

JONNEKE DE ZEEUW

ALL  
INCLUSIVE  
AAN DE  
KEUKENTAFEL



EEN CULINAIR  
PAMFLET  
VOOR ALLE  
NEDERLANDERS

MOONCAKE

# KOSM • S

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

 kosmos.uitgevers

 kosmosuitgevers

Eerste druk, 2021

© 2021 Jonneke de Zeeuw / Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen,  
onderdeel van VBK | media

Omslagontwerp en vormgeving: Erik Rikkelman, Studio Rikkelman

Illustratie omslag: Lola Universe

Dit boek is tot stand gekomen door bemiddeling van Bureau Bruinzeel.

Kosmos Uitgevers vindt het belangrijk om op milieuvriendelijke en verantwoorde wijze met natuurlijke bronnen om te gaan. Bij de productie van het papieren boek van deze titel is daarom gebruikgemaakt van papier waarvan het zeker is dat de productie niet tot bosvernietiging heeft geleid.

ISBN 978 90 215 8459 1

NUR 440

Alle rechten voorbehouden / All rights reserved

Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd en/of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, online-publicatie of op welke andere wijze en/of door welk ander medium ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Deze uitgave is met de grootst mogelijke zorgvuldigheid samengesteld. Noch de maker, noch de uitgever kan echter aansprakelijk gesteld worden voor eventuele schade als gevolg van eventuele onjuistheden en/of onvolledigheden in deze uitgave.

JONNEKE DE ZEEUW

**ALL  
INCLUSIVE  
AAN DE  
KEUKENTAFEL**



**EEN CULINAIR  
PAMFLET  
VOOR ALLE  
NEDERLANDERS**

**KOSM • S**

Kosmos Uitgevers, Utrecht / Antwerpen

# INLEIDING

DIT PAMFLET IS EEN ODE AAN KNAPPERIGE BASTILLA,  
SMEUÏGE SERABAI, LEKKERE LAKSA EN DE BESTE BARAZEK.  
DIT IS VOOR SAPPIGE CHELO KEBAB MET SAFFRAAN EN UI  
EN DIEPE, RIJKE RAMEN *IN THE BACK*.

---

Voor de krokante pierogi met schapenkaas en verse liang pi. De gifgroene, luchtige sponscake, gologappa en empanada's. Voor frieten, van die slappe Marokkaanse of heel krokante Vlaamse.

Miso, deze is voor jou. Dit is voor onweerstaanbare bánh xèo, patacones en sensationele sabich. Klaargemaakt in een tochtige marktkraam voor dag en dauw.

Dit is voor jollof rice, halwa poori, shakshuka, hummus (de echte), zhoug, amba, tursi, voor gevulde sopropo of karela, fasulia, zalabiya, mansaf, voor okra, moringa en cassave. Voor johnny-cakes met bakkeljauw en briouat met honing. Koreaanse bulgogi met knapperige sla. Pelmeni, khachapuri en bigos. Dit is voor golden milk, karkade, kashmiri en karak chai. Syrische shawarma, gözleme, un helvasi en zwartzuur. Koerdische yaprach en kuku sabzi in de lente. En ajvar in de herfst.

Voor maftoul en malfouf, tod mun pla en de bitterbal. Cambodjaanse kari mnas. Kue lapis. En garantita. Sambusa, injera en spicy doro wat. Kapsalon en babi pangang. En cochinita pibil. Voor die ene kwie kwie die meegesmokkeld werd in een thermosfles naar Nederland. De aardewerken chaibekertjes, doosjes achiote en het gedroogde geitenvlees die meekwamen in koffers vanuit

India, Mexico en Nigeria. Matzeballensoep, latkes en bolussen. Oliebollen en bara. En voor de pita kaas.

Voor de gerechten die hier soms al een eeuw of nog langer zijn, die vaak voor lief genomen worden. Waar, misschien onbewust, op neergekeken wordt of mee geëxperimenteerd wordt nog voor men weet wat ze nou echt zijn en waar ze voor staan.

## ***IN DE HISTORIE VAN DIT VLAKKE LAND WAS ER CULINAIR GEZIEN GEEN BETERE TIJD OM TE LEVEN DAN NU***

Dit is Nederland. En dit pamflet is voor iedere inwoner van dit land. Of je nu opgroeide met sellou bij geboortes, sekihan of beschuit met muisjes. Een dadel en melk bij een bruiloft, gedroogde rijst of foy thong. Of je nu madame-jeanette door je stampot doet of al in huilen uitbarst bij de aanblik: dit is voor jou.

Nog nooit eerder was er hier zo'n grote verscheidenheid aan gerechten en ingrediënten voor zo'n grote groep mensen toegankelijk. In de historie van dit vlakke land was er culinair gezien geen betere tijd om te leven dan nu.

### **ONS CULINAIRE LANDSCHAP**

Maar toch... Er is iets gekks aan de hand. Wanneer je een inwoner van dit land vraagt: 'Wat wordt gezien als de Nederland-

se keuken?', krijg je vaak nog steeds als antwoord stampot, AVG (de befaamde Hollandse combi van aardappelen, vlees en groenten) en erwtensoep, stroopwafels en haring. Er wordt misschien verwezen naar onze o zo prachtige streekproducten. Of... er wordt gezegd dat we hier geen eetcultuur hebben. Maar klopt dat wel?

Nee. Deze ideeën zijn onvolledig en aan verandering toe. Dit pamflet is een oproep tot die verandering.

Als je het mij vraagt, is een culinair landschap – wát we eten en hóé we eten – altijd in ontwikkeling. Soms verandert het heel langzaam of nauwelijks (kijk bijvoorbeeld naar Italië, waar men stevig vasthoudt aan tradities en er veel minder ruimte is voor invloeden van buitenaf), maar in Nederland is het culinaire aanbod geëxplodeerd. Wat ben ik blij dat ik in dit tijdperk leef, en ik hoop dat jij het ook zo ziet.

## **MIJN EERSTE FALAFEL, MOMO EN AKARA**

Misschien zijn veel van de gerechten die ik in de inleiding noemde je totaal onbekend. Dat is eigenlijk dus fantastisch nieuws: het betekent dat je nog heel veel eerste keren voor de boeg hebt. Je hebt misschien het verschil tussen een granaatappelmelasse uit de fabriek en een uit de natuur nog niet ontdekt. Je moet bijvoorbeeld nog beginnen aan Iraanse kuku sabzi, fesenjān en gheyme bademdjoen. Of je kent de crunch van een verse onde onde nog niet. Er zijn nog zoveel heerlijke redenen om 's morgens je bed uit te springen. En alles wat ik noemde is in dit piepkleine land te vinden. (Kijk maar op mijn website [mooncake.nl](http://mooncake.nl) of loop straks door het lijstje achterin dit

boek met de absolute must-eats van Nederlands culinaire landschap.) En, dat is best bijzonder, want in lang niet alle landen is het aanbod zo uitgebreid. Mensen hebben het wel over de eerste tandjes, woordjes en stapjes, maar ik praat veel liever over je eerste falafel, momo en akara.

Tegenwoordig vind je in grote supermarkten door het hele land producten van over de hele wereld. Dat kan leuk en inspirerend zijn, maar het kán weleens zorgen voor clashes en culinaire catastrofes. Verderop zal ik je daar een aantal voorbeelden van geven.

Je kunt dus stellen dat ons culinaire landschap divers is; er is hier een enorme verscheidenheid aan keukens en ingrediënten te vinden. Maar het is nog lang niet altijd inclusief. Op dit moment een modewoord, ik weet het, maar met inclusief bedoel ik een landschap waarin mensen en hun eetculturen gelijkwaardig zijn en dat het een niet superieur is aan het ander. Dat is nu nog lang niet altijd het geval.

Kijk maar naar de manier waarop er gekeken wordt naar de Franse keuken versus bijvoorbeeld de Turkse. De Franse keuken wordt hier bewonderd en op handen gedragen. Franse producten zoals macarons en éclairs worden bij de naam genoemd. Niemand zegt ronde bokkenpoot en slagroom hotdog. Een groot deel van de koksopleidingen baseert er z'n curriculum op. Terwijl de Turkse keuken, die met de provincie Gaziantep op Unesco's Werelderfgoedlijst staat voor gastronomie, hier vaak gereduceerd wordt tot een broodje warm vlees met knoflooksaus. En men lahmacun steevast Turkse pizza noemt. En dat terwijl in Nederland het grootste aantal mensen met een migratieachtergrond roots

in Turkije heeft (423.576 op 21 april 2021 om precies te zijn\*).

Soms zijn de tekenen van exclusiviteit overduidelijk en soms heel subtiel, maar of het nu subtiel is of niet, het maakt het niet minder hinderlijk of zelfs pijnlijk.

Voordat ik het Nederlandse culinaire landschap verder in kaart breng, vertel ik eerst iets over mijn eigen culinaire reis.

\* Cijfers migratieachtergrond: <https://www.cbs.nl/nl-nl/dossier/dossier-asiel-migratie-en-integratie/hoeveel-mensen-met-een-migratieachtergrond-wonen-in-nederland>



# MOONCAKE

Mooncake.nl is het platform van Jonneke de Zeeuw. Op haar website deelt ze verrukkelijke culinaire ontdekkingen en brengt zij Nederlands nieuwe, diverse culinaire landschap in kaart. Met haar foodtours, foodiebags en talks brengt ze op verfrissende wijze de inclusieboodschap de culinaire wereld in. Met als doel mensen met elkaar te verbinden en thuis te doen voelen.

Jonneke werd bekend met haar eigen videoserie over Nederlands culinaire landschap bij *de Volkskrant*. Afgelopen jaar werd ze uitgeroepen tot De Grootste Voedselkenner van Nederland tijdens De Grote Keuringsdienst van Waarde Quiz en ze zit in de jury van Het Gouden Kookboek. Ze maakt foodiebags en geeft foodtours en talks rondom eten, diversiteit en inclusie.

Je mag haar 's nachts wakker maken voor Oeigoerse noodles en kebab, krokante bastilla, flinterdunne masala dosa, papeda met pindang kuning, johnnycakes, khachapuri, lawzeena en appel-flappen.

*'Een belangrijk en humoristisch boek over  
ons nieuwe culinaire landschap.'*

*- MURAT ISIK*

*'Een vurig pamflet waarvan je hart sneller gaat  
kloppen en het water je in de mond loopt.'*

*- JOHAN FRETZ*

In de historie van dit vlakke land was er culinair gezien geen betere tijd om te leven dan nu. *All-inclusive aan de keukentafel* is een culinaire ode aan de keukens die Nederland rijk is. Of je nu opgroeide met sellou, sekihan of beschuit met muisjes bij geboortes, madame-jeanette door je stampot doet, of al in huilen uitbarst bij de aanblik: dit boek is voor jou.

Op positieve, humoristische en watertandende wijze deelt Jonneke haar verfrissende visie over de stand van zaken rondom diversiteit en inclusie in ons culinaire landschap. Want divers is dat zeker, maar is het ook inclusief?



**MOONCAKE.NL** is het platform van Jonneke de Zeeuw. Op haar website deelt ze verrukkelijke culinaire ontdekkingen en brengt zij Nederlands nieuwe, diverse culinaire landschap in kaart. Met haar foodtours, foodiebags en talks brengt ze op verfrissende wijze de inclusieboodschap de culinaire wereld in. Met als doel mensen met elkaar te verbinden en thuis te doen voelen.



9 789021 584591

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

**KOS  
M•S**

NUR 440

Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen