige Italianen die mogelijk de bekendheid van macaroni wel heeft vergroot, maar niet actief heeft verspreid. Alhoewel het aantal macaronigerechten was uitgegroeid van vijf tot acht en spaghetti ook onderdeel was geworden van de warme voorgerechten in 1968, groeide het aantal rijstschotels ook van drie tot zes.<sup>232</sup> Daarnaast waren Turkse pilavs aanwezig in de uitgaves van 1968 en 1995.<sup>233</sup> Het totaal aantal buitenlandse gerechten en Nederlandse gerechten met een buitenlands basis-ingrediënt groeide dus sneller dan het aantal gastarbeidergerechten. Dit sluit assimilatie niet geheel uit, maar toont dat culinaire kennismakingen door toerisme en globalisering waarschijnlijk een grotere rol hebben gespeeld in de verspreiding van buitenlandse gerechten in Nederland dan immigratie van gastarbeiders.<sup>234</sup>



*Grafiek 9: aandeel gastarbeiders én niet-gastarbeiders binnen de buitenlandse gerechten en gerechten met een buitenlands basis-ingrediënt voor hoofdgerechten*

Bij de hoofdgerechten is een trend in de andere richting waar te nemen. Het aantal gerechten uit herkomstlanden van gastarbeiders steeg van slechts 3,7 procent in 1934 naar 13,5 procent in 1968 en naar 15,9 procent in 1995. Dit zou kunnen duiden op de introductie van deze gerechten via de warme voorgerechten om vervolgens enkele decennia later als hoofdgerechten te worden opgenomen. Dit is op basis van de data echter niet aannemelijk, omdat de macaronischotels en risotto's uit de voorgerechtensectie niet als hoofdgerechten terug te vinden zijn in de uitgaves van 1968 en 1995. Alhoewel in 1995 Turkse kebab en Spaanse paella nieuwe toevoegingen

<sup>229</sup> Obdeijn en Schrover, *Komen en gaan*, 164, 169-171.

<sup>230</sup> Ibidem, 150.

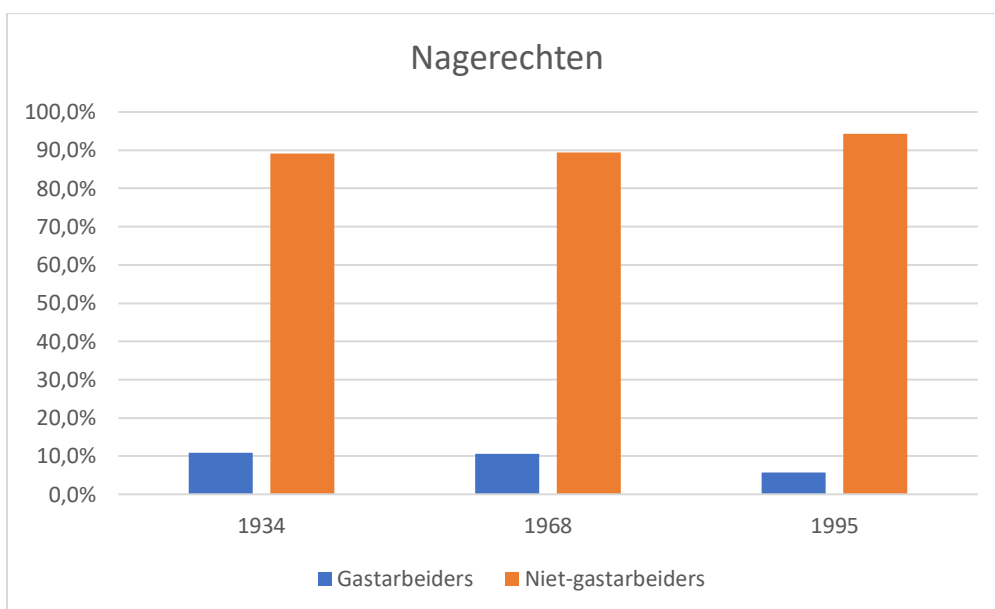
<sup>231</sup> Lucassen en Lucassen, *Vijf eeuwen migratie*, 110.

<sup>232</sup> Stoll en De Groot, *Het Haagse Kookboek* (1968), 151, 152, 156, 165, 170-173.

<sup>233</sup> Stoll en De Groot, *Het Haagse Kookboek* (1968), 165; Stoll en De Groot, *Het Nieuwe Haagse Kookboek* (1995), 123.

<sup>234</sup> Schrover e.a., 'Lekker. Waarom knoflook niet meer vies is', 100.

zijn, lijkt de groei voornamelijk het gevolg van de introductie van de pastasoorten macaroni en spaghetti als vervanging van aardappelen in het hoofdgerecht. De pasta's dienden als mogelijke vervanging van de aardappelen in de structuur van de warme maaltijd. Een voorbeeld is het recept voor gebakken knolselderij met saucijsjes/gehakt en macaroni in de uitgave van 1968. Naast macaroni werden echter ook rijst en aardappelpurée als opties voor het 'aardappelgerecht' genoemd.<sup>235</sup> Dit lijkt de bevinding van Schrover e.a. te bevestigen dat 'de structuur van de maaltijd minder makkelijk verandert dan de producten'.<sup>236</sup> Alhoewel zij spreken van 'een deconstructie van de maaltijdstructuur' van aardappelen, vlees en groenten vanaf de jaren 1960, was *Het Haagse Kookboek* conservatiever in haar opzet.<sup>237</sup> Er werden naast de Hollandse stampotten wel enkele buitenlandse gerechten getolereerd als gerechten die van de traditionele maaltijdstructuur afwijken, maar dit aantal groeide slechts van vijf naar zes in 1968 en naar zeven in 1995.<sup>238</sup> Spaghetti en macaroni waren daar geen onderdeel van.



Grafiek 10: aandeel gastarbeiders én niet-gastarbeiders binnen de buitenlandse gerechten en gerechten met een buitenlands basis-ingrediënt voor nagerechten

Bij de nagerechten is net als bij de warme voorgerechten een daling van het aantal gastarbeider-gerechten te zien. Het gaat hier om zeer lage percentages van 10,8 procent in 1934 en 5,7 procent in 1995. De enige gerechten die aanspraak maken op de titel gastarbeider-gerechten zijn nagerechten die macaroni of vermicelli als belangrijk ingrediënt bevatten. In de eerste twee uitgaves (1934 en 1968) waren macaronipap, een macaronischotelkje, vermicellipap en warme vermicellipudding nog als nagerechten terug te vinden. Al worden macaronipap en vermicellipap in de uitgave van 1968 'macaroni met rozijnen' en 'vermicelli met rozijnen'

<sup>235</sup> Stoll en De Groot, *Het Haagse Kookboek* (1968), 299.

<sup>236</sup> Schrover e.a., 'Lekker. Waarom knoflook niet meer vies is', 78.

<sup>237</sup> Ibidem, 84-85.

<sup>238</sup> Stoll en De Groot, *Het Haagse Kookboek* (1968), 326-328; Stoll en De Groot, *Het Nieuwe Haagse Kookboek* (1995), 249-253.

genoemd.<sup>239</sup> De afname van 10,8 procent naar 10,5 procent is het gevolg van een kleine stijging in het totaal aantal buitenlandse nagerechten. In 1995 zijn de vermicelligerechten verdwenen en zijn slechts nog macaroni met rozijnen en een macaronischotel terug te vinden.<sup>240</sup> Deze trend komt overeen met de bevinding van Schrover e.a. dat pasta de laatste decennia minder vaak als basis van zoete nagerechten dient.<sup>241</sup>

### **Concluderende opmerkingen**

Voor de warme voorgerechten én hoofdgerechten is een trend van toename in buitenlandse gerechten te zien. Dit geldt niet voor nagerechten als mogelijk gevolg van de promotie van zuivelartikelen in de jaren 1960. Voor het relatieve aandeel gastarbeider-gerechten is geen stijging, maar een daling waarneembaar met uitzondering van de hoofdgerechten waarin pasta als mogelijke vervanging van aardappelen ging dienen. Op basis van deze gegevens is het moeilijk om van vermenging van de eetculturen van gastarbeiders met de Nederlandse eetcultuur, en dus ook van assimilatie, te spreken. In hoofdstuk 5 wordt dieper ingegaan op mogelijke verklaringen voor deze trends.

---

<sup>239</sup> Stoll en De Groot, *Recepten van de Huishoudschool Laan van Meerdervoort* (1934), 250, 252, 293; Stoll en De Groot, *Het Haagse Kookboek* (1968), 371, 373, 432.

<sup>240</sup> Stoll en De Groot, *Het Nieuwe Haagse Kookboek* (1995), 283, 285.

<sup>241</sup> Schrover e.a., 'Lekker. Waarom knoflook niet meer vies is', 80.



## Hoofdstuk 5: Verklaringen voor de trends uit de kwantitatieve analyse

Grafieken 8 t/m 10 tonen dat er weinig sprake was van vermenging van de Nederlandse eetcultuur met die van gastarbeiders tussen 1950 en 2000. Op basis daarvan is het moeilijk om te spreken van assimilatie. Zowel voor de warme voorgerechten als de nagerechten is een dalende trend in het aantal gastarbeider-gerechten te zien. De stijgende trend met betrekking tot de hoofdgerechten is verklaarbaar door de invoering van macaroni en spaghetti als vervanging van het aardappelgerecht binnen de Nederlandse warme maaltijdstructuur van aardappelen, vlees en groenten.<sup>242</sup> Waarschijnlijk zijn andere verklaringen, zoals toenemend internationaal toerisme en globalisering belangrijkere redenen voor de opname van buitenlandse gerechten in *Het Haagse Kookboek*. Om meer inzicht te krijgen in de redenen achter de dalende trends zijn interviews afgenomen met culinaire experts die zelf kookboeken en recepten hebben geschreven of gepubliceerd. Resultaten uit deze interviews worden in de eerste paragraaf getoond. De geïnterviewden zijn Sonja van de Rhoer, auteur van onder andere het *Margriet Kookboek* vanaf eind jaren 1980; Anne Scheepmaker, culinair journalist die het *Kookboek van de Amsterdamse Huishoudschool* vanaf circa 1990 heeft herzien én Franska Stuy, oud-hoofdredactrice van de damesbladen *Tip Culinaire* en *Libelle*. In de tweede paragraaf worden de trends uit de kwantitatieve analyse gecombineerd met het Nederlandse immigratie- en integratiebeleid na de Tweede Wereldoorlog om dieperliggende oorzaken (distal causes) voor gebrek aan assimilatie te achterhalen. Deze paragraaf sluit af met een reflectie op de assimilatietheorie van Alba en Nee.

### Resultaten uit de interviews

Vanaf de jaren 1960 nam het internationale toerisme toe als gevolg van het ‘wirschaftswunder’. Nederlanders hadden meer te besteden. Op vakantie maakten ze kennis met buitenlandse gerechten die ze thuis ook graag wilden maken.<sup>243</sup> Deze trend werd ook genoemd in de interviews. Sonja van de Rhoer schetste een situatie waarin Nederlanders in de jaren 1940 en 1950 de zak aardappelen en ingeblikt vlees meenamen op vakantie: ‘Ja, het is op een gegeven moment toerisme. Mensen gingen verder. Toen mensen in de veertiger/vijftiger jaren op, en in de vijftiger/zestiger jaren ook nog wel [...], in Nederland op vakantie gingen, dan ging de zak met aardappelen mee. En je liet het vlees inblikken bij je slager en ja groenten, wat blikken doperwt en wat worteltjes en nou misschien dat je sla overal wel [kon] kopen.’ Vanaf de jaren 1960 ‘was dat zo dat mensen toch heel vooruitstrevend uit eten gingen en gerechten ontdekten die ze lekker vonden. En dan wil je het hier ook kunnen maken.’ Ook Franska Stuy wees op het belang van toerisme als oorzaak voor de groeiende belangstelling naar buitenlands voedsel. Ze verklaarde dat de toename van buitenlandse gerechten in damesbladen *Libelle* en *Tip Culinaire* ‘veel te maken [had] met het toerisme, lekker voorproeven en nagenieten van de vakantie.’ Daarnaast stelde ze dat deze ontwikkeling gepaard ging met de opkomst van koken als hobby en de toenemende globalisering en mobiliteit. ‘Er werden ineens veel meer bijzondere

---

<sup>242</sup> Schrover e.a., ‘Lekker. Waarom knoflook niet meer vies is’, 82.

<sup>243</sup> Ibidem, 100.

ingrediënten en producten verkocht in de winkels. Restaurants gingen spannender koken. Koken an sich werd een leuke hobby in plaats van een must en dan gaan mensen experimenteren. Koks werden helden en vernieuwden in razendsnel tempo.’

De geïnterviewden sluiten de komst van gastarbeiders echter niet uit als belangrijke ontwikkeling voor de internationalisering van de Nederlandse eetcultuur. Sonja van de Rhoer sprak van twee tendensen, namelijk toerisme en de komst van gastarbeiders. In het artikel dat ze schreef voor *Max Magazine* zegt ze het volgende: ‘In de jaren zestig en in de jaren daarna volgden de eerste gastarbeiders, de Italianen, Marokkanen, Turken en Spanjaarden [...]. Aanvankelijk nog met de gedachte dat er sprake zou zijn van een tijdelijk verblijf [...]. Gezinshereniging was niet aan de orde en daarmee ook geen eetcultuur. Steeds vaker bleek echter dat deze groep werk verrichtte waar de Nederlander z’n neus voor ophaalde. En zo groeide de groep van permanent hier verblijvende buitenlanders. [...] Eigen producten werden verkrijgbaar. Zo kwam – net als bij de Chinezen in de jaren vijftig – de eigen eetcultuur Nederland binnen.’<sup>244</sup> Ook Anne Scheepmaker verwees naar de toenemende beschikbaarheid van buitenlandse producten als gevolg van de komst van de gastarbeiders: ‘En natuurlijk kwamen in [...] 1960 de arbeiders uit Italië naar Nederland en daarna uit Spanje in ’61 en in ’64 uit Turkije en Marokko. Dat waren gastarbeiders die meestal natuurlijk mannen waren die in fabrieken en industrie kwamen werken, maar ja toen eindelijk de gezinshereniging op gang kwam [...], toen kwamen hele gezinnen hier en daar kwamen ook winkeltjes uit voort. Turkse winkels en de Spaanse delicatessenwinkels, nou dat was heel bijzonder.’ Opvallend is dat beide auteurs gezinshereniging zien als een cruciaal moment voor de invloed van de gastarbeiders op de Nederlandse eetcultuur. Dit zou dan logischerwijs voornamelijk voor Turken en Marokkanen moeten gelden, omdat zij degenen waren die gebruik maakten van gezinshereniging.<sup>245</sup> Deze trend is moeilijk terug te zien in *Het Haagse Kookboek*. Alhoewel kebab en de shaslick ingang hebben gevonden als vleesgerechten in de uitgave van 1995, zijn er verder weinig Turkse en Marokkaans gerechten te vinden in deze uitgave.<sup>246</sup> Dit zou het gevolg kunnen zijn van het conservatieve, trendvolgende en onderwijzende karakter van *Het Haagse Kookboek*.

Sonja van de Rhoer verwees in het interview daarnaast naar een specifiek voorbeeld van de invloed die migranten konden hebben op de Nederlandse eetcultuur. ‘Ik heb in 1978 een Surinaams kookboek op verzoek van de uitgever geschreven, want er was een hoos aan Surinamers die weer terugkwamen naar Nederland hè, met de onafhankelijkheid. Dus die kwamen terug en die wilden hun eigen producten. Wat gebeurde er, die mensen hadden in wezen [...] geen baan, zaten in de Bijlmer en hadden weinig geld, maar die [lieten] toch uit Suriname allemaal producten overvliegen, want ja dat waren ze gewend, dat konden ze hier niet kopen. Dus toen ben ik gevraagd een boek te schrijven met zowel de authentieke producten met daarnaast vervangende producten.’ Want, ‘je kon toen in Groningen geen kousenband krijgen, maar daar kun je wel sperziebonen voor gebruiken. [...] Je probeert de smaak gewoon opnieuw te zoeken met goedkopere ingrediënten, tenminste algemeen verkrijgbare ingrediënten. En dat

---

<sup>244</sup> Sonja van de Rhoer, ‘De Nederlandse keuken toen en nu’, *Max Magazine*, 1; De originele paginanummering en het jaar van deze uitgave zijn onbekend. Daarom worden hier de paginanummers van de auteursversie getoond.

<sup>245</sup> Lucassen en Lucassen, *Winnaars en verliezers*, 63.

<sup>246</sup> Stoll en De Groot, *Het Nieuwe Haagse Kookboek* (1995), 160.

doe je in de kookboeken ook.’ Van de Rhoer schreef dus een boek dat in eerste instantie aan Surinaamse dekolonisiemigranten was gericht, maar ook voor een Nederlands publiek was bedoeld. In haar woorden was het beoogde publiek ‘heel breed, ja. Dat probeer je natuurlijk altijd met een boek.’

Authenticiteit was niet doorslaggevend in het Surinaamse kookboek, maar ‘je probeert dichtbij de smaak te blijven, alleen met andere ingrediënten.’ De verkrijgbaarheid van producten kon problemen opleveren, zo merkte ook Anne Scheepmaker uit eigen ervaring op: ‘Toen ik in 1974 van Amsterdam naar Broek in Waterland verhuisde, vroeg ik gewoon aan de groenteman in het dorp om paprika en hij had geen idee wat dat was. Kun je nagaan.’ Franska Stuy ‘hanteerde altijd bij *Libelle* als maatstaf dat alles bij de Albert Heijn verkrijgbaar moest zijn. Je kunt mensen niet kilometers laten rondrijden om alles bij elkaar te sprokkelen.’ Ook zij gaf aan niet altijd authentieke recepten te publiceren. ‘Alle recepten werden door onszelf bedacht. Zeer zelden was het letterlijk hetzelfde als in het buitenland, tenzij we klassiekers brachten. De allerbeste spaghetti carbonara bijvoorbeeld. We gaven heel veel dingen een eigen twist.’ Het blad *Tip Culinair* publiceerde wel vaker authentieke gerechten dan *Libelle*, omdat ‘*Tip* toch meer was gemaakt voor de hobbykoks. Dus daar konden ook authentieke recepten in. Al moest je natuurlijk wel op verkrijgbaarheid van ingrediënten letten.’ Anne Scheepmaker verklaarde daarentegen ‘het wel zo authentiek mogelijk te doen’ voor het *Kookboek van de Amsterdamse Huishoudschool*. ‘Maar ik kies dan ook wel recepten uit die niet te ingewikkeld zijn en niet met een al te lange ingrediëntenlijst, want dat schrikt mensen dus enorm af.’ Opmerkelijk is dat de twee auteurs van de trendvolgende kookboeken (Van de Rhoer en Scheepmaker) meer waarde lijken te hechten aan authenticiteit dan een damesblad als *Libelle*. Dit is waarschijnlijk het gevolg van de structuur van de kookboeken. Het betreffen basiskookboeken met verdieping. De gerechten werden pas opgenomen als ze zich bewezen hadden in tijdschriften, zoals bijvoorbeeld *Libelle*, maar ook *Margriet* en *Allerhande*. Schrover en Verriet noemen deze tijdschriften zodoende bemiddelaars in de popularisering van buitenlandse gerechten.<sup>247</sup>

Een laatste belangrijke invloed is de toenemende globalisering. Sonja van de Rhoer verwees daarvoor naar haar Tex Mex-kookboeken. ‘Een taco is nu volksvoedsel, maar dat was dertig jaar geleden niet.’ Deze invloed is ook terug te zien in *Het Haagse Kookboek*. De diversiteit van de herkomst van buitenlandse gerechten nam toe. Zo verschenen er steeds meer gerechten uit bijvoorbeeld de Verenigde Staten in het boek.

### **Dieperliggende oorzaken**

In hoofdstuk 3 is reeds het Nederlandse immigratie- en integratiebeleid ten aanzien van gastarbeiders besproken. De conclusie uit dat hoofdstuk, namelijk dat het minderhedenbeleid eerder tot segregatie lijkt te hebben geleid dan tot integratie, is in lijn met de resultaten van de kwantitatieve analyse uit hoofdstuk 4. Er zijn geen relatieve stijgingen te zien in het aantal gastarbeider-gerechten, terwijl het totaal aantal buitenlandse gerechten per uitgave wel toenam. De ontwikkeling in gastarbeider-gerechten uit de eerste druk (1934), de 51<sup>ste</sup> druk (1968) en de 75<sup>ste</sup> druk (1995) van *Het Haagse Kookboek* wijzen dus niet op assimilatie.

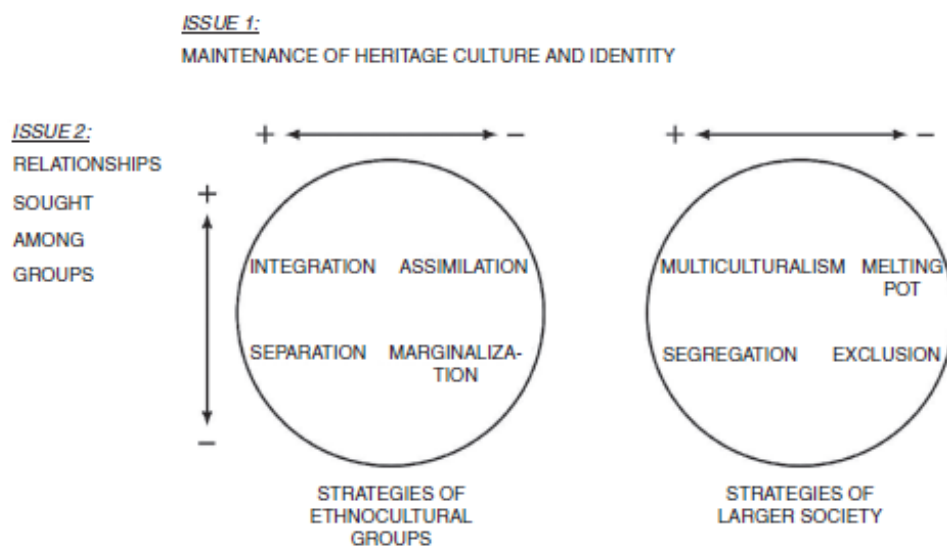
---

<sup>247</sup> Schrover e.a., ‘Lekker. Waarom knoflook niet meer vies is.’, 101-102; Verriet, ‘Een ongevaarlijk avontuur’, 177.

Hoe vallen deze resultaten te rijmen met de ‘new assimilation theory’ van Alba en Nee? De uitgangspositie voor assimilatie was niet optimaal door het gevoerde Nederlandse immigratie- en integratiebeleid (distal causes). Het minderhedenbeleid was in eerste instantie gericht op het behoud van de eigen cultuur. Het gelijkheidsprincipe stond hierin centraal: iedereen had recht op een eigen cultuur. Het beleid werd daarmee afgestemd op de Nederlandse traditie van verzuiling, waarbinnen emancipatie binnen eigen kring centraal stond.<sup>248</sup> Migrantenorganisaties werden door de Nederlandse overheid gesubsidieerd. Dit werkte echter racisme en jaloezie in de hand. Nederlandse arbeiders zagen deze subsidiëring als ‘voortrekken’.<sup>249</sup> In Nederland werd dus meer een beleid gevoerd dat gericht was op een ‘salad bowl’ dan op een ‘melting pot’.

Vanaf de jaren 1990 ontstond kritiek op dit beleid. Er zou te weinig vooruitgang zijn geboekt. Turken en Marokkanen woonden in wijken in de Randstad, waarin zij gesegregeerd van de Nederlandse bevolking leefden. Dit zorgde voor oppositionele culturele ideeën en waarden wat het integratieproces bemoeilijkte.<sup>250</sup> In 1998 trad de Wet Inburgering Nederland in werking die gold voor nieuwe immigranten; zij moesten verplicht een inburgeringscursus volgen. Deze wet was niet van toepassing op al aanwezige Turken en Marokkanen.

De assimilatietheorie van Alba en Nee is dus geschikt om de mate van assimilatie op basis van kwantitatief onderzoek te meten. Een beperking ervan is dat een negatieve uitkomst weinig aanknopingspunten biedt voor verdere analyse naar alternatieve processen. Een alternatief dat dit op zou kunnen lossen is de acculturatietheorie van de Amerikaanse historicus John Berry. Hij verbindt daarin de strategieën van etnische immigrantengroepen aan die van de maatschappij van het gastland.<sup>251</sup> De strategieën worden weergegeven in onderstaande figuur:



*Figuur 1: acculturatietheorie van John Berry<sup>252</sup>*

<sup>248</sup> Marlou Schrover, ‘Pillarization, Multiculturalism and Cultural Freezing: Dutch Migration History and the Enforcement of Essentialist Ideas’, *BMGN Low Countries Historical Review* 125:3-4 (2010) 329-354, aldaar 354.

<sup>249</sup> Lucassen en Lucassen, *Vijf eeuwen migratie*, 191-193.

<sup>250</sup> Ibidem, 168.

<sup>251</sup> John W. Berry, ‘Introduction to Mutual Intercultural Relations’, in John W. Berry ed., *Mutual Intercultural Relations* (Cambridge 2017) 1-33, aldaar 15.

<sup>252</sup> Ibidem.

Berry stelt dat strategieën die gevolgd kunnen worden door de etnische minderheid van drie zaken afhankelijk zijn, namelijk: (1) de mate van behoud van de eigen cultuur en identiteit, (2) de mate waarin de etnische groep contact heeft met de dominante cultuur en (3) de relatieve macht van een groep om zelf te kunnen bepalen hoe ze contact met andere groepen leggen.<sup>253</sup> De minderheid heeft dus in meerdere of mindere mate keuze uit vier strategieën: (1) assimilatie, als er sprake is van contact met de dominante cultuur zonder dat de minderheid wenst zijn eigen cultuur te behouden; (2) separatie, als er geen sprake is van contact met de dominante cultuur en de wens bestaat om de eigen cultuur te behouden; (3) integratie, als er sprake is van contact met de dominante cultuur en de wens om de eigen cultuur te behouden; (4) marginalisatie, als er geen contact is met de dominante cultuur en ook de wens niet bestaat om de eigen cultuur te behouden.<sup>254</sup>

De rol die de dominante cultuur speelt in het acculturatieproces is ook onder te verdelen in vier strategieën. Deze vormen de tegenhangers van de strategieën van de etnische minderheid: (1) melting pot, als de dominante cultuur assimilatie wenst; (2) segregatie, als de dominante cultuur separatie oplegt; (3) exclusie, als de dominante cultuur marginalisatie oplegt; (4) multiculturalisme, als de dominante cultuur streeft naar integratie.<sup>255</sup>

Een beperking van deze theorie is dat Berry iedere strategie anders dan integratie en multiculturalisme als negatief bestempelt. Multiculturalisme zorgt volgens hem voor economische welvaart voor de gehele bevolking. Daarnaast zorgt het voor een gevoel van ‘bij elkaar horen’ voor zowel de dominante etniciteit als de etnische minderheid in een maatschappij. Voor etnische minderheden is multiculturalisme positief, omdat het anti-discriminatie wetten oplevert.<sup>256</sup> Dit correspondeert niet met de bevindingen van Marlou Schrover. Zij stelt dat het ‘mislukte’ multiculturalisme in Nederland heeft geleid tot teleurstelling en ‘culturele bevroering’.<sup>257</sup> Daarnaast kan assimilatie ook voor anti-discriminatie wetgeving zorgen zonder dat culturen volledig hoeven te verdwijnen.<sup>258</sup> Een combinatie van beide theorieën, waarin de beperkingen van beide zijn geminimaliseerd, is misschien nog de beste oplossing.

---

<sup>253</sup> Berry, ‘Introduction to Mutual Intercultural Relations’, 15.

<sup>254</sup> Ibidem, 16.

<sup>255</sup> Ibidem, 17.

<sup>256</sup> Ibidem, 4-5.

<sup>257</sup> Schrover, ‘Pillarization, Multiculturalism and Cultural Freezing’, 329, 354.

<sup>258</sup> Alba en Nee, *Remaking the American Mainstream*, 10, 54.

## Conclusie: assimilatie als optie?

Op basis van de ontwikkeling in gastarbeider-gerechten in *Het Haagse Kookboek* is het moeilijk om van assimilatie van de eetgewoonten van gastarbeiders in de Nederlandse eetcultuur te spreken. Andere processen die zich na de Tweede Wereldoorlog voordeden, lijken van grotere invloed te zijn geweest.

Het ‘wirschaftswunder’ zorgde voor toenemend internationaal massatoerisme. Nederlanders leerden in het buitenland gerechten kennen die ze ook in Nederland wilden maken. Daarnaast gingen mensen steeds vaker ‘uit eten’ en leerden in restaurants ook nieuwe gerechten kennen. Globalisering en toenemende mobiliteit maakten culinaire kennismakingen tussen verschillende landen en culturen gemakkelijker. Aanwijzingen voor globalisering worden in de kwantitatieve analyse van de drie uitgaves van *Het Haagse Kookboek* (1934, 1968 en 1995) gevonden door toenemende diversiteit in de herkomst van buitenlandse gerechten. De diversiteit gold niet voor nagerechten, waarin zuivelproducten dominant blijven.

Het gebrek aan vermenging van eetgewoonten van gastarbeiders en de Nederlandse eetcultuur is het gevolg van een ongunstige uitgangspositie voor assimilatie in Nederland. In de jaren 1960 en 1970 werd behoud van eigen cultuur gestimuleerd, omdat dit essentieel voor de terugkeer van de gastarbeiders werd geacht. Vermenging met Nederlandse normen en waarden zou, met name volgens het Ministerie van Justitie, tot permanente vestiging leiden. Er werd echter weinig rekening gehouden met het behoud van de eigen eetcultuur, zoals het Spaghetti-oproer aantoont. Gastarbeiders kregen in de pensions waarin ze verbleven vaak Nederlands eten voorgeschoteld. De opkomst van etnische restaurants bracht daar verandering in. Deze restaurants zouden ook een toenemend aantal Nederlanders gaan aantrekken, maar dit heeft nauwelijks geleid tot opname van aangeboden gerechten in *Het Haagse Kookboek*. Uit eten gaan was een commerciële aangelegenheid die gericht was op vraag van de consument. Etnische restaurants verkochten vaak goedkoop eten dat populair was onder bijvoorbeeld studenten. De opkomst van etnische restaurants vormt wel een interessant vervolgonderzoekthema voor de historicus. Alhoewel er wel onderzoek naar deze restaurants is uitgevoerd, is er nog geen sprake van een gedegen (kwantitatief) onderzoek waarin de groei en stagnatie van etnische restaurants wordt geanalyseerd.

Is assimilatie een optie? De ‘new assimilation theory’ van de sociologen Alba en Nee biedt een goed theoretisch kader voor onderzoek naar assimilatie. De studie naar de mate van assimilatie in combinatie met de institutionele structuren in de betreffende maatschappij leidt tot inzichten in oorzaken waarom assimilatie wel of niet plaatsvond. Deze theorie biedt echter geen aanknopingspunten wanneer het resultaat negatief is. Een theorie die daar wel in voorziet is de acculturatietheorie van Berry. Hij maakt onderscheid tussen verschillende strategieën voor zowel de etnische minderheid als de dominante cultuur in een land. Hij toont hoe contact tussen de minderheid en de dominante cultuur zowel tot assimilatie als integratie zou kunnen leiden. Een gebrek aan contact leidt eerder tot separatie of marginalisatie. Van de machtsstructuren in het gastland hangt af of strategieën die worden gevolgd door de etnische minderheid wel of niet succesvol zijn. Een beperking van Berry’s acculturatietheorie is de voorkeur die hij geeft aan integratie en multiculturalisme. Dit maakt zijn theorie gekleurd. Hiermee dient rekening

gehouden te worden wanneer Berry's acculturatietheorie gebruikt wordt voor historisch onderzoek.

# Bibliografie

## Bronnen

Centraal Bureau voor de Statistiek, 'Bevolking, huishoudens en bevolkingsontwikkeling; vanaf 1899', CBS Statline, <https://opendata.cbs.nl/statline/#/CBS/nl/dataset/37556/line?ts=1551277146561>.

Stoll, Frédérique Mathilde en Willemine Hendrika de Groot, *Recepten van de Huishoudschool Laan van Meerdervoort, 's-Gravenhage* (Den Haag 1934).

Stoll, Frédérique Mathilde en Willemine Hendrika de Groot, *Het Haagse Kookboek: recepten, menu's en receptenleer Huishoudschool Laan van Meerdervoort, Den Haag* (Den Haag 1968).

Stoll, Frédérique Mathilde en Willemine Hendrika de Groot, *Het Nieuwe Haagse Kookboek: recepten, menu's en receptenleer Huishoudschool Laan van Meerdervoort, Den Haag* (Den Haag 1995).

## Interviews

Met dank aan:

Van de Rhoer, Sonja, auteur *Margriet Kookboek* vanaf eind jaren 1980.

Scheepmaker, Anne, auteur *Kookboek van de Amsterdamse Huishoudschool* vanaf circa 1990.

Stuy, Franska, hoofdredactrice van *Tip Culinaire* in de jaren 1990 tot 2006 en *Libelle* vanaf 1999 tot 2015.

## Secundaire literatuur

Alba, Richard en Victor Nee, *Remaking the American Mainstream: Assimilation and Contemporary Immigration* (Cambridge 2003).

Albala, Ken, 'Cookbooks as Historical Documents', in Jeffrey M. Pilcher ed., *The Oxford Handbook of Food History* (Oxford 2012) 227-240.

Berry, John W., 'Introduction to Mutual Intercultural Relations', in John W. Berry ed., *Mutual Intercultural Relations* (Cambridge 2017) 1-33.

Bruquetes-Callejo, María, Blanca Garcés-Mascareñas, Rinus Penninx en Peter Scholten, 'The case of the Netherlands', in: Giovanna Zincone, Rinus Penninx en Marten Borkert eds., *Migration Policymaking in Europe* (Amsterdam 2011), 129-163.



Buettner, Elizabeth “‘Going for an Indian’: South Asian Restaurants and the Limits of Multiculturalism in Britain’, *The Journal of Modern History* 80:4 (2008) 865-901.

Cwiertka, Katarzyna J., ‘From Ethnic to Hip: Circuits of Japanese Cuisine in Europe’, *Food & Foodways* 13 (2005) 241-272.

Diner, Hasia, *Hungering for America: Italian, Irish, and Jewish Foodways in the Age of Migration* (Cambridge 2001).

Douglas, Mary, ‘Deciphering a Meal’, *Daedalus* 101:1 (1972) 61-81.

Elias, Norbert, *Het civilisatieproces: Sociogenetische en psychogenetische onderzoeken* (Utrecht 1983).

Fennema, W.J. ed., *Winkler Prins Culinaire Encyclopedie* (Amsterdam 1984).

Gabaccia, Donna R., ‘Food, Mobility and World History’, in: Jeffrey M. Pilcher ed., *The Oxford Handbook of Food History* (Oxford 2012) 305-324.

Gabaccia, Donna R., ‘Pizza, pasta and red sauce: Italian or American?’, *History in focus* 11 (2006), <https://www.history.ac.uk/ihr/Focus/Migration/articles/gabaccia.html>.

Gabaccia, Donna R., *We Are What We Eat: Ethnic Foods and the Making of Americans* (Cambridge 1998).

Janowski, Monica, ‘Introduction: Consuming Memories of Home in Constructing the Present and Imagining the Future’, *Food and Foodways* 20:3-4 (2012) 175-186.

Jennissen, Roel, ‘De instroom van buitenlandse arbeiders en de migratiegeschiedenis van Nederland na 1945’, *Justitiële verkenningen* 39:6 (2013) 9-31.

King, Michelle T., ‘Working With/In the Archives’, in: Simon Gunn en Lucy Faire eds., *Research Methods for History* (Edinburgh 2012) 13-29.

Lévi-Strauss, Claude, *The Raw and the Cooked* (New York 1969).

Lucassen, Leo en Jan Lucassen, *Vijf eeuwen migratie: een verhaal van winnaars en verliezers* (Amsterdam 2018).

Lucassen, Leo en Jan Lucassen, *Winnaars en Verliezers: Een nuchtere balans van vijfhonderd jaar immigratie* (Amsterdam 2011).

Meerman, Jacques, *Kleine geschiedenis van de Nederlandse keuken* (Amsterdam 2015).

Mitchell, Janet, 'Cookbooks as a social and historical document. A Scottish case study', *Food Service Technology* 1 (2001) 13-23.

Obdeijn, Herman en Marlou Schrover, *Komen en Gaan: Immigratie en emigratie in Nederland vanaf 1550* (Amsterdam 2008).

Van Otterloo, Anneke H., 'Buitenlandse migranten en Nederlanders aan tafel tussen 1945 en 1985. Toenadering of distantie?', *Sociologisch Tijdschrift* 13:2 (1986) 317-349.

Van Otterloo, Anneke H., *Eten en eetlust in Nederland (1840-1990): een historisch-sociologische studie* (Amsterdam 1990).

Parkhurst Ferguson, Priscilla, 'The French Invention of Modern Cuisine', in: Paul Freedman, Joyce E. Chaplin en Ken Albala eds., *Food in time and place: the American Historical Association companion to food history* (Oakland 2014) 233-252.

Pilcher, Jeffrey M., 'Cultural Histories of Food' in: Jeffrey M. Pilcher ed., *The Oxford Handbook of Food History* (Oxford 2012) 41-60.

Pilcher, Jeffrey M., 'The Embodied Imagination in Recent Writings on Food History', *American Historical Review* 121:3 (2016) 861-887.

Portes, Alejandro en Rubén G. Rumbaut, *Immigrant America: A Portrait. Fourth edition: revised, updated and explained* (Oakland 2014).

Portes, Alejandro en Min Zhou, 'The New Second Generation: Segmented Assimilation and Its Variants', *The Annals of the American Academy of Political and Social Science* 530:1 (1993), 74-96.

Puschmann, Paul, *Social Inclusion and Exclusion of Urban In-Migrants in Northwestern European Port Cities. Antwerp, Rotterdam & Stockholm ca. 1850-1930* (Leuven 2015).

Van de Rhoer, Sonja, 'De Nederlandse keuken toen en nu', *Max Magazine*, 1-4. (editie, jaar van publicatie en paginanummering onbekend)

Salzman, Catherine, 'Continuity and Change in the Culinary History of the Netherlands', *Journal of Contemporary History* 21:4 (1986), 605-628.

Schot, J.W. H.W. Lintsen, A. Rip, en A.A. Albert de la Bruhèze eds., *Techniek in Nederland in de twintigste eeuw. Deel 3. Landbouw, voeding* (Zutphen 2000).

Schrover, Marlou, 'Pillarization, Multiculturalism and Cultural Freezing: Dutch Migration History and the Enforcement of Essentialist Ideas', *BMGN Low Countries Historical Review* 125:3-4 (2010) 329-354.

Schrover, Marlou, Inge Mestdag, Anneke van Otterloo en Chaja Zeegers, 'Lekker. Waarom knoflook niet meer vies is', in: Hester Dibbits, Isabel Hoving en Marlou Schrover eds., *Cultuur en migratie in Nederland. Veranderingen van het alledaagse 1950-2000* (Den Haag 2005) 77-112.

Schulp, Jan Arend en Ismail Tirali, 'Studies in Immigrant Restaurants I: Culinary Concepts of Turkish Restaurants in the Netherlands', *Journal of Culinary Science & Technology* 6:2-3 (2008) 119-150.

Thomson, Mark en Maurice Crul, 'The Second Generation in Europe and the United States: How is the Transatlantic Debate Relevant for Further Research on the European Second Generation', *Journal of Ethnic and Migration Studies* 33:7 (2007), 1025-1041.

Tinnemans, Will, *Een gouden armband: een geschiedenis van mediterrane immigranten in Nederland (1945-1994)* (Utrecht 1994).

Wessell, Adele, 'Cookbooks for Making History: As Sources for Historians and as Records of the Past', *M/C Journal* 16:3 (2013), <http://www.journal.media-culture.org.au/index.php/mcjournal/article/view/717>.

Verriet, Jon, 'Een ongevaarlijk avontuur': Beeldvorming omtrent buitenlandse eetculturen in Nederland, 1950-1970', *Volkskunde* 2 (2015) 177-192.

Zanoni, Elizabeth, 'Food and Immigration', in: Michael D. Wise en Jennifer Jensen Wallach eds., *The Routledge History of American Foodways* (Abingdon 2016) 279-292.

### **Online raadplegingen**

Allerhande, 'Echte Italiaanse spaghetti bolognese: Spaghetti bolognese zoals spaghetti bolognese behoort te zijn. Met gehakt én spek', <https://www.ah.nl/allerhande/recept/R-R270418/echte-italiaanse-spaghetti-bolognese>.

Andere Tijden: De culinaire revolutie van de jaren zestig, <https://anderetijden.nl/aflevering/524/De-culinaire-revolutie-van-de-jaren-zestig>.

De Aardappeleters: Spaghetti Bolognese, [https://www.ntr.nl/De-Aardappeleters/232/detail/De-Aardappeleters/VPWON\\_1259271#content](https://www.ntr.nl/De-Aardappeleters/232/detail/De-Aardappeleters/VPWON_1259271#content).

De Aardappeleters, <https://www.ntr.nl/De-Aardappeleters/232#content>.