

# Behouden, inpassen en doorgeven van culinair erfgoed na migratie

Transnationale voedselroutines van immigranten  
en hun (klein)kinderen in het veranderende  
voedsellandschap van Almere

**Esther Veen, Sara Smaal en Melissa Korn**

Mei 2023



**AERES**  
HOGESCHOOL  
ALMERE

Een publicatie van het  
Lectoraat Stedelijke  
Voedselvraagstukken



# Inhoud

<b>Begrippenlijst</b>	<b>4</b>	
<b>1</b>	<b>Introductie</b>	<b>5</b>
<b>2</b>	<b>Theoretisch kader</b>	<b>8</b>
2.1.	Voedselacculturatie en transnationale voedselroutines	8
2.2.	Gevoel van thuis zijn en ergens bij horen	9
2.3.	De voedselomgeving eigen maken	11
2.4.	Generatieverschillen	12
<b>3</b>	<b>Methoden</b>	<b>14</b>
3.1.	Interviews	14
3.2.	Analyse: Boodschappen doen, koken en eten	16
<b>4</b>	<b>Resultaten</b>	<b>19</b>
4.1.	MATERIAAL: Boodschappen doen	19
4.1.1.	Aanbod	19
4.1.2.	Toko en supermarkt	21
4.1.3.	Andere manieren	23
4.2.	VAARDIGHEDEN: Koken	27
4.2.1.	Koken als hobby of koken als verplichting	27
4.2.2.	Uit verschillende keukens leren koken	29
4.3.	BETEKENIS: Eten	35
4.3.1.	Familie, gemeenschap & identiteit	35
4.3.2.	Speciale gelegenheden	36
4.3.3.	Eten hier en daar	39
<b>5</b>	<b>Conclusie</b>	<b>42</b>
5.1.	Samenvatting	43
5.2.	Discussie en aanbevelingen	45
<b>Literatuur</b>	<b>47</b>	

# Begrippenlijst

<b>Eetcultuur</b>	Gedeelde eetgewoonten en -gebruiken binnen een land, gebied, gemeenschap of religie. Hoe mensen een eetcultuur beleven verschilt per persoon. De interpretatie, ervaring of herinnering van de respondent is daarom steeds leidend in dit rapport.
<b>Eetpatroon / voedselpatroon</b>	De algehele combinatie van voedingsmiddelen die een individu of groep gewoonlijk in bepaalde hoeveelheden en verhoudingen consumeert (Voedingscentrum, <a href="#">link</a> ).
<b>Intersectionaliteit</b>	Intersectionaliteit is een concept dat de gelaagdheid van een identiteit en de gelaagde onderdrukking die daarmee gepaard kan gaan erkent. Die gelaagdheid is gebaseerd op het kruispunt (de intersectie) van verschillende identiteitsdimensies, zoals gender, etniciteit, seksuele oriëntatie etc. (Teaching Learning Center, <a href="#">link</a> ).
<b>Keuken</b>	Producten, gerechten en manier van koken waarmee een land, regio of gemeenschap zich onderscheidt ten opzichte van andere bevolkingsgroepen. Net als bij eetculturen, geldt voor keukens dat associaties kunnen verschillen. De interpretatie, ervaring of herinnering van de respondent is daarom steeds leidend in dit rapport.
<b>Migratie-achtergrond</b>	Een persoon heeft een migratieachtergrond als ten minste één van de ouders in het buitenland is geboren. Er wordt onderscheid gemaakt tussen personen die zelf in het buitenland zijn geboren (de eerste generatie) en personen die in Nederland zijn geboren (de tweede generatie) (CBS, <a href="#">link</a> ).
<b>Sense of belonging</b>	Een gevoel van verbondenheid dat wordt gevoeld door een verlangen ergens bij te horen. Dit gevoel wordt gevormd door autobiografische, relationele, culturele, economische en juridische factoren (Antonsich 2010; Huizinga en van Hoven 2018).
<b>Social Practice Theory</b>	Theorie uit de sociale wetenschappen waarin routinisatie en gewoonte centraal staan, en waarin afgebakende activiteiten (practices) kunnen worden bestudeerd vanuit drie invalshoeken: materiaal, vaardigheden en betekenissen (Shove et al. 2012).
<b>Transnationaal</b>	Een verbinding onderhouden met twee of meerdere landen of culturen.
<b>Toko</b>	Een Aziatisch georiënteerde supermarkt of winkel waarvan de eigenaars meestal van Vietnamese, Indonesische, Indiase, Chinese, Surinaamse of Antilliaanse afkomst zijn.
<b>Voedsel-acculturatie</b>	Dynamisch proces waarbij mensen uit een minderheidsgroep elementen van de eetpatronen of voedselvoorkeuren van de meerderheidsgroep (het gastland) leren kennen en overnemen (Satia 2010).
<b>Voedselomgeving / voedsellandschap</b>	De fysieke, economische, politieke en sociaal-culturele context waarin consumenten in aanraking komen met voedsel, en waarin zij keuzes maken over het kopen, klaarmaken en consumeren van voedsel (HLPE 2017).
<b>Voedselroutines</b>	Regelmatig terugkerende activiteiten en procedures rondom het kopen, bereiden en consumeren van voeding. Deze handelingen worden doorgaans uitgevoerd zonder dat mensen er uitgebreid bij stil staan.
<b>Warung</b>	Een Indonesisch of Surinaams-Javaans eethuis waar traditionele gerechten kunnen worden afgehaald of direct genuttigd.

*In het rapport worden begrippen uit de begrippenlijst bij eerste vermelding dikgedrukt weergegeven.*



# 1 Introductie

*"I come from a family of migrants, and food has played a crucial role in our migrant lives. Preparing and eating the food of home taught us ways of "being Indian" when we arrived in Britain. Our food also brought us some comfort and certainty when our new world seemed threatening. It helped repair spatial and temporal ruptures, and evoked the feelings of elsewhere which haunt, but also nourish, the migrant imagination. Food provided "frameworks of memory" as it mediated between our present selves and our pre-migrant lives. In many ways, our food set us apart, but it also helped us find acceptance, creating new emotional attachments and communities of belonging."*

**(Raman 2011: pagina 166, origineel)**

*"Ik kom uit een familie van migranten, en eten heeft een cruciale rol gespeeld in onze migranten-levens. Door het voedsel van thuis te bereiden en te eten leerden we hoe we "Indiaas konden zijn" na aankomst in Groot-Brittannië. Ons eten bracht ons ook troost en zekerheid wanneer onze nieuwe wereld bedreigend leek. Het hielp ruimtelijke en tijdsgebonden breuken te herstellen en riep gevoelens van elders op die de migranten-verbeelding kwellen, maar ook voeden. Eten zorgde voor "herinneringskaders" omdat het de schakel vormde tussen ons huidige zelf en ons leven van voor de migratie. In veel opzichten maakte ons eten ons anders, maar het hielp ons ook acceptatie te vinden, en nieuwe emotionele banden en gemeenschappen van saamhorigheid te scheppen."*

**(Raman 2011: pagina 166, vertaald)**

Bovenstaande quote komt uit het artikel *"Me in Place, and the Place in Me"* waarin Parvathi Raman (2011) beschrijft hoe het was om als Indiase in Engeland te komen wonen, en wat dat betekende voor hoe zij at en naar voedsel keek. Het is een persoonlijk relaas, waarin ze beschrijft hoe haar eetgedrag haar 'Indiaas' maakte in een Engelse omgeving, hoe ze toch ook onderdelen van het Engelse **voedselpatroon** ging overnemen, en hoe ze, terug in India, tegelijkertijd elementen van dat Engelse eten ging missen. Ook vertelt ze hoe zij en haar moeder heel Londen doorkruisten op zoek naar specifieke Indiase ingrediënten - en daarmee onderdeel waren van de diversiteit van het Londense **voedsellandschap** - en hoe er langzaam maar steeds meer ingrediënten beschikbaar kwamen.

Wat voor Parvathi Raman in Londen gold, geldt ook voor mensen die van plekken van overal over de wereld naar Almere zijn gekomen om daar een bestaan op te bouwen. En dat zijn er best veel. Met iets meer dan 220.000 inwoners lijkt Almere klein, vergeleken met Londen, maar de Flevolandse stad doet wat betreft culturele diversiteit niet onder voor grotere steden in Nederland. Ongeveer één op de vijf Almeerders is in het buitenland geboren en maar liefst 46% van de bevolking heeft een **migratieachtergrond**. Ter vergelijking: in Nederland ligt dat percentage op 25%. Er zijn zes gemeenten - Amsterdam, Den Haag, Rotterdam, Vaals (tegen de Duitse en Belgische grens), Diemen en Amstelveen - waarin het percentage 3 tot 11 procentpunten hoger ligt. Van alle Nederlandse gemeentes heeft Almere het hoogste percentage inwoners met een Surinaamse migratieachtergrond (12%). Verder wonen er in Almere veel mensen met wortels in Marokko, Indonesië, de Antillen, Turkije en India (AlleCijfers.nl).

Als mensen migreren naar een ander land, komen ze terecht in een andere **voedselomgeving**; zowel het aanbod als de gebruiken zijn anders. Niet alles wat ze van thuis kennen is te koop en er zijn ingrediënten en producten die ze wellicht niet gewend zijn te gebruiken, alsook ongeschreven regels en conventies rondom eetmomenten die nieuw voor hen zijn. Mensen die ergens anders gaan wonen ontwikkelen daarom vaak nieuwe **voedselroutines** (Brons et al. 2020): ze gaan anders boodschappen doen, koken en eten. Bijvoorbeeld omdat ze bepaalde ingrediënten of specifiek kookgerei niet tot hun beschikking hebben, maar ook omdat ze zich moeten aanpassen aan de eetgewoonten van mensen om hen heen (Satia 2010).

Tegelijkertijd beïnvloeden deze nieuwe mensen ook de voedselomgeving waarin ze terecht zijn komen (Brons et al. 2020; Chen et al. 2021; Rule et al. 2022). Raman (2011) vertelt bijvoorbeeld hoe haar moeder allerlei vrienden thuis uitnodigde en voor hen Indiaas kookte, maar ook hoe ze op zoek gingen in de stad naar de hen bekende ingrediënten, en dat ze winkeliers verzochten specifieke ingrediënten voor hen in te kopen. En zo, in de woorden van Raman (2011: pagina 174, vertaald), *"transformeerde mijn moeder culinaire smaken en veranderde zij het voedsellandschap van Londen voor toekomstige generaties."*

Ook in Almere is de voedselomgeving de laatste twintig jaar erg veranderd. Almere kent verschillende **toko's** en restaurants die **keukens** van over de hele wereld vertegenwoordigen, en ook supermarkten verkopen producten uit steeds meer verschillende regio's. Deze trend zien we natuurlijk breder in Nederland: als gevolg van immigratie en globalisering zijn ook voor mensen met een Nederlandse achtergrond 'buitenlandse' producten en gerechten steeds normaler geworden (zie bijvoorbeeld de Zeeuw 2021; Verriet 2018; Scheepers 2021). In een eerder rapport van het lectoraat, 'Wat schaft de pot



in Almere?’ (Smaal en Veen 2023), hebben we met een enquête verkend in hoeverre de bredere bevolking van Almere gebruik maakt van die multiculturele voedselomgeving. Het rapport laat zien dat er uit veel verschillende keukens wordt gekookt, en dat Almeerders zowel thuis als buiten de deur voortdurend nieuwe culinaire ontdekkingen blijven opdoen. Dat houdt ongetwijfeld ook verband met het grote aandeel Almeerse inwoners met een niet-Nederlandse achtergrond. In dit vervolgrapport zijn we specifiek benieuwd hoe *zij* de voedselomgeving van Almere ervaren, en in hoeverre zij eten en koken uit de keuken(s) van hun voorouders.

We weten dus dat mensen na migratie vaak anders gaan eten, en dat de voedselomgeving als gevolg van die migratie ook verandert. De kinderen van immigranten groeien hierdoor op in een andere fysieke voedselomgeving dan hun ouders, maar ook in een andere sociale omgeving. Van jongs af aan krijgen ze Nederlandse eetgewoontes mee, bijvoorbeeld op school, bij vriendjes en in de media. Achter de voordeur bij hun ouders, bij familieleden of als ze hun land van herkomst bezoeken, bevinden zij zich echter vaak in een andere voedselomgeving. Dit roept de vraag op hoe deze kinderen van immigranten de keukens van hun voorouders, alsmede de Nederlandse keuken, ervaren. Worden recepten van generatie op generatie doorgegeven? Hebben bepaalde producten, gerechten of tradities een speciale betekenis voor hen?

Om beter te begrijpen hoe mensen met een migratieachtergrond, van verschillende generaties, boodschappen doen, koken en eten, hebben we 18 mensen met een migratieachtergrond (1e, 2e en 3e generatie) geïnterviewd over 1) hoe zij boodschappen doen, 2) wat zij koken en 3) welke betekenis zij hechten aan eten en culturele gebruiken daaromtrent. Na een theoretisch kader en een bespreking van de methoden, zetten we de resultaten van de studie uiteen volgens deze driedeling. Het rapport wordt besloten met een conclusie waarin we reflecteren op onze bevindingen en deze in een bredere context plaatsen.



## 2 Theoretisch kader

*“In England, drinking whiskey and eating meat literally made him a new man. He saw himself as someone who was at home in the world, wherever he might be. But his craving for the food of South India never left him, and remained a visceral tie to the homeland he tried so hard to discard. Chili and spice are addictions that are not easy to leave behind. Once in control of your pallet, they remain with you for life.”*

(Raman 2011: pagina 168, origineel)

*“In Engeland maakte het drinken van whisky en het eten van vlees van hem letterlijk een nieuwe man. Hij zag zichzelf als iemand die thuis was in de wereld, waar dan ook. Maar zijn verlangen naar het eten van Zuid-India verliet hem nooit, en bleef een diepe connectie met het vaderland dat hij zo hard probeerde te verwerpen. Chili en kruiden zijn verslavingen die je niet gemakkelijk achter je laat. Eenmaal in controle van je pallet, blijven ze je leven lang bij je.”*

(Raman 2011: pagina 168, vertaald)

### 2.1. Voedselacculturatie en transnationale voedselroutines

Als mensen migreren gaan ze vaak anders eten. In een ander land zijn immers vaak niet alle ingrediënten die mensen gewoon zijn te gebruiken verkrijgbaar. Maar mensen nemen ook elementen van het **eetpatroon** van het nieuwe land over. Dat overnemen van de eetpatronen of voedselvoorkeuren van het gastland wordt ook wel **(voedsel)acculturatie** genoemd (Satia 2010; Terragni et al. 2014). In hun studie naar Turkse en Marokkaanse Nederlanders, zagen Nicolaou en haar collega's (2009) dat er inderdaad acculturatie plaatsvindt, vooral bij de jongere groepen: *“nieuwe voedingsmiddelen worden overgenomen en jonge migranten hebben vaak een voorkeur voor het eten dat door hun leeftijdsgenoten wordt geconsumeerd”* (pagina 239, vertaald). Maar, zo legt Satia (2010) verder uit, acculturatie is een dynamisch proces. Mensen bewegen zich niet van het ene uiterste van een spectrum (niet geaccultureerd) naar een ander uiterste (volledig geaccultureerd). In plaats daarvan zoeken ze voortdurend naar nieuwe manieren om juist ook traditioneel eten op tafel te blijven zetten, waarbij ze



bepaalde ingrediënten niet meer (kunnen) gebruiken en andere wel verkrijgbare ingrediënten creatief proberen te verwerken in maaltijden die ze kennen van vroeger.

Ook Chapman en Beagan (2013) zijn kritisch over een zwart-wit representatie van voedselacculturatie. Eten gaat volgens hen niet enkel over het wel of niet vasthouden aan een cultuur of identiteit. Aan iemands voedselroutines ligt een veel complexer web ten grondslag, waarbij rekening gehouden moet worden met zaken als levensloop, sociale klasse, gender, etniciteit, staatsburgerschap en leeftijd. Het is dus belangrijk om met een **intersectionele** en dynamische bril te kijken naar eetgewoonten. Mensen kunnen zich via eten verbonden voelen met meerdere culturen en identiteiten en dit kan veranderen over tijd. Voedselroutines zijn daarom **transnationaal** (Kwon en Adams 2021; Marte 2012). Dat betekent overigens ook dat er in onderzoek over dit onderwerp vaak grote verschillen voorkomen tussen respondenten, zonder dat meteen duidelijk is welke factoren daaraan ten grondslag liggen (Brons et al. 2020; Chapman en Beagan 2013; Coakley 2012; Kwon en Adams 2021; Weller en Turkon 2015).

In veel studies is aandacht voor de belangrijke rol die vrouwen doorgaans op zich nemen in eerste generatie migratie huishoudens als het gaat over het voeden van het gezin. Een bestaande ongelijke taakverdeling wordt in veel gevallen versterkt bij aankomst in het nieuwe land. De baan van de man is vaak leidend in het migratietraject, waardoor de vrouw het merendeel van de zorgtaken op zich neemt, wat haar op den duur kan isoleren van de arbeidsmarkt (Kwon en Adams 2021; Marte 2012). Vrouwen bevinden zich hiermee in een kwetsbare positie; om zich aan te passen aan de voedselomgeving en gebruiken in het nieuwe land, maken ze gebruik van heuse overlevingsstrategieën (Hammelman 2018). Tegelijkertijd voelen ze zich verantwoordelijk om hun passie voor de keuken van hun voorouders over te brengen op hun kinderen. Daarbij worden de ingesleten genderpatronen soms doorgegeven, maar soms ook doorbroken (Ore 2018; Chapman en Beagan 2013). Marte (2012) belicht in haar artikel hoe vrouwen ook juist kracht putten uit de bezigheden die hen verbinden met thuis – zoals koken - en de directe invloed die zij op deze manier hebben binnen hun huishouden en gemeenschap.

## 2.2. Gevoel van thuis zijn en ergens bij horen

Eten 'van thuis' heeft vaak een belangrijke rol voor mensen die hun land verlaten. Ergens anders gaan wonen kan een gevoel van ontwrichting of ontworteling oproepen. Op zulke momenten kunnen mensen een *craving* ervaren naar specifieke producten of gerechten die hen helpen om zich thuis te voelen (Coakley 2010; 2012). Omdat eten van thuis een herkenbare smaak heeft en een plek heeft verworven in

de eigen culturele identiteit biedt die een **sense of belonging** – het gevoel ergens (bij) te horen (Volpato en Ellena 2002). In hun onderzoek naar Syrische vluchtelingen in Noord-Nederland concluderen Huizinga en van Hoven (2018) inderdaad dat eten een belangrijke plek heeft in het creëren van die sense of belonging. Maaltijden bleken een belangrijke factor in hoe de Syriërs belonging ervoeren. Zo zegt een 32-jarige respondent: *“Ik weet niet hoe ik Nederlands eten moet bereiden. Ik weet alleen hoe ik Syrisch eten moet bereiden. Net zoals ik vroeger met mijn gezin deed. Iets anders kan ik niet koken, want het is niet hetzelfde. De smaak en geur zijn anders. Syrisch eten is pittiger en lekkerder dan Nederlands eten. Dus ik ben altijd erg blij als ik Syrisch eten eet... het smaakt erg goed”* (Huizinga en van Hoven 2008: pagina 315, vertaald).

Ergens bij horen kan dus worden beleefd via de zintuigen: het zien, horen, ruiken en proeven van eten ‘van thuis’ roept emoties, herinneringen en ervaringen van vroeger op (Coakley 2010; 2012; Ore 2018). Bailey (2017), die onderzoek deed naar Indiase migranten in Nederland, stelt dat voedsel in die culturele connectie een bijzondere rol speelt door zijn fysiologische en sensorische dimensie. De aroma’s die vrijkomen doen denken aan thuis, zodat het koken mensen als het ware terugbrengt naar hun familie in India: *“Koken hielp de respondenten om met de ontwrichting om te gaan en herinnerde hen aan de dagelijkse ritmes die ze ‘thuis’ in India ervoeren”* (Bailey 2017: pagina 55, vertaald).

Daarnaast kan wat en hoe iemand eet ook bevestigen dat iemand bij een bepaalde groep hoort. De respondenten met een Turkse of Marokkaanse achtergrond uit het eerdergenoemde onderzoek van Nicolaou et al. (2009) gaven bijvoorbeeld aan dat voedsel en de **eetcultuur** belangrijke ‘markers’ zijn om aan te geven dat iemand een bepaalde etnische identiteit heeft, of een connectie met een bepaald gebied. In die zin kan een specifieke manier van eten iemand ook verbinden met anderen uit het land van herkomst. Voedsel kan dus een rol spelen of een hulpmiddel zijn in het creëren van culturele identiteit en gemeenschap (Bailey 2017; Volpato en Ellena 2022): *“Door te koken, en samen te eten, creëerden we nieuwe “affectieve geografieën” in de diaspora ”* (Raman 2011: pagina 173, vertaald).

Naast de gerechten zelf, is ook het samen eten met familie en vrienden, of anderen uit het land van herkomst, belangrijk (Weller en Turkon 2015). De Syrische respondenten uit het onderzoek van Huizinga en van Hoven (2008) vertelden bijvoorbeeld niet alleen te moeten wennen aan Nederlandse gerechten, maar ook aan Nederlandse tradities en conventies, die zo anders zijn dan wat zij in Syrië gewend waren – het delen van maaltijden met familie en vrienden, de uitgebreide voorbereidingen en de specifieke tradities rondom de maaltijd. Bailey (2017) concludeert op basis van zijn onderzoek naar Indiërs in Nederland dat juist omdat het eten van Indiaas eten buiten het huishouden lastig is, de maaltijd met

familie heel belangrijk is voor immigranten. Die gezamenlijke maaltijd bestaat vrijwel altijd uit Indiaas eten, en is ook een manier om normen en waarden rondom het bereiden, delen en eten van voedsel van generatie op generatie door te geven. Die waarden worden gedeeld met en herkend in anderen met dezelfde etnische achtergrond, en creëren daardoor een gevoel van verbondenheid (Bailey 2017). Ook voor de afstammelingen van Libanese migranten die Rowe (2012) heeft geïnterviewd – die zichzelf beschouwen als volledig geassimileerd in de Amerikaanse cultuur – blijft de Libanese keuken de schakel die hen verenigt met hun Libanese roots, verwanten en diaspora, met name rond familieaangelegenheden, vakanties en feestdagen.

### 2.3. De voedselomgeving eigen maken

Naast het voedsel zelf en de manier waarop het gegeten wordt, geeft ook de manier waarop het verkocht wordt mensen het gevoel dat ze ergens thuis zijn. In haar onderzoek naar Poolse winkels in Ierland, concludeert Coakley (2010) dat bekende smaken, kleuren, geuren, of hoe iets aanvoelt, herinneringen naar boven brengen. De Poolse winkels, met hun specifieke geluiden, smaken, en producten, geven daarom een gevoel van vertrouwdheid, van een bepaalde continuïteit van het dagelijks leven. Daarmee stimuleren ze het gevoel ergens thuis te zijn. De bevindingen van Huizinga en van Hoven (2018) zijn vergelijkbaar. Zij schrijven dat Turkse supermarkten meer betekenis hebben dan alleen het zijn van een winkel. Waar de Syriërs uit hun onderzoek zich op andere openbare plekken soms buitengesloten voelen, voelen ze zich in Turkse of islamitische supermarkten meer op hun plek, onder andere omdat het Islamitische knooppunten zijn: *“Het zijn meer neutrale, gastvrije en toegankelijke plekken vanwege hun vertrouwde Arabische uiterlijk en producten, en de grotere kans dat mensen Arabisch spreken”* (pagina 316, vertaald). Ook Bailey (2017) komt tot die conclusie: hij stelt dat winkels die Indiaas eten en Indiase kruiden verkopen de *‘sense of self’* van de Indiase immigranten vergroten.

Bepaalde voedselproducten, sociale gebruiken en gelegenheden rondom eten en plekken waar het gekocht en verkocht wordt, kunnen dus een belangrijke rol spelen bij het creëren van het gevoel ergens thuis te zijn. Ze kunnen mensen een gevoel van veiligheid geven, van tradities en gebruiken die ze (her)kennen (Huizinga en van Hoven 2008; Bailey 2017). Overigens vertrouwen immigranten niet alleen op lokale winkels om de smaken van thuis te reproduceren. Ze nemen bijvoorbeeld ook eten mee uit het land van herkomst: in zijn artikel over Indiërs in Nederland schrijft Bailey (2017) dat veel van hen allerlei voedselproducten meenamen, zoals rijst en linzen. Ook Volpato en Ellena (2002), die onderzoek deden

naar migranten in Kenia, merken op dat migranten voedsel meenemen na een bezoek aan hun thuisland. Andere migranten verbouwen hun eigen voedsel (Hammelman 2018).

Met andere woorden, migranten passen allerhande strategieën toe om zelf te kunnen bepalen wat ze eten. Die dagelijkse praktijken, van voedsel meenemen, invoeren, ruilen, zelf verbouwen, produceren, en verhandelen, leiden tot een ander (stedelijk) voedselsysteem, dat beter aansluit bij hoe deze mensen graag eten (Hammelman 2018). Op die manier creëren ze rijke, hybride culinaire culturen, en kunnen ze die ook in stand houden (Brouwer 2022). In de woorden van Raman (2011): *“We leerden de stad kennen en liefhebben, zonder te beseffen dat ook wij bijdroegen aan de complexe archeologie ervan”* (pagina 172, vertaald). De beschikbaarheid van ‘buitenlands’ eten in het publieke domein – door winkels en restaurants – vermindert bovendien het gevoel van ontwrichting dat nieuwaangekomen migranten kunnen hebben; voor migranten die al langer geleden zijn gemigreerd is het een teken van acceptatie van hun culturele normen en levensstijl. Etnisch-diverse voedsellandschappen maken het voor migranten dus mogelijk om hun identiteit te bevestigen (Bailey 2017).

## 2.4. Generatieverschillen

Kinderen van immigranten groeien op in de voedselomgeving en -cultuur van het gastland – hun geboorteland – terwijl zij thuis in aanraking komen met het eten van het herkomstland van hun ouders. Deze tweede generatie zal dan ook anders omgaan met voedsel. In hun onderzoek naar Marokkaanse en Turkse Nederlanders vonden Nicolaou en collega’s (2009) inderdaad verschillen tussen generaties. De respondenten bereiden gerechten uit verschillende keukens, vaak met toevoeging van hun favoriete kruiden, maar jongere Marokkanen leken minder bereid om dagelijks traditionele gerechten te eten. Ook verwachten zij meer variatie. Wel noemde de meerderheid van de respondenten een Marokkaans gerecht toen hen werd gevraagd naar hun favoriete gerecht. Overigens zijn verschillen tussen generaties natuurlijk niet alleen afhankelijk van een migratiestatus; jongere generaties eten vaak sowieso anders dan oudere generaties omdat ze andere normen en waarden hebben en in een andere tijd opgroeien. Sommige keukens raken in de tussentijd bijvoorbeeld meer geaccepteerd in het gastland. Denk aan Italiaans eten of eten uit verschillende Aziatische keukens, dat een duidelijke plek heeft gekregen in westerse cuisines; jongere generaties zullen daar sneller voor openstaan (Bailey 2017; Coakley 2012).

In haar onderzoek naar drie generaties Zimbabwanen in Zimbabwe, die opgegroeid waren voor of juist na de onafhankelijkheid, vond Brouwer (2022) bijvoorbeeld duidelijk verschillen tussen die generaties. De

jongste generatie respondenten keurde traditioneel voedsel af, omdat ze het associeerde met het leven van vroeger, dat ze achter zich wilde laten. De oudste deelnemers veroordeelden juist die focus op 'modern' voedsel. Ze zagen het als een afwijzing van de Zimbabwaanse cultuur en vonden jongeren die zo eten minder authentiek Zimbabwaans. Respondenten van de generatie direct na de onafhankelijkheid – de middelste groep uit het onderzoek - werd aangetrokken door zowel traditioneel als modern voedsel: het traditionele voedsel verbindt hen aan hun Zimbabwaanse identiteit, terwijl het modernere voedsel status geeft. Deze verschillen laten zien dat jongere generaties andere ideeën kunnen hebben over wat 'goed' voedsel is. Dit betekent, zo zegt Brouwer (2022), dat 'passend' voedsel niet altijd een directe link heeft met een specifieke etnisch-culturele achtergrond.

In studies waarbij meerdere generaties worden geïnterviewd zijn de resultaten overigens doorgaans heel wisselend (Chapman en Beagan 2013; Ore 2018; Rowe 2012; Weller en Turkon 2015). Dat heeft naast cultuur en tijdperiode, wederom te maken met zaken als levensloop, sociale klasse, gender, etniciteit, staatsburgerschap en leeftijd. Daarbij is het interessant om te zien hoe interesse in de keuken van de voorouders soms ook een generatie kan overslaan. Ore (2018) beschrijft hoe vrouwen soms nostalgisch terugkijken naar wat hun (groot)moeders voor hen klaarmaakten, en soms juist met bitterheid, wegens een moeilijke jeugd, afwezigheid van ouders of simpelweg gebrek aan kookvaardigheden. Gevoelens van spijt, verwijt of competitie ten opzichte van familieleden en naasten of juist van dankbaarheid, gedeelde passie en interesse zijn dus zeer bepalend voor de voedselroutines die iemand door de jaren heen ontwikkelt. Tot slot komt in verschillende studies terug dat jongere generaties vaak aangeven minder tijd te hebben om traditionele gerechten *from scratch* klaar te maken (Brons 2020; Rowe 2012; Weller en Turkon 2015).





## 3 Methoden

### 3.1. Interviews

Dit onderzoek is gebaseerd op 12 interviews met in totaal 18 respondenten met een migratieachtergrond. De respondenten vertegenwoordigen verschillende generaties: sommigen zijn zelf naar Nederland gekomen, anderen zijn hier geboren uit gemigreerde ouders, een enkeling is een kleinkind van immigranten.<sup>1</sup> Ook op andere vlakken tonen de respondenten een grote verscheidenheid: ze hebben uiteenlopende leeftijden en hun achtergrond ligt in verschillende landen, hoewel Suriname en Indonesië zijn oververtegenwoordigd en het sample geen mensen met een Marokkaanse of Turkse achtergrond kent. Sommige interviews werden gehouden met één respondent, andere met twee respondenten van verschillende generaties (bijvoorbeeld een moeder en dochter), en één interview was met drie respondenten. Tabel 1 geeft een overzicht van een aantal karakteristieken van de respondenten. De interviews duurden tussen de 50 en 80 minuten (met één uitschieter van 120 minuten). Ze zijn opgenomen en getranscribeerd.

---

<sup>1</sup> In deze studie zien wij mensen die in een ander land zijn geboren en naar Nederland zijn gekomen als eerste generatie immigranten. Hun kinderen noemen we de tweede generatie, al zijn zij zelf geen immigrant. De kleinkinderen van de eerste generatie vormen dan de derde generatie. Brouwer (2022) stelt dat een generatie een fluïde categorie is die niet per se overeenkomt met andere persoonlijke identiteiten en karakteristieken. Dat inzicht onderschrijven wij: hoe simpel het idee van eerste, tweede en derde generatie ook klinkt, in de praktijk zijn de verschillen groot. Zo zijn sommige respondenten van de eerste generatie als volwassene naar Nederland gekomen, maar anderen als adolescent, en weer anderen als kind – samen met hun ouders.

Respondent (pseudoniem)	Gender	Geboortejaar	Leeftijd emigratie	Geboorteland respondent; indien relevant geboorteland & migratiegeschiedenis (groot)ouders	Gezinsituatie	Woonplaats	Relatie met andere respondent(en)
Anna	V	1961	13	<b>Indonesië</b> ; Beide ouders in Indonesië geboren, op 8-jarige leeftijd naar Suriname verhuisd	Getrouwd met Nederlandse man	Almere	Moeder van Bernadette
Bernadette	V	1991	N.v.t.	<b>Nederland</b> ; Moeder in Indonesië geboren, Nederlandse vader		Amsterdam	Dochter van Anna
Charlotte	V	1963	28	<b>Suriname</b> (Javaans)	Met man en kinderen geëmigreerd	Almere	
Daisy	V	1962	19	<b>Suriname</b>		Almere	Tante van Eva (oudste broer is vader van Eva)
Eva	V	1983	5	<b>Suriname</b>		Almere	Nicht van Daisy (tante-zegger)
Frank	M	1989	N.v.t.	<b>Nederland</b> ; Beide ouders in Nederland geboren: opa en oma van moederskant in 1954 naar Nederland gekomen, Nederlandse vader		Almere	Neef van Gaby (tante-zegger)
Gaby	V	1955	N.v.t.	<b>Nederland</b> ; Beide ouders in Indonesië geboren: vlak na hun emigratie naar Nederland is zij geboren			Tante van Frank
Halina	V	1980	N.v.t.	<b>Nederland</b> ; Ouders in Guyana en Suriname geboren		Almere	
Irma	V	1971	22	<b>Filipijnen</b>	Getrouwd met Nederlandse man	Almere	Moeder van Jane
Jane	V	1994	Baby	<b>Filipijnen</b> ; Als baby met haar Filipijnse moeder naar Nederland gekomen, Nederlandse vader		Amsterdam	Dochter van Irma
Kathrin	V	1969	31	<b>Mexico</b>	Getrouwd met Iraanse man	Almere	Moeder van Lea
Lea	V	2005	N.v.t.	<b>Nederland</b> ; Mexicaanse moeder en Iraanse vader	Woont nog thuis	Almere	Dochter van Kathrin
Maria	V	1988	N.v.t.	<b>Nederland</b> ; Vader uit Ghana in jaren 80 naar Nederland gekomen. Nederlandse moeder, Nigeriaanse stiefvader	Nederlandse vriend	Almere	

Nathan	M	1965	5	<b>Suriname</b>	Getrouwd met Nederlandse vrouw	Almere	
Olivia	V	1949	26	<b>Curaçao</b> : Als 12-jarige naar Suriname geëmigreerd		Almere	
Paula	V	1929	17	<b>Indonesië</b> ; Geboren in Soerabaja en met ouders naar Nederland gekomen		Almere	Moeder van Quirine en Romana
Quirine	V	1954	N.v.t.	<b>Nederland</b> ; Indonesische moeder, Nederlandse vader		Egmond aan Zee	Dochter van Paula, zus van Romana
Romana	V	1957	N.v.t.	<b>Nederland</b> ; Indonesische moeder, Nederlandse vader		Almere	Dochter van Paula, zus van Quirine

### 3.2. Analyse: Boodschappen doen, koken en eten

Alle interviews zijn gedaan door MK. Zij heeft de interviews samengevat in tabelvorm. Vervolgens zijn de transcripten door de andere onderzoekers (SS & EV) geanalyseerd: SS analyseerde de transcripten op thema met behulp van softwareprogramma NVivo, EV heeft de transcripten op papier geanalyseerd en analyserende samenvattingen gemaakt per respondent. Deze twee onderzoekers hebben vervolgens hun analyses met elkaar gedeeld en besproken, de thema's en literatuur evenredig verdeeld en in een gezamenlijk document een eerste draft geschreven van het rapport. Deze draft is nadien door MK gelezen en van commentaar voorzien. SS en EV zijn toen een laatste maal terug naar de data en literatuur gegaan om eventueel gemiste inzichten aan te vullen. Al met al is er dus sprake geweest van een iteratief proces en constructieve samenwerking. In het rapport is bewust veel ruimte gegeven aan quotes van de respondenten. Deze geven een waardevolle inkijk in de dagelijkse voedselroutines van immigranten en hun (klein)kinderen.

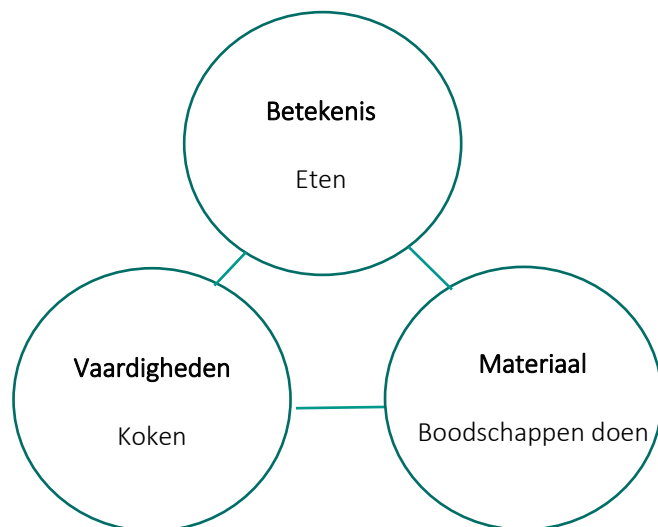
De manier waarop wij de resultaten presenteren is (zeer) losjes gebaseerd op de **Social Practice Theory** (SPT). Startpunt van Social Practice Theory is dat mensen voortdurend in allerlei *practices* participeren. Het woord *practices* laat zich niet één-op-één vertalen, maar we kunnen een *practice* zien als een afgebakende activiteit. Voorbeelden zijn fietsen, tennissen, of de afwas doen. *Practices* zijn routinematig: we voeren ze altijd op ongeveer dezelfde manier uit. Dat geldt op individueel niveau, maar ook op maatschappelijk niveau. We hebben dus niet alleen allemaal onze eigen routines – bijvoorbeeld hoe we naar het werk fietsen – maar mensen hebben ook vergelijkbare ideeën over hoe je een *practice* correct uitvoert (al zijn er wel verschillen tussen groepen). Het routinematige karakter van *practices* en

de nadruk die practice theory legt op het dagelijks leven, maakt deze theorie geschikt om eten en alles wat daarbij komt kijken te bestuderen.

Practices worden op verschillende manieren bestudeerd, maar vaak wordt teruggegrepen op de zienswijze van Shove en collega's (2012). Zij zien practices als bestaande uit drie elementen: 1) het materiele of tastbare dat nodig is om een practice uit te voeren, 2) de vaardigheden die iemand nodig heeft om een practice uit te voeren, en 3) de betekenis die de practice heeft. Volgens Shove et al. kan een practice alleen worden uitgevoerd als die drie elementen aanwezig, en met elkaar verbonden zijn. Als we autorijden als voorbeeld noemen, dan wordt die practice vormgegeven door 1) auto's, wegen en benzinstations, 2) mensen die auto's kunnen besturen en de verkeersregels kennen, en 3) de betekenis die autorijden heeft, bijvoorbeeld in het gaan van A naar B.

Ook 'eten' is een practice. Dit is echter wel een bijzondere en ook vrij ingewikkelde practice. Eten is namelijk enerzijds een vrij basale, lichamelijke activiteit (iets in de mond stoppen, kauwen en slikken), maar is anderzijds juist erg sociaal: we eten vaak met anderen en het gaat bijna nooit alleen om het lichamelijke aspect (Warde 2016). Bovendien is eten hecht met allerlei andere practices verbonden, zoals koken, boodschappen doen, en afwassen/schoonmaken. Als we willen begrijpen hoe mensen met een migratieachtergrond in Almere eten, moeten we dus verder kijken dan alleen naar de activiteit van het eten zelf. In onze interviews hebben wij dan ook voornamelijk met mensen gesproken over waar ze hun boodschappen doen, hoe of van wie ze hebben geleerd te koken, en wat dat wat ze eten voor hen betekent.

Waar Social Practice Theory normaal gesproken de drie elementen per practice bespreekt (dus: materiaal, vaardigheden en betekenis van eten, van boodschappen doen, en van koken), trekken wij dat in dit rapport uit elkaar. Voor het materiële aspect kijken we alleen naar boodschappen doen en het aanbod dat beschikbaar is; als we vaardigheden bespreken ligt de nadruk op koken, de kennis die nodig is om maaltijden klaar te maken en hoe deze vaardigheid wordt doorgegeven aan de



**Figuur 1:** Per SPT element zoomen we in op één practice

volgende generatie; en als wij het over betekenis hebben, gaat het vooral over de waarden die respondenten verbinden aan verschillende gerechten en maaltijden, en de sociale context waarin deze genuttigd worden. Door per element maar naar één practice te kijken – of door per practice maar naar één element te kijken – doen we Social Practice Theory weliswaar te kort, maar deze indeling helpt ons om de resultaten op een logische manier te presenteren, die beter inzicht geeft in de voedselroutines van onze respondenten. In het volgende hoofdstuk presenteren wij de resultaten op basis van deze indeling.





## 4 Resultaten

### 4.1. MATERIAAL: Boodschappen doen

*“There were only 300 “curry houses” in England in 1950 compared with more than 12,000 now. There were still fewer Indian grocery stores, providing a lifeblood of foods and spices. Finding the right ingredients was always a “quest,” and also made us rely on packages from home. They arrived covered in hessian cloth, stitched at the seams and sealed with red wax, and were filled with staples and treats.”*

**(Raman 2011: pagina 170, origineel)**

*“Er waren slechts 300 "curry houses" in Engeland in 1950 vergeleken met meer dan 12.000 nu. Er waren nog minder Indiase kruidenierswinkels, die een levensader van voedingsmiddelen en specerijen leverden. Het vinden van de juiste ingrediënten was altijd een "queeste", en maakte ons ook afhankelijk van pakketten van thuis. Ze kwamen aan in hennepdoek, dichtgenaaid en verzegeld met rode was, en waren gevuld met basisproducten en lekkernijen.”*

**(Raman 2011: pagina 170, vertaald)**

Voordat mensen kunnen koken en eten, moeten ze doorgaans eerst boodschappen doen (of op een andere manier aan hun eten komen). Wat ze koken en eten, wordt daarom beïnvloed door wat beschikbaar is in de directe of minder directe voedselomgeving. De voedselomgeving nodigt daarmee uit tot specifieke vormen van voedselconsumptie, en maakt andere juist moeilijker. Plekken, in de woorden van Oosterbaan (2021: pagina 255), *“stellen [dus] grenzen aan het gedrag, geven aanwijzingen en openen mogelijkheden”*.

#### 4.1.1. Aanbod

Onze interviews maken duidelijk dat de Almeerse voedselomgeving de laatste twintig jaar erg is veranderd: er is veel meer beschikbaar. Hoewel de meeste respondenten wel één of meerdere producten of ingrediënten kunnen noemen die ze in Nederland/Almere niet kunnen vinden (bijvoorbeeld

bepaalde chilipepers, kebabkruiden of limoenblaadjes), geven ze ook aan dat er meer toko's zijn, dat de toko's een gevarieerder en uitgebreider aanbod hebben, en dat ook supermarkten meer producten van buitenlandse oorsprong aanbieden dan vroeger. De meeste respondenten onderschrijven dan ook grotendeels de stelling van Charlotte, die aangeeft dat je tegenwoordig alles kunt krijgen: vroeger was er ook wel veel te vinden, maar dan moest je naar een andere stad, en de toko in Almere was veel duurder dan tegenwoordig. Daarom ging ze elke maand naar Amsterdam, om groots in te slaan. Nu er meer winkels zijn in Almere, met meer klandizie en winkeliers die inspelen op wat de klanten zoeken, is dat niet meer nodig. Ze zegt: *“Die specerijen, veel waren onbekend voorheen. Maar nu zoals ik zeg, zelfs de Marokkaan heeft het in de toko.”* Maria geeft aan:

*“Ik woon in het centrum en eerst was er inderdaad alleen maar de markt, waar je bijvoorbeeld okro garri kon halen, maar inmiddels kan ik nu al vier toko's opnoemen hier in de stad, in Almere stad, waar ik het kan halen. Dus dat vind ik wel echt een- Wel gewoon fijn, dat je inderdaad niet alleen maar vastzit aan die markt.”* (Maria)

Alleen Kathrin stelt dat ze lang niet alles wat ze zoekt lokaal kan krijgen. Zij is Mexicaanse en kan niet alle Mexicaanse producten die ze zou willen gebruiken vinden in het Nederlandse aanbod. Daarom bestelt ze soms online, al is dat ook niet altijd mogelijk. Haar man is Iraans: ingrediënten uit de Iraanse keuken zijn vaak makkelijker verkrijgbaar. Toch geeft ze aan dat het beter is dan vroeger.

Natuurlijk zijn verwerkte producten die in Nederland verkrijgbaar zijn – boemboes bijvoorbeeld - soms wel van een ander merk dan in het land van oorsprong. Sommige respondenten zweren daarom bij een bepaald merk. Jane koopt bijvoorbeeld specifieke kokosmelk en azijn en zegt tegen haar moeder Irma: *“Ik heb je azijn weer gehaald bij de toko want dat was weer stocked.”* Respondenten zijn verdeeld over de kwaliteit van die producten. Zo geven sommige (maar niet alle) respondenten aan dat ze liever geen Conimex gebruiken omdat dat niet authentiek genoeg is of omdat er te veel ingrediënten in zitten. Go-Tan, een merk dat ook in de Nederlandse supermarkten verkrijgbaar is, wordt als authentiekere beleefd - maar ook niet door iedereen gewaardeerd. Andere respondenten vinden dat soort merken in relatie tot de prijs die je ervoor betaalt nog 'wel prima':

Anna: *“Ik had laatst ook, ik weet niet eens meer waar, maar we hadden haast en ik had echt toen een potje Atjar nodig. Toen moest ik snel de Xenos inrennen (...).”* Bernadette: *“O ja, dat heb je nog hier liggen, dat is Go-Tan volgens mij (...).”* Anna: *“Ik vond het niet lekker. Maar dan kom je*

*iets te kort en dan wil je het toch nog voor op je broodje hebben (...).“ Bernadette: “Ik vond het nog wel meevallen. Ik dacht nog wel, ik vind het nog wel prima voor die prijs.”*

Frank: *“Dat je zegt, het is nu in de bonus, van Go-Tan is dat. Dan hebben ze die emping. Dus dat is natuurlijk niet- Het is wel lekker, maar het is niet-“* Interviewer: *“Hetzelfde als je het zelf maakt.”*

Frank: *“Nee.”*

*“Meestal inderdaad ook van Conimex, maar ik heb ook bijvoorbeeld ook van Plus genomen en dat smaakt ook goed.” (Gaby)*

Ook de kwaliteit van verse ingrediënten als groenten is niet altijd hetzelfde als in het land van herkomst. Jane vertelt bijvoorbeeld dat de mango's die je in Nederland kunt kopen echt niet lekker zijn, en haar moeder, Irma, moest erg wennen aan de bananen in Nederland. Charlotte geeft aan dat het vlees in Nederland anders smaakt.

#### 4.1.2. Toko en supermarkt

Vrijwel alle respondenten doen in elk geval een deel van hun boodschappen bij de toko, al is dit voor sommige respondenten vanzelfsprekender dan voor anderen. Een aantal respondenten geeft aan dat ze de toko willen ondersteunen – omdat ze vroeger zelf een toko hadden en/of een familiebedrijf willen ondersteunen, of omdat ze de toko in leven willen houden voor anderen.

*“Mijn rijst koop ik soms wel bij de Albert Heijn, want dat zijn die Nederlandse zakjes. Maar als ik sojasaus of zo moet hebben dan ga ik wel naar de toko daarvoor. Omdat we vroeger zelf toko's hebben gehad vind ik het zo lullig om die dingen bij de Albert Heijn te kopen en dan koop ik het toch liever daar. Het is wel iets duurder maar je hebt ook meer keuze. (...) Bij de Albert Heijn is het zo massaal allemaal en de toko is toch een beetje, ook voor mensen met een migratieachtergrond, ik heb zoiets van, wat gaan die mensen straks doen als er geen toko's meer zijn?” (Bernadette)*

Anderen komen er duidelijk voor de producten zelf. Ze kopen er bijvoorbeeld producten die in de supermarkt niet te krijgen zijn, producten in bulk, producten die er goedkoper zijn, of producten die er van betere kwaliteit zijn.

*“Pandan, dat kun je niet in de supermarkten krijgen. Dus daarvoor ga ik wel speciaal naar de Oriental. (...) Cassave, dat heb ik wel een paar keer bij de supermarkt gehaald, maar ook een*

*aantal keer bij de [toko] (...) ik vond het veel meer waarde hebben dan bij de supermarkten."*

(Frank)

*"Bij Oriental koop ik een kilo laos of een kilo gemberpoeder of een hele grote zak met lemmetjes [limoen] bladen. Twee kilo ingevroren citroen en laos. En bij de Albert Heijn is het duurder en de kruiden van Albert Heijn die zijn ook niet- Worden ook vaak dus opgepept met zout en weet ik veel wat ze erin gooien."* (Nathan)

*"Ik vind ze daar [bij de Albert Heijn] een beetje duur, dus ik koop meestal bij vijf, vierehalve kilo en dan koop ik die grote zakken. Is economischer, toch?"* (Olivia)

Opvallend is dat veel respondenten meerdere toko's weten te noemen en ook bij verschillende toko's boodschappen doen. De Oriental wordt vaak genoemd, een Aziatische supermarktketen die meerdere vestigingen door het hele land heeft. Ook Gembira, een Indonesische toko in Almere, komt vaak terug. Maar respondenten hebben het ook over de Turkse, de Marokkaanse, de Indonesische en de Surinaamse toko. Die verschillen enigszins in aanbod, en vullen elkaar daarmee goed aan als een supermarkt een specifiek product niet heeft. Net als de Poolse supermarkten uit het onderzoek van Coakley (2010), die niet alleen voor Polen maar ook voor mensen uit andere Oost-Europese of zelfs West-Europese landen waardevol zijn, blijken de toko's uit ons onderzoek dus ook voor mensen met verschillende achtergronden gebruikt te worden.

*"Niet alleen de Surinaamse toko's, de Indonesische toko's, die hadden ook van alles altijd al. Want als je dingen vergelijkt, de groentesoorten zijn bijna hetzelfde, op een aantal na."* (Daisy)

*"En de bijzondere dingen bij de Turkse winkel en ook de Mexicaanse (...). Er is ook een Iraanse winkel."* (Kathrin)

*"Ga ik inderdaad wel vaak naar zo'n Surinaamse, want je hebt hier wel de Oriental (...) Maar die heeft inderdaad dus vaak die lange [okra's]. Echte kleine. Kleine, dikke [heb ik nodig]. Dus dan ga ik naar zo'n Surinaamse toko hier in de stad."* (Maria)

Tegelijkertijd komen alle respondenten óók bij de supermarkt: de meeste respondenten doen er het grootste deel van hun boodschappen. Het aanbod in supermarkten is de laatste jaren een stuk groter geworden, waardoor het gemak van de supermarkt groot is. Toch wordt frequent supermarktbezoek bijna altijd gecombineerd met tokobezoek, al is dat dan minder vaak.

*“Ik koop het bij de supermarkt want het ligt er allemaal. Albert Heijn heeft wat dat betreft alles. Tenzij ik echt specifiek iets zoek dat ik denk- dan ga ik naar een toko.” (Romana / Quirine<sup>2</sup>)*

Omdat alle respondenten ook bij de supermarkt komen, is het bezoek aan de toko vaak een extra stop. Daardoor schiet dat er soms bij in. De toko wordt dan alleen bezocht als er tijd voor kan worden gemaakt of als er iets specifiek nodig is. Toch zijn er ook respondenten voor wie de toko, door het ruime aanbod, gemak biedt.

*“Vroeger ging ik ook echt naar de toko, maar nu kan je alles ook in de supermarkt krijgen. Maar voor de speciale dingen ga ik altijd naar Oriental, toch wel. Oriental heeft van alles, voor het gemak ook. Je kunt in één keer gewoon alles kopen.” (Anna)*

*“Wat je kan halen bij de Albert Heijn, maar de rest wel echt bij de toko en daar ga ik gewoon één keer in de zoveel tijd, ga ik gewoon naar Van Der Made en dan haal ik gewoon alle flessen. Oestersaus trouwens ook.” (Jane)*

Hoewel de meeste respondenten aangeven bijna alles wat ze nodig hebben in Almere te kunnen vinden, valt op dat veel respondenten (ook) naar Amsterdam gaan om ingrediënten te kopen, om groots in te slaan (Nathan: *“Wij houden van bulken. Dus één keer in de maand gaan we naar de Oriental, naar Duivendrecht*), of omdat men dat van oudsher zo gewend is:

*“Ik ga wel echt naar de toko in Amsterdam bij de Makro, dat is de grootste. (...) De meeste toko's in Almere vind ik een slap aftreksel. Het begint misschien nu beter te worden, hoor, maar ik bedoel, ik woon hier al 26, 27 jaar, dus dan- Als ik even die referentie heb van toen, denk ik wel dat je begrijpt dat ik steeds teruggrijp naar de toko in Amsterdam.” (Halina)*

#### 4.1.3. Andere manieren

Naast de toko en de supermarkt zijn er ook andere manieren om aan producten uit het land van herkomst te komen. Net als de eerdergenoemde Mexicaanse bestellen sommige respondenten producten online. Soms nemen ze het zelf mee van een reis (Kathrin: *“Dan hebben we de tas echt heel vol spullen”*). Charlotte laat weten dat ze vroeger familie en vrienden producten uit Suriname liet opsturen, maar dat dat tegenwoordig gelukkig minder nodig is: *“Suriname wordt ook duur en je kan niet steeds familie, vrienden lastigvallen van koop dit voor mij, stuur mij dit, stuur mij dat.”* Irma vertelt dat er

---

<sup>2</sup> Romana en Quirine zijn twee zussen die samen met hun moeder zijn geïnterviewd. Uit de transcripten wordt niet altijd duidelijk of Romana of Quirine iets heeft gezegd.



Filipijnse vrouwen zijn die specifieke Filipijnse producten invoeren en verkopen. Onze bevindingen sluiten daarmee aan bij die van Hammelman (2018), die ook concludeerde dat informele netwerken de autonomie geven om de producten of gerechten te kunnen eten die men wil – ook als die in het formele systeem niet beschikbaar zijn.

Wat ook overeenkomst met de bevindingen van Hammelman, is dat wanneer bepaalde producten te duur zijn, mensen er soms voor kiezen om ze zelf te verbouwen. Drie van onze respondenten – allen van Surinaamse komaf – verbouwen hun eigen Surinaamse groenten. Charlotte verbouwt bijvoorbeeld tajerblad, antroewa, bitawiri en sopropo. Ze weet dan wat ze eet, maar de groenten zijn ook erg duur in de winkel. Ook Olivia vindt die groenten duur om te kopen:

Olivia: *“Alles wat je van Suriname had, kreeg je hier ook.”* Interviewer: *“Maar ook de groenten en zo, was vroeger ook al?”* Olivia: *“Was er, maar duur.”* Interviewer: *“En dat is nu wel goedkoper of is het gewoon goedkoper omdat u het hier in de tuin hebt?”* Olivia: *“Nee, het is- Als je het bij de dinges koopt, is het duur. In de tuin plant ik zelf, dus dan koop, ga je het niet meer kopen, toch?”*

Een enkeling maakt zelf specifieke ingrediënten of krijgt die van anderen. Quirine vertelt bijvoorbeeld dat ze wel eens zelfgemaakt sambal krijgt van de moeder van een vriendin van haar, die ook Indisch is. Toch kwamen dit soort voorbeelden maar heel weinig voor in onze interviews. Dat is verrassend, want Bailey (2017) concludeert bijvoorbeeld dat zelfgemaakte producten vaak van grote waarde zijn voor immigranten omdat ze herinneringen oproepen.

Een andere optie is om producten al bereid te kopen. De partner van Maria gaat bijvoorbeeld wel eens naar Amsterdam om daar eten voor haar te halen bij een Ghanees restaurant. Andere respondenten kopen kant-en-klaar maaltijden bij **warungs**. Vooral bami en nasi zijn gerechten die vaak worden afgehaald, voornamelijk voor verjaardagen of andere feesten: *“We komen niet heel vaak bij elkaar maar als we dan bij elkaar komen of deels bij elkaar komen, er wordt of wat bij de toko gehaald inderdaad”* (Quirine / Romana). Daisy haalt wel eens saoto soep bij de toko om de hoek, of geroosterde kip als ze gasten heeft. Bernadette vertelt over de verse snacks die ze op de pasar malam koopt.

Tenslotte geven sommige respondenten aan dat ze ingrediënten vervangen door andere die wel in Nederland te krijgen zijn. Irma zegt bijvoorbeeld dat ze wilde spinazie gebruikt als ze de bladeren van de chiliplant niet kan vinden. En volgens Daisy is het soms ook niet zo erg als je iets niet kan vinden: *“Dan leer je ook andere dingen eten”*.

Om een idee te geven van wat voor producten zoal worden gekocht door de respondenten hebben we een woordenwolk gemaakt van alle producten die zijn genoemd door de respondenten, bijvoorbeeld in antwoorden op de vragen 'Welke ingrediënten moet je altijd in huis hebben?' of 'Welke ingrediënten zijn moeilijk te verkrijgen?'. De uitkomst is te vinden in Figuur 2. De producten staan groter weergegeven naarmate het in meer interviews is genoemd (N.B. de woorden zijn per interview geteld, niet per respondent). Rijst, knoflook, ketjap en gember kwamen het vaakst voorbij.



## 4.2. VAARDIGHEDEN: Koken

*“Although we set about recreating the food of home, our culinary experiments were not so much about things past as things present. Learning to cook, shopping, and running the house were the mundane activities which gave shape to the modern bodies we now inhabited. They were new performances on an alien culinary stage. Deliberately flaunting dietary laws was an important part of our newly discovered modernity. As time went by, our food became entangled with memories and a sense of what we had left behind or even thought we had lost. However, this only developed as our relationship changed with our home elsewhere and our home of here and now.”*

**(Raman 2011: pagina 171, origineel)**

*“Hoewel we het voedsel van thuis opnieuw wilden creëren, gingen onze culinaire experimenten niet zozeer over het verleden als wel over het heden. Leren koken, boodschappen doen en het huishouden runnen waren de alledaagse activiteiten die vorm gaven aan de moderne lichamen die we nu bewoonden. Het waren nieuwe optredens op een vreemd culinair toneel. Opzettelijk de dieetwetten overtreden was een belangrijk onderdeel van onze pas ontdekte moderniteit. Na verloop van tijd raakte ons voedsel verstrengeld met herinneringen en een gevoel van wat we hadden achtergelaten of zelfs dachten te zijn kwijtgeraakt. Dit ontwikkelde zich echter alleen naarmate onze relatie met ons huis elders en ons huis van hier en nu veranderde.”*

**(Raman 2011: pagina 171, vertaald)**

We weten nu dat de respondenten de producten die ze nodig hebben om in Almere te kunnen genieten van de smaken die zij kennen uit hun herkomstlanden, steeds makkelijker kunnen vinden in de voedselomgeving van de stad. Om met dit ruime aanbod aan producten (materiaal) aan de slag te gaan, zijn echter ook specifieke kennis en vaardigheden nodig. Die bespreken we in deze sectie, waarbij de nadruk ligt op gerechtenkennis en kookvaardigheden en hoe deze worden doorgegeven van generatie op generatie.

### 4.2.1. Koken als hobby of koken als verplichting

De interviews laten grote verschillen zien in de mate van plezier die de respondenten beleven aan koken. Sommige respondenten koken graag uitgebreid en gevarieerd en vrijwel elke dag. Zij zien koken als een rustgevende hobby: *“Voor mij is het ontspanning, ook omdat ik een hectische baan heb. Als ik aan het koken ben, is het een therapie voor mij om tot rust te komen”* (Nathan). Vaak benoemen respondenten dat ze het vooral leuk vinden om voor anderen te koken en te zien of horen dat mensen het leuk en lekker vinden:

*“Als ik het gewoon op mijn gemak kan doen, dan kan ik er wel van genieten. Zeker als ik het zelf heb gemaakt en mensen genieten ervan. Dat vind ik gewoon mooi om te zien.”* (Gaby)

*“Als ik gewoon normaal rijst, kip en groenten doe, dan denk ik gewoon, ik moet mijn gezin een gezonde maaltijd voorschotelen dus dat doe ik dan. Maar als ik echt met die grote gerechten bezig ben dan voelt het wel alsof je kookt voor de saamhorigheid, en kookt om mensen bij elkaar weer te brengen. Want dan weet ik bijvoorbeeld dat mijn broertje komt of mijn zusje, dan denk ik, dan wil ik echt even lekker voor ze koken zodat ze het gevoel hebben dat ze bij hun zus zijn.”*

(Halina)

Anderzijds zijn er respondenten die koken meer als een verplichting of noodzakelijk kwaad zien. Zij koken wel, maar besteden liever niet al te veel tijd aan het bereiden van een maaltijd. Sommige respondenten vertellen dat het niet altijd even gemakkelijk is om te koken voor een huishouden met veel verschillende eetwensen, zoals wanneer kinderen bepaalde dingen niet lusten of wanneer niet iedereen op hetzelfde tijdstip eet. (Ook Nicolaou en collega's (2009) concluderen dat Marokkaanse en Turkse Nederlanders in de dagelijkse praktijk vaak verschillende gerechten koken: meer traditionele gerechten voor de volwassenen en westers voedsel als friet en lasagne voor de kinderen.) Tot slot vindt een aantal respondenten dat koken veel tijd en moeite kost. Dit is in lijn met de bevindingen van Brons en collega's (2020) die schrijven dat het hebben van betaald werk tijd concurreert met tijd die nodig is om uitgebreid te koken. Dat kan een reden zijn om het *from scratch* leren maken van bepaalde gerechten uit hun eetcultuur uit te stellen of er überhaupt niet aan te beginnen, en eerder te grijpen naar een kant-en-klaar of afhaaloptie.

*“Af en toe maak ik wel wat gerechten maar niet dat ik echt Indisch, zo van, ik ga de hele dag in de keuken staan. Ik zou het wel willen maar ik heb er gewoon geen tijd voor.”* (Quirine / Romana)

*“Eigenlijk hangt het koken af van de tijd die je hebt. Want ook toen tijdens de corona, toen in het begin, toen hebben we 's avonds verse erwtensoep gemaakt, echt vers.”* (Bernadette)

We kunnen geen patroon ontdekken in de verschillende generaties en wie wel of niet van koken houdt. Enthousiasme voor koken slaat niet automatisch over op kinderen. Zo legt Frank uit dat zijn moeder die passie niet van haar moeder heeft overgenomen: *“Mijn moeder was ook gewoon gedemotiveerd om überhaupt eraan te beginnen, want dan had ze iets gemaakt en dan was mijn oma heel erg kritisch.”* Tegelijkertijd zien we ook dat sommige respondenten uit de tweede generatie een passie hebben ontwikkeld voor kokkerellen terwijl ze dat van thuis niet hebben meegekregen. Frank, zoon van de moeder uit de vorige quote, zegt bijvoorbeeld: *“Eerst hobbymatig, toen zijn we er ons ook wat meer in gaan verdiepen. Ook natuurlijk wel interesse vanuit de roots, toch wel nieuwsgierig, hoe deed mijn oma*



het? Met andere gerechten koken, wat gebruikte ze daarvoor?” Al slaat het soms een generatie over, passie voor koken en/of eten wordt wel graag gedeeld en besproken als familie bijeenkomt (zie meer in deel 3.3). Ook partners grijpen daarbij hun kans om bij te leren:

*“Maar als zij [oma] kwam, dan wist je het zeker, [partner van Gaby] was er. En dan stond hij te kijken. En mijn oma vond het gewoon vreselijk leuk om hem dus dingen te laten zien en dingen te leren, dus hij heeft heel lekker Indisch leren koken. Veel beter dan dat ik het ooit heb kunnen leren.” (Gaby)*

Ook andere respondenten geven aan dat hun partners vaker in de keuken staan dan zichzelf. Het viel ons daarbij op dat bij heteroseksuele stellen vaak naar voren kwam dat niet (alleen) de vrouw, maar juist ook de man regelmatig achter de pannen staat. In de literatuur (o.a. Chapman en Beagan 2013; Kwon en Adams 2021; Marte 2012) lezen we dat met name bij eerste generatie immigranten de meeste zorgtaken, waaronder koken, door vrouwen worden uitgevoerd. Dat lijkt in ons sample dus minder op te gaan. Wel zien we dat er veel naar moeders, oma's en andere vrouwelijke culinaire rolmodellen wordt verwezen als het gaat over het eten dat men vroeger voorgeschoteld kreeg, en van wie men heeft leren koken. Nathan laat desalniettemin weten dat kookvaardigheden in zijn geval ook via de mannelijke familielijn worden doorgegeven:

*“Als je een Surinaamse man tegenkomt en hij zegt, ik kan niet koken, dan liegt hij, want het zit in onze opvoeding. Omdat, wij zijn dus opgegroeid van, als je vrouw ziek is, dan moet je kunnen koken voor haar. Dus het zit in mijn opvoeding. Mijn vader was een goede kok, die heeft me alles geleerd. Dus vanaf zes jaar stond ik aan de pannen samen met mijn vader en die heeft me alle basis geleerd van hoe je moet koken. En dat heb ik dus toen verder uitgebreid door te experimenteren op latere leeftijd en zo.” (Nathan)*

#### 4.2.2. Uit verschillende keukens leren koken

Veel respondenten hebben van familieleden leren koken. Ze keken mee toen ze jong waren, gaan experimenteren met soortgelijke producten en nemen contact op als iets niet lukt of wanneer ze een recept nodig hebben. Ze realiseren zich (soms te laat) dat ze echt bij die ene persoon moeten zijn als ze een bepaald gerecht willen kunnen namaken:

*“Maar ik wil het wel kunnen. Want als zij er straks niet meer is dan moet ik het ook zelf kunnen, snap je? En dat heb ik bijvoorbeeld bij mijn oma. Want mijn oma die leeft al heel lang niet meer,*

*maar die maakte kip en bij god, ik ben nog steeds niemand tegengekomen die het zo maakt. En daar heb ik echt spijt van, dat ik denk van, had ik maar opgelet als ze aan het koken was van wat ze nou in die kip deed. Want ik kan gewoon niet die kip maken op de manier als zij het maakte.”*  
(Halina)

*“Ik kook zelf geen Filipijns omdat ik [dat bij m’n moeder eet]. Maar laatst kwam een beetje het besef indalen, dat ik dacht, er gaat ook een tijd zijn waarin mijn moeder er straks niet meer is en hoe moet ik dan- (...). Want ik kan het wel aan mijn Filipijnse vriendin vragen, maar het gaat niet hetzelfde zijn. Zij komt uit een heel ander deel van de Filipijnen.”* (Jane)

Behalve recepten voor specifieke gerechten, laten verschillende respondenten weten van hun (voor)ouders te hebben geleerd om te koken op gevoel:

*“Ik denk dat het bezieling is. (...) En het moment dat je gaat twijfelen dan kom je uit die energie, maar als je gewoon denkt van, ik ga het doen en ik doe het gewoon, ik heb de- Ik weet ongeveer, ik heb dit en dit nodig, maar hoeveel dat weet ik niet. Als je dan gewoon in die bezieling gaat dan weet je precies hoeveel eetlepels poeder van dit je nodig hebt, hoeveel theelepeltjes dat, hoeveel- Dan gaat het gewoon op gevoel, snap je?”* (Halina)

*“[Tegen haar dochter] Dus met [jouw] papa maak ik altijd een grapje, you have to listen to your ancestors. Want wanneer weet jij dat het genoeg is? Dan zei ik altijd ‘my ancestors, I just listen to my ancestors whispering, that’s enough.’ (...). Dan zegt hij, maar ik heb geen ancestors. Dat weet ik, ze kunnen niet koken. (...) Sommige mensen koken op gevoel, sommige mensen koken op recept.”* (Irma)

Overigens worden bepaalde gebruiken en vaardigheden die minder gangbaar of nodig zijn in de Nederlandse context bewust niet overgenomen door de volgende generatie. Het zelf slachten en/of plukken van dieren is daar een goed voorbeeld van. Maria vertelt over haar vader: *“Ik heb wel begrepen dat dat zijn eerste buiten-Ghanareis was, dus dat hij [vader Maria] bijvoorbeeld ook net met mijn moeder ging, dat hij [in Nederland] een eend wilde doodmaken om er eten van te maken en dat mijn moeder zei, dat doen wij niet hier, dat kan niet. En toen zat hij ook zo van, maar dan laat je dat dus gewoon lopen?”* Verschillende respondenten (o.a. Anna, Bernadette, Charlotte, Nathan en Maria) zijn ook afgestapt van het eten van bepaalde typen (orgaan)vlees die in hun eetcultuur juist heel gebruikelijk of feestelijk zijn. Verder geeft Jane, dochter van Irma, aan dat zij zich regelmatig verbaast over de hoeveelheid koolhydraten die in de Filipijnse eetcultuur worden genuttigd (grote hoeveelheden hapjes, *meal combos*

en *carbs on carbs*). Haar moeder eet bijvoorbeeld wel eens mie en rijst naast elkaar. Jane vindt dat absoluut “*niet oké*”. De omstandigheden waarin iemands voorouders zijn opgegroeid kunnen tot slot van invloed zijn op hoe die koken. Hun kinderen, opgroeiend in andere omstandigheden, willen dat niet altijd overnemen:

*“Waarschijnlijk omdat mijn vader arm is opgegroeid, dat hij heel veel ingrediënten en de manier waarop hij eet en zijn eten ook maakt, allemaal met de bedoeling dat iets lang houdbaar is. (...) Dat deed mijn stiefvader ook trouwens, van vlees, dat wordt zo veel gekookt, gebakken, dat je gewoon denkt- Je tanden breken gewoon af. Zodat inderdaad alle bacteriën die erin zaten in ieder geval toch wel dood zijn.” (Maria)*

Eén respondent (Paula) geeft aan dat ze zodra ze in Nederland kwam direct Nederlandse kookles kreeg en enkel nog Nederlandse maaltijden kookte voor haar man (die niet goed tegen heet eten kon), en later kinderen. Haar kinderen (Romana en Quirine) hebben daardoor pas later, via vrienden, schoonfamilie en internet, echt kennisgemaakt met in dit geval de Indonesische keuken. De meeste respondenten geven aan dat ze het juist wel belangrijk vinden om hun keuken door te geven aan hun kinderen. Bij het ene kind gaat dit makkelijker dan bij het andere. Vooral jonge kinderen lusten niet altijd alles. In verschillende interviews komt naar voren dat kinderen die het huis uit zijn meestal gevarieerder, dat wil zeggen uit meer verschillende keukens, gaan koken dan hun ouders, vooral als hun partner niet dezelfde culturele achtergrond heeft. Wanneer ze op bezoek komen vragen ze hun ouders dan juist om traditionele gerechten klaar te maken die ze kennen van vroeger.

*“Mijn jongste kookt, die is meegegroeid in de keuken bij mij. Dus die kan dus ook een aantal Surinaamse gerechten maken, bijvoorbeeld een cassavesoep, die vindt hij lekker, die maakt hij. Maar ook diverse gerechten vanuit de integratie van Creolen, Hindoestanen, Javanen, de Chinezen. Dus die gerechten maakt hij ook. (...) Dus ik heb het al doorgegeven. En de oudste die heb ik ook meegenomen, maar die vindt het niet leuk en zegt, ik kan niet koken.” (Nathan)*

Naast de kennis en kunde van familieleden maken de respondenten ook veelvuldig gebruik van andere kanalen, waaronder kennissen, kookboeken en YouTube. Irma had nog niet geleerd te koken toen ze naar Nederland verhuisde, en viel kilo's af in de eerste maanden:

*“Dus ik belde huilend [naar huis]. Je moet leren koken, het is niet anders. Of moet je terug? Ik denk, ik kan niet terug. Dus ik kreeg van haar een boek, heel simpel. Die heb ik nog wel, valt al uit elkaar. En daar heb ik al mijn basis- En toen ontdekte ik dat ik best wel goed kan koken.” (Irma)*

*“Toen mijn moeder niet meer leefde, toen heeft een oude dame, een moeder van een vriendin, die wilde het zo graag aan iedereen leren maar haar kinderen wilden het niet. Toen zei ik, o, ik wil wel. Dat vond ze zo leuk dus toen heb ik geleerd van haar ook.” (Anna)*

*“Soms heb ik eens zin van, ik heb trek in Italiaanse pasta. Dan heb ik alle kruiden in huis en ik heb alles in de vriezer en dan maken we een pasta. En als ik niet weet hoe je dat moet maken, dan ga ik naar YouTube toe en dan zoek ik een oud Italiaans vrouwtje. Dat kan nooit misgaan, toch? Een oude, Italiaanse mama, schitterend ding. En die legt dan haarfijn uit hoe je dus een authentieke Italiaanse pasta moet maken.” (Nathan)*

Zoals blijkt uit de laatste quote, koken de respondenten niet alleen uit de keuken van hun (voor)ouders en de Nederlandse keuken, maar proberen ze ook allerlei andere keukens uit. Bijvoorbeeld omdat ze daar op vakantie zijn geweest, of gewoon uit nieuwsgierigheid. Zo probeert Halina uit Suriname wel eens een Knorr wereldgerecht (het pakje met roti laat ze uiteraard staan). Dit is niet verrassend: in Nederland is het vrij gebruikelijk om inspiratie op te doen uit andere keukens. Uit een eerdere studie van het lectoraat Stedelijke Voedselvraagstukken komt naar voren dat met name Aziatische en Mediterrane keukens, maar ook keukens die immigranten hebben meegebracht naar Nederland, erg populair zijn zowel thuis als in de horeca (Smaal en Veen 2023). Ditzelfde zien we dus bij een groot deel van de respondenten. Zij vinden het fijn als er veel variatie zit in het weekmenu; ook vinden ze het belangrijk veel groenten te eten. Tot slot geven de respondenten Nederlandse maaltijden regelmatig een twist, bijvoorbeeld door sambal door de stampot te doen, of krijgen typisch Nederlandse groenten een plek in een gerecht uit het herkomstland van de respondent.

Toch is het wel zo dat waar in Nederland veel wordt gesproken over het AGV-tje (aardappels-groente-vlees), RGV (rijst-groente-vlees) voor Halina, en vele respondenten met haar, de basis is. Bernadette beaamt:

*“Ik eet wel iets breder maar uiteindelijk ga ik toch meestal terug naar rijst. Dat is gewoon makkelijk. Dus ik ga niet allemaal zo pasta ofzo lopen maken of een patatje nemen. Dat is toch wel meestal inderdaad rijst.” (Bernadette)*

Bernadette geeft ook een leuk voorbeeld van hoe aangeleerde vaardigheden een rol spelen bij het koken van rijst:

*“Ik kan niet rijst in de pan koken bijvoorbeeld, want ik ben altijd die rijstcooker gewend, van kleins af aan. En toen kwam ik een keer bij vrienden thuis en iedereen dacht dat ik wist hoe ik rijst moest maken, maar ik kon alleen maar met die rijstcooker.” (Bernadette)*

Wat voor gerechten de respondenten zoal koken is te vinden in Figuur 3. In hoe meer interview-transcripten het gerecht is genoemd, hoe groter het staat weergegeven in de woordenwolk. De grote winnaar is het gerecht pom, een Surinaamse ovenschotel op basis van tajer, dat in vijf interviews de revue passeerde.



### 4.3. BETEKENIS: Eten

*“With my English friends at school, and our cosmopolitan and unconventional lifestyle at home, I had a nebulous sense of self in me, and was quite content. I was happy to travel between several worlds but settle in none. But suddenly that was not enough. I needed to be Indian, to set myself apart from an idea of ‘Britishness’ I did not like. Food helped me make that divide.”*

**(Raman 2011: pagina 179, origineel)**

*“Met mijn Engelse vrienden op school, en onze kosmopolitische en onconventionele levensstijl thuis, had ik een diffuus zelfbeeld en was ik best tevreden. Ik was blij dat ik tussen verschillende werelden kon reizen, maar me in geen enkele wereld hoefde te vestigen. Maar plotseling was dat niet genoeg. Ik moest Indiaas zijn, om me af te zetten tegen een idee van ‘Britsheid’ dat me niet beviel. Eten hielp me die scheiding te maken.”*

**(Raman 2011: pagina 179, vertaald)**

Respondenten hebben goede redenen om moeite te steken in boodschappen doen en koken. Eten heeft namelijk behalve nutritionele voedingswaarden ook een sociale betekenis. In dit deel kijken we in het bijzonder naar de zintuigen, herinneringen en emoties die worden geprikkeld bij de respondenten wanneer zij eten uit de keuken waar ze mee zijn opgegroeid en hoe ook de context (plaats, gelegenheid en gezelschap) van invloed is op die eetervaring.

#### 4.3.1. Familie, gemeenschap & identiteit

*“Weet je nog, mama maakte het zo”* (Olivia). In het vorige deel over koken kwamen familieleden al veelvuldig ter sprake. Ook samen eten wordt door veel van de geïnterviewden gezien als een familieaangelegenheid. Saamhorigheid, warmte en gemeenschap zijn voor veel respondenten verankerd in hun voedselcultuur. Bepaalde producten, geuren of gerechten roepen die gevoelens bij hen op (Maria: *“Dan is het ook gewoon de geur en gewoon letterlijk het warme gevoel- Dat roept bij mij wel blijdschap op”*) en herinneringen aan vroeger (Charlotte: *“Dan denk ik aan mijn kindertijd, toen mijn moeder het klaarmaakte”*, en Irma: *“Kijk, dit bijvoorbeeld, java appel. Dat is ook hier niet te krijgen. Ken jij die? Dat is ook heel lekker. Gingen we met mijn broer dat altijd bij de burens stelen.”*). Over dit soort nostalgische gedachtes en gevoelens lezen we ook veelvuldig in de wetenschappelijke literatuur. Volpato et al. (2022) en Weller en Turkon (2015) schrijven dat de keuze om bepaalde gerechten te eten, te delen of te bereiden mensen helpt herinneringen aan familie, vrienden en achtergebleven plaatsen op te halen. Door voedsel te eten dat ze met hun thuisland associëren kunnen mensen banden onderhouden, ondanks de grote afstand in ruimte (en tijd).

*“Ook herinnering aan vroeger. De goeie ouwe tijd, je jeugd, je herkenning, nostalgie maar ook, hoe noem je dat, omdat je zo erin vertrouwd bent dat je dus ook, hoe zal ik het omschrijven? Het*



*is zo vertrouwd dat je eigenlijk niet meer zonder kan. Ik kan wel zonder pasta maar niet zonder mijn rijst. Want dat is zo, dat zit gewoon in je. Dat is gewoon onderdeel van jezelf. Want als ik me een beetje niet lekker voel dan wil ik ook heel graag rijst.” (Anna)*

Voor Irma geldt ook dat eten deel uitmaakt van haar identiteit:

*“Voor immigranten is het grootste gevaar, dat je jezelf verliest. Maar als ik kook, dan weet ik wie ik ben en niemand kan je wat maken. Dan ben jij- Dan sta je- Je bent jezelf. Dan sta je het sterkst, als je weet wie je bent en waar je vandaan komt.” (Irma)*

Ook haar dochter, Jane, geeft aan hoe trots ze is op de Filipijnse eetcultuur en hoe Filipijns ze zich voelt als ze bepaalde gerechten eet. Identiteit komt echter weinig ter sprake in de andere interviews. Tussen de regels door lezen we wel dat respondenten zich vaak zowel verbonden voelen met Nederland, als met het land van hun voorouders. Sommige respondenten gaan nog regelmatig terug naar hun herkomstland (of hebben de wens om dat te doen). Politieke spanningen, persoonlijk leed of vernederlandsing kunnen er echter ook voor zorgen dat respondenten interesse in het land verliezen. Toch geldt ook voor die respondenten dat ze nog wel graag gerechten eten uit hun moeder- of vaderland, vooral bij familiegelegenheden. Frank denkt hardop na over de vraag: *“...wat verbindt nou mij met mijn roots? En dat is niet het geloof, niet de taal. Het is eten.”*

#### 4.3.2. Speciale gelegenheden

Sommige gerechten uit het land van herkomst hebben een speciale betekenis omdat ze gegeten worden bij speciale gelegenheden, zoals feestdagen of persoonlijke gebeurtenissen. Veel respondenten noemen vooral gelegenheden waarbij veel mensen bij elkaar komen als evenementen waarbij speciale gerechten worden bereid of afgehaald. Dat zijn bijvoorbeeld gerechten die veel tijd kosten om te maken en daarom minder geschikt zijn voor ‘normale’ dagen, zoals de pom:

*“Met verjaardagen, met gedenkdagen, zoals oudjaar, is er pom, want het kost veel werk en je moet het met zijn velen op kunnen maken. Als je een pom maakt alleen voor jezelf dan gegarandeerd is hij maanden in de diepvries. Dat is niet iets wat je iedere dag gaat eten.”*  
(Charlotte)

Anderen geven aan dat ze voor dit soort familiebijeenkomsten bami of nasi afhalen bij een warung, of dat ze een ander gerecht klaarmaken dat geschikt is voor veel mensen:

*“Als één van de kinderen jarig is, bestel ik een nasi of een bami.” (Eva)*

*“De familie is groot, dus dan eten we altijd Indisch. Lekker makkelijk. Dus sowieso één keer dan wel twee keer in de maand, is er dan een verjaardag, dus dan eten we het. (...) Maar ook gemak, gewoon een grote pan klaarmaken, we halen al die dingetjes, een smoor et cetera, dat halen we allemaal bij de toko. Sommige dingen doen ze dan wel zelf, bepaalde dingen, maar ook lekker makkelijk.” (Frank)*

Sommige gerechten horen gewoon bij een verjaardag of ander feest:

*“Bij mijn verjaardag heb ik standaard altijd rijst, rendang en onze ajam roedjak voor mijn vrienden. En spekkoek altijd.” (Bernadette)*

*“Nasi kuning is echt het feestgerecht.” (Gaby)*

*“Als we een feestje hebben en er is pom, pastei en saoto soep en dan met rijst en kousenband, dat is gewoon echt een feestmaaltijd of zo. Slaat helemaal nergens op, maar dat is echt typisch wat bij een feest hoort voor mij.” (Halina)*

Evenzo zijn er ook gerechten die juist bij een overlijden horen. Daisy geeft aan dat dat in de Creools-Surinaamse gemeenschap vaak ‘makkelijke’ gerechten zijn, zoals een krentenbol met kaas, of een broodje bakkeljauw of moksi alesie. Irma, van Filipijnse afkomst, stelt juist dat er bij een overlijden, net als bij een trouwerij, uitgebreide maaltijden worden gekookt. Maria, tenslotte, vertelt dat er bij haar eerste menstruatie slingers en dure cadeaus waren, maar ook veel Afrikaans eten. Ook bij de eerste verjaardag van haar kinderen werd uitgebreid gekookt.

In bovenstaande voorbeelden gaat het over bijeenkomsten waarop veel mensen bij elkaar komen. Bepaalde gerechten zijn dan passend omdat ze makkelijk zijn, of feestelijk, of iemand eer bewijzen. Het precieze gerecht lijkt minder belangrijk. Veel respondenten geven aan dat ze daarnaast weinig specifieke gebruiken of gerechten hebben rondom bijzondere gelegenheden. Toch zijn er een paar uitzonderingen. Vooral Kathrin, van Mexicaanse afkomst, vertelt dat er specifieke gerechten worden gegeten met Oud & Nieuw, Kerst, Pasen, de Dag van de Doden, en de Mexicaanse onafhankelijkheid. Haar dochter – Lea – kent deze feestdagen dan ook allemaal. Irma stelt dat er bij een verjaardag langwerpig voedsel hoort, zoals spaghetti. Maria, die een Ghanese achtergrond heeft, heeft geleerd met één hand te eten, en voor een verjaardag die ze in Ghana vierde werd traditioneel een geit geslacht. Halina, tenslotte, vertelt:

*“Als meisjes voor het eerst zijn gaan menstrueren is het in Suriname gebruikelijk dat je een ei voor ze kookt, want ei staat voor vruchtbaarheid. En je geeft ze een klein shotje van een gingerwine.”*  
(Halina)

Bijeenkomsten waarbij iets te vieren is worden dus vaak voorzien van maaltijden, en daarnaast zijn er enkele gerechten die bij een heel specifieke gebeurtenis horen. Maar sommige respondenten geven aan dat eten vroeger een rol speelde in meer gebruiken. Zo vertelt Halina dat binnen het winti geloof wordt gezegd dat je moet “eten voor je ziel”. Oudere vrouwen die niet meer menstrueren maken specifieke gerechten die symbool staan voor bepaalde winti’s die dat lekker vinden. Mensen doen dat om hun voorouders te eren. Maar: *“Ik ken niemand die dat nu nog doet. Tenminste, mensen doen het nog wel, maar niet in mijn omgeving”*. Charlotte geeft aan dat er vroeger rijsttafels werden geserveerd bij de geboorte van een kind, maar dat dat nu niet meer gebeurt. Daisy laat weten dat pom en pastei, de ‘verjaardagsgerechten’, tegenwoordig ook iets ‘voor alledag’ zijn geworden.

Ook op persoonlijk niveau kunnen gebruiken veranderen, of niet per se gelinkt zijn aan de culturele achtergrond. Zo vertelt Frank dat zijn moeder met kerst wil gourmetten. En wanneer Romana en Quirine vertellen over het eten dat zij klaarmaken of bestellen wanneer ze met een grote groep zijn, blijkt dat dat niet per sé Indisch hoeft te zijn:

*“We komen niet zo vaak bij elkaar maar meestal als er een paar komen dan, of je kookt of je haalt wat. Of je gaat ergens- Dan is het toch wel, het kan ook afhaal Chinees zijn of oriëntaals. (...) We zijn ook weleens naar zo’n sushirestaurant geweest, zo’n all you can eat. Maar wij eten eigenlijk gewoon wisselend, het kan Indisch zijn.”* (Quirine / Romana)

Net zo vertelt de vrouw van Nathan die bij het interview aanwezig is, hoe Nathan kerstmaaltijden klaarmaakte. Surinaamse gerechten spelen daar een rol in, maar er klinken in haar verhaal ook andere persoonlijke elementen door:

*“Hij maakte standaard een schapenbout. (...) En dan eend en kip en allemaal Surinaamse gerechten en dan werden vrienden en familie uitgenodigd. En onze tafel was te klein, dus dan hebben we de deuren uit de sponningen gehaald en dan had je dus een tafel waar je met zijn twintigen aan kon.”* (Vrouw van Nathan)

### 4.3.3. Eten hier en daar

We zagen dat eten uit iemands land van herkomst of verbonden met iemands culturele achtergrond van grote betekenis is voor veel respondenten. Die bevinding wordt gestaafd door andere onderzoeken. De respondenten uit het onderzoek van Nicolaou en collega's (2009), die Nederlanders van Turkse of Marokkaanse komaf interviewden, spraken ook over het belang van smaak en specifieke kruiden en ingrediënten. Die specifieke smaken bevestigen hun identiteit en een connectie met hun thuisland. Het grote belang dat aan de gerechten en smaken wordt gehecht zou kunnen verklaren waarom veel van onze respondenten zeggen dat dezelfde gerechten in Nederland toch anders (vaak minder) smaken. Gaby verwoordt dat heel mooi, en ook Maria zoekt de verklaring niet zozeer in het eten zelf:

*“Het is eigenlijk net zoiets wanneer iemand komt te overlijden en die is tijdens zijn leven eigenlijk niet echt een lieverdje geweest, maar als die persoon is overleden, dan is het opeens een heilige geworden. En dat heb je met eten ook, denk ik.” (Gaby)*

*“Het is het net niet en misschien is het inderdaad ook echt, wat ik al zei, dat het de hele ambiance eromheen is, dat je inderdaad gewoon lekker in de zon en gezellig. Dat is toch anders dan dat je hier in de regen... Dus misschien dat dat inderdaad ook meetelt aan de smaak.” (Maria)*

Irma stelt duidelijk dat er weinig verschil zit tussen hoe voedsel hier smaakt, en hoe het daar smaakt, en Halina is het daar mee eens:

*“In de basis [verschilt het] niet. Kijk, een aantal dingen wat ik anders vond, maar dat hangt er ook weer vanaf waar je het koopt, is.. Ik had een keer bami gegeten daar en toen hadden ze andere noedels gebruikt. En toen dacht ik van huh. Maar deze noedels zie je hier ook wel, hoor, maar daar maken we die bami niet mee. Maar dat was toevallig, denk ik. (...) Maar voor de rest, de saoto proeft hetzelfde als hier. Ook [in Nederland] heb je verschil, hangt er vanaf waar je saoto haalt. Maar het is niet dat de saoto in Suriname lekkerder is of zo.” (Halina)*

Toch ervaren de meeste respondenten wel een verschil. Eten uit andere landen wordt in Nederland vaak als minder smakelijker of authentiek gezien. Dat sluit aan bij de bevindingen van Coakley (2013): de Polen uit haar onderzoek vonden het fruit en de groenten in Ierland niet smaken zoals het hoort, of vonden ze smakeloos. Sommige respondenten kunnen er niet echt de vinger op leggen, waarom dat zo is:

*“Net of die ketjap anders proeft. Het eten van Suriname smaakt ook anders, maar het is hetzelfde. Want als ik daar bij mijn zus ben en ik kook daar, vind ik zelfs dat mijn bruine bonen*

*anders smaken dan wanneer ik ze hier kook. Maar het kan zijn, kijk, ik houd van bepaalde kruiden te zetten in mijn eten, mijn zus heeft niet alle kruiden.”* (Olivia)

*“De authentieke manier van bereiden, het smaakt gewoon anders, de kruiden, het is totaal anders. Het is hetzelfde, dezelfde groente, dezelfde kip en zo, maar het is gewoon, het smaakt heel anders. Ik weet niet of het door het klimaat komt of zo, vraag me niet..”* (Charlotte)

Anderen geloven dat de smaakverschillen komen doordat de ingrediënten in het land van herkomst verser zijn. Zo geeft Eva aan dat de gerechten in Suriname “supervers” zijn, Charlotte dat de kip er verser wordt geslacht, dat het rundvlees lekkerder is en de groenten er sterker smaken, en Nathan dat alles in Suriname lekkerder is, onder andere doordat er veel ijzer in de grond zit en doordat je verser kunt eten:

*“Je proeft het verschil. Ook de zon. En je hebt seizoenen van bepaalde vruchten die dan ook bloeien. Als je ze hebt, heb je ze vers uit de boom. Dus het is een beleving van smaken, maar ook geuren.”* (Nathan)

Weer andere respondenten suggereren dat gerechten in Nederland worden aangepast aan de “Hollandse smaak” (Daisy) of dat ze vooral commercieel zijn bereid:

*“Als ik hier soms Indonesisch haal, dan zie je ook dat het snel en simpel bereid is omdat het gewoon snel verkocht moet worden. Bijvoorbeeld als ik een nasi haal, daar zit tegenwoordig alleen maar sambal oelek doorheen, voor de rest niks. (...) Die authentieke smaken mis ik hier soms wel hoor. Dat je echt stukjes kruiden of zo, een stukje laos of een stukje sereh, dat mis ik toch altijd.”* (Bernadette)

Vaak wordt gesteld dat het eten in Nederland minder pittig of kruidig is. Gaby vindt het eten in Nederland zachter, en de dochters van Paula geven aan dat de maaltijden die in het Nederlandse woonzorgcentrum werden gekookt voor hun moeder te flauw zijn, en dat de authentieke smaak mist.

*“Maar ik vond het nog vrij, af en toe wat flauw dat ik dacht van, het is soms wel, soms niet. (...) De authentieke smaak zat er niet genoeg in. (...) Ik vind de pastei, de hete is dan lekkerder maar het is net niet de pastei, ik mis iets in die pastei, ik weet niet wat. Maar omdat het heet is, heeft het dan wat meer smaak.”* (Quirine / Romana)

Overigens zijn er ook respondenten die vraagtekens zetten bij de kwaliteit van voedsel uit het land van herkomst. Sommigen vinden het eten in het land waar zij of hun (groot)ouders vandaan komen bijvoorbeeld niet altijd even veilig. Anna geeft aan dat haar broer in Indonesië een voedselvergiftiging

heeft opgelopen door een ijsje: *“Dat soort dingen eet ik daar niet meer”*. Olivia vindt het vlees in Suriname wateriger dan in Nederland, en Irma stelt dat de kwaliteit van het eten in de Filipijnen minder is dan hier. Bovendien is het eten niet altijd zo gezond. Er worden veel koolhydraten gegeten en het kan erg zoet en vet zijn. Zelf is ze die Filipijnse smaak een beetje verleerd, al is het ook comfort food.

Tenslotte leeft bij veel respondenten het gevoel dat er in Nederland anders naar eten wordt gekeken en dat er anders mee wordt omgegaan. Olivia stelt simpelweg: *“Surinamers houden van eten”*, en Anna vertelt dat mensen in Indonesië met *“meer liefde en passie koken”*, en dat de *“saamhorigheid beter”* is. Maria vertelt dat in de Ghanese cultuur *“alles wordt gevierd met eten”*. Ook Jane geeft aan dat eten een belangrijke rol speelt in de Filipijnse cultuur en dat bijeenkomsten vaak geconcentreerd zijn rondom eten: *“Er is geen onderscheid tussen, volgens mij, meer een verjaardag of gewoon dat je met een paar mensen bent, want het is gewoon altijd all out”* (Jane). Andere respondenten delen dit idee:

*“Als ik aan Indische mensen denk, dan denk ik - buiten het eten dan – aan hartelijkheid, aan eensgezindheid en warmte. Dat soort dingen. En natuurlijk ook eten. Want zeker als er wat te vieren valt, dan lekker eten natuurlijk.”* (Gaby)

*“Eten is een way of life voor de donkere, getinte, gekleurde mens. Het is de gezelligheid eromheen, je zit er met zijn allen en je eet en er moet altijd wat te eten zijn wanneer je zo met elkaar zit. Het is geen koekje of een kopje koffie alleen.”* (Daisy)

De centrale rol die eten in veel culturen speelt wordt tegenover de Nederlandse eetcultuur gezet. In hun gesprek komen Irma en Jane tot de conclusie dat hoewel stampot best lekker is, Nederlanders vooral eten om te overleven, terwijl Filipijnse mensen eten voor de gezelligheid. Jane geeft aan dat ze ook trots is op dat belang van eten:

*“Ik had het hier met een Filipijnse vriendin over. Over hoe trots we zijn op Filipijns eten, maar vooral onze eetcultuur als in, alles is gewoon heel erg gecentreerd rondom eten. (..) We eten graag, we koken graag samen, we hebben het graag over eten en ik denk ook dat er heel veel geschiedenis achter schuilt. Dus echt meer de culinaire waarde ook.”* (Jane)

Tegelijkertijd zijn er ook twee respondenten die de verschillen in eetcultuur juist anders zien: Anna, die al aangaf dat mensen in Indonesië gepassioneerder koken, stelt ook dat eten in Nederland meer gebruikt wordt om iets te vieren. Daardoor is het luchtiger, en *“alles wat er omheen zit is belangrijker dan het eten”*. Gaby deelt die mening en stelt dat eten in Indonesië meer noodzaak is.



## 5 Conclusie

*“We no longer had a straightforward narrative of ‘here’ and ‘there’. For us, home became more liquid, a shifting reservoir of our hopes, desires and dreams. Home was most often evoked listening to Indian music, and through the visceral pleasures of preparing and eating Indian food. The heady smell of lentils cooking on the stove, redolent with salt and spice, and sour with tamarind; this was home.”*

**(Raman 2011: pagina 168-169, origineel)**

*“We hadden niet langer een eenduidig narratief over 'hier' en 'daar'. Thuis werd voor ons vloeibaarder, een wisselend vat van hoop, verlangens en dromen. Thuis werd het vaakst opgeroepen door te luisteren naar Indiase muziek en door het diepgewortelde genot van het bereiden en verorberen van Indiaas eten. De bedwelmende geur van linzen die koken op het fornuis, doordrenkt met zout en kruiden, en zuur van de tamarinde; dat was thuis.”*

**(Raman 2011: pagina 168-169, vertaald)**

Dit onderzoek is gebaseerd op interviews met 18 respondenten met een migratieachtergrond: zij, of hun ouders (en in een enkel geval hun grootouders) zijn vanuit verschillende landen naar Nederland gekomen en wonen in Almere, of hebben daar lang gewoond. Allemaal hebben ze ervaring met meerdere eetculturen. Wonende en al dan niet opgegroeid in Nederland hebben zij te maken met de Nederlandse eetcultuur, maar van huis uit zijn zij (in meer of mindere mate) ook met één of twee andere eetculturen bekend. Ons doel was te begrijpen hoe deze mensen boodschappen doen, koken en eten, en wat de rol is van de verschillende eetculturen waarin zij zich bevinden. In dit laatste hoofdstuk bespreken we eerst kort samenvattende conclusies op het gebied van boodschappen doen, koken en eten. Daarna geven we een overkoepelende discussie en aanbevelingen.



## 5.1. Samenvatting

Kijkend naar hoe onze respondenten **boodschappen doen**, valt op dat het aanbod tegenwoordig erg uitgebreid is. Respondenten geven aan bijna alles wat ze nodig hebben in Almere (of daarbuiten) te kunnen vinden. Veel van hen komen op regelmatige basis in de toko. Toko's hebben een uitgebreid assortiment met verschillende merken, zijn vaak relatief goedkoop (vooral wanneer mensen in bulk kopen), de producten zijn van goede kwaliteit, en mensen voelen zich loyaal aan de toko. Toch komen alle respondenten ook veel bij de supermarkt. De supermarkt biedt vooral gemak en het aanbod is, hoewel iets beperkter dan dat van de toko en vaak met minder goed gewaardeerde merken, aanzienlijk. Veel respondenten missen wel authentieke smaken in Nederland, al is niet altijd duidelijk in hoeverre de smaken daadwerkelijk anders zijn, of dat het vooral een kwestie is van beleving. Naast de toko en de supermarkt halen veel respondenten ook kant-en-klaar gerechten als bami en nasi bij warungs, nemen ze zelf producten mee als ze hun land van herkomst bezoeken, bestellen ze online of verbouwen ze het zelf.

Sommige van onze respondenten hebben veel plezier in het **koken** van verschillende gerechten, en vinden het fijn om gerechten uit het land van herkomst of dat van hun ouders te koken. Voor anderen geldt dat minder of helemaal niet. De interviews laten ook een duidelijk verschil zien tussen het koken op 'gewone' dagen, en het koken voor (familie)bijeenkomsten. In het eerste geval speelt de dagelijkse realiteit vaak een grotere rol: er is bijvoorbeeld weinig tijd en de kinderen vinden niet alles lekker. Veel respondenten koken dan een pasta of iets anders makkelijk. In het tweede geval wordt er vaak uitgebreider gekookt, en dan staan vaker traditionele gerechten op het menu. Belangrijk om te benadrukken is wel dat hier veel diversiteit is: voor sommige respondenten is rijst met kip en groenten juist een makkelijk en snel gerecht, en anderen geven aan met een verjaardag naar een all-you-can-eat restaurant te gaan. De voornaamste gemene deler is dus dat mensen zich van verschillende keukens bedienen – de Nederlandse keuken, de keukens uit het land van herkomst, maar ook andere keukens zoals de Italiaanse - afhankelijk van persoonlijke voorkeuren, familietradities, en wat uitkomt en passend is. Ook valt op dat veel respondenten het belangrijk vinden de traditionele gerechten te kunnen koken, maar dat dat niet vanzelf gaat. Sommige respondenten bedenken zich op wat latere leeftijd dat zij specifieke gerechten willen leren koken, omdat de kennis anders verloren gaat met de generatie boven hen. Soms slaat dit ook een generatie over. Verschillende respondenten geven aan van hun oma of een kennis koken te hebben geleerd. Ook lijken genderpatronen bij veel respondenten doorbroken; sommige vrouwelijke respondenten geven aan dat hun (Nederlandse) man vooral kookt en de traditionele gerechten heeft geleerd van een vrouwelijk rolmodel uit hun familie. Daarnaast leren mensen koken van

kookboeken en YouTube, al zijn er ook respondenten die spreken van 'bezieling', die wordt doorgegeven van generatie op generatie.

Of mensen nu graag koken of niet, en veel of weinig bij de toko komen, voor zo goed als alle respondenten roept het **eten** uit het land van herkomst warme herinneringen op. Specifieke culturele gerechten spelen een rol bij speciale gelegenheden die vaak gaan om familie, feestelijkheden en tradities. Eten speelt ook duidelijk een rol in de verbinding met dat land van herkomst en is soms de enige (of de makkelijkste) manier om die verbinding levend te houden in het dagelijks leven. De gerechten vervullen mensen met trots en zelfvertrouwen – het gevoel iets te weten en ergens bij te horen – en met een gevoel van nostalgie. Toch blijven ook persoonlijke voorkeuren een rol spelen; niet iedereen vindt alles uit diens land van herkomst even lekker, en interesse voor een keuken kan ook pas op latere leeftijd ontstaan. Dat is ook goed zichtbaar in onderstaand fragment waarmee we deze samenvatting afsluiten. Alle drie de onderwerpen – materiaal/boodschappen doen (aanbod restaurants), vaardigheden/koken (leren van oma of oudtante) en betekenis/eten (herkomst van en interesse voor een gerecht) – komen daarin samen.

**Halina:** *“Maar je moet gewoon bepaalde gerechten, je moet gewoon weten, waar komt het vandaan? Kijk, heri heri, ken je heri heri bijvoorbeeld?”*

**Interviewer:** *“Ja.”*

**Halina:** *“Dat is een Creools gerecht. Dus dan ga je naar je oma toe of je oudtante van hoe werkt het ook alweer? En dan ga je- Dan maak je dat.”*

**Interviewer:** *“Want dat is niet echt een gerecht wat je in restaurants ziet of wel?”*

**Halina:** *“Nee.”*

**Interviewer:** *“Niet veel?”*

**Halina:** *“Tenminste, misschien nu wel. Nee, eigenlijk niet, dat is echt een soort huisgerecht bijna wel, heri heri. En ik vind het echt lekker, maar ik kook het gewoon niet vaak omdat ik de enige ben die het eet.”*

**Interviewer:** *“Ja? Ben je de enige? En vinden de anderen het niet zo interessant?”*

**Halina:** *“Nee. Maar misschien als ze, nu ze wat ouder zijn dat ze het gaan waarderen. Maar voorheen dan zit hij naar een banaan te staren en ze houden ook niet van bananen gewoon, laat staan dat het zo'n gekookte banaan is.”*

**Interviewer:** *“Een bakbanaan.”*

**Halina:** *“Dan gaan ze ook denken, wat denk je? Dit ga ik niet eten. Heel misschien als ze ouder zijn dat ze dan denken van, dat wil ik wel proberen.”*

**Box 1:** Interviewfragment Halina

## 5.2. Discussie en aanbevelingen

In grote lijnen onderschrijft ons onderzoek de woorden van Chapman en Beagan (2013), die schrijven dat mensen meerdere, soms tegenstrijdige identiteiten kunnen hebben, en dat hun eetpatroon hun gehechtheid aan die verschillende landen en culturen weerspiegelt. Transnationale voedselroutines representeren daarmee niet alleen verschillende identiteiten, maar houden die ook in stand; bij elke maaltijd worden de smaken, geuren en herinneringen opnieuw tot leven gewekt en verrijkt. Of, in de woorden van Coakley (2012): *"Eetcultuur is een voortdurende onderhandeling over voorkeuren en afkeuren, over tradities en nieuwe ontdekkingen; het is een constant proces van 'becoming'. In de migrantenervaring is het een verhaal van zowel verlies als winst"* (pagina 323, vertaald).

In de interviews wordt duidelijk dat jongere generaties worden blootgesteld aan andere invloeden dan hun ouders, en dat zij hierdoor verschillende eetvoorkeuren en voedselroutines ontwikkelen (zie ook Adriano et al. 2023). Toch zijn er altijd gerechten waarvoor ze speciaal naar hun ouders, of zelfs naar het land van herkomst van hun ouders, komen om deze (weer) te kunnen proeven, en op den duur te leren koken. Die leerrichting wijst overigens ook regelmatig de andere kant uit. Tips, recepten en producten worden gepassioneerd uitgewisseld over en weer. Dat geeft ook weer de bijzondere rol aan die voedsel speelt na migratie; het scheidt een band met familieleden en gemeenschapsgenoten.

De respondenten, jong en oud, zijn door werk- en huishoudingsverplichtingen vaak pragmatisch ingesteld als het aankomt op hun voedselkeuzes. Ze blijven hechten aan traditionele gerechten, maar schuwen daarbij kant-en-klaar varianten of afhaalmaaltijden niet. Ook staan er regelmatig Nederlandse gerechten op het menu, bijvoorbeeld een stampot (maar dan vaak wel met sambal), of gerechten uit andere keukens. Nieuwe (combinaties van) smaken en eetgewoontes worden dus doorgaans omarmd. Dit soort pragmatische voedselroutines, waarbij inspiratie wordt geput uit meerdere keukens en gemak de mens dient, duiden allicht op een typisch Nederlandse vorm van voedselacculturatie (zie ook Rule et al. 2022).

Zoals reeds aangegeven in het literatuurkader is een dynamische, intersectionele, transnationale bril nodig bij onderzoek naar dit onderwerp. Uit ons onderzoek komt naar voren dat iemands dagelijkse realiteit (denk aan werk, thuissituatie en sociaal leven) heel bepalend is voor hoe diegene eet. Aannames over de voedselpatronen van mensen met een migratieachtergrond houden gek genoeg vaak geen rekening met het feit dat zaken als gemak, tijdtekort en ingesleten routines ook voor deze groep een belangrijke rol spelen, schrijft Brons (2020). Bovendien veranderen voedselvoorkeuren voortdurend. Inzicht in en onderzoek naar de daadwerkelijke voedselpatronen en -behoeftes van verschillende

groepen Nederlanders is daarom essentieel om een inclusieve en passende voedselomgeving te kunnen bewerkstelligen.

De voedselomgeving is voortdurend in verandering: ingrediënten, producten en gerechten uit andere landen en culturen worden steeds toegankelijker en daarvan kan iedereen in Nederland meegenieten. Leren over andere eetculturen helpt ons stil te staan bij de nutritionele, maar ook de sociale waarden van eten, en de aannames, gewoontes en routines die eenieder van ons (vaak onbewust) heeft ontwikkeld. Mensen met een migratieachtergrond ervaren dit aan de lopende band omdat ze op dagelijkse basis geconfronteerd worden met de verschillen, maar voor autochtone Nederlanders kan dit perspectief ook heel waardevol zijn. Daarom is het zinnig om uitwisseling op het gebied van eetculturen te stimuleren. Daarbij is het belangrijk om geen normen te stellen of oordelen te vellen over wat goede of slechte voedselkeuzes zijn. Iedereen moet zich welkom en veilig voelen om hun eten, verhalen, kennis en vaardigheden te delen.

Zulke uitwisselingen sluiten goed aan bij de aanbeveling van Terragni et al. (2014) om nieuwkomers in een vroeg stadium een handje op weg te helpen met de nieuwe voedselcultuur en -omgeving waarin zij terecht komen, zodat ze met zelfvertrouwen kunnen boodschappen doen, koken en eten, en weten waar zij de producten kunnen krijgen die ze zoeken (of hoe ze dit zelf kunnen organiseren). Zo is de afgelopen jaren in Almere de sopropo op de kaart gezet en zal er via verschillende projecten van Flevo Campus, waaronder de Stadstuinderij en FC Lokaal, nog met vele andere producten worden geëxperimenteerd (wellicht bieden de woordenwolken op pagina 26 en 34 inspiratie!). Ook zullen er in samenwerking met Avanti verschillende events en activiteiten worden georganiseerd voor nieuwkomers met voedsel als verbindend thema. Dit soort initiatieven moedigen wij van harte aan. Laten we de diversiteit in Almere blijven vieren! (zie ook Awuh & Veen 2022).



# Literatuur

- Adriano, S., Veen, E. V., & Smaal S. A. L. (2023). Foodways of adult children of Latin American and Caribbean migrants: Shopping, cooking and eating in the Almere foodscape. Aeres Hogeschool Almere.
- Antonsich, M. (2010). Searching for belonging—an analytical framework. *Geography compass*, 4(6), 644-659. <https://doi.org/10.1111/j.1749-8198.2009.00317.x>
- Awuh, H., & Veen, E. V. (2022). Why acknowledging and celebrating diversity in food is not just an aesthetic thing to do. Flevo Campus.
- Bailey, A. (2017). The migrant suitcase: Food, belonging and commensality among Indian migrants in The Netherlands. *Appetite*, 110, 51–60. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2016.12.013>
- Brons, A., Oosterveer, P., & Wertheim-Heck, S. (2020). Feeding the melting pot: inclusive strategies for the multi-ethnic city. *Agriculture and Human Values*, 37(4), 1027–1040. <https://doi.org/10.1007/s10460-020-10031-x>
- Brouwer, S. F. (2022). Kumusha and masalads: (inter)generational foodways and urban food security in Zimbabwe. *Agriculture and Human Values*. <https://doi.org/10.1007/s10460-022-10393-4>
- Chapman, G. E., & Beagan, B. L. (2013). Food practices and transnational identities: Case studies of two Punjabi-Canadian families. *Food, Culture and Society*, 16(3), 367–386. <https://doi.org/10.2752/175174413X13673466711688>
- Chen, D. K., O’Callahan, A., & Garrett-Kluthe, B. M. (2021). Immigrant foodways in Jersey City, NJ. *Food, Culture and Society*. <https://doi.org/10.1080/15528014.2021.2000700>
- Coakley, L. (2012). Polish Encounters with the Irish Foodscape: An Examination of the Losses and Gains of Migrant Foodways. *Food and Foodways*, 20(3-4), 307-325, <https://doi.org/10.1080/07409710.2012.715968>
- Coakley, L. (2010). Exploring the significance of polish shops within the Irish foodscape. *Irish Geography*, 43(2), 105–117. <https://doi.org/10.1080/00750778.2010.515138>

- Hammelman, C. (2018). Urban migrant women's everyday food insecurity coping strategies foster alternative urban imaginaries of a more democratic food system. *Urban Geography*, 39(5), 706–725. <https://doi.org/10.1080/02723638.2017.1382309>
- HLPE (2017). Nutrition and food systems. A report by the High Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition of the Committee on World Food Security.
- Huizinga, R. P., & Van Hoven, B. (2018). Everyday geographies of belonging: Syrian refugee experiences in the Northern Netherlands. *Geoforum*, 96, 309-317. <https://doi.org/10.1016/j.geoforum.2018.09.002>
- Kwon, E. & Adams, T. L. (2022). Feeding the Canadian Immigrant Family: an intersectional approach to meal preparation among immigrant families in Ontario. *Food, Culture & Society*, 25(3), 371-390. <https://doi.org/10.1080/15528014.2021.1890892>
- Marte, L. (2012). Dominican Migrant Cooking: Food Struggles, Gendered Labor, and Memory-Work in New York City. *Food and Foodways*, 20(3-4), 279-306. <https://doi.org/10.1080/07409710.2012.715967>
- Nicolaou, M., Doak, C. M., van Dam, R. M., Brug, J., Stronks, K., & Seidell, J. C. (2009). Cultural and social influences on food consumption in Dutch residents of Turkish and Moroccan origin: a qualitative study. *Journal of nutrition education and behavior*, 41(4), 232-241. <https://doi.org/10.1016/j.jneb.2008.05.011>
- Ore, H. (2018). Ambivalent nostalgia: Jewish-Israeli migrant women “cooking” ways to return home. *Food, Culture and Society*, 21(4), 568–584. <https://doi.org/10.1080/15528014.2018.1481332>
- Raman, P. (2011). “Me in Place, and the Place in Me”. *Food, Culture & Society*, 14(2), 165-180. <https://doi.org/10.2752/175174411X12893984828674>
- Rowe, A. E. (2012). Mint Grows Through the Cracks in the Foundation: Food Practices of the Assimilated Lebanese Diaspora in New England (USA). *Food and Foodways*, 20(3-4), 211-232. <https://doi.org/10.1080/07409710.2012.715964>
- Rule, N. F., Dring, C. C., & Thornton, T. F. (2022). Meals in the melting-pot: Immigration and dietary change in diversifying cities. *Appetite*, 168, 105728. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2021.105728>
- Satia, J. A. (2010). Dietary acculturation and the nutrition transition: an overview. *Applied physiology, nutrition, and metabolism*, 35(2), 219-223. <https://doi.org/10.1139/H10-007>
- Scheepers, K. (2021). *Van aardappel tot avocado: Allerhande en zeventig jaar Nederlandse eetcultuur*. Amsterdam: Atlas Contact.
- Shove, E., Pantzar, M., & Watson, M. (2012). *The Dynamics of Social Practice: Everyday life and how it changes*. London: Sage.
- Smaal, S.A.L. & Veen, E.V. (2023). *Wat schaft de pot in Almere? Smaken uit andere culturen inpassen, aanpassen of passeren*. Aeres Hogeschool Almere.

- Tuomainen, H. M. (2009). Ethnic identity, (Post)colonialism and foodways: Ghanaians in London. *Food, Culture and Society*, 12(4), 525–554. <https://doi.org/10.2752/175174409X456773>
- Terragni, L., Garnweidner, L. M., Pettersen, K. S., & Mosdøl, A. (2014). Migration as a Turning Point in Food Habits: The Early Phase of Dietary Acculturation among Women from South Asian, African, and Middle Eastern Countries Living in Norway. *Ecology of Food and Nutrition*, 53(3), 273–291. <https://doi.org/10.1080/03670244.2013.817402>
- Verriet, J. (2018). 1932: De Oprichting van Conimex. In: *Wereldgeschiedenis van Nederland*. Lex Heerma van Voss (eds). Pp. 520-525. Amsterdam: Ambo Anthos.
- Volpato, G., & Ellena, R. (2022). The relational and dynamic nature of biocultural diversity. Foods and gastronomic knowledge in multi-ethnic migrants' settlements in Naivasha, Kenya. *Food, Culture & Society*, 1-23. <https://doi.org/10.1080/15528014.2022.2037331>
- Warde, A. (2016). *The Practice of Eating*. Malden, MA: Polity Press.
- Weller, D. L., & Turkon, D. (2014). Contextualizing the Immigrant Experience: The Role of Food and Foodways in Identity Maintenance and Formation for First- and Second-generation Latinos in Ithaca, New York. *Ecology of Food and Nutrition*, 54(1), 57–73. <https://doi.org/10.1080/03670244.2014.922071>
- Zeeuw, J. de (2021). *All inclusive aan de keukentafel. Een culinair pamflet voor alle Nederlanders*. Utrecht: Kosmos Uitgevers.

#### **Geraadpleegde websites**

- <https://allecijfers.nl>
- <https://www.cbs.nl/nl-nl/onze-diensten/methoden/begrippen/migratieachtergrond>
- <https://www.tlcenter.nl/kaders/intersectionaliteit/>
- <https://www.voedingscentrum.nl/nl.aspx>



© Stichting Aeres Groep. Alle rechten  
voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden  
verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd  
gegevensbestand, en/of openbaar gemaakt in enige  
vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch,  
mechanisch, door fotokopieën, opnamen, of enige  
andere manier, zonder voorafgaande schriftelijke  
toestemming van Aeres.



Arboretum West 98, 1325 WB Almere  
088 020 6300  
[aereshogeschool.nl/almere](http://aereshogeschool.nl/almere)  
[info.hogeschool.almere@aeres.nl](mailto:info.hogeschool.almere@aeres.nl)