

overgrootmoeder Miet en grootmoeder Irma erfde hij hun handgeschreven kookschriften. Hij ging hun recepten koken met hun smaak in zijn geheugen. Zelfs de ketjap van zijn overgrootmoeder. De *ketjap sedeng* is een grote hit. Zijn passie heeft grotere vormen aangenomen en geleid tot het uitgeven van authentieke Indische recepten van zijn overgrootmoeder. De Indische/Indo Europese keuken mag niet verloren gaan! Marc Tierolf wil vooral die geschiedenis doorgeven aan de volgende generaties.



**Z.E. Mayerfas** heeft vanaf 1990 een indrukwekkende diplomatieke staat van dienst. Hij was werkzaam op de Economische Afdeling als derde secretaris in Canada en tweede secretaris in Zwitserland. Vervolgens was hij adviseur Economische Zaken Consulaat-Generaal van de Republiek Indonesië in New York. Hij was secretaris van het Directoraat-Generaal ASEAN Samenwerking (2005-2010), Inspecteur-Generaal (2016-2017) en Secretaris-Generaal van het Ministerie van Buitenlandse Zaken van de Republiek Indonesië (2017-2020). Hij was plaatsvervangend hoofd van de missie ambassade van de Republiek Indonesië in Peking (2009-

2012) en buitengewoon en gevolmachtigd ambassadeur van de Republiek Indonesië bij de Socialistische Republiek Vietnam (2012-2016). Sinds 2020 tot heden is hij gevolmachtigd ambassadeur van de Republiek Indonesië in het Koninkrijk der Nederlanden. Mayerfas is getrouwd en heeft twee kinderen.

#### Samenvatting

Z.E. Mayerfas geeft een informatieve causerie over het bijzondere van de Sumatraanse keuken.



**Dagvoorzitter George van Hoogeveen** was beroepsofficier bij de Koninklijke Landmacht en is vanwege zijn inzet in de oorlog in het voormalige Joegoslavië ook veteraan. Hij is op vijftienjarige leeftijd vanuit Indonesië naar Nederland teruggekeerd, en heeft de Bersiapperiode bewust meegemaakt. Op latere leeftijd begon hij zich bezig te houden met zijn Nederlands-Indische *roots* en de geschiedenis van het KNIL. Zijn grootvader heeft van 1890 tot 1924 als militair in dit leger op vele posten in de archipel gediend.

**Volgende Themazondagen: 24-03-2024 De zorg voor elkaar + 28-04-2024 De Chinese gemeenschap met roots in Indië (werktitels)**



## Themazondag *Indische culinaire geschiedenis*

**26 november 2023**

- |               |  |
|---------------|--|
| 10.00 – 11.00 | Ontvangst met koffie of thee en spekkoeke  |
| 11.00 – 11.05 | Opening door dagvoorzitter George van Hoogeveen  |
| 11.05 – 11.35 | Hariëtte Mingoen: <i>Culinaire tradities, identiteit en ontwikkeling</i>   |
| 11.35 – 12.05 | Humphrey de la Croix: <i>Indisch koken en Indische rijsttafel als erfgoed: erkenning van een levende cultuur</i> |
| 12.05 – 14.00 | pauze met Indisch lunchbuffet  |
| 14.00 – 14.30 | Marc Tierolf: <i>De indische keuken volgens Oma Miet</i>   |
| 14.30 – 15.00 | Ambassadeur Mayerfas: <i>Causerie over de Sumatraanse keuken</i>   |
| 15.00         | Afsluiting door dagvoorzitter George van Hoogeveen   |

De Themazondagen worden georganiseerd door een samenwerkingsverband van de stichtingen Klein Bronbeek, Indisch Erfgoed en Kumpulan, en Museum Bronbeek.



Kumpulan



Ministerie van Defensie

Actuele informatie op de websites van [Reünie- en Congrescentrum Kumpulan](#) en de [Stichting Indisch Erfgoed](#)



Aanvankelijk was de Indische keuken het domein van de kokkie van inheemse afkomst. Na de opening van het Suezkanaal (1869) kwamen meer Nederlandse vrouwen naar Nederlands-Indië. De meesten spraken geen Maleis en konden het Maleise kookboek *Kitab Masak Masakan India* van Kokkie Bitja dus niet lezen. Bovendien bleven ze de Nederlandse eetcultuur trouw. Begin vorige eeuw introduceerden de Euraziatische Catenius van der Meijden

en Keijner de Indische eetcultuur bij de nieuwkomers. Ze vertaalden de Maleise namen van de inheemse ingrediënten. Maar vermelden ook Nederlandse gerechten. De kennis van Indisch koken wordt nog steeds van generatie op generatie doorgegeven, waardoor de Indische culinaire geschiedenis als immaterieel erfgoed geborgd blijft. Een dergelijke borging van de Javaans-Surinaamse keuken gebeurt ook binnen de Surinaamse Javaanse gemeenschap.



**Hariëtte Mingoen** is geboren in Suriname. Het doctoraal onderzoek voor haar studie Ontwikkelingssociologie deed ze in Indonesië. Ze heeft er bijna vier jaar gewerkt en gewoond. Via literatuur en frequente bezoeken aan Indonesië en Suriname houdt ze zoveel als mogelijk de ontwikkelingen over het Javaans cultureel erfgoed, waaronder het culinair erfgoed, in beide landen bij. Ze publiceerde over het culinair erfgoed van de Javanen van Suriname: 'De Javaans-Surinaamse keuken en haar betekenis in de volkscultuur' (artikel-1990); *Saoto, berkat en dawet. Een kijkje in de keuken van Javaans-Surinaamse warungs* (boek-2015); 'Koloniaal culinair erfgoed in

Nederland' (artikel-2016). In 2011 initieerde ze een digitaal Culinair Erfgoed project over de Javaans-Surinaamse keuken met verhalen, recepten, informatie, foto's, films, voor de stichting STICHJI.

**Samenvatting** Elk volk heeft tradities en gewoonten, bijvoorbeeld voedsel en eten. Deze tradities typeren hen en daaraan worden ze herkend, onlosmakelijk met hun identiteit verbonden. De Javanen die uit Nederlands-Indië als contractarbeider naar Suriname waren overgebracht, hebben hun tradities, rituelen en gewoonten rondom voedsel en eten met zich meegenomen. Hoe hebben deze stand gehouden tijdens hun onvrije arbeid? Hoe hebben deze zich verder ontwikkeld? Wat is merkbaar aanwezig in het huidige Suriname en in Nederland, waarheen vele Javanen ten tijde van de onafhankelijkheid van Suriname in 1975, zijn geëmigreerd? Welke invloed gaat van hen uit op de eetcultuur van de samenlevingen waarvan zij deel zijn en wat betekent het voor hun maatschappelijke positie? Deze casus maakt duidelijk wat de impact is van migratie op het culinair erfgoed van de Javanen in Suriname en in Nederland.



**Humphrey de la Croix**, geboren in Modjokerto, is historicus en gespecialiseerd in de Nederlandse koloniale geschiedenis. In het bijzonder die van Nederlands-Indië en van de Indische Nederlanders. Hij publiceert artikelen, houdt lezingen, doet onderzoek voor bijvoorbeeld media, exposities en herdenkingen. Humphrey de la Croix heeft samen met Stichting Indisch Erfgoed ervoor gezorgd dat het Indisch culinair erfgoed vanaf 12 november 2022 op de nationale inventarislijst immaterieel erfgoed staat. Publicaties waaraan hij heeft meegewerkt zijn: *Indië herinnerd en beschouwd* (1997) en *Gelders blauw* (2007).

**Samenvatting** Sinds 12 november 2022 zijn Indisch koken en de Indische rijsttafel op de Inventaris Immaterieel Erfgoed Nederland geplaatst. In zijn lezing vertelt Humphrey de la Croix wat dit betekent voor de Indische gemeenschap en haar cultuur. Het gaat feitelijk om een officiële erkenning van een belangrijk en aansprekend onderdeel van de Indische cultuur. De erkenning van het erfgoed is niet los te zien van de gemeenschap die een onmisbare rol en verantwoordelijkheid heeft om haar erfgoed levend te houden en daarmee toekomstbestendig. Hij is er niet bang voor dat het Indische culinaire erfgoed verwatert en geheel oplost. Actuele ontwikkelingen duiden daarop.



**Marc Tierolf** is een derde generatie Indische jongen en zoon van een Scheveninger en Indisch meisje. Na zijn driejarige horeca-opleiding werkte hij in onder andere Franse, Indische en Indonesische restaurants. En bemerkte zijn interesse voor Indische en Indonesische restaurants. In 1990 ging hij voor het eerst samen met zijn ouders, oma en oudtante naar Indonesië op vakantie. Eenmaal daar herkende hij in de geuren, geluiden, het beeldend spreken met een bepaalde mimiek zijn Indische opa en oma. Het werd hem toen duidelijk dat Indisch zijn iets speciaals is. Inmiddels is hij zo'n twintig keer in

Indonesië geweest. Nog onlangs. Sinds zijn eerste reis begon hij met zijn bijzondere verzameling namelijk het behoud van de Indische geschiedenis. Marc Tierolf is eigenaar van het bedrijf 'Oma Miet' en de schrijver van *Het Indische Kookschrift van Oma Miet*.

**Samenvatting** In zijn jeugd had Marc Tierolf belangstelling voor zijn Indische en Scheveningse roots, maar meer met zijn Scheveningse. Het Indische bij zijn opa en oma speelde zich meestal binnenshuis af. Als hij op school vertelde dat hij *ketimoen* had gegeten, vond hij het vreemd dat hij dit moest uitleggen. Al vroeg wist hij dat Indisch eten, in zijn genen zit. Als kind was hij op vrijdagmiddag gefascineerd door de geuren bij zijn oma. En zag hoe zij gehurkt in de keuken met de *tjobek* en *oelekan* (vijzel en stamper) *boemboes* maakte. Haar gerechten, koekjes, snacks en taarten waren geweldig! Na het overlijden van zijn overgrootmoeder Miet en grootmoeder Irma erfde hij hun handgeschreven