

Hoofstuk 5

DIE VOORBEREIDING VAN VLEIS

In hoofstuk 2.1.1 is daarop gewys dat Van Riebeeck se aanvanklike probleme om genoeg vleis vir die skepe en sy mense te bekom, teen die einde van 1659 verby was. In 'n brief van 30 Maart 1699 aan sy opvolger, Adriaan van der Stel, het Simon van der Stel daarop gewys dat die burgers binne drie jaar in al die vleisbehoefte van die Kaap sou kon voorsien en dat die Kompanjie teen daardie tyd nie meer vee behoort te besit nie.¹ In daardie stadium was die belangrikheid van baie vleis op die eettafel reeds deel van die Kaapse eetkultuur. Die oorsaak was soos in hoofstuk drie uitgewys is, die vleisnood wat in die aanvangsjare van die verversingspos geheers het en die daaropvolgende statuswaarde wat baie kos, veral vleis - soos op die tafels van Europa se adel - toe verkry het.

Van Riebeeck en sy mense sou die vleisgeregte wat hulle in Europa geken het, ook aan die Kaap berei het. Die Kaapse resepte het egter reeds vroeg ten opsigte van die smeer wat gebruik is van diJ in Holland verskil. In Holland is varkvet en later ook botter meestal vir die bereiding van kos gebruik, maar aan die Kaap was die kokke hoofsaaklik op skaapvet aangewese. Davidis het blykbaar die sentiment van Europese kokke verwoord toe sy nog in 1867 verklaar het dat reusel, spek of varkvet, raapolie, kokosbotter en botter geskik is vir kos, maar dat skaapvet slegs geskik is om bo-op ingemaakte voedsel te gooi om dit te verseël voordat dit bedek word.² Davidis het blykbaar die hardevet van 'n skaap in gedagte gehad, maar die Kaapse kokke het met sagtevet gekook wat 'n besonder lekker geur aan veral vleis gegee het. Lady Anne Barnard het aan die einde van die agtiende eeu erken dat sy toe hulle in die Kaap aangekom het, nie skaapvet wou gebruik nie, maar dat sy gou van besluit verander het, want die Kaapse vet van die vetsterskape is "the purest grease it is possible to taste, free from every bad smell and much finer than Lard".³

5.1 Afval

Onder afval word die bereiding van die koppe, pote, pense, derms, uiers en testikels van

¹ C. Graham Botha, *Collectanea*, p. 22.

² Henriëtte Davidis, *Keukenboek*, p. 12.

³ A.M. Lewin *et al* (eds.), *The Cape journals of Lady Anne Barnard 1797-1798*, p. 182.

diere bespreek. Tot hierdie groepering kan ook murgbene gevoeg word, want baie Afrikaners beskou nie meer diJ bene as voedsel nie en gooi dit weg of gee dit vir die honde.

Murg is van 1652 tot 1806 aan die Kaap soos in Europa as 'n lekkerny beskou en ten volle benut. Dik bene is in kleiner stukke gekap en gebak of in 'n spesery- of kruiegegeurde aftreksel gekook. Die gaar murg is dan op brood of saam met groente geëet. Alan Davidson wys op tekeninge wat toon dat mense in die Middeleeue murgbene met deeg verseël het om te verhoed dat die murg uitloop tydens die gaarmaakproses.⁴ Dit was moontlik ook die gebruik in Holland en later aan die Kaap. Enkele murglepels wat gebruik is om murg uit die bene te skep, het in boedelinventarisse verskyn, maar meestal is 'n mes seker vir die doel aangewend.⁵ Murgbene word vandag nog deur liefhebbers van murg gebak en op roosterbrood bedien.

Volgens *De verstandige kock* van 1668 (ongepagineer) is murgbene gekook om koningbroodsop te maak. DiJ sop is onder 4.3 bespreek. Die rou murg uit groot murgbene is in diJ boekie in terte soos *Mergh-taert* gebruik. Die tert bevat ook korente en suiker. *De verstandige kock* se resep is waarskynlik aanvanklik aan die Kaap gebruik, maar die agtiende-eeuse gedeelte van die Gardner-manuskrip, MSB 837 3(3), se *murgtert* bevat eiergele, room, murg, suiker, suurlemoenskil en brandewyn. DiJ tert is sonder 'n kors gebak. Die Sanderson-manuskrip, MSB 777 1(1), se murgtert dra die Franse titel: *Tart de moi*. Botter en murg is met die vulsel wat uit allerlei soetighede soos koekies en versuikerde vrugte bestaan het, in 'n skilferdeegkors gebak. DiJ twee manuskripte het verskeie terte waarin murg gebruik is. Gardner beveel in haar manuskrip (1650) aan dat murg in plaas van niervet vir amandelkoek gebruik word. In die ander sewentiende-eeuse manuskrip MSB 837 1(1) is die murg van twee bene saam met witbrood, melk, room, eiers, rooswater, neutmuskaat en dadels gebruik om 'n broodpoeding te maak. Die kok dui aan dat botter by gebrek aan murg gebruik kon word. In dieselfde manuskrip is die oesterpastei ook met 'n "goeie stuk murg" gebak.⁶ Duckitt beveel nog aan die einde van die negentiende eeu die gebruik van murg vir haar niertjiejepastei se kors aan.⁷

Volgens *De verstandige kock* (ongepagineer, 1668) het die Hollanders in die sewentiende

⁴ Alan Davidson, *The Oxford companion to food*, p. 88.

⁵ KA, MOOC 8/6 no. 40.

⁶ NABIK, Leipoldt-reseptewersameling.

⁷ Hildagonda Duckitt, *Diary of a Cape housekeeper*, p. 169.

eeu *Hoof-vleesch* (hoofkaas) van die kop van 'n dier (veral vark), die dermskeil en hart gemaak. Die vleis is gekook totdat dit van die bene afgeval het en is gepars nadat die bene verwyder is. Dit is koud met asyn geëet of met suurappels gestoof. As daar nie hoofkaas gemaak is nie, is die kakebene gerook. Dit is "kinnebacks hammetjies" genoem. Varkpote is vir *sult* gebruik. Die pote van ander diere is saggestoof en met 'n sous van botter, asyn en suiker bedien of dit is met Rynse wyn, botter, korente en naeltjies gestoof. Die snoet van diere is ook so berei. *De verstandige kock* het ook 'n resepte gegee "om kalfs-ooren te backen."

Daar moet in ag geneem word dat *De verstandige kock* soos resepteboeke van vandag nie noodwendig 'n beeld gee van alles wat 'n groep geëet het nie, maar daarop ingestel was om **nd**we resepte of variasies van ou resepte te gee. Geen skriftelike bewys is in die beperkte Kaapse bronne gevind dat bogenoemde geregte presies so deur Van Riebeeck en sy gevolg aan die Kaap berei is nie. Dat minstens 'n variasie van die disse deur hulle berei is, getuig die *sult* wat vandag nog deur Afrikaners berei word. Dit wil voorkom of net die kop en pote van diere in Van Riebeeck se tyd aan die Kaap, hetsy as warm dis of vir *sult*, saam gekook is. Volgens die tradisionele resepte wat Jannie de Villiers in Namakwaland opgeteken het, is afval aanvanklik aldaar slegs met die kop en pote gekook.⁸ Van die dele wat die vroegste deur Europeërs bewoon is, het die mense van Namakwaland baie langer in afsondering geleef as dié in die meeste ander gebiede en daarom het oorspronklike resepte moontlik daar langer behoue gebly. Uit die gebruik van Afrikaanssprekendes om nog na afval te verwys as *kop-en-pote*, selfs nadat dit gebruiklik geword het om die pens saam te kook, wil dit voorkom asof dié benaming betrekking kan hê op die manier waarop afval aanvanklik, in Van Riebeeck se tyd, aan die Kaap gekook is. In die Arabiese kookkuns is die kop en pote saam gaargemaak soos in *Ibrinj majani* of die pote is alleen soos in die resepte vir *Ak~ri* berei, terwyl die pens soos in Holland afsonderlik gaargemaak is.⁹

Boere-afval waarvoor die kop, pote **Jn** pens van 'n skaap of bok gebruik word, is waarskynlik deur die Hugenate na die Kaap gebring. Leipoldt vertel dat afval in die suide van Frankryk met sowel 'n borrie- of tamatiesous as daarsonder bedien word, m.a.w. *vaalafval*, soos dit hier te lande genoem word.¹⁰ Aangesien tamaties nog nie in die sewentiende eeu as groente in Frankryk aanvaar is nie, is tamatie-afval eers in die

⁸ Jannie de Villiers, *Namakwaland verhale-resepte*, p. 11.

⁹ Maxime Rodinson *et al*, *Medieval Arab cookery*, pp. 370-371, 373.

¹⁰ C. Louis Leipoldt, *Polfyntjies vir die proe*, p. 27.

negentiende of selfs twintigste eeu in Frankyk gekook. Dié tamatieresep het ook nie deel van die Afrikaner se kookkultuur geword nie. Die gebruik om die harsings in die ruitjiespens toe te bind en saam met die afval te kook, moes dan ook van die Hugenote gekom het. Franse invloed blyk duidelik in Eene voornaame mevrouwe se *De volmaakte Hollandsche keuken-meid* (1761). Hoewel sy (anders as *De verstandige kock*) gereken het dat ryk mense nie die kop en pote van 'n dier gebruik nie, maar slegs die pens en derms wat deur die "pensvrou" skoongemaak is, het sy nietemin 'n Franse afvalresep gegee waarin die kop en pote saam met die pens gebruik is. Sy het dit *Zeeuwsch pens en hoofvleesch* genoem.¹¹ DiJ Boerekos-afvalresep is waarskynlik toe al sedert 1688 met die Franse se koms na die Kaap, hier te lande gekook.

Hoewel *De verstandige kock* nie 'n resep vir beessnoet se berJiding gegee het nie, is 'n resep vir die bewaring daarvan verskaf en kan dus aanvaar word dat dit soos varkore, varksnoet, vark- en beeswange, deel van die Hollandse kookkultuur was. Varksnoet is vandag nog in dele van Duitsland en Oostenryk 'n spesialiteitsdis en resepte vir die bereiding van sowel bees- as varksnoet is nog in die laat twintigste eeu deur Dine van Zyl in haar boek *Afval en afvalligheidjies* by ou mense opgeteken.¹² DiJ geregte en ander disse soos afval, harslag, beesverhemelte, derms en die uier van 'n koei wat sy opgeteken het, is waarskynlik soortgelyk aan geregte wat in die sewentiende en agtiende eeu aan die Kaap berei is, maar nooit in reseptemanuskripte opgeteken is nie omdat dit eenvoudige alledaagse kos was.

Lady Anne Barnard het vertel dat die slagter na hulle aankoms aan die Kaap (1797), aanvanklik vir haar die volgende gratis gegee het: "beef rumps, tripe, piths, feet, oxheart, heads, brains, palates." Die slagter wou waarskynlik lady Anne se guns wen deur vir haar juis hierdie vleis te gee waarvan sy mense delikatesse gemaak het. Sy het later agtergekom dat die snitte op haar rekening begin verskyn het. Volgens haar woorde: "things which till I used them, were thrown away or given to the dogs only"¹³ lyk dit asof sy onder die indruk verkeer het dat die Afrikaners nie die binnegoed en afval van 'n slagding gebruik het nie. Die rede vir diJ onkunde is moontlik dat afval in daardie tyd - soos vandag nog - nie as onthaalkos beskou is nie. Resepte vir die bereiding van hierdie snitte is skaars in die oudste gedrukte Suid-Afrikaanse boeke soos diJ van Hewitt, Dijkman, Duckitt en D.J.H. Die rede

¹¹ Eene voornaame mevrouwe, *De volmaakte Hollandsche keuken-meid*, p. 16.

¹² Dine van Zyl, *Afval en afvalligheidjies*, pp. 129-130.

¹³ A.M. Lewin Robinson et al (eds.), *The Cape journals of Lady Anne Barnard 1797-1798*, p. 185.

is waarskynlik weer die eenvoud van die resepte wat mondelings oorgedra is. Resepte vir die bereiding van beesverhemelte wat blykbaar 'n besondere lekkerny was, is egter deur sowel Duckitt as Leipoldt gegee. Leipoldt meld dat die verhemelte in die twintigste eeu nog dikwels uit die kop van die bees gesny is om dit as 'n afsonderlike gereg aan te bied.¹⁴

Volgens die Hollandse resepteboeke is die pense van diere in die sewentiende eeu nie saam met die kop en pote gaargemaak nie, maar vir rolpens gebruik. Uit die resepte wat vir diJ studie beskikbaar was, lyk dit asof dit ook die geval in die Arabiese kookkuns was. Tannahill noem dat rolpens reeds in die vyfde eeu v.C. deur Herodotus by die Skitiërs beskryf is.¹⁵ Die Romein Apicius het in die eerste eeu rolpens berei en Davidson wys ook op Athenaios wat in die tweede eeu geskryf het oor die winkels in Alexandrië wat in allerlei worse, ook van afval, spesialiseer.¹⁶

Die kennis om rolpens te berei, het saam met Van Riebeeck en sy gevolg na die Kaap gekom. Aanvanklik toe daar 'n skaarste aan vleis was, het Van Riebeeck waarskynlik die Arabiese *s-khat*/*sukhtār* met peulgewasse en minder vleis vir die werkers laat berei. Resepte daarvoor verskyn in verskeie van die Arabiese manuskripte wat in Maxime Rodinson *et al* se *Medieval Arab cookery* bespreek word. Die resepte verskil wat die speserye betref. In die dertiende-eeuse *A Bagdad cookery book* is saffraan, koljander, komyn, mastiek,¹⁷ peper, kaneel en gemmer gebruik, terwyl slegs koljander, kaneel en peper in die vyftiende-eeuse bourgeoise *Kit-b al-Tib-kha* voorkom. Vet vleis, rys en bietjie kekerertjies is meestal as vulsel gebruik, maar soms is frikkadelle, gestopte duiwe en gestopte klein voëltjies gebruik. In al die resepte is die gereg oornag in 'n pot met 'n digsluitende deksel gaargemaak.¹⁸

De verstandige kock se rolpens is berei deur die skoongemaakte pens van 'n dier met lang stroke maer vleis en vet, asook 'n bietjie rys gegeur met sout, peper, salie, neut en naeltjies te stop. Varkpens is met gort en vet gestop. Die pense is soms kleiner gesny en in sakkies verwerk voordat dit gestop is. Die gestopte pense is met sterk gare toegewerk nadat dit gestop is. 'n Gestopte pens is nadat dit murgsag gekook het, gepars en soms gerook. Om op

¹⁴ Hildagonda Duckitt, *Hilda's where is it of recipes* p. 162; C. Louis Leipoldt, *Kos vir die kenner*, p. 236.

¹⁵ Reay Tannahill, *Food in history*, p. 16.

¹⁶ Barbara Flower & Elisabeth Rosenbaum, *The Roman cookery book*, pp. 165-167; Alan Davidson, *The Oxford companion to food*, p. 698.

¹⁷ Alan Davidson, *The Oxford companion to food*, p. 483 noem dat dit 'n aromatiese gom is wat afkomstig is van die genus *Pistacia*.

¹⁸ Maxime Rodinson *et al*, *Medieval Arab cookery*, pp. 70, 369, 473.

te dis, is skywe daarvan met of sonder krummels met appelskyfies in botter of vet gebak. Vir *De verstandige kock se Gefruyt pens*, is beesvleis en rosyne as vulsel vir die pens gebruik. Ongerolde pens is gekook, in stukkies gesny en met suurappels en korente gestoof.

Dit was nog die wyses waarop diJ geregte aan die Kaap voorgesit is toe Johanna van Riebeeck in 1710 van die Kaap na Holland gereis het. Sy het ook soms gebraaide piesangs in plaas van appels gebruik.¹⁹ Uit Johanna se noukeurige beskrywing aan haar moeder oor hoe die kos berei moet word en wat op die seereis na Holland saamgeneem kan word, is dit duidelik dat sy die Kaapse gebruike en metodes wat vir haar vreemd was, daarvoor gegee het. Dit blyk onder andere uit opmerkings soos dat gedroogde harders goed smaak met olie en asyn, hoe die rolpens voorgesit moes word, en die aanwysings vir pietersieliebatter wat vir die ingesoute vis gemaak moes word. Die Kaapse manier van bediening wat sy aanbeveel het, het grootliks gestrook met diJ van *De verstandige kock* (1668). Johanna is in Batavia gebore en haar ouers, Abraham van Riebeeck en Elisabeth van Oosten, was Hollanders,²⁰ maar sy was duidelik nie vertrouwd met die Hollandse kookkultuur wat aan die Kaap gevolg is nie. In die bespreking van rissiekos in hoofstuk 9 sal verder gewys word op die destydse verskil tussen die Kaapse koskultuur en diJ van die Hollanders in die Ooste.

Die Franse se *andouille* wat aan die Kaap *andoelie* geword het, was soortgelyk aan die Hollanders se rolpens, maar hulle het net varkvleis vir hulle andoelie gebruik. Hulle het nie net die pens nie, maar ook die dikderm gestop en het as vulsel stukkies vleis, spek, afval en geurmiddels sonder graanprodukte gebruik. DiJ dikdermworse is nadat dit gekook is met botter gesmeer en gerooster. Hierdie resep se oorsprong is blykbaar die veel ouer resep wat deur die Romein Apicius gebruik is. Hy het ook nie graanprodukte gebruik nie, maar fyngekapte vleis, harsings, kruie, neute en speserye.²¹ Dit is die Franse resep - sonder graan - wat oorwegend in uitgawes van die *Die Boerevrou(w)* in die twintigste eeu verskyn het. Kokke het blykbaar wat beskikbaar was as 'n vulsel gebruik en soms is selfs harslag in plaas van varkvleis gebruik. In Tulleken se boek is 'n rolpensresep getiteld "Haggis" wat as 'n Skotse dis voorgehou word, maar die vulsel is diJ van *De verstandige kock* en nie van harslag soos *haggis* nie. Die speserye van die ou resep van 1668 het teen die twintigste eeu

¹⁹ D.B. Bosman, *Briewe van Johanna Maria van Riebeeck en ander Riebeeckiana*, p. 127.

²⁰ D.B. Bosman, *Briewe van Johanna Maria van Riebeeck en ander Riebeeckiana*, p. 19, noem dat Johanna op 15 Februarie 1679 in Batavia gebore is. Abraham is in Oktober 1653 aan die Kaap en Elisabeth in 1660 te Delft gebore; C. Louis Leipold, *Jan van Riebeeck*, p. 217, noem dat Abraham en sy broer Lambertus op 15 Maart 1660 na Holland gestuur is om daar skool te gaan. Die seuns het nooit weer hulle ouers gesien nie.

²¹ Reay Tannahill, *Food in history*, p. 16; Barbara Flower & Elisabeth Rosenbaum, *The Roman cookery book, Pig's stomach*, pp. 165-167.

by Tulleken verskraal tot sout en peper. Van die appels wat daarby bedien is, is geen sprake nie.²²

Om 'n afval vir die pot gereed te kry, was voordat slaghuise met moderne tegnologie afvalle vinnig kon skoonmaak, 'n taak wat maklik 'n vrou se hele dag in beslag geneem het. Die hare moes eers afgekrap word. Dit was 'n tydrowende proses, want die harige gedeeltes moes nie te lank in kookwater gehou word nie, anders het die hare vasgebrand. Nadat alle hare verwyder is, moes die kliere by die pote en kop verwyder word. Die kop moes oopgekap word om dit skoon te maak. Die neusbene en die gedeeltes bokant die oë is afgekap en weggegooi waarna die oorblywende gedeeltes deeglik gewas is.

Die pens en derms van geslagte diere moes deeglik gewas en gekrap word sodat geen beduidenis van geel daarop gewys het nie. Hoe dit in Van Riebeeck se tyd aan die Kaap gedoen is, is nie duidelik nie, maar in die dertiende-eeuse *A Bagdad cookery book* word verduidelik dat die pens en derms met warm water en seep gewas moes word. Daarna is warm water en sitroenblare aangewend en ten slotte is met soutwater gewas totdat die binnegoed skoon was. Dit is dan binne en buite met saffraan en rooswater gesmeer. In die veertiende-eeuse *Kit-b Wasf* word 'n soortgelyke resep gegee, maar aan die begin van diJ boek word lesers aangeraai om slegs kalk te gebruik om die binnegoed van alle aanpaksels skoon te stroop en dit spierwit te laat.²³ Die metode word ook vandag gebruik, maar geen aanduiding is gevind dat in die sewentiende en agtiende eeu aan die Kaap kennis gedra is van die metode nie.

Omdat afval met soveel sorg voorberei moes word, het mense tot in die twintigste eeu nie sommer by enigeen afval geëet nie; kieskeurige mense het die gereg slegs geëet by mense wat uiters higiënies met kos gewerk het. Lichtenstein het hoë lof gehad vir die Kaapse huisvroue se netheid, ook wanneer dit by die bereiding van kos gekom het. Die Engelse reisiger Percival wat min positief oor die Hollanders aan die Kaap te sê gehad het, het nietemin so op hulle netheid kommentaar gelewer: "Nothing can exceed the cleanliness of their floors."²⁴

Soet-suur beestong wat deesdae deur Afrikaners as 'n spesialiteitsdis beskou word, is op twee maniere deur *De verstandige kock* gemaak. Gepekelde of vars tong is met suurappels,

²² S. van H. Tulleken, *Die praktiese kookboek vir Suid-Afrika*, p. 157.

²³ Maxime Rodinson *et al*, *Medieval Arab cookery*, pp. 70, 369, 473.

²⁴ Henry Lichtenstein, *Travels in Southern Africa* II, p. 82; Robert Percival, *Account of the Cape of Good Hope*, p. 116.

neut, gemmer, kaneel en bietjie suiker gestowe of dit is in vleisekstrak, rooiwyn, botter, naeltjies, gemmer, kaneel, sout, peper, suiker en asyn gestoof. Aan die Kaap sou skaaptongetjies by gebrek aan beestong op dieselfde manier deur die Hollanders berei gewees het. Skriftelike bewys is nie in die beperkte Kaapse bronne gevind nie, maar tonge is waarskynlik in die tydperk onder bespreking ook met kruie en speserye gaargemaak en dan gekrummel en pangebraai of in 'n beslag gedoop en in diepvet gebak soos sommige Afrikaners dit nog in die twintigste eeu gedoen het. Beestong is vir diJ metodes van bereiding opgesny. Oorskietong is waarskynlik soos oorskietham (kyk hieronder) vir patees gebruik. Gerookte tong is volgens Kolbe (kyk onder hoofstuk 3.2.3) koud bedien.

Harsings was geliefd by sowel die Hollanders as die Franse en die kuns om dit eenvoudig maar smaaklik voor te berei, het saam met Van Riebeeck en sy mense na die Kaap gekom. Die gewildste maniere om harsings wat nie saam met die afval berei is nie voor te sit, was om dit oor stadige hitte in die pan gaar te maak of dit met kruie en eier te meng en lepelsvol in die pan te bak. Sommige Kaapse kokke het die harsings nadat dit skoongemaak is, eers gekook en daarna in skywe gesny. Die skywe is gekrummel en pangebak. In MSB 837 2(2) is harsingkoekies sonder krummels met gesmelte botter, pietersielie of salie gaargemaak en met die tong om die gestoofde kalfskop gerangskik.²⁵ Hewitt het 'n soortgelyke resep in 1890 opgeteken.²⁶ Uit die resepte wat Dine van Zyl in die laat twintigste eeu opgeteken het, blyk dit dat bogenoemde geregte steeds deel van sommige Afrikaners se koskultuur was.²⁷ Harsingkoekies is ook in die twintigste eeu nog in Frankryk berei.²⁸ Derms wat met harsings gestop en dan gerooster is, is reeds deur Apicius voorberei.²⁹ 'n Ou gereg wat moontlik ook aan die Kaap gemaak is, maar nie in reseptemanuskripte opgespoor kon word nie, is die Nedersaksiese gereg bestaande uit koolblare wat met harsingworsies gevul word. Apicius het harsings in sy "pottages" gebruik en 'n mens wonder of Van Riebeeck wanneer die kosnood aan die Kaap hoog was, nie die ou Romein se voorbeeld gevolg het nie.

Gebakte skaap- en bokkoppe wat vandag nog deur sommige liefhebbers van Boerekos as koningskos beskou word, kan teruggevoer word na die Arabiere wat die koppe van diere gebak het en dit as 'n feesdis beskou het. In 'n tiende-eeuse gedig spot die Egiptiese digter

²⁵ NABIK, Leipoldt-resepteversameling.

²⁶ A.G. Hewitt, *Cape cookery*, p. 37.

²⁷ Dine van Zyl, *Afval en afvalligheidjies*, pp. 107-110.

²⁸ Kit van Tulleken (ed.), *Offal*, pp. 104-107.

²⁹ Barbara Flower & Elisabeth Rosenbaum, *The Roman cookery book, Sausages* no. 1, p. 69.

Abā al-Q~sim oor 'n klomp ongenooide gaste en alles wat hulle verorber het, sodat hy armer as 'n hoender en kaler as 'n slang gelaat is. Onder die geregte wat hy noem, is gebakte boklamkoppe.³⁰ Teen 1387 was die resep reeds in Engeland bekend waar nuwe resepte gewoonlik later as in Europa beproef is, want 120 gebakte skaapkoppe was deel van die feesmaal wat die biskop van Durham aan Richard II en die Hertog van Lancaster voorgesit het.³¹ Dit is onseker of skaapkoppe in Van Riebeeck se tyd altyd saam met die pote gekook is of soms ook gebak is. *De verstandige kock* (ongepagineer) toon nie so 'n resep nie. Daar is net 'n resep om kalfsore te berei. Dit kon natuurlik 'n geval gewees het dat die resep nie geplaas is nie omdat dit as so eenvoudig beskou is. Dit is waarskynlik ook die rede waarom dit in die heel vroegste Afrikaanse resepteboeke ontbreek het, hoewel dit gereeld op die eettafels verskyn het.

Daar was by Leipoldt geen twyfel nie dat die Franse gebakte skaap- en beeskoppe van oudsher af geëet het. Hy noem in 'n artikel oor afval in *Polfyntjies vir die proe* (p. 27) dat die Franse in die suide van Frankryk 'n beeskop met vel en horings in die oond (waarskynlik 'n outydse bakoond) gebak het en dat die gereg soortgelyk was aan een wat hy in die vroeëre Transvaal in die geselskap van generaal Louis Botha (die voormalige eerste minister van die Unie van Suid-Afrika) geëet het. Lady Anne Barnard het in 1798 vertel dat hulle na 'n oggend se jagtog, deur hulle gasvrou die oorskiet van die vorige aand se wild en kalfsbraad opgedis is en daarby ook 'n kalfskop "the head of which was served up as it is the Custom here entire with horns and its own set of teeth. All was good however."³² Sy het geskryf dat die kop nie met soveel vet as in baie ander huishoudings voorberei is nie. Die koppe van diere is aanvanklik, soos Leipoldt vertel het, met die hare aan in die oond gebak. Die harige vel is dan met 'n skerp messie afgeslag waarna die kop gereed was om te eet. Die kop kon ook sonder die hare gebak word wat 'n aantreklike bruin en minder vetterige produk sou lewer. Dit is blykbaar wat Barnard geëet het. Toe stowe meer algemeen geword het, en buite oonde skaarser, is die horings van koppe wat heel gebak is, afgekap omdat die oondspasie te klein was. Barnard het vertel dat die gasvrou met hulle vertrek van die Van Reenens se plaas af waar hulle die kalfskop geëet het, die oorskiet van die kop vir hulle as padkos saamgegee het. Haar kommentaar, "We had now eat [*sic*] it up

³⁰ Charles Perry, Elements of Arab feasting, in Maxime Rodinson *et al*, *Medieval Arab cookery*, p. 229.

³¹ Johanna Maria van Winter, *Van soeter cokene*, p. 105.

³² A.M. Lewin Robinson *et al* (eds.), *The Cape journals of Lady Anne Barnard*, p. 349. *Entire* is deur Barnard onderstreep.

from horn to Tail [*sic*]",³³ dui daarop dat beesstert of dan in diJ geval k<lfstert, ook aan hulle voorgesit is. Anita Feyl wys daarop dat die metode om koppe van diere heel gaar te maak, uit 'n Middeleeuse mode van vertoon gespruit het. Sy noem dat die Duitse kok Rumpoldt (1581), hoofkok van die keurvors van Mainz, ook 'n heel oskop gaar gekook het.³⁴

Gestoofde kalfskop wat as 'n besondere lekkerny aan die Kaap beskou is, se resep het moontlik ook met die Hugenate na die Kaap gekom, want in Frankryk is dit steeds 'n fynproewersdis, terwyl 'n resep daarvoor in *De verstandige kock* ontbreek. Resepte vir gestoofde kalfskop verskyn in twee agtiende-eeuse Kaapse reseptemanuskripte in die Leipoldt-resepteversameling in NABIK. In MSB 777 1(1) is die kop in Madeira-wyn gestowe voordat dit gebak is. Hewitt (1890) het ook diJ resep vir gestoofde kalfskop gegee. Dit is voorgesit met skyfies suurlemoen en harsingkoekies³⁵ soos in MSB 837 2(2) (kyk hierbo onder harsings) voorgeskryf is. Dine van Zyl het nog in die twintigste eeu 'n resep vir gestoofde kalfkop met sjerrie as geurmiddel opgeteken.³⁶

In party latere manuskripte verskyn die dis onder die naam *Nagemaakte skilpad*. Ayto gee 'n verduideliking vir die eienaardige naam. Hy wys daarop dat die groen Wes-Indiese waterskilpaaie se vleis en die sop wat daarvan gekook is, in die agtiende en negentiende eeu as luukse geregte beskou is. Aangesien dit so duur was dat slegs die aristokrasie en rykes dit kon bekostig, het die gewone mense kalfskop in plaas van skilpadvleis gebruik. Die gestoofde vleis en sop is dan in groot skilpaddoppe bedien.³⁷

Kalf- en varkore was en is vandag nog gesogte lekkernye in Frankryk. Die ore is sag gestoof en dan gebak. Soms is dit eers met 'n geurige vulsel gestop voordat dit gebak is. Die ore is ook met groente gestowe.³⁸ Dit moes ook in Holland die geval gewees het, anders sou *De verstandige kock* en *De volmaakte Hollandsche keuken-meid* nie resepte daarvoor gegee het nie. Laasgenoemde beveel aan dat die saggekookte ore in 'n beslag gedoop en dan in botter gebak word.³⁹ Ore moes dus vanaf die ontstaan van die verversingspos tot 1806 aan die Kaap berei gewees het. Hoewel die geregte vandag by die

³³ A.M. Lewin Robinson *et al* (eds.), *The Cape journals of Lady Anne Barnard*, p. 360.

³⁴ Anita Feyl, *Das Kochbuch Meister Eberhards*, p. 27.

³⁵ A.G. Hewitt, *Cape cookery*, pp. 36-37.

³⁶ Dine van Zyl, *Afval en afvalligheidjies*, p. 28, *Warm kalfkopvleis*.

³⁷ John Ayto, *The diner's dictionary*, p. 221.

³⁸ Kit van Tulleken (ed.), *Offal*, pp. 92-95.

³⁹ Anoniem, *De verstandige kock* is ongepagineer; Eene voornaame mevroue, *De volmaakte Hollandsche keuken-meid*, Aanhangsel, p. 59 no. 10.

meeste Afrikaners onbekend is, dui resepte vir gebakte, geroosterde, gevulde en gestoofde ore asook ore in bredie wat Van Zyl in die twintigste eeu opgeteken het, dat daar nog mense is wat dit ken.⁴⁰

Met die vleisskaarste gedurende die vestiging van die verversingspos aan die Kaap, sou derms ongetwyfeld 'n deel van die koskultuur gevorm het. Die gebruik van derms is deur Van Zyl in die twintigste eeu onder Afrikaners opgeteken. Vetderm op die kole gebraai of met lewer gestop (pofadder) is vandag nog gewild, maar die gebruik van die dunderm en slukderm as geregte is vir baie mense vreemd. Die geregte sou stellig nie in Van Riebeeck se tyd aan die Kaap versmaai gewees het nie. Van die geregte wat deur Van Zyl opgeteken is, is reeds in die Romeinse tyd berei.⁴¹ Dundermgeregte is vandag, volgens Ayto, nog in dele van Frankryk en die suide van die V.S.A. fynproewersdisse.⁴²

Die dundermgereg waarvan Ayto praat, is die Franse *andouillettes*. Van Zyl het nie die gereg soos dit hier onder bespreek word onder Afrikaners opgeteken nie, maar sy gee 'n beskrywing van mev. K. Julies van Robertson van hoe haar pa vir hulle die dunderm gevlJg het voordat dit op die rooster gebraai is.⁴³ DiJ gevlegte derm het moontlik ontstaan uit die gereg wat die Hugenote na die Kaap gebring het. 'n Resep daarvoor kom nie in die vroeë reseptemanuskripte voor nie. In *Die Boerevrou(w)* waarin wel andoelieresepete verskyn het, kon ook geen resep daarvoor opgespoor word nie. Dis nie verbasend nie, want hoewel die resep baie eenvoudig is, is die metode van bereiding ingewikkeld en moeilik om mondelings oor te dra. Dit is moontlik die groot rede waarom diJ resep uit die Afrikaners se kookkuns verdwyn het.

Volgens *Time-Life* se publikasie *Offal* waarin die voorbereiding van die gereg geïllustreer word, word sowel die vet- as dunderm vir die gereg gebruik. Die derms word skoongemaak, omgedop en apart in asynwater geplaas wat vir 'n uur kort-kort met skoon asynwater vervang word. Daarna word dit gesout. Die dunderm word in die lengte deurgesny en oornag in 'n marinade van groente, kruie en wyn gelaat. Die derms wat in die lengte gehalveer is, word in lang stukke gesny en in los sirkels gerol. 'n Toutjie word op een plek geknoop om elke sirkel aanmekaar te hou. 'n Paar repe varkspek van ongeveer

⁴⁰ Dine van Zyl, *Afval en afvalligheidjies*, pp. 131-134.

⁴¹ Dine van Zyl, *Afval en afvalligheidjies*, pp. 98-106; Barbara Flower & Elisabeth Rosenbaum, *The Roman cookery book*, pp. 63, 67-71.

⁴² John Ayto, *The diner's dictionary*, p. 75.

⁴³ Dine van Zyl, *Afval en afvalligheidjies*, pp. 100-101.

5 mm wyd en 30 cm lank wat in pietersielie en knoffel gerol is, word in so 'n sirkel geplaas en daarna word die sirkelvormige derm in 'n figuur agt daaromheen gedraai voordat die kok met die toutjie se punt in die hand, een van die stukke vetderm (10 cm langer as die spek) daaroor omdop sodat die vetkant van die vetderm buite is. Die toutjie word verwyder voordat die ente van die vetderm netjies na binne gevou word. Die wors word geprik en vir 'n paar uur in die marinade geosjeer totdat dit sag is. Dit word daarna op die rooster gebraai.⁴⁴

Hoewel Van Riebeeck dit nêrens noem nie, moes hy en sy mense die gereg wat vandag nog van die skrotum van lammers berei word en as *peertjies*, *lammerkossies* of *karoo-oesters* bekend staan, reeds van 1652 af aan die Kaapse geëet het. Tydens die vleisskaarste aan die Kaap is dit ondenkbaar dat Jnige vleis weggegooi sou word en geregte wat van skrotum berei is, kom al 'n lang pad met die Westerse beskawing saam. Die Romeine het dit geëet⁴⁵ en die Hollanders het skrotum as voedsel geken soos blyk uit die resep vir die olipodrigo hutspot wat hieronder gegee word. Sowel Mentzel (1733-1741) as die Sweedse botaniste Sparrman en Thunberg wat in die sewentigerjare van die agtiende eeu aan die Kaap was, het na die gebruik van skrotum as voedsel aan die Kaap verwys. Thunberg het vertel hoe die boere kalwers en lammers gekastreer het en dat "The scrota of sheep were sometimes served up at the table and tasted very well, but were apt to rise in the stomach." Sparrman het die gereg by "Agter Bruntjes-hoogte" geëet en dit so beskryf: "Among other delicacies, we were entertained on the 3rd of January [1773] with a dish, as delicious as it was singular, taken from a couple of score of calves which had been castrated that day. The women too ate of this dish without blushing."⁴⁶ *Peertjies* wat met 'n suur sousie berei is, word vandag nog deur sommige mense as 'n delikatesse beskou.

Die gebruik van 'n koei se uier as kos val vandag vreemd op, maar diJ ryk dis wat ook deur Apicius in die tyd van Christus gebruik is,⁴⁷ moes van 1652 tot 1806 aan die Kaap berei gewees het, want aan die begin van die twintigste eeu was dit nog 'n bekende gereg op plase waar beeste geslag is. Dit was kennelik 'n te eenvoudige dis om op te teken en elke kok het sy eie resep gehad wat mondelings van geslag tot geslag oorgedra is. Van Riebeeck

⁴⁴ Kit van Tulleken (ed.), *Offal*, pp. 86-88.

⁴⁵ Barbara Flower & Elisabeth Rosenbaum, *The Roman cookery book, Minutal Apicianicum*, p. 109.

⁴⁶ O.F. Mentzel, *A geographical and topographical description of the Cape...* III, p. 102; Charles Peter Thunberg, *Travels in Europe, Africa and Asia...*I, p. 156; Anders Sparrman, *A voyage to the Cape of Good Hope 1772-1776*, II, p. 134.

⁴⁷ Barbara Flower & Elisabeth Rosenbaum, *The Roman cookery book*, pp. 101 no. 14, 157-159 II nos. 1, 2.

het toe hy op 24 April 1652 berig het oor die seekoei wat hulle geskiet het, genoem dat sy mense so lekker daaraan geëet het, omdat die vleis "van goede smaecke was, lopende de melck uijt de uijren". Die beskrywing van die dier se uier was stellig 'n aanduiding dat dit gaargemaak is. Van Zyl het nog in 1983 resepte vir skywe gesmoorde uier met sampioene, wortels, wyn en kruie, heel gestoofde en skywe pangebakte uier, opgeteken;⁴⁸ 'n bewys dat dit eens deel van Boerekos was. Apicius se metode om 'n uier heel in die oond te bak, is ook onder Van Zyl se resepte, maar Van Zyl se resepte is vir bees- en kalfuiers terwyl Apicius varkuiers gebruik het.

Hanekamme en hoenderpote was deel van die sewentiende-eeuse Hollandse kookkultuur wat deur Van Riebeeck en sy mense na die Kaap gebring is. In *De volmaakte Hollandsche keuken-meid* (1761) verskyn 'n opgesmukte hoenderafvalresep onder die naam *Pastey in een schotel* wat waarskynlik reeds in Van Riebeeck se tyd aan die Kaap gemaak is. Daarin is 'n paar hoenders of duiwe, worsies, frikkadelletjies, sweserike, artisjokke, voëlnessies, sampioene en die pootjies, vlerkies en kamme van pluimvee gebruik. In dieselfde boek verskyn *De verstandig kock* se *Kiecken-pastey* onder die naam *Kieke pastey*. Dit is met hanekamme, sweserike, lampootjies, artisjokke en sampioene berei.⁴⁹ DiJ variasies op die gebruikelike manier om kamme en pote vir alledaagse kos te stowe, is op soortgelyke wyse reeds deur Apicius berei.⁵⁰ Van Zyl se boek toon dat gestoofde kamme en pote van voëls tot in die twintigste eeu nog deel van baie Afrikaners se koskultuur was.⁵¹ Die onbedrewe kok is nie deur die ou resepteboeke ingelig oor hoe die pote in 'n vlam gehou moes word totdat die vel blase vorm en dit verwyder kon word nie. Daar is aanvaar dat kokke bekend was met die wyse waarvolgens dit gedoen moes word.

5.2 Harslag

Harslag dui volgens *HAT* op die ingewande van 'n geslagte dier wat in die borsholte voorkom. Dit sluit in die hart, longe, slukderm en gorrel. Vir hierdie bespreking is die lewer, niere, milt en sweserik ook as harslag gereken.

Gebakte lewer, lewer op die rooster gebraai, lewerkoekies, lewerwors, lewer in netvet, stukkies lewer in spek gerol en lewer in suursous is deel van tradisionele Boerekos wat in

⁴⁸ Dine van Zyl, *Afval en afvalligheidjies*, pp. 134-135.

⁴⁹ Eene voornaame mevroue, *De volmaakte Hollandsche keuken-meid*, pp. 38, 30.

⁵⁰ Barbara Flower & Elisabeth Rosenbaum, *The Roman cookery book*, p. 119.

⁵¹ Vgl. Dine van Zyl, *Afval en afvalligheidjies*, pp. 147-148.

die sewentiende eeu uit Europa gekom het en tot aan die begin van die twintigste eeu deur Afrikaners berei is.

Die enigste lewerkoekieresep in die genoemde Kaapse reseptemanuskripte kom voor in MSB 837 1(1) van 1670 in die Leipoldt-reseptewersameling in NABIK. In diJ resep is gerasperde gaar lewer in plaas van die hedendaagse fyngemaalde rou lewer gebruik. Die gaar lewer is gerasper nadat dit koud was. Daarna is vet, broodkrummels, foelie, neut, naeltjies, suiker, sout, peper en eiers bygevoeg voordat die "lewerpoedings" in die pan gebak is. 'n Soortgelyke resep kom voor in die genoemde sewentiende-eeuse Amerikaanse reseptemanuskrip (kyk onder 4.4), maar diJ lewerpoeding bevat room in plaas van vet en is as een gereg gaargemaak. Die speserye in die twee resepte verskil ook. In die Amerikaanse resep is kaneel, naeltjies, ambergrys en rooswater gebruik.⁵² Anders as in die Kaapse lewerpoedingresep, word in diJ resep 'n aanduiding gegee van die hoeveelhede lewer en suiker. Vir ongeveer vier koppies gerasperde lewer is twee koppies suiker gebruik. Dit moes 'n baie soet gereg gewees het. Die baie suiker en ambergrys toon dat dit 'n Middeleeuse en dus veel ouer resep as diJ van die Kaap is waar suiker gewoonlik saam met die speserye genoem is en die hoeveelhede stellig ooreengestem het. Die gebruik aan die Kaap was waarskynlik reeds in Van Riebeeck se tyd soos in die twintigste eeu, om suiker soos speserye in klein hoeveelhede in vleisresepte te gebruik, want in *De verstandige kock* is genoem dat dit opsioneel was. Die uitsondering waar meer suiker gebruik is, was vir soet-suur vleis- of visresepte. Die Kaapse lewerpoedingresep is moontlik 'n aanpassing van 'n soortgelyke Middeleeuse resep. Ambergrys wat in bogenoemde Amerikaanse resep voorkom, kom ook in die sewentiende-eeuse Kaapse reseptemanuskripte voor. Dit was tydens die Middeleeue gewild as geurmiddel in kos en is nog in die sewentiende eeu deur kokke soos La Varenne gebruik. Volgens WAT is ambergrys die afskeiding van die ingewande van die potvis ('n walvis), wat in die see of op die strand gevind word en vroeër in die reukstofnywerheid en kos gebruik is.

Lewerpoeding het uit Boerekos verdwyn, maar dit lyk of dit die oorsprong van die hedendaagse *balkenbrij* van Nederland is. Volgens die resep vir *balkenbrij* wat me Riet Kooiker van 'n slagter uit Nederland verkry het, word dit deesdae met lewer, vars spek, varkvet, sout, peper, neut, naeltjies en broodmeel berei. Die spek word in dobbelsteentjies gesny en saam met die lewer vir 'n uur gekook waarna die lewer gemaal word. Die varkvet

⁵² Karen Hess, *Martha Washington's booke of cookery*, pp. 105-106.

word uitgebraai en sowel die vet as die kaining word by die gaar lewer in die pot met die spek gevoeg. Die broodmeel word bygeroer totdat "de lepel regtop in de brij kunnen blijven staan". Die mengsel word op die vuur geprut tot dit gaar is en daarna in houers geskep en vir vier en twintig uur op 'n koel plek gelaat. Dit word in plakkies gesny en in vet gebak voordat dit op 'n sny brood voorgesit word.⁵³ 'n Soortgelyke resep wat nie in die eerste uitgawe van 1906 verskyn het nie, kom in die derde uitgawe van die *Oranje kook-, koek- en recepten-boek* (1913) onder die naam "Lever in Oatmeal" voor, maar die speserye het verskraal tot slegs sout en peper en die mengsel is in 'n doek (soos poeding) gekook. Dit is koud voorgesit en die oorskiet is soos *balkenbrij* in skyfies gesny en in vet gebak. Resepte vir lewerwors kom in al drie uitgawes van diJ boek voor.⁵⁴ Die verlies van speserye in diJ boek se lewerworsresep teenoor die ou Hollandse resep van 1668 wat hieronder bespreek word, val soos in die *balkenbrij* op, want slegs sout en peper is gebruik. Engelse invloed op die Kaapse kookkultuur is in diJ resepte nie beperk tot speseryeverlies nie. D.J.H gebruik, soos Tulleken na haar, die Engelse woord *oats* vir hawermeel. Dit skep die indruk dat die Britte hawer na die Kaap gebring het, maar hawer is reeds in Van Riebeeck se tyd aan die Kaap gesaai en Mentzel het teen die middel van die agtiende eeu genoem dat die hawer net voor Kersfees aan die Kaap geoes is.⁵⁵

Die resepte vir lewerwors van *De verstandige kock* van 1668 (ongepagineer) en *De volmaakte Hollandsche keuken-meid* (1671) bevat nie suiker soos die sewentiende-eeuse lewerpoeding wat hierbo bespreek is nie.⁵⁶ *De verstandige kock* se resep het uit varklewer, varkreusel, korslose witbrood, eiers, sout, peper, foelie, neut en naeltjies bestaan. Die lewer is gekook en gerasper wanneer dit koud was. Behalwe vir suiker wat ook daarin voorkom, is dit dieselfde bestanddele en metode wat voorgeskryf is in die Kaapse manuskrip wat hierbo genoem is, maar in die manuskrip is toe 'n kortpad gevolg en pangebakte koekies is berei, terwyl *De verstandige kock* se brood tot 'n pap gekook is voordat die lewermengsel bygevoeg, in derms gestop en vir 'n uur geprut is. Vir 'n kok wat slegs 'n bietjie lewer gehad het, was dit baie makliker om koekies daarvan te maak.

In *De verstandige kock* is ook 'n resep vir gortwors waarin genoem word dat beeslewer in plaas van varklewer gebruik kan word. 'n Groot hoeveelheid lewer is waarskynlik sedert

⁵³ Persoonlike inligting: me Riet Kooiker, Summerville-laan, Port Elizabeth, 5 Julie 2003.

⁵⁴ D.J.H., *Oranje kook-, koek- en recepten boek* (1913), p. 12 no. 73, 15 no. 89; Eerste uitgawe (1906), p. 11 no. 64 (*Leverworst*). Die eerste uitgawe van hierdie boek is as verwysing gebruik, tensy dit soos hier anders aangedui is.

⁵⁵ O.F. Mentzel, *A geographical and topographical description of the Cape of Good Hope* III, p. 165.

⁵⁶ Eene voornaame mevrouwe, *De volmaakte Hollandsche keuken-meid*, pp. 6-7.

Van Riebeeck se tyd aan die Kaap as lewerwors verwerk, want dit was makliker om die wors vir 'n paar dae op te hang as om dit as lewerpoeding (*balkenbrij*) in 'n houer te bêre. Met die groot aanvraag na eiers deur die skepe, is *De verstandige kock* se resep moontlik reeds vroeg aan die Kaap sonder eiers gemaak in navolging van *balkenbrij* wat volgens Van Dale 'n Gelderse dis was wat bestaan het uit die vleis van 'n varkkop en ander vleisafval, vet, bloed, kruie, korente, rosyne en bokwiet.⁵⁷ Laasgenoemde resep wat deur Leipoldt *pannas* genoem is, kom in sy *Polfyntjies vir die proe* voor en is in Alberts se *Die Noordweste se beste* herhaal.⁵⁸

Lewerwors wat op diJ manier, maar soms met ander speserye berei is, was waarskynlik tot 1806 deel van die Afrikaners se koskultuur. Dit is tot in die eerste kwart van die twintigste eeu gedurende die winter gemaak wanneer dit varkslagtyd op plase was. 'n Resep verskyn selfs nog in die 1937-uitgawe van S. van H. Tulleken se resepteboek, maar die tradisionele varklewer is in diJ resep deur beeslewer vervang.⁵⁹ Die min resepte daarvoor wat in Van Zyl se boek verskyn, dui daarop dat lewerwors vir baie Afrikaners 'n vreemde dis geword het.

Die Afrikaners se soet-suur lewer is soos die meeste ander tradisionele lewergeregte reeds deur die Romeine berei.⁶⁰ 'n Variasie op diJ resep is *Arm man se lewer* wat vandag nog in Suid-Italië gemaak word. In diJ resep word lewer deur ryp pampoen vervang. 'n Variasie van hierdie pangebreaide pampoen is ook aan die Kaap berei. Dit word in hoofstuk 6 bespreek. Johanna van Winter wys op die resep vir soet-suur lewer (*Leverpeper*) in die veertiende-eeuse Suidduitse boek *Das Buoch von guoter Spise*.⁶¹ Daar is twee resepte, maar dit was die resep met die soet-suur sous van brood, heuning en asyn wat aan die Kaap gevolg is en nie die ander resep wat geen asyn bevat het nie. Die gereg het tot diep in die twintigste eeu deel van die Afrikaners se kookkultuur gebly. Hoewel die gereg as *Lewer in suursous* bekend staan, het dit 'n soet-suur smaak.⁶² Henriette Davidis se resep wat ook in *Offal* aangehaal word, het in plaas van heuning - wat gebruik is toe suiker baie skaars en duur was - 'n eetlepel stroop of suiker op twee eetlepels asyn gebruik.⁶³ Die meeste Afrikanerkokke het teen die twintigste eeu suiker gebruik, maar in die tydperk onder

⁵⁷ Van Dale, *Nieuw handwoordenboek der Nederlandse taal*.

⁵⁸ C. Louis Leipoldt, *Polfyntjies vir die proe*, p. 51; Nellie Alberts, *Die Noordweste se beste*, p. 15.

⁵⁹ S. van H. Tulleken, *Die praktiese kookboek vir Suid-Afrika*, p. 115.

⁶⁰ Barbara Flower & Elisabeth Rosenbaum, *The Roman cookery book*, p. 169, 171 (XII, *Liver and lights*).

⁶¹ Johanna Maria van Winter, *Van soeter cokene*, p. 112.

⁶² Vgl. Dine van Zyl, *Afval en afvalligheidjies*, p. 62.

⁶³ Kit van Tulleken, *Offal*, p. 121, *Gedämpfte Leber*.

bespreking het suikerbosstroop waarskynlik soms as plaasvervanger vir die heuning in die ou resep gedien.

Die Afrikaners se benaminge vir lewer in netvet en lewer in vetderm verskil van streek tot streek. Die bekendste name is onderskeidelik *skilpadjies* en *pofadder*. Die Romeine het reeds diJ geregte berei.⁶⁴ 'n Vyftiende-eeuse Duitse resep vir *Kalfslewer in netvet* verskyn in *Das Buoch von guoter Spise*.⁶⁵ Henriëtte Davidis het nog in die negentiende eeu kalfslewer fyngemaak, dit met spek, korente, eiers en beskuitkrummels gemeng en in netvet toegevoeg in die pan gebak.⁶⁶ Daar was waarskynlik in daardie stadium nog Afrikaners wat 'n soortgelyke resep gebruik het, maar die resep sonder korente en eiers moes die bekendste gewees het om tot in die twintigste eeu te oorleef. Vir die hedendaagse Nederlander is bogenoemde resepte van Romeinse oorsprong onbekend, maar dit is nog deel van Boerekos.

In Hewitt se boek (1890) is twee resepte vir nagmaakte ganslewerpatee opgeteken. Beide resepte is van kalfslewer, baie uitgebraaide skaapvet, botter, neut, foelie, naeltjies, wonderpeper, cayennepeper, sout en ansjovis berei. Resep nommer twee bevat ook truffels en kalfstong. DiJ resepte is moontlik 'n aanduiding dat die Hugenate die beroemde dis aan die Kaap berei of nageboots het.⁶⁷

Die meeste niertjieresepte van die Afrikaners soos geroosterde en pangebakte niertjies, niertjies in netvet, soet-suur niertjies, vleis-en-niertjiepastei, vleis-en-niertjies met kluitjies waarin van die niere se vet gebruik is, moes reeds in Van Riebeeck se tyd aan die Kaap berei gewees het. Die resepte is so eenvoudig dat dit soos ander alledaagse resepte kennelik nie neergeskryf is nie in 'n tyd toe die opteken van resepte 'n rare verskynsel was. Die resepte in Van Zyl se boek⁶⁸ is waarskynlik sedert 1652 tot in die twintigste eeu mondeling aan die Kaap oorgedra.

Die vroegste resep vir soet-suur niertjies wat gevind kon word, is diJ van Bartolomeo Scappi wat in 1570 in sy *Opera* verskyn het. Die niertjies is met die niervet gespitsbraai en daarna fyngekap met kruisement, pimperl ('n effe bitter kruid) en vinkel. Daarna is peper, naeltjies, kaneel, neut, suiker, eierdooiers, groengranaatsap of asyn en baie sout bygevoeg.

⁶⁴ Barbara Flower & Elisabeth Rosenbaum, *The Roman cookery book*, *Pigs liver* no. 2, p. 159, *Sausages*, p. 63.

⁶⁵ Johanna Maria van Winter, *Van soeter cokene*, p. 123.

⁶⁶ Henriëtte Davidis, *Keukenboek*, p. 75.

⁶⁷ A.G. Hewitt, *Cape cookery*, p. 49.

⁶⁸ Dine van Zyl, *Afval en afvalligheidjies*, pp. 74-83.

Die mengsel is op geroosterde brood geplaas wat in 'n pan toegemaak is voordat dit verhit is met kole bo-op en onder die pan totdat die sous in die brood getrek en die mengsel geset het. Suiker, kaneel en granaatsap is voor bediening oorgesprinkel.⁶⁹ Hierdie is een van die resepte wat Anne Willan met presiese mate aangepas het. Moontlik is 'n soortgelyke spesiale dis in Van Riebeeck se tyd toe asyn nog skaars was, met granaatsap aan die Kaap berei. Vir die aldagse resep is waarskynlik 'n goedkoper resep met meel en nie eierdooiers nie as verdikker gebruik. Dit is ook die resep wat tot in die twintigste eeu in Boerekos oorleef het, maar teen daardie tyd het meer as die eiers en granaatsap in diJ resep verlore gegaan. Scappi se kruie en speserye het naamlik tot neut en pietersielie verskraal.

Van die min resepte wat in die vroeë tyd opgeteken is, is die Romein Apicius se resep vir niertjies wat soos lewer in netvet gebak is.⁷⁰ Die Franse resep om die niervet af te skil sodat 'n dun lagie op die nier agterbly waarna dit stadig in 'n toe pan gestowe is of deurgesny en op die kole gerooster is, is vandag haas onbekend by Afrikaners. Tog is 'n soortgelyke resep in die twintigste eeu nog deur Van Zyl by oom Piet Kriel van Woodstock opgeteken⁷¹ - 'n bewys dat dit eens deel van die koskultuur was.

Duckitt se resep vir niertjiepastei is waarskynlik die resep wat van 1652 tot 1806 aan die Kaap gebruik is. Wanneer die gesin groot was, is die niere aangevul met vleis. Die gesinne in die agtiende eeu was gewoonlik groot en die slawe het ook soms van die tafel af kos gekry. Die bekendste resep in baie huise was dus diJ waar die niere saam met vleis gestowe is. In Duckitt se resep is die niertjies met hulle vet gemaal, maar voor die koms van vleismeule sou dit soos in Tulleken se resep in stukkies opgesny gewees het.⁷² Duckitt het die niere met sout, peper, gekapte kruie, naeltjies, neut, hardgekookte eiers, wyn en 'n bietjie vleisekstrak in 'n tertkors gebak. Sy gee ook resepte vir gesmoorde en geroosterde niertjies. Vir laasgenoemde verduidelik sy dat 'n pen deur die niertjies gestee moet word sodat dit nie opkrul in die braaiproses nie.⁷³

Haksel (ook genoem suurkos of harslagkos) was sedert Van Riebeeck se tyd tot in die twintigste eeu bekende slagdagkos vir Afrikaners. Haksel is die harslag van 'n dier wat met speserye en asyn gekook is en daarna in stukkies gesny is. Dit is teruggeplaas in die sous

⁶⁹ Anne Willan, *Great cooks and their recipes*, p. 47.

⁷⁰ Barbara Flower & Elisabeth Rosenbaum, *The Roman cookery book*, p. 167.

⁷¹ Dine van Zyl, *Afval en afvalligheidjies*, p. 80.

⁷² S. van H. Tulleken, *Die praktiese kookboek vir Suid-Afrika*, p. 119.

⁷³ Hildagonda Duckitt, *Hilda's where is it of recipes*, pp. 169, 128.

wat dan verdik is. Die hele harslag - die lewer, niere, milt, soetvleis, hart, slukderm en longe - of slegs 'n gedeelte van die harslag kon gebruik word. Die gereg met sy verskillende soorte vleis wat saam gebruik word, is waarskynlik van die Arabiere afkomstig en is in die sewentiende eeu in sowel Holland as die res van Europa en die Engelse gebiede berei. Haksel is herkenbaar in die veertiende-eeuse *Muossleber* se resep in *Van soeter cokene*. In daardie tyd het dik snye brood nog vir arm mense as borde gedien en die dis is dus baie dik sodat dit nie van die brood afloop nie. In hoofstuk 2 is daarop gewys dat aan die Kaap reeds borde of 'n gemeenskaplike eetskottel (vir die werksmense) gebruik is. Dit was dus nie nodig om die dis so dik te maak nie. Om die dis te rek, is dit moontlik tydens die kosskaarste in Van Riebeeck se tyd doelbewus nie so dik gemaak nie en is die omelet bo-op die veertiende-eeuse gereg waarskynlik ook weggelaat, want die gereg wat tot in die twintigste eeu oorleef het, was dunner as die veertiende-eeuse gereg en is sonder eier bedien.

Die vulselresep in *Larousse gastronomique*⁷⁴ vir Skotse *haggis* ('n gereg wat soortgelyk aan rolpens is), is dieselfde as diJ wat vir haksel in baie Afrikanerhuise tot in die twintigste eeu gebruik is. Moontlik is haksel ook in die periode 1652 tot 1806 deur sommige Afrikaners as vulsel vir rolpens aangewend. Die benaminge *haksel* en *haggis* kom waarskynlik uit die Franse *hachis* wat afgelei is van die werkwoord *hacher* wat beteken om op te kap. Die Hollanders het waarskynlik 'n soortgelyke benaming gehad, as 'n mens in ag neem dat hulle praat van "fijngehakt vlees". Haksel wat tot in die helfte van die twintigste eeu nog welbekend was, het in die stede van die spyskaart verdwyn, moontlik omdat soveel soorte vleis nodig is om dit te berei. In Dine van Zyl se *Afval en afvalligheidjies* (p. 93) is 'n resep vir haksel wat in netvet gebak is. DiJ Arabiese resep word ook in die Balkan berei en staan daar as *Maidens breasts* bekend.⁷⁵

Van Riebeeck en sy mense sou sweserik aan die Kaap op dieselfde manier gaargemaak het as wat die gebruik in die sewentiende eeu in Europa was. Dit is as 'n gereg op sy eie bedien, maar is ook vir verskillende disse saam met ander vleis aangewend. Davidis het sweserik saam met tong, beesverhemeltes en sampioene in nagemaaakte skilpadpastei gebruik. Sy het dit ook as vulsel vir klein pasteitjies sowel as in haksel en ander gemengde vleisresepte aanbeveel.⁷⁶

⁷⁴ Prosper MontagnJ, *Larousse gastronomique*, p. 479.

⁷⁵ Maria Kaneva-Johnson, *The melting pot*, p. 198.

⁷⁶ Henriëtte Davidis, *Keukenboek*, p. 99.

Sweserik is die benaming vir die timus- en alvleesklier van diere. Die gewildste is diJ van kalwers. Die langwerpige timusklier in die nek van jong diere word kleiner namate die dier groei. Kokke verkies die ronde sweserik wat ook as die maagsoetvleis of pankreas bekend staan. By die Afrikaners het sweserik tot in die twintigste eeu as die soetbroodjie of soetvleis bekend gestaan.

Sweserik bederf vinnig en moet soos harsings gou benut word nadat die dier geslag is. Omdat die weefsel so sag is, is sweserik ook as geskik vir pasiënte beskou en is dit vir diJ doel soms met of sonder groente gestowe. Dit kom voor of die reseep in die Kaapse manuskrip van 1670 vir pasiënte gebruik is. In diJ reseep word onder andere knoffel, pietersielie, vinkelbolle, anys en ambergrys met sweserik gestoof.⁷⁷

In Frankryk waar sweserik as gereg steeds gewild is, is die klassieke manier van bediening met of sonder krummels in botter gebraai met 'n suringsous. Dit was moontlik ook die manier waarop Van Riebeeck en sy mense meestal diJ vleis as 'n gereg op sy eie berei het en wat tot in 1806 aan die Kaap gebruik is. Sweserik was aan die begin van die twintigste eeu nog 'n bekende dis onder Afrikaners, maar word vandag slegs in enkele restaurante as 'n delikatesse aangebied en baie Afrikaners ken nie meer die gereg nie.

Disse van die harte van diere is nie deur die sewentiende-eeuse kokke van Europa versmaai nie. Davidis het ook soos *De verstandige kock* die hart van die slagding saam met die kop vir hoofkaas gebruik.⁷⁸ Afgesien van diJ gebruik is die harte van jong diere waarskynlik ook sedert Van Riebeeck se tyd aan die Kaap - soos in Europa - pangebak, oor die kole gerooster, gevul en gepotbraai en as deel van die haksel aangewend terwyl die harte van ou diere gestowe is soos dit tot aan die begin van die twintigste eeu nog gedoen is. Die verskeidenheid resepte vir die bereiding van harte wat Van Zyl nog in die twintigste eeu opgeteken het,⁷⁹ getuig daarvan dat dit deel van die Afrikaner se koskultuur was. Hewitt wat die eerste boek met Boerekosresepte uitgegee het, het 'n reseep vir kalfslewer met 'n vulsel van broodkrummels, gekapte niervet, marjoram, sout en peper gegee. Die hart is in 'n pot geplaas met afwisselende lae spekskyfies en skywe kalfslewer daaromheen geplaas. Gekapte uie, marjoram, sout, peper en bietjie meel is oor elke laag gesprinkel. 'n Halwe koppie water is bygevoeg voordat die pot in die oond geplaas is.⁸⁰ Duckitt se reseep vir

⁷⁷ NABIK, Leipoldt-resepteversameling, MSB 837 I (I).

⁷⁸ Henriëtte Davidis, *Keukenboek*, p. 75.

⁷⁹ Dine van Zyl, *Afval en afvalligheidjies*, pp. 84-88.

⁸⁰ A.G. Hewitt, *Cape cookery*, p. 28.

skaapharte het 'n soortgelyke vulsel gehad, maar tiemie en salie is as geurmiddels gebruik. DiJ harte is gepotbraai.⁸¹

In die agtiende-eeuse Sanderson-manuskrip is 'n resep vir kalfhartpatee waarvoor die opgesnyde hart in botter gebraai en in soetwyn met naeltjies, foelie, peper en sout sag gestowe is. Die harde dele is verwyder voordat die vleis in 'n marmervysel fyngestamp is met ekstra botter en van die sous waarin dit gestowe het. Dit is daarna in 'n houër met die gebruikelike uitgebraaide botter daarvoor bewaar.⁸² Harte was nog tot in die eerste kwart van die twintigste eeu 'n welbekende dis op Afrikaners se tafels, maar soos ander afval- en harslagresepte wat vroeër meestal goedkoop was, het dit in Suid-Afrika met sy volop vleis, as gevolg van snobisme gouer uitgesterf as in Europa waar elke stukkie vleis vandag nog benut word.

5.3 Kerrievleis

Daar is vir meer as 'n eeu verkeerdelik aanvaar dat die kuns om kerrievleis te berei deur Oosterse slawe na die Kaap gebring is. Die bereiding van kerrievleis was soos kerrievis (kyk onder hoofstuk 4.4) reeds bekend in Holland toe Van Riebeeck en sy mense na die Kaap gekom het.

De verstandige kock (ongepagineer) se resep getiteld "Om leckere pot-pastey te maken" toon dat die Hollanders toe Van Riebeeck en sy mense in 1652 na die Kaap gekom het, gewet het hoe om kerrievleis te berei. Die Italianers was waarskynlik die eerste Europeërs wat diJ kuns by die Arabiere geleer het. *De verstandige kock* se potpastei is geen pastei nie, maar gewone soet-suur kerrievleis (pienangkerrye) met naeltjies, neut, gemmer, kaneel, gedroogde lemoenskil en saffraan wat sonder 'n kors berei is. Die surigheid is van Rynse wyn en die soetigheid van suiker, korente en pruime verkry. Volgens die resep moes die pruime nie bygevoeg word indien die gereg bewaar moes word nie.⁸³ Voordat die Kaapse vrugtebome genoeg vrugte gelewer het, is die vrugte moontlik deur stroop of suiker en die wyn deur tamaryn vervang.

As 'n mens tussen die reëls lees, lyk dit of goeie kokke tog nog na die Tweede Britse Besetting hulle eie kerriepoeier gemeng het, maar dat hulle die geheim aan niemand buite

⁸¹ Hildagonda Duckitt, *Hilda's diary of a Cape housekeeper*, pp. 48-49.

⁸² NABIK, Leipoldt-resepteversameling, MSB 777 1(1).

⁸³ Verdere kommentaar op diJ resep word in hoofstuk 9 gelewer.

die gesin verklap het nie. Hewitt was blykbaar nie daarvan bewus nie en het Cartwright se kerriepoeier wat vandag nog hier te lande op die winkelrakke verskyn, vir verskeie Kaapse geregte voorgeskryf. Die resepte wat sy van Afrikaners gekry het, se eindresultaat het klaarblyklik verskil van die kerriegeregte wat sy by die skenkers van die resepte geëet het, want die resep getiteld "A real Cape curry" wat met kaptein White se kerriepasta in plaas van Cartwright se poeier berei is, toon dat sy nog na die rJgte Kaapse kerrieresep gesoek het.⁸⁴

Bobotie het reeds met die Hollanders na die Kaap gekom, maar die oorspronklike Kaapse naam vir bobotie het in die vergetelheid versink. Skriftelike bewyse dat dit sedert Van Riebeeck se koms aan die Kaap berei is, ontbreek weens beperkte Kaapse bronne en die eenvoud van die resep wat soos ander eenvoudige resepte nie opgeteken is nie. Toegang tot ou Europese bronne wat miskien bewyse kon lewer, kon nie deur interlenings bekom word nie. Dat die gereg wel berei is en die naam bobotie vroeg reeds aan die Kaap gebruik is, blyk uit inventarisse soos MOOC 8/8, inventaris I (1752) wat 1 *bobotijkeetel* (bobotiepot) bevat.

In die Inleiding is gewys op bobotie wat as Suid-Afrika se nasionale dis in die Verenigde Volke-Organisasie se internasionale resepteboek opgeneem is. Die slawe is daar - volgens die persepsie wat hier bestaan het - as oorsprong van diJ dis genoem. Leipoldt wat dikwels na die slawe as oorsprong van geregte verwys het, was bewus van die Europese oorsprong van bobotie. Volgens hom is hierdie welbekende nasionale gereg reeds in die Middeleeue deur Italiaanse kokke berei.⁸⁵ Leipoldt was korrek in sy aanname dat bobotie in daardie tyd in Europa berei is, maar ongelukkig laat hy - soos meestal die geval is - na om enige bewysplase vir sy stellings te gee. Hy gee die datum van sy bron aan as 1609. Moontlik verwys hy na Scappi se *Opera* waarvan die eerste uitgawe in 1570 verskyn het. Slegs 'n klein deel van diJ boek was deur Willan se werk vir hierdie studie toeganklik en daarin kom die resep nie voor nie. Die oorsprong van die resep waarna Leipoldt verwys het, lê waarskynlik ook by Apicius wie se resep hieronder bespreek word.

Dit wil voorkom of bobotie se oorsprong teruggevoer kan word na die resep vir *Patinam ex lacte* van Apicius wat in die tyd van Christus geleef het. Na 2000 jaar lyk diJ resep natuurlik nie presies soos die hedendaagse Boerekosresep vir bobotie nie, maar die

⁸⁴ A.G. Hewitt, *Cape cookery*, p. 53.

⁸⁵ C. Louis Leipoldt, *Leipoldt's Cape Cookery*, p. 16; *Polfyntjies vir die proe*, p. 26.

ooreenkoms is onmiskenbaar. Apicius wat vir die rykes van Rome resepte saamgestel het, se resep met verskeie soorte vleis, vis en groente, was waarskynlik 'n aanpassing van 'n eenvoudige ouer resep met net vis of vleis en groente. Van die groente en die meeste van die vleis asook van die vis wat in lae in 'n vlak skottel gepak is, was gaar. Die dis was sonder die hedendaagse bobotie se borrie of saffraan en Apicius het dennepitte in plaas van amandels gebruik. Die gereg is eers in 'n sous gekook om die geure te laat meng voordat 'n bolaag van melk-en-eier wat moes set, oorgegiet is. Dit lyk asof 'n gedeelte van die resep weggelaat is, want die vloeibare bestanddele van die s\ds is weggelaat en slegs die geurmiddels peper, lavas, selderysaad en asafoetida is gemeld. Vermoedelik was die weggelate bestanddele *liquamen*, wyn en moskonfynt wat in die volgende resep *Patinam Apicianam* (Apicius se variasie) met dieselfde speserye gebruik is. Dit sou die dis soet-suur soos Boerekos se bobotie gemaak het. Dat die afleiding moontlik korrek is, blyk uit die gebrek aan sout in die gereg. *Liquamen* is gewoonlik in plaas van sout gebruik. *Patinam Apicianam* is 'n eenvoudiger resep. Dit bevat geen groente nie en bestaan uit verskillende soorte gaar vleis en een soort vis wat in bogenoemde soet-suur sous gekook is. Daar is ook dennepitte in diJ resep. Die bolaag van eiers en melk ontbreek egter in hierdie gereg. In plaas daarvan is eiers en meel gebruik om die sous te bind waarin die vleis gekook het en diJ sous is oor die fyngekapte vleis gegiet voordat dit gebak is. Die resep wat daarop volg, is genoem *Patina cotidiana* (elke dag se dis) en bestaan uit die gaar uier van 'n koei, gaar hoender en gaar vis. DiJ gereg bevat dieselfde speserye en ook die sous van *liquamen*, wyn en moskonfynt om die gaar vleis in te kook.⁸⁶

Bobotie is aan die Kaap soos Apicius se gereg op 'n oop vuur en van oorwegend gaar voedsel - waarskynlik oorskietkos - gemaak. Die resep moes in 1652 saam met die Hollanders na die Kaap gekom het om van bobotie teen die agtiende eeu so 'n belangrike dis te maak dat mense spesiale potte gehad het om dit in te berei. Dit was nie 'n gereg wat uitgeskep kon word om tafel toe te dra nie, want dit sou die voorkoms daarvan bederf. Die gereg is waarskynlik in die pot waarin dit berei is, na die tafel geneem en daarom moes dit 'n mooi pot wees wat nie deur aldagse gebruik verrinneweer was nie. DiJ bobotiepotte wat in die boedelinventaris voorkom, was waarskynlik vlak koperpotte. Kerriespeserye soortgelyk aan diJ van *De verstandige kock* se "lekkere pot-pastey" wat hierbo bespreek is, is waarskynlik al voor Van Riebeeck se koms na die Kaap vir afwisseling in Europa gebruik. In tye van 'n vleisskaarste aan die Kaap is die vleis moontlik soos in Apicius se

⁸⁶ Barbara Flower & Elisabeth Rosenbaum, *The Roman cookery book*, pp. 98-101.

eerste reseep met vis en groente aangevul. In plaas van sy dennepitte is amandels gebruik wat reeds aan die einde van die sewentiende eeu volop aan die Kaap was.

Tulleken se reseep vir "Arm Mans pasty" is moontlik 'n oorblyfsel van die swaar tyd toe Van Riebeeck en sy mense afgesny was van die buitewêreld deurdat Hollandse skepe uit vrees vir die Engelse die Kaap vermy het en hulle weens weerstoestande nie vis kon trek nie en daar 'n gebrek aan eiers, speserye en bekwame groente was. Vir diJ reseep wat aan bobotie herinner, is gaar vleis in klein stukkies gesny en twee geklitste eiers, ses eetlepels meel met twee koppies melk gemeng en bo-oor gegiet voordat die dis gebak is.⁸⁷ Die byvoeging van meel was om te kompenseer vir die eiers wat te min was om die vla-bolaag te laat set.

Teen die begin van die twintigste eeu is visbobotie deur min kokke gemaak - waarskynlik omdat die meeste kookboeke net resepte vir vleisbobotie verskaf het. Soos Apicius het die eerste gedrukte boeke oor Boerekos ook gaar vleis vir die bereiding van die dis voorgeskryf. Hoewel diJ gaar vleis dikwels oorskietvleis was wat moeilik sonder yskaste bewaar kon word, het dit 'n kok nie verhoed om spesiale vleis vir die gereg gaar te maak nie. Volgens Kaneva-Johnson se beskrywing van 'n tradisionele dis met groente en vleis en 'n bolaag van eiers en melk of jogurt wat in die Balkan berei word,⁸⁸ wil dit voorkom asof Apicius se reseep ook daar aangepas is en oorleef het.

Die gebruik van vleis en vis in dieselfde gereg soos in Apicius se bobotie, klink vreemd, maar het ook met die Hollanders na die Kaap gekom. In die vorige hoofstuk is gewys op die ou reseep vir viskoekies wat kaiings bevat het. Een van die resepte in *De verstandige kock* is: "Om een capoen of hoen met oesters te vullen en te braden". Die Sanderson-manuskrip se reseep vir blindevinke wat later in hierdie hoofstuk bespreek word, het ansjovis en oesters bevat. Vleissous kom in al Dijkman se kreefresepte voor. Hewitt gee ook resepte vir kreef en vis waarin vleissous gebruik is. In haar boek is ook 'n reseep waarin twee skaapskenkels saam met klipkous (perlemoen) gestowe is. Sy noem dat die skenkels nie as deel van die gereg geëet is nie, maar "only to enrich the gravy."⁸⁹

Sosaties wat soos bogenoemde twee kerrieresepte as 'n nalatenskap van die slawe beskou is, word in hoofstuk 9 bespreek omdat dit makliker is om die probleem met die foutiewe beskouing oor die herkoms daarvan, daar te belig.

⁸⁷ S. van H. Tulleken, *Die praktiese kookboek vir Suid-Afrika*, p. 185.

⁸⁸ Maria Kaneva-Johnson, *The melting pot*, p. 181.

⁸⁹ E.J. Dijkman, *Die Suid-Afrikaanse kook-, koek- en resepte boek*, pp. 23-24; A.G. Hewitt, *Cape cookery*, pp. 14, 15-16.

5.4 Frikkadelle

Frikkadelle was so deel van die Westerse kookkultuur dat resepte daarvoor nie nodig was nie en dus nie in vroeë Kaapse reseptemanuskripte voorkom nie. Dat die gereg sedert Van Riebeeck se tyd deel van die Kaapse koskultuur was, blyk uit die rymptie wat fiskaal Pieter de Neyn vir die dertiende verjaardag van Grisella, dogter van Wouter Mostert (die meulenaar in Van Riebeeck se tyd), gemaak het. Dit handel oor wat sy binnekort alles sou moes leer kook. Van die geregte was "vrikkedillen".⁹⁰ De Neyn was van 1672 tot 1674 fiskaal aan die Kaap.⁹¹

Frikkadelle het 'n baie lang geskiedenis in die Westerse kookkuns. Die Romeine het van enige soort vleis of seekos, ook diJ van dolfyn en seekat, frikkadelle gemaak. Omdat vleis aanvanklik aan die Kaap so skaars was en robvleis dikwels op die eettafel was, is frikkadelle heel waarskynlik soms ook van robvleis berei. Poufrikkadelle was vir die Romeine die gesogste frikkadel en anders as die ander frikkadelle wat gekook is, het hulle poufrikkadelle gebak. Van Riebeeck het geen melding van poue aan die Kaap gemaak nie, maar volgens Kolbe (1705) en Van Riebeeck se kleindogter se briewe van 1710, is mak poue se vleis vroeg in die agtiende eeu aan die Kaap geëet.⁹² Johanna het in 1710 vyf lewendige poue as skeepsproviand vir die reis na Holland aan die Kaap bekom omdat dit volgens haar so lekker is as dit gebraai is en ook lekker "frickedille" gemaak het.⁹³

Waarom pouvleis in Europa en die Kaap so gewild was, is 'n raaisel. Kolbe het vertel dat diJ voël se vleis taaier as enige ander vleis is. Omdat die vleis so taai is, is die voël vir drie dae laat hang voordat dit gaargemaak is. Daar sou geredeneer kon word dat dit moontlik te doene gehad het met die aanbieding van die heel gebraaide pou wat met sy mooi stertvere versier is. 'n Mens kan jou egter kwalik indink dat die kok aan boord van 'n outydse skip 'n gebraaide pou sou voorberei en met sy vere as versiering tafel toe gedra het. In *A taste of history* waarin 'n Middeleeuse resep vir "Pecok dight" [*sic*] verskyn, is 'n beskrywing oor hoe die pou se vel met die vere verwyder moes word voordat die voël gaargemaak is. Die kok skryf dat die vleis toegelaat moes word om af te koel en "then wynde the skyn (skin) with the fethurs and the taile abought the body, And serue (serve) him forth as he were

⁹⁰ E. Conradie, *Hollandse skrywers uit Suid-Afrika* 1, p. 27.

⁹¹ François Valentyn, *Beschryvinge van de Kaap der Goede Hoope met de zaaken daar toe behoorende* 1, p. 179.

⁹² Peter Kolbe, *Naauwkeurige beschryving van de Kaap de Goede Hoop* 1, p. 218.

⁹³ D.B. Bosman, *Briewe van Johanna Maria van Riebeeck en ander Riebeeckiana*, p. 137.

alive; or elles pull him dry, And roste him, and serue him as thou doest a henne."⁹⁴ Die pou is dus nie altyd met die vel en vere opgedis nie en die mense van daardie tyd moes dus werklik van die smaak van pouvleis gehou het. Poufrikkadelle was nie meer deel van die koskultuur aan die begin van die twintigste eeu nie, maar frikkadelle van bees-, bok- en skaapvleis wás en dit is toe soos die poufrikkadelle van ouds deur sommige kokke gebak en nie op die outydse manier gekook of gestowe nie.

"Frikedillen" is in *De verstandige kock* (1668) met foelie en neut gegeur soos baie kokke dit vandag nog doen. Die skryfster het die geheim geken om frikkadelle met 'n los tekstuur te maak, want die resepte bevat nie eiers soos baie moderne resepte nie. Die boekie gee ook variasies op die frikkadelle resepte. Vir afwisseling kon 'n reep spek, kruie en lemoenskil in die frikkadelle toegevoeg word. 'n Tweede variasie wat sy gee, is 'n resepte wat in die dertiende-eeuse Arabiese manuskrip *A Bagdad cookery book* verskyn het, en wat vandag hier bekend staan as *Skotse eiers*, maar in Van Riebeeck se tyd sekerlik berei en onder 'n ander naam bekend was. Dit is hardgekookte eiers toegevoeg in frikkadellvleis. Die moderne resepte skryf voor dat die frikkadelle in diepvat gebak moet word, maar volgens die outydse resepte, moes dit gekook word. Die resepte verskyn ook onder die titel *kabobs* in Gerber se boek oor die Maleierkookkuns. Die frikkadelle is in vlak vet gebraai en met soet-suur uie bedien.⁹⁵ Hierdie Persiese gereg is volgens Alan Davidson deur die Mongole na Indië geneem. Dit word daar na bereiding gehalveer sodat die eiervulsel wys en word *nargisi kofta* (narsingfrikkadelle) genoem.⁹⁶

Die derde frikkadellvariasie in *De verstandige kock* is vir frikkadelle in kropslaai. Die resepte met slaai- of wingerdblare was waarskynlik 'n nuwigheid, want dit is 'n antieke Griekse resepte waarin kool of wingerdblare gebruik is om frikkadelle in toe te vou. Shaida wys daarop dat die Arabiere die resepte van die Grieke gekry het. Die Perse se nasate, die Iraniërs - wat die resepte laat verlore gaan het - het dit van die Arabiere teruggekry, maar onder 'n Turkse naam. Koolfrikkadelle of die variasies met slaai- of wingerdblare wat blykbaar sedert Van Riebeeck se tyd aan die Kaap berei is, het aan die begin van die twintigste eeu by die meeste Afrikaners verskraal tot die gebruik van koolblare vir die gereg. Dijkman gee 'n resepte vir frikkadelle in wingerdblare, maar dis duidelik dat sy nie die gereg geken het nie, want sy verduidelik aan die einde van die resepte: " Eet met blare en al."⁹⁷ Die gereg met

⁹⁴ Peter Brears *et al*, *A taste of history*, p. 125.

⁹⁵ Hilda Gerber, *Traditional cookery of the Cape Malays*, pp. 55-56.

⁹⁶ Alan Davidson, *The Oxford companion to food*, p. 434.

⁹⁷ E.J. Dijkman, *Di Suid-Afrikaanse kook- koek-en resepte boek*, p. 17.

wingerdblare is teen die middel van die twintigste eeu deur baie Afrikaners as vreemde kos ervaar. Koolfrikkadelle is soos in Boerekos nog deel van die tradisionele kos in sowel die Balkan as Afganistan en Swede.⁹⁸

Die speserye wat deesdae vir hierdie frikkadelvulsel in Iran gebruik word, is sout en peper, borrie, kaneel en 'n knippie elk gemmer, naeltjies en neut. As kruie word tarragon, marjoram, dille, pietersielie en jong uie gebruik. Die gereg word daar met 'n soet-suur sous bedien.⁹⁹ Dit wys hoe resepte onder gemeenskappe verlore gaan en langs 'n omweg weer in gebruik kom, asook hoe gemeenskappe resepte van mekaar oorneem en later deel van hulle volksbesit maak. Die huidige Iranse resep is waarskynlik baie na aan die oorspronklike Persiese resep, behalwe dat die Perse saffraan in plaas van borrie sou gebruik het.

Te oordeel aan resepte wat tot in die twintigste eeu oorleef het, is vir die oorspronklike resep wat na die Kaap gekom het - soos in die Iranse resep - 'n groter verskeidenheid speserye gebruik as die neut en foelie wat in *De verstandige kock* genoem is. Die skryfster van diJ boek wat baie Franse resepte gebruik het, was moontlik bewus van die Italiaanse en Franse beweging wat die gebruik van minder speserye gepropageer het. Aan die Kaap is speserye steeds kwistig gebruik en as mense van diJ beweging geweet het, het hulle hul nie daaraan gesteur nie. Die gemeenskap aan die Kaap sou nie maklik die voorreg prysgee nie om speserye te gebruik waarvan baie in Europa slegs vir die rykes onder hulle beskore was. Toe die beweging in die agtiende eeu in Europa momentum verkry het, het die Kaapse koskultuur reeds sy beslag gekry. Nog 'n verklaring vir die meervoudige gebruik van speserye in Kaapse geregte, blyk uit Witteveen se bespreking van aartappelgeregte van die sewentiende en agtiende eeu. Hy noem dat die Hollanders voorkeur gegee het aan neut, maar dat die Duitssprekendes 'n baie groter verskeidenheid kruie en speserye gebruik het.¹⁰⁰ Vandag nog is daar groter ooreenstemming tussen die Duitssprekendes se speseryegebruik en diJ van die Afrikaners as tussen laasgenoemde en die Nederlanders. Dat die resep met slegs neut en foelie uiteindelik in sommige resepteboeke oor Boerekos oorleef het, wys hoe sterk die invloed was wat kookboeke soos *De verstandige kock* (1668) uitgeoefen het. Die boekie se resepte is vir gekookte frikkadelle wat soms na die kookproses in botter gebraai is. In die ou Arabiese resepte is die frikkadelle meestal by

⁹⁸ Marian Kaneva-Johnson, *The melting pot*, p. 170; Helen Saberi, *Nosh Djan*, p. 117; Sam Widenfelt (ed.), *Swedish food*, p. 79.

⁹⁹ Margaret Shaida, *The legendary cuisine of Persia*, pp. 220-225.

¹⁰⁰ Joop Witteveen, *Potato recipes in Holland from 1600-1850*, p. 48.

ander halfjaar vleis gevoeg en die twee of meer soorte vleis is saam gaargekook.¹⁰¹ Sommige Afrikanervroue het nog in die twintigste eeu frikkadelle gekook. Die Kaapse manier om frikkadelle te stowe, is waarskynlik in navolging van ander vleisgeregte, soos bredies, wat gestowe is.

Duckitt het ook *De verstandige kock* se resepe met neut gebruik en soms die frikkadelle in kerriesous gestowe. Volgens haar was die tradisionele Kaapse manier, om die frikkadelle in 'n ryk ekstrak met gebraaide uie te stowe en wanneer dit byna gaar was, sampioene en 'n klont botter by te voeg.¹⁰² Soos vandag het elke kok sy of haar eie resepe gehad. Hewitt noem nie sampioene nie, maar die resepe wat sy opgeteken het, het spek, koljander, tiemie en lourierblare bevat en die frikkadelle is gebak. In Dijkman se resepe wat ham insluit, is neut, fyn naeltjies en tiemie as geurmiddels gebruik. Die frikkadelle is in vet in 'n pot gestowe.¹⁰³ Blaai 'n mens deur ou tydskrifte soos *Die Boerevrou(w)* van die eerste kwart van die twintigste eeu, toon lesers se resepte dat mengsels van gemmer, naeltjies, komyn, neut, koljander, tiemie en marjolein wat moontlik sedert Van Riebeeck se tyd aan die Kaap vir frikkadelle gebruik is, tog in die volkskombuise na 1806 oorleef het.

Te oordeel aan die resepte in die oudste drie boeke oor Kaapse kos, moes frikkadelle en ook ander vleis wat in 'n beslag gedoop en in vet gebak is, 'n gewilde manier van voorbereiding in die tydperk onder bespreking gewees het. Dijkman gee 'n resepe vir frikkadelle in beslag, Duckitt het stukkies gaar afval in beslag gebak en as ontbytgereg voorgesit en Hewitt het tjops in beslag gebak.¹⁰⁴ Tjops by Duckitt en Hewitt het gedui op enige vleis, ook die sagte boudvleis, wat gebak of gebraai kon word. Geen sodanige resepte van vleis wat in beslag gaargemaak is, is in die Kaapse reseptemanuskripte gevind nie, maar die mense het - soos in hoofstuk 7 aangedui sal word - beslagdeeg vir vrugtepoffertjies gebruik en kon dit dus ook vir vleis gebruik het.

Die woord frikkadelle se oorsprong is volgens Ayto die Franse *fricandeau* of die ouer vorm *fricandel*.¹⁰⁵ Die Afrikaners het bekend geword vir hulle beskrywende benaminge vir dinge. Frikkadelle het by baie in die volksmond *vleesbolletjies* geword en later - tot teen die middel van die twintigste eeu - (vleis)bolletjies.

¹⁰¹ Maxime Rodinson *et al*, *Medieval Arab cookery*, pp. 40, 50.

¹⁰² Hildagonda Duckitt, *Hilda's where is it of recipes*, p. 75.

¹⁰³ E.J. Dijkman, *Di Suid-Afrikaanse kook-, koek en resepte boek*, p. 4.

¹⁰⁴ E.J. Dijkman, *Di Suid-Afrikaanse kook-, koek en resepte boek*, p. 13; Mary Kuttler, *Hildagonda Duckitt's book of recipes*, p. 43; A.G. Hewitt, *Cape cookery*, p. 41.

¹⁰⁵ John Ayto, *The diner's dictionary*, p. 25.

5.5 Gestopte vleis

Die Romeine het die kuns om vleis te ontbeen en met 'n vulsel te stop, by die Perse afgekyk.¹⁰⁶ Verskeie resepte vir gestopte vleis soos diJ vir gestopte uier, waaierstertmuis en tjokka kom in *The Roman cookery book* voor.¹⁰⁷ Vir die Perse en hulle leerlinge die Arabiere, was die moderne manier om 'n kwartel in 'n duif te stop en diJ in 'n hoender te plaas ou nuus. Of vleis in die periode 1652 tot 1806 só aan die Kaap berei is, kon om reeds genoemde redes nie vasgestel word nie. Dat die kuns om vleis te stop wel met die Hollanders na die Kaap gekom het, getuig die gevulde gebraaide vark wat 'n feesgereg aan die Kaap was waar varkvleis skaars was. Percival wat die Kaap in 1796 besoek het, het beweer dat die Hollanders aan die Kaap 'n weersin teen varkvleis gehad het.¹⁰⁸ Tog het Johanna Duminy in "februaree 1795" in haar kasboek aangeteken: "een speen varkie gekogt".¹⁰⁹ Hudson het ook Percival se bewering weerspreek deur sy vertelling dat die tafel vir 'n Hollandse bruilofmaal aan die Kaap behoorlik gekreun het onder hamme, kalkoene, eende, ganse, wild, hase, fisante vis en vrugte van elke denkbare soort, maar geen tafel was as behoorlik gedek beskou, as daar nie by elke kop 'n enorme gebraaide vark - nie 'n speenvark nie - met 'n lemoen in die bek gelê het nie.¹¹⁰ Die vulsel vir 'n speenvark of groter vark, is waarskynlik van 1652 tot 1806 aan die Kaap volgens 'n resep soortgelyk aan diJ in *De verstandige kock* met pruime, korente, varklewer en afvalvleisies berei. Die speserye was naeltjies, neut, kaneel, sout en peper. In Duckitt se resep (1891) is die Engelse invloed duidelik te sien, want soos die meeste van haar vulsels het ook diJ vulsel uit broodkruummels, gekapte niervet, salie, sout, peper en eiers bestaan.¹¹¹

Speenvarkies is volgens die Kaapse reseptemanuskripte ook met speserye gekook en is daarna op 'n bed van foelie, peperkorrels, lourierblare en skyfies vars of ingemaakte (gesoute) suurlemoene gelê waarna dit bedek is met 'n gegeurde jellie wat van kalfspote gekook is.¹¹² Vulsels vir pluimvee word onder pluimvee hieronder bespreek.

Een van die geregte wat moontlik deur die Franse na die Kaap gebring is, was beesvleisrolletjies. 'n Resep vir diJ dis kom reeds by Apicius voor en bykans

¹⁰⁶ Margaret Shaida, *The legendary cuisine of Persia*, pp. 208-219.

¹⁰⁷ Barbara Flower & Elisabeth Rosenbaum, *The Roman cookery book*, pp. 159, 205, 209.

¹⁰⁸ Robert Percival, *Account of the Cape of Good Hope*, p. 263.

¹⁰⁹ J.L.M. Franken, *Duminy-dagboeke*, pp. 333-345 (bylae).

¹¹⁰ KA, A.602, volume A5II, S.E. Hudson, *Remarks made at Cape Town and its vicinity 1796-1806*.

¹¹¹ Hildagonda Duckitt, *Hilda's where is it of recipes*, p. 170.

¹¹² Biblioteek, Kultuurhistoriese Museum, Kaapstad, *Reseptemanuskripte*.

vyftienhonderd jaar later het 'n resep van Martino in die Italianer Platina se *De honesta voluptate* van 1474 verskyn. Apicius se resep is vir 'n gereg van ontbeende vleis sonder 'n vulsel, terwyl Martino 'n vulsel van varkvet, pietersielie, marjoram en speserye gebruik het. Die rolletjies is op die spit gebraai, maar volgens beide resepte moes dit nie droog gebraai word nie.¹¹³ Die oudste resep in Hollands wat opgespoor kon word, kom voor in *Keukenboek* (1867) van Henriëtte Davidis waarin die resep onder die naam *runderolletjes* verskyn. Die Franse dis wat bekend is as *paupiettes de boeuf* is volgens Ayto ook *alous sans tête* (koplose leeurike) genoem. Die Engelse het *alou* (in moderne Frans *alouette*) wat as *aloe* uitgespreek word na *olive* verander en die gereg *beef olives* genoem. Ook die woord *beef*, kom van die Franse *boeuf*.¹¹⁴ Die gereg word vandag in Afrikaans *blindevinke* of *beesvleisrolletjies* genoem, maar volgens die eerste gedrukte boek oor die Kaapse kookkuns¹¹⁵ is dit *bief muisjes* genoem. Die resep daarvoor het nog kruie maar nie speserye gehad nie. Duckitt noem die gereg *pie steak* omdat die gaar vleis in 'n kors gebak is, maar ook in haar resep is net gekapte uie, sampioene en pietersielie,¹¹⁶ maar geen speserye soos in Platina se boek gebruik nie.

Peter Veldsman skryf dat die gereg vir die eerste keer tydens die Tweede Britse Besetting van die Kaap in Suid-Afrika voorgesit is,¹¹⁷ maar die Sanderson-manuskrip toon dat 'n gesofistikeerde vorm van die gereg reeds in 1770 aan die Kaap berei is. Die vulsel in die Sanderson-manuskrip kom met variasies in latere manuskripte voor. As vulsel het Sanderson vars gekapte tiemie, pietersielie en spinasie met hardgekookte eiergele en gekapte halfgaar oesters gemeng. Onder in die pan is wortels geplaas wat met botter gestip is. Die rolletjies is daarop geplaas en "die pastei" moes dan bedek word. Dit het nie beteken dat 'n pasteideeg gebruik is nie, maar dat die gereg in 'n pastei- of tertpan met 'n deksel gaargemaak is en diJ moes opgesit word. Wanneer die gereg gaar was, is 'n warm ansjovis-gegeurde sous bygevoeg.

5.6 Geroosterde en pangebreaide vleis

Ayto wys op die oorsprong van die Engelse woord *steak* wat oorgeneem is van die

¹¹³ Barbara Flower & Elisabeth Rosenbaum, *The Roman cookery book*, p. 159, *Ofellae* 2; Anne Willan, *Great cooks and their recipes*, p. 33.

¹¹⁴ John Ayto, *The diner's dictionary*, p. 25.

¹¹⁵ A.G. Hewitt, *Cape cookery*, p. 52.

¹¹⁶ Hildegonda Duckitt, *Hilda's where is it of recipes*, p. 169.

¹¹⁷ Peter Veldsman, *Kos van die eeu*, p. 72.

Oudnoors *steik*, wat afgelei is van *steikja* wat beteken het "om te braai".¹¹⁸ DiJ woord moes ook in van die Hollandse dialekte in Van Riebeeck se tyd bestaan het. Van Riebeeck het meermale dialektiese vorms soos *hoender* in plaas van *hoen* en *botter* in plaas van *boter* gebruik en 'n mens wonder of hy nie ook *steik* sou gebruik het nie, indien hy oor die Kaapse kos sou geskryf het. Die *ei*-vorm pas in elk geval beter in die Afrikaanse foneemstelsel as die vreemde *ea*-vorm van *steak* wat aan Engels ontleen is. Weens 'n gebrek aan bronne bly die woord wat in Van Riebeeck se tyd aan die Kaap vir die huidige steak gebruik is, 'n geheim.

Teen die agtiende eeu was die Franse *carbonade* 'n modewoord. Alan Davidson wys daarop dat die Franse woord *carbon(n)ade* en die ouer vorm *charbonnade* vir vinnig geroosterde vleis (braaivleis) wat nog halfgaar van binne was, van voor die sestiende eeu dateer. Soos in Afrikaans moes die Franse vorm vir variasies van die Engelse *steak* soos *bifteck* of *steak frites* plek maak.¹¹⁹ Johanna van Riebeeck het in 1710 gepraat van "karmoenade" wat waarskynlik pangebakte beenlose vleis was.¹²⁰ Johanna Duminy het in 1797 vertel dat toe hulle teen middagete op hulle jagplaas aangekom het, sy dadelik "carmonaade" van twee lamsboude laat maak het.¹²¹

Duminy wat met 'n Fransman getroud was, vertel nie hoe hulle die "carmonaade" berei het nie. Gewoonlik is die vleis in pietersieliekrummels gerol. Die vleis is dan in die pan gebak of op die rooster gebraai. Voordat die vleis op die rooster gebraai is, is dit volgens die resep in *De volmaakte Hollandsche keuken-meid* (1761) eers in gesmelte botter gedruk en dan in gebotterde papier toegevou en op die rooster geplaas. Die resep skryf ook voor dat die vleis geklop moes word om dit sag te maak voordat dit gekrummel is.¹²² DiJ metode is ook vir bees- en kalfsvleis gebruik. 'n Variasie van hierdie resep verskyn in die Sanderson-manuskrip van 1770. In plaas van pietersielie is suurlemoenskil en soetkruie (pietersielie, marjolein en tiemie) gebruik om die krummels te geur waarin die kalfsvleis gerol is voordat dit in die pan gebak is. Die gereg is vandag onder die naam *Wiener Schnitzel* bekend. Sanderson het bietjie suurlemoensap oor die vleis gesit voordat dit bedien is. Deesdae word dit met 'n skyfie suurlemoen voorgesit. Lady Anne Barnard het die gereg aan die einde van die agtiende eeu meer as een keer in die binneland geëet en dit heerlik

¹¹⁸ John Ayto, *The diner's dictionary*, p. 333.

¹¹⁹ Alan Davidson, *The Oxford companion to food*, p. 136.

¹²⁰ D.B. Bosman, *Briewe van Johanna Maria van Riebeeck en ander Riebeeckiana*, p. 137.

¹²¹ J.L.M. Franken, *Duminy-dagboeke*, p. 95.

¹²² Eene voorname mevrouwe, *De volmaakte Hollandsche keuken-meid*, p. 56 (24).

gevind.¹²³

In Hewitt (1890) se Kaapse resep is die vleis vir een uur in 'n mengsel van melk, fyn gemmer, gekapte ui en pietersielie laat lê voordat dit in eier en krummels gedoop en gebak is. Dit is met skyfies suurlemoen en okkerneutpiekel bedien.¹²⁴ DiJ resep wat in 1761 en waarskynlik ook in die eerste uitgawe van 1746 van *De volmaakte Hollandsche keuken-meid* onder die opskrif *Karbonade, hoe men die in papieren zal braaden* verskyn het, en minstens sedert die Franse se koms in die vorige eeu aan die Kaap berei is, het volgens Ayto eers in die negentiende eeu as *Viennese cutlet* in Engelse kookboeke verskyn.¹²⁵ Skaapboud met pietersielie-krummels wat in 1746 in Menon se *La Cuisinière bourgeoise* verskyn het,¹²⁶ maar nie deel van die Afrikaners se kookkultuur geword het nie omdat die koskultuur reeds teen 1725 sy beslag gekry het, het waarskynlik uit diJ ou Franse gereg ontwikkel. Vleis wat in krummels gerol en oor die kole gebraai is, was 'n spesiale gereg. Reisigers of mans wat vir hulle eie ete moes sorg, sou sekerlik die vleis sonder krummels gebraai het.

5.7 Hutspotte en bredies

Hutspotte as kos vir sy werksmense wat deur Van Riebeeck *potages* genoem is, is reeds onder sop bespreek. Daar word vandag in Nederland onderskei tussen 'n *hutspot* en *stamppot*. Wim van Beek skryf dat vir die *hutspot* net aartappels, uie, wortels en bladvleis gekook word, maar vir 'n *stamppot* kan enige ander groente gebruik word. Dit is nietemin die kookproses wat hier van belang is. In beide geregte se kookproses word botter of vet en baie vloeistof saam met die vleis gebruik en dit word aan die einde van die kookproses afgegiet en dan by dieselfde ete of later vir 'n sop of sous gebruik. Soms is die vleis met die sop en al op brood geskep. Van Beek noem dat bone, rys of hawermout by gebrek aan aartappels saam met die vleis vir 'n *hutspot* gekook word. Vars groente word nie saam met die vleis gekook nie, maar wel in die water waarin die vleis gekook het en word vir 'n *stamppot* gestamp (fyngemaak) wanneer dit sag is. Volgens hom is goeie kombinasies snybone met droë bone, suurkool met wit bone of erte, wortels, uie en rys.¹²⁷ In Van Riebeeck se tyd is rape moontlik gebruik in plaas van aartappels. Sy *potages* was

¹²³ A.M. Lewin Robinson et al (eds.) *The Cape journals of Lady Anne Barnard*, pp. 301, 302-303.

¹²⁴ A.G. Hewitt, *Cape cookery*, p. 29.

¹²⁵ John Ayto, *The diner's dictionary*, p. 375.

¹²⁶ Anne Willan, *Great cooks and their recipes*, p. 89.

¹²⁷ Wim van Beek, *De Oudhollandse keuken*, pp. 85-86.

waarskynlik soortgelyk aan die hutspotte met bone, rys of hawermout. Die Hugenate was ook bekend met hutspotte toe hulle na die Kaap gekom het. Die Franse se *pot-au-feu* is soortgelyk aan die Hollandse hutspot deurdat die groente n< die vleis in die vleisekstrak gaargemaak word, terwyl die groente vir die Franse *potJe* aan die einde van die kookproses by die vleis gevoeg word.¹²⁸ Die ekstrak waarin die vleis en groente gekook het, is in alle gevalle as 'n sop bedien. Soos in Holland, is hutspotte vandag nog deel van die Franse kookkultuur, maar by Afrikaners het bredies die oorspronklike Kaapse hutspot vervang. Die enigste oorblyfsel daarvan is wanneer 'n stuk soutvleis gaargemaak word en die groente daarby bygevoeg word. Die ekstrak word soms op die brood geskep wat saam met die warm vleis bedien word.

Of die groente in Van Riebeeck se tyd soos in die hedendaagse Hollandse hutspot altyd afsonderlik n< die vleis gekook is, is te betwyfel as 'n mens kyk na die resepte vir die bereiding van skaapnek in die Kaapse manuskrip van 1670.¹²⁹ In diJ resepte is die skaapnek gebraai en daarna stadig met pippeling,¹³⁰ pere, suring, groenvrugtesap, pietersielie en kaneelstokkies en baie vloeistof soos vir 'n hutspot geprut. Soortgelyke hutspotresepte as diJ wat hierbo beskryf is, is volop in Maxime Rodinson et al se *Medieval Arab cookery*.

Bredies soos die woord vandag verstaan word, is waarskynlik nie 'n unieke Kaapse skepping of 'n Maleiererfenis soos party Afrikaanse kosskrywers beweer nie. Leipoldt het tereg geglo dat bredies in die Middeleeue in Spanje, Italië en die suide van Frankryk mode geword het.¹³¹ Leipoldt se uitspraak was waarskynlik gedeeltelik op persoonlike ondervinding gegrond. Bredies word vandag nog daar op dieselfde wyse as Boerekosbredies voorberei. 'n Mens hoef maar net by die klein plattelandse eetplekkies in Suid-Frankryk te gaan eet en jy sal vind dat die *plat du jour* dikwels eintlik 'n egte Boerekosbredie is. Op die platteland, in die omgewing van Bordeaux, word 'n groenboontjebredie met bok- of skaaprugstring gekook wat soortgelyk aan diJ van Boerekos is. Soms is die rugstring in saaltjops gekap soos dit hier te lande die gebruik was voordat elektriese sae, waarmee die rugstring gehalveer word om tjops te saag, op die toneel verskyn het. In die omgewing van Dijon word 'n geurige wortelbredie met varkrib in

¹²⁸ Vgl. Amadine Ditta Biegie, *France the East*, p. 73; Susi PirouJ, *France*, p. 86.

¹²⁹ NABIK, Leipoldt-reseptewersameling, MSB 837 I(I).

¹³⁰ Van Dale, *Nieuw handwoordenboek der Nederlandse taal*, beskryf *pippeling* as 'n soort soet handappel, maar volgens John Ayto, *The diner's dictionary*, p. 266, is die woord van die Frans *pepin* vir saad of saailing afgelei. Dit is ook die oorsprong van die Engelse *pip*. Simon van der Stel het ook verwys na pippelingbome, wat waarskynlik appelbome was wat van saad gekweek is. (KA, C.2411, Attestatiën, p. 463).

¹³¹ C. Louis Leipoldt, *Polfyntjies vir die proe*, p. 26.

klein restaurante bedien. Elke streek het sy eie spesiale bredie. Soos van ouds aan die Kaap word alle besoekers nog in diJ klein restaurante nie net deur die personeel nie, maar ook deur die ander gaste by hulle aankoms en vertrek gegroet.

In die meeste volke se koskultuur bestaan 'n resep vir 'n hutspot of gestoofde vleis. Daar is egter 'n verskil tussen 'n bredie en gestoofde vleis, want in laasgenoemde is daar gewoonlik 'n sous wat verdik word, terwyl 'n goedgekookte bredie droog gekook is sodat daar geen sous is nie, maar die gereg tog sappig is. Die uitsonderings is droëbonebredie en tamatiebredie wat wel 'n dik geurige sous het, maar geen verdikkingsmiddels word daarin gebruik nie. In 'n bredie word vleis, verkieslik vet skaapvleis, effens met uie gebraai en dan baie stadig in min vloeistof geprut tot dit byna sag is. Die groente word daarna met baie min of geen vloeistof nie bygevoeg en alles word saamgesmoor om 'n gereg met 'n unieke smaak te skep. Sout, peper, kruie en speserye word volgens elke kok se smaak bygevoeg. Soos Leipoldt tereg sê: "A bredie tests the cook's skill not only in blending but also regarding that subtle aptitude, that experience alone can make perfect."¹³² Resepte in *De verstandige kock* getuig dat die Hollanders ook die kuns om bredies te kook geken het, maar dit kom voor of hulle die hutspot wat hierbo beskryf is, bo bredies verkies het.

Leipoldt het die ou Grieke as oorsprong van bogenoemde Europese lande se bredies beskou,¹³³ maar die Arabiere het waarskynlik hulle kuns om bredies te maak by die Perse geleer. In hoofstuk 1 is ingegaan op die Persiese invloed op die Arabiese kookkultuur. Die Europese gebiede waar bredies volgens Leipoldt gekook is, is aan die Middellandse See geleë waar baie kontak met die Arabiese handelaars was voordat die seeweg om die Kaap gebruik is, en hulle het stellig die Perse se kuns om bredies te berei na diJ lande uitgedra.

In *The Roman cookery book* wat resepte uit die eerste vier eeue n.C. verskaf en duidelike Persiese invloed toon, word 'n bredieresep met kalfs- of beesvleis, preie, uie of kwepers gegee.¹³⁴ Dat die Romeinse bredieresepte nie so 'n groot verskeidenheid toon as diJ van die Arabiere later nie, kan moontlik toegeskryf word aan die feit dat bredies in Rome as 'n alledaagse dis beskou is en dus nie moeite gedoen is om alle kombinasies van vleis en groente op te teken nie. Apicius se resepte was vir ryk mense bedoel en bredies was van ouds armmanskos wat in een pot berei kon word. Dit val op dat die enigste kookgerei wat die Hugenote met hulle aankoms aan die Kaap ontvang het, een ysterpot was. (Kyk onder

¹³² C. Louis Leipoldt, *Leipoldt's Cape cookery*, p. 76.

¹³³ C. Louis Leipoldt, *Leipoldt's Cape cookery*, p. 17.

¹³⁴ Barbara Flower & Elisabeth Rosenbaum, *The Roman cookery book*, p. 189 no. 2.

2.2.1) Hulle moes dus noodgedwonge terugval op die bereiding van bredies.

Die Franse se bekende droëbone *cassoulet* wat deesdae in die oond gebak word, is soortgelyk aan Apicius se *conchicla* wat 'n bredie van gedroogde ertjies was. Soortgelyke resepte van ertjies en bone is volop in Maxime Rodinson *et al* se *Medieval Arab cookery* wat resepte van die tiende tot die vyftiende eeu verskaf.¹³⁵ Die Franse naam kom waarskynlik van *cassole*, afgelei van die Oudfrans *casse* uit die Romeine se *cattia* wat pan beteken. Die Franse se *cassole* het in die twintigste eeu *kasserol* in Afrikaans geword. Bredie van droë ertjies is soos droëbonebredie tot in die twintigste eeu in die winter wanneer vars groente skaars was, deur die Afrikaners berei, maar dit is meestal óp die stoof, en nie in die oond nie, gedoen. Duckitt noem nog aan die einde van die negentiende eeu dat droëbonebredie 'n gunsteling Kaapse dis is.¹³⁶

Die Arabiere het waarskynlik die kuns om bredies te berei van die Perse geleer toe hulle diJ in die sewende eeu verower het. Van die Arabiere loop bredies se pad via die Italianers en die Franse Hugenate na die Kaap. Eweas in die ou Afrikaanse kookboeke, het die Middeleeuse Arabiese resepte voorgeskryf dat vJt vleis vir 'n bredie gebruik moes word. Soos aan die Kaap is die skaapvleis van die Arabiere deur vetstertskape voorsien en Arabiese resepte het dikwels aanbeveel dat saam met die vet skaapvleis ook nog stukkie van die stertvet gebruik moes word. Die Arabiese kokke was gesteld daarop dat vleis en droë peulgroente wanneer dit begin kook, afgeskuim moes word en hierdie gebruik is ook deur die Romeinse kok, Apicius, aanbeveel.¹³⁷ Dit het ook die gebruik by die Afrikaners geword en dit is dus geen wonder dat skuimspane van die algemeenste kombuisapparaat in die vroeë boedelinventarisse aan die Kaap was nie. In hoofstuk 1 is aangehaal uit Van Riebeeck se dagboek om aan te dui dat skuimspane toe al aan die Kaap gebruik is.

In die Arabiese resepte van die tiende tot die vyftiende eeu is twee metodes gevolg om die vleis vir 'n bredie halfgaar te maak voordat die groente bygevoeg is. Die vleis is soos vir *Labaniya* eers in water geprut tot dit byna sag was en dan in sy eie vet laat braai voordat die speserye en groente (in diJ bredie eivrug en preie) en 'n bietjie vloeistof bygevoeg is. Die ander metode was soos in die resep vir *Isf~n~kh\$ya* (spinasiëbredie) om die vleis aan

¹³⁵ Vgl. Barbara Flower & Elisabeth Rosenbaum, *The Roman cookery book*, p. 135 no. 2; Maxime Rodinson *et al*, *Medieval Arab cookery*, pp. 42 *Dikbar\$ka* (kekerertjies), 63 *Rab\$ya* (boerbone en kekerertjies), 339 *M~ al hummus* (kekerertjies) en *M~ al-baqilla* (boerbone).

¹³⁶ Hildagonda Duckitt, *Hilda's where is it of recipes*, pp. 14-15.

¹³⁷ Barbara Flower & Elisabeth Rosenbaum, *The Roman cookery book*, p. 135 no. 3.

die begin met sout in vet bruin te braai en daarna in min vloeistof tot byna sag te stoof voordat die groente en speserye bygevoeg is.¹³⁸ Beide metodes is hier te lande deur Afrikanervroue in verskillende streke gebruik. Die mees geliefde bredies was (en is nog in sommige Afrikanerhuishoudings) kool-, groenbone-, pampoen-, wortel-, kweper-, droëbone-, raap- en tamatiebredie. Vrugtebredies, soos kweperbredie (*safarjaliyya*) en groentebredies soos wortelbredie (*jazariyya*) was volgens die verskillende kookboeke van die tiende tot die vyftiende eeu ook geliefde Arabiese geregte.¹³⁹ Enige groente wat beskikbaar was - ook verskeie soorte saam - is in 'n bredie deur die Arabiere en later deur die Afrikaners gebruik. In die Arabiese bredie, *Lšnuwšya*, is beet, wortels, uie en eivrug saam met die vleis gaargemaak. Duckitt gee ook 'n resep vir 'n bredie met 'n verskeidenheid vars groentes en noem dat dit 'n geliefde Kaapse dis is.¹⁴⁰ Tamatiebredie is waarskynlik eers laat in die agtiende eeu aan die Kaap berei. Die gebruik van tamaties as voedsel word in die volgende hoofstuk bespreek.

'n Groot verskil tussen die Arabiere van die tiende tot die vyftiende eeu se bredies en dié van die Afrikaners in die twintigste eeu, is dat eersgenoemdes baie meer speserye en kruie gebruik het. Vir *Labanšya*, die eivrugbredie, wat in die vorige paragraaf bespreek is, was die speserye sout, peper, komyn, koljander, kaneelstokke en kruisement. By die spinasiebredie waarna terselfdertyd verwys is, is koljander, komyn, peper, mastiek en 'n paar klein stukkies kaneel asook knoffel gevoeg. Die bredie met die verskeidenheid groente waarin beet¹⁴¹ gebruik is, se speserye was koljander, komyn, peper, gemmer, kaneel, mastiek en vars kruisement. Omdat bredies eenvoudige geregte is, is die kennis om dit te berei, van moeder na dogter oorgedra en kom nie 'n enkele resep daarvoor in die bekende Kaapse reseptemanuskripte voor nie. Die vroegste Kaapse bredies wat met die Hugenate na die Kaap gekom het, het waarskynlik meervoudige speserykombinasies soos bogenoemde bredies gebruik, maar onder Britse invloed was dit vergete teen die tyd dat die eerste Boerekosresepte in druk verskyn het. Die gevolg was dat kruie en speserye in die eerste gedrukte resepteboeke tot 'n minimum beperk is.

Kaneva-Johnson skryf in *The melting pot* wat oor die kookkuns van die Balkan handel, dat bredies daar van veral kool, spinasie, ertjies, pruimedante, kwepers en groenbone berei

¹³⁸ A.J. Arberry, A Bagdad cookery book, in Maxime Rodinson *et al*, *Medieval Arab cookery*, pp. 50, 51.

¹³⁹ Maxime Rodinson *et al*, *Medieval Arab cookery*, pp. 58, 344, 363, 471.

¹⁴⁰ A.J. Arberry, A Bagdad cookery book, in Maxime Rodinson *et al*, *Medieval Arab cookery*, p. 46; Hildagonda Duckitt, *Hilda's where is it of recipes*, p. 14.

¹⁴¹ Dit was waarskynlik wit beet waarvan die blare gebruik is.

word. Die resepte vir die bredies verskil in die verskillende Balkangebiede, maar groenboontjebredie se resep is in Bosnië, Bulgarye, Kroasië en Masedonië dieselfde, hoewel die name daarvoor verskil.¹⁴² DiJ resepte kan waarskynlik teruggevoer word na die verowering van Persië in 333 v.C. deur die Masedoniër Alexander die Grote wat geweldig beïndruk was deur die Persiese kookkuns en baie daarvan oorgeneem het. Groenbonebredie soos dit tans berei word, is egter nie deur die Perse of Arabiere gekook nie, want hulle het nie snybone nie, slegs boerbone, geken. Aan die Kaap was groenbone en aartappels of rape vroeg beskikbaar en groenbonebredie is waarskynlik volgens die metode van die ander bredies gemaak. Die huidige resep vir die Balkanse groenboontjebredie verskil van die outydse Boerebredie deurdat dit tamaties bevat. Die Balkanresep stem ooreen met die Namakwalandse resep wat deur Jannie de Villiers in *Namakwalandse verhale-resepteboek* (p. 21) opgeteken is. Albei resepte bevat twee tamaties per kilogram vleis en ongeveer een en 'n half kilogram groenbone en natuurlik aartappels. Die gebruik van tamaties in die Namakwalandse resep dui daarop dat diJ resep - soos Boerekos se tamatiebredie - op sy vroegste laat in die agtiende eeu kon ontstaan het, aangesien tamaties toe eers deel van die Kaapse en waarskynlik ook van die Eurasiëse kookkultuur geword het. Die resep met tamaties kan ook nie as 'n tradisionele Namakwalandse dis beskou word nie omdat tamaties daar - voor die gebruik van windpompe - op baie min plase gekweek was as gevolg van waterskaarste. As die Namakwalanders groenbone Jn tamaties in voorraad gehad het, sou hulle laasgenoemde as 'n slaai voorgesit het. DiJ manier om groenbonebredie te berei, kom ook in die Boland voor en is bloot 'n variasie van die oorspronklike Kaapse resep waarin meer as een soort groente gebruik is.

Die Italianers wat waarskynlik die Europeërs was wat die meeste met die Arabiere handel gedryf het, het baie van hulle kookkuns oorgeneem en dan ook in die sewentiende eeu die toonaangewers in die Europese kookkuns geword. Die Italianer Bartolomeo Scappi gee in sy boek *Opera* (1570) resepte vir disse wat berei is in 'n spesiale stowepot (*stufatoro*) wat dig verseël is sodat die kos in sy eie sap gaar geword het.¹⁴³ Dit lyk asof die ou Romeine ook so 'n spesiale pot gehad het waarin bredies berei is.¹⁴⁴ Die Franse het hierdie konsep met hulle bredies oorgeneem. Hulle gebruik die woord *estoufado/estoufat* vir 'n gereg soos die Boerekosbredies wat met baie min of geen vloeistof nie, baie stadig gaargemaak word. Dis genoem na die metode *étouffée* of *B l'étuvée* wat op 'n stadige stoweproses met baie

¹⁴² Maria Kaneva Johnson, *The melting pot*, pp. 163, 164, 171.

¹⁴³ Anne Willan, *Great cooks and their recipes*, p. 39.

¹⁴⁴ Vgl. Barbara Flower & Elisabeth Rosenbaum, *The Roman cookery book*, p. 133, voetnoot 1.

min of geen vloeistof nie dui. Hierdie metode word vir enige soort vleis, groente of vrugte gebruik.¹⁴⁵ Hoewel *estoufades* vandag oondskottelgeregte is, was dit in die dae voor oonde algemeen in kombuise geword het, op kole gedoen soos potjiekos vandag. Die potjiekos verskil natuurlik van die bredie omdat dit dikwels 'n lang sous het wat 'n bredie meestal nie het nie. Die woorde *estoufade* en *étuvée* leef vandag nog in die Afrikaanse volksmond en wel in die aartappel-en-uie stowegereg, *stovies*.¹⁴⁶

Die Franse *estoufat* is hier te lande deur die slawewoord *bredie* verplaas. Die verwarring met die oorsprong van bredies as sou die slawe die kuns om dit te berei na die Kaap gebring het, kon ontstaan het omdat die woord volgens Lichtenstein sy oorsprong in Madagaskar gehad het waar dit *spinasië* beteken. Hy skryf hieroor so: "[T]hroughout the whole colony, every sort of vegetable which, like cabbage, spinage or sorrel, is cut to pieces and dressed with cayenne pepper, [and] is included under the general name of breedi. To a particular sort of Rumex in its state as a plant, this name is also given. In the Portuguese language, the *Blitum virgatum*, which is used as a vegetable for the table, bears the name of bredos."¹⁴⁷ Alan Davidson sluit hierby aan en beskou bredies "as a name used in Réunion, Mauritius (and in francophone isles of the Antilles) for various dishes made with the leaves and stems of many different cultivated or wild plants, or for the plants themselves. The dishes may be of a bouillon-like character (cooked with plenty of water) or thick (cooked in their own juices). In the latter case they are called *JtouffJe*". Hy gaan dan voort om te wys op die oorsprong van die woord *brPdes*, te wete *bliton* en *blitum* in klassieke Grieks en Latyn vir blare soos spinasië wat gekook is. In Frans het die woord *bléte* geword; in Spaans *bledo* en in Portugees *brede*.¹⁴⁸ Laasgenoemde woord is klaarblyklik deur die Portugese handelaars na die ooskus van Afrika, die Indiese Oseaan en die Kaap uitgedra.

Aan die Kaap het *brede* verander na *bredie*, maar dit het steeds na 'n dis van blaargroente verwys. Dit blyk uit die twee aanhalings wat volg. In 1713 vertel die slaaf Neptunus van iemand wat "haar met Uijenties en breedi g'erneert hebben mitsgaders datse ook schiltpadden tot haar onderhoud genuttig hebben".¹⁴⁹ Dit gaan dus hier oor iemand wat van veldkos gelewe het. In die volgende aanhaling uit 1743 verwys die spreker na iemand wat

¹⁴⁵ Prosper MontagnJ, *New Larousse gastronomic*, p. 406.

¹⁴⁶ Vgl. ook Theodora Fitzgibbon, *Traditional Scottish cookery*, p. 180.

¹⁴⁷ Henry Lichtenstein, *Travels in Southern Africa* II, p. 82.

¹⁴⁸ Alan Davidson, *The Oxford companion to food*, p. 105.

¹⁴⁹ KA, CJ 319, p. 115, woorde van die slaaf Neptunus in 1713.

uit die veld gekom het: "...koomende de mejid Sibella teegens den avond wederom te rug met wat breedi".¹⁵⁰ Hoewel daar nie gesê word watter plant met bredie bedoel word nie, is dit in die lig van bogenoemde bespreking waarskynlik wilde- of duinespinasie waarna in hoofstuk 2 onder *Veldkos* verwys is. Scholtz was van mening dat die verdwyning van die woord wildespinasie in die agtiende-eeuse Kaapse bronne daarop dui dat dit in daardie stadium nie meer geëet is nie.¹⁵¹ Dit is waarskynliker dat dit toe nie meer as wilde- of duinespinasie bekend gestaan het nie, maar as *bredie* soos in die bogenoemde aanhalings. Dit is dus moontlik na wilde- of duinespinasie waarna Lichtenstein verwys het as die veldplant wat bredie genoem is.

Die beste bewys dat bredie oorspronklik in die Kaap na 'n dis van groen groente verwys het, is die Buyse van Mara aan die voet van die Soutpansberg se pampoenbredie. Pampoenbredie wat vandag by baie Afrikaners onbekend is, word volgens die Kaapse spysenier, Cass Abrahams, in haar gemeenskap hoofsaaklik met ryp pampoen gekook. Dat veral jong onryp pampoene waarvan die skil nog sag is vroeër gebruik is, getuig die groenpampoenbredie wat steeds in afgesonderde dele van Namakwaland en die gebied langs die Benede-Gariep tot by Uppington gekook word. Die nasate van Coenraad de Buys het sedert die grond in 1888 deur die Krugerregering aan hulle geskenk is, op Mara aan die suidelike hang van die Soutpansberg gewoon. Hulle kook vandag nog 'n vleislose bredie van groenpampoene en die pampoenranke se toppe en blomme. Hoewel die swartmense in die gebiede waar die Buyse gewoon het, ook groenpampoen so gebruik het, het die Buyse hulle naam *bredie* vir diJ groentedis behou. Dit bevestig dat toe Coenraad de Buys die Langkloof kort na die Swart Ommegang in 1813 verlaat het, die naam *bredie* nog na 'n groentedis (sonder vleis) verwys het. Dat groenpampoenbredie gekook is, was waarskynlik omdat dit die eerste somergroente na die winter was en op die trekpad kon veeboere en later die Voortrekkers dit gebruik, selfs al het hulle nie lank genoeg op 'n plek vertoef om die ryp pampoene te oes nie.

Dat die tradisionele pampoenbredie van die Arabiere ook van groenpampoen berei is, getuig resepte soos *Bārōnšya al-qar* in die dertiende-eeuse *A Bagdad cookery book* en *Sikb~j Muhall~* in die veertiende-eeuse *Kšab Wasf*. DiJ resepte se metodes stem ooreen met diJ wat vandag in Afrikanerhuise gebruik word. In die eerste resep is die vleis eers in vet verbruin en dan gekook, maar die uie is, soos in die Benede-Gariep, nie gebraai nie en

¹⁵⁰ KA, CJ 763, p. 218.

¹⁵¹ J. du P. Scholtz, *Naamgewing aan plante en diere in Afrikaans*, p. 20.

saam met die pampoens by die vleis gesit. In die tweede resep is die vet vleis eers gekook tot byna sag en met uie laat braai voordat die pampoens bygevoeg is. Die Arabiere se pampoensbredie het egter meer geurmiddels as diJ van die Afrikaners gehad. Die eerste resep se geurmiddels was sout, kaneel, komyn, koljander, peper, mastiek, gemmer, saffraan en vars koljanderblare. Die tweede resep se produk was soet-suur. Asyn, suiker en selfs bietjie rosyne is bygevoeg. Die speserye was peper, saffraan, kaneelstokke, jujubebessies, kruisement en 'n paar amandels.¹⁵² Omdat bredieresepte nie opgeteken is nie, is dit onmoontlik om te sê of die eerste pampoensbredie wat aan die Kaap gekook is, ook met meer as die hedendaagse bredie se sout, peper, gemmer en kaneel geur was.

Die swartmense in die binneland van Suid-Afrika se pampoene was kalbasse (*Lagenaria siceraria*) en marankas (*Cucurbita pepo*). Argeoloë vermoed dat hulle oorsprong soos die van ander pampoensorte in Sentraal- en Suid-Amerika is en dat saad meer as 2000 jaar gelede met seestrome na die kus van Afrika gedra is.¹⁵³ Omdat kalbasse se vleis wegdroog wanneer dit ryp word, was die mense genoodsaak om hierdie pampoene groen te gebruik. Dit was moontlik ook die rede waarom die Arabiere groenpampoene vir hulle bredie gebruik het. Van Riebeeck het al pampoens aan die Kaap geplant en ryppampoensbredie is waarskynlik in die tydperk 1652-1806 as winterkos aan die Kaap berei. Die kleur van die dis is natuurlik aantrekliker as diJ van groenpampoens en dit skakel die gebruik van saffraan uit. Dit is makliker om te kook, aangesien dit nie so waterig is nie, maar die murgagtige smaak van groenpampoensbredie ontbreek by ryppampoensbredie. Van Riebeeck se kleindogter, Johanna, het in 1710 vir haar reis van die Kaap na Holland beoog om groente met hoendervleis te stowe. Moontlik was van diJ groente ryp pampoens sodat sy pampoensbredie gekook het, want Kolbe (1705-1713) het geskryf dat ryp pampoens in daardie stadium 'n belangrike deel van die proviand vir 'n seereis gevorm het omdat dit so lank goed gehou het.¹⁵⁴

Hoewel die meeste kokke hedendaags skaapvleis vir 'n bredie verkies, het die Duitser Lichtenstein geskryf van die *kalbasbredie* met uie en gesoute vis wat hy in 1803 in die Hexsriervallei geëet het. Hy het daarna as 'n eg Afrikaanse nasionale gereg verwys.¹⁵⁵ In Rood se boek verskyn 'n resep vir 'n kalbas-visbredie wat waarskynlik soortgelyk is aan die

¹⁵² Maxime Rodinson *et al*, *Medieval Arab cookery*, pp. 62, 328.

¹⁵³ Ben-Erik van Wyk, *People's plants*, p. 46.

¹⁵⁴ D.B. Bosman, *Briewe van Johanna Maria van Riebeeck en ander Riebeeckiana*, p. 131; Peter Kolbe, *Naauwkeurige bescrijving van de Kaap de Goede Hoop* 1, p. 153.

¹⁵⁵ Henry Lichtenstein, *Travels in Southern Africa* II, p. 135.

wat Lichtenstein geëet het.¹⁵⁶ Alan Davidson wys daarop dat die *Larousse gastronomique* (1997) "quotes a gastronomic 'decree' of the 1960s, stating that a true cassoulet must contain at least 30% pork (which can include sausage), mutton, or comfit d'oise. However, the same work acknowledges the existence of a fish cassoulet made with salt cod."¹⁵⁷

Sparman (1772) het vertel dat hy op 'n plaas gestoofde lambors met wortels aangebied is. Hoewel hy nie die naam bredie gebruik het nie, was dit waarskynlik wortelbredie. Naby die Paarl het hy koolbredie geëet.¹⁵⁸ Dat die oorgang na die woord *bredie* eers in die twintigste eeu voltrek is, blyk uit die eerste Afrikaanse resepteboeke. Dijkman, wie se boek in 1891 uitgegee is, praat van *Boontjie bredi* waarskynlik omdat dit groen is en daardeur 'n verband het met blare waarop die oorspronklike betekenis van die woord bredie gedui het. Sy gebruik egter nie die woord *tamatiebredie* nie, maar *Tamati vlys*.¹⁵⁹ Die *Oranje kook- koek- en resepte-boek* van D.J.H. wat in 1906 gepubliseer is, negeer die woord *bredie* en in plaas van *tamatiebredie* en *groentebredie* word *Tomatie Vleesch* en *Groente vleesch* gebruik (pp. 9-10). Moontlik was die woord *bredie* in daardie stadium nog nie bekend in die Vrystaat waar die skryfster gewoon het nie. In Henriëtte Davidis se *Keukenboek* wat eers in die laat negentiende eeu verskyn het, is die naam *bredie* soos in Afrikaans gebruik. Moontlik het haar resepte van die Kaap gekom. Vir koolbredie het sy eend, patrys of kalfsvleis aanbeveel (pp. 47, 49).

Kenner van Boerekos weet dat 'n bredie op sy beste smaak as dit eers geëet word die dag nadat dit gekook is. Die Arabiere het ook by hulle bredieresepte gereeld voorgeskryf dat die gereg eers moes rus voordat dit geëet is. 'n Gebruik wat hier verlore gegaan het, is die byvoeging van 'n bietjie suurmilk of jogurt aan die einde voordat die gereg laat rus is. Dit was waarskynlik 'n Persiese gewoonte, want die meeste Arabiese resepte waarin melk gebruik is, het Persiese melk voorgeskryf. Volgens Arberry was die Persiese melk waarskynlik suur jogurt.¹⁶⁰ In sommige Arabiese geregte word die keuse om suurmilk/dikmelk/jogurt te gebruik aan die leser oorgelaat. Dit is onseker of die vroegste bredieresepte aan die Kaap soos party bredies van die eertydse Arabiere ook na die kookproses met 'n bietjie suurmilk gedokter is voordat dit laat rus is.

¹⁵⁶ Betsie Rood, *Kos uit die veldkombuis*, p. 57.

¹⁵⁷ Alan Davidson, *The Oxford companion to food*, p. 143. 'n *Cassoulet* is 'n bredie wat in die oond gaargemaak is.

¹⁵⁸ Anders Sparman, *A voyage to the Cape I*, pp. 92, 101.

¹⁵⁹ E.J. Dijkman, *Di Suid Afrikaanse kook-, koek- en resepte boek*, pp. 27, 31.

¹⁶⁰ A.J. Arberry, *A Bagdad cookery book*, in Maxime Rodinson *et al*, *Medieval Arab cookery*, p. 49 voernoot 2. Vergelyk die melkresepte, pp. 49-51.

Soos in die Arabiese kookkuns, was die gebruik van suurmilk nie ongewoon in die Hollandse kookkuns wat na die Kaap gekom het nie. In die Arabiese manuskripte is dikmelk soos in die resepte vir *Ukaika* saam met die speserye bygevoeg nadat die vleis byna sag gekook het en in sy eie vet begin braai het.¹⁶¹ In die resepte vir speenvark in *De volmaakte Hollandsche keuken-meid* is dieselfde metode gevolg.¹⁶² Die speenvark is tot byna sag gekook voordat karringmelk bygevoeg is. Resepte soos *karringmelkpastei* deur Anonim in die *Die Boerevrou* van April 1920 (p. 25) toon dat suurmilk toe nog deel van sommige Afrikaners se vleiskookkuns was.

Die Hollandse hutspot (kyk hierbo) se kombinasie van vleis, rys of ander graan wat soms saam met groente gekook is, het soos genoem, uit die Arabiese kookkuns gekom. Soms is net groente en graan en partymaal net graan en vleis saamgekook. Partykeer is suurmilk bygevoeg soos in die resepte vir *rukħ-mṣā*.¹⁶³ Sulke resepte moes aan die Kaap bekend gewees het, want resepte vir vleis-en-graandisse met suurmilk, soos die Maleierresepte deur Anonim in die *Sarie Marais* van 7 Februarie 1951, het sporadies in tydskrifte in die twintigste eeu verskyn.

In die resepte vir *Boerijani* (verafrikaanste vorm van *buryani*, in *Sarie Marais*) is vleis tot byna gaar gestowe en dan in lae met gaar rys in 'n pot geskep. 'n Bietjie saffraan en 'n paar pinte dikmelk is oorgegooi, die pot verseël en die dis is daarna vir ure gestowe tot die vleis sag was. Die tweede dis in *Sarie Marais* was vir *Agni*. In dié resepte word die vleis vir 'n halfuur met gesmoorde uie gestowe. Daarna is rou rys en ses pinte dikmelk bygevoeg en die dis gestowe totdat die vleis en rys sag was. Die speserye vir laasgenoemde resepte is groen gemmer, kaneel, naeltjies, gemengde speserye, kardemom, sout en rissies. Afgesien van die rissies, is dit tipiese dertiende-eeuse Arabiese resepte wat waarskynlik al met Van Riebeeck en sy mense na die Kaap gekom het.

Oor die ontstaan van die benaming *biryani/buryani/beryani* vir 'n gereg van vleis/vis en rys wat saam gekook is, kon nie uitsluitel in Maxime Rodinson *et al* se *Medieval Arab cookery* gekry word nie. Hilda Gerber, Betsie Rood en Cass Abrahams se boeke oor die Maleiers se kookkuns gebruik almal een van die genoemde benaminge vir sulke resepte. Davidson sluit hierby aan en beskryf "biriani" as 'n gespeseryde gereg van Persiese

¹⁶¹ A.J. Arberry, A Bagdad cookery book, in Maxime Rodinson *et al*, *Medieval Arab cookery*, p. 51.

¹⁶² Eene voornaame mevrouwe, *De volmaakte Hollandsche keuken-meid*, p. 108.

¹⁶³ A.J. Arberry, A Bagdad cookery book, in Maxime Rodinson *et al*, *Medieval Arab cookery*, p. 52.

oorsprong wat uit lae vleis en rys bestaan.¹⁶⁴ Volgens Perry is *biryani* die Persies vir "bak in vet". Die benaminge vir die gereg kom dus nie uit Persies nie, maar het moontlik - soos baie van Boerekos se geregte se name - in die Ooste ontstaan, want die ooreenstemmende Arabiese resepte van die tiende tot die vyftiende eeu wat deur Rodinson *et al* verskaf word, het ander name soos *Another Rukh-mšya*, *Aruz mufalfal*, *Hintiyya* en *Kashka*. Perry opper die moontlikheid dat die naam uit die Arabiese resep *bār-niyya* ontstaan het nie. Dit was 'n eiervrugbredie wat ontwikkel het uit *bār-n*, 'n dis van gebraaide eiervrug. Perry wys daarop dat diJ bredieresep allerlei variasies ondergaan het deurdat ander groente as eiervrug, asook graan en suurmilk/jogurt gebruik is.¹⁶⁵

Wat wel duidelik is, is dat die kombinasie graan en vleis asook vleis, graan en groente aan die Kaap berei is, want Mentzel het gemeld dat die hoofgereg wat Maandae tot Vrydae in die hospitaal bedien is, vleis was wat saam met rys en groente gekook was.¹⁶⁶ Grane soos stampmielies, koring en rys met of sonder droëbone, word vandag nog deur party Afrikaners saam met vleis gekook, maar die gebruik van dikmelk het, soos in die Arabiese kookkuns, in diJ disse verdwyn.

In die eerste gedrukte boek oor Kaapse kos, gee Hewitt resepte soos vispilaf waarin die rys nie saam met die vleis of vis - soos hierbo verduidelik is - gaargemaak is nie. Die gestoofde vis met 'n ryk sous waarvoor sy die resep gee, is op die gaar rys geskep. Die rys is met wonderpeper, peper en sout gekook en daarna is botter daardeur geroer. Die Arabiere het ook diJ twee metodes gebruik. In *A Bagdad cookery book* se resep vir *Rukh-miyya* word beide metodes verskaf. In die resep waarin die rys nie saam met die vleis gekook is nie, is dit in jogurt gekook en uitgeskep voordat die vleis wat in vet gebraai is voor bediening daarop geplaas is.¹⁶⁷ Die bereiding van rys word verder in hoofstuk 9.2.1 bespreek.

Olipodrigo wat deur sowel die Hollanders as die Franse in die sewentiende eeu berei is, het nie by Boerekos inslag gevind nie. Die gereg wat dertien verskillende soorte vleis soos skaappote, varkkop, murgbene, kalfsfrikadelle en ramsballe asook kastaiings, artisjokke, aspersies en 'n verskeidenheid groentes in seisoen,¹⁶⁸ bevat het, het aan die Kaap

¹⁶⁴ Alan Davidson, *The Oxford companion to food*, p. 75.

¹⁶⁵ Charles Perry, The description of familiar foods, in Maxime Rodinson *et al*, *Medieval Arab cookery*, pp. 332-334; Bār-n: eleven hundred years in the history of a dish, in Maxime Rodinson *et al*, *Medieval Arab cookery*, pp. 241-248.

¹⁶⁶ O.F. Mentzel, *A geographical and topographical description of the Cape of Good Hope III*, p. 112.

¹⁶⁷ A.G. Hewitt, *Cape cookery*, p. 18; A.J. Arberry, *A Bagdad cookery book*, in Maxime Rodinson *et al*, *Medieval Arab cookery*, p. 52.

¹⁶⁸ G.J.D. Schotel, *Het Oud-Hollandsch huisgezin der zeventiende eeuw*, p. 351; Anoniem, *De verstandige kock* (1668).

waarskynlik reeds tydens Van Riebeeck en sy mense se hongerlyjare gesnuwel. Hierdie resep van die Arabiere het in Spanje 'n tradisionele gereg geword.

5.8 Spit- en potbraai

Spitgebraaide bees is glad nie 'n moderne dis nie en was deel van die koskultuur waarmee Van Riebeeck en sy gevolg na die Kaap gekom het. Die Romeine en Arabiere het die kuns om diere heel te spitbraai by die "barbaarse" Franke geleer.¹⁶⁹ Hulle het van hoenders tot bokke so voorberei. In sy beskrywing van sewentiende-eeuse kermisse in Holland, vertel Schotel van die bees wat met linte en blomme versier was en by so 'n kermis rondgelei is voordat dit geslag en aan die spit gebraai is. Hy skryf dat "[d]e kermisharst¹⁷⁰ omringt door dikgesneden stikken, stapels [,] met beschuit en grauwe erten met rozijnen, kwam schier in alle gezinnen op tafel. Zij werd met mosterd en suiker gebruikt."¹⁷¹ Daar is nêrens enige aanduiding dat heel diere aan die Kaap gespitbraai is in die periode 1652 tot 1806 nie, maar groot stukke vleis is wel gespitbraai.

Soos in Holland is groot stukke vleis aan die Kaap op 'n draaispit voor 'n oop vuur in die vuurherd gerooster. Die spit is met die hand gedraai om die vleis egalig gaar te maak. 'n Horlosiespit, waarvan slegs twee in Kaapse boedelinventaris van 1739 en 1752 opgespoor kon word, het draaiwerk met die hand uitgeskakel.¹⁷²

David Everleigh wys op die gebruik van 'n "Hollandse oond" vir die braai van 'n groot stuk vleis. Dit was eintlik maar 'n skerm van plate wat voor die vuur gesit is om hitte na die vleis te weerkaats. Die vleis het op 'n rak voor die skerm gerus. Die groot oonde het op drie pote gestaan en het 'n agterdeurtjie gehad waardeur die vleis bedruip kon word met die vet wat daarvan gedrup het. Lepels met lang stele is vir die bedruiping gebruik. Die pan waarin die vet gedrup het, het dikwels 'n sif gehad om te verhoed dat kole in die pan met vet val en 'n brand veroorsaak.¹⁷³ DiJ oonde was volgens Brears gewild in kleiner huishoudings wat nie 'n horlosiespit kon bekostig nie.¹⁷⁴ So 'n Hollandse oond kon nie in die Kaapse

¹⁶⁹ Charles Perry, The sals of the infidels, in Maxime Rodinson *et al*, *Medieval Arab cookery*, p. 499.

¹⁷⁰ Verskeie Nederlanders is gevra wat die betekenis van *kermisharst* is, maar niemand het meer die woord geken nie. Volgens Van Dale, *Groot woordenboek der Nederlandse taal*, is *harst* 'n stuk gebraaide vleis of vleis wat geskik is om te braai; J. Verdam, *Middelnederlandsch handwoordenboek*, gee ook die betekenis van *harsten* as braai.

¹⁷¹ G.J.D. Schotel, *Het maatschappelijk leven onzer vaderen in de zeventiende eeuw*, p. 280; *schier*, beteken dikwels.

¹⁷² Anna de Konink, MOOC 8/5 inventaris 118, 1739; Beatrix Louw MOOC 8/8 inventaris 1, 1752.

¹⁷³ David J. Everleigh, *Old cooking utensils*, ongepagineer.

¹⁷⁴ Peter Brears *et al*, *A taste of history*, p. 224.

boedelinventarisse opgespoor word nie. Everleigh het voorts gemeld dat daar vir diegene wat nie so 'n oond kon bekostig nie, plat panne op pote was wat 'n holte in die middel gehad het waarin die vet afgeloop het. Die panne het soos ander braaipanne lang stele - soms tot 'n meter lank - gehad. So 'n pan is ook nie in die Kaapse inventarisse gevind nie.

Anne Willan wys daarop dat in die sewentiende en agtiende eeu in Amerika ook na 'n plat ysterpot as 'n Hollandse oond verwys is omdat dit gebruik is om potbrood te maak.¹⁷⁵ Aan die Kaap sou diJ benaming vir 'n ysterpot ook kon geld, want nie net brood is in so 'n pot onder kole gebak nie, maar groot stukke vleis is ook in so 'n pot gaargemaak. Duckitt verwys daarna as 'n "Dutch baking-pot" en vertel dat sy diJ plat pot bo 'n oond verkies om vleis in gaar te maak.¹⁷⁶ Potbraai was 'n kuns wat meesterlik in die Kaapse kookkuns toegepas is om taai vleis sag te maak. Die vet Kaapse skaapvleis is oor lae hitte in sy eie vet of met baie min vloeistof gaargemaak. Hoewel die Hugenote die metode geken het, is dit, te oordeel aan die resep *Hutspot op de Brabantse manier* in *De verstandige kock* (1668) voor hulle koms na die Kaap, van Brabant geërf. Die vars gemmer in die Brabantse gereg is aan die Kaap ook deur groente soos uie, wortels en aartappels vervang. Die metode wat ook vir beesvleis gebruik is, was tot in twintigste eeu gewild.¹⁷⁷ In Hewitt se boek (1890) is skaapboud nog so berei.¹⁷⁸

Mentzel (1733-1741) het vertel dat groot stukke vleis soos skaapboud met sout, peper en fyn naeltjies ingevryf en oornag laat lê is. Die volgende dag is die vleis in sy eie vet oor 'n stadige vuur gebraai totdat dit sag was. Die vleis is dan in 'n erdehouer geplaas en wanneer dit koud was, is genoeg gesmelte vet oorgegiet om dit heeltemal te bedek. Die vleis het volgens hom vir maande lank goed gehou en smaaklik gebly. Wanneer die huisvrou dit wou gebruik, het sy dit verhit in die vet waarin dit gaar gebraai het.¹⁷⁹ Die vet waarmee die vleis bedek is om lug uit te hou, was gesmelte harde vet. Dit word baie hard wanneer dit koud is en kon dus maklik (soos 'n deksel) verwyder word wanneer die vleis gebruik moes word. Hoewel *De verstandige kock* (ongepagineer) se resep van 1668 "Om een achter-bout met sausisen te prepareren" nie noem dat die boud gebraai moes word nie, was dit blykbaar as 'n potbraad bedoel, want slegs naeltjies, kaneel, botter en skywe vars suurlemoen sonder

¹⁷⁵ Anne Willan, *Great cooks and their recipes*, p. 131.

¹⁷⁶ Hildagonda Duckitt, *Hilda's where is it of recipes*, p. 252.

¹⁷⁷ Persoonlike inligting: me Edelgard Claassens, Waterkloofweg 241, Pretoria, 27 Januarie 1986.

¹⁷⁸ A.G. Hewitt, *Cape cookery*, p. 30.

¹⁷⁹ O.F. Mentzel, *A geographical and topographical description of the Cape of Good Hope II*, p. 104.

enige vloeistof is bygevoeg. Die boud is met gebraaide worsies gelardeer.¹⁸⁰ Hierdie resepte, met spek in plaas van worsies, word nog deur Afrikanervroue gebruik, maar party vroue verkies om die vleis in die oond en nie in 'n pot nie gaar te maak.

Al die Kaapse vroue het nie, soos Mentzel beweer, fyn naeltjies as geurmiddel vir 'n skaapboud gebruik nie. Resepte waarin fyn gemmer gebruik is, het tot in die twintigste eeu in families oorleef.¹⁸¹ Die fyn gemmer is moontlik deur kokke begin gebruik toe vars gemmer soos in die Brabantse resepte (kyk hierbo) aan die Kaap skaars geword het of nie op die trekpad beskikbaar was nie. Die Kaapse vroue het ook nie soos Mentzel vertel het, net harde vet gebruik om vleis vir bewaring te bedek nie. In die gedeelte van die Gardner-reseptemanuskrip in NABIK wat uit die sewentiende eeu dateer, is 'n wildsboud ontbeent voordat dit gaargemaak is. Sy het die gaar koue vleis met uitgebraaide botter in plaas van hardevet vir bewaring bedek en aangedui dat as al die lug uitgesluit is, dit vir 'n jaar sou goed bly.

Hoewel *vlees* lank in die skryftaal oorleef het, het die Brabantse gebruik van die woord *vleis* teenoor die Wes-Vlaamse *vlees*, uiteindelik in die letterlike gebruik van die woord in Afrikaans geseëvier. Net so het die Brabantse manier om 'n hutspot te maak waarna hierbo verwys is, uiteindelik as potgebraaide vleis, deel van die koskultuur geword, terwyl dit nie die geval met die gewone Hollandse hutspot was nie. Na die blaaie van diere wat ook soms gepotbraai is, is verwys as voorboud. Die Hollandse gebruik om van 'n slagding se *blad* as 'n *voorboud* te praat, was so diep ingeburger dat selfs Leipoldt se resepte vir gesmoorde skaapboud in *Kos vir die kenner* (1933, p. 268) nog lees: "Neem die voor- of agterboud tesame met die rugstuk...". Toe Jacob Wikar in 1779 oor die blad van 'n slagding geskryf het, het hy streekstaal gebruik.

5.9 Pasteie

Schotel wys daarop dat pasteie in die laaste deel van die sestende eeu op die tafels van die adel in Holland verskyn het.¹⁸² In die ou manuskripte verwys *pastei/pasty/pastey/pie* nie noodwendig na 'n gereg wat met 'n kors bedek is nie, maar bloot na 'n gereg wat berei is in

¹⁸⁰ Lardeer beteken gewoonlik om die vleis voordat dit gaargemaak word met repies spek (*lard* in Frans) te stop om dit sappig te maak. Aan die Kaap is vet van die skaapsterkte by gebrek aan spek vir larding gebruik. Gegoedes soos Von Dessin het 'n lardeernaald gebruik om die vet egalig in die vleis te plaas. Die worsies wat in bogenoemde resepte gebruik is, was waarskynlik baie vetterig.

¹⁸¹ Persoonlike inligting: me Ella Bester, Welgelegen-woonstelle, Strand, op 7 Desember 2002.

¹⁸² G.D.J. Schotel, *Het Oud-Hollandsch huisgezin der zeventiende eeuw*, p. 338.

'n pan wat met tertdeeg uitgevoer is. Aanvanklik is na tertdeeg in Frans as *paste*, uit die Latynse *pasta* vir deeg verwys. Teen die sewentiende eeu is daarna verwys as *pastaierie* wat later *p>tJ* geword het.¹⁸³ Uit *pastaierie* het die sewentiende-eeuse Hollandse *pasteij* gekom wat in Hollands en Afrikaans *pastei* geword het. In sommige Kaapse manuskripte is selfs enige gereg wat in 'n tertpan gebak is, 'n pastei of tert genoem, selfs al is *gJJn* tertdeeg gebruik nie soos gesien kan word in die murgtert wat hierbo onder afval genoem is. Die resep vir die rystert wat Davidis in haar boek van 1867 gee, getuig dat dit toe nog in Holland ook die gebruik was.¹⁸⁴ Davidis se korslose resep is waarskynlik dieselfde as *diJ* wat Johanna Duminy in 1797 op die plaas Bokrivier gebruik het om twee rysterte as nagereg vir die verjaarsdagete van hulle kuiergaste se seun te berei.¹⁸⁵

Schotel meld die sewentiende-eeuse Hollanders se voorliefde om korente of pruimedante saam met bees-, skaap- of varkveis gaar te maak. Veral fynveis is met pruime, korente en stroop geëet.¹⁸⁶ Alan Davidson wys ook op die Engelse se gewoonte om droë vrugte en ander soetighede by fynveis te voeg. Dit is soms in tertjies verwerk. Teen die middel van die sewentiende eeu is die vleis gedeeltelik of heeltemal deur niervet vervang en in die negentiende eeu het vleis aan beide kante van die Atlantiese Oseaan uit die resep vir tertjies verdwyn. Die Engelse het die tertjies wat by hulle tradisioneel gedurende Kerstyd berei word, *mince pies* bly noem, selfs nadat die vleis in die resep reeds weggelaat is.¹⁸⁷ *De verstandige kock* (1668) se *Vlees-taert* het nie die veranderings wat Davidson noem, aan die Kaap ondergaan nie. Dit het bestaan uit fyngekapte vleis, niervet, eiers, sout, gemmer, kaneel en suiker wat in 'n kors gebak is. Daar is geen vrugte in *diJ* tert nie, maar in die murgterresep wat direk daarna verskyn, wat net murg in plaas van die vleistert se niervet bevat, is wel korente gebruik. Die murgtert het spoedig soos onder "Afval" genoem is, aan die Kaap variasies ondergaan, maar die vleistertresep sonder vrugte het onveranderd deel van die Kaapse koskultuur gebly. Toe *De volmaakte Hollandsche keuken-meid* se resep met fyngekapte suurlemoen, sitroenskil, appels en korente asook fyngekapte vleis, maar geen niervet nie¹⁸⁸ teen die middel van die agtiende eeu verskyn het, het die Kaapse koskultuur reeds sy beslag (1725) gekry en daarom het *diJ* vleispasteitjies nie deel van tradisionele Boerekos geword nie, terwyl die Engelse *mince pies* deel van hulle

¹⁸³ John Ayto, *The diner's dictionary*, p. 252.

¹⁸⁴ Henriëtte Davidis, *Keukenboek*, p. 191.

¹⁸⁵ J.L.M. Franken, *Duminy-dagboeke*, p. 89.

¹⁸⁶ G.D.J. Schotel, *Het Oud-Hollandsch huisgezin der zeventiende eeuw*, p. 351.

¹⁸⁷ Alan Davidson, *The Oxford companion to food*, p. 507.

¹⁸⁸ Eene voornaame mevrouwe, *De volmaakte Hollandsche keuken-meid*, p. 38 no. 48.

kookkultuur gebly het. Daar kan geredeneer word dat die Hollanders aan die Kaap die resep met vrugte vroeër geken het, maar dat dit gesnuwel het in die tydperk toe vrugtebome gevestig is en daar nog nie vrugte beskikbaar was nie. Die gebruik van vrugte saam met vleis het egter nie in ander vleisrepte verlore gegaan nie. Na die koms van die Hugenote wat van 'n land gekom het waar vrugte gedroog is, is die gebruik van vrugte by die gaarmaak van voedsel selfs uitgebrei, maar diJ tertjies het nie deel van die Boerekoskultuur geword nie. Die vleispasteiresep in Gerber se boek is met skilferkors berei, maar toon die verskraling ten opsigte van die gebruik van kruie en speserye wat ook in die Maleiers se kookkuns na die Tweede Britse Besetting plaasgevind het.¹⁸⁹

Die Italianer, Bartolomeo Scappi, het reeds resepte vir pasteie wat met deeg bedek was, in sy *Opera* van 1570 gegee. DiJ pasteie het die Arabiere se voorliefde getoon om een soort vleis in 'n ander soort toe te draai. Sweserik is byvoorbeeld in ham toegedraai sodat die pastei aantreklik vertoon het wanneer dit gesny is.¹⁹⁰ Van Riebeeck wat volgens sy uitspraak oor die komkommerskruid se blou blommetjies wat die slaai so mooi laat lyk het (kyk onder 2.1.3) blykbaar daarvan gehou het dat kos aantreklik voorgesit moes word, sou waardering vir diJ soort pastei gehad het en dit is miskien aan die Kaap berei, maar dit is nêrens opgeteken nie.

Schotel het genoem dat toe pasteie in Holland begin berei is, kalkoenpastei die gesogste was.¹⁹¹ In *De verstandige kock* (ongepagineer) word slegs resepte vir wilds-, vink-, pot-, suurlemoen- en verskeie hoenderpasteie gegee. "Pot-pastei" wat eintlik kerrievleis is, is hierbo onder kerrievleis bespreek. Die suurlemoenpastei in diJ boekie het aan die Kaap tot hoenderpastei ontwikkel. Die ou Persiese kookkultuur is volgens Shaida gekenmerk deur die gebruik van suurlemoene.¹⁹² Dit is opvallend hoe dikwels suurlemoensap in sous, fyngekapte suurlemoen of skywe suurlemoen en suurlemoenblare in veral die hoenderresepte in *De verstandige kock* voorkom. Die oorsprong van die hoenderresepte met suurlemoen is waarskynlik die Arabiese *Laymāniyya*. Volgens Rodinson was dit van die eerste Arabiese resepte wat in Europese manuskripte en boeke opgeneem is.¹⁹³ Dit lyk asof die Kaapse hoenderpastei 'n samevoeging was van die resepte vir suurlemoenpastei en die stowe van hoenders en duiwe met spek wat in *De verstandige kock* voorkom.

¹⁸⁹ Hilda Gerber, *Traditional cookery of the Cape Malays*, pp. 64-65.

¹⁹⁰ Anne Willan, *Great cooks and their recipes*, p. 40.

¹⁹¹ G.D.J. Schotel, *Het Oud-Hollandsch huisgezin der zeventiende eeuw*, p. 338.

¹⁹² Margaret Shaida, *The legendary cuisine of Persia*, p. 42.

¹⁹³ Maxime Rodinson et al., *Medieval Arab cookery*, pp. 178-182.

Of dit 'n Kaapse ontwikkeling was en of die resep in Europa of die antieke Arabiese kookkuns bestaan het, is met die bronne wat vir diJ studie toeganklik was, onmoontlik om oor uitsluitel te gee. Volgens Hewitt is hoenders in vleisekstrak met sampioene, sout, peper, foelie en wonderpeper vir die Kaapse pastei gestowe. Die pastei se vulsel het bestaan uit lae van die fyngemaakte gestoofde hoender, skywe ham, hardgekookte eiers en skyfies gepiekelde suurlemoen. Die sous is met botter en meel verdik en met 'n tregtertjie deur 'n gaatjie bygevoeg nadat die pastei gebak is.¹⁹⁴ Al die kokke het nie die gepreserveerde suurlemoen of sampioene bygesit nie. In Duckitt se resep van mevrou Cloete ontbreek dit, maar sy het suurlemoensap en witwyn gebruik om die hoender te stowe. Anders as in die resep wat Hewitt opgeteken het, het sy nie meel en botter nie, maar sago gebruik om die sous te verdik.¹⁹⁵ Kokke wat Cloete se resep berei het, het gevind dat die sago maklik brand en het Hewitt se botter en meel of *De verstandige kock* se eierdooier en suurlemoensap gebruik om die pastei se sous te verdik. Gepiekelde suurlemoene is aanvanklik gebruik wanneer vars suurlemoene nie beskikbaar was nie. Hoewel Dijkman se boek 'n resep vir ingelegde suurlemoene bevat, het sy vir diJ pastei vars suurlemoenskyfies¹⁹⁶ soos *De verstandige kock* gebruik. Sy het soos Cloete sago as verdikkingsmiddel gebruik. Gepiekelde suurlemoene word onder hoofstuk 6 bespreek.

Een van die lekkerste geregte waarvoor Boerekos bekend was, was gestoofde skaap- of bokrugstring. Met rugstring is verwys na die rugstuk van die slagding wat van oudsher af in saaltjops gekap was. Na die harslag en afval is die rugstring gewoonlik eerste gaargemaak om bederf te verhoed en so sou dit ook in Van Riebeeck se tyd aan die Kaap gewees het. Gestoofde rugstring is tot in die eerste helfte van die twintigste eeu in alle huise voorgesit waar self geslag is, maar sedert die rugstring in die lengte met elektriese sae deurgesaag kon word, het tjops in die pan of op die rooster gebraai, mode geword. Omdat almal geweet het hoe om rugstring, die geurigste van alle vleissnitte, smaaklik voor te berei, het dit nooit in reseptemanuskripte verskyn nie. Hewitt se *Stewed chops* wat met naeltjies, wonderpeper en uie gegeur is, was moontlik rugstring.¹⁹⁷

Die gestoofde rugstring is soms in pasteideeg gebak. Party kokke het nie die bene verwyder

¹⁹⁴ A.G. Hewitt, *Cape cookery*, p. 23.

¹⁹⁵ Hildegonda Duckitt, *Hilda's where is it of recipes*, p. 167; Mary Kuttel, *650 Cookery recipes of Hildaganda Duckitt*, p. 104.

¹⁹⁶ E.J. Dijkman, *Di Suid-Afrikaanse kook-, koek- en resepte boek* (1906), p. 87.

¹⁹⁷ A.G. Hewitt, *Cape cookery*, p. 28.

nie en dit benepastei genoem.¹⁹⁸ Sanderson se skaapvleispastei wat met rooiwijn gekook is, was moontlik rugstringpastei, maar sy noem nie watter vleissnit gebruik moes word nie.¹⁹⁹ Die enigste ander verwysing na skaapvleispastei wat gevind kon word, is die liriese beskrywing van lady Anne Barnard oor wat vermoedelik rugstringpastei was wat hulle in 1798 tydens hulle binnelandse reis op die plaas van Jacob Joubert anderkant die Hottentots-Hollandberge geëet het.

Barnard het vertel dat hulle om vieruur die namiddag onverwags op die plaas aangekom het. Sy het die man opgesom as "a mere boor" en sy vrou "about 35, plain, stupid, but civil", maar die middagete van geroosterde hoender, aartappels en plaasbotter wat diJ mense die middag met hulle onverwagte gaste gedeel het, was "a repast for a king". Omdat hulle so versadig was, het hulle vir die gasvrou gesê dat hulle nie aandete sou eet nie. Die gasvrou het nogtans na ete in die kombuis verdwyn en 'n lam is laat slag. Wat waarskynlik rugstringpastei was, is vir aandete voorgesit en Barnard se kommentaar was: "never no never was there so good a pye tasted as that which contained the lamb".²⁰⁰ Vier gestoofde patryse en "dried buck (biltong) and butter" is ook voorgesit. Die gebruik was blykbaar by diJ gesin om botter op die biltong te eet soos sommige mense vandag nog doen. Barnard was so oorweldig deur die heerlike pastei dat sy nie vertel het of groente met die vleis voorgesit is nie.

Omdat mevrou Joubert die deeg in die namiddag berei het toe dit te warm was om skilferkors te maak, sou sy 'n broskors vir die gaar rugstring gemaak het. Die rugstringpastei wat tot in die twintigste eeu gemaak is, se sous was effe suur. Die oorsprong was waarskynlik *De verstandige kock* se suurlemoenpastei wat, soos hierbo genoem is, van Arabiese oorsprong was. Vir diJ resep is kalfsvleis met 'n fyngekapte suurlemoen, sout, peper, neut en foelie saggekook. Die vleis is met opgekapte eierdooiers en skyfies suurlemoen in 'n kors gebak. Die sous is met suurlemoensap en eierdooiers verdik.

5.10 Plumvee, konyne en wild

Plumvee is waarskynlik sedert Van Riebeeck se tyd tot in 1806 aan die Kaap op die

¹⁹⁸ Persoonlike inligting: me Hester Voges, Hospitaalstraat 19, Vredendal, 30 Augustus 1980.

¹⁹⁹ NABIK, Leipoldt-reseptewersameling, MSB 777 1(1).

²⁰⁰ A.M. Lewin Robinson *et al* (eds.), *The Cape journals of Lady Anne Barnard*, p. 308.

verskillende maniere gaargemaak wat in *De verstandige kock* (ongepagineer) verskyn het.

Dit is veral met foelie, neut, gemmer, kaneel, naeltjies, pietersielie, roosmaryn, sout, peper, suiker en fyngekapte suurlemoen (met skil en al) gestowe. Arabiese invloed is duidelik te bespeur in veral die pluimveeresepte waar verskillende soort vleis soos in die *olipodrigo's* saam met pluimvee gaargemaak is en in die gebruik van dadels.²⁰¹ Die suiker in die resepte is nie gebruik om 'n soet smaak aan die disse te gee nie, maar as 'n spesery soos sommige Afrikanerkokke dit vandag nog aanwend. *De verstandige kock* (ongepagineer) noem dan ook dat die geregte sonder suiker gaargemaak kan word. Vir afwisseling is hoenders met gelardeerde duiwe in wyn met peper, gemmer en naeltjies gestowe.

Die Hollandse gebruik om wilde voëls te lardeer is aan die Kaap voortgesit. Wanneer die voëls nie gelardeer is nie, is dit met 'n vulsel ryk aan niervet of spek gestop. Hewitt gee 'n resep vir geroosterde korhaan wat gelardeer is. Vir die kwartel- of fisantpastei wat sy verskaf, is die voëls ook gelardeer voordat dit in wyn en ekstrak gegeur met uie, lourierblare, foelie, peper en sout gestowe is. Vir die vulsels vir geroosterde pou en die bors van 'n kalkoen is spek en niervet gebruik. Vir die maagholte van die kalkoen is 'n kastaingvulsel gebruik.²⁰² *De verstandige kock* se vulsel vir jong henne het bestaan uit brood, gerookte spek en vleis met gemmer, foelie en "een weynigh Saffraen". Ganse is eers vir twee uur gekook en dan aan die spit gebraai. Vir eende en ganse is 'n vulsel van brood, botter, korente, kaneel, suiker en wyn of 'n kastaingvulsel gebruik. Die resep vir ganse verskyn in aangepaste vorm in Dijkman se boek. Haar vulsel bevat ook suurlemoenskil en 25 amandels en is met brandewyn in plaas van wyn aangemaak.²⁰³ Volgens Willan is die metode om ganse eers te kook en daarna te braai of andersom deur sowel Apicius in die tyd van Christus as Taillevent in die veertiende eeu in sy *Le Viandier* gebruik. Sy is van mening dat Taillevent, meesterkok van koning Karel VI van Frankryk, nie kennis gedra het van Apicius se werk nie en dat sy resepte gegrond was op mondelinge oorlewering uit die tyd toe die Franssprekende gebiede deur Rome beset was.²⁰⁴ Rodinson wys egter daarop dat Taillevent as hoofkok van die koning wel toegang sou gehad het tot sy boekery met Latynse en Arabiese resepte waarvan sommige in Frans vertaal is.²⁰⁵

²⁰¹ Vgl. Anoniem, *De verstandige kock*, ongepagineer: *Asjee, Hachsee, Hutspot van Capoen, Capoen op de Spaense wijze*.

²⁰² A.G. Hewitt, *Cape cookery*, pp. 25, 43, 44.

²⁰³ E.J. Dijkman, *Di Suid-Afrikaanse kook-, koek en resepte boek*, p. 48.

²⁰⁴ Anne Willan, *Great cooks and their recipes*, p. 13.

²⁰⁵ Maxime Rodinson et al, *Medieval Arab cookery*, pp. 178-182.

Hoewel Van Riebeeck konyne aan die Kaap geteel het, is dit waarskynlik vir belangrike gaste voorgesit en het dassies en hase die plek van konyne in sy mense se dieet vervang. Sowel dassies as wilde-eende wat die plek van mak eende in sy werksmense se dieet ingeneem het, is waarskynlik volgens die resep vir eend, haas en konyn in *De verstandige kock*, in 'n naeltjie-gegeurde soet-suur sous gestowe. Soms is kaneel en gemmer ook in die geregte gebruik. In MSB 777 1(1) in NABIK is die resep vir 'n sous vir haasvleis verskaf, maar geen voorskrif vir die voorbereiding van die haas is gegee nie. Vir diJ sous is melk en room met die potskraapsels van die haasvleis gekook en met broodkrummels verdik.

Die Van Riebeecks sou ook kennis gedra het van Scappi (1540-1570) se resepte. Sy resep vir wilde-eend in 'n soet-suur sous is waarskynlik naas die eendresep van *De verstandige kock* vir die bereiding van die Kaap se wilde-eende van 1652 tot 1806 gebruik. Scappi se eend is in 'n pikante soet-suur sous gestowe wat hy *brodo lardiero* genoem het. Die pot moes 'n digpassende deksel hê sodat die stoom nie kon ontsnap nie. Die sous het bestaan uit fyngekapte ham, genoeg rooiwijn en 'n bietjie asyn om die eend te bedek, peper, kaneel, naeltjies, neut, gemmer, salie en rosyne. Hy noem dat groot heel uie, pruimedante en gedroogde wildekiersies saam gestoof kon word. DiJ resep is een van diJ wat Willan met presiese mate aangepas het.²⁰⁶ DiJ of 'n soortgelyke resep met vrugte is moontlik sedert van Riebeeck se tyd tot 1806 vir spesiale geleenthede berei. Die gereg het na die Britse oorname van die Kaap uit die koskultuur verdwyn. Johanna van Riebeeck het in 1710 aan haar moeder geskryf dat geen eende aan die Kaap te koop is nie, maar dat sy nog 42 eende gehad het van diJ wat sy van Batavia gebring het.²⁰⁷ Daar is in hoofstuk 2 gewys op Kolbe en Duminy se relase van die baie wilde-eende wat in die sewentiende en agtiende eeu aan die Kaap geskiet is. Een van die redes waarom diJ gereg uit die koskultuur verdwyn het, is moontlik omdat die wilde-eende uitgeskiet was en daar met die baie wilde-eende wat altyd beskikbaar was, nie 'n kultuur ontstaan het om mak eende aan te hou nie. 'n Bydraende faktor tot die verdwyning van die gereg aan die Kaap, was dat soet-suur smake nie deel van die Britse koskultuur was nie.

Dit is onseker of kalkoene in Van Riebeeck se tyd aan die Kaap geëet is, maar die volgende aanhaling van Schotel uit die gedig *Schynheilig* van Breeroot²⁰⁸ (Bredero, 1585-1618)²⁰⁹ wys dat kalkoene al in daardie stadium in Holland bekend was en gee somer ook 'n resep

²⁰⁶ Anne Willan, *Great cooks and their recipes*, p. 50.

²⁰⁷ D.B. Bosman, *Briewe van Johanna Maria van Riebeeck en ander Riebeeckiana*, p. 137.

²⁰⁸ G.J.D. Schotel, *Het Oud-Hollandsch huisgezin der zeventiende eeuw*, p. 340.

²⁰⁹ G. Dekker, *Van Hoof tot Luyken*, p. 96.

vir die bereiding daarvan: "Kalkoenen en capoenen,/ Ick souse laten stoven, had icse met cyter en lemoen,/ En voort wou ick wyn, suyker, kaneel en oly daarby doen,/ O dats een sop voor een graef, en ick sou se borduuren / met kruidnagels, abekokes en andere confituren,..."²¹⁰ Teen 1710 was daar wel kalkoene aan die Kaap, want onder die lewende hawe wat Van Riebeeck se kleindogter en haar man vir hulle reis van die Kaap na Holland geneem het, was 29 "kallekoene". Lady Anne Barnard het in 1797 oor die hoë prys van kalkoene aan die Kaap gekla. Volgens Lichtenstein was die Kaapse mode aan die begin van die negentiende eeu om gebraaide kalkoen, wild of speenvark by formele etes as derde gang voor te sit.²¹¹ Die eerste gang was toe nie meer slaai nie, maar sop en die tweede gang vis of beesvleis. In Hewitt se *Cape cookery* (1890) wat die eerste gedrukte boek oor Boerekos is, is 'n kastaiingvulsel vir die kalkoen gegee.²¹² Dit is moontlik 'n aanduiding dat dit in die sewentiende en agtiende eeu die gewidste vulsel vir kalkoen aan die Kaap was.

Die naam *kalkoen* is 'n voorbeeld van hoe maklik mense foutiewe persepsies oor die herkoms van kossoorte kan hê. Hoewel die Spanjaarde diJ mak voëls van Mexiko na Europa geneem het, het die persepsie by Europeërs ontstaan dat diJ voëls, net soos eksotiese speserye en poue, van die Ooste en spesifiek van Kalkutta in Indië gekom het. Die Duitsers het dit dus 'n *Calecutische Hahn* genoem. Die Hollanders het die naam tot *kalk-hoen* verkort. Lichtenstein wat blykbaar vinnig aan die Kaap Afrikaans leer praat het, praat van *kalecutsche hoenders*. Tannahill wys daarop dat die Engelse benaming *turkey* begryplik is, want die eerste kalkoene is deur Turkse handelaars na Engeland geneem. Die Indiërs het dit *peru* genoem na die plek waarvandaan hulle gemeen het diJ pluimvee gekom het wat hulle in die tweede helfte van die sewentiende eeu via die Filippyne bereik het. Die Filippyne was 'n Spaanse kolonie wat direk uit Mexiko beheer is.²¹³

Die Romeinse kok Apicius het soms voëls in 'n kors van rogmeel en olie toegevoeg voordat dit gebak is. Die vleis was dan sappig en geurig as die kors (wat nie geëet is nie), verwyder is.²¹⁴ Hierdie metode om vleis gaar te maak en ook te bewaar, kom ook in van die Kaapse reseptemanuskripte voor. Dit is veral gebruik vir wildsvleis wat geneig is om droog te

²¹⁰ *Abekokes* is appelpose en *confituren* is konfyt.

²¹¹ D.B. Bosman, *Briewe van Johanna Maria van Riebeeck en ander Riebeeckiana*, p. 137; A.M. Lewin Robinson *et al* (eds.), *The Cape journals of Lady Anne Barnard*, p. 184; Henry Lichtenstein, *Travels in Southern Africa II*, p. 84.

²¹² A.G. Hewitt, *Cape cookery*, p. 43.

²¹³ Reay Tannahill, *Food in history*, p. 211.

²¹⁴ Barbara Flower & Elisabeth Rosenbaum, *The Roman cookery book*, p. 147 no. 5b.

wees. Wanneer diJ kors met water en 'n klein bietjie vet aangemaak is, het dit kliphard gebak en was die vleis verseël sodat dit vir lank bewaar kon word. In die agtiende-eeuse Sanderson-manuskrip is 'n resep met die opskrif: *Hoe om wildvleis te bewaar*. Die vleis is in stukkie gesny voordat dit met sout, peper, spek en gemmer bewerk is en in 'n kors van growwemeel, water en bietjie olie gebak is. Na die resep volg 'n reseppie van uie en kruie wat gebraai is om by die vleis te voeg wanneer dit uit die kors gehaal is. Die vleis wat in so 'n kors gebak is en potgebreaide vleis wat onder hardevet bewaar is (kyk hierbo), het huisvroue in staat gestel om vinnig vir onverwagte gaste kos voor te sit. Lichtenstein het aan die begin van die negentiende eeu tydens sy eerste besoek aan die binneland, sy verbasing uitgespreek oor die vermoë van die vroue om gaar kos so vinnig aan onverwagte gaste voor te sit.²¹⁵ Valentyn het vertel van die wildspastei in "een steene korst" (letterlik: klipkors) wat hy persent gekry het toe hy in 1705 van die Kaap na Batavia vertrek het. Hy het genoem dat die "vleesch zeer heerlyk smaakte, en waar van wy een groote maand daar na nog gegeten hebben."²¹⁶

Hierdie metode om vleis te bewaar, is van 1652 tot 1806 en selfs daarna tot met die verskyning van yskaste in die twintigste eeu gebruik. Volgens mnr. Jeremy Staples het sy moeder, Joan Staples, (gebore 1925), sappige gaar vleis bedien wat volgens Apicius se metode voorberei is, maar sy het meliemeel vir die kors gebruik. Dit dui daarop dat trekkers wat nie altyd op die trekpad koringmeel gehad het nie, mielie- en moontlik ook sorgummeel gebruik het. Mnr. Staples het navraag gedoen oor so 'n resep en was verheug om te hoor dat dit vroeër deel van die Kaapse kookkuns was. Hy het vertel dat hy jare lank gespot is omdat mense gemeen het dat hy sy moeder se resep verkeerd weergegee het.²¹⁷

In *De verstandige kock* (1668) word by die bereiding van *Venesoen pastey* aangedui dat die vleis eers moes hang om sag te word. Dit moes daarna oornag in wynasyn gelaat word en die volgende dag met spek gelardeer en met sout, peper, gemmer, neut, naeltjies en saffraan bewerk word voordat dit in die deeg geplaas is. Dit blyk uit die resep dat *De verstandige kock* se pastei nie dui op die gereg wat vandag as 'n pastei beskou word nie, maar dat die deeg waarin die vleis geplaas moes word, soortgelyk was aan die kors waarin vleis gebak is om dit te bewaar soos hierbo verduidelik is. Hoewel die naam van die gereg *Venesoen pastey* is, is osvleis daarvoor gebruik. In die gewilde *Kook en geniet* van die twintigste eeu

²¹⁵ Henry Lichtenstein, *Travels in Southern Africa* 1, p. 183; II, p. 82.

²¹⁶ François Valentyn, *Beschryving van de Kaap der Goede Hoop met de zaaken daar toe behoorende* 1, 118.

²¹⁷ Persoonlike inligting: mnr. Jeremy Staples, Kuilfontein-gasteplaas, Springfontein, 19 Mei 2003.

is 'n soortgelyke resep. Die skryfster S.J.A. de Villiers was nader aan korrek as *De verstandige kock*, want die naam van die dis wat van skaapboud gemaak is, is *Nagemaakte wildsvleis*. 'n Soortgelyke resep asook ander namaaksels van disse kom in die Kaapse reseptemanuskripte voor. Daar is gewys op Hewitt se resepte vir *foie gras* wat met kalfslewer berei is. Sy gee ook 'n resep getiteld: "To cook a leg of mutton like venison."²¹⁸ Nagemaakte skilpad van kalfskop is hierbo onder "Afval" bespreek.

Lady Anne Barnard het klaarblyklik nie die kuns om vleis te lardeer geken toe sy aan die einde van die agtiende eeu na die Kaap gekom het nie. Sy het vertel dat hulle baie wild present gekry het, maar dit was sonder vet (maer) en sy kon dit net vir pasteitjies en sop gebruik. By die ete wat sy op Stellenbosch by die Weigts geniet het, was die goedgelardeerde boude van 'n wildsbok deel van die maal.²¹⁹ In die Sanderson-manuskrip (1770) is die wildsvleis nie in asyn nie, maar in rooiwijn gemarineer. Die vleis is in die marinade tot halfgaar gekook voordat dit gepotbraai is. Moontlik was die marinade se verandering van asyn tot rooiwijn aan Hugenote-invloed te danke.

Wild is in die sewentiende eeu in Europa laat hang om ryp te word sodat die vleis sagter kon wees. Dirk de Prins en Nest Mertsens wys in *De Belgische keuken* op die wye verskeidenheid wild wat geëet is en hoe die hangtyd verskil het. So moes poue minstens drie dae hang, terwyl twee dae lank genoeg was vir reiers en kraanvoëls.²²⁰ Volgens Henriëtte Davidis kon kwartels nadat hulle geskiet is met vere en al lank onder dik strooi bewaar word.²²¹ Aan die Kaap sou die Europeërs spoedig uitvind dat wild in die warmer klimaat nie altyd volgens Europese metodes behandel kon word nie en dit het die tradisie geword om wild nooit s\ lank te laat hang dat dit bedompig geruik het nie.

In hoofstuk 2 is gewys op die seevoëls wat aan die Kaap geëet is. Volgens die tradisionele Maleise resepte is van die seevoëls wat gaargemaak is, blykbaar net pikkewyne nie laat hang nie. Duiker (kormorant), bassiaan (Kaapse hen) en malmok is vir drie dae laat hang. Die voëls is daarna oornag in asyn laat lê om die vissmaak uit te trek.²²² Kolbe was korrek toe hy vertel het dat die seevoëls opgekook en die water daarna weggegooi is om van die olierige smaak ontslae te raak. Volgens hom is die proses 'n paar keer herhaal,²²³ maar

²¹⁸ A.G. Hewitt, *Cape cookery*, pp. 49, 45.

²¹⁹ A.M. Lewin Robinson *et al* (eds.), *The Cape journals of Lady Anne Barnard 1797-1798*, pp. 184, 252.

²²⁰ Dirk de Prins & Nest Mertens, *De Belgische keuken*, p. 108.

²²¹ Henriëtte Davidis, *Keukenboek*, p. 12.

²²² Hilda Gerber, *Traditional cookery of the Cape Malays*, pp. 68-69.

²²³ Peter Kolbe, *Naauwkeurige beschryving van de Kaap de Goede Hoop 1*, p. 242.

Gerber se resepte wat meer as twee eeue later opgeteken is, skryf net een afwatering voor. Die voëls is daarna met geurmiddels verder gekook of gebraai. Die voëls is vir afwisseling ook gekerrie. Buttner het vertel dat pikkewyne ook gerook is om die vissmaak te verbloem.²²⁴

Van klein voëltjies se voorbereiding is daar 'n goeie rekord. Volgens *De verstandige kock* (ongepagineer) is pastei van klein voëltjies soos vinke en mossies gemaak. In hoofstuk 2.1.1 is gewys op die relase van Mentzel en 'n negentiende-eeuse besoekster aan die Kaap oor die baie vinke wat tydens die duiwe- en koringoes op plase geskiet en tot pasteie verwerk is. Sulke klein voëltjies is ook nadat dit gaargemaak is, in gegeurde asyn geplaas om die beentjies heeltemal sag te maak. So 'n resep om mossies in te lê, word in die Sanderson-manuskrip gegee. Die voëltjies is skoongemaak, saggekook en in asyn gelê wat met peperkorrels en foelie gegeur is.²²⁵ Met die asyn wat as 'n preserveermiddel gedien het, was dit ook die soort gereg wat vinnig gereed was om aan onverwagte gaste voor te sit. Willan wys op die afbeelding op die voorblad van Scappi se 1622 uitgawe van sy *Opera* wat toon hoe klein voëltjies naby die vuur, dus vinnig, gerooster is terwyl groot braaistukke verder van die vuur gestaan het.²²⁶ *De verstandige kock* se duiwe is met spek, gemmer en naeltjies in Rynse wyn gaargemaak. Die broodvulsel het botter, gemmer, pietersielie, eier, suiker en korente bevat. Mak duiwe is deur Van Riebeeck aan die Kaap geteel, maar wilde duiwe is waarskynlik op dieselfde wyse aan die Kaap gaargemaak. Duiwe was nog aan die einde van die agtiende eeu deel van die Kaapse koskultuur, want lady Anne Barnard het genoem dat die mak duiwe wat te koop aangebied is, se vleis goed was.²²⁷

Wildsvleis is ook geprut totdat dit van die bene afgeval het. Die bene is daarna verwyder. Leipoldt het die beskrywende naam *rafeltjievleis* daarvoor gebruik. Soos vandag het elke Kaapse kok stellig 'n eie resep gehad om die fyngekookte vleis te geur. *De verstandige kock* het soos vir die nagmaakte wild wat hierbo genoem is, gemmer, neut, naeltjies, peper en saffraan aanbeveel. Soos vandag is gestoofde wildsvleis waarskynlik altyd voorberei met spek of skaapstervet wat in klein dobbelsteentjies gesny is. Sanderson se resep vir *Hoe om wildvleis te bewaar* waarna hierbo verwys is, bevestig diJ aanname.²²⁸ Sulke fyngestoofde wild waarvan die bene verwyder is, is ook vir pastei gebruik. Wildsvleis is

²²⁴ Johan Daniel Buttner, *Account of the Cape, brief description of Natal, journal extracts on East Indies*, p. 105.

²²⁵ NABIK, Leipoldt-reseptewersameling, MSB 777 1(1).

²²⁶ Anne Willan, *Great cooks and their recipes*, p. 44.

²²⁷ A.M. Lewin Robinson, et al (eds.), *The Cape journals of Lady Anne Barnard, 1779-1798*, p. 184.

²²⁸ NABIK, Leipoldt-reseptewersameling, MSB 777 1(1).

aan die Kaap met vrugtejellie voorgesit. Kweperjellie was gewild, maar Hewitt noem ook dikwels keiappeljellie. Die sous vir geroosterde korhaan is ook berei van keiappeljellie en kookwater wat met botter en meel verdik is.²²⁹ Duckitt het haar wildsvleis met korentesous bedien.²³⁰ Die gebruik om jellie saam met vleis voor te sit is reeds deur die Arabiere gevolg. Rodinson wys op drie hoendervleisresepte wat voorskryf dat dit met pruimjellie voorgesit moes word. Hy gee toe dat dit moeilik is om die vrug te identifiseer omdat die name met die wisseling van tyd en plek groot veranderings ondergaan het.²³¹ Dit is nie duidelik hoe hierdie pruimjellie berei is nie. Dit was moontlik 'n vleisjellie waarby pruime gekook is.

Yster- en erdvarke moes in Van Riebeeck se tyd geëet gewees het. Hy het 'n paar keer na diJ diere verwys wat gewoonlik deur die veewagters doodgemaak is, maar nie gemeld of hulle geëet is nie. In hoofstuk 2 is gewys op De Prins en Mertens se bevinding dat feitlik alles wat kon loop in daardie tyd in die Lae Lande geëet is. Daar kan dus aanvaar word dat diJ diere in Van Riebeeck se tyd, veral tydens kosskaarste, wel op die eettafel verskyn het. Volgens Kolbe (1705-1713) was die vleis van die diere gewild aan die Kaap. Hy was van mening dat erdvarke lekkerder as ystervarke was, maar het nie uitgewei oor die bereiding van die vleis nie en het slegs genoem dat ystervarkvleis gewoonlik gepek en gerook is. Dit is deur Buttner beaam.²³² In 1779 het Johanna Duminy vertel dat die bure by wie hulle oornag het, se seuns drie ystervarke geskiet het. Die varke is die volgende oggend skoongemaak, gesout en aan die Duminy's geskenk om huis toe te neem, maar ook sy het nie genoem hoe dit berei is nie. Ystervarkvel word as 'n unieke Suid-Afrikaanse lekkerny beskou. Sowel Hewitt (1890) as D.J.H. (1906) het 'n resep daarvoor gegee, maar in watter stadium die vel as 'n delikasie uitgesonder is, is nie duidelik nie. Nadat die penne uitgetrek is, is kookwater op die vel gegooi waarna dit skoongeskraap is. Die skoon vel is vir 'n dag in pekewater laat lê voordat dit in koue water opgesit en stadig gekook is totdat dit sag was. Dit is daarna afgedroog en oor die kole gerooster en met bottersous en skyfies suurlemoen bedien.²³³ Hewitt het genoem dat ystervarkvleis baie delikaat is en as heel

²²⁹ A.G. Hewitt, *Cape cookery*, p. 44. Volgens *HAT* is die keiappel 'n klein doringagtige boom wat ronde geel bessies dra en dikwels as heiningplant gebruik is.

²³⁰ Hildagonda Duckitt, *Hilda's diary of a Cape housekeeper*, p. 153.

²³¹ Maxime Rodinson, *Studies in Arabic manuscripts*, in Maxime Rodinson *et al*, *Medieval Arab cookery*, pp. 135-136, nos. 37, 40, 41, voetnoot 4.

²³² Peter Kolbe, *Naauwkeurige beschrywing van de Kaap de Goede Hoop* 1, p. 196; Johan Daniel Buttner, *Account of the Cape, brief description of Natal, journal extracts on East Indies*, p. 97.

²³³ A.G. Hewitt, *Cape cookery*, p. 45; D.J.H., *Oranje kook-, koek- en recepten-boek*, p. 10.

stukke gerooster is of opgesny is en soos varkveis met dieselfde geurmiddels gestowe is. Volgens haar is alle vleis aan die Kaap soos die ystervarkvel in koue water opgesit.

Van Riebeeck en sy mense wat waterskilpaaie as kos in Holland geken het, sou nie gehuiwer het nie om landskilpaaie te eet toe die kosnood hoog was. De Prins en Mertens wys op die resep vir skilpad in Lancelot Casteau se *Ouverture de cuisine* (1604). Die skilpad se kop is afgesny en dit is gaargemaak in vleisekstrak met neutmuskaat, roosmaryn, marjolein, ment en wit wyn.²³⁴ Aan die Kaap het die voorliefde vir skilpaaie bly voortbestaan nadat die aanvanklike kosskaarste verby was. Sowel Kolbe (1705) as Thunberg (1772) het gemeld dat skilpaaie aan die Kaap geëet is. Kolbe het genoem dat waterskilpaaie in die riviere en damme voorkom, maar nie in die see nie. Sowel water- as landskilpaaie is volgens hom geëet. Thunberg het vertel dat die slawe in opdrag van die dogters van die gesin waar hy op sy reis na die binneland oorgebly het, skilpaaie bymekaar gemaak het terwyl hulle in die veld was. Die skilpaaie is dieselfde aand op hulle rugge in die vuur geplaas en gebraai totdat die dop gekraak het. Vir hom was die beste deel die eiers wat net uit dooiers bestaan het.²³⁵ Johanna Duminy het in haar dagboek geskryf dat hulle dertien landskilpaaie op hulle jagplaas in die omgewing van Riviersonderend bymekaargemaak het. Sy het egter nie vertel hoe dit berei is nie. Drie dae nadat hulle terug by hulle huis was, het haar kinders en suster Mietjie gaan waterskilpaaie vang.²³⁶ Dit lyk asof al die skilpaaie 'n gemeenskaplike pot gedeel het. Leipoldt het nog in sy *Kos vir 'n kenner* (1933) resepte gegee vir *Skilpad in aspiekjellie*, *Skilpad in sy eie dop* en *Skilpad in die pan gebraai*²³⁷ wat 'n aanduiding is van die destydse gewildheid van skilpadvleis.

5.11 Vleisjellie

Vleisjellie was reeds lank voor Van Riebeeck se koms na die Kaap aan die Europeërs bekend en was vir baie lank die enigste manier om geregte te laat stol. Hulle het die kuns om vleisjellie te kook blykbaar van die Arabiere gekry. Rodinson wys daarop dat die Pahlavi-teks die Sassanides se voorliefde vir jellies toon. Die Arabiese name *khabṣ* (enkelvoud), *khabṣa* en *akhbisa* dui volgens hom op die Persiese oorsprong van jellies.²³⁸

²³⁴ Dirk de Prins & Nest Mertens, *De Belgische keuken*, p. 104.

²³⁵ Peter Kolbe, *Naauwkeurige beschrijving van de Kaap de Goede Hoop* 1, p. 195; Charles Peter Thunberg, *Travels in Europe, Africa and Asia ...II*, p. 3.

²³⁶ J.L.M. Franken, *Duminy-dagboeke*, pp. 97-98.

²³⁷ C. Louis Leipoldt, *Kos vir die kenner*, faksimilee-uitgawe 1978, pp. 307-308.

²³⁸ Maxime Rodinson, *Studies in Arabic manuscripts*, in Maxime Rodinson *et al*, *Medieval Arab cookery*, p. 153.

Alan Davidson wys op Favre se bevinding dat 'n pot waarop gegraveer was *Calidus-frigidus* by Pompeii uitgegrawe is.²³⁹ Die inhoud was gaar vleis in jellie.

Vleisjellie om soet- en soutgeregte te laat stol, was tot 1806 goedkoper as vislym wat volgens Davidis nog in die negentiende eeu - voor die verskyning van gelatien op die mark - duur was. Die vislym is in stukkies gesnipper en oornag geweek. Dit is dan stadig gekook totdat dit opgelos het en is deur 'n doek gegooi voordat dit gebruik is. Seewier (agar, vroeër agar-agar genoem) het binne 'n paar uur gestol, maar sodra van die gereg geskep is, moes dit klaar geëet word, want die jellie het waterig geword as dit versteur is.²⁴⁰

Dit is dus begryplik waarom 'n resep vir kalfspoot- of hertshoringjellie in al die ou Kaapse reseptemanuskripte, insluitend diJ uit die sewentiende eeu, voorkom. In sommige manuskripte verskyn meer as een resep en soms is wyn by die voorbereiding gebruik. S\ algemeen was die resep dat net die bestanddele aangeteken is. Speserye is soms oordadig gebruik en soms weet 'n mens nie of die gereg veronderstel was om soet of sout te wees nie. Die manuskrip MSB 837 1(I) waarvan die datum 1670 is,²⁴¹ se resep skryf voor: twee kalfspote, 1 ons (28 g) elk kaneel en neutmuskaat, ½ ons gemmer, 2 eetlepels koljandersaad, 6 lepels egte rooswater, 6 groot foelieblaartjies, 8 onse suiker. Die kok het ook 'n verskeidenheid kruie bygevoeg. DiJ jellie is gemaak om as 'n gereg bedien te word. Volgens die kok moes die jellie met goeie rooiwyn geniet word en was dit geskik vir pasiënte.

Davidis is meer spesifiek in haar *Keukenboek* wat in 1867 verskyn het. Toe was die resep moontlik nie meer so algemeen bekend nie en daarom gee sy duidelike voorskrifte vir die bereiding daarvan. Volgens haar is agt kalfspote vir sestien uur gestowe. Die vloeistof is daarna vinnig tot 'n half koppie afgekook en diJ konsentraat is as stolmiddel vir 'n gereg gebruik. Hertshoring is vir drie tot vier uur lank gestowe en 'n bietjie daarvan is uitgeskep en laat koud word om vas te stel of dit sal stol. Davidis se resep is baie meer gekonsentreerd as die sewentiende-eeuse resep, omdat dit as stolmiddel vir 'n ander gereg gebruik is, terwyl laasgenoemde 'n gereg op sy eie was. Die ou Arabiese resep vir *Harisa* wat met koljander, kaneel en 'n saamgestelde speserymengsel gegeur is, se vleis is oornag gestowe. DiJ jellie is met gebraaide vleis bedien.²⁴² Daar is hierbo gewys op die Arabiere

²³⁹ Alan Davidson, *The Oxford companion to food*, p. 157.

²⁴⁰ Henriëtte Davidis, *Keukenboek*, pp. 138-139.

²⁴¹ NABIK, Leipoldt-resepteverzameling.

²⁴² Charles Perry, The description of familiar foods, in Maxime Rodinson *et al*, *Medieval Arab cookery*, p. 366.

se pruimjellie wat met pluimvee bedien is.

Die resep vir 'n aandetedis wat in Hewitt se boek verskyn, gee 'n idee hoe die tuisgemaakte jellie in 'n ander gereg aangewend is. Volgens diJ resep is 'n vorm met skywe koue vleis uitgevoer. Die vulsel was hampatee, hardgekookte eiers en vleisjellie. Die gestolde gereg is uitgegooi en skywe daarvan is met skyfies suurlemoen bedien.²⁴³ In Van Zyl se boek met afvalresepte wat in die twintigste eeu opgeteken is, is ook 'n jellieresep wat van beespote gekook is.²⁴⁴ Die gereg wat baie suiker en ses koppies lemoensap bevat, was soos die Arabiese *Harisa* en sewentiende-eeuse Kaapse resep, 'n dis op sy eie.

5.12 Wors

Die Romeine het reeds in die tyd van Christus wors gemaak.²⁴⁵ Van die Romeine se wors, was lewer-, bloed- en vleiswors aan die Hollanders bekend. DiJ soorte wors is waarskynlik al in Van Riebeeck se tyd aan die Kaap gemaak, want resepte daarvoor verskyn in *De verstandige kock* (1668). *De verstandige kock* se varkwors is met sout, peper en neut gegeur. Vir beeswors wat nie gerook is nie, is fyn gedroogde salie saam met neut gebruik. As gerookte wors verlang is, is varkvleis met skaapvleis gemeng en die wors is dan voor die rookproses eers vir twee tot drie dae in pekel gelê. Die worsresep in die Kaapse manuskrip van 1670 bevat sout, peper, gemmer en salie. DiJ wors is ook vir twee dae in pekel laat lê.²⁴⁶

Leipoldt was oortuig dat die Afrikaners se Boerewors met varkspek wat in dobbelsteentjies gesny is se oorsprong in die suide van Frankryk lê waar wyn nog in die twintigste eeu in plaas van asyn gebruik is. Die Franse het volgens hom soos die Afrikaners (vir hulle Boerewors), bok- of skaapvleis met varkvleis gemeng en varkspek gebruik.²⁴⁷ Moontlik het Leipoldt sy afleiding gegrond op wors wat hy in Frankryk geëet het en dat diJ wors soortgelyk was aan wors wat aan die Kaap (moontlik deur sy familie) berei is. 'n Bydraende faktor tot sy aanname was moontlik dat *sosys* of *saucijs* wat van die Franse *saucisse* kom²⁴⁸ tot in die twintigste eeu in die volksmond en selfs in Dijkman se kookboek oorleef het. *De verstandige kock* het van *Verckens Sausijsen*, maar van *Osse-worsten* gepraat. Moontlik

²⁴³ A.G. Hewitt, *Cape cookery*, p. 104.

²⁴⁴ Dine van Zyl, *Afval en afvalligheidjies*, p. 151.

²⁴⁵ Barbara Flower & Elisabeth Rosenbaum, *The Roman cookery book*, pp. 65, 69.

²⁴⁶ NABIK, Leipoldt-resepteversameling, MSB 837 1(1).

²⁴⁷ C. Louis Leipoldt, *Polfyntjies vir die proe*, pp. 27, 154-156.

²⁴⁸ S.P.E. Boshoff & G.S. Nienaber, *Afrikaanse etimologieë*, p. 607.

was hy korrek in sy gevolgtrekking dat die spek/vet wat in dobbelsteentjies gesny is van die Franse gekom het, want in *De verstandige kock* is geen aanduiding dat dit so gesny moes word nie. Die resep wat hy verskaf het, het benewens sout en peper ook koljander, gemmer, salie, roosmaryn, knoffel, wyn en asyn bevat. Hy was egter nie heeltemal korrek in sy gevolgtrekking nie.

Davidis gee resepte vir al die bekende soorte wors waaronder ook die resepte is van *De verstandige kock* wat waarskynlik aanvanklik aan die Kaap gemaak is, maar die enigste resep wat soos diJ van Leipoldt en die huidige Boerewors, koljander bevat het, was die braaiwors van Frankfurt in Duitsland.²⁴⁹ Die oudste Kaapse resepte met koljander en naeltjies wat gevind kon word, kom in Dijkman se *Di Suid-Afrikaanse kook-, koek en resepte boek* (1891) en in D.J.H. se *Oranje kook-, koek- en recepten-boek* (1906) voor.²⁵⁰ In diJ boeke is ook ander worsresepte wat variasies is op die *De verstandige kock* se resep. In die resepte met naeltjies en koljander is ook nie altyd, soos Leipoldt beweer, meer as een soort vleis gebruik nie. S\ 'n mengsel sou in elk geval by kleinboere slegs gedurende die winter gemaak kon word wanneer varke geslag is. D.J.H. se resep van beesvleis gebruik die sagte lyfvet van die bees en slegs as die bees baie maer was, is die lyfvet deur varkvet vervang. In Duckitt se worsresep wat van haar moeder geërf is, is inderdaad 'n mengsel van bees- en varkvleis asook spek gebruik, maar die speserye is diJ van *De verstandige kock*, naamlik neut en salie waarby foelie, tiemie en wonderpeper gevoeg is. Sy het wel soos die Franse - in die suide van Frankryk - wyn (klaret) in plaas van asyn gebruik.²⁵¹ Dit kom dus voor of elke Kaapse kok sedert Van Riebeeck se tyd tot in die twintigste eeu 'n eie Boereworsresep ontwikkel het en hoewel die wors met naeltjies en koljander in die twintigste eeu - waarskynlik onder invloed van Dijkman en D.J.H. se boeke - die gunstelingresep onder Afrikaners was, kan daar nie na 'n enkele resep as diJ vir tradisionele Boerewors verwys word nie. Daar kan hoogstens gesê word dat goeie Boerewors van die beste vleissnitte gemaak is en dat dit 'n wors is waarin verskeie speserye en soms kruie tot 'n harmonieuse geheel saamgevoeg is sodat geen enkele smaakmiddel oorheers nie.

In 'n tyd toe vleismeulens nog vermoede kokke se droom was, moes die vleis en spek of skaapstertvet baie fyn gesny word.²⁵² Kapblokke en vierkantige kapmesse met hout

²⁴⁹ Henriëtte Davidis, *Keukenboek*, pp. 258-259.

²⁵⁰ E.J. Dijkman, *Di Suid-Afrikaanse kook-, koek en resepte boek*, p. 112; D.J.H. *Oranje kook-, koek en recepten-boek*, p. 11 no. 66.

²⁵¹ Hildagonda Duckitt, *Hilda's where is it of recipes*, p. 221.

²⁵² David Everleigh, *Old cooking utensils*, (ongepagineer), wys daarop dat die eerste vleismeule in 1854 en worsmasjiene

handvatsels wat in vele vroeë boedelinventarisse voorkom, is vir diJ doel gebruik. In die fragment van Johanna Duminy se dagboek wat behoue gebly het en wat van 25 November tot 12 Desember 1797 op die plaas Bokrivier in die omgewing van Riviersonderend geskryf is, het sy twee maal gemeld dat hulle wildswors gemaak het. Die metode wat sy beskryf het, is seker sedert Van Riebeeck se tyd aan die Kaap gevolg. Die vleis van bontebokke is in die aand in stukkies gesny en gespesery, maar die vet is eers die volgende oggend in stukkies gesny en daarna met die vleis gemeng.²⁵³ Dit was blykbaar omdat vet makliker sny as dit koud is. Die vleismengsel is daarna in skoongeskraapte derms gestop. DiJ proses was net so tydrowend, want 'n derm is oor 'n gladgeskuurde horing getrek waarvan die punt afgesny is en die vleis is deur die groot opening van die horing tot in die derm gedruk. Die wors is daarna vir bewaring in pekel gesit. In die reseptemanuskrip MSB 837 2(2) word uiteengesit hoe die vleis nadat dit in klein stukkies gesny is, in 'n marmervysel fyngestamp moes word voordat dit met die spek (in dobbelsteentjies) gemeng is.²⁵⁴ Vleismeulens was reeds in die negentiende eeu in gebruik en Duckitt se vleis vir die wors waarna hierbo verwys is, was al gemaal, maar sy het steeds die vet in dobbelsteentjies gesny. Tot diep in die twintigste eeu het van die ouer geslag nog verkies dat die vet vir wors in dobbelsteentjies gesny moes wees omdat dit 'n sappiger produk gelewer het.

In die Kaapse manuskrip van 1670 is 'n resep vir *Boulonye sawsages*. In diJ resep is varkvleis en asyn, sout en heel peper asook kruie soos tiemie, marjolein, kruisement en bonekruid gebruik.²⁵⁵ Die *Boulonye* was waarskynlik veronderstel om "Saucysen de Boulogne" te wees waarvan twee resepte ook in *De volmaakte Hollandsche keuken-meid* (1761) verskyn. In die eerste resep is bees- en maer varkvleis, sout en heel peperkorrels gebruik. Die voorskrif was dat die worse soos die van Boulogne nie langer as 15 cm moes wees nie. Die worse het vir twee dae in sout gelê voordat dit in die skoorsteen gehang is om gerook te word. Die tweede resep se wors bestaan uit 'n mengsel van maer en vet varkvleis, sout, heel peperkorrels, bietjie wyn asook 'n bietjie varkbloed (1 lb vir 25 lb vleis). Die wors is ook gerook en wanneer dit droog genoeg was, is die roet afgestof voordat dit met olyfolie gevryf en in 'n houer met 'n deksel gebêre is om lank te bewaar.²⁵⁶ Laasgenoemde resep het reeds in 1668 in *De verstandige kock* (ongepagineer) onder *Gort-*

in 1860 in London te koop aangebied is.

²⁵³ J.L.M. Franken, *Duminy-dagboeke*, pp. 81, 96-97.

²⁵⁴ NABIK, Leipoldt-resepteversameling.

²⁵⁵ NABIK, Leipoldt resepte-versameling, MSB 837 1(1).

²⁵⁶ Eene voornaame mevrouwe, *De volmaakte Hollandsche keuken-meid*, Aanhangel, pp. 2-3.

beulingen verskyn en het ook naeltjies bevat. By Duckitt is die *Boulogne* al vervorm tot *polony*. Haar wors het benewens die gebruiklike sout en peper ook salpeter, neut en koljander bevat.

Sy het genoem dat haar polonie van beesvleis en skaapstertvet dadelik nadat dit gestop is vir 'n dag lank in die rook laat hang is. Dit is daarna vir tien minute gekook en dan op 'n koel droë plek gehang. Op hierdie wyse berei, sou die wors volgens Duckitt vir maande goed bly.²⁵⁷ In *De volmaakte Hollandsche keuken-meid* kom resepte voor vir wors wat van die vleis van hoenders en wilde voëls gemaak is en in skaapderms gestop is.²⁵⁸ DiJ worsresepte is nie in reseptemanuskripte gevind nie en het ook nie deel van tradisionele Boerekos geword nie.

Bloedwors is reeds deur Apicius in die tyd van Christus gemaak. Sy bloedwors het nie graan bevat soos sommige Kaapse resepte nie.²⁵⁹ DiJ wors is waarskynlik sedert 1652 aan die Kaap gemaak, want Van Riebeeck sou met die kosskaarste aan die begin van die stigting van die verversingspos, niks wat as kos gebruik kon word, laat verlore gaan nie. Sy bloedwors was aanvanklik met die skaarste aan graan moontlik soos diJ van Apicius sonder graan. Eenvoudige resepte soos diJ in *Namakwalandse resepte* wat sonder vleis met slegs bloed, vet en geurmiddels soos sout, peper, naeltjies, salie, tiemie, bietjie kaneel en bietjie suiker gemaak is,²⁶⁰ is waarskynlik na aan die wors wat in Van Riebeeck se tyd aan die Kaap gemaak is. Bloed is nie noodwendig in derms gestop nie. Dit is ook in 'n pot in 'n bietjie vet gaargemaak en met sout, peper en bietjie suiker gegeur.²⁶¹ Dit was seker die wyse waarop bloed vir Van Riebeeck se werksmense berei is.

De verstandige kock (1668) se resep vir bloedwors het uit fyngesnyde kopvleis, varkreusel of beesniervet, gort, bloed, sout, peper, naeltjies en neut bestaan. Soms is korente bygevoeg. Die bloedworsresep in MSB 837 1(2) in NABIK is soortgelyk aan diJ resep. Na die Hugenote se koms is hulle bloedwors (*boudin noir*) wat sonder graan was, ook aan die Kaap berei. In manuskrip MSB 837 3(3) in NABIK is ook nie graan gebruik nie. Die huidige Franse resep met varkbloed, vet, uie, room en geurmiddels wat Davidson beskryf,²⁶² is nie in die beperkte Kaapse bronne of die oudste gedrukte boeke oor Kaapse

²⁵⁷ Hildagonda Duckitt, *Hilda's diary of a Cape housekeeper*, p. 214.

²⁵⁸ Eene voornaame mevrouwe, *De volmaakte Hollandsche keuken-meid*, p. 13 no. 12; p. 15 no. 15.

²⁵⁹ Barbara Flower & Elisabeth Rosenbaum, *The Roman cookery book*, pp. 67-69.

²⁶⁰ Die Hoërskool Namakwaland, *Namakwalandse resepte*, p. 4.

²⁶¹ Mevrou Niemandt, Outydse resepte in *Tydskrif vir Volkskunde en Volkstaal*, 1984, 40(3), p. 51.

²⁶² Alan Davidson, *The Oxford companion to food*, p. 82.

kos opgespoor nie, wat natuurlik nie beteken dat dit nooit so aan die Kaap berei is nie.

Mentzel (1733-1741) het bevestig dat bloedwors aan die Kaap geëet is.²⁶³ 'n Resep vir bloedwors met spek in dobbelsteentjies gesny, sout, peper, naeltjies, kaneel en rosyne verskyn in beide Dijkman en D.J.H. se boeke. Al verskil is dat Dijkman gaar rys en D.J.H. broodkrummels gebruik het.²⁶⁴ Hoewel die resepte wat Van Zyl in die twintigste eeu opgeteken het, toon dat ouer mense nog bloedwors of bloed in 'n pot gaargemaak as kinders of jongmense geëet het,²⁶⁵ was die geregte teen die eerste kwart van die twintigste eeu nie meer deel van die meeste Afrikaners se eekultuur nie. Resepte toon 'n voorkeur vir varkbloed, maar volgens *Namakwalandse resepte* was skaap-, bok- en beesvleis ook geskik vir bloedwors.²⁶⁶ Die bloed van yster- en erdvarke of seekoeie waarvan die spek as plaasvervanger vir varkspek gedien het, is moontlik ook vir bloedwors in die periode 1652 tot 1806 aan die Kaap gebruik.

Davidson wys daarop dat bloedwors waarskynlik die oudste soort wors is. Dit kom in boek 18 van Homerus se *Odysee* van ca. 1000 v.C. voor. Die gebruik van bloed is deur Jode, Mohammedane en vroeë Christene vermy omdat dit beskou is as die siel van 'n dier. Die Nordiese rasse daarenteen het gemeen dat hulle deur die bloed van 'n dier te gebruik, ook sy krag deelagtig geword het. Teen die sewentiende eeu is die taboe teen die gebruik van bloed oorkom en is bloedwors oor die hele Europa gemaak.²⁶⁷

5.13 Die bewaring van vleis

Die bewaring van vleis in volop tye was sedert die vroegste tye vir die mens 'n probleem. Apicius het in die tyd van Christus al 'n resep vir die bewaring van afval in 'n sous van asyn, mosterd en heuning gegee.²⁶⁸ Die skrywer van *De verstandige kock* (ongepagineer) het ook afval probeer bewaar deur vier dele soetwyn met speserye soos peperkorrels, naeltjies en neut te kook en die mengsel wanneer dit koud was met drie dele asyn te meng en oor die gaar vleis te gooi. Aan die Kaap is vis of gaar vleis in asyn gelê. Sult en ander gaar vleis is soos verduidelik, met gesmelte hardevet, uitgebraaide botter of 'n harde kors

²⁶³ O.F. Mentzel, *A geographical and topographical description of the Cape of Good Hope* III, p. 213.

²⁶⁴ E.J. Dijkman, *Di Suid-Afrikaanse kook-, koek- en resepte boek*, p. 97; D.J.H., *Oranje kook-, koek en recepten-boek*, p. 10.

²⁶⁵ Dine van Zyl, *Afval en afvalligheidjies*, pp. 104-106.

²⁶⁶ Die Hoërskool Namakwaland, *Namakwalandse resepte*, p. 4.

²⁶⁷ Alan Davidson, *The Oxford companion to food*, p. 81.

²⁶⁸ Barbara Flower & Elisabeth Rosenbaum, *The Roman cookery book*, p. 49, VII no. 2.

verseël.

Die eeue-oue Europese metodes van droog, pekel of rook om vleis te bewaar, is vroeg reeds aan die Kaap gebruik. In hoofstuk 2.1.1 is gewys op die droog van rosvleis en dassies wat gepekeld is in Van Riebeeck se tyd. Mentzel het vertel dat die boere om die Kaap daagliks 'n skaap en elke vier tot vyf weke (behalwe in die somer) 'n vark geslag het sodat daar altyd gedroogde, gepekeld en gerookte vleis in hulle huise was.²⁶⁹ Lank voordat Von Dessin geskryf het oor wors wat hy gerook het (kyk onder hoofstuk 3.3), het die Politieke Raad onder leiding van Simon van der Stel al 'n verbod geplaas op die rook van vleis in skoorstene omdat dit brande kon veroorsaak. Inspekteurs het gereeld inspeksie gehou om te sorg dat die reël eerbiedig word en dat die skoorstene minstens twee maal per jaar skoongemaak word. Op plase het dit eienaars vry gestaan om vleis in die skoorsteen te hang.²⁷⁰ Die meeste reisigers het geoordeel dat die Kaapse produkte beter was as die produkte wat tot in die laat agtiende eeu deur die rykes van die Kaap uit Holland ingevoer is. Onder die vroeë reisigers was De Jong - wie se uitsprake in hoofstuk 3 genoem is - en De la Caille die felste kritici oor die invoer van vleis en vis.²⁷¹

Hoewel daar talle resepte vir die maak van gepekeld en gerookte vleis in die Kaapse manuskripte voorkom, is geen aanduiding gegee hoe te werk gegaan moes word nie; waarskynlik omdat almal geweet het hoe dit gedoen moet word. Dit is interessant dat buskruit (wat salpeter bevat) in die agtiende eeu soms salpeter in resepte vir Kaapse pekelvleis vervang het. In die Sanderson-manuskrip word buskruit en salpeter afwisselend gebruik.²⁷² *De verstandige kock* (1668) wat haarfyn opgeteken het hoe vleis in die sewentiende eeu gepekeld en gerook is, het nog nie salpeter gebruik nie. Die vleis is dus in Van Riebeeck se tyd aan die Kaap ook daarsonder gepekeld.

Volgens *De verstandige kock* moes die vat waarin vleis gepekeld sou word, baie goed skoongemaak word. Aanvanklik is die vat met skoon water gevul en oornag so gelaat. Die volgende dag is kokende water waarin wingerdblare gekook is, daarin gegooi en gelaat totdat dit byna koud was. 'n Tes met verhitte naeltjies is dan in die leë vat geplaas en die deksel opgesit. Voordat die vat vir die pekel gebruik is, is dit met soutwater uitgeskrop en die nate en soom by die bodem is met gesmelte kersvet diggemaak.

²⁶⁹ O.F. Mentzel, *Life at the Cape in the mid-eighteenth century*, p. 101.

²⁷⁰ M.K. Jeffreys, *Kaapse plakkaatboek* 1, p. 261.

²⁷¹ Nicolas Louis de la Caille, *Travels at the Cape 1751-1753*, p. 32.

²⁷² NABIK, Leipoldt-reseptewersameling, MSB 777 1(1).

Die vleis vir pekel moes sonder enige bloederigheid wees en kon dus afgewas word, maar dit is verkieslik vir 24 uur laat hang sodat die bloederigheid self kon uitloop. DiJ metode was onprakties in die warmer Kaapse klimaat. Mentzel het vertel dat die vleis aan die Kaap nie laat hang is nie, maar oornag in pekel geplaas is om die bloederigheid uit te trek. Dit is daarna op 'n skuins tafel laat lê om te dreineer, deeglik ingevryf met naeltjies en sout wat soos al die sout aan die Kaap grof was.²⁷³ Volgens *De verstandige kock* is 'n laag sout op die bodem van die vat gestrooi en ook tussen elke laag vleis wat ingepak is sodat die stukke nie direk aan mekaar geraak het nie. Die vleis is daarna met 'n koue versadigde pekeloplossing bedek. Die toets was, soos vandag nog, dat 'n vars eier daarop moes dryf. Die vat is toegemaak en bo-op is 'n gewig geplaas om die vleis onder die vloeistof te hou. Mentzel het genoem dat jenerbessies en lourierblare aan die Kaap in die vat geplaas is voordat dit toegemaak is. Die vat moes elke week geïnspekteer word en sodra die vleis enige teken van bloederigheid getoon het, moes die pekel afgegooi en gekook word, terwyl die skuim afgeskep word. Wanneer die pekel koud was, is die vleis weer daarin gepak. In die Sanderson-manuskrip (1770) is by die resep vir 'n pekeloplossing genoem dat die beesvleis vir tien maande in die pekel sou goed bly, maar die pekel moes elke twee maande afgeskuim, van die afsaksel afgegooi en gekook word.²⁷⁴ Mes. Tilly Fick en Isolde Sonntag onthou nog hoe hulle moeders in die eerste kwart van die twintigste eeu elke dag inspeksie gaan hou het om te sien of alles wel was in die pekeltkamer.²⁷⁵

Om vleis te rook, skryf die outeur van *De verstandige kock* (ongepagineer) voor dat dit goed gesout moes word en hoewel sommige mense dit vir tot twee weke laat lê het, het die outeur drie dae as lank genoeg in Europa beskou. Varkhamme moes egter nege tot tien dae in sout lê. Die vleis is daarna vir tot ses weke in die skoorsteen gehang en die roet is dan blykbaar afgewas, want die vleis is eers vir 'n dag in die son en wind gelaat om droog te word voordat dit reg was om tot spysie vir die winter aan die balke in die kombuis gehang te word. Omrede van die verbod op die rook van vleis in skoorstene wat hierbo genoem is, is vleis aan die Kaap buitenshuis gerook. Davidis het aanbeveel dat hamme en worsse in strooi toegedraai en daarna in 'n linnesak toegewerk word as dit lank gebêre moes word.²⁷⁶ DiJ metode is moontlik ook aan die Kaap met sy baie vlieë en stof toegepas. Volgens mnr Jan de Wet het sy moeder aan die begin van die twintigste eeu die hamme in bruinpapier

²⁷³ O.F. Mentzel, *A geographical and topographical description of the Cape of Good Hope* III, p. 213.

²⁷⁴ NABIK, Leipoldt-reseptewersameling, MSB 777 1(1).

²⁷⁵ Persoonlike inligting: mes Tilly Fick & Isolde Sonntag, Willowhaven, Hartestraat, Pretoria, 4 Oktober 2001.

²⁷⁶ Henriëtte Davidis, *Keukenboek*, p. 266.

toegedraai en dit daarna in 'n goiingsak toegewerk.²⁷⁷

Uit 1758 se briefwisseling van die Fransman De Grandpreez, die sekretaris van die Kaapse Politieke Raad van 1739 tot 1760, met ene Candos op die Isle de France (Mauritius), blyk dit dat De Grandpreez in sy persoonlike hoedanigheid handel gedryf het. In Februarie het hy benewens amandels, gedroogde vye, appels, pere en rosyntjies, ook twee gerookte skaapboude, agt gerookte tonge en een gerookte skaap in stukke gesny, aan Candos gestuur. Ook in daaropvolgende briewe word gerookte vleis soos skaapboud, skaap- en beesrib in ruil vir iets anders gestuur.²⁷⁸ 'n Mens wonder waarom die gebruiklike varkvleis nie gerook is nie. Een moontlike rede is dat varkvleis weens die vetgehalte makliker as skaapvleis in Februarie se hitte sleg sou word. Mentzel noem egter dat varkvleis in daardie tyd skaars en van so 'n swak gehalte was, dat die slagters dit nie meer te koop aangebied het nie. Lady Anne Barnard het ook aan die einde van die agtiende eeu gekla oor die swak gehalte van die varkvleis wat te koop aangebied is.²⁷⁹

Kaapse ham is dus tradisioneel van skaapvleis gemaak. DiJ aanname word bevestig deur die resepte vir die maak van skaapham wat deur Hewitt in 1890 in die eerste boek oor Boerekos opgeteken is.²⁸⁰ Duckitt het ook 'n resepte vir gepekeld (maar nie gerookte) skaapbors gegee.²⁸¹ Hoewel ham vandag as 'n produk van varkvleis beskou word, meld Ayto dat ham van skaap- en wildsvleis gedurende die agtiende en negentiende eeu baie algemeen in Europa was.²⁸² Die rede vir die gewildheid van ingevoerde Europese ham en soutvleis in die sewentiende en agtiende eeu was waarskynlik omdat dit varkhamme en sout bJJsvleis was wat hier te lande skaars was.

Dit is nie duidelik hoe ham in die sewentiende eeu in Holland gaargemaak is nie. Van die hamme wat die Kaap bereik het, was volgens reisigers so oud dat dit moontlik soos die Italianers se Parmaham nie nodig was om dit gaar te maak nie, maar die hamme wat op plase aan die Kaap gemaak is, moes wel gaargemaak word. Apicius het sy hamme met gedroogde vye en lourierblare gekook en daarna met heuning gesmeer voordat dit in 'n harde kors gebak is.²⁸³ Daar is niks uit Van Riebeeck se tyd nagelaat om lig te werp op hoe

²⁷⁷ Persoonlike inligting: mnr. Jan de Wet, Flinderstraat 451, Pretoria, 25 Junie 2002.

²⁷⁸ Marilet Sienaert-van Reenen, *Die Franse bydrae tot Africana-literatuur*, pp. 112-116.

²⁷⁹ O.F. Mentzel *A geographical and topographical description of the Cape of Good Hope* II, p. 102; A.M. Lewin Robinson *et al* (eds.), *The Cape journals of Lady Anne Barnard 1797-1798*, p. 184.

²⁸⁰ A.G. Hewitt, *Cape cookery*, p. 97.

²⁸¹ Hildagonda Duckitt, *Diary of a Cape housekeeper*, p. 107.

²⁸² John Ayto, *The diner's dictionary*, p. 159.

²⁸³ Barbara Flower & Elisabeth Rosebaum, *The Roman cookery book*, pp. 167-169.

dit aan die Kaap gedoen is nie, maar as die Hollanders se voorliefde vir 'n kombinasie van soet en sout in ag geneem word, het hulle moontlik Apicius se metode gevolg en dalk van hulle geliefde mosterd by die heuning of stroop gevoeg soos sommige kokke tans nog doen.

Gepekeld vleis is aan die Kaap gekook en as dit warm gebruik is, is dit met soet rys of ryskluitjies voorgesit. Meer word hieroor in hoofstuk 7 onder kluitjies gesê. DiJ gebruik moes al in Van Riebeeck se tyd ontstaan het. In Holland sou soet gort moontlik meestal in plaas van rys geëet gewees het.²⁸⁴

Ayto wys daarop dat *ribbesper*, die plat-Duitse benaming vir gepekeld varkrib wat op die spit gerooster is, reeds in 1596 in 'n figuurlike sin deur Thomas Nash in 'n geskrif gebruik is. Teen die middel van die sewentiende eeu was dit al die gebruik om ribbetjies soos in hedendaagse restaurante voor te sit met die meeste van die vleis verwyder.²⁸⁵ Die enigste Kaapse resep wat opgespoor kon word, is diJ vir *Zoute ribbetje* wat Hewitt (1890) opgeteken het. Daarvolgens is die ribbes sonder om van die vleis te verwyder, met sout, bietjie suiker en salpeter ingevryf en twee dae laat lê voordat dit opgehang is om winddroog te word. Die vleis kon hierna vir 'n week in rook gehang word indien dit so verkies is. Die ribbes is gewoonlik tot sag gestowe voordat dit oor die kole gerooster is.²⁸⁶ Davidis se resep vir gesoute beesrib het van diJ in die Kaap verskil deurdat sy die vleis in kookwater gedompel het voordat dit gesout is.²⁸⁷

Die woord biltong was nie in Van Riebeeck se tyd aan die Kaap bekend nie, want hy het dit by verskillende geleenthede nie gebruik nie wanneer hy verwys het na die gedroogde robvleis wat gemaak is. Volgens Van Oordt kom die vroegste bekende gebruik van die woord biltong voor in 'n brief wat in 1708 uit Mauritius aan goewerneur Van Assenburg geskryf is. Die persoon het geskryf dat hulle die swakste deel van die bees geëet het, maar die "bulten en tongen" ingesout het en sou aanstuur.²⁸⁸ Eintlik was die korrekte vorm *billen* en *tongen*. *Bil* word deur Van Dale beskryf as "elk der beide delen van het zitvlak."²⁸⁹ Die *bil* in *biltong* verwys dus na die geronde dik boudspiere, terwyl *tong* verwys na die plat spiere wat soos tonge lyk. Die woord moes al teen 1700 in die Kaapse omgangstaal

²⁸⁴ Hildagonda Duckitt, *Hilda's where is it of recipes*, p. 55.

²⁸⁵ John Ayto, *The diner's dictionary*, p. 328.

²⁸⁶ A.G. Hewitt, *Cape cookery*, p. 23.

²⁸⁷ Henriëtte Davidis, *Keukenboek*, p. 226.

²⁸⁸ L.C. van Oordt, *Die Kaapse Taalgief I*, p. 27.

²⁸⁹ Van Dale, *Nieuw handwoordenboek der Nederlandse taal*.

gevestig gewees het. Dit lyk asof die naam, gedeeltelik altans, uit die Duitssprekende gebiede gekom het. Lichtenstein het aan die begin van die negentiende eeu geskryf van die gedroogde skaapvleis en biltong waarvan laasgenoemde net so geliefd is as die gerookte beesvleis van Keulen wat daar volgens die voorkoms van die vleissnitte, as *Keulse tonge* bekend staan. Hy het vertel hoe gesog die dik boudspiere was wat in Kaapstad te koop aangebied is, veral wanneer dit gerook is. Dis duidelik dat hy met biltong na bees- of wildsvleis verwys het, want hy praat van gedroogte skaapvleis en biltong.²⁹⁰ Johanna Duminy het die woord biltong ook in 1797 in haar dagboek gebruik toe sy vertel het dat sy die werkers aangesê het om die bontebokke te slag "...en de biltonge uyt te snijde." Vroeër het sy ook twee beeste wat sy by 'n vendusie gekoop het, daar laat slag en die vleis soos die gebruik (by sommige Afrikaners tot in die twintigste eeu) was, in die velle laat insout.²⁹¹ Mentzel het ook genoem dat die boere vleis in die velle ingesout het.²⁹²

Naas die gebruik van die woord biltong kom die woord *tasal* sporadies in manuskripte voor. Duckitt het *tasal* as 'n opskrif met biltong in hakies geskryf. Die betekenis van die woord is ook in 1920 se Junie-uitgawe van *Die Boerevrou* verduidelik. Duckitt beskryf *tasalle* as dun reepe sagte vleis (veral skaapvleis) maar volgens *Die Boerevrou* is dit ook ribstukke van tot vier ribbe van 'n skaap of jong vark wat soos biltong gesout en gespesery is voordat dit winddroog gemaak is. Duckitt het genoem dat *tasalle* deel van reisigers se proviand was. Wanneer dit benodig is, is dit in water geweek en daarna gebraai. In diJ uitgawe van *Die Boerevrou* word ook daarna as *toutjiesvleis* verwys.²⁹³ Boshoff en Nienaber wys op die siening dat die woord *tasal* se oorsprong moontlik in die Portugese woord *tassalho* vir gesoute vleis, lê.²⁹⁴ In die klam Kaapse weer was dit nodig om die vleis in dun reepe te sny om die droogproses te bespoedig.

Hoewel die begrip sterilisasie nie in die sewentiende en agtiende eeu bestaan het nie, was die mense bewus van die waarde van swael om bederf te voorkom. In die volgende hoofstuk word gewys op die gebruik om vate en flesses aan die Kaap te steriliseer deur swael daarin te brand. In die tydperk onder bespreking het die mense aan die Kaap waarskynlik ook vleis met swael berook om dit langer te bewaar. DiJ metode is nog in die eerste helfte van die twintigste eeu voor yskaste algemeen bekombaar was, op sommige

²⁹⁰ Henry Lichtenstein, *Travels in Southern Africa* 1, pp. 97, 155.

²⁹¹ J.L.M. Franken, *Duminy-dagboeke*, pp. 81, 96-97.

²⁹² O.F. Mentzel, *A geographical and topographical description of the Cape of Good Hope* III, p. 114.

²⁹³ Mary Kuttel, *Hildagonda Duckitt's book of recipes*, p. 135; Anoniem, *Die Boerevrou*, Junie 1920, p. 31.

²⁹⁴ S.P.E. Boshoff & G.S. Nienaber, *Afrikaanse etimologieë*, p. 636.

plase gebruik om vars vleis in die somer 'n bietjie langer goed te hou.²⁹⁵

Varke is gevoer om teen slagtyd in die winter baie vet te wees. Dit was nog in die eerste kwart van die twintigste eeu op plase die gebruik om varke so vet te voer. Party eienaars se ideaal was dat die vark so vet moes wees dat hy nie kon opstaan nie. Die dik laag rugvet wat tot 90 millimeter dik kon wees, is gepek en soms gerook. Seekoespek is ook gebruik en sou uiteraard dikker as varkspek wees. 'n Groot seekoei moes 'n enorme hoeveelheid spek gehad het wat nie vars opgebruik kon word voordat dit bederf het nie. Kolbe het vertel dat vars of geroekte seekoespek aan die begin van die agtiende eeu toe hy na die Kaap gekom het, as 'n delikatesse beskou is en dat mense duur daarvoor betaal het.²⁹⁶

Kolbe het nie oordryf nie. Seekoespek is tot in die negentiende eeu as 'n waardevolle voedselsoort beskou as 'n mens kyk na die brief van 'n burger uit 1831: "UED. moet tog als u blief daarin werke, dat ik tog myn geld kryg — dan sal ik as broer Jacob na de Kaap ry voor UED. een stuk of wat heerlyk seekoe spek stuur."²⁹⁷ Volgens Mentzel het die vleis van 'n seekoei soos varkvleis gesmaak.²⁹⁸ Die voorliefde vir seekoeivleis en -spek het tydens Van Riebeeck se tyd ontstaan en het met die skaarste aan varke aan die Kaap bly voortbestaan. Seekoeivleis was so gewild aan die Kaap dat die jag van diJ diere sonder toestemming van die owerheid, in 'n plakkaat van 7 September 1792 verbied is.²⁹⁹

Die belangrikheid van spek in die voorbereiding van voedsel tydens die periode 1652 tot 1806 kan afgelei word uit die bespreking van die gaarmaak van vleis en vis in hierdie en die vorige hoofstuk. Geregte soos die volgende was seker ook deel van die Kaapse kookkuns. Geroekte vleis of spek is in dun skyfies gesny en in die pan gebraai. Geklitste eiers is dan daarby geroer totdat dit gaar was. Peper en komyn is vir smaak bo-oor gesprinkel. 'n Onderstebo spektert is gemaak deur stukkies spek te braai en daarop 'n mengsel van witbrood, eiers en melk te bak. Wanneer die tert dan uitgegooi is, was die gebraaide spek bo-op.³⁰⁰ Volgens vele inskrywings in Van Riebeeck se dagboek is spek by groente, veral kool, gekook om dit in tye van vleisskaarste smaak te gee. Dit was waarskynlik in die tydperk onder bespreking die gebruik om 'n groot stuk gepekde spek in plaas van vleis of ham te kook en soos diJ vleissoorte warm of koud met mosterd te

²⁹⁵ Persoonlike inligting: me Marie Venter, Rosewood, Tarkastad, 2 Februarie 1980.

²⁹⁶ Peter Kolbe, *Naauwkeurige beschrywing van de Kaap de Goede Hoop* 1, p. 201.

²⁹⁷ G. S. Nienaber, *Afrikaans in die vroeër jare*, p. 57.

²⁹⁸ O.F. Mentzel, *A geographical and topographical description of the Cape of Good Hope* III, p. 239.

²⁹⁹ S.D. NaudJ, *Kaapse plakkaatboek* V, p. 109.

³⁰⁰ Anoniem, *De verstandige kock*, ongepagineer.

bedien, want spek is nog so in die twintigste eeu in Afrikanerhuise geëet. Leipoldt beskryf nog in 1933 in sy *Kos vir die kenner* hoe spek, in diJ geval varkspek, gekook en in dun snye met mosterd of suursous bedien moes word.³⁰¹ DiJ gebruik om spek so te eet, moes van Holland af gekom het, want Thunberg het vertel dat die Hollanders in 1770 spek met mosterd geëet het.³⁰²

Met die traagheid om resepte en kosgebruike in die sewentiende en agtiende eeu op te teken, verwag 'n mens nie om enigiets omtrent die uitbraai van vet en die aanwending van kaiings in die vroeë Kaapse reseptemanuskripte aan te tref nie. Die vroegste verwysing na kaiings is diJ van Duckitt. Waarskynlik is kaiings van 1652 tot 1806 op dieselfde manier as wat sy noem aan die Kaap gebruik en dit was nog die geval tot diep in die twintigste eeu. Die sagtevet van alle diere asook varkreusel en vars spek is in klein stukkies gesny en stadig uitgebraai. Die vetstertskape se stertbeentjies wat saam met die vet van die skaap uitgebraai is, was 'n heerlike versnapering. Vet wat op die regte manier uitgebraai is, het lank goed gehou en is in kos of gebak gebruik en op brood gesmeer. Die kaiings van die uitgebraaide vet of spek is in plaas van vleis saam met groente of grane gekook. Dit is warm op brood bedien of met roereiers gemeng en was gewild in beskuit en kleinkoekies. Duckitt meld ook dat dit 'n goeie plaasvervanger vir murg in kos is.³⁰³ In die vorige hoofstuk is gewys op die gebruik van kaiings by viskoekies. Kaiings wat nie as kos opgebruik is nie, het saam met hardevet en oortollige sagtevet in die seeppot beland. Hardevet is ook gebruik om kerse te maak.

5.14 Die verwerking van vet in seep en kerse

Dit is nodig om hier melding te maak van die seep wat aan die Kaap gebruik is omdat seep in 'n beskaafde gemeenskap net so nodig as voedselprodukte vir die voorbereiding van kos is. Van Riebeeck het in die beginjare seep van Holland gekry. Op 6 Mei 1658 het die *Hasselt* "ettelijcke duysenden vatjes seep" in die Kaap ontskeep.³⁰⁴ Toe Von Dessin in Februarie 1754 die voorraad in sy spens opgeteken het, was daar "220 lb sesjarige drooge seep." Dit was belangrik om seep goed te laat uitdroog voor gebruik, anders het dit sommer sag geword en in water opgelos. Von Dessin het nie genoem dat in sy huishouding seep

³⁰¹ C. Louis Leipoldt, *Kos vir die kenner*, faksimilee-uitgawe 1978, p. 245.

³⁰² Charles Peter Thunberg, *Travels in Europe, Africa and Asia performed between the years 1770 and 1779*, 1, p. 7.

³⁰³ Hildagonda Duckitt, *Hilda's where is it of recipes*, pp. x, 25.

³⁰⁴ *Daghregister* II, p. 268.

gekook is nie. Hy moes dus die seep van die veeboere (kyk onder hoofstuk 3.2.2 en 3.3) gekoop het. DiJ het met die baie vee wat geslag is omdat sommige mense se dieet hoofsaaklik uit vleis bestaan het, baie vet gehad. Sowel Thunberg as Lichtenstein na hom, het vertel dat die vroue in die agtiende eeu gannabos (*Salsola aphylla*) gebrand het vir loogas om boerseep te kook van die baie opgegaarde vet.³⁰⁵ Dit is onseker in watter stadium begin is om seep aan die Kaap te kook. Plaasvroue het tot in die dertigerjare van die twintigste eeu nog boerseep gekook wat gebruik is in sowel die kombuis as om die gesin se klere te was. Hulle het in daardie stadium al bytsoda, ook genoem seepsoda (*natriumhidroksied*), as loog gebruik om spierwit boerseep te kook, maar het opgehou om seep te kook toe seepoeier laat in die eerste helfte van die twintigste eeu in winkels verskyn het.

Ewe belangrik as seep, was kerse om lig te verskaf by die voorbereiding van voedsel. Robolie wat in lampe gebruik is, het 'n nare reuk afgegee en die goeies aan die Kaap het kerse verkies. Hardevet wat nie in die seepot beland het nie, is gebruik om kerse te maak, maar die kerse het baie vinnig uitgebrand as daar nie was by die vet gevoeg is nie. Voordat die Europeërs die wasboom (soms ook glashout genoem), aan die Kaap ontdek het, moes Van Riebeeck was invoer om kerse te maak. Toe die *Tulp* op 11 Junie 1654 noodvoorrade by die vloot op St. Helena gaan haal het, was onder die voorrade wat hy teruggebring het 28 pond (ongeveer 12,6 kg) was om kerse te maak. Met sy eerste bestelling vir speserye in 1655 (na hulle afsondering tydens die oorlog) het Van Riebeeck 4 pikol (ongeveer 248 kg) was bestel.³⁰⁶

Dit is nie duidelik wanneer begin is om bessiewas te gebruik nie. Die meeste vroeë besoekers meld dat die bessiewaskerse nie so maklik as die vetkerse gesmelt het nie, maar 'n flouer lig gegee het. Volgens Capelli het honderd pond bessies van die "*Waschboom*" (*Myrica cordifolia*) ongeveer twaalf pond was gelewer as dit afgekook is.³⁰⁷ Die was het bo-op die water gedryf as dit uitgekook het. Barrow het aan die einde van die agtiende eeu vertel dat die boere selde kerse verkoop het, maar dat hulle groot koeke bessiewas (en waarskynlik uitgebraaide hardevet) mark toe gebring het waar dit gretig deur die Kapenaars opgeraap is.³⁰⁸ Op 6 Februarie 1757 het Von Dessin by sy huishoudelike opgawes

³⁰⁵ Charles Peter Thunberg, *Travels in Europe, Africa and Asia performed between the years 1770 and 1779*, 1, p. 199; Henry Lichtenstein, *Travels in Southern Africa* 1, p. 124.

³⁰⁶ H.C.V. Leibbrandt, *Letters despatched from the Cape*, p. 120.

³⁰⁷ W.B.E. Paravincini di Capelli, *Reize in de binne-landen van Zuid-Africa*, p. 5.

³⁰⁸ John Barrow, *Travels into the interior of Southern Africa* II, p. 332.

aangeteken dat hy verneem het dat 'n mens by duisend pond gesmelte hardevet, vyf pond aluin moes voeg as jy kerse maak. Die vuiligheid in die vet kan dan maklik afgeskep word en die kerse brand nie net langer nie, maar ook helderder. Op 12 Junie 1757 het hy aangeteken dat hy 900 wit en 250 bruin kerse laat maak het. Die vet en was wat hy om die helfte gebruik het, het 250 pond geweeg.³⁰⁹ Johanna Duminy het wanneer haar gesin in die stad gebly het, "staartvet" gekoop om kos te maak. Soms is daar inskrywings van tot tweehonderd pond vet sonder 'n verduideliking waarvoor dit gebruik sou word. Dit was waarskynlik hardevet om kerse mee te maak, want inskrywings van seep wat sy gekoop het, kom gereeld voor. Die inskrywings vir Maart en April 1793 toon dat sy kerse gekoop het, maar in Junie is aangeteken dat vyf riksdalders betaal is "aan de slagter voor kerse vet".³¹⁰ Daar is geen aanduiding dat bessiewas vir die bereiding van diJ kerse gekoop is nie. Bessiewas is in die laaste kwart van die agtiende eeu na Batavia uitgevoer.³¹¹

In 'n poging om sy eie stempel op die Kaapse kultuur af te druk, het die Britse bewind na die Tweede Britse Besetting in 1806, tradisionele Kaapse kos in openbare plekke uitgeskakel.³¹² Volgens Leipoldt het net die Withuis in Strandstraat en Juffrou Waal se losieshuis in Koningin Victoriastraat aan die begin van die twintigste eeu nog Boerekos in Kaapstad bedien. Leipoldt gee vir die nageslag 'n kykie in die destydse oorlewing van die Kaapse koskultuur wanneer hy van die Withuis vertel: "Selfs by agtuur³¹³ kon 'n mens daar sosaties met die gebruiklike gebraaide piesangs en 'n sestal sambals kry." Oor die middagete skryf hy dat daar "soms lekkernye soos raap-en-tamatie-bredie, kerrie-kreefsop, saffraan-bobotie met amandels en rosyne en gestoofde veldkool was." Allerlei soorte wildsvleis is volgens hom nog daar bedien, soos diJ van die jong kameeltjie uit die kraal daar naby of die jong seekoeitjie wat in 'n poel langs die eetplek aangehou is.³¹⁴

Ou Kaapse resepte is na 1806 in talle opsigte by die Britse kookkultuur aangepas of het in die vergetelheid verval sodat dit soos bloedwors deur latere geslagte as kos van ander lande beskou is. Opsommend kan egter gesê word dat hierdie hoofstuk bevestig dat die

³⁰⁹ J.L.M. Franken, 'n *Kaapse huishoue in die 18e eeu*, p. 46.

³¹⁰ J.L.M. Franken, *Duminy-dagboeke*, pp. 333-345 (bylae).

³¹¹ Kathleen M Jeffreys, *Kaapsche archiefstukken lopende over het jaar 1779*, p. 614.

³¹² Vgl. in diJ verband wat Laurens van der Post, *First catch your eland*, pp. 127-128, hieroor te sê gehad het. Toe Van der Post die boek geskryf het, is hy allerweë as die mentor van die Britse troonopvolger, prins Charles, beskou. Hy sal dus nie maklik as anti-Brits beskou kon word nie.

³¹³ *Agtuur* was vroeër algemeen gebruik vir *onthyt* en baie mense het dit anders as die telwoord met die klem op die laaste lettergreep uitgespreek.

³¹⁴ C. Louis Leipoldt, *Polfyntjies vir die proe*, p. 25.

Hollanders wat in 1652 na die Kaap gekom het, onderleg was in die gebruik van kruie en speserye by die voorbereiding van vleis. Resepte soos diJ vir kerrievleis getuig daarvan.

Hoewel die gebruik van kruie en speserye na die Tweede Britse Besetting in 'n groot mate verlore gegaan het, is die basiese resepte waarmee die Hollanders in 1652 na die Kaap gekom het, tot in die twintigste eeu deur hulle nasate, die Afrikaners, gebruik.