

## *Hoofstuk 1*

### **DIE EUROPESE HISTORIESE AGTERGROND VOOR 1652**

Die foutiewe persepsies wat skrywers geskep het oor die bydrae van die Oosterse slawe tot die Kaapse koskultuur van 1652 tot 1806, spruit uit 'n gebrekkige begrip van die verloop van die Europese geskiedenis voor daardie periode. Om te begryp wat die koskultuur behels het wat in 1652 met die Hollanders na die Kaap gekom het, is dit nodig om kennis te neem van invloede op die Hollandse kultuur wat uiteindelik daartoe gelei het dat 'n verversingstasie aan die Kaap gestig is. Hierdie invloede het begin by die kookkultuur van die Perse ca. 550 v. C.

#### **1.1 Die Persiese, Romeinse en Arabiese kookkulture**

As 'n mens 'n geslagregister vir Boerekos sou opstel, kan die Persiese kookkultuur as die aartsvader, die Romeinse as die aartsmoeder en die Arabiese as die oudste seun aangedui word. In die hoofstukke wat volg, sal dikwels na hierdie drie kulture verwys word, want hulle het 'n groot invloed gehad op die Hollandse, Duitse en Franse koskulture wat aan die Kaap gevestig is. Waar sewentiende-eeuse resepte by die bespreking van geregte van laasgenoemde kulture ontbreek, sal op geregte uit die genoemde stamfamilies teruggeval word om die Europese herkoms van geregte te bevestig.

Die Persiese Ryk is ca. 550 v.C deur Kores gevestig. Die Perse het uit hulle verowerde gebiede die beste geneem om hulle kookkultuur aan te vul en 'n legendariese kookkultuur ontwikkel. Hiervan is slegs dit bekend wat ander gemeenskappe van hulle oorgeneem en opgeteken het. In die Bybelboek Ester kry 'n mens 'n idee van die prag en praal wat deel van diJ magtige ryk was. Koning Ahasveros (Serkses in Grieks), in die Ester-verhaal het van 486 tot 465 v.C. oor die 127 provinsies van die Medo-Persiese Ryk regeer. Die bakens van die ryk was die Kaspiese See in die noorde, Egipte in die suide, Griekeland in die weste en Indië in die ooste. In die boek Ester word 'n beskrywing gegee van die paleistuin van diJ koning se winterpaleis by Susa waar hy die hoofde van die provinsies vir sJs maande onthaal het met kos en 'n oorvloed wyn wat in goue bekere van verskillende ontwerpe bedien is. Slegs die Romeine sou in die antieke tyd die Perse ewenaar met die bou van paaie om hulle provinsies te verbind. Die koninklike pad tussen Susa en Sardis (in Lidië) was 2 400 km lank. Deur Persië se noordelike gebied het die syroete van China na

Sirië geloop en deur sy suide het die Indo-Afro-Arabiese speseryhandelsroete gesny.

Die Masedoniër Alexander die Grote (356-323 v.C.) het die Persiese Ryk in 333 v.C. verower. S\ beïndruk was hy met die Persiese kultuur dat hy baie van die Persiese gebruike aanvaar het. Hy het met 'n dogter van die Persiese koning Darius III getrou. Volgens H.G. Wells is 91 van sy generaals en vriende op dieselfde dag met Persiese meisies getroud.<sup>1</sup> Na Alexander se dood is verskeie oorloë gevoer oor die verkryging van heerskappy van sy ryk wat toe verbrokkel het. Die Persiese Ryk het weer in Mesopotamië herleef; eers onder die Arsakide (Parthers) en na 'n rewolusie in 227 n.C. onder 'n ander Persiese lyn, die Sannanide, wat 'n aggressiewer veroweringsbeleid gevolg het. Die Romeinse Republiek wat tydens die twiste oor Alexander se ryk as 'n moondheid sterk na vore getree het, het toe aan die westekant van Europa regeer en die Perse aan die oostekant met Armenië en Sirië tussen hulle. Die Persiese Ryk het diJ van Rome oorleef. Nadat Rome in 476 n.C. geval het, het Kores II wie se hoofstad Ktesifon was, Egipte in 619 n.C verower.

Ca. 620 n.C. is Persië deur 'n Semitiese ras, die Arabiere, verower. Die Arabiere in die suide wat hulle in die tiende eeu v.C. in die Jemen gevestig het, was seevaarders en handelaars. Die noordelike gemeenskappe was nomades wat met bokke, kamele en perde geboer het. Teen 150 v.C. het van die Arabiese gemeenskappe reeds na gebiede soos Palmira in Sirië uitgewyk. Ten tyde van die profeet Mohammed se dood in 632 n.C. het die meeste Arabiese gemeenskappe die Moslemgeloof aangehang. Soos Alexander die Grote v\l r hulle, het die Arabiere ook geswig voor die bekoring van die Persiese kookkuns en dit hulle eie gemaak. Weens hulle Mohammedaanse geloof, is die Persiese gebruik van wyn in hulle kookkuns deur die Arabiere in hulle disse uitgeskakel. Dat dit 'n stadige proses was, getuig die gebruik van wynasyn tot so laat as die dertiende eeu n.C., byna seshonderd jaar na die Arabiese verowering van Persië.<sup>2</sup>

Die Abbasid-kalifaat het in 750 n.C. tot stand gekom. Die hoofstad Bagdad is gevestig op die plek waar Ktesifon, die antieke hoofstad van die Perse, was. Die goue eeu van die Kalifaat van Bagdad het hierna vir die Arabiere aangebreek en hulle onder andere die toonaangewers op die gebied van die k\k kuns gemaak. Dit was te danke aan Persiese invloed. G.W. Bowersock *et al* wys daarop dat Bagdad in die negende en tiende eeu die

---

<sup>1</sup> H.G. Wells, *The outline of history*, p. 182.

<sup>2</sup> Vgl die gebruik van wynasyn in *safarjal\$ya*, *tab-hajiyya*, *z\$ab-j* ensovoorts, in Maxime Rodinson *et al*, *Medieval Arab cookery*, pp. 58, 310, 325.

grootste, rykste en mees gekultiveerde stad in die wêreld wes van China was.<sup>3</sup> Toe die Abbasid-kalifaat in 1055 n.C. deur die Seldjoek-Turke verower is, is die kaliefs<sup>4</sup> toegelaat om nog in naam te regeer. In 1258 het die Mongole Bagdad vernietig en die laaste van die Abbasid-kaliefs vermoor.<sup>5</sup>

Die *Kit-b al-Tabakh* waarna dikwels in diJ studie verwys word, is in 1226 in Bagdad geskrywe - dit is 32 jaar voordat Bagdad deur die Mongole geplunder is. DiJ manuskrip is deur Daoud Chelebi in die biblioteek van die Aya Sofya Moskee in Istanboel gevind en in 1934 gepubliseer. Dit is deur A.J. Arberry met die titel *A Bagdad cookery book* vertaal en in Maxime Rodinson *et al* se *Medieval Arab cookery* opgeneem. Die skrywer van diJ dertiende-eeuse *A Bagdad cookery book* het genoem dat hy baie resepteboeke geraadpleeg het om sy werk te skryf.<sup>6</sup> Daar sal ook in hierdie studie na 'n ander manuskrip met dieselfde Arabiese naam verwys word. Dit is die tiende-eeuse *Kit-b al-Tabakh* van Ibn Sayy-r waarvoor die letterlike vertaling, *Die boek van disse*, gebruik sal word.

Goeie kos en die genot daarvan was belangrik in die Arabiese kultuur. Volgens die skrywer van die dertiende-eeuse *A Bagdad cookery book*, kan die dinge wat aan 'n mens plesier verskaf in ses kategorieë verdeel word: kos, drank, klere, seks, reuk en klank. Hiervan het hy geskryf is goeie kos die belangrikste, want daarsonder is dit onmoontlik om die ander lewensvreugdes te geniet.<sup>7</sup> Volgens Maxime Rodinson, moes 'n Arabiese heer soos sy Griekse, Persiese en Romeinse eweknie nie net 'n goeie kennis van godsdiens, musiek, literatuur en sport hê nie, maar hy moes ook 'n fynproewer wees. Rodinson wys daarop dat toe die eerste Europese reseptemanuskripte in die dertiende eeu in Europa verskyn het, daar reeds sedert 800 n.C 'n totale kookliteratuur in die Arabiese wêreld bestaan het. DiJ literatuur het hoofsaaklik in die Abbasid-periode ontwikkel. Daar is volgens Rodinson voldoende bewyse van so 'n gesofistikeerde kookkuns-literatuur in die Arabiese wêreld. Van die bewyse wat genoem is, is 'n Arabiese katalogus met 'n lys reseptemanuskripte wat in die negende of begin van die tiende eeu geskryf is, Hamd-n-ni se werk van 945 waarin hy verklaar het dat die kos en drank in die Jemen verkieslik was bo diJ wat in die

---

<sup>3</sup> G.W. Bowersock *et al*, *Late antiquity*, p. 281.

<sup>4</sup> Kalief was die benaming vir 'n leier wat 'n afstammeling of gesant van die profeet Mohammed was.

<sup>5</sup> John P. Mc Kay *et al*, *A history of world societies*, volume A, p. 267.

<sup>6</sup> A.J. Arberry, *A Bagdad cookery book*, in Maxime Rodinson *et al*, *Medieval Arab cookery*, p. 35. Die Arabiese skrywer van diJ dertiende-eeuse *Kit-b* was Muhammad Ibn al-Hasan Ibn Muhammad Ibn al-Karshn al-K-tib al-Baghd-d. Die manuskrip bevat 164 van sy gunsteling resepte. Die boek is die enigste van die reseptemanuskripte waarin die resepte volledig vertaal is.

<sup>7</sup> A.J. Arberry, *A Bagdad cookery book*, in Maxime Rodinson *et al*, *Medieval Arab cookery*, p. 37.

kookboeke beskryf is en Ibn al-Nadīm se lys werke oor geurmiddels wat in 988 in die *Fihrist* verskyn het. Laasgenoemde lys het behoue gebly, maar die manuskripte self het almal verlore gegaan, waarskynlik in oorloë.<sup>8</sup>

Rodinson wys daarop dat hoewel Persiese geskrifte oor kos verlore gegaan het en verwysings daarna slegs in enkele ander werke gevind word, baie Arabiese resepte hulle Persiese oorsprong verklap deur die Middelpersiese uitgang -ak/-ag wat in Arabies behoue gebly het of -aj/~j geword het soos *sanbāsak* wat tot *sanbāsaj* ontwikkel het.<sup>9</sup> Die Arabiese werke waarna in latere hoofstukke van hierdie studie verwys word, het ook Egiptiese resepte soos *aws~t* ingesluit. 'n Resep vir gebak wat beskryf word as "the famous sweetmeat [in the] shape of Solomon's seal," dui daarop dat Joodse resepte ook deel van die Arabiese kookkultuur was.<sup>10</sup> Die Arabiere het hulle kookkultuur soos hulle kennis van die wetenskap, filosofie, wiskunde en astronomie wat soms by ander gemeenskappe opgedoen is, op hulle handelsroetes langs die Middellandse See tot in Spanje geneem. Die kruisvaarders wat tydens die kruistogte in die twaalfde en dertiende eeu met die Arabiese kookkultuur - wat toe 'n hoogtepunt beleef het - in aanraking was, het ook tot die verspreiding daarvan bygedra.<sup>11</sup>

Rodinson meld dat dit algemeen aanvaar word dat baie Arabiese gebruike tydens die Middeleeue deur die Europeërs oorgeneem is en stel dit dat die Europese dieetleer in die laat Middeleeue op diJ van die Arabiere geskoei was. Sy wys daarop dat dit gewoonlik die boonste lae van 'n samelewing is wat die kultuur na-aap van 'n groep wat hulle as superieur beskou. Sy bespreek die rol van Venesië in die speseryhandel met die Arabiere en die sterk diplomatieke bande wat diJ staat met Egipte gehad het en noem dan dat dit in Italië was dat die eerste Arabiese resepte in die dertiende eeu verskyn het; eers in Latyn soos in *Liber de coquina* en daarna in die omgangstaal. Die name van die resepte is soms herkenbaar aangepas soos *roman* vir *rumm~n*, *sumachia* vir *summ~q* en *limonia* vir *laymān*. Van Italië het die resepte versprei na ander Europese lande. Rodinson wys daarop dat die eerste Franse kookboeke almal deur Italiaanse werke beïnvloed is. Ongeveer tien jaar na

---

<sup>8</sup> Maxime Rodinson, Studies in Arabic manuscripts relating to cookery, in Maxime Rodinson *et al*, *Medieval Arab cookery*, pp. 95-117, 150.

<sup>9</sup> Maxime Rodinson, Studies in Arabic manuscripts, relating to cookery, in Maxime Rodinson *et al*, *Medieval Arab cookery*, pp. 148-152.

<sup>10</sup> Vgl. Maxime Rodinson *et al*, *Medieval Arab cookery*, pp. 141, 159.

<sup>11</sup> Grant Uden (ed.) *et al*, *World history*, p. 31.

die verskyning van die *Liber de coquina*, is dit byvoorbeeld in Frans vertaal.<sup>12</sup>

Anita Feyl se doktorsale studie *Das Kochbuch Meister Eberhards*<sup>13</sup> belig die Arabiese invloed op die Europese Middeleeuse dieetleer waarvan Rodinson melding gemaak het. Die vyftiende-eeuse kookboek van Eberhard - meesterkok van hertog Hendrik de Rijke van Beieren-Landshut - waaroor Feyl se studie handel, het ook 'n afdeling oor gesondheidsleer bevat. Hierin spreek Eberhard sy mening oor die voor- en nadele van kossoorte uit, maar daar word ook gewys op wat kundiges soos Hippokrates en ander daarvoor te sê gehad het. Die name van die Arabiese geleerdes, Avicenna, Averoës en Rases, duik gereeld in dié bespreking op. So het hy byvoorbeeld verklaar dat druive maklik verteer en goed is vir dermkwale. Dit reinig ook die niere en blaas. Hy noem dan dat Averoës ('n Arabiese wysgeer en arts uit die twaalfde eeu) oordeel dat druive hitte en vog in die liggaam bring en goed is vir die lewer, maar Rases het gesê dat druive 'n mens dik, hitsig en onkuis maak. Dit beskadig die blaas en moet eers drie of vier dae nadat dit gepluk is, geëet word.<sup>14</sup>

Die akademies hooggeagte Afrika-historikus Basil Davidson toon aan dat die Jemen en die aangrensende Arabiese gebiede se mense vir die Middeleeuse Europeërs van die beskaafde gemeenskappe in die wêreld was. Hamd-n-ni het in die tiende eeu gespog met die baie damme en akwadukte in sy land. In die grootste en rykste stad San'aa wat volgens hom allerweë as een van die tuine van die wêreld beskou is, het selfs die eenvoudigste huis twee watertenks gehad. Vier eeue later het Ibn Battuta geskryf oor Zabid wat die tweede grootste stad was. Ook hy het dié stad as waterryk met weelderige tuine beskryf. Onderlinge twiste en invalle het tot die vernietiging van die damme gelei sodat die besproeiing ten gronde gegaan het en die Jemen in afsondering verval het.<sup>15</sup>

Die skrywer van die dertiende-eeuse *Kit-b al-Tabakh* se higiëniese voorskrifte soos dat die vingernaels kort en skoon moet wees wanneer met kos gewerk word, toon hoe hoog die lewenspeil van die Arabiere in daardie tyd was. Kokke het seepsteenpote verkies. Die tweede keuse was erdepote. Slegs as dié potte nie beskikbaar was nie, is vertinde koperpote gebruik. Koperpote wat nie met tin uitgevoer was nie, is nie as geskik beskou om in te kook nie. Dié skrywer het sy resepte opgeteken omdat die kookboeke volgens hom

---

<sup>12</sup> Maxime Rodinson, *Romania and other Arabic words in Italian; Ma'māniyya east and west; Venice and the spice trade*, in Maxime Rodinson *et al*, *Medieval Arab cookery*, pp. 151, 178-208.

<sup>13</sup> D.Phil. Dissertation der Albert-Ludwigs-Universität zu Freiburg im Breisgau, 1963.

<sup>14</sup> Anita Feyl, *Das Kochbuch Meister Eberhards*, pp. 33, 99.

<sup>15</sup> Basil Davidson, *Old Africa rediscovered*, pp. 147-149.

nie 'n ware beeld verskaf het van wat die mense geëet het nie.<sup>16</sup> Charles Perry wys daarop dat die *Kit-b al-Tib-kha* wat Ibn al-Mubarrad in die vyftiende eeu geskryf het, 'n landelike kookkuns en 'n verskraling van die eens toonaangewende twaalfde- en dertiende-eeuse Arabiese kookkultuur toon. Die geregte in diJ manuskrip stem in 'n groot mate ooreen met dié van die hedendaagse Iran, Egipte en Marokko.<sup>17</sup>

Die duidelike verband tussen Persiese woorde en diJ vir kosname in verskillende tale, getuig van hulle Persiese oorsprong.<sup>18</sup> In Afrikaans wat laaste in die ry ontvangers van die Persiese kookkultuur was, is woorde soos spinasie van die Persiese *espenaj*, lemoen van *limoo*, tarragon van *tarkhoon*, suiker van *shakar*, en garam masala van *garm masaleh*, getuies van hierdie erfenis.

Afgesien van Persies-Arabiese resepte wat, soos aangetoon sal word, deur die Hollanders en Franse deel geword het van Boerekos, eggo ou Arabiese gebruike soos die aanwending van 'n skuimspaan, nog in baie Afrikaners se kombuise. In die ou Arabiese manuskripte is die leser telkens daarop gewys om kos, veral vleis en peulgroente wat begin kook, af te skuim. Volgens die resepte in die tiende-eeuse *Kit-b al-Tabakh* lyk dit asof skuimspaan 'n Arabiese uitvindsel was, want in 'n soprosep wat ses eeue v.C. vir die Persiese koning Kores I berei is, is die water nog weggegooi om van die skuim ontslae te raak nadat die vleis lig gekook is. Skoon water is daarna by die vleis gevoeg.<sup>19</sup> Die voorkoms van skuimspaan in talle ou Kaapse boedelinventarisse getuig van die belangrikheid van skuimspaan ook in die vroeë Kaapse kookkuns. Dat skuimspaan reeds sedert Van Riebeeck se tyd deel van die Kaapse kookkultuur was, blyk uit die inskrywing "1 schuymspaen" onder die lys goedere wat deur die eerste robbejagvaarders op 21 Oktober 1655 na Saldanha saamgeneem is.<sup>20</sup>

## 1.2 Die rol van die speseryhandel

In die Inleiding is verwys na die Hollanders se kennis van speserykookkuns wat tot dusver deur die meeste Afrikaanse kosskrywers geïgnoreer is. Omdat hierdie foutiewe oordeel waarskynlik te wyte is aan 'n gebrekkige kennis oor die gebeurtenisse in Europa wat tot die

<sup>16</sup> A.J. Arberry, A Bagdad cookery book, in Maxime Rodinson *et al*, *Medieval Arab cookery*, pp. 37-38.

<sup>17</sup> Charles Perry, *Kit-b al-Tib-kha*, in Maxime Rodinson *et al*, *Medieval Arab cookery*, pp. 471-474.

<sup>18</sup> Margaret Shaida, *The legendary cuisine of Persia*, pp. 5-6.

<sup>19</sup> Charles Perry, *Shorba: a linguistico-chemico-culinary enquiry*, in Maxime Rodinson *et al*, *Medieval Arab cooking*, p. 259.

<sup>20</sup> *Dagregister* 1, p. 356.

oorplant van 'n Europese beskawing aan die Kaap gelei het, is dit nodig om 'n oorsig van daardie gebeurtenisse te gee.

Lank voordat Europa van die gebruik van Oosterse speserye in kos bewus geword het, het die Arabiere reeds 'n florerende handel met Oosterse Jn Europese speserye, met die Nabye-Ooste, Oos-Afrika, Jerusalem en Egipte gehad. Argeologiese opgrawings het getoon dat die Egiptenare al 3500 jaar v.C. speserye in hulle kos, kosmetiese ware en vir die balsem van lyke gebruik het.<sup>21</sup> Day en Stuckey wys daarop dat koljander vermeld word in die *Medical papyrus*, wat in 1552 v.C. geskryf is.<sup>22</sup> In die Ou Testament van *Die Bybel* word verskillende speserye o.a. mosterd, komyn en koljander genoem, maar die belangrikste was kaneel. Die rituele wydingsalf wat Moses ca.1580 v.C.<sup>23</sup> op bevel van die Here moes berei, het sowel kaneel as kassia bevat.<sup>24</sup> In die Bybelboek, *Die hooglied van Salomo*, besing Salomo wat ca. 990-932 v.C. geleef het, sy geliefde wat soos 'n ommuurde tuin vol geurige speserye is.<sup>25</sup> Salomo se groot rykdom was juis te danke aan die tolgeld wat verkry is van een van die speseryoetes wat deur sy land gegaan het. In die Bybelboek 1 *Konings* 10, word vertel dat almal wat Salomo wou sien, vir hom geskenke gebring het, waaronder speserye was. Die nuwe Afrikaanse Bybelvertaling (1983) gebruik die woord kruie in plaas van speserye. Tradisioneel beteken kruie vir 'n kok vars of gedroogde blare van 'n plant soos koljanderblare en pietersielie, terwyl speserye op gedroogde sade, bas en wortels van 'n plant soos koljandersaad, kaneel en gemmer dui.

Basil Davidson wys daarop dat die Arabiere se handelswelvaart langer as tweeduisend jaar geduur het. Die handel waarvan speserye 'n belangrike deel gevorm het, het verskillende roetes gevolg. Sedert die tyd van die koningin van Skeba in die tiende eeu v.C. en moontlik selfs vroeër, het een Suid-Arabiese gemeenskap na die ander die handel deur die Rooi See tussen Egipte, Oos-Afrika, die Mediterreense gebiede en Asië beheer. Die Rooi See was die poort tot die hawens van Azanië (die kusstreke van die huidige Kenia en Tanzanië) waar die bote van Indië en China diJ van die Arabiere ontmoet het. Van die noordkus van die Rooi See af is die handelsware verder met karavane na Alexandrië of die

---

<sup>21</sup> Sallie Morris & Lesley Mackley, *The spice book*, p. 7.

<sup>22</sup> Avanelle Day & Lillie Stuckey, *The spice cook book*, p. 29.

<sup>23</sup> F.W. Grossheide (red.), *Bybelse ensiklopedie*, p. 339. Moses is ca. 1635 v.C. in Egipte gebore en het toe hy al volwasse was, gevlug en veertig jaar in Midian skape opgepas voordat hy die Israeliete uit Egipte gelei het en hy op hulle swerftog deur die woestyn die salf moes berei.

<sup>24</sup> Vgl. die Bybelboek *Eksodus*, hoofstuk 30:22-25.

<sup>25</sup> B. Gemser *et al*, *Die Bybel met verklarende aantekeninge* 1, Genesis 37 vers 25; Hooglied 4 verse 12-14.

sterkste handelstad van die tyd geneem.

Volgens Davidson het die pre-Islamitiese Suid-Arabiëse gemeenskappe van Saba (Skeba), Ausan, Qataban en die Jemen vir eeue agtereenvolgens die septeer oor die handelsroete deur die Rooi See geswaai. Hierna het Egipte vir 'n kort tydperk beheer uitgeoefen voordat die Arabiere van Aksoem aan die suidekant van die Rooi See die beheer verkry en behou het, totdat dit deur die Islamitiese Arabiere in die agste eeu oorgeneem is. Die Arabiere het die alleenhandel in speserye behou totdat die Portugese die seeweg na Indië ontdek het. Bote het ook direk tussen die Rooi See en Indië gevaar. Die Griek Skilaks van Kriandra het al in 510 v.C. van die mond van die Indusrivier na die Rooi See gevaar.<sup>26</sup>

Daar is ook van die Indiese kus na die mond van die Eufraatrivier gevaar en verder met karavane na Damaskus en die hawens van Palestina en Klein-Asië gereis. Hiervandaan is die handelsware na hawens soos Tirus en Sidon aan die Middellandse See geneem om verder versprei te word.<sup>27</sup> Daar was ook roetes wat net oor land geloop het. Die bekendste van diJ roetes is met kameel- en donkiekaravane uit Indië, deur Pesharwar, oor die Kaiberpas, deur Afganistan en Persië na Babilon afgelê.<sup>28</sup>

Terwyl Salomo geskryf het oor sy geliefde wat hom aan die heerlike geur van speserye herinner het, het die mense in wat vandag Europa is, nog vis (soms met die binnegoed en bloed daarby) gesout en vir twee tot drie maande in die son gelaat. Die helder geel vloeistof wat van die mengsel afgegiet was, is *liquamen* of *garum* genoem en het selfs toe die Romeine Oosterse speserye begin gebruik het, 'n belangrike bestanddeel van hulle kookkuns gebly, want dit is aanvanklik in die plek van sout gebruik. *Liquamen* is tuis berei, maar daar was later ook fabriek wat dit berei het. 'n Inskripsie op 'n flessie uit Pompeii wat in 79 n.C. deur lawa uit Vesuvius begrawe is, dui aan dat dit die beste *liquamen* bevat het en dat dit uit die fabriek van Umbricus Agathopus gekom het.<sup>29</sup>

Dit is onseker wanneer sout vir die eerste maal in kos of as ruilmiddel gebruik is. Wat wel bekend is, is dat sout wat deur die Romeine *sal* genoem is, in die Romeinse tyd 'n magtige politieke wapen was en dat soutbronne, soos diJ by die Dooie See, goed bewaak is.

---

<sup>26</sup> Basil Davidson, *Old Africa rediscovered*, pp. 148-150.

<sup>27</sup> S.F.N. Gie, *Geskiedenis van Suid-Afrika* 1, p. 8; Sallie Morris & Lesley Mackley, *The spice book*, p. 7; Geoffrey Barraclough (ed.), *The Times atlas of world history*, p. 70.

<sup>28</sup> Sallie Morris & Lesley Mackley, *The spice book*, p. 7.

<sup>29</sup> Barbara Flower & Elisabeth Rosenbaum, *The Roman cookery book*, pp. 21-23.



Romeinse soldate het 'n gedeelte van hulle gasie in die vorm van salarium<sup>30</sup> gekry en 'n man se sosiale status is bepaal volgens die grootte van die blok sout wat op sy eettafel gestaan het. Sout het ook die simbool van vriendskap geword soos geïllustreer word deur die Russiese woord vir gasvryheid, *khleb-sol*, wat letterlik broodsout beteken.<sup>31</sup>

Dis nie duidelik in watter stadium die Romeine Oosterse speserye begin gebruik het nie. Volgens die resepte van die kok Apicius wat in *The Roman cookery book* voorkom, moes die Romeine in die tyd van Christus lank reeds met Oosterse speserye gekook het.<sup>32</sup> Rome het voortgebou op dit wat die Grieke uit die kookkuns van Egipte, Palestina, Sirië, Persië en Klein Asië, geneem het. Dit het 'n eeue-oue kennis ingesluit om met Oosterse (en Westerse) speserye te kook. Apicius het in sy resepte vir die rykes, speserye met 'n swaar hand gebruik, soos gesien kan word in die resep vir 'n sous om by geroosterde vleis te bedien. Naas *liquamen* en olie, is die volgende smaakmiddels gebruik: peper, lavas, selderysaad, dille, karwysaad (d.i. wilde-komynsaad), komyn, saffraan, gemmer, 'n bietjie bertramkruid (Engels: pyrethrum) wat vandag as insekgif gebruik word, en asafoetida. Asafoetida is die hars van 'n baie sterkruikende reuse soort vinkel ook genoem duiwelsdrek, waarskynlik omdat dit 'n uiters onaangename smaak aan 'n gereg kan gee as te veel daarvan gebruik word. In die Persiese kookkuns ca. 550 v.C. was dit 'n belangrike bestanddeel en is deur hulle *Kos van die gode* genoem. Apicius het die duur spesery gerek deur dit in 'n digte houer met dennepitte te bêre en dan van diJ pitte wat die sterk geur (soos van verrotte knoffel) opgeneem het, in die plek van die spesery gebruik. Die, vir Suid-Afrikaners, bekende Worcestersous, bevat volgens Reay Tannahill 'n klein hoeveelheid daarvan.<sup>33</sup> Die doel van die Romeinse kok was om die oorspronklike smaak van kos s\ te verdoesel dat, in die woorde van Apicius, niemand aan tafel sou weet wat hy eet nie. Daar word selfs 'n resep gegee vir soutvis sonder vis!<sup>34</sup> Gelukkig was dit nie 'n blywende mode nie.

Die Arabiere het hulle handelsroetes streng geheim gehou en vreesaanjaende stories oor die gevare verbonde aan die verkryging van Oosterse speserye vertel. Die speserye was baie

---

<sup>30</sup> Dit was soutkoekies, maar het in Afrikaans salaris geword wat dui op 'n persoon se maandelikse loon.

<sup>31</sup> Reay Tannahill, *Food in history*, p. 179.

<sup>32</sup> Volgens Barbara Flower & Elisabeth Rosenbaum, *The Roman cookery book*, pp. 13-15, is slegs drie vyfdes van die resepte die werk van Apicius wat in die tyd van Christus geleef het, hoewel die boek wat hulle vertaal het, sy naam dra. Die ander resepte se oorsprong is van kokke tot die vierde eeu n.C. en is waarskynlik uit Grieks vertaal omdat die samesteller resepte vir die laer stand en boere wou insluit en Apicius se resepte vir die elite geskryf was.

<sup>33</sup> Reay Tannahill, *Food in history*, pp. 86-87.

<sup>34</sup> Barbara Flower & Elisabeth Rosenbaum, *The Roman cookery book*, pp. 20, 215.

duur en veral peper wat die gewildste spesery was, was slegs vir die rykes beskore. Volgens Tannahill is 'n Romeinse pond peper (ongeveer 350 g) in die tyd van Christus teen 250 huidige Engelse pond sterling in Rome verkoop.<sup>35</sup> Soos sout, is dit as geld gebruik en mense het vir peper as betaling gewerk. Toe die Wes-Gote Rome in 410 bestorm het, het hulle 3 000 pond peper as deel van die losprys vir die stad geëis.<sup>36</sup> Pepersnuffelaars het die groot skale beman en moes seker maak dat peper wat verkoop is sonder byvoegings was. Byvoegings was mosterd, fyngemaakte sade soos jenewerbessies, fyn doppe van sade, ertjiemeel en selfs stof wat van die vloere gekom het. Hierdie snuffelaars is *grossarii* genoem en leef nog in die Engelse woord *groceries* voort.<sup>37</sup> Die armes kon nie peper bekostig nie en het gemmer in plaas daarvan gebruik. Nadat peper meer bekostigbaar geword het, is gemmer saam met peper gebruik; so is dit vandag nog in sommige Afrikaner-huishoudings. Die Afrikaanse spreekwoord dat iets *peperduur* is, herinner mense steeds daaraan dat peper buiten saffraan, in die sewentiende en agtiende eeu ook aan die Kaap die duurste Oosterse spesery was wat by die bereiding van kos en medisyne gebruik is.

Jane O'Hara-May wys tereg op die onlogiese redenasie van mense wat beweer dat speserye gebruik is om die smaak van bedorwe kos, veral van vleis, te verdoesel. Die mense wat duur speserye kon bekostig, was juis die rykes wat toegang tot vars produkte gehad het. Die gebruik van speserye het gegaan oor die smaak wat dit aan kos gegee het en bykomend was die geloof dat sommige speserye goed vir die gebruiker se gesondheid was.<sup>38</sup>

Die Arabiere wat die handelsroetes na die Ooste beheer het, se buitensporige pryse vir speserye het Europese handelaars genoop om self 'n roete na die Ooste te vind. In die eerste eeu v.C. het die Grieke die geheim van die passaatwinde na die Ooste bemeester en tot die speseryhandel toegetree. Hulle is in die eerste eeu n.C. deur die Romeine gevolg wat die reis van die kus van die Rooi See na die Ooste en terug, binne 'n jaar voltooi het. Rome se mag het teen 117 n.C. so uitgebrei dat die Romeinse Ryk <l die beskawings aan die Middellandse See ingesluit het. Die Romeine het toe reeds deur middel van Arabiese handelaars 'n florerende handel met China en Indië gehad en het glas, metale soos koper,

---

<sup>35</sup> Reay Tannahill, *Food in history*, p. 87.

<sup>36</sup> Lois Johnson, *What we eat*, p. 94; Reay Tannahill, *Food in history*, p. 91; Anne Willan, *Great cooks and their recipes*, p. 44 wys daarop dat die Romeinse pond (libra) uit ongeveer 12 onse (350 g) bestaan het. Daar was 16 onse in die Kaapse pond.

<sup>37</sup> Lois Johnson, *What we eat*, p. 95.

<sup>38</sup> Jane O'Hara-May, *The Elizabethan dietary of health*, p. 262.

tin en lood asook munte uitgevoer. Die belangrikste aankope uit die Ooste was sydoek uit China, wierook uit Arabië, en moeseliendoek en speserye uit Indië wat van die speserye uit ander lande gekry het.<sup>39</sup>

In die vierde eeu het die Christelike geloof die amptelike geloof van die Romeinse Ryk geword. Die Ryk wat te log geword het om vanuit een sentrale punt bestuur te word, is in twee verdeel. 'n Nuwe Christelike hoofstad Bisantium (Konstantinopel) is in 330 n.C. in die Bisantynse Ryk gestig. Rome wat die westelike deel van die Ryk bestuur het, het in 476 n.C. voor die Germaanse aanslag geval. Daarna het 'n Ostrogotiese ryk in die westelike deel tot stand gekom.

Met die verbrokkeling van die Romeinse Ryk in die vyfde eeu n.C. het die ekonomiese magsbasis na Konstantinopel in die Bisantynse Ryk verskuif. Die val van die Wes-Romeinse Ryk het die Middeleeue in Europa ingelui. Dit sou tot die vyftiende eeu duur. Die hele gebied wat vandag as Eurasië bekend staan, is deur rondtrekkende en plunderende barbare in beroering gebring. Handelsroetes het so onveilig geword dat die speseryhandel van die Ooste na Europa feitlik tot stilstand gekom het.

Die Bisantynse Ryk is verswak deur voortdurende aanvalle aan drie fronte deur Noormanne, Russe en Turke. Toe die Turke Klein-Asië verower en hulle in Anatolië vestig, het keiser Alexius Comnenus in 1095 n.C. sy voorganger se pleidooi om bystand van Rome herhaal, sodat Konstantinopel nie in die hande van die Mohammedane sou val nie. Drie van die vyf Christelike patriargate, Alexandrië, Jerusalem en Antiochië, was toe reeds in die hande van die Mohammedane en die gevaar het bestaan dat die laaste twee, Rome en Bisantium, dieselfde weg sou volg. Pous Urbanus II het gevolglik die Christene opgeroep tot 'n heilige oorlog om die Heilige Land, Palestina, van die Mohammedane te bevry. So het die kruistogte in 1095 begin.<sup>40</sup>

Die hawestede Venesië en Genua het munt uit die kruistogte geslaan, want die skepe wat die kruisvaarders oor die Middellandse See vervoer het, het teruggekeer met handelsware waaronder speserye was. Die mense in Europa van wie baie na die verbrokkeling van die Romeinse Ryk nie die duur speserye kon bekom nie, het opnuut beleef hoedat speserye oninteressante kos opkikker en smaaklik maak en die speseryhandel het 'n sterk oplewing in Europa getoon.

---

<sup>39</sup> Vicky Egan & Anne McRae, *The illustrated history of the world*, p. 46; H.G. Wells, *The outline of history*, p. 249.

<sup>40</sup> Robert E. Lerner *et al*, *Western civilizations*, p. 327; Geoffrey Barraclough (ed.), *The Times atlas of world history*, pp. 88, 90.

Toe Konstantinopel in 1453 voor die Mohammedaanse Turke val, is die deur na die Ooste van die Middellandse See af vir die Weste gesluit. Venesië wat as die sterkste Europese handelstad uit die Middeleeue getree het, het wel nog met die Arabiere handel gedryf, maar die speserye het vir die meeste gebruikers in die Weste onbekostigbaar geword. De Klerk wys daarop dat die Arabiere groot waarde aan hulle voordelige handel met Europa geheg het. Lande wat tolgeld geëis het, het die roetes deur hulle lande beveilig, maar die Turke het op die handel neergesien, hoë belasting op handelsware gehef en handelaars beroof.<sup>41</sup> Die soeke na 'n ander roete na die speseryryke Ooste het derhalwe in alle erns begin.

Die Portugees, Don Pedro, het in 1428 in Venesië 'n afskrif bekom van Marco Polo se boek wat sy reise in die Verre Ooste beskryf het.<sup>42</sup> Hy het dit aan prins Hendrik gegee wat later die naam Hendrik die Seevaarder gekry het, weens sy ywer om 'n seeroete na die Ooste te vind. Daar word vermoed dat diJ reisbeskrywing vir Hendrik bevestig het dat die Arabiere bangmaakstories oor die verkryging van speserye in die Ooste vertel het, bloot om hulle handelsmonopolie te beskerm. Die Portugese se pogings om 'n roete om Afrika te vind, was suksesvol en in 1499 het Vasco da Gama met 'n lading speserye uit die Ooste teruggekeer. Die "monopoliehouers" van die destydse speseryhandel, Egipte, die Arabiere en Venesië, het probeer om die Portugese uit die Ooste te dryf, maar in 1509 is hulle by Diu verpletterend verslaan deur Don Francisco d'Almeida, die eerste Portugese onderkoning in die Ooste. Venesië se handelsmag in die Middellandse See was hiermee gebreek en Portugal het die monopolie tot die speseryhandel in Europa bekom.<sup>43</sup>

Met die Verdrag van Tordesillas in 1494 het pous Alexander VI aan Spanje en Portugal die alleenreg tot handel buite Europa gegee. Daarvolgens het 'n denkbeeldige lyn 370 seemyl wes van die Kaap-Verdiese Eilande die wêreld verdeel; die handel met gebiede wes van die lyn sou aan Spanje behoort en diJ met lande oos van die lyn aan Portugal.<sup>44</sup> Karel II van Spanje wat ook Karel V van die Heilige Romeinse Ryk was, het hom by diJ verdrag gehou. Hy het sy Hollandse onderdane se handel tot oorlandroetes, die hawens van die Franse en Engelse kuste en die Hansestate beperk. 'n Verbod is ook op die bou van groot seevarende skepe geplaas. Die Hollanders se handel met Spanje en Portugal waar hulle speserye, sout, olie, tee en materiaal vir verspreiding gaan haal het, is egter oogluikend toegelaat omdat diJ

---

<sup>41</sup> P. de Klerk, *Die opkoms van Europa*, p. 75.

<sup>42</sup> Hy was 'n Italianer wat Indië en China ca. 1271-1295 besoek het. Daar word ook vermoed dat hy die eerste persoon was wat die magnetiese naald wat aan die Chinese sedert die eerste eeu n.C. bekend was, na Europa gebring het.

<sup>43</sup> P. de Klerk, *Die opkoms van Europa*, pp. 83-84; Grant Uden (ed.) *et al*, *World history*, p. 236.

<sup>44</sup> Grant Uden (ed.) *et al*, *World history*, p. 876.

lande afhanklik was van graan wat die Hollandse skepe van die Oossee af gebring het.

Die Hollanders was in diJ tyd reeds 'n sterk seevarende nasie wat hul eie skepe gebou het en welvarend geword het deur goedere oor die hele Europa te versprei. Die Hollandse skepe was ook in die Middellandse See en aan die Engelse kus bedrywig. Sir Walter Raleigh (1552-1618) het aan Jakobus I (1603-1625) gerapporteer dat vir elke sestig Engelse skepe wat jaarliks in die Noordsee opereer, daar 1 000 Hollandse skepe was. Na diJ handel met die Skandinawiese en Noord-Duitse gebiede is in daardie tyd in sowel Holland as Engeland as die Oosterse handel verwys. Die stadsbestuur van Amsterdam, die belangrikste stad in die provinsie Holland, het deur wetgewing soos dat geen diskriminerende tolgelde of belasting teen nie-Hollandse handelaars gehef sou word nie, handelaars na diJ stad gelok.<sup>45</sup> H.B. Thom wys op die Florentynse geskiedskrywer en staatsman Guicciardini wat in ongeveer 1560 vermeld het dat daar twee maal per jaar honderde groot koringskepe (soms soveel as vyfhonderd) uit die Oossee in die Amsterdamse hawe voor anker gelê het.<sup>46</sup>

Die Hollanders het 'n mate van verbondenheid gehad met Karel V van die Heilige Romeinse Ryk (1519-1556). Hy is in Gent gebore en kon hulle taal praat, maar sy Spaanssprekende seun Filips II (1556-1598) wat Spaanse raadgewers in die plek van sy pa se Hollandse raadgewers aangestel het, was vir hulle 'n vreemdeling.

As kampvegter vir die Roomse geloof het Filips II die Roomse inkwisisie ook in Holland laat optree. Die teregstelling van duisende Protestante was in 1566 die oorsaak dat die vryheidstryd teen Spanje begin is. Die Hollandse adel het as vasale van die vors waar hulle grond besit het, 'n groot mate van outonomie en selfs medeseggenkap in die regering gehad. Ook die stede het 'n groter mate van onafhanklikheid as elders in Europa geniet. Filips se inmenging in elke aspek van hulle lewens het hierdie onafhanklikheid aan bande gelê. Dit en die feit dat hy die welvarende Hollanders belas het om Spanje se koffers te vul, het die Katolieke in die Nederlande ook teen hom laat draai.<sup>47</sup> Een van die probleme was die Spaanse leër wat na die beëindiging van die oorlog teen Frankryk in Holland gehou is om die Hollanders te onderdruk. Die Hollanders is belas om diJ leër te betaal. Die eienaardige situasie het toe ontstaan dat Holland nog steeds aan Spanje koring gelewer het omdat diJ se skepe met buite-Europese handel besig was. Holland het die Spaanse geld

---

<sup>45</sup> C.L. Leipoldt, *Jan Van Riebeeck*, pp. 35-36.

<sup>46</sup> H.B. Thom, Die opkoms van die Nederlandse handel, in A.J.H. van der Walt *et al*, *Geskiedenis van Suid-Afrika* 1, p. 21.

<sup>47</sup> P. de Klerk, *Die opkoms van Europa*, pp. 157, 159-160.

nodig gehad om die oorlog teen Spanje te voer.<sup>48</sup>

Die sewe noordelike Protestantse provinsies het in 1579 onder aanvoering van Holland en Seeland met die verdrag van die *Unie van Utrecht* tot verenigde optrede teen Spanje besluit. Suidelike Protestantse stede in Vlaandere en Brabant het by hulle aangesluit. Die ander suidelike provinsies wat bang was vir Protestantse oorheersing het die *Unie van Arras* gesluit om oor die herstel van die regte van die adel en die stede, asook die onttrekking van Spaanse troepe met Filips II te onderhandel. Nadat Spanje weer die suidelike Protestantse stede verower het, het baie handelaars na die noorde getrek. Dit het tot die verskuiwing van die handelswaartepunt van Antwerpen in die suide na Amsterdam in die noorde bygedra.<sup>49</sup>

Nadat hy in 1580 ook heerser van Portugal geword het, het Filips II by tye die Spaanse en Portugese hawens vir die Hollanders gesluit. Die wesenlike vrees het by die Hollanders bestaan dat dit nie by sporadiese gevalle sou bly nie en dat hulle die winsgewende handel sou verloor in goedere wat Spanje en Portugal uit Amerika en die Ooste gebring het. Sedert 1581 het die noordelike provinsies Filips II nie langer as hulle vors erken nie. Vir hulle het die oorlog toe nie meer oor die herstel van hulle regte gegaan nie, maar oor algehele onafhanklikheid van Spanje.<sup>50</sup> Karel V het 'n groot skuld las nagelaat. Filips II het net aan Fuggers ('n finansiële groep), 4 000 000 gulde geskuld en het om sy staatskoffers te vul, begin om Hollandse skepe in Spaanse en Portugese hawens te konfiskeer. In 1595 is op tussen 400 en 500 skepe met hul bemanning in Spaanse en Portugese hawens beslag gelê.<sup>51</sup> Dit het hierna vir die Hollanders noodsaaklik geword om regstreeks met die Ooste handel te dryf of as 'n handeldrywende nasie onder te gaan.

Hulle het daarin geslaag om die Spanjaarde terug te dryf en in 1609 is onafhanklikheid aan wat toe bekend was as die *Verenigde Provinsies* toegestaan. Die Engelse en Franse het in daardie stadium reeds die onafhanklikheid van diJ staat erken. Dit was egter eers met die *Verdrag van Wesfale* in 1648 dat die Hollandse Republiek wyer erken is.<sup>52</sup> Teen daardie tyd was Holland die grootste handelsmag in Europa en het sy skepe twee derdes van die

---

<sup>48</sup> P. de Klerk, *Die opkoms van Europa*, pp. 157, 166; Shepard B. Clough & Charles W. Cole, *Economic history of Europe*, p. 164.

<sup>49</sup> P. de Klerk, *Die opkoms van Europa*, p. 163.

<sup>50</sup> P. de Klerk, *Die opkoms van Europa*, pp. 163-166.

<sup>51</sup> Shepard B. Clough & Charles W. Cole, *Economic history of Europe*, pp. 157, 169-170.

<sup>52</sup> Charles Tilly, *European revolutions 1492-1992*, pp. 61-65.

wêreld se handelsprodukte vervoer.<sup>53</sup>

Die Hollanders se ideaal om direk met die Ooste handel te dryf, is bereik nog voordat onafhanklikheid van Spanje verkry is. Die sleutel vir die Hollanders se eerste suksesvolle vaart na die Ooste, was Jan Huyghen van Linschoten se geskrif getiteld *Itinerario* wat in 1595 in druk verskyn het. Hierin is die Portugese se seevaartgeheime, seeroetes na Indië en inligting oor die hawens in die Ooste beskryf. Linschoten was 'n Hollander wat in 1582 in diens van die nuut-aangestelde Aartsbiskop van Goa na Indië geseil het en eers weer in 1592 na Holland teruggekeer het.<sup>54</sup>

In 1595 het die Hollander, Cornelis Houtman, met vier skepe, 248 man en honderd kanonne na Java vertrek. 'n Kompanjie van nege handelaars het 29 000 floryne bygedra tot die reis wat deur die regering met kruit vir die kanonne gesteun is. Hulle was in 1597 terug in Holland met slegs drie skepe en 'n derde van die bemanning. Die vraag wat hulle teruggebring het, was teleurstellend klein, want die Portugese het daarin geslaag om die Oosterse handelaars te laat glo dat die Hollanders seerowers was. Die Hollanders het nietemin baie op die reis geleer en meer kompanjies is gestig sodat daar in 1598 reeds 22 skepe na die Ooste gevaar het. Onder die goedere wat vier skepe in 1599 teruggebring het, was 300 ton peper, 125 ton naeltjies en 10 ton neutmuskaat waarop die handelaars honderd persent wins gemaak het. Teen 1601 het vyftien vlote bestaande uit altesame 65 skepe die Ooste met goeie resultate besoek. Teen 1608-1610 sou Holland oor 16 289 skepe met 'n bemanning van 159 825 beskik.<sup>55</sup>

Om mededinging tussen die seevaartgroepe uit te skakel, is die *Generale Vereenighde Nederlantsche Geoctroyeerde Oostindische Compagnie* (VOC) in 1602 gestig met sewentien direkteure bekend as die Here XVII. De Klerk wys daarop dat die Here XVII die alleenreg vir 21 jaar (uiteindelik verleng tot byna 200 jaar) van hulle regering gekry het om in die Ooste handel te dryf. In hierdie gebied kon hulle verdrae sluit, forte bou en troepe aanhou. Hulle het in 1619 by Batavia (vandag Djakarta) 'n hawe aangelê en Malakka in 1641, Ceylon (Sri Lanka) in 1658, Cochin in 1660, Celebes in 1661 en Makassar in 1680 verower.<sup>56</sup> Deur diJ verowering het die Hollanders die alleenhandel in neut, foelie, naeltjies en kaneel verkry.

---

<sup>53</sup> P. de Klerk, *Die opkoms van Europa*, p. 171.

<sup>54</sup> S.F.N. Gie, *Geskiedenis van Suid-Afrika* 1, p. 35.

<sup>55</sup> Shepard B. Clough & Charles W. Cole, *Economic history of Europe*, p. 170.

<sup>56</sup> P. de Klerk, *Die opkoms van Europa*, pp. 166, 247.

Anders as die Portugese, het die Hollanders geen vaste halfwegstasie op hulle lang reise na en van die Ooste gehad nie en by gebrek aan vars voedsel het soveel sterftes op die lang seereis voorgekom, dat 'n verversingspos noodsaaklik geword het. Die Here XVII het in September 1650 besluit om 'n verversingspos aan die suidpunt van Afrika te stig by wat die Portugese seevaarder Dias *Cabo Tormentosa* (Kaap van Storms) genoem het. Sy koning, Johan I, het die naam verander na *Cabo de Boã Esperança*, (Kaap die Goeie Hoop), omdat die feit dat hulle om die punt van Afrika geseil het, gedui het op die moontlikheid dat hulle Indië sou bereik.

So het dit gebeur dat die gebruik van speserye en die gepaardgaande ekonomiese en politieke implikasies daarvan, die direkte oorsaak was dat 'n Europese beskawing - met 'n koskultuur wat verskil het van dié van die inheemse bevolking - aan die suidpunt van Afrika oorgeplant is.

Omdat Holland geografies 'n klein landjie is, is baie nie-Hollanders, veral Duitssprekendes van die Heilige Romeinse Ryk, deur die VOC in diens geneem. 'n Bonte versameling van Hollanders, Duitssprekendes, Franse, Portugese, Engelse, Skandinawiërs, Russe, Arabiere, Oosterlinge soos die slawe en politieke gevangenes van die Oos-Indiese eilande, Indië en China asook slawe van Madagaskar, Wes- en Oos-Afrika, die Koikoin en San is aan die Kaap saamgegooi.<sup>57</sup> Uit hierdie hutspot van nasies het die Afrikaner ontwikkel.

By die aanvang van hierdie studie is van die veronderstelling uitgegaan dat die enigste wanpersepsie oor die Kaapse koskultuur wat behandel behoort te word, die gewaande onkunde van die Hollanders ten opsigte van die speserykookkuns was. In daardie stadium is gemeen dat 'n gastronoom soos Jean Brillat-Savarin 'n groot probleem sou hê om sy credo "Sê my wat jy eet en ek sê jou waar jy woon," gestand te doen, omdat daar oënskynlik soveel verskillende bydraers - met uiteenlopende koskulture - tot die Kaapse kookkuns was.<sup>58</sup>

Navorsing het die teendeel bewys. Die mengelmoes Kaapse gemeenskappe se belangrikste tale was dialekte van sewentiende-eeuse Nederlands, Koikoin, San, Portugees en Maleis.<sup>59</sup>

---

<sup>57</sup> Volgens George McCall Theal in *Het begin van de Zuid-Afrikaansche geschiedenis* 1, p. 22, het die inheemse bevolking hulself Khoikhoi genoem. Die Hollanders het hulle Hottentotte genoem. Hulle was meestal veeboere wat trots op hulle herkoms was en hulself as die meerderes beskou het van die San, 'n inheemse jagtersvolk, wat deur die Hollanders Boesmans genoem is. In hierdie studie word die benamings Koikoin en San gebruik, maar waar Hottentot en Boesman in aanhalings voorkom, word dit onveranderd gelaat.

<sup>58</sup> Jean Brillat-Savarin (1755-1826) was 'n Franse magistraat, politikus en gastronoom.

<sup>59</sup> Maleis-Portugees was die *lingua franca* van die Oos-Indiese eilande.



Dit was egter Hollands, die taal van die bewindhebbers, wat die onbetwisbare *lingua franca* aan die Kaap geword het en waaruit Afrikaans ontwikkel het. Soos die Hollanders se taal, sou dit ook hulle koskultuur wees wat deel van hulle nageslag, die Afrikaners, gebly het. Uit die hoofstukke wat volg, sal dit blyk dat Brillat-Savarin geen probleem sou gehad het om die Kaapse koskultuur van 1652 tot 1806 te tipeer nie. Hy sou dit as 'n Europese koskultuur met sterk wortels in die Persiese, Romeinse en Arabiese kookkuns beskryf het.