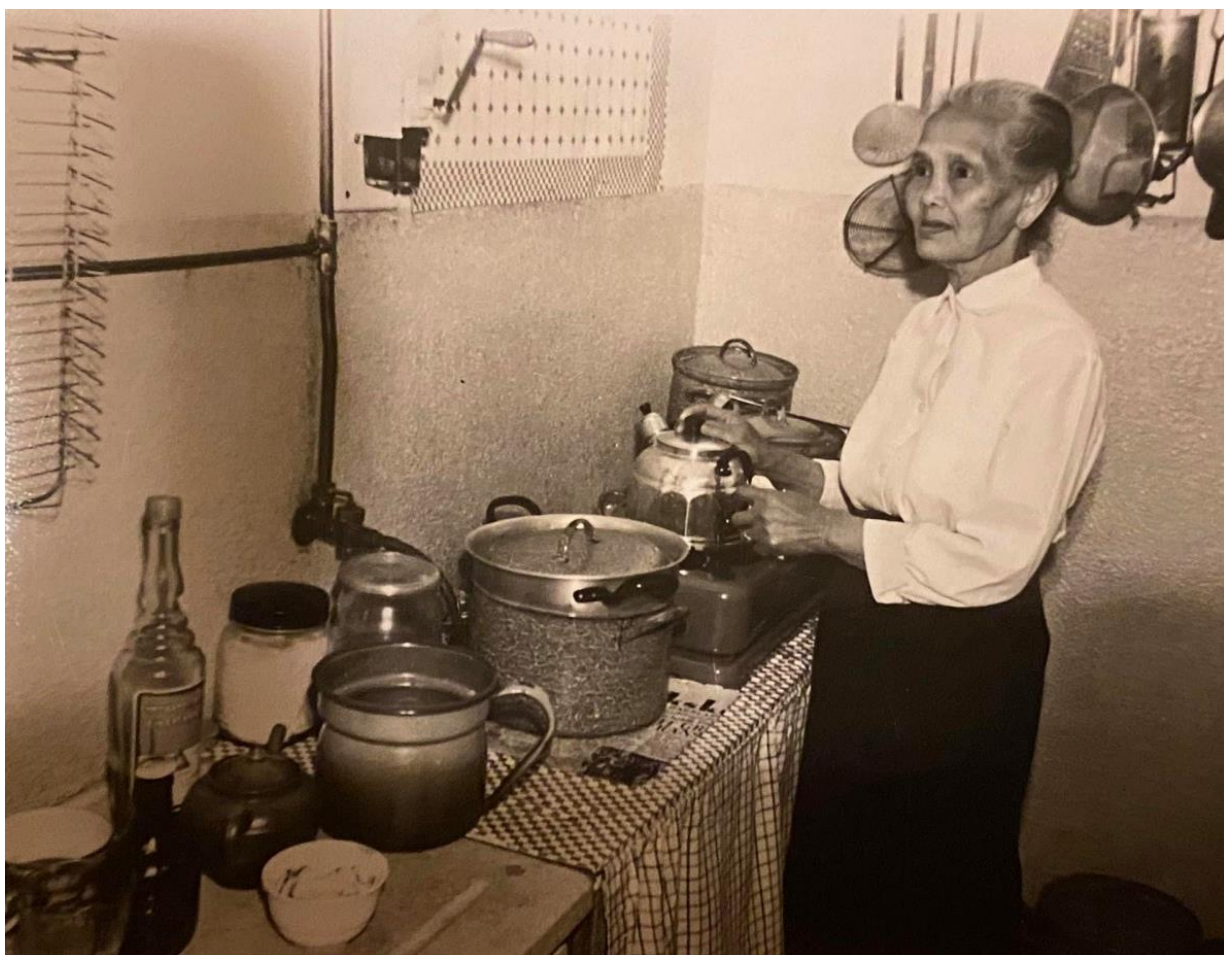


# Aardappels en sambal. Indische eetcultuur en integratie in Gemert, 1951-1960

Een microgeschiedenis



Figuur 1. Oma Carette in de keuken. (Bron: [www.indischgemert.nl](http://www.indischgemert.nl)).

Anne-Ruth Vos, 9714995

MA scriptie, Cultuurgeschiedenis

Scriptiebegeleider: dr. Pim Huijnen

Universiteit Utrecht

20 juni 2022



In memoriam

Rob de Haas

Jakarta, 1948 – Gemert, 2022

## **Abstract**

In de jaren vijftig komt er een flink aantal Indische gezinnen te wonen in het Noord-Brabantse dorp Gemert. Dit zijn repatrianten uit voormalig Nederlands-Indië. Om hun integratie te bevorderen, worden Indischen en Gemertenaren om en om in huizen geplaatst in de nieuwgebouwde wijk Molenakker. In dit onderzoek wordt met een microhistorische blik gekeken naar de manier waarop integratie verliep tussen 1951 en 1960. Hierbij staan persoonlijke ervaringen die met voedsel te maken hebben centraal. Een aantal interviews met betrokkenen die deze gebeurtenis meegemaakt hebben, dienen als bron. Aan de hand van de thema's 'ingrediënten', 'koken' en 'de maaltijd' wordt zichtbaar gemaakt dat integratie een dagelijkse realiteit was voor alle betrokkenen.

## Inhoudsopgave

Inleiding	6
Hoofdstuk 1 – Ingrediënten	14
Hoofdstuk 2 – Het koken	22
Hoofdstuk 3 – De maaltijd	30
Conclusie	37
Bibliografie	39
Bijlagen	41

## Inleiding

Ik heb mevrouw Schuytemaker stampot leren maken. Zij heeft mij het recept voor rissoles geprobeerd uit te leggen, maar dat is niet gelukt. Ik kreeg het niet voor elkaar. Veel te dik, werden mijn pannenkoekjes. En die van haar waren gewoon veel lekkerder!

Voor mijn moeder, een volbloed Javaanse, was de overgang groot. (...) Van iemand van de Dienst Maatschappelijk Werk leerde ze aardappels schillen. Schillen kon ze al, maar dat deed ze van zich af. Hier moest je schillen naar je toe.<sup>1</sup>

Gemert, 19 februari 1951. Op deze dag betrekken veertien gezinnen hun net opgeleverde, naast elkaar gelegen woningen in het Noord-Brabantse dorp. De groep bestaat uit negen Indische repatriantengezinnen en vijf uit Gemert afkomstige gezinnen, die om en om in de wijk Molenakker komen te wonen. Dit betekent dat elk Indisch gezin zowel Nederlandse als Indische burens heeft. Het gemeentebestuur heeft deze beslissing gemaakt om ervoor te zorgen dat de integratie gemakkelijker verloopt: de Indische gezinnen kunnen op deze manier nauw in aanraking komen met de Nederlandse cultuur. De komst van deze gezinnen vormt mede de voorhoede voor de ongeveer 600 Indische Nederlanders die in de jaren daarna ook in Gemert zullen komen wonen.

Na de erkenning van de Republiek Indonesië door Nederland en de soevereiniteitsoverdracht aan Indonesië in 1949, vertrekken talloze repatrianten vanuit de voormalige kolonie Nederlands-Indië naar Nederland. Zij die weigeren het Indonesisch staatsburgerschap te aanvaarden, kunnen niet meer veilig achterblijven. Veel ambtenaren zijn ook hun functies kwijtgeraakt. Deze gebeurtenis vormt de tweede golf van de repatriëring: de eerste golf heeft ervoor plaatsgevonden, na de capitulatie van Japan, en bestaat vooral uit evacuees die bijvoorbeeld medische zorg nodig hadden. In deze golf bestaat de opvatting dat men weer terug zal kunnen keren naar Indonesië, als hun eigen toestand en de toestand daar weer verbeterd zal zijn. De tweede golf vindt plaats in de periode 1949-1951, en bestaat uit ruim 100.000 personen. Dit zijn voornamelijk ambtenaren en militairen. Door de voorgenoemde omstandigheden waar deze golf uit voortvloeit ontstaat het besef dat de repatriatie waarschijnlijk definitief is. Dit maakt onder andere dat er in Nederland allerlei activiteiten op touw worden gezet om de groep goed op te vangen.<sup>2</sup> Ongeveer twee derde van de Indische Nederlanders in deze tweede golf is nog nooit in hun 'vaderland' Nederland geweest. De repatriëring brengt met zich mee dat er op grote schaal voor huisvesting gezorgd moet worden in verschillende plaatsen. Hiervoor worden verschillende instanties in het leven geroepen, zoals de Dienst Maatschappelijke Zorg van de Nederlandse overheid. Ook lokale overheden worden opgeroepen om de huisvesting te

---

<sup>1</sup> Interviews met mevrouw Schoonings (Gemert, 1925) en mevrouw Van Dam (Bandung, 1940) in *Moesson. Hét Indisch Maandblad* 66:1/2 (2021) 17, 19.

<sup>2</sup> J.H. Kraak, P. Ploeger, en F.O.J. Kho, *De repatriëring uit Indonesië. Een onderzoek naar de integratie van de gerepatriëerden uit Indonesië in de Nederlandse samenleving* (Amsterdam 1956) 94-97, 119-122.

realiseren. De gemeente Gemert is een van die lokale overheden. Dit heeft tot gevolg dat er speciaal voor dit doel nieuwe woningen gebouwd worden in het dorp Gemert.

De komst van zo'n grote groep Indische Nederlanders in een voorheen erg homogeen Brabants dorp zorgt onvermijdelijk voor veranderingen. Twee verschillende culturen komen, soms vrij letterlijk zoals in de wijk Molenakker, met elkaar in aanraking. Een aspect van deze veranderingen is het verschil in eetcultuur tussen beide groepen. Veel inwoners uit het plattelandsdorp Gemert komen door de repatrianten voor het eerst in aanraking met gerechten als spekkoek of nasi goreng. Andersom krijgen de nieuwe, van oorsprong Indische bewoners te maken met Nederlandse kook- en eetgewoonten. Sommige vrouwen krijgen van onder andere maatschappelijk werksters voorlichting en hulp, waarbij het officiële doel is dat zij zich 'zo snel en geruisloos mogelijk assimileren aan de Nederlandse Volksgemeenschap'.<sup>3</sup>

Ik wil hierbij kort opmerken dat de Indische keuken niet helemaal hetzelfde is als Indonesische keuken, hoewel ze inmiddels eigenlijk niet meer los van elkaar gezien kunnen worden. De Indonesische keuken omvat het voedsel van de oorspronkelijke bevolking van Indonesië. De Indische keuken is ontstaan in de koloniale tijd, waarin de oorspronkelijke bevolking in Nederlands-Indië in aanraking komt met de Europese keuken en smaak. Hierop worden veel gerechten aangepast. De Indische Nederlanders in dit onderzoek komen uit de Nederlandse kolonie, hebben regelmatig een -deels- Europese afkomst en nemen deze voedselcultuur met zich mee. Nederland komt echter al eerder dan 1951 in aanraking met Indisch eten. In het artikel 'Makanlah Nasi! (Eat Rice!)' beschrijft Mathijs Kuipers hoe de rijsttafel rond 1900 voor het eerst in Nederland geïntroduceerd wordt door Nederlandse kolonialen, maar zo vroeg nog niet echt aanslaat bij het brede publiek.<sup>4</sup>

Ik heb tot nu toe de term 'Indisch' gebruikt, en dat zal ik in de rest van dit onderzoek ook blijven doen. Hiermee neem ik dezelfde positie in als Ulbe Bosma, Remco Raben en Wim Willems in *De geschiedenis van Indische Nederlanders*. Net als hen ben ik me er van bewust dat gebruikte terminologie -zeker in het licht van (post)koloniale geschiedenisproblematiek, bevooroordeeld en politiek gekleurd kan zijn. De koloniale samenleving in Indonesië bestond uit veel verschillende en wisselende groepen. Onder de term 'Indisch' kunnen al die groepen vallen: iedereen die op enig punt binnen de koloniale samenleving viel kan Indisch genoemd worden.<sup>5</sup> De gezinnen in Gemert bestaan uit zowel (van oorsprong) Europeanen die in Indië geboren zijn, als uit mensen die hun roots in Azië hebben. Naast deze argumentatie neem ik ook zeker mee dat de door mij onderzochte groep in Gemert zelf ook de term Indisch gebruikt, wat onder meer zichtbaar wordt in het

---

<sup>3</sup> Gemeentearchief Gemert-Bakel (NL-GmtGAGB), Archief van het plaatselijk comité ten behoeve van de repatrianten uit Indonesië, 1951-1954 (11.020), brief van de Provinciale Raad voor Zorg aan Gerepatrieerden in Noord-Brabant (Nr. 1813).

<sup>4</sup> Mathijs Kuipers, "'Makanlah Nasi! (Eat Rice!)". Colonial Cuisine and Popular Imperialism in the Netherlands During the Twentieth Century', *Global Food History* 3:1 (2017) 4-23.

<sup>5</sup> Ulbe Bosma, Remco Raben en Wim Willems, *De geschiedenis van Indische Nederlanders* (Amsterdam 2006) 8.

boek van de Indische Rob de Haas en op de website van de Indische gemeenschap in Gemert.<sup>6</sup>

## Onderzoeksvragen

Integratie is een belangrijk en veelbesproken onderwerp, zowel in het publieke debat als in wetenschappelijke literatuur. Hoewel dit onderzoek gaat over een integratiekwestie in de jaren vijftig, is het nog steeds erg actueel. Tot op de dag van vandaag is integratie aan de orde, als het bijvoorbeeld gaat om vluchtelingen uit oorlogsgebieden. Wanneer er over integratie geschreven wordt, gebeurt dit vaak vanuit sociaal-economisch oogpunt. Zo heeft het Centraal Bureau voor de Statistiek meermaals een Jaarrapport Integratie gepubliceerd, wat onder meer ingaat op onderwijs, inkomen en de arbeidsmarkt.<sup>7</sup> De conclusies in het rapport zijn vooral gebaseerd op cijfers. Een onderwerp dat in dergelijke -en ook historische- publicaties echter vaak mist of onderbelicht is, is de persoonlijke ervaring van de betrokkenen.

Hoewel integratie een heel groot onderwerp kan zijn, komt het ook juist tot uiting in de dagelijkse realiteit. Individuen die integreren in een groep of samenleving, kunnen in hun dagelijks leven aanlopen tegen dingen die hun integratie bevorderen of tegenwerken. Deze dagelijkse realiteit wil ik in dit onderzoek zichtbaar maken, door het te beschrijven aan de hand van een belangrijk cultuurelement: voeding. Aangezien voeding vaak sterk cultureel gebonden is en iedereen er dagelijks mee te maken krijgt, speelt dit een belangrijke rol bij het creëren van een eigen identiteit en daarmee ook bij de manier waarop integratie verloopt.

De Indischen en Gemertenaren hebben deels dezelfde voedselcultuur: aardappels, groente en vlees wordt -gedeeltelijk- door beide groepen gegeten en is in die zin gedeeld cultureel erfgoed. De verschillen, zoals het eten van rijst en het gebruiken van een variëteit aan kruiden door de Indischen, maken echter duidelijk dat er culturele verschillen zijn. Dergelijke verschillen kunnen leiden tot een wij-zij gevoel in multiculturele gemeenschappen.<sup>8</sup> Interessant is in hoeverre dit gevoel 'ergens bij te horen' fluctueert in de Gemertse context, en welke rol voeding speelt bij de integratie van de Indischen in Gemert.

Om dit te onderzoeken, kijk ik in dit onderzoek met een microhistorisch perspectief naar de volgende hoofdvraag: **Hoe verliep de samenkomst en overdracht van de Indische voedselcultuur en de Nederlandse voedselcultuur, en daarmee de Indische integratie in Gemert tussen 1951 en 1960?** Centraal in mijn verhaal staan de persoonlijke herinneringen van een aantal personen uit Gemert, en de betekenis daarvan in relatie tot de integratie van de Indischen in Gemert. Ik heb mijn onderzoek opgedeeld in drie hoofdstukken, waarin elk hoofdstuk een element van eetcultuur bevat. Deze elementen zijn 'ingrediënten', 'het

---

<sup>6</sup> Haas, *Enkele reis Indië-Gemert*. Zie ook de website [www.indischgemert.nl](http://www.indischgemert.nl).

<sup>7</sup> Zie bijvoorbeeld <https://www.cbs.nl/nl-nl/publicatie/2020/46/jaarrapport-integratie-2020>.

<sup>8</sup> Ronda L. Brulotte en Michael A. Di Giovine eds., *Edible Identities: Food as Cultural Heritage* (Farnham 2014) 3-4.



koken' en 'de maaltijd'. Naast dat deze elementen een chronologische volgorde laten zien (zo gaat het verzamelen van ingrediënten vooraf aan de maaltijd), bevat het zowel voorwerpen als handelingen en gebeurtenissen, waarmee alle personen die in mijn onderzoek aan het woord komen op verschillende manieren te maken hebben gehad. Zodoende zijn het drie gelaagde elementen waaraan meerdere betekenissen te koppelen zijn. Aan de hand van deze drie elementen, wil ik het kleine deel van de geschiedenis waar ik onderzoek naar doe zo tastbaar en concreet mogelijk maken. Mijn deelvragen heb ik als volgt geformuleerd:

1. Welke rol speelden ingrediënten bij de integratie van Indischen in Gemert?
2. Welke rol speelde koken bij de integratie van Indischen in Gemert?
3. Welke rol speelde de maaltijd bij de integratie van Indischen in Gemert?

## Historiografie

Met mijn onderzoek bouw ik voort op een aantal werken in de geschiedschrijving, en ook daarbuiten. Allereerst is er een aardige hoeveelheid boeken verschenen over de repatriëring en integratie van Indische Nederlanders in het algemeen. Een werk dat in dat kader al vroeg is verschenen, is het eerder genoemde sociologische onderzoek *De repatriëring uit Indonesië* uit 1956. Een iets recenter, meer terugblikkend werk is *Het onbekende vaderland: de repatriëring van Indische Nederlanders (1946-1964)* uit 1994 onder redactie van Wim Willems en Leo Lucassen.<sup>9</sup> Beide publicaties richten zich vooral op het verhaal over repatriëring en integratie op landelijke schaal, en ook voornamelijk in de 'beginfase'. In meer recente decennia zijn er ook werken verschenen over de uitwerking van de integratie op de tweede en derde generatie Indische Nederlanders.<sup>10</sup> Er zijn ook meer regionaal of plaatselijk gerichte werken verschenen. Een publicatie die belangrijk is in het kader van mijn onderzoek is het boek *Enkele reis Indië-Gemert* uit 2001, geschreven door Rob de Haas. De Haas is auteur en ervaringsdeskundige: hij is als tweede generatie Indiër naar Nederland gekomen in de jaren vijftig. Zijn boek beschrijft in brede zin de integratie van Indischen in Gemert, en is daarmee een relevant naslagwerk voor mijn onderzoek.

De Haas gaat kort in op de rol van voedsel binnen deze integratie. Voedsel is echter ook een op zichzelf staand onderwerp binnen geschiedenis en overige (geestes)wetenschappen. Zeker in de laatste decennia is voedsel populair gebleken onder veel wetenschappers. Er zijn tijdschriften voor voedselgeschiedenis en *food studies*, en de vrij recente bundel *Food and Culture. A reader* laat verschillende benaderingswijzen zien om voedsel te onderzoeken. Ook bevat het boek enkele 'basisteksten' op dit gebied, zoals artikelen van Mary Douglas en Sidney Mintz -ook Mintz was een antropoloog op het gebied

---

<sup>9</sup> Kraak, Ploeger en Kho, *De repatriëring uit Indonesië*. Wim Willems en Leo Lucassen eds., *Het onbekende vaderland. De repatriëring van Indische Nederlanders (1946-1964)* (Den Haag 1994).

<sup>10</sup> Zie bijvoorbeeld Marlene de Vries, *Indisch is een gevoel* (Amsterdam 2009).

van voedsel.<sup>11</sup> Jon Verriet is een historicus die zich regelmatig op voedselgeschiedenis in Nederland richt. In zijn artikel 'Een ongevaarlijk avontuur. Beeldvorming omtrent buitenlandse eetculturen in Nederland, 1950-1970' onderzoekt hij de Nederlandse houding ten opzichte van buitenlandse eetculturen, in ongeveer dezelfde periode waarin mijn onderzoek valt. Aan het einde benoemt hij dat beeldvormingen rondom zulke 'vreemde' eetculturen zowel kwantitatief als kwalitatief vaak onderbelicht zijn gebleven. Er zijn wat dat betreft nog 'veel mogelijkheden voor onderzoek naar buitenlands eten in Nederland' waarbij de 'naoorlogse maatschappij zich (...) bewust wordt van de wereld om haar heen'.<sup>12</sup> Hier wil ik met mijn onderzoek dan ook graag aan bijdragen.

## Methoden en theoretisch kader

Mijn onderzoek richt zich op een relatief klein onderwerp dat in een dorp plaatsvond gedurende enkele jaren. Om het ook op individueel niveau te kunnen onderzoeken richt ik me op de ervaringen van een aantal personen, zowel personen die oorspronkelijk uit Gemert komen als personen die een Indische afkomst of ervaring hebben. Door beide kanten te belichten wil ik een beeld schetsen van deze culturele overdracht -of wellicht botsing- op kleine schaal. Voor mijn onderzoek maak ik zodoende gebruik van microgeschiedenis als methode: ik benader mijn bronnen met een microhistorische aanpak. Microgeschiedenis draait altijd om onderwerpen op kleine schaal, en vaak ook om dorpen. Daarnaast heeft microgeschiedenis ook raakvlakken met de geschiedenis van het dagelijks leven, in het bijzonder systematische microgeschiedenis. Systematische geschiedenis richt zich -in tegenstelling tot episodische microgeschiedenis- op sociale relaties in een afgebakend geografisch gebied, zoals in dit geval een dorp. Dit is ook het type onderwerp waar historici van het dagelijks leven zich vaak op richten.<sup>13</sup>

Giovanni Levi geeft in zijn tekst *On Microhistory* uit 1991 een goede beschrijving van microgeschiedenis. Levi noemt als 'unifying principle' dat aan alle soorten microgeschiedenis het volgende vooraf gaat: het geloof dat observatie op microniveau factoren tevoorschijn kan halen die nog niet eerder ontdekt zijn.<sup>14</sup> Dat wat geanalyseerd wordt, is de dynamiek van conflict en gemeenschapszin op basis waarvan groepen zichzelf vormgeven. Microgeschiedenis vindt plaats op kleine schaal, en richt zich op individuele mensen en gebeurtenissen waarbij de hieraan verbonden kennis niet ten koste gaat aan generalisatie. Toch kunnen deze onderzoeken op kleine schaal bijdragen aan het zichtbaar maken van een breder beeld. Dit is ook waar Levi voor pleit als hij ingaat op de vraag of microgeschiedenis na alle bekende werken nog wel toegepast moet worden. Micro en

---

<sup>11</sup> C. Counihan, P. van Esterik en A. Julier eds., *Food and Culture. A reader* (4<sup>th</sup> edition; New York 2017).

<sup>12</sup> Jon Verriet, 'Een ongevaarlijk avontuur. Beeldvorming omtrent buitenlandse eetculturen in Nederland, 1950-1970', *Volkskunde* 2 (2015) 177-192, aldaar 192.

<sup>13</sup> Zie voor het onderscheid tussen systematische en episodische microgeschiedenis bijvoorbeeld B. Gregory, 'Review: Is Small Beautiful? Microhistory and the History of Everyday Life', *History and Theory* 38:1 (1999) 100-110, aldaar 102-103.

<sup>14</sup> Giovanni Levi, 'On Microhistory', in: Peter Burke eds., *New Perspectives on Historical Writing* (2<sup>th</sup> edition; Cambridge 2001) 101.

macro moeten aan elkaar gelinkt worden, bijvoorbeeld door persoonlijke relaties te verbinden aan het sociale systeem waarbinnen deze zich bevinden. Dit kan er voor zorgen dat microgeschiedenis, hoe kleinschalig ook, bijdraagt aan ons begrip van de -gefragmenteerde- wereld.<sup>15</sup>

De meest bekende voorbeelden van microgeschiedenis zijn inmiddels al vrij gedateerd: *The Cheese and the Worms*, *The return of Martin Guerre* en *The Great Cat Massacre* zijn allen in de jaren '70 en '80 gepubliceerd.<sup>16</sup> Levi vroeg zich rond de eeuwwisseling al af of microgeschiedenis nog wel zou blijven. Toch wordt microgeschiedenis nog steeds toegepast. Zo verscheen in 2013 het boek *What is Microhistory? Theory and Practice* van de auteurs S. Magnússon en I. Szijártó, twee historici uit respectievelijk IJsland en Hongarije die gespecialiseerd zijn in microgeschiedenis. Deze publicatie is zowel praktisch van aard als overzichtelijk en beschrijvend: de auteurs gaan ook in op de theorie en de kenmerken van microgeschiedenis tot op dat moment.<sup>17</sup>

Een recent voorbeeld van toegepaste microgeschiedenis is het artikel 'Tommies, Food, and Drink: A Microhistory, 1914-18' van Jim Beach en Rachel Duffett, die op basis van een dagboek van een soldaat uit de Eerste Wereldoorlog de voedselcultuur van het Britse leger beschrijven. Hierbij wordt ook gekeken naar de interactie met de Franse voedselcultuur. De auteurs concluderen dat hun kwalitatieve en kwantitatieve onderzoek eerder onderzoek bevestigt, en dat het laat zien hoe groot de emotionele en sociale kracht van voedsel was in deze militaire wereld.<sup>18</sup>

Dit laatste is iets wat duidelijk raakt aan de theoretische stroming waar ik op voortbouw, namelijk culturele antropologie. Veel historici die gebruik maken van microgeschiedenis, waaronder zeker die van de bekende voorgenoemde werken, zijn bij hun werkwijze geïnspireerd door methodes uit culturele antropologie. Denk hierbij bijvoorbeeld aan *thick description* van de antropoloog Clifford Geertz. Deze methode is ook door microhistorici toegepast, en hierbij worden nauwkeurig verschillende 'betekenislagen' van een gebeurtenis beschreven om tot meer kennis te komen.<sup>19</sup> Op eenzelfde manier wil ik betekenis toevoegen aan een historische gebeurtenis -en de rol van voedsel daarbinnen- op kleine schaal.

Een antropologe die zich meermaals met voedsel in het bijzonder heeft beziggehouden, is Mary Douglas. Een voorbeeld hiervan is haar artikel 'Deciphering a Meal'

---

<sup>15</sup> Ibidem, 109, 112-113, 116-117.

<sup>16</sup> Carlo Ginzburg, *The Cheese and the Worms: The Cosmos of a Sixteenth-Century Miller* (translated by John and Anne Tedeschi) (Baltimore; Londen 1980). Het boek van Ginzburg is voor het eerst in het Italiaans gepubliceerd, in het jaar 1976. Natalie Zemon Davis, *The Return of Martin Guerre* (Cambridge 1983). Robert Darnton, *The Great Cat Massacre and Other Episodes in French Cultural History* (New York 1984).

<sup>17</sup> Magnússon, S.G. & Szijártó, I. *What is Microhistory? Theory and Practice* (Abingdon 2013).

<sup>18</sup> Jim Beach en Rachel Duffett, 'Tommies, Food, and Drink: A Microhistory, 1914-18', *Journal of War and Culture Studies* (2021).

<sup>19</sup> Zie Clifford Geertz, 'Thick description: toward an interpretive Theory of Culture' in: *The Interpretation of Cultures: Selected Essays* (New York 1976) 3-30.

uit 1971, waarin ze 'de maaltijd' onderzoekt als sociaal object. Douglas was een antropologe die symbolen in culturen onderzocht en hun betekenissen achterhaalde. In dit artikel deelt ze een maaltijd op in verschillende kleine delen, en kijkt ze hoe 'de maaltijd' nagalmt in de samenleving als geheel, naast de maaltijden binnen haar eigen gezin die ze als onderwerp gebruikt voor dit specifieke artikel.

Een laatste voorbeeld binnen de theorie waarbinnen soms eveneens op voedsel gefocust wordt, is het (post)kolonialisme. Dit is een theoretische stroming waarbinnen onderzoekers zich bezighouden met de gevolgen van een koloniale periode, in mijn geval Nederlands-Indië. Uma Narayan heeft zich hier in de Britse context op gericht. In haar artikel 'Eating Cultures: Incorporation, Identity and Indian Food' heeft ze gekeken naar het verband tussen koloniale houdingen ten opzichte van Indiaas voedsel, in het bijzonder currypoeder. Narayan beargumenteert dat de sociale betekenis van zulke soorten voedsel ook bekeken moet worden vanuit het oogpunt van de niet-Westerse groep.<sup>20</sup> Dit is een interessante benadering die ik ook in mijn onderzoek zal toepassen: ik zal niet alleen naar het Nederlandse beeld kijken, maar juist evenveel naar het Indische beeld van Nederland en de voedselcultuur daarbinnen.

## Bronnen

Zoals gezegd gebruik ik een microhistorische benadering als methode voor mijn onderzoek. In mijn geval betekent dat dat ik me op een zeer klein onderwerp in de geschiedenis richt. De gebeurtenis die ik beschrijf vindt al plaats in een enkel dorp gedurende enkele jaren, maar ik kijk nog kleiner dan dat: de persoonlijke ervaringen van een drietal personen staan centraal. Interviews vormen zodoende mijn belangrijkste bronnenmateriaal. Bij het verzamelen van dit materiaal maak ik gebruik van *oral history* als aanpak. Daarvoor heb ik me laten inspireren door het handboek van Donald A. Ritchie en het boek van Paul Thompson en Joanna Bornat.<sup>21</sup> Door middel van *oral history* kunnen er persoonlijke ervaringen beschreven worden van mensen die een bepaalde gebeurtenis in het verleden hebben meegemaakt, en dat is precies wat ik wil bereiken met mijn onderzoek.

Ik ben in contact gekomen met de personen die ik heb geïnterviewd via Rob de Haas, de auteur van *Enkele reis Indië-Gemert* en een zeer prominent figuur binnen de Indische gemeenschap. Niet alle personen die ik heb gebeld waren bereid om mee te werken: een zeer oude Gemertse mevrouw zag het vanwege ouderdomsklachten toch niet zitten, en een tweede generatie Indiër had het te druk met de zorg voor zijn zieke vrouw. Uiteindelijk heb ik interviews met drie personen als basis gebruikt voor mijn onderzoek. Het gaat hierbij om een eerste generatie Indische vrouw, een Gemertse vrouw die als gezinsverzorgster heeft gewerkt, en een Gemertse man die in een straat met Indischen opgegroeid is. Ik heb deze

---

<sup>20</sup> Uma Narayan, 'Eating Cultures: Incorporation, Identity and Indian Food', *Journal for the Study of Race, Nation and Culture* 1 (1995) 63-86.

<sup>21</sup> Donald A. Ritchie, *Doing Oral History* (3de druk; Oxford 2017). Paul Thompson en Joanna Bornat, *The Voice of the Past: Oral History* (4de druk; Oxford 2017).

keuze gemaakt omdat dit de mensen zijn die mee wilden werken, en omdat hiermee zowel de Indische als de Gemertse kant van het verhaal belicht kan worden. Ik ben me er van bewust dat dit niet veel mensen zijn, en op basis van dit onderzoek kan ik dan ook geen generaliserende opmerkingen maken over de gehele integratie van alle personen in Gemert. Dat is echter ook niet mijn bedoeling: ik wil juist laten zien hoe kleine, alledaagse, persoonlijke ervaringen van enkele personen integratie in de dagelijkse realiteit beschrijven.

Voor mijn interviews ben ik thuis op bezoek gegaan bij de geïnterviewden. Tijdens mijn interviews heb ik opnames gemaakt en een aantal algemene vragen gesteld, bijvoorbeeld over de jeugd van de geïnterviewden. Verder heb ik gevraagd naar onderwerpen als de aankomst in Gemert, de manier van koken, het onderling contact en de maaltijd. Verder heb ik vooral hen laten praten, en heb ik doorgevraagd op dingen die er verteld werden. Ik heb ook meer ontdekt over de huidige levens van de geïnterviewden. We hebben vooraf eerst kort gesproken om kennis te maken: zo ontdekte ik dat de eerste generatie Indische mevrouw naar muziek van Frank Sinatra luisterde, omdat haar inmiddels overleden man daar ook van hield. Bij mijn interviews met de twee andere personen is er helaas iets minder fijns ter sprake gekomen. Tijdens mijn onderzoek heb ik te horen gekregen dat Rob de Haas, mijn contactpersoon en de auteur van *Enkele reis Nederlands-Indië* is overleden. Aangezien al mijn geïnterviewden -en daarbij ook veel Gemertse inwoners- hem kennen, hield dit iedereen erg bezig. Robs overlijden heeft voor mij wel benadrukt hoe waardevol het is om persoonlijke verhalen als deze op te schrijven.

## Inhoud

Het vervolg van dit onderzoek ziet er als volgt uit. In het eerste hoofdstuk kijk ik naar de eerste stappen, waarbij 'ingrediënten' centraal staan: hoe verloopt de aankomst van de Indischen in Gemert, hoe bereiden de Gemertenaren zich hier op voor en hoe komen beide groepen aan ingrediënten? Het tweede hoofdstuk gaat over 'het koken', de manier waarop de Indischen zich proberen te settelen in Gemert, en hoe er gekookt wordt door beide groepen. In het derde en laatste hoofdstuk staat 'de maaltijd' centraal: hoe wordt er gegeten, met wie, en worden er maaltijden gedeeld? In dit hoofdstuk ga ik ook in op de situatie richting 1960, en eventuele veranderingen op het gebied van integratie en wederzijdse aanpassing die er tot dan hebben plaatsgevonden. Dit laatste speelt een rol in alle hoofdstukken, maar in het derde hoofdstuk in het bijzonder. De ervaringen van beide groepen zijn hierbij ook erg belangrijk.

# Hoofdstuk 1 – Ingrediënten

## Gemert in 1950

Gemert is een vrij arm, langgerekt lintdorp rond 1950. Het wordt bevolkt door boeren, arbeiders en middenstanders, waarbij de laatste twee vooral in het dorp zelf wonen. Onderling kunnen de groepen vaak slecht met elkaar opschieten. Gemert kampt in deze periode met grote woningnood, zoals eigenlijk heel Nederland na de Tweede Wereldoorlog. In oktober 1950 ontstaat er echter een mogelijkheid die positief in de oren klinkt van -een deel van- het gemeentebestuur. Het wordt bekend dat het Ministerie van Wederopbouw en Volkshuisvesting en het Ministerie van Binnenlandse Zaken een regeling hebben getroffen waarbij gemeenten die woningen beschikbaar stellen aan gerepatrieerden, evenveel huizen mogen bouwen voor de eigen inwoners, en zelfs nog een aantal extra huizen voor de eigen bevolking. In het geval van Gemert zal dit uitkomst kunnen bieden. Hoewel het plan wel op kritiek stuit, wordt deze regeling uiteindelijk doorgezet. Alles samengevat worden er in de periode 1951-1952 242 huizen bijgebouwd, waarvan net iets minder dan de helft voor de repatrianten bedoeld zijn. Eerder dan dat zijn er in de hiervoor genoemde wijk Molenakker al tachtig woningen in aanbouw, waarbij de repatrianten voorrang krijgen.<sup>22</sup>

Naast deze regelingen die puur op huisvesting gericht zijn, komt er natuurlijk meer kijken bij het opvangen van repatriantengezinnen. Hier zijn landelijke regelingen voor, maar ook lokaal worden er commissies opgericht. Vaak is hier ook sprake van een wisselwerking, of advies 'van bovenaf'. Zo krijgt de gemeente Gemert van de Dienst Maatschappelijke Zorg in Den Bosch te horen wanneer er een repatriantengezin naar Gemert komt. Vervolgens wordt er door de gemeente een brief naar het betreffende gezin gestuurd, waarin onder andere staat dat er een meubelvoorschot geregeld zal worden. Hiermee kunnen de nieuw gebouwde woningen worden ingericht. Het aanschaffen van de meubels en de rest van de inventaris zal in Gemert plaatsvinden om de winkeliers onder de eigen inwoners te bevoordelen. Hierbij zal ook een maatschappelijk werkster aanwezig zijn, om te assisteren bij het uitzoeken van de juiste meubels binnen het beschikbare budget van het meubelvoorschot.<sup>23</sup>

## Vorbereiding door de middenstand

'Repatrianten komen...' staat er in vette letters gedrukt in de Gemertse Courant van 9 februari 1951. 'Ze hebben uw steun in alle opzichten nodig! Middenstander "Let op uw Saeck".' Het artikel, tien dagen voor de komst van de eerste families, doet verslag van een recente voorlichtingbijeenkomst voor 'neringdoenden' -winkeliers- uit Gemert, in het plaatselijke hotel De Kroon. Hiervoor was de ambtenaar van de Dienst Maatschappelijke Zorg in Den Bosch, de heer De Leeuw, als spreker uitgenodigd. Hij vertelde er over de grote

---

<sup>22</sup> Rob A. de Haas, *Enkele reis Indië-Gemert. De vestiging en integratie van Indische Nederlanders in de Noord-Brabantse gemeente Gemert* (Gemert 2001) 59-73.

<sup>23</sup> Haas, *Enkele reis Indië-Gemert*, 73-74.

verandering die zou plaatsvinden in het dorp, door de 120 Indische gezinnen die zich er zouden gaan vestigen. Naast een verandering bracht het ook verantwoordelijkheid met zich mee, want 'deze mensen met hun andere zeden en gebruiken zullen in de gemeenschap opgenomen moeten worden en dat zal ongetwijfeld tot veel moeilijkheden aanleiding geven.'<sup>24</sup>

Over hun gesteldheid vertelde De Leeuw het volgende: 'Ze zijn beschaafd, over 't algemeen goed ontwikkeld, doch enigszins terughoudend en bescheiden. Men moet hen echter niet beschouwen als "bruine broeders" want ze voelen zich volbloed Nederlanders en wellicht zelfs nog meer dan wij.' Verder schetste hij de 'smaak, de gewoonten en gebruiken en de opvattingen van deze mensen, die natuurlijk geheel op het leven in de tropen zijn ingesteld. Men zal hiermee begrijpelijkerwijs rekening moeten houden'.<sup>25</sup> Het klopte inderdaad dat de Indische gezinnen zich over het algemeen volbloed Nederlanders voelden. Van rechtswege hadden zij ook de Nederlandse nationaliteit, hoewel dat in de praktijk nog niet betekende dat ze overal ook als gelijken werden beschouwd.<sup>26</sup>

De nationaliteit van hun toekomstige Indische dorpsgenoten is echter niet de reden voor het organiseren van de bijeenkomst. Deze is bedoeld voor de middenstanders, oftewel de kruideniers en andere winkeliers in Gemert. Voor hen is dit een interessante mogelijkheid om geld te verdienen. Zoals het in het voornoemde artikel staat: 'Door de komst van deze gezinnen wordt de koopkracht van de gemeentenaren aanmerkelijk verhoogd'. En hoewel de gezinnen voorlopig nog weinig geld te besteden hebben en hun eerste behoeften met financiële voorschotten moeten bekostigen, wordt het toch sterk aangeraden om de Indischen goed te bedienen en daarbij hun vertrouwen te winnen en te houden.<sup>27</sup> De Indischen hebben dus hulp nodig, maar middenstanders zullen ook zeker op hun zaak gaan letten. Gemert is in deze periode niet echt rijk te noemen, en de middenstanders zijn - ondanks dat ze zichzelf verenigen met dergelijke bijeenkomsten- toch op zichzelf aangewezen voor hun inkomen.<sup>28</sup>

## De ontvangst

Een week later, vrijdag 16 februari 1951. Het 'WELKOM aan de eerste groep REPATRIANTEN' dat de maandag daarop zal plaatsvinden, wordt aangekondigd in de Gemertse Courant. Een van de middenstanders heeft het advies van de heer De Leeuw al opgevolgd door alvast een advertentie te plaatsen: 'Repatrianten – De zaak van vertrouwen voor groenten en fruit is... Jac. Bekkers'. Deze groente- en fruitzaak aan het Borretplein heeft diepvriesgroenten,

---

<sup>24</sup> 'Repatrianten komen...', *Gemertse Courant* (9 februari 1951).

<sup>25</sup> Ibidem.

<sup>26</sup> Eric Heijs, 'De Nederlandse nationaliteit van Indische Nederlanders: Een historische terugblik', in: Wim Willems en Leo Lucassen red., *De repatriëring van Indische Nederlanders (1946-1964)* ('s-Gravenhage 1994) 58-66, aldaar 66.

<sup>27</sup> Ibidem.

<sup>28</sup> De Haas, *Enkele reis Indië-Gemert*, 56.

gesneden groenten en uien uit voorraad leverbaar, die op verzoek aan huis bezorgd worden.<sup>29</sup>

Op donderdag 1 februari 1951 arriveren de eerste Indischen in Gemert. Het gaat om acht onderofficieren, die uitgenodigd zijn op het gemeentehuis. Daar vullen ze registratieformulieren in. Vervolgens bezoeken ze een aantal modelwoningen die door de middenstand zijn ingericht, om aankopen te doen voor de inrichting van hun nieuwe huis. Twee onderofficieren komen een dag later, en sommigen willen nog terugkomen met hun vrouw om definitieve aankoopkeuzes te maken. Ze worden begeleid door een gemeenteambtenaar, de maatschappelijk werkster en een tweetal gezinsverzorgsters. Deze uitgebreide ontvangst vindt alleen plaats bij de eerste Indischen: gezinnen die later komen moeten het hebben van hun Indische kennissen die al in Gemert wonen.<sup>30</sup>

Op vrijdag 2 februari, wanneer de eerste tien Indische families daadwerkelijk gearriveerd zijn, adverteert VEGÉ-kruidenier Mickers met 'volop keus' aan Indische rijsttafelartikelen. Maar op 2 maart barst het helemaal los in de Gemertse Courant. Naast een foto van moeder en kinderen uit het K.N.I.L.-gezin Falkenburg, die zich volgens het bijschrift 'rijk en thuis' voelen in het 'behoorlijk bemeubeld huis', heeft kruidenier Mickers deze week flink uitgepakt met een geïllustreerde advertentie.

Eet eens  
**INDISCHE gerechten:**  
Lekker - Voordelig - Apart!

Wij hebben alle benodigde artikelen in voorraad en bovendien . . . gratis receptenboekje!

Kroepoeks  
Diverse Samballans  
Alle kruiden  
Boemboe Nasi Goreng  
Boemboe Sajoer Loden  
Nasi Goreng in blik  
Ebby  
Ketjab  
enz. enz.

Voor ALLE GERECHTEN ALLES VOORRADIG!

ook diverse **PRIMA RIJSTSOORTEN!**  
**Bij MICKERS**  
vindt U alles wat U nodig hebt  
en . . . VAN ALLES HET BESTE!

Figuur 2. Advertentie kruidenier Mickers in de Gemertse Courant (2 maart 1951).

<sup>29</sup> 'WELKOM aan de eerste groep REPATRIANTEN' en advertentie Jac. Bekkers, *Gemertse Courant* (16 februari 1951).

<sup>30</sup> De Haas, *Enkele reis Indië-Gemert*, 74-75.



Verschillende Indische ingrediënten zijn te koop: kroepoeks, bomboes en ketjap. Het is lekker, voordelig en apart!<sup>31</sup> De timing van deze advertentie heeft ongetwijfeld alles te maken met de recente komst van de Indischen in Gemert. Toch wijst het woord ‘apart’ erop dat de Indische ingrediënten verre van normaal gezien worden door kruidenier Mickers, en waarschijnlijk net zo min voor zijn klanten. Dit lijkt versterkt te worden door de advertenties van Mickers in de weken erna, waaruit blijkt dat de advertentie voor Indische gerechten een uitzondering op de regel is. In de advertenties in de weken erna worden er gewoon weer Nederlandse producten aangeprezen, zoals havermout en vermicelli. Wel wordt rijst vaak genoemd, al werd dit ook al gegeten voor de komst van de Indischen, in de vorm van rijstepap.<sup>32</sup>

Naast de advertenties staat er in de krant van 2 maart nog iets anders. Met het woord ‘BELANGRIJK’ wordt de aandacht getrokken: er wordt bekendgemaakt dat er een speciaal comité is opgericht om hulp te verlenen aan de nieuwe inwoners van Gemert. Het comité zal zich allereerst gaan richten op voorlichting op het gebied van aanwezige instanties en verenigingen, en willen daarvoor gegevens opgestuurd krijgen. Het comité rekent op ieders medewerking, want ‘ook uw belang is daar mede gediend’! Al met al lijkt de Gemertse gemeenschap -of in ieder geval de middenstanders- er in deze beginfase dus wel op uit te zijn om de Indischen goed te helpen en een hartelijke ontvangst te bieden, zolang dit ook voor henzelf voordelig is.

Maar is die ontvangst overal even hartelijk? In de krant van 16 februari spreekt de redactie van de Gemertse Courant weliswaar de wens uit dat de repatrianten ‘allerhartelijkst door de Gemertse bevolking zullen ontvangen worden’.<sup>33</sup> In de werkelijkheid verschillen de ervaringen. De eerste groep repatrianten lijkt blij te zijn met de uitgebreide ontvangst, maar een Indische vrouw beschrijft de minder positieve ervaring die ze heeft tijdens haar eerste ontmoeting met de Gemertenaren als volgt:

Ze stonden gewoon met open mond, want ze dachten dat er een stelletje wilden zouden komen. De voorlichting was slecht. Ze dachten: dadelijk komt er iemand die half naakt loopt. Ze hadden echt zo’n missiebeeld. Eigenlijk was de familie Kuipers de eerste. Toen kwamen wij pas. Ze kwamen met bussen kijken. Het zag er echt zwart van de mensen. ... Kuipers had helemaal veel bekijks, want die had ook nog een kindje bij zich. Het was natuurlijk een zwart kindje. Ja, de mensen kwamen speciaal kijken hoe die ‘zwarten’ er wel niet uitzagen.<sup>34</sup>

Dit spanningsveld lijkt haast pijnlijk benadrukt te worden door de film die het Luxor Theater in Gemert dat weekend -op 3 en 4 maart- toont: ‘Verloren grenzen’ oftewel ‘Lost

---

<sup>31</sup> Advertentie kruidenier Mickers, *Gemertse Courant* (2 maart 1951).

<sup>32</sup> Interview met mevrouw Van Dam\*, 11 mei 2022.

\*gefingeerde naam

<sup>33</sup> ‘WELKOM aan de eerste groep REPATRIANTEN’, *Gemertse Courant* (16 februari 1951).

<sup>34</sup> Citaat van Els Verhoeven-Swaving in De Haas, *Enkele reis Indië-Gemert*, 55.

Boundaries', een Amerikaanse film uit 1949 die het waargebeurde verhaal vertelt van een zwarte familie die jarenlang voor wit doorgaat en daardoor in de problemen komt.<sup>35</sup>

Het speciaal opgerichte comité zet zich er ook voor in om een gids ten behoeve van de repatrianten uit te geven. Hierin staan allerlei gegevens, die de aandacht zullen vestigen op de gemeente Gemert en vooral voor bekendheid van de middenstandsbedrijven zullen zorgen. De gids wordt uiteindelijk samengesteld in augustus 1951, en bevat onder meer een kaart van de 'kom der gemeente Gemert', diverse advertenties, zoals van Bavaria in Lieshout, kruidenier Mickers en kruidenier Frans Bronneberg, adressen en telefoonnummers van instanties en van de vele verenigingen die Gemert telt. De spreuk 'Komt naar Gemert en... ge zult tevreden zijn!' is er ook in opgenomen, net als het Gemerts volkslied 'Van wor ik ben?' in dialect. Naast een praktische handleiding lijkt de gids ook vooral tot stimulering voor de zaken van de middenstanders te dienen.<sup>36</sup>

## De Indischen

De vorige passage beschrijft vooral de houding van Gemertenaren en de Gemertse middenstand, zoals die naar voren komt in de *Gemertse Courant*. Maar hoe zijn de ervaringen van de Indischen zelf? Enkele maanden eerder, in oktober 1950, arriveert een van de gezinnen die zich in Gemert zullen gaan vestigen met de boot in Nederland. De familie De Groot\* -hij voormalig K.N.I.L.-militair, zij in verwachting van hun oudste zoon- verblijft eerst enkele maanden in een hotel in Valkenburg. Dan krijgen ze te horen dat ze in Gemert kunnen gaan wonen, omdat hij op de vliegbasis in Volkel geplaatst wordt. Dit laatste is het geval bij meerdere gezinnen die naar Gemert toe komen. Mevrouw De Groot\* is als kind opgegroeid in Nederlands-Indië.

Ik ben geboren in de hoofdstad van West-Java, Bandung, in 1932. Mijn vader was administrateur bij de staatsspoorwegen, en mijn moeder werkte als verpleegster. Hier moest ze mee stoppen toen ze kinderen kreeg. Ik heb een gelukkige jeugd gehad: naast school speelde ik veel. Ook met de buurkinderen, zo deden we veel aan rolschaatsen. Bij ons thuis kon altijd meegegeten worden, wanneer er onverwachts mensen langskwamen. Die gastvrijheid heb ik van huis uit meegekregen. Mijn moeder kookte, wanneer de werkster er niet was. Doordeweeks aten we meestal Indisch eten: rijst met verschillende bijgerechten. Zo aten we weleens kippensoep met rijst. Op zondagen en feestdagen aten we Nederlands eten. Dat was bijvoorbeeld aardappels met vlees, zoals biefstuk of karbonade. Voor ons was dit heel vanzelfsprekend. Niet alle gezinnen in Nederlands-Indië deden dat.

Hoewel het er door de voorgenoemde advertenties op lijkt dat Gemertse kruideniers allerlei etenswaren te koop hebben voor de nieuwe Indische inwoners, valt dat in de praktijk toch

---

<sup>35</sup> Aankondiging Luxor Theater Gemert in *Gemertse Courant* (2 maart 1951).

<sup>36</sup> Gemeentearchief Gemert, Archief Comité t.b.v. repatrianten Indonesië, inv.nr. 11.020, Gemeentegids (1951).

\*gefingeerde naam

tegen. Mevrouw De Groot heeft zich echter voorbereid door Indische ingrediënten mee te nemen in haar bagage.

Ik ben getrouwd in Nederlands-Indië, maar kort daarna moesten mijn man en ik naar Nederland vertrekken. Toen we daar aankwamen moesten we eerst erg wennen. Zo waren er lang niet alle ingrediënten te koop, die we in Nederlands-Indië ook hadden. Er was wel rijst, wat de Gemertenaren aten in de vorm van rijstepap, maar verder was er erg weinig. Gelukkig had ik bij ons vertrek een hutkoffer meegenomen vol met ingrediënten. Hier zat onder andere koriander, komijn, kerrie en sereh (citroengras) in. Mijn vriendinnen waren jaloers, toen ze zagen wat ik had meegebracht. Ze vroegen: 'Hoe kom je daaraan?'. Na verloop van tijd waren mijn Indische ingrediënten natuurlijk wel op. In de winkels werden er na verloop van tijd wel Indische ingrediënten verkocht, zoals sambal en kerrie. Maar het waren maar kleine potjes, die ook snel uitverkocht raakten.

Ik kookte net als in Nederlands-Indië ook Nederlands eten. Dit was natuurlijk wel te krijgen in Gemert. Bij ons huis hadden we ook een moestuin, net zoals veel andere mensen in Gemert. Ik vond het heel fijn om in de moestuin te werken. Mijn man zei een keer: "Ga jij de moestuin maar in, dan was ik de luiers wel". Ik kreeg koeienmest van een boer in de buurt, die ik uitspreidde over de moestuin. Hierin stonden allerlei soorten groente: spruitjes, hele grote, bloemkool, selderij, prei, tomaten en ook aardbeien. De tuin had vaak een grote opbrengst. Hiermee kon ik vanalles maken, zowel Nederlandse als Indische gerechten."<sup>37</sup>

## Aardappels

Mevrouw De Groot is van jongs af aan al gewend om Nederlands te eten: aardappels, groente en vlees. Dit is niet bij alle gezinnen het geval. De Indische familie De Haas is dit bijvoorbeeld niet gewend. Zo vertelt Maria Van Kessel, die als gezinsverzorgster in het gezin werkt:

Ik kwam vrijwel meteen bij de Indische familie De Haas terecht, om daar te gaan helpen. Tijdens mijn werk bij de familie was ik er wel het meest voor de kinderen, maar het eten koken hoorde erbij. Meneer De Haas vertelde mij altijd: 'Jij hebt mij aardappels leren eten'. Dat kenden zij niet, ze aten alleen rijst. Wij aten amper rijst, en dan alleen maar als rijstepap. Wat ik voor hen kookte, was wel altijd in overleg. Al gaf ik wel advies, ik vertelde ook dingen die je kon eten. Dat ging eigenlijk automatisch, waar je mee kon helpen, dat deed je. Ik vond dat de Indischen door anderen niet altijd goed geholpen werden. Wat ik ook heel erg vond, was dat ik van de familie hoorde dat ze 'heel lekker gegeten hadden'. Ze hadden 'dakhaas' gegeten, dat was een kat! Een poelier verkocht die aan de Indische mensen, dat was makkelijk, die ving een kat en verkocht het als een konijn. Die mensen werden onnozel gehouden, er werd ook nog om gelachen. Hoe durf je zoiets? Ik zei tegen mevrouw De Haas: jullie gaan daar niet meer naartoe. Dat gebeurde in Helmond, 'de Helmonders zijn kattenmeppers', dat zeggen ze nu nog.

---

<sup>37</sup> Interview met mevrouw De Groot, 11 mei 2022.

Als er boodschappen gedaan moesten worden, werd dat vooral bepaald door mevrouw De Haas. Ik kon weleens wat voorstellen, maar dat deed je natuurlijk niet altijd. Ik denk dat de kruideniers in het begin ook nog geen Indische ingrediënten hadden. De Gruyter uit Den Bosch kwam vaak bij hen thuis langs. Mijn eigen moeder kwam bij de VÉGÉ in Gemert. Die kruideniers kwamen destijds langs met een lijst met wat ze verkochten, en dan schreef je op: 'ja', 'nee', 'ja', 'nee'. Ook de slager kwam langs huis, en de bakker en de melkboer kwamen elke dag. Mevrouw De Haas kookte zelf wel Indisch, maar niet zo uitgebreid, vooral gewoon rijst, of nasi. Er zat dan gehakt bij, want dat was het goedkoopste. Veel groente die er nu bij die gerechten zit, was toen ook nog niet te krijgen. Iets als paprika bijvoorbeeld, dat was er toen gewoon nog niet. Wij thuis hadden een moestuin, een hele grote. Het probleem was wel dat je altijd volgens het seizoen moest eten: dan at je bijvoorbeeld alleen sla. Bijna iedereen had een moestuin, maar de familie De Haas had dat niet. Of andere Indische families die wel hadden, dat weet ik eigenlijk niet.<sup>38</sup>

## Eten van de Gemertenaren

Wat aten de mensen die oorspronkelijk al in Gemert woonden? Hans Gloudemans, die in 1945 geboren werd in Gemert en als kind opgroeit in de wijk Molenakker, herinnert zich wat hij thuis at:

Ik kom uit een echt arbeidersgezin, met acht kinderen. Ik ben geboren in de Sint Annastraat, maar we zijn verhuisd naar de Alde Biezenstraat, dat was nieuwbouw. Mijn moeder zorgde voor de kinderen. Mijn vader was eerst bakker, maar moest daarmee stoppen door bakkerseczeem. Toen werd hij vertegenwoordiger bij de boeren, met textiel. Pakken aanmeten enzo. Dit deed hij in overleg met de kleermaker. Thuis aten we 's middags, al werd dit later 's avonds. Mijn moeder kon lekker koken, al was het wel een arme keuken. Ze maakt bijvoorbeeld stamp, gebakken aardappels, puree, met een stukje vlees dat we moesten delen. We aten ook weleens macaroni, met ham en kaas. Omdat mijn vader bij boeren kwam nam hij weleens vlees mee, lever of spek. Als we uit de kerk kwamen aten we vaak gebakken spek, en dan doopten we roggebrood in het gesmolten spekvet. We hadden thuis ook een moestuin, maar hier stonden alleen aardappels en boontjes in. Andere ingrediënten haalden we bij de kruidenier. Die schreef alles op: ze hadden daar een kasboek, en eens per week moesten de boodschappen afbetaald worden. Ik werd daar ook weleens met een briefje heengestuurd. Er werd ook vanalles thuisgebracht: zo kwam de groenteboer thuis langs, en de visboer.

Ik weet nog goed dat de Indische mensen in Gemert kwamen, die woonden er opeens. Dat was toch wel een beetje vreemd voor ons. De kinderen zaten bij mij op school, dan had je wel meteen contact. We moesten wel aan elkaar wennen, zeker het eerste jaar kwamen we ook niet echt bij elkaar. Ik trok daarna veel op met Rob de Haas, we speelden veel. Vooral spellen met een bal deden we graag. Het was een prachtige tijd. Ons eten was dag en nacht verschil, zij wilden Indisch

---

<sup>38</sup> Interview met mevrouw Van Kessel, 19 mei 2022.

koken, wij kenden dat helemaal niet. Onze families wisselden geen eten uit, maar bij Rob thuis heb ik wel voor het eerst kroepoek gegeten. Bij een andere familie, familie Mekelenkamp, kreeg ik een keer saté. Voor de Indischen waren er weinig ingrediënten te koop. In de loop van jaren vijftig kwam er wel een karretje rondrijden in de wijken waar de Indischen woonden: dit was een wagen met Indonesische ingrediënten, uit Eindhoven. Die kwam speciaal naar Gemert toe om daar ingrediënten te verkopen aan de Indischen. Dat liep goed, want deze wagen had veel meer keus dan de winkels in Gemert zelf. Na verloop van tijd werden er in de Gemertse winkels ook meer ingrediënten verkocht, en er kwam een Indonesische winkel in Helmond.

Mijn ouders zijn nooit echt Indisch gaan eten, behalve misschien een keer nasi. De oudere generatie ging hier minder makkelijk op over dan de jongere generatie. Dat laatste mengde ook veel meer: zo zijn er veel Indischen met Gemertsen getrouwd. Dat is eigenlijk het geval bij alle Indischen die mijn vrouw en ik kennen.”<sup>39</sup>

## Conclusie

De aankomst van de Indischen in Gemert wordt op een positieve manier aangekondigd in de plaatselijke *Gemertse Courant*. Er wordt een speciaal comité opgericht om de Indischen wegwijs te maken, en vooral de middenstanders -kruideniers en andere winkeliers- proberen op de komst in te spelen door te adverteren in de krant en de door het comité uitgegeven gids. De persoonlijke ervaringen uit de interviews schetsen een iets ander verhaal. Hoewel kruidenier Mickers direct bij de aankomst allerlei Indische ingrediënten lijkt aan te bieden, komt dit niet direct terug in de verhalen. De Indischen lijken in het begin toch wel moeilijk aan ingrediënten te kunnen komen, hoewel dat misschien verschilt per kruidenier. Het is wel duidelijk dat er na verloop van tijd structureler Indische ingrediënten te krijgen zijn, bijvoorbeeld door de wagen met Indische ingrediënten die speciaal uit Eindhoven naar de wijken Molenakker en Berglaren toekomt.

Niet alle Indischen eten hetzelfde. De familie De Groot is gewend om aardappels te eten, en gaat daar gewoon mee door in Gemert. De familie De Haas is dit echter niet gewend, aldus gezinsverzorgster mevrouw Van Kessel en Hans Gloudemans, die de familie als kind leert kennen. Ook heeft niet iedereen een moestuin. Het ene gezin is ook zelfstandiger dan het andere: mevrouw De Haas wordt intensief geholpen -en daarmee ook geadviseerd- door de uit Gemert afkomstige gezinsverzorgster, terwijl mevrouw De Groot zelf haar ingrediënten meeneemt, de moestuin bijhoudt en geen verdere hulp nodig heeft. Ook de ervaringen verschillen onderling: niet iedereen wordt even goed behandeld door de Nederlandse mensen. Wel is de algemeen heersende ervaring eigenlijk altijd positief: de banden onderling zijn goed, op een enkele uitzondering na.

---

<sup>39</sup> Interview met Hans Gloudemans, 20 mei 2022.

## Hoofdstuk 2 - Het koken

### De woning

De Indischen die in Gemert aankomen, moeten wennen aan een nieuwe leefomgeving en een nieuw huis. Alles is nieuw, ook de manier waarop ze hun dagelijks eten bereiden. Dit hoofdstuk beschrijft de manier waarop er gekookt wordt, en wat dit betekent voor de integratie van de Indischen in Gemert.

Toen wij aankwamen, was Gemert nog heel dorps. Ze dachten daar dat wij hun taal niet spraken, en geen Nederlands eten kenden. Je sprak alleen Maleis met de werkster, de *baboe*. Verder spraken wij gewoon ABN. En mijn man en ik hadden altijd Nederlands gegeten. Ze vroegen ook: 'Bij jullie leefden de dieren toch gewoon in huis, de varkens enzo?' 'Hoe komen jullie erbij, jullie zijn niet goed ingelicht', zei ik. 'Wij woonden in een prachtig huis, beter dan hier.' Mijn man en ik vonden dat ze zulke domme vragen stelden.<sup>40</sup>

In Nederlands-Indië is de manier van leven anders dan in Gemert. De Indischen die naar Gemert komen, zijn daar gewend aan een hoge levensstandaard. Mooie ruime huizen, brede straten en een *baboe* die regelmatig eten kookt en helpt in het huishouden. Mevrouw De Groot gaat als kind in de jaren dertig naar een zogenaamde 'eersteklas-school' bij de zusters Ursulinen, waar haar ouders geld aan moeten betalen om hun kinderen daar naar school te laten gaan. Als klein meisje moet ze er ook keurig uitzien op school: zwarte schoenen en witte kousen zijn verplicht. De omgeslagen situatie in Indonesië en het noodzakelijke vertrek naar Nederland brengt hier drastisch verandering in. Naast dat ze zich moeten aanpassen aan hun nieuwe leefsituatie in het dorpse Gemert, moeten de Indischen ook wennen aan hun nieuwe huizen.

De speciaal gebouwde wijk Molenakker bestaat in het begin uit één lange straat met een aantal huizenblokken. De huizen in de wijk Molenakker zijn weliswaar nieuw gebouwd, maar niet heel groot. De familie De Groot kan daar echter wel mee leven, het is genoeg. Er zijn wel een paar dingen waar ze moeite mee hebben: de badkamer en de meubels. In de badkamer zit nog geen bad, en er is ook geen wateraansluiting.

Vreselijk vonden we dat, omdat wij gewend zijn twee keer per dag een bad te nemen. Mijn man heeft toen een grote teil gekocht. De badkamer was erg klein, de teil kon er precies in. Dan kookte ik warm water, nou en daar deed je natuurlijk koud water bij waardoor het wat meer werd, en dan kon je gaan douchen in die teil. Het huis was verder wel ingericht, maar hoe? De stoel wiebelde. Het leken net tweedehands meubels, bij ons dan. Mijn man wilde het reclameren, maar ik zei: 'Ach jong, laat nou maar. Als we meer geld hebben, dan kopen we zelf wel meubels.' Dat hebben we later ook gedaan.<sup>41</sup>

---

<sup>40</sup> Interview met mevrouw De Groot, 11 mei 2022.

<sup>41</sup> Ibidem.

## De keuken

Ook de keuken is klein. In het huis van de familie De Groot is er een aanrecht, en een kookstel met een gasfles. Als de gasfles leeg is, moet er een nieuwe gekocht worden.

In Gemert heb ik ook nooit een oven gehad. Die miste ik wel. In Nederlands-Indië gebruikte mijn moeder de oven om zelf taarten en cakes te bakken. In de keuken van het huis in Gemert lagen alleen de nodige dingen, vier pannetjes geloof ik. Er was niet zoveel, we moesten alles bijkopen. In het begin kocht je van alles twee, en daarna weer wat meer.<sup>42</sup>

In deze periode, de jaren vijftig van de twintigste eeuw, wordt er gebruikt gemaakt van verschillende vormen van verhitting. Dat blijkt ook wel uit een artikel in de Gemertse Courant van 6 april 1951, waarin de inzegening van de nieuwe Landbouwhuishoudschool en de uitreiking van diploma's beschreven wordt. Deze had de woensdag daarvoor plaatsgevonden. Het nieuwe leslokaal zag er 'keurig uit, helder en fris en is uitstekend geoutilleerd. Men zag er b.v. voor de kooklessen zowel het ouderwetse petroleumtoestel, als het prima-gas- en het elektrische comfoor, zowel het kolenfornuis als het elektrische fornuis.'<sup>43</sup> Waar de familie De Groot een kookstel op gas gebruikt, is er in een ander huis in de wijk Molenakker, dat van de Gemertse familie Gloudemans, iets anders aanwezig:

Mijn moeder kookte thuis op een kolenkachel, een fornuis. Dat moest dan opgestookt worden. Ik moest daar als jonge jongen gekapt hout voor halen. De keuken was verder vrij simpel. We hadden ook een kleine kelder, met een trapje naar beneden. Als kookgerei waren er een wat pannen, een stamper om te stampen, mes en vork. En een weckketel, mijn moeder weckte ook. Veel kookgerei had je niet.<sup>44</sup>

De beschikbare hoeveelheid kookgerei is dus niet heel groot, zowel in huizen van Indische families als van Gemertse families. Toch lijkt de hoeveelheid bij de Indische families nog kariger te zijn. Zo wordt het ook wel het 'hoognodige' genoemd, door Gemertse ogen.<sup>45</sup> De inrichting en daarmee ook het keukengerei is verzorgd door de plaatselijke middenstand. De Indische gezinnen moeten alles wel zelf kopen, met een meubelvoorschot dat de vorm heeft van een lening. De keuze wordt echter als beperkt gezien: de Indischen hebben amper iets te kiezen door het kleine aantal Gemertse leveranciers waar zij bij moeten kopen. Tegelijkertijd willen veel Indischen ook niet ondankbaar lijken. De gang van zaken leidt er echter toe dat bijna alle woningen van de Indischen qua inrichting erg op elkaar lijken, wat voor ergernis zorgt.<sup>46</sup>

Rob de Haas heeft in zijn boek *Enkele reis Indië-Gemert* een lijst opgenomen van huishoudelijke artikelen, die één van de betrokken middenstanders, de firma A.W. Verbakel,

---

<sup>42</sup> Ibidem.

<sup>43</sup> 'Inzegening nieuwe Landbouwhuishoudschool en uitreiking diploma's, *Gemertse Courant* (6 april 1951).

<sup>44</sup> Interview met Hans Gloudemans, 20 mei 2022.

<sup>45</sup> Interview met Maria van Kessel, 19 mei 2022.

<sup>46</sup> De Haas, *Enkele reis Indië-Gemert*, 77.

aanbiedt. Hoewel er meer middenstanders betrokken zijn en het kookgerei dat beschikbaar is waarschijnlijk niet in elk huis eindigt, laat dit goed zien wat de mogelijkheden ongeveer zijn voor de keukeninrichting. De kookgerelateerde artikelen op de lijst zijn: 1 theeservies, 6 diepe borden, 6 platte borden, 6 kleine bordjes, 2 groentekommen, 1 aardappelkom, 1 soupterrine, 1 sousterrine, 6 lepels, 6 vorken, 6 tafelmessen, 1 broodmes, 6 suikerlepeltjes, 1 zout-mosterd en peperstel, 1 puddingvorm, 1 compleet keukenstel, 1 rijststomer, 1 steelpan, 1 houten lepel, 1 koekenpan, 1 aardappelmandje, 1 schilmesje, 3 keukerbussen en 1 broodplank.<sup>47</sup> De rijststomer is een interessant artikel op deze lijst, en ook het duurste: hij kost f 11,60 (omgerekend naar hedendaagse prijzen ruim €45,-<sup>48</sup>). Het is op dat moment waarschijnlijk ook geen bekend artikel in Gemert, aangezien rijst daar voor de komst van de Indischen alleen in de vorm van rijstepap wordt gegeten.



*Figuur 3. Traditionele rijststomer van emaille op een petroleumstel. Zo'n rijststomer wordt in de jaren vijftig veel gebruikt door voormalige inwoners van Nederlands-Indië. (Bron: [www.stringfixer.com/nl/Rice\\_cookers](http://www.stringfixer.com/nl/Rice_cookers)).*

Na verloop van tijd breidt zo'n verzameling kookgerei zich soms uit. De familie De Groot koopt er wat dingen bij als er geld is, zoals gezegd van alles twee per keer. Ook winkeliers lijken in te gaan spelen op de vraag naar kookgerei onder de Indischen, naast het feit dat er meer Indische ingrediënten verkocht gaan worden.

Na een tijd kon ik een badjan krijgen, dat is zo'n diepe wok. Die had ik meteen gekocht. Dat was bij een huishoudwinkel in Gemert. Die zaak heette Verhagen, die was heel bekend, daar gingen wij altijd naar toe.<sup>49</sup>

---

<sup>47</sup> Ibidem, 198.

<sup>48</sup> <https://iisg.amsterdam/en/research/projects/hpw/calculate.php>.

<sup>49</sup> Interview met mevrouw De Groot, 11 mei 2022.



## De manier van koken

Maria van Kessel werkt in de jaren vijftig als gezinsverzorgster in hulpbehoevende gezinnen, onder meer bij het Indische gezin De Haas. Ze is geboren en getogen in Gemert, en heeft daar ook gewerkt tot 1955. In dat jaar trouwt ze en gaat ze met haar man in Amsterdam wonen.

Ik ben geboren in de Molenstraat in Gemert, in 1930. We waren met z'n elven thuis, ik had vijf broers en drie zussen. Ik was de tweede, ik had één oudere zus. Mijn moeder was natuurlijk thuis, en mijn vader werkte bij een aannemer. Hendriks heette die, die bouwde huizen. Ik ging als kind naar de Nazarethschool. Dat was een meisjesschool, bij de nonnen. We moesten altijd een heel eind lopen naar school, maar we werden opgehaald door de buurmeisjes.

Vroeger moest er in elk gezin een jongen priester worden, en de meiden moesten gaan werken, dat was gewoon zo. Als kind hoorde je braaf te doen wat je vader en moeder zeiden, maar ik deed dat niet. Toen moest ik voor straf naar Eersel, daar was een vakantiekolonie voor kinderen uit het Noorden. De zus van mijn moeder was daar zuster. Ik heb daar een jaar moeten werken. Daarna ben ik naar Maatschappelijk Werk in Helmond gegaan. Dat was in 1950, dus toen was ik twintig. Ik heb daar een jaar gestudeerd en ook gewerkt. Er waren een paar strenge maatschappelijk werksters op de opleiding: dan moest je bijvoorbeeld tafeldekken, en dat moest keurig gebeuren, het tafelkleed moest er uitzien alsof het nooit gebruikt was. Na die opleiding werd je ergens naartoe gestuurd, dan werd er in een gezin bijvoorbeeld een moeder ziek, en dan moest je het gezin runnen. Ik ben na mijn slagen naar Gemert gegaan, om daar te werken. Ik hielp daar al in een gezin, en toen zijn de Indonesische allemaal gekomen. Dat ging automatisch eigenlijk, die waren nieuw.

Vrijwel direct wordt Maria van Kessel bij de familie De Haas geplaatst. Ze komt ook bij andere gezinnen, maar het contact met de familie De Haas is en blijft erg goed. Er zijn veel kinderen, waardoor het gezin extra zorg nodig heeft. De zorg voor de kinderen is het belangrijkste, maar het koken hoort er zeker bij.

Ik kwam daar, en dan moest je het huishouden doen. Dat ging natuurlijk wel in overleg. Voor het koken vroeg ik dan: 'Wat willen jullie?' De vrouwen zeiden dan wat ze die dag wilden eten. Ik kookte gewoon aardappels, maar ook als zij het wilden. Ik kon natuurlijk niet zeggen: 'Jullie gaan nu dit of dat eten'. Maar ze vonden aardappels ook lekker. Je kon er vanalles mee doen, stampot, bakken.. Je moest dan ook aardappelen schillen, dat kenden ze niet. Ik heb mevrouw De Haas met alles geholpen, zo van 'dat doe ik wel'. Je had bijvoorbeeld zuivere beschuit, die kon je met alles vullen, boter, chocolade, jam. Zulke dingen moest ik hen ook wel leren, dat deed je eigenlijk automatisch. Waar je mee kon helpen, dat deed je. Ze vonden de hulp fijn, en het is echt een grote vriendschap geworden.

Ze kookten bij de familie De Haas ook weleens zelf, dat was altijd Indisch. Sambal maakten ze zelf, dat kochten ze niet bij de kruidenier. Ik heb daar ook een recept

van gehad, van mevrouw De Haas. Dat maakten ze in een soort ronde schaal, een *tjobek*. Dan deed je een beetje zout erbij, een beetje van dat erbij, en dan had je sambal. Het meeste wat ze maakten was nasi, en rijst. Met gehakt natuurlijk, dat was het goedkoopste. Meer deden ze eigenlijk ook niet, nu is het wat uitgebreider, dat was er toen denk ik ook niet.<sup>50</sup>

Maria van Kessel is als gezinsverzorgster werkzaam vanuit Maatschappelijk Werk. Deze organisatie is zeker op de hoogte van de komst van de Indischen. Zo is er in het archief van het Comité ten behoeve van repatrianten Indonesië uit Gemert een verslag opgenomen van een landelijke vergadering van de Commissie voor Maatschappelijk Werk van het Kerkelijk en Particulier Initiatief voor Sociale Zorg t.b.v. Gerepatrieerden, waarbij een bespreking wordt gehouden met onder andere de maatschappelijke werksters uit meerdere provincies. Deze vergadering vindt plaats in januari 1952, verspreid over meerdere dagen. Agendapunt 8 gaat over 'Gezins- en Huishoudelijke voorlichting'. Hieruit blijkt wat de visie is van de deelnemers van de vergadering -in het bijzonder de maatschappelijk werksters- op de voorlichting die gegeven dient te worden aan de gerepatrieerden. De laatste zin lijkt te insinueren dat 'deze kring' beter weet wat de gerepatrieerden nodig hebben dan de gerepatrieerden zelf:

'In deze kring is het volkomen duidelijk, dat de Gerepatrieerden -vooral zij, die in een, hun betrekkelijk of geheel vreemd, Nederland komen- gezins- en huishoudelijke voorlichting wel zeer van node hebben. Genoemd worden: Babyverzorging, kleuterverzorging, hygiëne, verstel-, naai-, brei- en knipcursussen, wasbehandeling, kookcursussen, voedingsleer, algemene richtlijnen voor een Nederlands huishouden en last but not least: besteding van het inkomen. De eerste moeilijkheid, welke overwonnen dient te worden is, dat de Gerepatrieerden zelf er niet altijd zo van overtuigd zijn deze voorlichting nodig te hebben.'<sup>51</sup>

De voor dit onderzoek geïnterviewde Indischen hebben niet veel gemerkt van de hele lijst aan onderwerpen waar voorlichting over gegeven zou moeten worden, aangezien de vergadering ongeveer een jaar na hun komst plaatsvindt. Ook Maria van Kessel past deze opvattingen nog niet direct toe: haar hulp bij het koken komt uit haarzelf, en niet omdat het geven van kookles direct een vast onderdeel is van de gezinszorg bij Indische families. Mevrouw De Haas krijgt deze hulp bij het koken, maar dat is niet overal het geval. Niet alle gezinnen hebben hier behoefte aan. Ook mevrouw De Groot maakt nooit gebruik van een gezinsverzorgster. Die zijn er op dat moment vooral voor de kinderen, en zij heeft bij aankomst nog maar één kind. Bij het koken redt zij zichzelf wel, met de hutkoffer vol Indische ingrediënten die ze heeft meegenomen, maar ook met de kookkennis die ze al heeft.

Ik kookte zelf vanaf het moment dat ik trouwde, toen was ik negentien. Ik heb enkele gerechten van mijn moeder leren maken, maar de rest heb ik mezelf

---

<sup>50</sup> Ibidem.

<sup>51</sup> Gemeentearchief Gemert, Archief Comité t.b.v. repatrianten Indonesië, inv.nr. 11.020, Circulaires CCKP. Verslag van bespreking met de maatschappelijke werksters (1952).

aangeleerd. Ik vroeg hier en daar aan oudere vrouwen: ‘Hoe maakt u dat?’ En dan schreef ik het op, ik had daar een speciaal schriftje voor. Er stond van alles in. Je had sambal natuurlijk, sambal gledok bijvoorbeeld. Dat maakte je van groene pepers, dat was lekker heet. Je moest het fijnmaken in een soort ronde vijzel.”<sup>52</sup>

Hans Gloudemans herinnert zich hoe er in zijn Gemertse familie gekookt werd en hoe dat verschilde met de Indische manier van koken.

Vroeger was er haast geen tijd om te koken. Als je ziet hoe hard een moeder met acht kinderen moest werken, en dan ook nog moeten koken. Maar ik weet nog dat ik een keer aan een Indische jongen vroeg: ‘Hoe laat eten jullie?’ Toen keek hij me verbaasd aan, dat wist hij gewoon niet. Hij zei: ‘Als je bij ons binnenkomt, dan krijg je eten.’ Dan kwam je daar binnen en dan stond daar een omaatje te koken. Zij kookte altijd, er stond altijd eten op het fornuis.<sup>53</sup>

## Het gekookte eten

Wat er dan gekookt wordt, kan wel verschillen. Zoals al eerder gezegd is niet elke Indische familie het gewend om aardappels te eten, en anderen juist weer wel. De familie De Groot eet wel aardappels en heeft dat altijd gedaan, de familie De Haas juist weer niet. Bij de familie De Haas worden na een tijdje -dankzij Maria van Kessel- wel aardappels gegeten, maar dit is niet bij alle gezinnen het geval, aldus een herinnering van mevrouw De Groot.

Een paar jaar na onze aankomst gingen we op reis, met een andere Indische familie. Die vrouw moest per se rijst koken voor haar man, omdat hij gewoon niks anders at. Zij waren dat niet gewend. Ik weet niet hoe dat verschil kwam. Het scheelde misschien dat ze meer Indonesisch bloed hadden, dan kregen ze niet zoveel Nederlands eten. Die moesten echt wennen.”<sup>54</sup>

Mevrouw De Groot probeert direct na aankomst wel Indisch te koken, waarbij ze gebruikmaakt van haar meegebrachte ingrediënten, haar moestuin en van de kleine potjes sambal en kruiden die bij de kruidenier te krijgen zijn.

Ik maakte nasi goreng, of rijst met één of twee gerechtjes. Die maakte ik met vlees, kip bijvoorbeeld. Ik maakte ook veel Nederlands eten, hutspot of iets met vlees. Met groente uit de moestuin kon ik alle richtingen uit, zowel Nederlands eten als Indisch eten. Uiteindelijk maakte ik dit gecombineerd, dan aten we bijvoorbeeld twee of drie dagen in de week Nederlands eten en op de andere dagen Indisch eten. In het begin deed ik dat eigenlijk meer in het weekend, Indisch eten. Dat was hetzelfde als wat ik in Indië deed.<sup>55</sup>

---

<sup>52</sup> Interview met mevrouw De Groot, 11 mei 2022.

<sup>53</sup> Interview met Hans Gloudemans, 20 mei 2022.

<sup>54</sup> Interview met mevrouw De Groot, 11 mei 2022.

<sup>55</sup> Ibidem.

Zeker in het begin is niet alles beschikbaar in de winkels. Daar wordt bij het koken dan toch een mouw aan gepast.

Ik paste soms iets aan, dat ik bijvoorbeeld iets met aardappels maakte. En als je sambal goreng maakte, dan was er geen trassi, dus dan maar zonder trassi. Maar dan miste je toch wel iets aan de smaak. Ook bami was niet te krijgen, dus dan maakte ik het van spaghetti. Dat gaat heel goed. Als je maar vlees hebt, peper, zout. En knoflook, maar dat kon je ook nog niet zoveel krijgen.<sup>56</sup>

Het eten dat de Gemertse gezinnen eten, ziet er wel wat anders uit, tenminste bij de arbeidersfamilie Gloudemans. Die heeft nog nooit van rijst gehoord, en eten aardappels en soms een stukje vlees. Ook spek, bloedworst, zult, balkenbrij, bokking en nieuwe haring staat weleens op het menu. Dat laatste gebeurt soms wanneer de visboer eens per week langskomt met een karretje.<sup>57</sup> Toch is deze eenvoudige keuken niet de enige mogelijke manier van eten in Gemert: op de plaatselijke Rooms-Katholieke Huishoudschool 'ten Platte Lande' wordt een vervolgcursus voor het koken van de fijne keuken aangeboden.<sup>58</sup>

Waar sommige Indischen snel aan het Nederlandse eten wennen, gaat dat niet overal op. Dat is andersom ook het geval. Sommige Gemertsen gaan ook al snel Indisch koken, waaronder Maria van Kessel. Als jonge gezinsverzorgster gaat zij makkelijker over op het proberen van een andere keuken en een andere manier van koken.

Ik ben zelf automatisch ook Indisch gaan koken. Zij leerden van mij en ik leerde van hen. Maar mijn moeder heeft volgens mij nooit Indisch gekookt. Wij en familie De Haas kwamen wel bij elkaar over de vloer. Maar dan zei mevrouw De Haas tegen mijn moeder dat zij wel eten klaar zou maken. Zo at ze toch Indisch. Maar de oudere generatie ging er vaak niet meer op over, zeker niet op het koken. Die maakten gewoon aardappels, groente en vlees.<sup>59</sup>

De oudere generatie lijkt er zodoende minder open voor te staan. Ook de Gemertse ouders van Hans Gloudemans niet, in zijn herinnering. Als zijn moeder al amper tijd heeft om te koken, is het waarschijnlijk zeker te moeilijk om alle ingrediënten bij elkaar te gaan zoeken. Mevrouw De Groot herinnert zich dat meisjes die bij Indische gezinnen werken, er inderdaad sneller op overgaan om Indisch te koken. De oudere generatie doet dat niet echt.

## Conclusie

De Indischen die vroeg naar Gemert zijn gekomen, komen in een woning terecht die ingericht is met spullen van plaatselijke middenstanders. Deze spullen moeten ze wel zelf kopen, terwijl ze vaak niet in de smaak vallen en de kwaliteit vaak te wensen overlaat. Ook de keukens zijn eenvoudig ingericht. Er is weinig kookgerei aanwezig, alleen het hoognodige. Na verloop van tijd gaan winkels wel inspelen op de vraag naar meer en ander kookgerei,

---

<sup>56</sup> Ibidem.

<sup>57</sup> Interview met Hans Gloudemans, 20 mei 2022.

<sup>58</sup> Advertentie R.K. Huishoudschool ten Platte Lande, *Gemertse Courant* (16 maart 1951).

<sup>59</sup> Interview met Maria van Kessel, 19 mei 2022.

die bij de Indischen aanwezig is. Gemertse winkeliers passen zich in die zin aan aan de Indische mensen, en de Indischen kunnen op hun beurt hun eten bereiden op een meer authentieke manier.

Per gezin verschilt de manier van koken. Sommige Indische gezinnen eten wel Nederlands vanaf het begin, andere niet. Sommige gezinnen gaan na verloop van tijd wel aardappels eten, maar dit is niet altijd het geval. Mevrouw De Groot heeft geen hulp nodig bij het koken, terwijl er in het gezin De Haas een gezinsverzorgster aanwezig is die wel helpt. Als er ingrediënten niet beschikbaar zijn, worden er wat dingen aangepast om het Indische gerecht toch te kunnen maken. Hoewel Indisch koken in Gemert een uitdaging is, stoppen de Indischen er niet mee. Ze proberen, ondanks de moeilijkheden, de Indische gerechten toch zo goed mogelijk klaar te maken.

De Gemertsen gaan soms over op Indisch koken, hoewel dit vaker gebeurt bij de jongere generatie, in het bijzonder bij de jonge gezinsverzorgsters die nauw contact hebben met de Indische gezinnen. Hoewel de oudere generatie er moeilijker op overgaat, proberen ze het soms wel. De 'dorpsheid' en het openstaan voor elkaars manier van koken in Gemert verandert langzaam in de loop van de jaren vijftig.

## Hoofdstuk 3 – De maaltijd

### Het eten

Net als het verzamelen van ingrediënten en het koken van het eten, is de maaltijd een onmisbaar onderdeel van eetcultuur. Zo ook bij de Indischen in Gemert, voor wie eten ontzettend belangrijk is. In dit laatste hoofdstuk beschrijf ik hoe maaltijden er uit zien bij Indischen en Gemertenaren en welke uitwisseling er plaatsvindt. Wanneer wordt er gegeten? Wie eten er dan mee? Eten Indischen en Gemertenaren ook met elkaar? Aan de hand van zulke vragen kijk ik hoe de aan voedsel verbonden integratie er uit ziet, en welke invloed dit heeft op het dorp Gemert.

De Gemertse arbeidersfamilie Gloudemans eet in de jaren vijftig tussen de middag warm, al wordt dit later 's avonds in verband met het werk van vader Gloudemans. Hiervoor reist hij veel, waardoor het praktischer wordt om 's avonds warm te eten. Het gezin eet in de keuken, waar een eettafel staat met eenvoudige stoelen. Tijdens het eten zit iedereen krap op elkaar: acht kinderen en twee ouders moeten allen om de tafel passen. Hans Gloudemans herinnert zich wat hij als kind nog meer at, buiten de warme maaltijden om.

Naast het warme eten aten we boterhammen. Als je thuiskwam uit school kreeg je een boterham met pindakaas of zoiets, en dan ging je buiten spelen. We aten vrij eenvoudig beleg, vooral pindakaas, en een of andere chocoladecrème. Ei vond ik ook wel lekker op brood, vlees hadden we bijna niet als beleg. Al hadden we soms wel snijworst, sisi noemden we dat.<sup>60</sup>

Bij de Indische gezinnen gaan maaltijden samen met gastvrijheid. Er kan altijd iemand mee-eten: hier wordt bij het koken rekening mee gehouden. Mevrouw De Groot heeft dit van jongs af aan meegekregen.

Toen ik kind was, aten we altijd met het gezin. Maar als er onverwachts bezoek kwam, aten zij ook mee. Dat was geen punt bij ons, en het gebeurde vrij vaak. Zo kwamen er bijvoorbeeld vriendinnen van mijn moeder langs. Mijn moeder kookte altijd meer, ze zei ook: je weet nooit wie er onverwachts komt. Er was dus altijd genoeg eten. Dat hebben wij allemaal meegekregen.

Ook in Gemert aten we in de meeste gevallen met het gezin, maar onverwachts bezoek kon altijd aanschuiven. 'Kom maar aan tafel hoor', zei ik dan.<sup>61</sup>

Ook gezinsverzorgster Maria van Kessel herkent deze gastvrije houding, als ze praat over familie De Haas, waar ze gewerkt heeft. Toch plaatst ze wel een kanttekening.

Het was daar altijd zoete inval, dan kwam die en dan kwam die. Het was altijd mee-eten. Ik at daar zelf ook sambal en rijst. Ze dachten dat ik het niet zou lusten, maar ik vond het nog lekker ook!

---

<sup>60</sup> Interview met Hans Gloudemans, 20 mei 2022.

<sup>61</sup> Interview met mevrouw De Groot, 11 mei 2022.

Je zag vaak dat de Indischen bij de Indischen op visite gingen. Je ging niet uit eten, maar je ging bij elkaar eten. Wat Nederlanders en Indischen betreft: sommigen kwamen wel bij elkaar over de vloer, en sommigen niet. De Indischen waren wel altijd gastvrij. Ook bij ons thuis kon je altijd mee-eten, en bij de burens denk ik ook wel. Het was veel gemoedelijker dan nu. Je had elkaar nodig.<sup>62</sup>

Hoewel Maria van Kessel zelf mee-ete bij de familie De Haas, benoemt ze wel dat Indischen vaak bij elkaar gingen eten. Niet alle Indischen en Gemertenaren gingen direct bij elkaar op bezoek. Ook Hans Gloudemans herkent dit.

Mensen kwamen niet zo makkelijk bij elkaar binnen, de eerste tien jaar. Indische mensen gingen ook niet zo snel bij Nederlandse mensen op bezoek, terwijl wij wel gewoon bij hen binnenkwamen.<sup>63</sup>

Afgaande op deze herinneringen lijkt er sprake te zijn van een soort tegenstelling: enerzijds zijn de Indischen erg gastvrij en kan iedereen bij hen mee-eten, maar anderzijds signaleren de geïnterviewde Gemertenaren bij sommige Indischen wel een terughoudendheid als het gaat om op bezoek gaan bij de Gemertenaren. Waarschijnlijk is het een kwestie van gewenning:

We gingen elke dag bij elkaar op de koffie. Nou dat kenden we in Indië niet, maar hier gingen we dat ook doen. Je leerde ook van elkaar.<sup>64</sup>

Indischen komen zeker over de vloer bij andere Indischen. Dit leidt uiteindelijk zelfs tot de oprichting van een eigen vereniging: ONI.

## ONI

Mevrouw De Groot weet nog goed hoe de oprichting van ONI tot stand gekomen is, als ze vertelt over haar sociale activiteiten in Gemert.

Het dorpsleven in Gemert was wel gezellig. We hadden veel Indische kennissen, in onze eigen Molenakkersbuurt maar ook in de wijk Berglaren. Daar woonden ook veel Indischen. In het begin waren er nog niet zoveel activiteiten voor ons. Toen gingen we zelf kennissen uitnodigen. Dan werd er bij ons thuis gedanst. Alle meubels werden buiten gezet, en de kinderen brachten we vroeg naar bed. Het bezoek bracht van alles mee, en uiteindelijk had je een tafel vol gerechten en rijst, die rijst kookte ik zelf. Dan aten we samen en gingen we verder dansen, soms tot zeven uur 's ochtends. Dat was heel gezellig. Later kregen we een locatie, dat was vlakbij Mikkers, een grote kruidenier. Op die avonden waar gedanst werd kwamen er alleen Indischen, en er werd ook Indisch gegeten.<sup>65</sup>

---

<sup>62</sup> Interview met Maria van Kessel, 19 mei 2022.

<sup>63</sup> Interview met Hans Gloudemans, 20 mei 2022.

<sup>64</sup> Fragment uit interview, De Haas, *Enkele reis Indië-Gemert*, 103.

<sup>65</sup> Interview met mevrouw De Groot, 11 mei 2022.

Deze dansavonden worden druk bezocht onder de Indischen. Waar ze eerst bij mensen thuis plaatsvinden, komt er later inderdaad een speciale locatie waar de Indischen terecht kunnen. Dit gaat samen met de oprichting van ONI: Ontspanning na Inspanning.

Net als de dansavonden die mevrouw De Groot beschrijft, vindt er vaker een *koempoelan* ('gezellig samenzijn') in Gemert plaats. Dit hoeft vaak niet eens een duidelijke reden te hebben: de Indischen zoeken elkaars gezelschap vaak op. In het begin gebeurt dit regelmatig op de Molenakker. Iets later vinden de feestjes in huiselijke sfeer ook plaats in de wijk Berglaren. Op de avonden staan dans en Indisch eten centraal. Aangezien er steeds meer mensen op afkomen, wordt er gezocht naar een externe locatie. De keuze valt op de zaal van café Van Extel, die zich bevindt op de hoek van Kruiseind en De Deel.<sup>66</sup> Naast wekelijkse dansavonden worden er ook volleybaltoernooien georganiseerd. Op dit alles komen ook vrienden, kennissen en collega's van buiten Gemert af.

Ook bij de volleybalwedstrijden worden er Indische gerechten gegeten, zoals *lemper* (warme rolletjes kleefrijst met vleesvulling) of *risolles* (hartige gefrituurde pasteitjes). Omdat de groep die deelneemt op een gegeven moment uit ruim honderd personen bestaat, besluiten een aantal Indischen om een eigen vereniging op te richten. Daar zijn er op dat moment al talloze van in Gemert: er zijn onder andere verenigingen voor de boerenstand en voor de middenstand, er is voetbal en er zijn zangverenigingen. Voor ieder wat wils, dus ook voor de Indischen. Op 1 februari 1953 wordt ONI officieel opgericht. Op die dag wordt de oprichting echter overschaduwd door het schokkende nieuws van de Watersnoodramp.<sup>67</sup>

Na de zaalhuur in café van Extel wordt er vanaf 1954 gebruik gemaakt van Hotel De Keizer, een geliefde locatie in Gemert voor allerhande evenementen. Zo wordt daar op zaterdagavond 26 juli 1952 ook al een zogenaamde 'contactavond' gehouden voor de gerepatrieerden in Gemert. De avond is verzorgd door het comité ten behoeve van de gerepatrieerden in Gemert en heeft als doel om nader kennis te maken. De avond wordt opgeleukt met een vertoning van de film 'De Nederlandsche Heidemaatschappij, en er is een gezellig samenzijn met een kopje koffie waarbij eventuele moeilijkheden besproken kunnen worden.<sup>68</sup> Naast deze meer serieuze gelegenheden gaat Hotel De Keizer ook het podium vormen voor het Indische huisorkest 'The ONI-Swingers', dat geheel uit Indischen bestaat. Het orkest speelt onder meer op de dansavonden. Om verschillende redenen houdt ONI ergens in 1957 op te bestaan. Pas in 1964 zal men weer beginnen met dansavonden, georganiseerd door de nieuwe vereniging Band Indië-Nederland en Omstreken (BINGO), waarbij ook Gemertenaren betrokken worden.<sup>69</sup>

---

<sup>66</sup> Zie bijlage: kaart van Gemert omstreeks 1952.

<sup>67</sup> De Haas, *Enkele reis Indië-Gemert*, 159-160.

<sup>68</sup> Gemeentearchief Gemert, Archief Comité t.b.v. repatrianten Indonesië, inv.nr. 11.020, Documenten contactavond (1952).

<sup>69</sup> De Haas, *Enkele reis Indië-Gemert*, 171-173.



## Buren en vriendschap

Een vereniging als ONI zorgt ervoor dat Indischen vooral met elkaar optrekken. Een belangrijk onderdeel van de integratie in Gemert is echter de manier waarop de gezinnen in de huizen geplaatst zijn: in de wijk Molenakker wonen Indische gezinnen en Gemertse gezinnen grotendeels om en om. Het doel hiervan is vanaf het begin het bevorderen van de integratie van de Indische gezinnen in de Gemertse gemeenschap. In hoeverre is dit gelukt, en welke rol speelt voedsel hierbij?

Mevrouw De Groot heeft een overwegend positieve ervaring gehad met haar buren op de Molenakker.

In Gemert voelde ik me wel welkom, maar ook weer niet. Je moest gewoon wennen. Het leuke was natuurlijk dat je in een straat met veel Indischen woonde. Drie Indische mensen en een Gemertenaar er tussenin. Zo kon je gemakkelijk integreren. Mijn buren waren allebei Gemertenaren, maar later kwam er aan de ene kant een Indische familie wonen. De vrouw was Thais. Het contact met de buren was vanaf het begin goed, ik had er geen moeite mee. De Nederlandse buren moesten in het begin wel aan ons wennen.<sup>70</sup>

Waar het contact met de buren goed is, reageren niet alle buren even positief op het Indische eten.

Ik vroeg in het begin wel eens aan de Gemertse buren of ze wat eten wilden proberen. Ik vroeg het wel voordat ik het langsbracht, want ik wilde niet dat het niet opgegeten zou worden. Maar dan was het: 'Nee nee nee, dat hoeft niet!' Zij zijn nooit Indisch gaan eten. Soms zeiden ze ook 'Wat stinkt het hier!', als ze het Indische eten roken. Toen later de Indische familie naast ons kwam wonen, gingen we wel eten uitwisselen. Zij maakten ook Thais eten, dat kregen wij dan. En voor hen maakte ik Indisch eten. Hij was een Indische man, dus hij luste dat wel. En zij kende het Indische eten ook wel, natuurlijk. Er waren wel Gemertenaren verderop in onze straat die het Indische eten wel gingen proberen. De familie Schoonings bijvoorbeeld, die at dan ook weleens Indisch, als het maar niet te heet was. Bami bijvoorbeeld.<sup>71</sup>

Ook Hans Gloudemans, die als kind opgroeit op de Molenakker en bevriend is met Rob de Haas, herinnert zich de verschillen in de uitwisseling van eten.

Onze buren waren Nederlands, maar een huis verder woonden Indischen. Ik at nooit echt mee bij familie De Haas, maar ik heb daar wel een keer kroepoek gekregen. We hebben verder nooit eten gedeeld. Ik had wel van sambal gehoord. Wij hoorden dat iemand dan voor straf een lepel sambal moest eten, maar ik weet niet of dat waar is. Bij de familie Meekelenkamp heb ik wel een

---

<sup>70</sup> Interview met mevrouw De Groot, 11 mei 2022.

<sup>71</sup> Ibidem.

keer saté gekregen, die waren meer met eten bezig. Sommigen waren wel meer van het uitwisselen. En later kwam dat zeker, maar dat was al in de jaren zestig.<sup>72</sup>

Maria van Kessel werkt als gezinsverzorgster wel op de Molenakker, maar ze heeft zelf geen Indische burens. Toch is ze vanwege haar werk vaak bij de familie De Haas waar ze ook mee-eet. De familie komt andersom ook over de vloer bij haar ouderlijk huis, en er ontstaat vriendschap tussen de Indische en Gemertse familie.

Ze kwamen bij ons thuis, en omgekeerd. Hij (*meneer De Haas*) was vliegenier en ook fotograaf. Toen ik ging trouwen, heeft hij onze trouwreportage gemaakt. Je gaat de mensen kennen, en ze helpen met alles. Als wij naar een vreemd land zouden gaan weet je ook van niks, en dan ben je blij dat je geholpen wordt. Ik heb ook gewerkt bij de Indische familie Harten, die waren uiterst vriendelijk. Het is haast één familie, Nederlanders kunnen daar wel van leren. Het is toch een kleinigheid om vriendelijk voor elkaar te zijn.<sup>73</sup>

Bovenstaande voorbeelden laten duidelijk zien dat niet iedereen hetzelfde omgaat met het Indische eten. Waar sommige Gemertenaren al weglopen bij de geur van Indische eten, gaan anderen het wel proberen te eten. Ook de mate van contact tussen Gemertse en Indische burens verschilt, van ‘wennen aan elkaar’ en ‘gewoon goed’ tot het vriendschappelijke contact tussen de familie De Haas en de familie van Maria van Kessel.

## Voedsel en het verloop van de integratie

De houding van de Gemertenaren ten opzichte van de Indischen, en de ervaringen van de Indische families in Gemert laten een zowel positieve als negatieve kant zien. Maria van Kessel benoemt dit als volgt:

Mensen gingen er wel goed mee om, met de Indischen, maar er werd natuurlijk wel op neergekeken soms, want ze hadden een andere kleur.

Over hun huizen zeiden sommige Gemertenaren: ‘Ze krijgen het allemaal’. Ja, erg genoeg, dat ze het moesten krijgen! Gemert heeft er echt wel aan verdiend. En de mensen waren ook blij, want ze hadden niks. Maar ergens is het oneerlijk, ik kan me er nog druk om maken. Je moet iemand fatsoenlijk helpen.<sup>74</sup>

Alle geïnterviewde personen die in mijn onderzoek aan het woord komen, herinneren zich op zijn minst een zekere afstand tussen de Gemertenaren en de Indischen in de periode tussen 1951 en 1960. Iedereen moet in deze periode wennen aan elkaar. Bij de een gaat de onderlinge uitwisseling sneller dan bij de ander. Niet alle Indischen zijn hetzelfde, en dit geldt ook voor de Gemertenaren. Sommigen gaan snel vriendschappelijk met elkaar om en wisselen eten uit, maar anderen beginnen er niet aan. Er zijn ook geluiden van een mindere behandeling van de Indischen door de Gemertenaren. Toch hebben alle geïnterviewden de

---

<sup>72</sup> Interview met Hans Gloudemans, 20 mei 2022.

<sup>73</sup> Interview met Maria van Kessel, 19 mei 2022.

<sup>74</sup> Interview met Maria van Kessel, 19 mei 2022.

komst en de integratie van de Indischen uiteindelijk als overwegend positief ervaren. Zo zeggen Hans Gloudemans, Maria van Kessel en mevrouw De Groot hierover het volgende:

De komst van de Indischen is heel positief geweest, het was echt een verruiming. Oudere mensen moesten wel veel meer wennen dan jongere mensen zoals ik.<sup>75</sup>

De komst is echt wel positief geweest. De Indische mensen zijn niet bij elkaar gebleven, iedereen werd er bij betrokken. Je was er voor elkaar, van weerskanten. Gemert is er gewoon beter van geworden, ik denk met alles. Ook met winkels: als je tien keer om sambal vraagt, gaat de winkelier het toch verkopen. Het is echt goed gegaan.<sup>76</sup>

Ik denk dat het allemaal goed is verlopen, door de komst is Gemert in bloei geraakt.<sup>77</sup>

## Na 1960

Tussen 1951 en 1960 verlopen de veranderingen nog heel geleidelijk. Na 1960 gaat de ontwikkeling op het gebied van eten en integratie een stuk sneller: zo wordt de vereniging BINGO opgericht waar Indischen en Gemertenaren samenkomen. Op de door deze vereniging georganiseerde avonden wordt er door verschillende vrouwelijke vrijwilligers Indisch eten klaargemaakt.<sup>78</sup> In de jaren zestig beginnen een aantal Indische vrouwen, waaronder mevrouw Flohr en mevrouw Sadeleer, met het geven van Indische kooklessen die ook druk bezocht worden door Gemertenaren. Ook ontstaan er veel gemengde huwelijken: tweede generatie Indischen trouwen regelmatig met iemand die oorspronkelijk uit Gemert komt.<sup>79</sup>

## Conclusie

Maaltijden zijn voor de Indischen in Gemert erg belangrijk. Vooral gastvrijheid staat hierbij centraal: er kan altijd iemand mee-eten. Wel lijken de Indischen in het begin niet zo makkelijk op bezoek te gaan bij de Gemertenaren, als andersom. Er worden in de vroege jaren vijftig veel huisfeestjes gegeven in huiselijke sfeer, waarbij er urenlang gedanst wordt en er Indische gerechten op tafel staan. Dit leidt uiteindelijk tot de oprichting van de vereniging Ontspanning Na Inspanning (ONI). Tijdens de door de vereniging georganiseerde dansavonden en sportwedstrijden wordt er eveneens samen Indisch gegeten. Gemertse en Indische burens in de wijk Molenakker wisselen soms eten uit, maar niet altijd. Sommige Gemertenaren moeten er niets van hebben, maar anderen -zoals de familie Schoonings- willen het wel proberen, zolang het niet te heet is. In de loop van de jaren vijftig verlopen de ontwikkelingen op het gebied van de Indische integratie door middel van eten nog vrij langzaam. De onderlinge uitwisseling verschilt tot 1960 nog per persoon, maar verloopt

---

<sup>75</sup> Interview met Hans Gloudemans, 20 mei 2022.

<sup>76</sup> Interview met Maria van Kessel, 19 mei 2022.

<sup>77</sup> Interview met mevrouw De Groot, 11 mei 2022.

<sup>78</sup> De Haas, *Enkele reis Indië-Gemert*, 176.

<sup>79</sup> Interview met Hans Gloudemans, 20 mei 2022.

vanaf 1960 een stuk sneller. Dan worden er activiteiten georganiseerd waarbij de twee eetculturen elkaar raken, bijvoorbeeld bij de Indische kooklessen.

## Conclusie

In het eerste hoofdstuk heb ik een aantal advertenties uit de *Gemertse Courant* geanalyseerd. In een aantal edities van deze krant uit 1951, die verschijnen in de periode rondom de komst van de eerste Indischen in Gemert, is te zien dat sommige winkeliers proberen in te spelen op deze komst. Zo wordt er geadverteerd met Indische ingrediënten door kruidenier Mickers, waarbij ze toch nog wel als ‘apart’ beschreven worden.

Een kleine tien jaar later, in het jaar 1960, is er niet veel veranderd in de *Gemertse Courant*. Nog steeds adverteren winkeliers met hun producten. Als het om Indische ingrediënten gaat zijn er ook niet veel verschillen te zien. In de krant van 4 maart 1960 adverteert de EDAH met een literblik nasi goreng. Hetzelfde gebeurt in de krant van 6 mei.<sup>80</sup> Toch zijn de geadverteerde ingrediënten nog altijd overwegend Nederlands, en een literblik nasi lijkt ook meer gericht te zijn op gemak dan op de vaak uitgebreide Indische manier van koken. In de *Gemertse Courant* van 24 juni 1960 staat een advertentie van het café van Jan van Lieshout, waar tijdens de kermis onder andere nasiballen aangeboden worden.<sup>81</sup> Ook dit is echter geen nieuw fenomeen. Al in 1951 adverteert Lunchroom ‘Irene’ uit het nabijgelegen Helmond meermaals met ‘Nassi-Goring en Bami-Goring Croquetten’ in de *Gemertse Courant*.<sup>82</sup>

De hoofdvraag waar ik mijn onderzoek op gebaseerd heb, luidt als volgt: Hoe verliep de samenkomst en overdracht van de Indische voedselcultuur en de Nederlandse voedselcultuur, en daarmee de Indische integratie in Gemert tussen 1951 en 1960? Op basis van de zojuist genoemde krantenadvertenties lijkt er tussen 1951 en 1960 niet veel gebeurd te zijn in Gemert op het gebied van integratie. Door de manier waarop ik mijn onderzoek vormgegeven heb, heb ik echter laten zien dat integratie wel degelijk aanwezig was in Gemert, tijdens deze periode. Dit heb ik gedaan aan de hand van de drie thema’s ‘ingrediënten’, ‘het koken’ en ‘de maaltijd’, die allen te maken hebben met voedselgeschiedenis.

Wat heb ik met mijn microhistorische aanpak van deze drie thema’s bijgedragen aan de geschiedenis van integratie in Gemert? Door te focussen op de persoonlijke ervaringen van mensen die deze gebeurtenis in de geschiedenis gemaakt hebben, heb ik laten zien dat integratie voor de betrokkenen een dagelijks realiteit was. Voeding is uitermate geschikt om de verschillende ervaringen aan te verbinden: zowel Indischen als Gemertenaren moesten elke dag eten. Ze hadden daarvoor ingrediënten nodig die van een kruidenier vandaan kwamen, of die ze zelf verbouwden. Soms waren de ingrediënten die ze wilden hebben er echter niet, waar kruideniers (of een Indisch karretje uit de omgeving) weer op in gingen spelen. Bij het koken van de ingrediënten kregen de Indischen te maken met een nieuwe keuken, een schaarse hoeveelheid kookgerei en soms zelfs nieuwe kooktechnieken in de

---

<sup>80</sup> Advertenties EDAH, *Gemertse Courant* (4 maart en 6 mei 1960).

<sup>81</sup> Advertentie Café van Jan van Lieshout, *Gemertse Courant* (24 juni 1960).

<sup>82</sup> Zie bijvoorbeeld advertentie Lunchroom Irene, *Gemertse Courant* (27 april 1951).

vorm van aardappels schillen. Andersom kregen Gemertenaren te maken met gerechten als sambal, en de bereidingswijze daarvan. Ook bij de maaltijd als thema wordt integratie zichtbaar: Indischen lijken in de eerste tien jaar minder bij Gemertenaren op bezoek te zijn gegaan, dan andersom. Wel hielden ze vast aan hun eigen (eet)cultuur door dansavonden te organiseren, die bedoeld waren voor de Indischen en waarbij Indisch eten geserveerd werd.

Bij al deze ervaringen en verhalen zijn er ook nuanceverschillen zichtbaar geworden. Zo blijkt uit de verhalen dat elk individu anders is. Ook zijn niet alle Indischen over één kam te scheren: de één eet bijvoorbeeld wel aardappels, maar de ander niet. Sommige Indischen en Gemertenaren komen al snel bij elkaar over de vloer, maar anderen houden hun afstand, ook als het gaat om het proeven van 'nieuw' eten. Door voeding als verbindende factor op verschillende niveaus te belichten in mijn onderzoek, heb ik echter laten zien dat iedereen die in deze periode met integratie te maken kreeg, dagelijks tegen dingen aanliep die met deze integratie te maken hadden of die de vinger op de zere plek legden. Integratie ging bij niemand vanzelf, maar verliep voor iedereen anders. Zodoende denk ik dat er mogelijkheden liggen om dit ook duidelijk te maken voor andere integratiekwesities binnen de geschiedenis, door daarbij eveneens persoonlijke ervaringen centraal te stellen (eventueel met een microhistorische aanpak zoals ik die gebruikt heb).

## Bibliografie

### Literatuur

- Beach, Jim en Rachel Duffett, 'Tommies, Food, and Drink: A Microhistory, 1914-18', *Journal of War and Culture Studies* (2021).
- Bosma, Ulbe, Remco Raben en Wim Willems, *De geschiedenis van Indische Nederlanders* (Amsterdam 2006) 8.
- Brulotte, Ronda L. en Michael A. Di Giovine eds., *Edible Identities: Food as Cultural Heritage* (Farnham 2014) 3-4.
- Counihan, C., P. van Esterik en A. Julier eds., *Food and Culture. A reader* (4<sup>th</sup> edition; New York 2017).
- Darnton, Robert, *The Great Cat Massacre and Other Episodes in French Cultural History* (New York 1984).
- Geertz, Clifford, 'Thick description: toward an interpretive Theory of Culture' in: *The Interpretation of Cultures: Selected Essays* (New York 1976) 3-30.
- Ginzburg, Carlo, *The Cheese and the Worms: The Cosmos of a Sixteenth-Century Miller* (translated by John and Anne Tedeschi) (Baltimore; Londen 1980).
- Gregory, B., 'Review: Is Small Beautiful? Microhistory and the History of Everyday Life', *History and Theory* 38:1 (1999) 100–110.
- Haas, Rob A. de, *Enkele reis Indië-Gemert. De vestiging en integratie van Indische Nederlanders in de Noord-Brabantse gemeente Gemert* (Gemert 2001) 59-73.
- Heijs, Eric, 'De Nederlandse nationaliteit van Indische Nederlanders: Een historische terugblik', in: Wim Willems en Leo Lucassen red., *De repatriëring van Indische Nederlanders (1946-1964)* ('s-Gravenhage 1994) 58-66, aldaar 66.
- Kraak, H., P. Ploeger en F.O.J. Kho, *De repatriëring uit Indonesië. Een onderzoek naar de integratie van de gerepatriëerden uit Indonesië in de Nederlandse samenleving* (Amsterdam 1956).
- Kuipers, Mathijs, "'Makanlah Nasi! (Eat Rice!)". Colonial Cuisine and Popular Imperialism in the Netherlands During the Twentieth Century', *Global Food History* 3:1 (2017) 4-23.
- Levi, Giovanni, 'On Microhistory', in: Peter Burke eds., *New Perspectives on Historical Writing* (2<sup>th</sup> edition; Cambridge 2001) 101.
- Magnússon, S.G. & Szijártó, I. *What is Microhistory? Theory and Practice* (Abingdon 2013).
- Narayan, Uma, 'Eating Cultures: Incorporation, Identity and Indian Food', *Journal for the Study of Race, Nation and Culture* 1 (1995) 63-86.
- Ritchie, Donald A., *Doing Oral History* (3de druk; Oxford 2017).
- Thompson, Paul en Joanna Bornat, *The Voice of the Past: Oral History* (4de druk; Oxford 2017).

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

Vries, Marlene de, *Indisch is een gevoel* (Amsterdam 2009).

Willems, Wim en Leo Lucassen eds., *Het onbekende vaderland. De repatriëring van Indische Nederlanders (1946-1964)* (Den Haag 1994).

Zemon Davis, Natalie, *The Return of Martin Guerre* (Cambridge 1983).

## Archiefstukken

Gemeentearchief Gemert-Bakel (NL-GmtGAGB), Archief van het plaatselijk comité ten behoeve van de repatrianten uit Indonesië, 1951-1954, inv.nr. 11.020.

## Interviews

Interview met Hans Gloudemans, 20 mei 2022.

Interview met Maria van Kessel, 19 mei 2022.

Interview met mevrouw De Groot\*, 11 mei 2022.

\*gefingeerde naam

*Onames van de interviews zijn in het bezit van de auteur en op aanvraag te beluisteren.*

## Kranten en tijdschriften

*Moesson. Hét Indisch Maandblad* 66:1/2 (2021).

*Gemertse Courant* (24 juni 1960).

*Gemertse Courant* (6 mei 1960).

*Gemertse Courant* (4 maart 1960).

*Gemertse Courant* (27 april 1951).

*Gemertse Courant* (6 april 1951).

*Gemertse Courant* (16 maart 1951).

*Gemertse Courant* (2 maart 1951).

*Gemertse Courant* (16 februari 1951).

*Gemertse Courant* (9 februari 1951).

## Websites

[www.indischgemert.nl](http://www.indischgemert.nl)



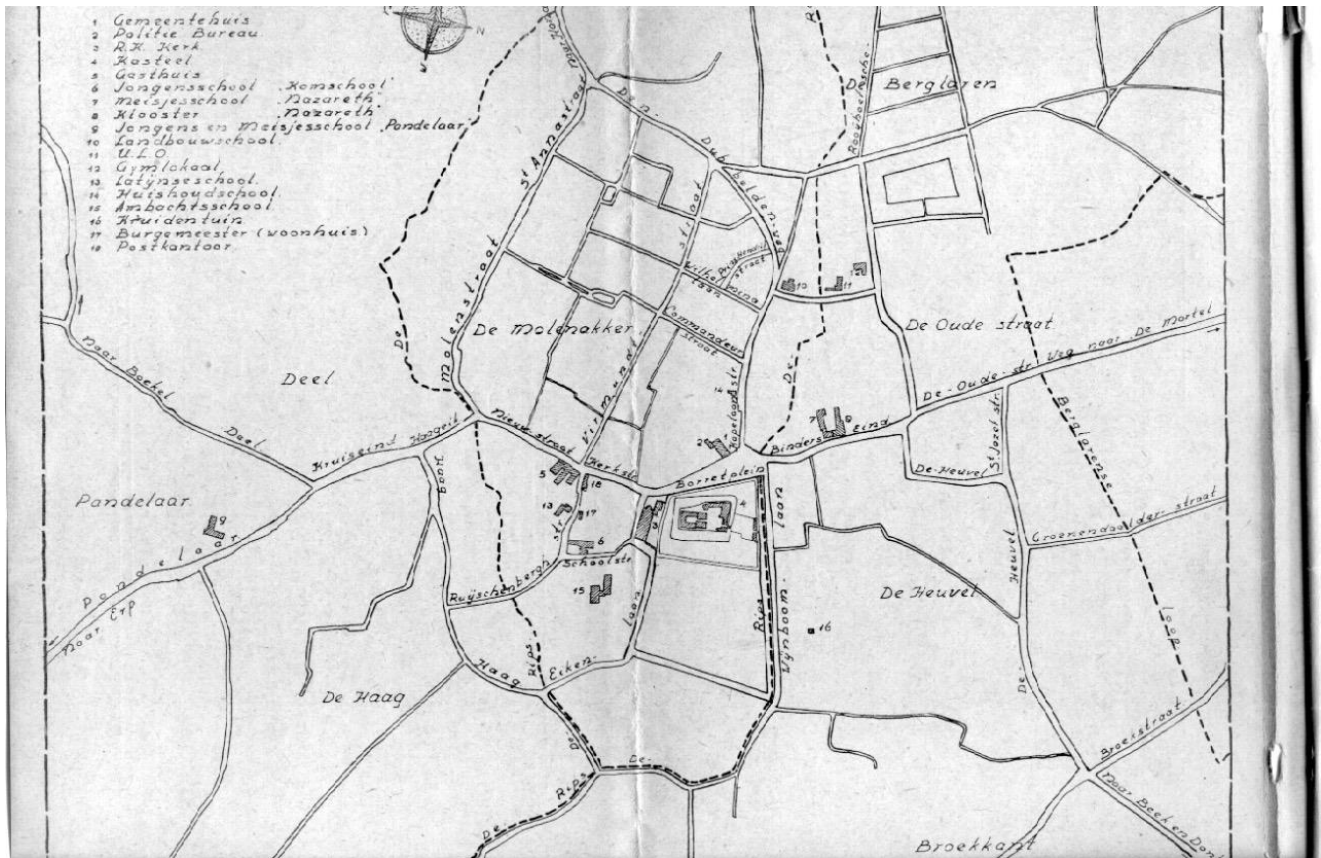
Bijlage 1

# Alde Biezenstraat

R. Siroen / P. van Kilsdonk	1		
H. van Dijk	3		
P. Adriaans / J. van Gemert	5		
Th. van de Poel	7		
		12	J. Knuppel / J. Verbakel
		14	J. de Haas
		16	M. Wilms
		18	L. Gloudemans
		20	P. Beekmans
		22	G. van Lankveld / A. Janssen
		24	P. vd Velden / H. vd Velden-v. Sinten / Vervoort
		26	L. Meekelenkamp / A. van den Heuvel
J. Reijnders	21	52	W Peeters
A. Pennings	23	54	A. Rooijackers + J. van de Ven
A. van de Werff	25	56	W. Driessens
		58	T. Sterken
K. Pennings	27	60	A. Scheepers
W. van Splunder	29	62	W. Siebers

Figuur 4. Plattegrond van de bewoners van de Alde Biezenstraat op de Molenakker. Zie de familie De Haas en Gloudemans op nummers 14 en 18. (Bron: De Haas, Enkele reis Indië-Gemert, 200).

## Bijlage 2



Figuur 5. Plattegrond Gemert omstreeks 1952. (Bron: Gemeentearchief Gemert, Archief Comité t.b.v. repatrianten Indonesië, inv.nr. 11.020, Gemeentegids (1951).)