

## *Hoofstuk 4*

### **DIE BEREIDING VAN SOP, VIS EN EIERS**

Hierdie en die hieropvolgende hoofstukke handel oor die koskultuur wat die Hollanders, Duitsers en Franse na die Kaap gebring het, maar omdat resepte - veral die vir alledaagse geregte - om reeds genoemde redes skaars is, word dikwels op Persiese, Romeinse, Arabiese of ander Europese bronne gewys waarin spesifieke geregte voorkom. Om te bepaal wanneer die koskultuur aan die Kaap sy beslag gekry het, is dit ook nodig om te wys op geregte wat tot in die twintigste eeu in Boerekos oorleef het.

Van Riebeeck het sekerlik 'n groter invloed as enige ander persoon op die vroeë Kaapse kookkuns uitgeoefen, want as kommandeur sou sy voorkeure betreffende smake en voorbereidingsmetodes van disse ook by die kokke voorrang geniet het wanneer die spyskaarte opgestel is. Dit sou ook onvermydelik die kookkuns van sy mense beïnvloed het toe hulle nie meer aan die kommandeur se tafel geëet het nie, maar hulle eie kos voorberei het. Hy het met die Hollandse koskultuur opgegroeï en ten spyte van sy kennismaking met ander koskulture later in sy lewe, was dit die Hollandse koskultuur wat hy en sy mense in 1652 aan die Kaap oorgeplant het. Hierdie koskultuur is sterk deur ouer kulture - veral die Persiese, Romeinse en ou Arabiese kulture - beïnvloed.

Die gebrek aan skerp rissiegeurde kos is 'n goeie voorbeeld om Van Riebeeck se invloed op die Kaapse kookkuns te illustreer. Ten spyte van sy kontak met skerp rissiekos in die Ooste, is rissies van die begin af baie matig aan die Kaap gebruik. Dit kan net aan die invloed van die kommandeur toegeskryf word. Rissiekos word verder in hoofstuk 9 bespreek.

Die voorkeur vir soet-sout en soet-suur, kan in beide die Oosterse en Westerse gemeenskappe teruggevoer word na die Persiese kookkultuur wat lief was om suiker, stroop, dadelsap of heuning saam met groendruiwesap of suur vrugte soos kwepers te kook. Die voorliefde vir diJ smaakkombinasies is deur die Romeinse en Arabiese kookkulture van die Perse geërf.<sup>1</sup> In Van Riebeeck se tyd was die voorkeur vir 'n soet-sout en soet-suur smaak sterk in Holland en die Duitssprekende gebiede wat dit via die Franse en die

---

<sup>1</sup> Vgl. Barbara Flower & E. Rosenbaum, *The Roman cookery book*; M. Rodinson *et al*, *Medieval Arab cooking*; Margaret Shaida, *The legendary cuisine of Persia*.

Italianers voor hulle, van die Arabiere geërf het. Die voorliefde vir diJ smake in die Afrikaners se kookkuns het waarskynlik sy oorsprong by Van Riebeeck wat daarmee groot geword het. Daar kan geredeneer word dat hy diJ smaakvoorkeure in die Ooste aangeleer het. Hy hJt immers voor sy koms na die Kaap nie net in Java nie, maar ook in Desima (Japan) en Tonkin (China) gewerk<sup>2</sup> waar hy, veral in laasgenoemde as waarnemende hoof van die handelspos, nie net in noue handelskontak met die Chinese was nie, maar ook kennis van hulle kookkultuur - wat toe op diJ gebied die leier in die Ooste was - sou opgedoen het. Die liefde vir soet-suur, asook soet-sout smake in dele van China, is waarskynlik deur die Mongoolse heersers wat soos die Hollanders erfgename van die Persiese kookkultuur was, na China geneem. Hierop word in hoofstuk 9 ingegaan. Willan wys daarop dat die voorliefde vir diJ smake sedert die agtiende eeu in Nederland en Frankryk, grootliks verlore gegaan het.<sup>3</sup>

#### **4.1 Die Hollandse kookkultuur**

Wanneer gepraat word van die vestiging van 'n Europese koskultuur - bedoelende 'n Hollandse koskultuur - aan die Kaap, kan nie net van 'n Hollandse erfenis gepraat word nie, want daar was 'n groter oorvleueling van wat vandag as die Duitsers, Nederlanders en Vlaminge bekend staan, se kulture as wat die geval was met die Hollandse en Franse kulture.

Die eerste Duitssprekende immigrante na die Kaap was meestal soldate wat na die beëindiging van die Dertigjarige Oorlog (1618-1648) in diens van die VOC getree het. Die Heilige Romeinse Ryk het in daardie stadium in 'n baie swak ekonomiese toestand verkeer. Pama en De Villiers wys op M. Bokhorst se bevinding in *Historiese Studies II* dat daar voor die Vrede van Munster (1648) min of geen onderskeid tussen die Hollandse en Duitssprekende kulture bestaan het nie. Selfs na die vrede het dit lank geduur voordat kulturele verskille na vore gekom het. Die Oos-Nederlandse en Wes-Duitse (Platduitse) streektale toon min verskil. Pama en De Villiers beklemtoon dit dat die Duitse stamvaders meestal Nederduitsers was. Die woorde Nederduits en Nederlands was lank sinoniem en in die Nederlandse volkslied, *Die Wilhelmus*, word gesing van "Duytsche bloed" in die betekenis van Nederlandse afkoms. Hulle wys op die naam van die grootste Afrikaanse

---

<sup>2</sup> C. Louis Leipoldt, *Jan van Riebeeck*, p. 67; E.C. GodJe Molsbergen, *Jan van Riebeeck en zijn tijd*, pp. 94-95.

<sup>3</sup> Anne Willan, *Great cooks and their recipes*, p. 59.

kerk, naamlik die *Nederduitse Gereformeerde Kerk* en noem dan dat Duitse stede soos Emden, Leer, Emmerik, Rees, Wesel, en Runk asook graafskappe soos Meurs en Lingen vroeër deel van Nederland was. Aan die anderkant het Duitse gebiede soos Limburg en 'n deel van Gelderland in Nederlandse besit gekom.<sup>4</sup> Mentzel - wat van 1733 tot 1741 in die Kaap gewoon en gewerk het - praat nog in die tyd van Hollanders en Duitse Hollanders. Hy stel dit dat die Franse Hugenate se klein- en agterkleinkinders nie meer Frans kon praat nie, as gevolg van hulle daaglikse kontak met Hollanders of Duitse Hollanders of gebore Suid-Afrikaners.<sup>5</sup> Wanneer daar dus oor die Kaapse kookkuns van die tweede helfte van die sewentiende eeu gepraat word, is die nalatenskap van die Duitsers ewe belangrik as diJ van die Nederlanders en Vlaminge.

Anne Willan wys in haar boek *Great cooks and their recipes* daarop dat die Europese en Engelse kookkulture tot in die veertiende eeu groot eenselwigheid getoon het. Dit blyk volgens Willan duidelik uit 'n vergelyking van die *Forme of cury* (manier van kook) van ca. 1380 wat aan die hof van Richard II van Engeland saamgestel is en *Le Viandier* van Taillevent (1312-1395), die Franse koning se kok.<sup>6</sup> Teen 1600 was die Engelse kookkuns wat van *Forme of cury* vergeet het, honderd jaar agter by diJ van die Franse en hulle buurlande wat fluks geleer het by die Italianers wat toe toonaangewend in die kookkuns van Europa was.<sup>7</sup> Die klem in hierdie twee boeke was, soos in die Persie-Arabiese kookkultuur, op die gebruik van veelvuldige speserye; suiker is in nie-soet geregte - waarskynlik as 'n spesery - soos sout gebruik.

Davidson werp meer lig op die agterstand in die Engelse kookkuns wanneer hy vertel dat Platina se *De honesta voluptate* (1475) wat die geboorte van die moderne kookboek ingelui het, se eerste Engelse vertaling eers in 1967 verskyn het. Die eerste Franse vertaling het reeds in 1505 in gebruik gekom.<sup>8</sup> Willan wys daarop dat 'n groot deel van die resepte in Platina se boek diJ van Martino, die meesterkok van die Heilige Patriarg van Aquileia, was. Hy het weggedoen met die neiging - wat kenmerkend van die Romein Apicius se kos was - om die oorspronklike smaak van kos te verdoesel en het juis deur die versigtige gebruik van smaakmiddels die smaak van die hoofbestanddeel, byvoorbeeld vis of vleis,

---

<sup>4</sup> C.C. de Villiers & C. Pama, *Geslagsregisters van Kaapse families* 1, pp. xix-xx.

<sup>5</sup> O. F. Mentzel, *A geographical and topographical description of the Cape of Good Hope* III, p. 65.

<sup>6</sup> Anne Willan, *Great cooks and their recipes*, p. 72; Alan Davidson, *The Oxford companion to food*, p. 318 noem dat die boek die eerste Franse kookboek was wat in druk verskyn het (ca. 1490) en dat dit vir langer as 'n eeu in druk gebly het.

<sup>7</sup> Anne Willan, *Great cooks and their recipes*, p. 72.

<sup>8</sup> Alan Davidson, *The Oxford companion to food*, p. 613.

probeer verhoog.<sup>9</sup> Soos uit die hieropvolgende hoofstukke sal blyk, was resepte uit diJ boek deel van die Kaapse koskultuur toe dit teen 1725 sy beslag gekry het. Hoewel in Boerekos 'n verskeidenheid speserye in 'n gereg gebruik word, word soos Martino gestrewe na 'n harmonieuse geheel waarin die smaakmiddels nie die smaak van die hoofbestanddeel oorheers nie, maar dit verbeter.

Willan se bevinding oor die stand van die Europese kookkulture teen 1600 is van belang vir die studie van die Kaapse koskultuur wat grootliks uit die Hollandse, Duitse en Franse kulture gekom het en na die Tweede Britse Besetting aan die Kaap as minderwaardig teenoor die Britse koskultuur beskou is. Dit was nie 'n uitsluitlik Britse siening nie, maar ook diJ van Kapenaars (waarskynlik meestal diegene in Kaapstad en die dorpe) wat in noue kontak met die Britte was en soos baie ander groepe deur die eeue, gebruike (soms ook die taal) van hulle oorheersers as beter as hulle eie beskou en nagevolg het. Hierdie sienswyse het waarskynlik daartoe aanleiding gegee dat sommige kosskrywers later enige Kaapse dis wat vir hulle as gesofistikeerd voorgekom het, as Engelse erfgoed beskou het. Sommige Afrikaners se minderwaardige houding teenoor hulle koskultuur wat selfs vandag Boerekos as nie goed genoeg beskou om aan vreemdes voor te sit nie, spruit waarskynlik uit diJ siening. Een van die uitsonderings op diJ reël dat gemeenskappe hulle veroweraar se koskultuur as hulle eie aanvaar, is die superieure Persiese kookkultuur wat eers deur sy oorwinnaars die Arabiere en later deur diJ se veroweraars, die Mongole, oorgeneem is. Meer word oor laasgenoemde in hoofstuk 9 vertel.

Ten spyte van groot ooreenkomste in die Europese koskulture, was daar tog subtiele klein verskille wat in die negentiende eeu, toe lande se gebiedsgronde duideliker afgebaken is, onderskeidende kenmerke van die Hollanders en Duitssprekendes se kookkulture sou word. So sou bloedwors 'n belangrike deel van tradisionele Duitse kookkuns bly, terwyl dit voorkom asof dit in dele van Holland minder belangrik geword het. Hierdie verskil is reeds in 1710 te sien in die feit dat Van Riebeeck se kleindogter nie bloedwors (wat toe deel van die Kaapse koskultuur was) as deel van hulle proviand vir die reis van die Kaap na Holland oorweeg het nie. Sy maak ook geen melding van kluitjies nie wat eweneens 'n kenmerk van die Duitse kookkultuur gebly het, maar uit diJ van die Hollanders verdwyn het.<sup>10</sup> Hierbo is

---

<sup>9</sup> Anne Willan, *Great cooks and their recipes*, pp. 23-24.

<sup>10</sup> Inligting oor Johanna Maria van Riebeeck se voorbereiding van provisie vir haar en haar man se reis na Holland verskyn in D.B. Bosman, *Johanna Maria van Riebeeck en ander Riebeeckiana*, pp. 127-128; Volgens persoonlike inligting van me Eva Wanrijin, Kulturele attachJ, Nederlandse Ambassade, Hatfield, Pretoria, op 15 April 2003, is bloedwors vandag oorwegend in die suide van Nederland bekend. Sy het kluitjies glad nie geken nie. Volgens me Riet

gewys op die voorliefde vir soet-suur smake wat grootliks in Holland verlore gegaan het, maar in die Duitssprekende gebiede behoue gebly het.

Gedrukte resepteboeke was baie skaars toe Van Riebeeck na die Kaap gekom het. In die inleiding is genoem dat die drie kookboekies waarop gesteun is in die bespreking van die koskultuur wat die Hollanders na die Kaap gebring het, in Johanna Maria van Winter se boek *Van soeter cokene* (1976) saamgevat is. Die boekies is: *Een notabel boecxken van cokeryen* (Brussel, Thomas van der Noot, circa 1510),<sup>11</sup> *Een Antwerps receptenboekje*,<sup>12</sup> circa 1575-1625, en M. Antonius Magirus, *Koochoec oft familieren keukenboec* (Leuven, 1612). Opgevoede Hollanders soos Van Riebeeck en sy eggenote sou van die resepte in die boekies kennis gedra het, want daarin is blykbaar disse opgeteken wat toe lank reeds in die Hollandse kombuise berei is. Die herdruk van Van Winter se boek word vir verwysings gebruik, tensy anders aangedui word.

*De verstandige kock* is in 1668 uitgegee, dus ses jaar na Van Riebeeck se dienstydperk aan die Kaap. In 1668 het die Staat die alleenreg aan die boekverkoper Marcus Doornick van Amsterdam verleen om 'n driedelige werk *Het vermakelijk landleven* uit te gee. Een van die dele het bestaan uit *Den ervaren huyshouer* en *De verstandige kock*. Daar word ook genoem dat die boekie voorheen as die *Sorghvuldige huyshoudster* bekend was. Dit lyk dus asof die boekie reeds vroeër as 1668 bestaan het. Selfs al sou die eerste uitgawe eers in 1668 verskyn het, sou die Van Riebeecks geweet het van die resepte wat daarin verskyn het, want resepte word meestal baie lank in 'n gemeenskap beproef voordat dit gepubliseer word.

Mate en metodes is nie in die vroegste resepteboeke gegee nie. Soos in die geval van *The Roman cookery book* waarna in die inleiding verwys is, is in bogenoemde boekies by die meeste resepte geen mate verstrekkend nie. In *Een Antwerps receptenboekje* word soms 'n poging aangewend om mate aan te dui. In die resep vir *ricotta* lui dit: "neemt 2 potten zoete melck...3 uperkens ofte commekens boter melck." Die probleem vir die onervare kok was dat die kommetjies of potte wat as maat aangegee is, nie 'n standaardinhoud gehad het nie. Die kok moes op eie insig en ervaring steun. Dit het dikwels ook gegeld vir die metode wat gevolg moes word. In *De verstandige kok* van 1668, word daar al vir sommige van die resepte mate voorgeskryf.

---

Kooiker van Summerville-laan, Port Elizabeth, word bloedwors nog oral in Nederland geëet, maar nie kluitjies nie.

<sup>11</sup> Faksimilee-uitgawe deur Martinus Nijhoff: *Het eerste Nederlandse kookboek* 1925.

<sup>12</sup> Te besigtig in die Koninklike Biblioteek, Brussel.

Voorskrifte oor hoe om 'n gereg voor te berei, is dikwels nie gegee nie. Die *Oranje kook-, koek- en resepte-boek* van D.J.H. (1906) verskaf nog by sommige resepte soos "204. Predikants Poeding" geen aanwysings nie. Dit is aanvaar dat die kok bedrewe genoeg sou wees om te weet wat gedoen moet word. In vroeë Kaapse reseptemanuskripte word dikwels ook net die bestanddele vermeld.

Dit is onwaarskynlik dat die suinige VOC vir die amptelike kokke aan die Kaap 'n kosbare resepteboek sou gee, en waarskynlik kon hulle nie lees nie, maar komende van 'n land waar diJ boeke in gebruik was, sou hulle kennis van sulke resepte asook van speserye en die gebruik daarvan gedra het. Hulle sou die resepte naboots; miskien nie vir die gewone werkers se tafel nie, maar vir diJ van die kommandeur wat baie gaste onthaal het. Van Riebeeck het nie in sy dagboek uitgewei oor die name van disse of hoe dit voorberei is nie. Lekkernye soos koekies, krakeling, pastei en kandeel is terloops genoem. Uit Schotel asook De Prins en Mertens se navorsing,<sup>13</sup> die vroeë Nederlandse resepteboeke, reisbeskrywings, ander gedrukte bronne en Kaapse reseptemanuskripte, was dit moontlik om 'n beeld te kry van wat Van Riebeeck en sy mense aan die Kaap geëet het en waar baie van Boerekos se disse se oorsprong lê.

## 4.2 Die Franse kookkultuur

Hoewel die meeste Hugenote voor hulle koms na die Kaap in Nederland gewoon het (sommige vir drie jaar en ander vir bietjie langer), het hulle daar as gesinne gebly en daarom het hulle kookkuns daar, soos later aan die Kaap, behoue gebly. Soos in die geval van die slawe, heers daar groot onduidelikheid oor presies watter bydrae die Franse tot die Afrikaanse kookkultuur gemaak het. Volgens die bekende koskenner Peter Veldsman is "feitlik al ons kos 'n Maleierskepping."<sup>14</sup> Hierteenoor verklaar Leipoldt tereg dat wat ons die ouderwetse kookkuns noem, "ooreenstem met die kookkuns van die streek suid van die rivier Ardour in Frankryk".<sup>15</sup> Hy noem dan ooreenstemmende geregte soos afval, boerewors en bonesop met spek. Hy kon hierby gevoeg het: skilferkors, mosbeskuit, moskonfyt, vrugte in brandewyn ingelê, gestoofde droë vrugte as slaai, minstens een bekende nagereg, sop (soos die dis vandag gekook word) en bredies.

---

<sup>13</sup> G.D.J. Schotel, *Het maatschappelijk leven onzer vaderen in de zeventiende eeuw.*; Dirk de Prins & Nest Mertens, *De Belgische keuken*.

<sup>14</sup> Peter Veldsman, *Kos van die eeu*, p. 18.

<sup>15</sup> C. Louis Leipoldt, *Polfyntjies vir die proe*, pp. 26, 27.

Hoewel die Hugenote se kookkultuur uit dieselfde bron as dié van die destydse Kapenaars gekom het, was die Franse kookkuns tydens hulle vlug uit Frankryk reeds meer gesofistikeerd as dié van die Hollanders en Duitssprekendes en hierdie kennis het saam met die Hugenote na die Kaap gekom. Anne Willan wys daarop dat La Varenne se *Le Cuisinier françois* (1651) die einde van die Middeleeuse Franse kookkuns ingelui het. Dié boek en die daaropvolgende *Le Pastissier françois* (1653) het die groot vooruitgang in die Franse kookkuns onder invloed van die Italiaanse Renaissance-kookkuns en koninklike hofhoudings van Europa getoon. Daar was 'n afskaling van die oordadige gebruik van speserye hoewel outydse speserye soos muskus en ambergrys, asook soet-suur en soet-sout geregte nog in die eerste boek voorgekom het. Die oormatige versiering van vleisgeregte het verdwyn sodat snitte meer herkenbaar geword het. Goeie vleissnitte is gerooster en taaier stukke is stadig gestowe. Laasgenoemde boek het presiese mate, stap vir stap voorskrifte vir die bereiding van geregte en die korrekte oondtemperatuur verskaf. Dié boek het volgens Anne Willan in 1656 in Engels as *The perfect cook* verskyn, maar soos met *The accomplished cook* (1660) van Robert May wat vyf jaar in Frankryk gestudeer het, was die Engelse slegs geïnteresseerd in dit wat hulle reeds geken het, sodat die Engelse kookkuns onvermydelik in die funksionele gestagneer het. Hierteenoor het die Franse na perfeksie en detail gestreef en 'n kookkuns-woordeskat ontwikkel wat wêreldwyd nagevolg sou word.<sup>16</sup>

In die inleiding is daarop gewys dat die groot ontwikkeling in die agtiende-eeuse Franse kookkuns - toe hulle die leiers op die gebied van die Europese kookkuns geword het - aan die Kaap verbygegaan het. Die belangrikste redes was waarskynlik die Hugenote se aanvanklike armoede wat resepteboeke en tydskrifte aan die Kaap buite hulle bereik geplaas het, die spoedige verhollandsing van die Franse en die feit dat die Kaapse koskultuur reeds teen die einde van die eerste kwart van die agtiende eeu sy beslag gekry het en nie maklik sou verander nie. In hierdie en die hoofstukke oor die Europese erfenis wat volg, word daar gewys op die koskulture van die Hollanders, Franse en Duitssprekendes wat na die Kaap gekom het, asook hoe die Europeërs aan die Kaap aanpassings tot die Europese gebruike gemaak het.

### 4.3 Sop

Sop was in die Germaanse tale brood wat gedoop of geweek is in die vloeistof waarin

---

<sup>16</sup> Anne Willan, *Great cooks and their recipes*, pp. 54, 67, 70.

groente, vis of vleis gekook is. In Yslands het die woord *soppa* ontwikkel vir die vloeistof waarin die *sop* geweek is. Dat dit ook die geval in ander Germaanse tale was, getuig 'n woord soos *copsoppa* (sopkoppie) in Angel-Saksies, die taal wat voor 1066 deur die Germaanse inwoners van Engeland gepraat is. In Middelnederlands wat ca. 1300-1550 gepraat is, het die vloeistof self *sop* geword en so is dit later in Afrikaans genoem toe meer gesofistikeerde geregte al gekook is. Uit *sop/soppa* het variante soos *soep* (Nederlands), *soupe* (Frans), *Suppe* (Duits), en *soup* (Engels) ontwikkel.<sup>17</sup> In hedendaagse deftige Afrikaans word die Nederlandse *soep* in plaas van *sop* in sommige kringe gebruik.

Sop as 'n volwaardige gereg wat as eerste gang van 'n maaltyd bedien is, het eers teen die begin van die negentiende eeu aan die Kaap begin posvat. Vóór daardie tyd is die hoofmaal met slaai begin. Dié ontwikkeling spreek duidelik uit verslae van reisigers aan die Kaap. Lichtenstein (1803-1806) het vertel van die sterk rissiesop wat aan die begin van 'n maaltyd by die deftige Du Toits van Goudini voorgesit is,<sup>18</sup> terwyl die sop volgens lady Anne Barnard (1798) nog saam met die vleisgeregte in dele van die binneland bedien is.<sup>19</sup> Lady Anne Barnard wat in die afwesigheid van die Britse goewerneur se vrou tydens die Eerste Britse Besetting van die Kaap as eerste dame opgetree het, het belangrike inligting oor die Kaapse kos verskaf. In 1778 het sy haar man op 'n reis na die binneland vergesel. Hierdie reis het hulle van die Kaap na Stellenbosch, oor die Hottentot-Hollandberge via Botrivier, Hermanus, De Kelders, Stanford, Caledon, Genadendal tot by Swellendam geneem en daarvandaan deur die Breëriviervallei en Vier-en-twintig-riviere (Porterville) na Saldanha en daarna terug na die Kaap. Tydens die reis het die Barnards met mense uit verskillende lae van die samelewing kennis gemaak. Omdat hulle aankoms op plase meestal onbeplan was, is haar inligting des te waardevoller.

Vullende *potages* gekook van droë ertjies, droë boontjies, rys of gort saam met groente, vleis of spek was dikwels vir lang tye die hoofgereg op Van Riebeeck se werkers se tafel. Omdat varke skaars was, is seekoespek in plaas van varkspek gebruik. Dié *potages* waarvan Van Riebeeck gepraat het, was waarskynlik nie sop in die ware sin van die woord nie, dog dik vullende stoofsels, maar as die erte, gort of bone te min was - soos dikwels die geval was - is baie vloeistof bygevoeg en kon 'n mens waarskynlik van die produk as sop praat. As hulle brood gehad het, is die "sop" daarop geskep. Hierdie *potages* het weinig

---

<sup>17</sup> Die gegewens is verwerk uit Andrew Findlater, *Chambers' etymological dictionary*, pp. 478, 479.

<sup>18</sup> Henry Lichtenstein, *Travels in Southern Africa II*, p. 83.

<sup>19</sup> A.M.L. Robinson *et al* (eds.), *The Cape journals of Lady Anne Barnard*, p. 347.



verskil van diJ wat die Romeinse kok Apicius aan die begin van die jaartelling gemaak en "pottages" genoem het.<sup>20</sup> *Koringsop* in die *Namakwaland verhale-resepteboek* is klaarblyklik 'n baie ou resep en 'n goeie voorbeeld van wat sop in sowel Van Riebeeck as Apicius se tyd behels het. Dié resep is vir koring wat met vleis gekook is "...tot die vleis sag is en die koring 'n lymerige sousie maak." Die vleis is blykbaar vroeër eers geëet en daarna die koring met melk. Varkkaiings is soms bo-op die "sop" geplaas voordat dit opgeskep is.<sup>21</sup>

Suringsop is waarskynlik sedert 1652 aan die Kaap aan verswakte skeurbuiklyers gegee. Die resep vir suringpap wat Jannie de Villiers in Namakwaland opgeteken het, verskil waarskynlik ook nie veel van die sop wat in Van Riebeeck se tyd gemaak is nie. Volgens die skrywer is dit eintlik 'n drankie gelykstaande aan drinkjogurt. Die suring word met 'n klein bietjie water oor die vuur geroer totdat dit soos 'n dik pap lyk. Wanneer dit koud is, word dit met koue melk geklits tot die gewenste dikte.<sup>22</sup> Die Hollanders het die suring in karringmelk gekook, maar diJ was nie aan die begin van hulle vestiging aan die Kaap beskikbaar nie en vars melk is dus in die plek daarvan gebruik.<sup>23</sup> Die kerwelsop in *De verstandige kock* (1668) is ook met melk berei. Die fyngekerfde kerwel is in melk saggekook voordat botter en geklitste eiers bygeroer is. Die mengsel is op snye witbrood gegiet en voorgesit.

Die hutspot (kyk onder hoofstuk 5) se ekstrak waarna Schotel as 'n sewentiende-eeuse sop verwys, is stellig ook in Van Riebeeck se tyd aan die Kaap as sop gebruik. Die vloeistof is op brood geskep en dit is dan volgens Schotel *Koningbroodsop* genoem. *Wittebroodsop* is gemaak deur die hutspot se ekstrak met melk te meng en op witbrood in die sopskottel te giet.<sup>24</sup>

*Swartzuursop* word in Duckitt se werk as "A homeley Cape dish" beskryf. Haar resep is 'n vleissop met speserye en kluitjies waarin tamaryn gebruik word. Sy het egter erken: "The old recipe had the blood of a duck instead of tamarinds."<sup>25</sup> Volgens Tannahill staan diJ sop

---

<sup>20</sup> Barbara Flower & Elisabeth Rosenbaum, *The Roman cookery book*, p. 117 (*Barley soup* 2), *Pottages*, p. 123 (I) & 125 (4).

<sup>21</sup> Jannie de Villiers, *Namakwaland verhale-resepteboek*, p. 25. Die resepte in die boekie is in die tweede helfte van die twintigste eeu opgeteken. Van die resepte het gekom van 'n negentigjarige vrou wie se grootjie dit gemaak het, maar diJ soprosep is duidelik veel ouer.

<sup>22</sup> Jannie de Villiers, *Namakwaland verhale-resepteboek*, p. 34.

<sup>23</sup> Henriëtte Davidis, *Keukenboek*, p. 135.

<sup>24</sup> G.D.J. Schotel, *Het Oud-Hollandsch huisgezin der zeventiende eeuw*, pp. 348, 349; G.D.J. Schotel, *Het maatschappelyk leven onser vaderen in de zeventiende eeuw*, p. 279.

<sup>25</sup> Hildagonda Duckitt, *Hilda's where is it of recipes*, p. 231.

in Skandinawië as *svartsoppa* bekend waar dit van ouds van varkbloed gekook word.<sup>26</sup> Dijkman se resep<sup>27</sup> is waarskynlik na aan die oorspronklike Kaapse resep. Die bloed van 'n hoender of vark is geroer tot dit koud is en daarna deurgegiet. Dit is by sop gevoeg wat van die dier se harslag gekook is. DiJ sop wat waarskynlik van 1652 tot 1806 aan die Kaap berei is, moes in sy oorspronklike vorm vir Van Riebeeck se vleishonger mense 'n kragtige toevoeging tot hulle skraal dieet gewees het. Die wegstroom van die gebruik van bloed in Boerekosgeregte is reeds in Duckitt se resep te bespeur, maar daar is vandag nog Afrikaners wat diJ sop volgens die ou resep berei.

Sop is in die tyd toe Van Riebeeck en sy gevolg na die Kaap gekom het, dikwels versoet. *De verstandige kock* (1668, ongepagineer) se soet aalbessiesop en soortgelyke soet soppe is waarskynlik vandat die verversingspos gestig is aan die Kaap berei. Aalbessies is in Rynse wyn en 'n bietjie water gestoof en met suiker versoet. Dit is op witbrood gegiet en met kaneelsuiker voorgesit. Melksop wat eintlik nader aan Boerekos se melkkos as aan die hedendaagse sop staan, is waarskynlik van 1652 af volgens die agtiende-eeuse resep in die Sanderson-manuskrip<sup>28</sup> aan die Kaap gemaak. Die melk is met kaneelstokkies, lourierblare, bietjie sout en suiker gekook en volgens die Arabiese metode met fyn amandels verdik. Snye geroosterde Franse brood is onder in die soepsommel geplaas voordat die sop daarop geskep is.

Selfs in 1867 was sulke soet soppe nog deel van die resepte in Henriëtte Davidis se *Keukenboek*. Gortsop was byvoorbeeld gekookte gort met rosyne. Om te bedien, is 'n glas wyn daaroor gegiet en kaneelsuiker oor gestrooi. Sagosop was soortgelyk, maar sonder rosyne en met rooiwyn. Biersop het bier, meel, eiers, suurlemoenskil, suiker en kaneel bevat.<sup>29</sup> Dat diJ soppe in die tydperk onder bespreking deel van die Kaapse koskultuur was, blyk uit Mentzel se getuigenis teen die middel van die agtiende eeu dat dit die gebruik was om aan die siekes in die hospitaal 'n dik soet sop as aandspyse te gee. Volgens hom was dit gemaak van meel, rooiwyn en water wat met suiker versoet is,<sup>30</sup> maar dit was waarskynlik soortgelyk aan die resepte van Davidis.

---

<sup>26</sup> Reay Tannahill, *Food in history*, p. 247.

<sup>27</sup> E.J. Dijkman, *Di Suid Afrikaanse kook-, koek- en resepte boek*, p. 19.

<sup>28</sup> NABIK, Leipoldt-reseptewersameling.

<sup>29</sup> Henriëtte Davidis, *Keukenboek*, p. 38. Dit is nie duidelik of diJ boek oorspronklik in Nederlands of Duits verskyn het nie, want Davidis word in albei tale aangehaal. Die Nederlandse weergawe dui nie aan dat die boek uit Duits vertaal is nie.

<sup>30</sup> O.F. Mentzel, *A geographical and topographical description of the Cape of Good Hope I*, p. 112.

Dit lyk of die bereiding van afvalsop deur die Hollanders na die Kaap gebring is, want op 28 Junie 1687, nog v\l\ die koms van die Hugenote, toe vleis al volop was, het Simon van der Stel tydens die vergadering van die Politieke Raad voorgestel dat van die afval van die beeste wat die Kompanjie slag, vir die slawe sop gekook moes word.<sup>31</sup> Dit was soos Van Riebeeck se *potages* waarskynlik 'n dik stoofsel met die kop en pote van die dier, want kop-en-pote-sop het in die koskultuur oorleef. Duckitt (1891) se resep vir *Soup curry*, is met die kop en pote van 'n dier gekook.<sup>32</sup> DiJ sop was teen die helfte van die twintigste eeu nog gewild, want Leipoldt het in 1933 'n resep vir skaapkopsop gegee wat met kop Jn pote gekook is.<sup>33</sup>

Hoewel waterskilpadsop eers in die agtiende eeu gewild geword het, is dit, asook skilpadsop, waarskynlik reeds tydens kosskaarste aan die Kaap (1652 tot 1654) gekook. Leipoldt gee nog in sy *Kos vir die kenner* 'n resep vir skilpadsop.<sup>34</sup> Kolbe het in 1705 genoem dat beide land- en waterskilpaaie as kos aan die Kaap gebruik is.<sup>35</sup>

'n Franse spreekwoord lui dat 'n soldaat net twee geregte nodig: sop en slaai. Die Franse was dan ook die eerste Europeërs wat sop op die moderne manier berei het en daardie kuns is deur die Hugenote na die Kaap gebring. Dat die kuns om sop te kook nie van die Hollanders afkomstig is nie, word waarskynlik bevestig deur Thunberg wat in 1770 oor sy verblyf in Holland geskryf het dat die Hollanders nie sopeters was nie, maar vaste spysie verkies het.<sup>36</sup> Alan Davidson wys daarop dat *consomm*J reeds in die sewentiende eeu 'n Franse kookterm was. Vermoedelik is aanvanklik met diJ woord na die vloeistof van die *pot au feu* (hutspot) verwys.<sup>37</sup> Anne Willan wys daarop dat die Fransman François la Varenne die eerste kok was wat in sy *Le Cuisinier franVois* (1651) 'n resep vir vleisekstrak en resepte vir moderne soppe soos blomkool-, aspersie- en ertjiesop verskaf het. Hy het ook eierwit gebruik om jellie of sop helder te kry en 'n *bouquet garni* (kruiesakkie) gebruik om vleis, sop en souse te geur. La Varenne se gebruik van 'n *roux* van gelyke dele smeer en meel in plaas van broodkrummels of fyngemaakte amandels om sop en souse te verdik, het 'n ommekeer in die verdikking van sop en souse teweeggebring. Die gebruik van room,

---

<sup>31</sup> KA, C.6 Resolutiën, 1664-1713, pp. 148-149.

<sup>32</sup> Hildagonda Duckitt, *Hilda's where is it of recipes*, p. 216.

<sup>33</sup> C. Louis Leipoldt, *Kos vir die kenner*, p. 33.

<sup>34</sup> C. Louis Leipoldt, *Kos vir die kenner*, p. 33.

<sup>35</sup> Peter Kolbe, *Naauwkeurige beschryving van de Kaap de Goede Hoop* 1, p. 195.

<sup>36</sup> Charles Peter Thunberg, *Travels in Europe, Africa and Asia ...I*, p. 7.

<sup>37</sup> Alan Davidson, *The Oxford companion to food*, p. 212.

geklitste eierdooiers met suurlemoen- of groenvrugtesap (*verjuice*) of wyn asook brood wat onder in die sopkom geplaas is om sop te verdik, was kenmerkend van Franse sop. Menon se *La cuisinière bourgeoise* (1746) - die destydse Franse restauranthouers se kookbybel - met sy beroemde *Restaurer* (sop)<sup>38</sup> waarna in die inleiding verwys is, se resepte het nie deel van tradisionele Boerekos geword nie omdat die Kaapse koskultuur toe diJ werk verskyn het, reeds teen 1725 sy beslag gekry het. La Varenne se soppe is wel aan die Kaap berei. *Soup a la Reine* in MSB 777 1(1)<sup>39</sup> wat ook in ander reseptemanuskripte voorkom, se oorsprong is *Potage de la Reyne* in La Varenne se boek.<sup>40</sup>

Na La Varenne se *bouquet garni* wat hierbo genoem is, is aan die Kaap as soetkruie verwys. Dié soetkruie het basies uit vars tiemie, marjoram of origanum, pietersielie en een of twee lourierblare bestaan, maar ander kruie is na 'n kok se eie smaak bygevoeg. Alan Davidson wys daarop dat die begrip *bouquet garni* wat sy oorsprong in die sewentiende eeu in Frankryk gehad het, eers teen die middel van die negentiende eeu in Engels in gebruik gekom het.<sup>41</sup> Na die koms van die Hugenote het 'n *bouquet garni* aan die Kaap 'n belangrike bestanddeel van groente- en hoendersop geword. Die agtiende-eeuse Sanderson-manuskrip se hoendersop toon die vernuwings wat die Hugenote waarskynlik met betrekking tot die kook van sop na die Kaap gebring het. DiJ sop wat van die binnegoed van hoenders gekook is, is met soetkruie (*bouquet garni*) gegeur en anders as haar outydse melksop (kyk hierbo) wat met fyn amandels verdik is, is die hoendersop met 'n *roux* van botter en meel verdik.<sup>42</sup> Die gebruik van 'n *bouquet garni* het na die Tweede Britse Besetting in baie huishoudings verskraal tot die gebruik van 'n enkele kruid - veral pietersielie en soms tiemie - in 'n gereg.

Droëbonesop met 'n stuk sout of gerookte varkspek gekook, word volgens Leipoldt ook in Frankryk gemaak.<sup>43</sup> DiJ sop wat vermoedelik sedert die koms van die Hugenote aan die Kaap berei is, was aan die begin van die twintigste eeu nog welbekend in Afrikaners se kombuise, maar vandag word die eertydse spek gewoonlik deur vleis vervang. Elke eter het saam met die sop, 'n stukkie varkspek in die bord gekry en 'n klein stukkie is dan met die soplepel geskep en saam met die sop geëet. Voor die helfte van die agtiende eeu toe

---

<sup>38</sup> Anne Willan, *Great cooks and their recipes*, pp. 54, 55.

<sup>39</sup> NABIK, Leipoldt-resepteversameling.

<sup>40</sup> François la Varenne, *Le Cuisinier françois*, p. 16.

<sup>41</sup> Alan Davidson, *The Oxford companion to food*, p. 91.

<sup>42</sup> NABIK, Leipoldt-resepteversameling, MSB 777 1(1).

<sup>43</sup> C. Louis Leipoldt, *Polfyntjies vir die proe*, p. 27.

eetlepels nog nie algemeen aan die Kaap gebruik is nie, is die bone waarskynlik fyngedruk sodat die sop gedrink kon word. Die spek sou in skyfies gesny gewees het sodat dit op brood geplaas kon word of met 'n mespunt na die eter se mond gebring kon word. Hoe kragtig die spek was, blyk uit Dijkman se resep vir *Swartbek boontjies sop*; teenoor 3 pond sopvleis is 1 pond spek gebruik.<sup>44</sup>

Vissop moes reeds in Van Riebeeck se tyd aan die Kaap berei gewees het. In 'n bespreking oor hoe die slawe aan die Kaap hulle stempel op die Kaapse kookkuns afgedruk het, word die rol van die Hollanders en Franse in die Kaapse seekostradisie heeltemal deur Bauermeester geïgnoreer wanneer sy verklaar: "Vissop was sedert slawetyd 'n spesialiteitsgereg onder veral die Kaapse Maleiervissers en is vandag deel van die Kaapse kookkuns."<sup>45</sup> Haar enigste bron is Renata Coetzee se *Spys en drank* en Coetzee het geen bronverwysing vir h<<r aanname verskaf nie. Die Franse wat steeds bekend is vir hulle vissop, het waarskynlik in 1688 ook hdlle verskillende maniere om vissop te kook na die Kaap gebring. Leipoldt het vertel dat die Withuis in Strandstraat nog aan die begin van die twintigste eeu gereeld *bouillabaisse* voorgesit het.<sup>46</sup> Aangesien 'n verskeidenheid vissoorte vir diJ gereg nodig is, het die meeste kokke stellig in die sewentiende en agtiende eeu vir aldagse gebruik 'n gewone vissop van visafval, 'n bietjie vars vis, groente, kruie en soms room gekook soos vandag nog die gebruik in die Franse kusgebiede en onder Afrikaners is, want die tipiese Franse *bouillabaise* het nie deel van Boerekos gebly nie, maar vissop wel.

Onder vis (kyk hieronder) word verwys na Kolbe wat vertel het van die klein alikreukels wat teen 1705 toe kos volop was, nog aan die Kaap geëet is. Duckitt gee 'n resep vir sop wat sekerlik uit Van Riebeeck se tyd kom, toe kos aan die Kaap baie skaars was. DiJ sop is van die klein skulpdiertjies (Engels: periwinkle) gekook. Die skulpies is in skoon water geplaas tot alle sand uitgespoeg is. Die skulpe is daarna skoon geskrop, fyngestamp en gekook tot al die krag uit is. Een dosyn elk wonderpeper- en peperkorrels asook 'n lepel gebrande suiker is vir geur bygevoeg. Dit is deur 'n doek gegooi om die skulpe agter te hou, aangevul met vleisekstrak en verdik.<sup>47</sup>

Dit is onseker in watter stadium voëlnessiesop aan die Kaap begin berei is. In die vorige hoofstuk is daarop gewys dat voëlnessies in 1754 deel van Von Dessin se spensvoorraad

---

<sup>44</sup> E.J. Dijkman, *Di Suid Afrikaanse kook-, koek- en resepte boek*, p. 17.

<sup>45</sup> Eunice Marietha Bauermeester, *Die Kaapse slawe in kultuurhistoriese perspektief*, pp. 499, 503.

<sup>46</sup> C. Louis Leipoldt, *Polfyntjies vir die proe*, p. 59.

<sup>47</sup> Hildegonda Duckitt, *Diary of a Cape housekeeper*, p. 169.

was. In hoofstuk 9 word Thunberg wat dit in die periode 1772 tot 1774 aan die Kaap geëet het, daarvoor aangehaal. Volgens die Baileys is die voëlnessies nadat dit gewas is vir agt uur lank gekook. Daarna is hoenderekstrak en smaakmiddels bygevoeg en die kookproses voortgesit.<sup>48</sup> Die nessies was baie duur en beperk tot die rykes se tafels. Teen die twintigste eeu het min Afrikaners geweet wat voëlnessiesop was.

Al die genoemde soppe was óf dun sodat dit gedrink kon word, óf so dik dat dit met die hand geëet kon word, want hoewel lepels vir die inskep van kos aan tafel aan die begin van die agtiende eeu in groot inventarisse verskyn het, was lepels om aan tafel mee te eet wêreldwyd nog skaars. Die benaming eetlepel in ou resepte verwys na die groot lepels wat aan die eettafel gebruik is om kos in die borde te skep. Die naam eetlepel het diJ lepels onderskei van die skeplepels (potlepels) wat in die kombuis gebruik is, maar gesinne het moontlik diJ groot lepels - waarvoor vir onthale soms tot vyftig nodig was - vir sop en soortgelyke kos gebruik wanneer die gesin alleen geëet het. Die eerste eetlepels aan die Kaap was van tin, maar silwerlepels het gou daarna aan die Kaap verskyn. Sopskottels was algemeen, maar Anna de Konink se inventaris toon in 1739 naas silwer eetlepels ook 'n silwer soplepel om sop in borde te skep. Beatrix Louw het twee sulke soplepels in 1752 besit.<sup>49</sup> Die eerste diepborde vir die bediening van sop en dergelyke voedsel het in Maria Mijer se inventaris van 23 en 24 Februarie 1773 verskyn.<sup>50</sup>

#### 4.4 Die voorbereiding van vis

Tot aan die einde van die agtiende eeu was die gewildste visse aan die Kaap ansjovis, snoek, hottentot, harder, steenbras, roman, kabeljou, galjoen, Kaapse salm (wat later geelbek genoem is) en klipvis. Lady Anne Barnard het aan die einde van die agtiende eeu onderskryf wat mevrou Campbell - wat saam met hulle op die seereis na die Kaap was - oor die Kaapse vis te sê gehad het: "O my dear General de *fish*, is de best and de most delicious in De world."

Barnard het egter nie van alle Kaapse visse gehou nie. Sy het blykbaar na galjoen verwys toe sy haar soos volg daarvoor uitgelaat het: "There is a fish that is highly esteemed as a Nicety and is dear of course, that we never permit it to appear at Table, it is a dirty devil, its

---

<sup>48</sup> E.H.S. Bailey & Herbert S. Bailey, *Food products from afar*, p. 170.

<sup>49</sup> KA, MOOC 8/5 inventaris 118; MOOC 8/8 inventaris 1.

<sup>50</sup> KA, MOOC 8/15 inventaris 15.

veins and bones [are] black which gives it a putrid appearance." Sy het ook vertel dat koningklipvis volop, maar nie so gewild soos springers (harders) was nie.<sup>51</sup>

Mentzel het ook genoem dat harders baie gewild was as dit op die kole gebraai of gedroog is. Of die vis se binnegoed verwyder is en of dit met die binnegoed gebraai is vir 'n geuriger produk soos vandag nog soms die geval is, is nie duidelik nie. Hy het gemeld dat gestoofde of gebakte steenbras vir hom lekker was, maar ingelegde steenbras was die heel lekkerste.<sup>52</sup> Mentzel het waarskynlik met ingelegde vis na kerrievis verwys, want as 'n mens kyk na Von Dessin se boekhouding van sy huishoudelike uitgawes, wil dit voorkom of dit veral groot harders was wat op die ou manier - soos haring - in Europa ingelê is. DiJ metode word hieronder by die bewaring van vis bespreek.

Kerrievis is al in die sestiende eeu in Holland berei. 'n Resep vir kerrievis verskyn in Thomas van der Noot se *Een notabel boecxken van cokeryen* (ca. 1510) onder die naam *Galantijn totter vloten*.<sup>53</sup> Moontlik was diJ resep 'n variasie op 'n resep wat toe in Holland in gebruik was. Vir Van der Noot se resep word die vis gaargemaak en dan geplaas in 'n gekookte speserysous van twee dele wyn en een deel edik (asyn) wat met fyn krummels van roosterbrood verdik is. Volgens die speserye wat gebruik is, was dit 'n kerrievisresep: "greyne (ook paradyskoring of kardemom genoem),<sup>54</sup> ghymber (gemmer), naghlen (naeltjies), sofferaen (saffraan), caneele (kaneel) en galigaen". Laasgenoemde spesery moes volgens die skrywer nie te fyn wees nie "ende galigaen, alder meest, want den naem daer af ontvangen heeft galentijn" (hierdie spesery moes meer as die ander wees omdat die naam van die dis daarvan afgelei is). Die WAT beskryf galingaan as 'n kruid van Europa en Wes-Asië wat soos lusern as voer gebruik word. Blykbaar het hierdie kok gepraat van galanga, ook genoem Chinese gemmer (*Languas officinarium*), 'n Oosterse kruid met 'n gemmeragtige wortelstok wat anders as gewone gemmer (*Zingiber officinale*), nie dikwels in Boerekos gebruik is nie. Morris en Mackley skryf dat dit in Suidoos-Asië in hoender- en seekosgeregte gebruik word, maar dit moet in dun snye bygevoeg word, anders is die gereg te sterk.<sup>55</sup> In bogenoemde kerrievisresep word dan ook genoem dat die hoeveelheid afhang

<sup>51</sup> A.M. Lewin Robinson *et al* (eds.), *The Cape journals of Lady Anne Barnard 1778-1779*, pp. 181-182. Kursivering is deur Robinson gedoen.

<sup>52</sup> O.F. Mentzel, *A geographical and topographical description of the Cape of Good Hope II*, pp. 89, 101-102.

<sup>53</sup> Uit Johanna Maria van Winter, *Van soeter cokene*, p.134. Volgens haar is *vlete* (waarskynlik die moderne Nederlandse woord), 'n soort rog. J. Verdam, *Middelnederlands handwoordenboek* sê *vlate* is 'n seevis, 'n soort rog.

<sup>54</sup> Volgens Kenneth Kiple & Kriemhild ConeP Ornelas (eds.), *The Cambridge world history of food 1*, p. 433, is paradyskoring (*Aframomum melegueta*) 'n produk van Afrika en nie die Indiese kardemom nie.

<sup>55</sup> Sallie Morris & Lesley Mackley, *The spice book*, p. 56.

van hoe sterk die kok die gereg wil hê. Hierdie kerrievisresep met variasies van die kerriespeserye moes toe Van Riebeeck en sy mense na die Kaap gekom het, deel van hulle koskultuur gewees het, want dit is nog die metode wat in Hewitt en Dijkman se boeke vir ingelegde vis gegee word.<sup>56</sup> In hoofstuk 9.3 word ingegaan op die ontwikkeling van bogenoemde resep tot soet-suur kerrievis wat naas Van der Noot se nie-soet gereg 'n tradisionele Boerekosgereg geword het en vandag nog deur Afrikaners berei word. Dit was egter Van der Noot se nie-soet kerrievis wat tot in die twintigste eeu - voor die koms van yskaste - deur Afrikaners gemaak is as die kerrievis vir lang tye bewaar moes word. Duckitt het vertel dat die vis binne drie dae na bereiding geëet kon word, maar vir maande goed sou bly.<sup>57</sup> In hoofstuk 2 is gewys op Ovington se vermelding in 1689 van die baie gepiekelde vis wat van die Kaap na Holland gestuur is.<sup>58</sup> Dit was moontlik kerrievis waarvan hy gepraat het, want die Hollanders het immers genoeg haring gehad om op die gewone manier in te lê.

Vis is sedert 1652 aan die Kaap gekook, gestowe, in olie, vet of botter gebak en oor die kole gebraai soos wat vandag nog die geval is. Die eenvoud van die resepte het vermelding daarvan in reseptemanuskripte onnodig gemaak, want dogters het dit geleer deur die gereelde bereiding van geregte in die ouerhuis. Verskillende kokke het hulle eie resepte vir hierdie metodes van bereiding gebruik, sommige het die vis in meel, eier en broodkrummels gerol voordat dit gebak is, maar ander het die rou vis net in meel gerol. Hoewel die Arabiere reeds sommige disse in die dertiende eeu gestoom het, is vis nog nie in die periode 1652 tot 1806 aan die Kaap gestoom nie. Davidis het in haar *Keukenboek* (1863) diJ nuwe metode vir die bereiding van vis verduidelik en hoe 'n visketel in 'n stoomketel verander kon word.<sup>59</sup> Gestoomde vis het nie werklik deel van die Afrikaner se koskultuur geword nie, want diJ manier om vis te berei, het mode geword nadat die Kaapse koskultuur reeds sy beslag gekry het. Hewitt wat die eerste boek oor Kaapse kos geskryf het, het verskillende resepte vir die bereiding van vis op die Kaapse manier gegee. In plaas van stoom is vis stadig gestowe. Hewitt se resepte is eenvoudig, maar geurig. Baie van die resepte is vandag nog in Afrikanerhuise bekend en is waarskynlik net so sedert Van Riebeeck se tyd tot 1806 aan die Kaap berei. Die resepte is kennelik om hulle eenvoud in geeneen van die Kaapse reseptemanuskripte opgeteken nie.

---

<sup>56</sup> A.G. Hewitt, *Cape cookery*, p. 16; E.J. Dijkman, *Die Suid-Afrikaanse kook-, koek en resepte boek*, p. 22.

<sup>57</sup> Hildagonda Duckitt, *Hilda's where is it of recipes*, p. 70.

<sup>58</sup> J. Ovington, *A voyage to Surat*, p. 292.

<sup>59</sup> Henriëtte Davidis, *Keukenboek*, p. 273.



Hewitt verduidelik hoe te werk gegaan is om vis soos stokvis, kabeljou, geelbek, steenbras, ensovoorts te kook. Die vis is gevlek en gelaat om te dreineer. Dit is dan gesout en vir 'n paar uur laat lê, waarna die pekel afgegooi en die vis weer gesout is. As die weer koel was, is die vis vir twee dae gelaat voordat dit gaargemaak is. Sy noem in al die visresepte dat die vis in koue water opgesit en sodra dit gaar was, uitgehaal moes word, anders het dit wollerig geword. In diJ geval is bietjie asyn by die water gevoeg waarin die vis gekook is. Die vis is met 'n bottersous bedien.<sup>60</sup>

Vir gestoofde vis gee Hewitt meer as een resep. In die resep vir gestoofde snoek is suring in ekstrak gestowe. Wanneer dit sag was, is die mengsel deurgegiet en die vis is stadig gestowe in diJ ekstrak wat met botter, ansjovis of ansjovissous, 'n blaartjie foelie, suurlemoenskil, peper en sout gegeur is. Die sous is met verbruinde krummels verdik. In die resep vir bruin gestoofde vis, is die vispersies gebak, die uie is bruin gebraai en dit is dan vir 'n halfuur gestowe in ekstrak wat met sout, peper, pietersielie, foelie, neut, wonderpeper en 'n stukkie gemmer gegeur is. Die sous is verdik met twee tot drie eierdooiers wat met die sap van twee suurlemoene en 'n eetlepel water opgeklits is. Die sous moes nie kook nie. 'n Glas sjerrie kon hierna bygevoeg word.<sup>61</sup>

Vir snoekpekelaar is die mootjies snoek eers gelaat om te dreineer voordat 'n mengsel van 1 lb sout, 1 ons salpeter en 1 teelepel suiker oorgestrooi is. Die vis is daarna in 'n houer geplaas met koljandersaad en lourierblare tussen die lae. Bo-oor die vis is 'n laag sout gestrooi. Na 'n week was die vis gereed om te gebruik. Duckitt het die mootjies laat sondroog en ook asyn vir die resep gebruik. Sy noem dit 'n ou Hollandse resep wat sy by mevrou Van Breda gekry het.<sup>62</sup>

Die volgende resepte wat in *De verstandige kock* (1668, ongepagineer) verskyn het, is stellig ook van 1652 tot 1806 aan die Kaap vir kabeljou of soortgelyke groot visse gebruik. Dit is nie altyd duidelik of die geregte gestoof, gekook of in 'n pot gebak is nie. Daar is 'n resep vir snoek ('n varswatervis in Holland) of kabeljou wat met ansjovis of pekelharing gelardeer is. Die sous daarvoor is met botter, ansjovis en suurlemoensap berei. Gestoofde vis was gewild, want *De verstandige kock* gee ook resepte vir gestoofde *Snoek op die Spaanse manier* wat met naeltjies, gemmer, saffraan en botter gegeur is. Vir *Snoek op die Franse manier* is spek gebraai en die vis daarmee in visekstrak en Rynse wyn met foelie en

---

<sup>60</sup> A.G. Hewitt, *Cape cookery*, p. 9.

<sup>61</sup> A.G. Hewitt, *Cape cookery*, pp. 11, 12.

<sup>62</sup> A.G. Hewitt, *Cape cookery*, p. 17; Hildagonda Duckitt, *Hilda's diary of a Cape housekeeper*, p. 142.

gemmer gestowe.

*De verstandige kock* gee ook 'n resep vir *Karp op die Hoogduitse manier* met 'n sous bestaande uit die bloed van die vis, Rynse wyn, bietjie asyn, water, botter, naeltjies, neut, foelie en saffraan. Die vis is aan stukke gesny en in die sous gestowe. Dat diJ resep nie net tot Holland beperk was nie, blyk uit die feit dat 'n soortgelyke resep vandag nog deur die Portugese vir die voorbereiding van lampreia gebruik word. Dit kom ook voor in die sewentiende-eeuse Amerikaanse reseptemanuskrip wat deur Karen Hess getranskribeer is.<sup>63</sup> DiJ resep moes al in 1652 deel van die visresepte gewees het wat die Hollanders aan die Kaap gebruik het. Dit kom ook in MSB 837 3(3) in die Leipoldt-resepteverzameling in NABIK voor onder die opskrif: *Om 'n sous te maak vir gekookte karp*. In diJ resep is die sous met die bloed van die vis, klaret (rooiwyn), uie, soetkruie, foelie, heel peperkorrels en botter gemaak.

In *De verstandige kock* is resepte vir gestoofde kabeljou, skelvis en paling wat met 'n suurlemoensous voorgesit is. Dit is seker op dieselfde wyse in Van Riebeeck se tyd aan die Kaap bedien en word vandag nog deur sommige kokke so voorgesit. In Kolbe (1705-1713) se relaas oor die seekos wat aan die Kaap geëet is, het hy gekla dat hy nie kon verstaan waarom mense nie meer dikwels die lekker riviervis geëet het nie.<sup>64</sup> Thunberg het na sy reis deur Holland (1770) vertel dat die armes in Holland se stapelvoedsel seevis en aartappels (vroeër rogbrood) was. Slegs die rykes kon riviervis bekostig.<sup>65</sup> Dit was moontlik ook die geval in die gebied waarvandaan Kolbe gekom het en dat hy daarom so graag riviervis wou eet. Dat riviervis wel geëet is, blyk uit die gesofistikeerde palingresep in die genoemde Sanderson-manuskrip.<sup>66</sup> Die paling is gebak en voorgesit met 'n bruin sous waarin rooiwyn en sampioene gebruik is. Johanna Duminy het in 1797 in haar dagboek gemeld dat sy toe hulle kuiergaste, die Van der Riets, se seun verjaar het, benewens drie hoenders ook 'n paling voorberei het wat haar seun die vorige dag gevang het.<sup>67</sup> Ongelukkig het sy nêrens enige aanduiding gegee hoe die geregte wat sy genoem het, voorberei is nie.

La Varenne se *Eel pâté en croûte* (paling pastei) in *Le Cuisinier françois* (1651) moes al

---

<sup>63</sup> Karen Hess, *Martha Washington's booke of cookery*, p. 183.

<sup>64</sup> Peter Kolbe, *Naauwkeurige beschryving van de Kaap de Goede Hoop* 1, p. 30.

<sup>65</sup> Charles Peter Thunberg, *Travels in Europe, Africa and Asia ...* I, p. 8.

<sup>66</sup> NABIK, Leipoldt-resepteverzameling, MSB 777 1(1).

<sup>67</sup> J.L.M. Franken, *Duminy-dagboeke*, p. 89.

aan die Hugenote bekend gewees het toe hulle na die Kaap gekom het. DiJ pastei het in die twintigste eeu hier te lande bekend gestaan as *Russiese pastei* en Anne Willan wys dan ook op die ooreenkoms tussen diJ pastei en die Russiese *coulubiak* wat gebak is met afwisselende lae rys, kaviaar, opgekapte hardgekookte eiers en sampioene. Sy noem egter nie die oorsprong van die Russiese gereg of uit watter tyd dit dateer nie. Volgens haar het La Varenne se pasteivulsel uit ronde stukkies paling, hardgekookte eiergele, sampioene, truffels, artisjokbasisse en botter bestaan. Soos die Russiese pastei is die tertdeeg nie in 'n pan geplaas nie, maar die vulsel is in 'n reghoek op die tertdeeg gevorm voordat dit in die deeg toegevou en gebak is. Die pastei is bedien met 'n sous van eierdooiers wat met verjuice verdun is en wat La Varenne witsous genoem het.<sup>68</sup> DiJ pastei is moontlik voor die einde van die sewentiende eeu aan die Kaap berei. Die Russiese kaviaar is miskien deur snoekkuite, en die Franse truffels deur plaaslike sampioene vervang en by gebrek aan paling is geelbek of steenbras gebruik soos kokke dit nog in die twintigste eeu gedoen het.

Die sous met eierdooier en asyn wat La Varenne vir laasgenoemde resep gebruik het, kom dikwels in die Kaapse reseptemanuskripte en die oudste drie boeke oor Kaapse kos voor. Dit is veral by vis en pluimveedisse gebruik. Dit is byvoorbeeld die sous wat gebruik is vir bruingestoofde vis wat hierbo beskryf is. Dit kom voor asof dit 'n ou Europese resep en nie sy eie was nie, want hy het sy sous hollandaise wat met eierdooier, botter en bietjie asyn gemaak is, ook witsous genoem. DiJ eier-en-asynsous kom by sowel Hewitt, Dijkman as Duckitt onder die opskrif "Sous vir vis" voor. Duckitt het genoem dat haar sous 'n baie ou Hollandse resep is wat van mevrou Kotze verkry is. Sy het tarragonasyn gebruik en ook 'n eetlepel room bygesit en gewaarsku dat die sous nie moes kook nie.<sup>69</sup>

Taillevent, meesterkok van Karel VI in 1381, se resep vir *cameline* (speserysous) vir geposjeerde harders, moes al in Van Riebeeck se tyd onder gewone lui bekend gewees het. DiJ sous het uit brood, asyn, kaneel, gemmer, kardemom, naeltjies, foelie en peper bestaan. Ook sy resep vir spitgebreaide harders is waarskynlik in Van Riebeeck se tyd aan die Kaap vir harders en ander olierige vis gebruik. Anne Willan meld dat die vis gevlek en met 'n mengsel van verjuice, gemmer, kaneel, peper, neut, naeltjies, kardemom en sout ingevryf is voordat dit gerooster is. Tydens die braaiproses is die vis dikwels in diJ mengsel gedruk.<sup>70</sup> Willan noem dat van die ou kokke se resepte verrassend lekker is en gee dan ook

<sup>68</sup> Anne Willan, *Great cooks and their recipes*, p. 64.

<sup>69</sup> Anne Willan, *Great cooks and their recipes*, pp. 64-65; A.G. Hewitt, *Cape cookery*, pp. 18-19; E.J. Dijkman, *Di Suid-Afrikaanse kook-, koek en resepte boek*, p. 103 no. 3; Hildagonda Duckitt, *Hilda's where is it of recipes*, p. 217.

<sup>70</sup> Anne Willan, *Great cooks and their recipes*, p. 16.

aangepaste resepte met mate vir sommige van die resepte. Laasgenoemde is een van die ou resepte waarvoor sy presiese mate uitgewerk het. As 'n mens die Kaapse kokke se voorliefde vir veelvuldige speserye in 'n gereg in ag neem, is diJ resep waarskynlik sedert Van Riebeeck se tyd tot in 1806 aan die Kaap berei.

Vir spitgebraaide brasem (Van Riebeeck het die Kaapse visse wat vir hom soos *brasems* gelyk het steenbrassem genoem), het *De verstandige kock* 'n vulsel van viskuit en eiergele gebruik en die dis met 'n ansjovissous bedien. Die resep is waarskynlik ook soos die ander resepte in diJ boekie van 1652 tot 1806 aan die Kaap berei. Die eertydse spitgebraaide gevulde vis se vulsel het allerlei variasies ondergaan en kuite word vandag maar selde, selfs aan die kus, deur kokke gebruik. Met die koms van stowe in die negentiende eeu het gevulde spitgebraaide vis oondgebakte vis geword, maar na die ingebruikneming van tinfolie in die twintigste eeu, word die gevulde vis soms in tinfolie toegedraai en oor die kole gerooster. By die spitgebraaide vis wat die Van Reenens in 1798 by die Breërivier aan lady Anne Barnard en haar man voorgesit het, was 'n sous wat van botter, suurlemoensap, sojasous en cayennepeper gemaak is.<sup>71</sup> Dit is een van die min gevalle waar die gebruik van sojasous in 'n resep uit die periode onder bespreking voorkom. Volgens Duckitt het die resep bestaan uit 'n halwe koppie room wat met 'n teelepels meel vir drie tot vier minute gekook is. Daarby is 'n teelepels ansjovissmeer, 'n bietjie rissie-asyn, 'n knippie cayennepeper en 'n bietjie sojasous gevoeg.<sup>72</sup>

Kreef en krap moes volgens *De verstandige kock* in soutwater met asyn, sout en peper gekook word. Die gaar kreef is met peper, neut, foelie, pietersielie en suurlemoensap of suur vrugtesap gestowe en in sy eie dop voorgesit. DiJ metodes van bereiding was moontlik 'n variasie op die ou manier wat kreef gewoonlik in die sewentiende eeu in Holland berei en geëet is. Dit was waarskynlik die ou metode waarvolgens Van Riebeeck en sy gevolg hulle kreef berei en geniet het wat Kolbe nog in 1705 aan die Kaap gevind het. Kolbe het vertel dat krewes wat in seewater gekook is, met asyn, sout, peper of mosterd geëet is. Volgens Kolbe het die groot krewes tot 5 pond (2¼ kg) geweeg en kon hy nooit alleen een opeet nie. Hy het ook vertel van die lekker kerriekreef wat die mense gemaak het.<sup>73</sup> In Van Riebeeck se tyd toe vleis baie skaars was, is kreefkoekies waarskynlik as afwisseling vir viskoekies gemaak en dit moes tot 1806 aan die Kaap berei gewees het,

---

<sup>71</sup> A.M. Lewin Robinson (ed.), *The letters of Lady Anne Barnard to Henry Dundas*, p. 133.

<sup>72</sup> Hildagonda Duckitt, *Hilda's where is it of recipes*, p. 217.

<sup>73</sup> Peter Kolbe, *Naauwkeurige beschryving van de Kaap de Goede Hoop* 1, p. 239.

want kreefkoekies was soos kerriekreef nog tradisionele Boerekos aan die begin van die twintigste eeu. Net soos viskoekies verskyn dit nie in reseptemanuskripte nie omdat dit so 'n eenvoudige resep is.

Kreef is in die twintigste eeu nog op die manier wat Kolbe beskryf het aan die weskus geëet; veral terwyl dit nog lou is nadat dit gekook is. Vir Hewitt se resep van kreefslai is 'n gewone olie-en-asyn slaaisous gebruik soos dit in Van Riebeeck se tyd met die meeste slai met gaar bestanddele die geval was. Duckitt se kreefslai is 'n jonger resep met mayonnaise van olie, asyn en eiergele wat waarskynlik na die koms van die Hugenote in gebruik gekom het. Afrikaners met hulle voorliefde vir "ryklik eet" sou laasgenoemde resep verkies het.<sup>74</sup> Dit het deel van die koskultuur geword en word nog so voorgesit.

Duckitt gee nog 'n resep vir kreefkoekies en in sowel Hewitt (1890) en Dijkman (1890) as Duckitt (1891) se werke is kerriekreefresep. Hewitt en Dijkman gee elk ook 'n resep vir gesmoorde kreef en in Hewitt se boek is 'n resep vir kreefpatee.<sup>75</sup> By Hewitt en Dijkman is soms vleissous saam met die kreef gebruik.<sup>76</sup> Die oorsaak vir die verdwyning van kreefkoekies en kerriekreef teen die middel van die twintigste eeu is toe te skryf aan die snobwaarde wat kreef hier te lande verkry het toe dit as uitvoerprodukt goeie pryse oorsee begin behaal het. Vir ware kreefliefhebbers het die prys van kreef so hoog geword dat die vleis wat vir diJ geregte gebruik sou word, saam met die kreefstert begin eet is.

Pasteie was sedert die Middeleeue in Europa gewild. Kreefpastei is waarskynlik in die periode onder bespreking aan die Kaap gemaak; aanvanklik met gewone tertdeeg soos diJ in *De verstandige kock*, maar na die koms van die Hugenote is skilferkorsdeeg gebruik.<sup>77</sup> Die Sanderson-manuskrip (1770) dra bewys dat kreefpastei wel gebak is. Sanderson het haar kreefpastei waarin bietjie asyn, ansjovissous, eiergele, broodkrummels en baie botter met die fyngesnyde kreef gemeng is, in 'n skilferkorsdeeg gebak.<sup>78</sup>

Die Italianer Martino wie se resepte in *De honesta voluptate* in 1474 verskyn het, het sy krewes in gelyke dele asyn en water met baie sout gekook, die vleis fyngekap en met

---

<sup>74</sup> A.G. Hewitt, *Cape cookery*, p. 19; Hildagonda Duckitt, *Hilda's where is it of recipes*, p. 213.

<sup>75</sup> A. G. Hewitt, *Cape cookery*, pp. 12-14; E.J. Dijkman, *Di Suid-Afrikaanse kook-, koek- en resepte boek*, pp. 23-24; Mary Kuttel, *650 Recipes of Hildagonda Duckitt*, p. 101; Hildagonda Duckitt, *Hilda's diary of a Cape housekeeper*, pp. 66-67.

<sup>76</sup> DiJ gebruik is waarskynlik van Taillevent geërf en kom ook voor in die sewentiende-eeuse Amerikaanse manuskrip wat deur Hess getranskribeer is en waarna vroeër verwys is.

<sup>77</sup> Skilferdeeg word in hoofstuk 7 bespreek.

<sup>78</sup> NABIK, Leipoldt-resepteversameling, MSB 777 1(1).

verjuice, eierdooiers, fyn amandels, kaas, pietersielie en marjoram gemeng voordat dit terug in die dop geplaas is en liggies in olyfolie gebraai is.<sup>79</sup> Soortgelyke resepte is waarskynlik sedert Van Riebeeck se tyd aan die Kaap berei. Leipoldt gee 'n kreefresep uit die 1756-manuskrip van Elizabeth Raper. DiJ manuskrip kon ongelukkig nie opgespoor word nie, maar volgens Leipoldt is die kreef fyngemaak en met dieselfde gewig beesmurg of netvet gemeng. Sout, peper, broodkrummels, 'n koppie geklitste room, 'n lepel suurlermoensap en 'n knippie rissie is bygeroer voordat die mengsel in die dop geplaas en gebak is. 'n Ander ou resep wat hy geërf het, is om die fyngekerfde kreef by 'n smoor van uie, blatjang, tiemie, rissie, sout en peper te voeg en geklitste eiers daardeur te roer.<sup>80</sup> Variasies van al die genoemde kreefresepte is van 1652 tot aan die begin van die twintigste eeu gemaak toe krewes nog bekostigbaar was. Raper se resep is deur sommige kokke in die twintigste eeu met brandewyn gedokter en die murg of netvet het plek gemaak vir botter.

Kolbe verduidelik nie hoe die groot alikreukels ook genoem alikruik, perdekrul en alikrik (*Turbo sarmaticus*), voorberei is nie, maar as 'n mens moet oordeel na die bereiding daarvan aan die begin van die twintigste eeu, is die resep vir gestoofde perlemoen gevolg. Hy het blykbaar die klein alikreukeltjies (*Turbo cidaris* en *Oxysteles sinensis*<sup>81</sup>) verkies. Hy skryf dat die klein *alirikken* in seewater gekook is en die kos met peper en asyn geëet is.<sup>82</sup>

Perlemoen- en mosselresepte ontbreek in die vroeë Kaapse reseptemanuskripte. Volgens Kolbe is klipkouse (perlemoen)<sup>83</sup> wel aan die Kaap voorberei. Hy het nie uitgewei oor die voorbereiding daarvan nie, maar slegs genoem dat dit lekker smaak as dit gekook is, maar swaar verteerbaar was.<sup>84</sup> Meneer Roelie de Kock wat 'n pensioenaris is en wie se pa en oupa vissermanne op Hermanus was, vertel dat hulle dikwels witmossels en perlemoen geëet het. DiJ seekosse is altyd in botter of vet gaar gestowe en dan fyngemaak en op rys of brood bedien. Perlemoen is volgens De Kock nooit in die pan gebak soos sommige kokke en ook hyself, dit vandag verkies nie.<sup>85</sup> Dit was waarskynlik ook die geval in die sewentiende en agtiende eeu aan die Kaap, want die oudste drie boeke oor Boerekos gee nie 'n resep vir pangebakte perlemoen nie. Duckitt (1891) skryf voor dat perlemoen net in baie botter of vet en sonder enige water gestowe moet word, aangesien dit 'n baie ryk sous

---

<sup>79</sup> Anne Willan, *Great cooks and their recipes*, p. 30.

<sup>80</sup> C. Louis Leipoldt, *Polfyntjies vir die proe*, pp. 83-84.

<sup>81</sup> Persoonlike inligting: mnr. Rob Tarr, Navorsinginstituut vir Seevisserye, Kaapstad, 6 September 2001.

<sup>82</sup> Peter Kolbe, *Naauwkeurige beschrywing van de Kaap de Goede Hoop* 1, pp. 228-229.

<sup>83</sup> Kyk onder 2.1.2 vir 'n verduideliking van die benamings klipkous en perlemoen.

<sup>84</sup> Peter Kolbe, *Naauwkeurige beschrywing van de Kaap de Goede Hoop* 1, p. 240.

<sup>85</sup> Persoonlike inligting: mnr. Roelie de Kock, Rocklandsweg 6, Hermanus, 10 September 2001.

vorm. Die sous word met broodkrummels verdik en neut en sout word net voor bediening bygevoeg. Dijkman het vir al haar perlemoenresepte water gebruik.<sup>86</sup> Hewitt se resep het water vereis, want twee skaapskenkels is daarby gestowe.<sup>87</sup>

*De verstandige kock* het twee resepte vir mossels en oesters gegee. In beide resepte is die mossels lewendig uit die skulpe gehaal. In die eerste resep is die mossels met water, asyn, foelie en botter gestowe en die sous is met beskuitkrummels verdik. Vir die tweede resep is die mossels in meel gerol en in die pan gebak. Dit is met verjuice voorgesit.

Die swartmossels (*Choromytilus meridionalis*) wat die Hollanders in 1652 aan die Kaap aangetref het, is nie 'n smaaklike eetmossel nie en dit is dus nie verbasend dat resepte vir mossels in die vroeë Kaapse reseptemanuskripte ontbreek nie. Die mosselspesie *Mytilus galloprovinciacis* wat vandag aan die Kaap geoes word, is deur bote na die Suid-Afrikaanse kus gebring en eers betreklik laat in die twintigste eeu in groot hoeveelhede deur mosselliefhebbers as 't ware ontdek en begin oes.<sup>88</sup> Valentyn was die enigste van die vroeë reisigers wat aangedui het dat mossels aan die Kaap geëet is. Hy het nie daarvoor uitgewei nie, maar vertel dat die mossels by die Mosselrivier was.<sup>89</sup>

Sowel Hewitt as Dijkman het in 1890 resepte vir gestoofde mossels gegee.<sup>90</sup> Volgens die getuienis van mnr. Pieter Voges wat in 1892 gebore is, het sy moeder aan die begin van die twintigste eeu dikwels swartmossels in die dop gestowe aan hulle voorgesit.<sup>91</sup> Dit is onseker of die mossels wat hulle geëet het, dieselfde was as diJ wat vandag geoes word en of dit die tipe was waarvoor Van Riebeeck in sy dagboek geskryf het. Moontlik is daar tog in die tydperk onder bespreking swartmossels geëet en kan die gebrek aan mosselresepte in die vroeë reseptemanuskripte toegeskryf word aan die eenvoud van die resep waarvolgens mossels gewoonlik voorberei word.

Seekstaiings is volgens Kolbe aan die begin van die agtiende eeu rou aan die Kaap geëet. Hy het nie oor die smaak kommentaar gelewer nie, maar slegs genoem dat hy oesters en mossels bo seekstaiings verkies het. Oesters was volgens hom volop aan die Kaap. Hy het blykbaar nie oesters geken nie, want hy het breedvoerig uitgewei oor hulle kleur wat grys is

---

<sup>86</sup> Mary Kuttel, *650 Recipes of Hildagonda Duckitt*, p. 95; Hildagonda Duckitt, *Hilda's where is it of recipes*, p. 164; E.J. Dijkman, *Di Suid-Afrikaanse kook-, koek- en resepte boek*, p. 26.

<sup>87</sup> A.G. Hewitt, *Cape cookery*, pp. 15-16.

<sup>88</sup> Persoonlike inligting: mnr. Rob Tarr, Navorsinginstituut vir Seevisserye, Kaapstad, 6 September 2001.

<sup>89</sup> François Valentyn, *Beschryving van de Kaap der Goede Hoop met de zaaken daar toe behoorende* 1, p. 126.

<sup>90</sup> A.G. Hewitt, *Cape cookery*, p. 15; E.J. Dijkman, *Di Suid-afrikaanse kook-, koek en resepte boek*, p. 24.

<sup>91</sup> Persoonlike inligting: mnr. Pieter Voges, Hospitaalstraat, Vredendal, 30 Augustus 1980.

soos die rotse waarteen hulle sit en dat hulle soos mossels met laagwater van die rotse afgekap moes word.<sup>92</sup> Sowel sewentiende- as agtiende-eeuse reseptemanuskripte in die Leipoldt-versameling<sup>93</sup> getuig met hulle resepte dat Kolbe die waarheid gepraat het. In 'n brief van 1 Maart 1788 aan Hendrik Swellengrebel, bevestig Hendrik Cloete die gegewens oor die oesters. Hy meld dat hy 'n vissery by Strandfontein tussen "Zwarte klip en de Muysenburg" begin het en dat hy baie suksesvol met sy visverkope in die Kaap is. Hy vertel van die onbekende groot rooi en swart visse wat hulle poe[n]skop noem, lekker tongvis en oesters en skryf voorts hoedat hy die vis en oesters geniet, want op sy oudag kan sy tande nie meer vleis so lekker kou nie. Wanneer hy 'n werker stuur om oesters te gaan haal, kom hy nooit met minder as 124 huis toe nie.<sup>94</sup>

Oesters was van die stigting van die verversingspos af tot tot laat in die negentiende eeu aan die Kaap gewild. Rou oesters is in 1798 aan lady Anne Barnard en haar man by die mond van die Breërivier bedien.<sup>95</sup> Dat oesters nie net rou geëet is nie, getuig die verskeidenheid maniere waarop oesters volgens die vroeë Kaapse reseptemanuskripte berei is. Volgens *De verstandige kock* (ongepagineer) se resep is oesters in water met asyn, botter, foelie en suurlemoensap gekook en met suurlemoensap geëet. DiJ resep is moontlik aanvanklik ook in Van Riebeeck se tyd aan die Kaap gevolg, maar volgens die reseptemanuskripte was oesterpastei wat reeds in die sewentiende-eeuse manuskrip MSB 837 1(1) in NABIK voorkom, in die agtiende eeu die gewildste oesterresep. Resepte toon dat oesters ook gebraai, gevul, in beslag gedoop en in diepvat gebak, as vulsels vir ander geregte gebruik, tot frikkadelle verwerk en op roosterbrood bedien is.<sup>96</sup> Duckitt gee nog in haar *Hilda's where is it of recipes* (1891) resepte vir oesterpasteitjies met skilferkors en 'n oesteromelet wat eintlik nie 'n omelet nie, maar 'n pangebakte koekie is.<sup>97</sup> Daar moes dus in daardie stadium nog oesters in die omgewing van Kaapstad gewees het, maar teen die einde van die eerste kwart van die twintigste eeu was dit vreemde kos vir baie Afrikaners.

Om soetigheid saam met vis te eet, was nie vreemd vir die Hollanders en Duitsers nie en die voorliefde van 'n kombinasie van soet-suur of soet-sout vis het saam met Van Riebeeck en sy mense na die Kaap gekom. 'n Voorbeeld van soet-suur vis is Thomas van der Noot

---

<sup>92</sup> Peter Kolbe, *Naauwkeurige beschryving van de Kaap de Goede Hoop* 1, p. 240.

<sup>93</sup> NABIK, Leipoldt-reseptaversameling, MSB 837 1(1) & MSB 777 1(1).

<sup>94</sup> G.J. Schutte, *Briefwisseling van Hendrik Swellengrebel oor Kaapse sake*, p. 262.

<sup>95</sup> A.M. Lewin Robinson (ed.), *The letters of Lady Anne Barnard to Henry Dundas*, p. 132.

<sup>96</sup> NABIK, Leipoldt-reseptaversameling, MSB 777 1(1), 777 1(4).

<sup>97</sup> Hildagonda Duckitt, *Hilda's where is it of recipes*, pp. 162-163.



(1510) se resep vir *Karper met rozijnensaus*. Die vis is gekook en in sy vloeistof laat koud word. Brood is dan in die karper se sous geweek, fyngemaak, met asyn en wyn gemeng, en gekook tot dit verdik het. Daarby is rosyne, suiker, gemmer en kaneel geroer voordat dit oor die karper gegooi is.<sup>98</sup> Schotel wys daarop dat soetgestoofde rape glad nie ongewoon saam met vis in die sewentiende eeu was nie.<sup>99</sup> Joseph K`nig, die skrywer van *Geist der Kochkunst*, beveel nog in 1822 in sy boek se herdruk aan dat by vis wat op die rooster gebraai is, 'n meelspyse wat met vrugte of suiker versoet is, of 'n slaai bedien word,<sup>100</sup> maar in daardie tyd het die Britte die septer aan die Kaap geswaai en het die gebruik van soetigheid saam met vis grootliks verdwyn.

Schotel wys daarop dat in tye van 'n skaarste aan vars vis in Holland van gepekelde gedroogde vis gebruik gemaak is.<sup>101</sup> Aan die Kaap is gedroogde soutvis van Holland af waarskynlik van 1652 af tot 1806 soos biltong geëet en hoofsaaklik vir smoorvis, visbobotie (kyk onder bobotie in hoofstuk 5), viskoekies, visterte en hutspotte gebruik. Kaapsgedroogde soutsnoek het waarskynlik in die sewentiende eeu aan die Kaap die plek begin ingeneem van die Hollandse gedroogde kabeljou wat Van Riebeeck soms stokvis of labberdaan genoem het.

Schotel het nie uitgewei oor hoe die vis voorberei is nie. Moontlik is van die Arabiese *samak*-resepte in Holland en later aan die Kaap gebruik. DiJ Arabiese resepte vir sout vis wat in die pan gebraai word, kom in die veertiende-eeuse *Kit-b Wasf* voor. Van die ses *samak*-resepte is daar net een waarin koljander nie die belangrikste spesery is nie. Almal bevat asyn of suurlemoensap en in party resepte is mosterd of karwysaad ook gebruik.<sup>102</sup> Van die geregte wat in die sewentiende en agtiende eeu aan die Kaap van soutvis gemaak is, het smoorsnoek as tradisionele dis oorleef, want diJ gereg is nie so lekker soos die ander genoemde geregte as dit van ander vissoorte gemaak word nie. Resepte vir smoorsnoek kom nie in die ou Kaapse reseptemanuskripte voor nie, kennelik omdat dit so eenvoudig is. Elke Kaapse kok het 'n eie variasie speserye en kruie vir smoorsnoek geskep, maar vir diJ kokke wat wel speserye gebruik, is koljander vandag nog soos in die ou Arabiese resepte die belangrikste spesery. Dit kan 'n aanduiding wees van die oorsprong van diJ gewilde

---

<sup>98</sup> Johanna Maria van Winter, *Van soeter cokene*, p. 138.

<sup>99</sup> G.D.J. Schotel, *Het Oud-Hollandsch huisgezin der zeventiende eeuw*, pp. 348-349.

<sup>100</sup> 'n Heruitgawe met E.F. von Rumohr as "redakteur" is in 1822 uitgegee en in 1978 is 'n faksimilee van diJ uitgawe gepubliseer. Joseph K`nig was blykbaar Von Rumohr self. Die visresep met die soet meelspyse verskyn op p. 187.

<sup>101</sup> G.D.J. Schotel, *Het Oud-Hollandsch huisgezin der zeventiende eeuw*, p. 350.

<sup>102</sup> Charles Perry, The description of familiar foods, in Maxime Rodinson *et al*, *Medieval Arab cookery*, pp. 390-391.

gereg. *De verstandige kock* (1668, ongepagineer) se resep met peper, gemmer en foelie, is getiteld: *Om een Snoeck anders op de Fransche manier te prepareren* wat daarop dui dat die resep uit 'n Franse werk gekom het wat moontlik sy oorsprong by die Arabiere gehad het. Duckitt en Hewitt se resepte waarvolgens die vis gekook en daarna met gebraaide uie en bietjie rissie gesmoor word, toon die verskraling ten opsigte van die gebruik van speserye wat na die Tweede Britse Besetting ingetree het. Leipoldt kritiseer Hewitt omdat haar resep vir smoorsnoek nie aartappels bevat nie, maar sê niks oor Duckitt se resep waarin aartappels ook nie voorkom nie. Dit het hom ontgaan dat die basiese Kaapse resep moontlik ontstaan het in 'n era voordat aartappels in die Weste as voedsel aanvaar is.

Lady Anne Barnard se eerste kennismaking met smoorsnoek aan die Kaap het plaasgevind nadat hulle in 1797 Tafelberg uitgeklim het. Sy het vertel dat haar kok hulle met veertig voorbereide snippe vir aandete verras het. Toe sy die ham, kruisskyf en hoender wat sy vir aandete ingepak het vir die slawe aanbied wat hulle vergesel het, het hulle dit heftig van die hand gewys; heel waarskynlik omdat die ham vir hulle as Moslems verbode was. Die slawe het hulle eie kos gemaak wat so lekker geruik het dat sy gesoebat het om dit te proe. Die gereg het bestaan uit kruie en koljander wat met snoek in 'n pan met skaapstervet gesmoor is. Sy skryf na aanleiding hiervan: "...fish called snook which I thought when salted and dried was one of the best fish at the Cape, tho' I durst not have named it to mrs. Campbell as its price was so vulgarley cheap that I doubt if she would have condescended to pronounce it."<sup>103</sup>

Smoorsnoek word vandag nog berei, maar baie min mense gebruik nog gepekelde gedroogde snoek daarvoor, omdat vars of gerookte snoek makliker bekombaar is. Die eertydse kruie en speserye het na die Tweede Britse Besetting van die Kaap in baie Afrikaner-huishoudings uit smoorsnoek verdwyn soos ook blyk uit Hewitt en Duckitt se resepte waarna hierbo verwys is. Die gebruik van skaapvet of botter om die gereg te berei, het in baie hedendaagse huishoudings plek gemaak vir plantolie wat 'n minder smaaklike gereg tot gevolg het. Die gereg wat tradisioneel met soetigheid - volgens Schotel was dit soet gestoofde rape<sup>104</sup> - bedien is, is 'n goeie voorbeeld van die Hollanders se voorliefde vir 'n soet-sout smaak. Teen die agtiende eeu was moskonfyt of druiwekonfyt op brood moontlik die belangrikste soetigheid wat saam met smoorsnoek aan die Kaap gebruik is, want so is dit tot in die twintigste eeu bedien.

---

<sup>103</sup> A.M. Lewin Robinson *et al* (eds.), *The Cape journals of Lady Anne Barnard*, p. 223.

<sup>104</sup> G.D.J. Schotel, *Het Oud-Hollandsch huisgezin der zeventiende eeuw*, pp. 348-349.

Die hedendaagse Kaapse manier waarvolgens snoek met suurlemoenbotter gerooster en met stroperige in-die-skil-gebakte patatjies bedien word, is glad nie so modern as wat mense dink nie. Kolbe het al in 1705 vertel van diJ heerlike kombinasie wat aan die Kaap voorgesit is.<sup>105</sup> Soet rape wat volgens Schotel in die sewentiende eeu by vis in Holland bedien is, is aan die Kaap deur patats vervang. Skriftelike bewys dat dit al in Van Riebeeck se tyd plaasgevind het, bestaan nie, maar dit is moontlik omdat die spaarsame kommandeur waarskynlik sou beseef het dat suiker nie vir gebakte patats soos vir soetgestoofde rape nodig was nie. Patats was nie die enigste soetigheid wat in die periode onder bespreking saam met vis aan die Kaap bedien is nie. Gebakte of soet gestoofde kwepers - wat vandag nog deur sommige Afrikaners saam met vis geëet word - is waarskynlik lank voor Joseph König (kyk hierbo) dit aanbeveel het, saam met vis aan die Kaap geëet. Miskien was dit een van die gebruike van kwepers wat Van Riebeeck in gedagte gehad het toe kweperpitte van die eerste saad was wat hy aan die Kaap geplant het. By gebrek aan patats of kwepers is ander soetgestoofde groente moontlik ook in die periode onder bespreking bedien.

Die Romeine het reeds viskoekies berei en Apicius het resepte vir variasies met kreef, garnale, mossels en seekat gegee,<sup>106</sup> maar in diJ resepte is nie reusel en gedroogde vrugte soos in die resep van die Duitse kookboek *Kuchemaistrey* van 1485 gebruik nie. Die Duitse resep bevat fyn vis, reusel, geweekte rosyne, meel en speserye. Die koekies is in vet gebak en met 'n soet-suur sous bedien. Vir die sous is 'n ekstrak van die kop en grate gebruik.<sup>107</sup> Die reusel in die resep val vreemd op en die rede waarom dit in die resep ingesluit is, het eers duidelik geword by die lees van Hadji Achmat Brown se resep vir visfrikkadelle in Rood se boek. In diJ resep is kaiings (uitgebraaide reusel) gebruik.<sup>108</sup> Die bedoeling was skynbaar in die vyftiende-eeuse resep (wat sonder aanwysings was) dat die reusel uitgebraai moes word en die kaiings deel van die koekies moes wees, terwyl die uitgebraaide vet gebruik is om die koekies in te bak. DiJ viskoekies moes van die ontstaan van die verversingspos af deel van die disse op die Kaapse eettafel gewees het om so lank in die koskultuur te oorleef. Die Kaapse resep sou waarskynlik reeds in Van Riebeeck se tyd van die resep in *Kuchemaistrey* verskil het, want terwyl hulle van 1652 tot 1654 van die buitewêreld afgesny was, sou daar binne die eerste jaar nie rosyne - waarvan hulle seker 'n

---

<sup>105</sup> Peter Kolbe, *Naauwkeurige beschryving van de Kaap de Goede Hoop* 1, pp.154-155.

<sup>106</sup> Barbara Flower & Elisabeth Rosenbaum, *The Roman cookery book* pp. 61, 63.

<sup>107</sup> Johanna Maria van Winter, *Van soeter cokene*, p. 127.

<sup>108</sup> Betsie Rood, *Maleier-kookkuns*, p. 27.

beperkte voorraad gehad het - gewees het om te gebruik nie. Die soet-suur sous van die vyftiende-eeuse *Kuchemaistrey* leef voort in tamatiesous wat hedendaags saam met viskoekies bedien word. Omdat geen resepte vir viskoekies in die Kaapse manuskripte verskaf is nie, is dit nie duidelik in watter stadium die genoemde resep se meel aan die Kaap deur brood of aartappels vervang is nie.

In die periode onder bespreking het viskoekies se resep aan die Kaap gewissel volgens wat 'n huisvrou tot haar beskikking gehad het. Die gereg was skynbaar so deel van die daaglikse bestaan dat dit in latere reseptemanuskripte geen bestaansreg gehad het nie. Mentzel (1733-1741) het in sy vertelling oor die kos wat by Kaapse bruilofte bedien is, genoem dat viskoekies nie deur die Kapenaars as 'n feesdis beskou nie.<sup>109</sup>

Anne Willan wys daarop dat toe die Italianer Platina se *De honesta voluptate et valetudine* in 1474 in Rome gedruk is, sy resep vir fyngemaakte hoenderlewers met brood en speserye met die naam *Brodo saracenco* reeds in verskeie manuskripte verskyn het. Die resep is soms met wyn en droë vrugte gegeur<sup>110</sup> wat 'n soetsuur smaak daaraan sou gee. Volgens Rodinson toon diJ Saraseense naam vir pap die Arabiese invloed op die Italiaanse kookkuns.<sup>111</sup> Teen die tyd dat die verversingspos aan die Kaap gestig is, was diJ geregte wat as patees ontwikkel het, moontlik al met verskillende soorte seekos en vleis in Holland berei. Van Winter wys op 'n resep vir *Brode sarasenco* in die vyftiende-eeuse *Libro della cocina* waar vis ook vir diJ gereg voorgestel word.<sup>112</sup>

Omdat dit 'n vorm van bewerking was waarvolgens geregte in tye van oorvloed berei en vir skaars tye bewaar kon word of vir wanneer dit skielik vir onverwagte gaste benodig was, is kreef-, oester- en vispatee waarskynlik soos hoenderpatee van 1652 af aan die Kaap berei. Weens gebrek aan voldoende bronne kan hierdie aanname nie gestaaf word nie. Die resepte vir vis- en kreefpatee in die agtiende-eeuse Sanderson-manuskrip toon egter dat patees wel tot laat in die agtiende eeu aan die Kaap berei is. In Sanderson se resep vir vispatee is die viskoppe op 'n heel moderne wyse - om die maksimum geur te verkry - saam met die klein vissies wat vir haar patee gebruik sou word, in die oond gebak. Op tipies Kaapse wyse is nie net foelie en naeltjies nie, maar ook ansjovis en soetkruie (lourierblare, marjoram,

---

<sup>109</sup> O.F. Mentzel, *A geographical and topographical description of the Cape of Good Hope* II, p. 121.

<sup>110</sup> Anne Willan, *Great cooks and their recipes*, p. 24.

<sup>111</sup> Maxime Rodinson, *Romania and other Arabic words in Italian*, in Maxime Rodinson *et al*, *Medieval Arab cookery*, p. 178.

<sup>112</sup> Johanna Maria van Winter, *Van soeter cokene*, p. 49 (1971-uitgawe).

pietersielie en tiemie) as smaakmiddels gebruik. Die gaar kreef of vis is in 'n marmervysel fyngestamp, met botter, geurmiddels en van die sous waarin dit gaargebak het, verhit en daarna in 'n houer geplaas. Eers wanneer die patee koud was, is dit met uitgebraaide botter of gesmelte hardevet bedek. Soms is 'n gedroogde blaas bo-oor die houer gebind as 'n verdere maatreël om lug uit te hou. Die botter wat as bedekking vir die patees gebruik is, moes uitgebraai wees, anders het dit oor 'n lang periode galsterig geword.<sup>113</sup> Patees is blykbaar na die Tweede Britse Besetting as oud-modies beskou. Die enigste resepte in die vroegste Kaapse resepteboeke is Hewitt se kreefpatee wat hierbo onder die bespreking van kreef genoem is. Toe patees weer in die tweede helfte van die twintigste eeu in die Afrikaners se kookkultuur verskyn het, is dit nie as eiegoed herken nie.

De Prins & Mertens vertel dat die Hollandse vissers tydens hulle visvangs van ses maande in die omgewing van Ysland, van die kabeljoue wat hulle gevang het, se koppe gelewe het. Roglewer en die gesoute tong van 'n walvis is as 'n delikatesse beskou, maar die res van 'n walvis wat as 'n vis beskou is, was armmanskos.<sup>114</sup> Met die kosskaarste aan die Kaap toe die verversingspos begin is, is alle kos, ook visafval, sekerlik benut. Viskoppe sou met die aanvanklike kosskaarste wat hulle aan die Kaap beleef het, nie deur Van Riebeeck se mense versmaai gewees het nie. Snoekkoppe is moontlik soos vandag nog die geval is op die rooster gebraai of met groente gestoof. Na die Hugenate se koms toe sop op die moderne manier aan die Kaap begin berei is, sou dit stellig ook - soos vandag nog - gebruik word om ekstrak vir sop te maak.

Viseiers wat kuite genoem word, veral diJ van snoek, word vandag nog deur sommige mense as 'n delikatesse beskou. Dit is waarskynlik in die tydperk van 1652 tot 1806 berei volgens die resepte wat in Hewitt se boek verskyn. Nadat die kuite skoongemaak is, is die punte aanmekaar geknoop. Dit is vir 'n paar minute in kookwater laat lê. Hierna is dit gespesery, in eier en krummels gerol en in vet gebak soos liefhebbers daarvan dit vandag nog doen. Die kuite is ook vir 'n halfuur gestoof in 'n ekstrak wat met twee blaartjies foelie, een teelepels wonderpeper, 'n klein ui, die skil van 'n suurlemoen, twee lourierblare, pietersielie, marjoram en tiemie gegeur is. Die sous is met botter en meel verdik.<sup>115</sup> Kuite is in ander seekosgeregte gebruik soos in die geval van die spitgebraaide brasem se vulsel waarvoor hierbo geskryf is.

---

<sup>113</sup> NABIK, Leipoldt-reseptewersameling, MBS 777 1(1).

<sup>114</sup> Dirk de Prins & Nest Mertens, *De Belgische keuken*, pp. 76, 79.

<sup>115</sup> A.G. Hewitt, *Cape cookery*, pp. 10-11.

Sanderson se manuskrip toon dat selfs kreefeiers met die kreefdoppe nog in die agtiende eeu gedroog en fyngestamp is om as geurmiddel in sop, souse en ander visgeregte te gebruik. Sy gee ook 'n resep vir 'n kreefsous wat vir drie jaar goed sou hou en op dieselfde wyse gebruik kon word. Vir die sous is die fyngestampte vleis en ovaria van krewes met ansjovis, foelie, naeltjies, neut, sout en soetwyn berei en twee eetlepels daarvan is vir geur in 'n dis gebruik.<sup>116</sup> Hierdie manier om kreefeiers en -doppe te gebruik, het na die Britse Besetting grootliks verlore gegaan en het eers weer laat in die twintigste eeu onder Afrikaners se aandag gekom deur die mediadekking wat internasionale kookkuns begin kry het.

Die bewaring van vis in tye van oorvloed moes hoog op Van Riebeeck en sy mense se agenda gewees het. Gedroogde vis was deel van die kosvoorraad wat hulle van Holland gekry het en in tye van oorvloed aan die Kaap het hulle ook van die oorskot vis gepek en gedroog. Soos in hoofstuk 2 genoem is, is beide ingelegde en gedroogde vis ná Van Riebeeck se tyd uitgevoer. Kleinerige harders of marsbankers wat te graterig was om gaar te maak, is gepek en daarna gedroog. Johanna Maria van Riebeeck het in 1710 geskryf: "Is goet om met oolie en asijn te Eeten, of met warme rijst en boter."<sup>117</sup> Mentzel (1733-1741) het verwys na gedroogde harders wat soos die wat gebraai is, baie lekker was.<sup>118</sup>

Asof die Hollanders nie die metodes van bewaring van vis geken het toe hulle die verversingspos aan die Kaap gestig het nie, verklaar Bauermeester: "Die Portugese gebruik om vis te sout en te droog, is hoofsaaklik deur die slawe afkomstig van die voormalige Portugese kolonies in Indonesië na die Kaap oorgedra." Sy noem voorts dat diJ kennis neerslag gevind het in die tradisionele Kaapse bakkoms.<sup>119</sup> Dit wil voorkom asof sy meen dat die eerste vis wat aan die Kaap gedroog is, eintlik eers in die agtiende eeu hier te lande gedroog is "toe 'n merkbare Oosterse invloed op die Kaapse eetgewoontes te bespeur was". Haar verwysingsbronne is resepteboeke van S. Ross en B. Rood. Kennis van die pekel van vis het egter soos die kennis om vis te droog uit Holland gekom en is sedert Van Riebeeck se koms na die Kaap tot aan die begin van die twintigste eeu gebruik om vis aan die Kaap te bewaar. Een van die vrae wat kommissaris Van den Brouke in 1669 aan die Kaap gevra het, was of vis daar gesout en gedroog word. Die antwoord was dat sekere burgers soos in Van Riebeeck se tyd (kyk onder 2.1.2.) verlos gekry het om vis te droog en teen 'n

<sup>116</sup> NABIK, Leipoldt-resepteversameling, MSB 777 1(1).

<sup>117</sup> D.B. Bosman, *Johanna Maria van Riebeeck en ander Riebeeckiana*, p. 129.

<sup>118</sup> O.F. Mentzel, *A geographical and topographical description of the Cape of Good Hope II*, p. 89.

<sup>119</sup> Eunice Marietha Bauermeester, *Die Kaapse slawe in kultuurhistoriese perspektief*, pp. 473, 499.

vasgestelde prys aan die Kompanjie as kos vir die slawe te verkoop.<sup>120</sup> Dit was lank voordat die groot instroming van Oosterse slawe in die agtiende eeu plaasgevind het.

Toe Van Riebeeck en sy mense na die Kaap gekom het, was deel van hulle kosvoorraad gesoute gedroogde kabeljou wat hy soms stokvis of labberdaan genoem het. DiJ vis het deel gebly van die proviand wat in sy tyd uit Holland na die Kaap gestuur is. Dit is in hoofstuk 2.1.2 bespreek. De Prins en Mertens wys daarop dat kabeljou sedert 1614 deur mense van die Lae Lande in Ysland se waters gevang is. Vars en gedroogde haring was ook van ouds belangrike kos in Holland. Op bote wat maande lank op see was, is die ou metode om harings op see in te sout, in die veertiende eeu deur gebruik van die kaakmetode verbeter. DiJ metode wat nog gebruik word, het behels dat die bloederige kieu en 'n gedeelte van die ingewande van die vars gevangde vis op see met 'n krom mes weggesny is voordat die visse gesout is. Hierdeur is die visse beter bewaar. Die agtergeblewe klier wat soos 'n alveisklier lyk, lei in 'n wisselwerking met die sout tot 'n baie geurige produk. Die kaakmetode het minder sout as die ou metode benodig. Mense wat ver van die see gewoon het, was afgesien van riviervis, op gedroogde, gerookte of gepekde haring aangewese.<sup>121</sup> Volgens Schotel is die naam *bokkum* naas *bokking* vir sowel gerookte as gedroogde haring in die sewentiende eeu in Holland gebruik.<sup>122</sup> Sowel die naam as die kuns om bokkoms te maak, kom dus van Holland en nie soos Bauermeester beweert (kyk hierbo) van die slawe nie.

Harders is sedert die ontstaan van die Kaapse verversingspos met die Hollandse haring geassosieer en ook gepek en gedroog. Dit blyk ook uit Von Dessin se inskrywing op 7 Desember 1754 toe hy 200 groot harders gekoop het om "pekelharing" te maak.<sup>123</sup> Die naam *bokkoms* vir gedroogde harders en ander klein vissies moes dus van die begin af aan die Kaap soos in Holland gebruik gewees het. Die kaakmetode is waarskynlik nie aan die Kaap vir bokkoms gebruik nie omdat hulle vars was wanneer hulle ingesout is en daarna vinnig gedroog is. Snoek, wat soos harders baie goed droog, is waarskynlik soos harders sedert Van Riebeeck se tyd tot 1806 gedroog, want snoekbiltong en gesoute gedroogde snoek was soos bokkoms tot in die helfte van die twintigste eeu nog deel van die Kaapse kostradisie. In 'n tyd toe ys- en vrieskaste nie bestaan het nie, was bokkoms en soutsnoek

---

<sup>120</sup> François Valentyn, *Beschryvinge van de Kaap der Goede Hoop met de zaaken daar toe behoorende* II, p. 185 (vraag 12).

<sup>121</sup> Dirk de Prins & Nest Mertens, *De Belgische keuken*, pp. 76, 78-79.

<sup>122</sup> G.D.J. Schotel, *Het Oud-Hollandsch huisgezin der zeventiende eeuw*, p. 350.

<sup>123</sup> J.L.M. Franken, *'n Kaapse huishoue in die agtiende eeu*, p. 52.

die enigste seevis wat baie binnelanders geken het.

Van Riebeeck se kleindogter Johanna Maria van Riebeeck wat in 1710 aan die Kaap was, het haar moeder in Batavia volledig ingelig oor hoe vis aan die Kaap gepek en ingelê is omdat haar ouers net soos sy en haar man binne afsienbare tyd na Holland sou reis en gepekde vis deel van hulle proviand vir die seereis sou wees. Om vis te pek, is groot visse geskraap, op die rug oopgesny en die binnegoed, ruggraat en vinne verwyder. Die vis is nie gewas nie, maar met 'n doek afgevee voordat dit in vier of vyf stukke gesny, goed met sout ingevryf en vir agt tot tien uur met 'n plank daarop in 'n balie toegemaak is. Daarna is die vloeistof saggies met 'n doek afgevee voordat die stukke weer met sout ingevryf is. Hierna is die stukke styf in potte of vaatjies gepak en dig toegemaak. Vir die seereis is pietersieliebatter gemaak om saam met diJ vis te eet. Johanna het ook genoem dat die vis nadat dit vir ongeveer tien uur in die balie gelê het, in gegeurde asyn gedruk kon word voordat dit ingepak en toegemaak word. Die asyn is eers gekook en laat koud word voordat dit gebruik is.<sup>124</sup>

Die Duitser Joachim von Dessin wat teen die middel van die agtiende eeu sekretaris van die Weeskamer was, het in die briefboek en memoriaal van sy huislike uitgawes jaarliks inskrywings gemaak van vis - gewoonlik gefileerde harders - wat hy ingelê het. Dit is onseker of hy bogenoemde metode gebruik het of die metode wat Henriëtte Davidis nog in die volgende eeu vir haar gepekde haring gebruik het. In haar resep is asyn met naeltjies, lourierblare, kappersaad en salotte gekook en wanneer dit koud was, oor die vis gegooi.<sup>125</sup> Von Dessin se inskrywing op 7 Desember 1754 lui: "gekogt 200 groote harders om daarvan pekelharing te maak." Op 30 Desember 1756 het hy 300 groot harders vir die doel bekom. In Augustus 1756 en November 1757 het hy klaarbereide vaatjies pekelharing aangeskaf. Dit is onduidelik of die steenbras wat Von Dessin op 30 Maart 1755 ingelê het,<sup>126</sup> gekerrie was en of hy Apicius se metode (kyk hieronder) gebruik het.

Johanna Maria van Riebeeck het twee soorte gaar ingelegde vis laat maak vir hulle terugreis na Holland. Sy het "Ingelijde vis van groote zeesnoek" laat maak. Dit was waarskynlik Kaapse viskerrie (kyk hierbo) wat toe nog onder die naam ingelegde vis

---

<sup>124</sup> D.B. Bosman, *Johanna Maria van Riebeeck en ander Riebeeckiana*, pp. 127-129. Die voorbereiding van die vis met sout, kom ooreen met die voorbereiding met sout vir die gekookte vis wat Hewitt (kyk hierbo) beskryf het.

<sup>125</sup> Henriëtte Davidis, *Keukenboek*, p. 100.

<sup>126</sup> J.L.M. Franken, *'n Kaapse huishoue in die 18de eeu*.



bekend was om redes wat in hoofstuk 9 bespreek word.<sup>127</sup> Die ander metode wat sy gebruik het, was waarskynlik Apicius se metode om gaar vis te bewaar deur gaar vis met kokende asyn te bedek.<sup>128</sup> Die piekelvisresep *Al-samak al-Lujj* toon dat die Arabiere \k die ou Romeinse metode gebruik het. In diJ resepte moes die gebakte vis koud wees voor die kokende gegeurde asyn daarvoor gegiet is om te verhoed dat die vis breek.<sup>129</sup> Volgens die kok het diJ vis goed gereis. In die agtiende-eeuse Kaapse reseptemanuskrip MSB 777 1(1) het die kok andersom te werk gegaan. Die vis is bruin gebraai en met uie en peperkorrels in 'n houer geplaas voordat gekookte, maar koue asyn daarvoor gegooi is.<sup>130</sup> Hewitt (1890) se *Ingelegde visch* is egter soos die Romeinse en Arabiese resepte met kokende asyn voorberei.<sup>131</sup>

Gaar vis wat so met kokende asyn voorberei is, is nie noodwendig lank gebêre nie. Duckitt se snoekpekelaar is gekook en met uie, koljander en peper in 'n skottel geplaas voordat kokende asyn daarvoor gegooi is. Die dis is warm geëet. Om dit koud te eet, is die gereg die dag vantevore gemaak.<sup>132</sup> In die agtiende-eeuse Kaapse manuskrip MSB 777 1(1) is oesters in 'n mengsel witwyn en wynasyn gekook. Die houers waarin dit bewaar is, is met gedroogde blase van diere toegebind.<sup>133</sup> Die gebruik van blase word in hoofstuk 6 by die bewaring van groente en vrugte bespreek. Sowel Hewitt se *Ingelegde visch* as *Soused galjoen* is met kokende asyn berei. Sy het die asyn wat met lourierblare, wonderpeper en heel peperkorrels gegeur was, verdun met van die water waarin die vis gekook het.<sup>134</sup> Kokke soos me Sannie du Plessis van Lutzville het nog teen die helfte van die twintigste eeu gaar kreef so in kokende asyn ingelê voordat dit in glasflesse verseël is. Die kreef het vir maande goed gebly en moes dan voor gebruik net goed in skoon water uitgevars word om soos vars kreef te smaak.<sup>135</sup>

'n Variasie van die Romeinse metode waar die asyn op die gaar vis gegooi word, is in die Arabiese resepte vir *Bār* *mukaffan* gebruik. Die gebakte vis is in asyn met speserye (soos vir kerrie) en kruie geplaas en net opgekook.<sup>136</sup> Hierdie metode om die vis in die asyn te kook,

<sup>127</sup> D.B. Bosman, *Briewe van Johanna Maria van Riebeeck en ander Riebeeckiana*, p. 130.

<sup>128</sup> Barbara Flower & Elisabeth Rosenbaum, *The Roman cookery book*, p. 51.

<sup>129</sup> Charles Perry, The description of familiar foods, in Maxime Rodinson *et al*, *Medieval Arab cookery*, p. 410.

<sup>130</sup> NABIK, Leipoldt-reseptesameling.

<sup>131</sup> A.G. Hewitt, *Cape cookery*, p. 16.

<sup>132</sup> Hildagonda Duckitt, *Hilda's where is it of recipes*, p. 70; *Hilda's diary of a Cape housekeeper*, pp. 106, 142.

<sup>133</sup> NABIK, Leipoldt-reseptesameling, MSB 777 1(1).

<sup>134</sup> A.G. Hewitt, *Cape cookery*, pp. 16, 19.

<sup>135</sup> Persoonlike inligting: me Helene du Plessis, Villa Marina, Kusweg, Mouillepunt, Kaapstad, op 8 Desember 2001.

<sup>136</sup> Charles Perry, The description of familiar foods, in Maxime Rodinson *et al*, *Medieval Arab cookery*, p. 389.

is aangewend in sowel Duckitt se resep vir ingelegde kerrievis asook in mevrou Becker se Duitse resep wat Duckitt vir vismarinade gee, maar die vis is nie vooraf gaargemaak nie. Becker se marinade waarin die vis gekook is en waarin dit gelaat is totdat dit koud was, het uit asyn, water, sout, 'n klein ui, twaalf peperkorrels, drie naeltjies en twaalf korrels wonderpeper bestaan.<sup>137</sup>

#### 4.5 Die bereiding van eiers

Omdat eiers so deel van die daaglikse dieet vorm, is baie min opgeteken oor die voorbereiding van eiers aan die Kaap. Gebakte eiers was volgens Schotel die armes in Holland se daaglikse proteïene.<sup>138</sup> Aan die Kaap was daar - altans aan die begin - nie genoeg pluimvee om in die groot behoefte na eiers te voorsien nie en is die gaping deur pikkewyneiers gevul. Pikkewyneiers waarop Van Riebeeck en sy mense aan die begin oorleef het, is waarskynlik destyds hardgekook en met olie of botter, asyn, sout en peper geëet soos Hildegonda Duckitt dit nog aan die einde van die negentiende eeu bedien het. Soms is die hardgekookte eiers met ansjovis geëet.<sup>139</sup> Toe Lichtenstein aan die begin van die negentiende eeu na die Kaap gekom het, is pikkewyneiers blykbaar as 'n spesialiteitsdis aan hom voorgesit, maar hy het nie gehou van die wit wat 'n deurskynende geel kleur kry wanneer die eiers gekook word nie.<sup>140</sup>

Of omelette al in Van Riebeeck se tyd aan die Kaap berei is, is onduidelik, maar die Hugenate sou beslis kennis daarvan gedra het. Ayto wys daarop dat die Franse al vir langer as tweehonderd jaar omelette berei het voordat daarna in Randle Cotgrave se *Dictionary of the French and English tongues* (1611) soos volg verwys is: "Haumlette, an omelet, or pancake of eggs".<sup>141</sup> DiJ aanhaling dui daarop dat pannekoek voor omelette aan die Engelse bekend was. Die Franse het moontlik hulle gereg van die Romeine geërf. DiJ het reeds omelette in die tyd van Christus gemaak.<sup>142</sup> Mentzel het teen die middel van die agtiende eeu gemeld dat die burgers lekkernye aan die pasiënte by die Kaapse hospitaal kon verkoop. Van die toegelate geregte was omelette.<sup>143</sup> Hewitt het nog 'n resep vir 'n omelet

---

<sup>137</sup> Hildegonda Duckitt, *Hilda's where is it of recipes*, p. 70; *Hilda's diary of a Cape housekeeper*, p. 106.

<sup>138</sup> G.D.J. Schotel, *Het Oud-Hollandsch huisgezin der seventiende eeuw*, p. 341.

<sup>139</sup> Hildegonda Duckitt, *Hilda's diary of a Cape housekeeper*, p. 134.

<sup>140</sup> Henry Lichtenstein, *Travels in Southern Africa* 1, p. 45.

<sup>141</sup> John Ayto, *The diner's dictionary*, pp. 238-239.

<sup>142</sup> Barbara Flower & Elisabeth Rosenbaum, *The Roman cookery book*, p. 173, no. 8.

<sup>143</sup> O.F. Mentzel, *A geographical and topographical description of the Cape of Good Hope* I, p. 112.

van pikkewyneiers in 1890 opgeteken. Sy noem dat pikkewyneiers in die winter wanneer hoendereiers skaars is, handig te pas kom en dat dit net van 'n hoendereieromelet ten opsigte van 'n ligter kleur verskil. In die omeletresep was sy verskaf, is pietersielie, marjoram, suurlemoenskil, cayennepeper en sout as geursel gebruik.<sup>144</sup>

'n Duitse gereg wat vandag onder Afrikaners betreklik onbekend is, maar waarskynlik aan die Kaap gemaak is, is wat Dijkman *Yer atjar* genoem het omdat dieselfde sous vir die eiers as vir die atjar gebruik is.<sup>145</sup> D.J.H. se resep is ook vir *Eieratjar*, maar Slade se opskrif lui: *Ingelegde eier*.<sup>146</sup> In die reeks *Cookery around the world*, genaamd *Germany*, verskyn die resep onder *Soleier*. Dit is 'n resep vir hardgekookte eiers wat in gekruide asyn bewaar word en is met koue vleis of brood bedien. In 'n tyd toe yskaste nog nie bestaan het nie, was dit 'n uitstekende manier om eiers in volop tye te bewaar.

Henriëtte Davidis noem ook *Saksiese eiers* wat moontlik in Van Riebeeck se tyd aan die Kaap gemaak is. Die eiers is hardgekook en daarna is die doppe gekraak. Dit is dan vir minstens 24 uur in sterk pekelwater geplaas. Dit is in Holland as lekkerny by bier bedien.<sup>147</sup>

Eiers is in Van Riebeeck se tyd waarskynlik op die oudste bekende manier bewaar, naamlik deur dit met gesmelte hardevet te smeer en op 'n koel plek te hou. DiJ metode is nog aan die begin van die twintigste eeu op plase gebruik. Henriëtte Davidis noem ook dat eiers in kalkwater gehou is om dit te bewaar. Volgens Duckitt is laasgenoemde metode ook in die negentiende eeu suksesvol aan die Kaap gebruik. Sy meld dat eiers wat só bewaar is, nie geskik was om te kook nie aangesien die doppe sag was.<sup>148</sup>

Van Riebeeck en sy mense moes reeds *Franse braaibrood* aan die Kaap berei het, want dit is 'n baie ou resep. Ten spyte van die naam, lê die oorsprong van diJ resep by Apicius en nie by die Franse nie.<sup>149</sup> Die resep kom by Duckitt onder die naam *Wentel jeeftjes* voor.<sup>150</sup>

In hierdie hoofstuk is dit baie duidelik dat speserye deel was van Van Riebeeck en sy mense se koskultuur toe hulle in 1652 na die Kaap gekom het. Wyn, kruie en speserye

<sup>144</sup> A.G. Hewitt, *Cape cookery*, p. 103.

<sup>145</sup> E.J. Dijkman, *Di Suid Afrikaanse kook-, koek-, en resepte boek* (1908-uitgawe), p. 25. In die eerste uitgawe (1890) kom die vorm *eiers* voor, maar in hierdie uitgawe is die spelling *yers* gebruik.

<sup>146</sup> D.J.H., *Oranje kook-, koek- en recepten-boek*, p. 65; H.M. Slade, *Mev. Slade se Afrikaanse kookboek*, p. 49.

<sup>147</sup> Henriëtte Davidis, *Keukenboek*, p. 134.

<sup>148</sup> Hildegonda Duckitt, *Diary of a Cape housekeeper*, p. 115.

<sup>149</sup> Barbara Flower & Elisabeth Rosenbaum, *The Roman cookery book*, p. 171 no. 3.

<sup>150</sup> Hildagonda Duckitt, *Hilda's where is it of recipes*, p. 257.

asook die gebruik van soetigheid saam met vis, het grootliks na die Tweede Britse Besetting van die Kaap uit die Afrikaners se kookkuns verdwyn. Die Kaapse viskookkuns het 'n groter verandering as die vleiskookkuns ondergaan omdat die Kaap en nabygeleë gebiede waar vars vis gebruik is, meer onderhewig as die ander gebiede aan Britse invloed was. Die hedendaagse gebruik van sommige kokke om snoek vir die rooster met botter, fynappelkooskonfyt en suurlemoensap te dokter, die bediening van patats of kwepers saam met vis, smoorsnoek wat met mos- of korrelkonfyt (druiwekonfyt) voorgesit word en die bediening van soet-suur tamatiesous met viskoekies, is 'n skrale voortsetting van ou Kaapse resepte van 1652 tot 1806 waarin soet-sout en soet-suur smake met vis gekombineer is.