



15-09-2023

Nieuwsbrief Themazondagen Bronbeek

Beste vrienden en vriendinnen,

In de vorige nieuwsbrief beloofden wij u meer informatie te geven over de **Themazondag 26 november 2023 'Indische culinaire geschiedenis'**.

Aanvankelijk was de *dapur* of keuken in Nederlands-Indië het domein van de kokkie van inheemse afkomst. Na de opening van het Suezkanaal op 17 november 1869 kwamen meer Nederlandse vrouwen naar Nederlands-Indië. Omdat ze geen Maleis spraken en de ingrediënten hen onbekend waren, bleven ze de Nederlandse eetcultuur trouw. Dat kon ook, omdat al vanaf de Verenigde Oostindische Compagnie ingrediënten uit hun moederland werden geïmporteerd.

Aan het begin van de twintigste eeuw introduceerden Euraziatische vrouwen de Indische eetcultuur bij de nieuwkomers. Ze stelden kookboeken samen, waarin ze de Maleise namen van de inheemse ingrediënten in het Nederlands vertaalden en uitlegden. Maar ze namen ook Nederlandse gerechten in hun kookboeken op. Hun boeken waren te koop bij boekhandels, maar ook bij toko's waar ook de ingrediënten en het keukengerei verkrijgbaar waren.

Mevrouw J.M.J. Catenius- van der Meijden was een van deze kookboeksamenstellers. Als echtgenote van een KNIL-officier zag ze het als haar taak om de echtgenotes van de manschappen, maar ook andere Nederlandse vrouwen, vertrouwd te maken met het leven in de tropen. Dat deed ze in de inleiding van haar bekendste kookboek *Groot nieuw volledig Oost-Indisch kookboek* (1^e dr. 1902 en latere drukken) evenals in haar zelfhulpboeken *Naar Indië en terug* (1903) en *Ons huis in Indië* (1908).



De eigenaressen van de kookboeken vulden in hun exemplaar de recepten aan of noteerden nieuwe gerechten op losse briefjes en legden die in hun kookboek. Anderen schreven hun recepten in schriften.

In de loop der tijd werd de *dapur* gemoderniseerd. Houtskoolvuur maakte plaats voor uit Europa geïmporteerde fornuizen, pannen en ander kookgerei. Geleidelijk aan bereidde de kokkie samen met de Nederlands-Indische vrouw het eten.



Sinds het verschijnen van de eerste Indische kookboeken medio negentiende eeuw heeft de kennis van de Indische kookcultuur een ontwikkeling doorgemaakt.

Religie, sociale klasse en beschikbaarheid van ingrediënten waren van invloed op de ontwikkeling van de eetculturen op Java, Sumatra, Celebes en de Molukken. Iedere streek heeft zijn eigen gerechten en smaken.

Verlofgangers introduceerden de Indische keuken bij hun familieleden en vrienden. Vanaf 1903 konden ze uitgebreid tafelen in het door de vereniging "Oost en West" ingerichte Indisch restaurant op Herengracht 4 in Den Haag, later verhuisd naar Laan van Meerdervoort 195. Of ze gingen naar Pension en Restaurant Des Indes. Beide restaurants werden door mevrouw Catenius-van der Meijden in haar artikelen 'Raadgevingen aan verlofgangers' aanbevolen.

De **sprekers** tijdens deze Themazondag zijn:

- **Harriëtte K. Mingoen**, voorzitter Stichting Herdenking Javaanse Immigratie, geeft de algemene inleiding voor deze Themazondag.
- **Humphrey de la Croix**, voorzitter Stichting Platform Indische Organisaties Nijmegen en omstreken (PION), borger van 'Indisch koken en de Indische rijsttafeltraditie' (Samenwerking Erfgoed Indische Rijsttafel), geeft een overzicht van de Indische rijsttafel- en kooktraditie.
- **Marc Tierolf**, uitgever en eigenaar van Oma Miet, is aanstormend Indisch kok, kookt en geeft workshops volgens het kookboek van Oma Miet.
- **Z.E. Mayerfas**, ambassadeur van de Republiek Indonesië, is kenner en specialist van de Sumatraanse keuken.

Dagvoorzitter is **George van Hoogeveen**, adviseur Stichting Indisch Erfgoed.

De volgende Themazondagen zijn:

- 24 maart 2024 : de zorg voor elkaar
- 28 april 2024 : de Chinese gemeenschap met roots in Nederlands-Indië

Wegens de sterk gestegen kosten – ook de Kumpulan ontkomt er niet aan – is de prijs voor een kaartje € 35,50 per persoon en € 100,00 voor een passe-partout per persoon.

In de afgelopen weken zijn er vorderingen gemaakt met de opbouw van de nieuwe tentoonstelling. Wat in deze fase leidt tot sfeervolle plaatjes. Volgens de planning zal de tentoonstelling komend voorjaar geopend worden.



Graag begroeten wij u op 26 november 2023!

Hartelijke groeten namens het organisatieteam van de Themazondagen,

Kees Bolderman, voorzitter Stichting Kumpulan Bronbeek
Adrienne Zuiderweg, secretaris Stichting Indisch Erfgoed

AVG

U ontvangt deze nieuwsbrief omdat u (ooit) heeft aangegeven geïnteresseerd te zijn in de activiteiten van de Stichting Kumpulan Bronbeek en de Stichting Indisch Erfgoed. Wij bewaren uw e-mailadres uitsluitend om u via deze weg te informeren over onze activiteiten. Wij hebben geen andere gegevens van u in bezit en gebruiken uw e-mailgegevens voor geen enkel ander doel. Mocht u geen prijs stellen op informatie over onze activiteiten, dan kunt u onderstaande link gebruiken of een e-mail sturen naar info@indischerfgoed.nl.

Link YMLP: <https://ymlp.com/zvxvUA>