

Nederlands opgeneem is. In dié opsig het die visserslawe 'n bydrae tot die kreolisering van Nederlands gelewer.

Sekere woorde uit die Maleis-Polinesiese tale wat in Afrikaans opgeneem is, hou verband met bepaalde neigings, gewoontes en gebruike van veral die Oos-Indiese slawe wat in die Kaapse samelewing nie altyd positief bejeën is nie. Die woord *amok* is in Standaardafrikaans opgeneem en is afgelei van die Maleise woord *amuk*¹⁷⁹ wat op 'n skielike toestand van raserny en gewelddadigheid dui.¹⁸⁰ Die woord *amok* het met die geneigdheid van veral die Maleierslawe om uit weerwraak in 'n beserkte staat *amok* te hardloop, te make.¹⁸¹ Beide die woorde *doepa* en *paljas* is uit die slawetaal Maleis in Afrikaans opgeneem en hou verband met die Maleierslawe se bekwaamheid in en bemoeienis met die sogenaamde toordery.¹⁸² Talle Kaapse slawe was afkomstig van nie-Moslemkulture in die Indonesiese Argipel waar hulle sosio-religieuse omgewings deurspek was met mistieke gebruike.¹⁸³ Die Maleise woord *doepa*, wat "wierook" beteken, dui in praktyk op 'n toormiddel – veral 'n liefdesdrank – wat gebruik is om iemand verlief te maak,¹⁸⁴ terwyl *paljas* afgelei is van die Maleise woord *peljas*, wat "toormiddel" beteken.¹⁸⁵ Alhoewel toorkuns wesenlik teen die Calvinistiese kerkgeloof van meeste Europeërs ingedruis het, het dit nogtans 'n belangrike plek in die volksgeloof van die kolonis ingeneem.¹⁸⁶ Terwyl die Maleierslawe vanweë hulle sogenaamde toordery deur die blanke koloniste met agterdog bejeën is,¹⁸⁷ het hulle nogtans van die dienste van die Maleiertoordokter gebruik gemaak.¹⁸⁸ Kontak tussen slaaf of vryswarte en die kolonis op die gebied van die volksgeloof en die pertinente stereotipering van die Maleier as toordokter het dus heelwaarskynlik 'n rol in die opname van die leksikale items *doepa* en *paljas* uit die slawetaal Maleis in Afrikaans gespeel.

Ander woorde van Maleis-Polinesiese oorsprong wat met die Kaapse slawe verband hou, is onder meer *baklei* wat sy oorsprong in die Maleise *berkelahi* het, *tamaai* wat na die Maleise

¹⁷⁹ E.H. Raidt, *Interne ontwikkeling van Afrikaans*, in T.J.R. Botha (red.) e.a., *Inleiding tot die Afrikaanse Taalkunde*, p. 68.

¹⁸⁰ M. de Villiers (red.) e.a., *Nasionale woordeboek*, p. 26.

¹⁸¹ V. de Kock, *Those in bondage*, pp. 195 - 196; R. Percival, *An account of the Cape of Good Hope*, pp. 288 - 289; J.S. Mayson, *The Malays of Cape Town*, pp. 37 - 38; Lady Duff-Gordon, *Letters from the Cape* (red. D. Fairbridge), p. 59; Lady Anne Barnard, *The letters of lady Anne Barnard to Henry Dundas from the Cape and elsewhere, 1793 - 1803* (red. A.M.L. Robinson), p. 54.

¹⁸² D.B. Bosman, *Oor die ontstaan van Afrikaans*, p. 73; V. de Kock, *Those in bondage*, pp. 127 - 128; F.Th. Schonken, *De oorsprong der Kaapsch-Hollandsche volksoverleveringen*, pp. 162 - 164; J.S. Mayson, *The Malays of Cape Town*, p. 37.

¹⁸³ A. Davids, *Words the Cape slaves made: a socio-historical-linguistic study*, *South African Journal of Linguistics* 8(1), 1990, p. 4.

¹⁸⁴ S.P.E. Boshoff, *Etimologiese woordeboek van Afrikaans*, p. 43; M. de Villiers (red.) e.a., *Nasionale woordeboek*, p. 107; L.C. Eksteen, *Die Afrikaanse woordeskat*, in T.J.R. Botha (red.) e.a., *Inleiding tot die Afrikaanse Taalkunde*, p. 150; F. Th. Schonken, *De oorsprong der Kaapsch-Hollandsche volksoverleveringen*, p. 162.

¹⁸⁵ S.P.E. Boshoff, *Etimologiese woordeboek van Afrikaans*, p. 91; M. de Villiers (red.), *Nasionale woordeboek*, p. 379; E.A. Raidt, *Interne ontwikkeling van Afrikaans*, in T.J.R. Botha (red.) e.a., *Inleiding tot die Afrikaanse Taalkunde*, p. 69.

¹⁸⁶ H. van der Merwe, *Volkswetenskap*, in P.W. Grobbelaar (red.), *Die Afrikaner en sy kultuur VI: Boerewysheid*, pp. 58 - 59.

¹⁸⁷ Lady Duff-Gordon, *Letters from the Cape* (red. D. Fairbridge), pp. 43 en 59 - 60; J.S. Mayson, *The Malays of Cape Town*, p. 37.

¹⁸⁸ H. van der Merwe, *Volkswetenskap*, in P.W. Grobbelaar (red.), *Die Afrikaner en sy kultuur VI: Boerewysheid*, pp. 59 - 59.

utama en Sanskrit-woord *uttama* teruggevoer kan word en *tjommel* wat sy oorsprong in die Sunda-woord *tjomel* het.¹⁸⁹ Die ontstaan van die algemeen bekende Afrikaanse woord *baie* is veral interessant. Alhoewel die woord sy oorsprong in die Maleise *bannyak* het,¹⁹⁰ sou dit by monde van die Boeginese slawe bepaalde morfologiese en ortoëpiese veranderinge ondergaan om by die Boeginese linguïstiese tradisie, waarvolgens geen woord met 'n konsonant eindig nie,¹⁹¹ aan te pas. In plaas van die konsonant is 'n klinker, 'n geaspireerde klank of 'n nasale *ng* gebruik. Gedagtig daaraan dat die Boeginese woord vir baie *maiga* is, is dit nie vergesog om aan te neem dat hulle by opname van die Maleise *bannyak* die uitspraak na *banjang*, *baiing*, *banja* en *banje* verander het, soos blyk uit die gekreoliseerde Nederlands in die agtiende en negentiende eeuse tekste en dokumente.¹⁹² Verdere ontwikkeling sou uiteindelik tot die Afrikaanse *baie* lei, terwyl dit in die Kaapse Moslemafrikaans die meer Kaaps-Afrikaanse vorm *baijang* sou behou.¹⁹³

Uit voorafgaande bespreking waarin gepoog is om die rol van sosiale kontak en gevolglike akkulturasie in die kreolisering van die Nederlandse taal aan te dui, is dit voor-die-hand-liggend dat fisiese, sosiale en werksverhoudinge tussen slawe en meesters, slawe en koloniste, koloniste en vryswartes sowel as onderlinge kontak tussen die slawe 'n merkbare invloed op veral die Afrikaanse leksikon gehad het.

Die volgende "vreemde" leksikale items het heelwaarskynlik sedert die sewentiende eeu 'n rol in die kreolisering van Nederlands gespeel en is uiteindelik direk of indirek via Nederlands uit die Maleis-Polinesiese, Indiese en Portugees-kreoolse tale in Afrikaans opgeneem. Die neerslag en voortbestaan van dié woorde in Afrikaans is grootliks aan die teenwoordigheid van 'n groot aantal slawe, wat vanaf die sewentiende tot negentiende eeu deel van die Kaapse samelewing was, te danke: *almiskie*, *aia*, *amok*, *amper*, *akkerwanie*, *antimakassar*, *atjar*, *baadjie*, *baar*, *baie*, *baklei*, *balie*, *blatjang*, *bobotie*, *borrie*, *bottel*, *bredie*, *brinjal*, *doepa*, *ghekko*, *ghiela*, *ghoen*, *ghomma*(liedjie), *kapater*, *ghong*, *jonk*, *josie*, *kabe*, *kabaai*, *kajapoet*(olie), *kalong*, *kampong*, *kaperrang*, *kapok*, *karba*, *katel*, *katjang*(boontjie), *katjeepering*, *kiaat*, *kiepersol*, *kierang*, *klapper*, *koejawel*, *kobra*, *koelie*, *komers*, *kondee*, *koperkapel*, *kraal*, *krabbetjie*, *kerrie*, *kramat*, *kris*, *loerie*, *loesing*, *maai*, *makaster*(kop), *malgas*, *mandoor*, *mango*, *mielie*, *moesook*, *nartjie*, *nonna/nooi/noi*, *ontong*, *oorlams*, *paai*, *padie*, *pagaai*, *palawer*, *pamperlant*, *paljas*, *piekel* (dra), *pienangvleis*, *piering*, *piesang*, *pondok*, *rampok*, *rissie*, *rottang*, *sambal*, *sambok*, *sambreel*, *soebat*, *spanspek*, *sosatie*, *tamaai*, *tjalie*, *tjap*, *tjommel* en *tronk*.¹⁹⁴

¹⁸⁹ A. Davids, Words the Cape slaves made: a socio-historical-linguistic study, *South African Journal of Linguistics* 8(1), 1990, p. 12.

¹⁹⁰ *Ibid.*, p. 10.

¹⁹¹ J. Crawford, *History of the Indian Archipelago II*, p. 61.

¹⁹² M.D. Teenstra, *De vruchten mijner werkzaamheden*, pp. 362 - 364; E.H. Raidt, Afrikaans en sy Europese verlede, p. 112.

¹⁹³ A. Davids, Words the Cape slaves made: a socio-historical-linguistic study, *South African Journal of Linguistics* 8(1), 1990, pp. 10 en 12.

¹⁹⁴ D.B. Bosman, *Oor die ontstaan van Afrikaans*, pp. 72 - 73; A. Davids, Words the Cape slaves made: a socio-historical-linguistic study, *South African Journal of Linguistics* 8(1), 1990, p. 20; A. Davids, Some lexical aspects of Cape Muslim Afrikaans, in P. Hartevelt (red.), *Lexikos 2*, p. 47; L.C. Eksteen, Die Afrikaanse woordeskat, in T.J.R. Botha (red.) e.a., *Inleiding tot die Afrikaanse Taalkunde*, pp. 150 - 151; E.H. Raidt, Interne ontwikkeling van Afrikaans, in T.J.R. Botha (red.) e.a., *Inleiding tot die Afrikaanse Taalkunde*, pp. 68 - 69; E.H. Raidt, *Afrikaans en sy Europese verlede*, pp. 164 - 165; S.P.E. Boshoff, *Etimologiese woordeboek van Afrikaans*, pp. 28 - 115.

Benewens die leksikon, is die proses waardeur Nederlands na Kaaps-Hollands en uiteindelik tot Afrikaans gelei het ook deur fonologiese en grammatikale verandering gekenmerk. Op die gebied van die fonologie het die invloed van die slawetale interessante verskynsels in Afrikaans teweeggebring, soos die nasalesering van vokale en fonetiese assimilasië.

Volgens Raidt is die nasalering van vokale onder bepaalde voorwaardes een van die belangrikste kenmerke van die Afrikaanse klankstelsel.¹⁹⁵ Indien in volkswoorde die vokaal deur 'n nasaal en 'n *s, f, g, r* of *l* gevolg word, word die vokaal meesal genasaleer deur die nasale konsonant te laat wegval, soos in geval van die volgende woorde: *mens, kans, dans, brons, ons, kanfer, ongeluk, aangenaam, aanraak, onrustig* en *aanlas*.¹⁹⁶ In die opsig wyk Afrikaans af van die standaard uitspraak van alle Germaanse tale, selfs Frans, aangesien die vokale in Afrikaans onder heel ander voorwaardes genasaleer word.¹⁹⁷ Davids konstateer dus tereg dat die nasale intonasie in Afrikaans heelwaarskynlik aan die invloed van die slawetale aan die Kaap toe te skryf is.¹⁹⁸ Hiervolgens is nasale intonasie 'n algemene verskynsel in veral Boeginees, terwyl dit ook in 'n mindere mate in Maleis voorkom. Daarbenewens word nasale intonasie op groot skaal vir effektiewe musikale voordrag in Arabies aangewend. Die Afrikaans van die negentiende eeuse Kaapse Moslems is juis in Arabiese skrif geskryf.¹⁹⁹

Fonetiese assimilasië is heelwaarskynlik aan taalkontak met slawe sowel as Khoikhoi toe te skryf. Om by die artikulasiepatroon van beide dié groepe aan te pas, is vreemde en moeilike konsonantgroepe vereenvoudig deur die weglating of verslapping van konsonante.²⁰⁰ In woorde, soos *kinders, perde, sonde, middag* en *padda*, word die intervokaliëse konsonante slap uitgespreek en word die uitspraak *kimmers, père, sonne, mirrag* en *parra*.²⁰¹

Die sinkopee van intervokaliëse konsonante [*d, x, b, v*] is 'n algemene verskynsel in Afrikaans. Die intervokaliëse *g* [*x*] in Nederlandse woorde, soos *hagel, regen, vogel, vroege* en *lage*, het tydens die kreoliseringsproses verander in die Afrikaanse *hael, reën, voël, vroeë* en *lae*.²⁰² Dit geld ook vir die intervokaliëse *d* [*d*] waar die Nederlandse woorde *sadel, ader, ouder, schouder, broeder, paden, breder, rode, goede, blijde, koude, kruide, besteden, leiden, braden, bloeden* en *bladen* in Afrikaans *saal, aar, ouer, skouer, broer, paaie, breër, rooie, goeie, blye, koue, kruie, bestee, lei, braai, bloei* en *blai* word.²⁰³ In dié opsig geld ook die intervokaliëse *v* [*v*] in Nederlandse woorde soos *haver, kever, leven, streven* wat in Afrikaans oorgaan in die *w* van *hawer, kewer, lewe* en *strew*. Dit is ook van toepassing waar *l* of *r* voor

¹⁹⁵ E.H. Raidt, *Afrikaans en sy Europese verlede*, p. 178.

¹⁹⁶ *Loc. cit.*; R.H. Pfeiffer, Verskille tussen Afrikaans en Nederlands, in T.J.R. Botha (red.) e.a., *Inleiding tot die Afrikaanse Taalkunde*, p. 30.

¹⁹⁷ E.H. Raidt, *Afrikaans en sy Europese verlede*, p. 178.

¹⁹⁸ A. Davids, Words the Cape slaves made: a socio-historical-linguistic study, *South African Journal of Linguistics* 8(1), 1990, p. 21.

¹⁹⁹ *Loc. cit.*; A. Davids, The role of Afrikaans in the history of the Cape Muslim community, in H. du Plessis en T. du Plessis (reds.), *Afrikaans en taalpolitiek: 15 opstelle*, pp. 46 - 47.

²⁰⁰ M.F. Valkhoff, *Studies in Portuguese and Creole with special reference to South Africa*, p. 26.

²⁰¹ *Loc. cit.*; E.H. Raidt, *Afrikaans en sy Europese verlede*, p. 175; A. Davids, Some lexical aspects of Cape Muslims Afrikaans, in P. Harteveld (red.), *Lexikos* 2, p. 40.

²⁰² E.H. Raidt, *Afrikaans en sy Europese verlede*, p. 175; R.H. Pfeiffer, Verskille tussen Afrikaans en Nederlands, in T.J.R. Botha (red.) e.a., *Inleiding tot die Afrikaanse Taalkunde*, p. 32; E.H. Raidt, Interne ontwikkeling van Afrikaans, in T.J.R. Botha (red.), e.a. *Inleiding tot die Afrikaanse Taalkunde*, p. 60.

²⁰³ E.H. Raidt, *Afrikaans en sy Europese verlede*, p. 175; R.H. Pfeiffer, Verskille tussen Afrikaans en Nederlands, in T.J.R. Botha (red.) e.a., *Inleiding tot die Afrikaanse Taalkunde*, p. 32.

die *v* staan en die Nederlandse *halve* en *sterven* die Afrikaanse *halwe* en *sterwe* word. In woorde, soos *aand*, *oond*, *oor*, *bo* en *glo*, het die intervokaliëse *v*[*v*] heeltemal verdwyn.²⁰⁴

Die verslapping van die intervokaliëse *b*[*b*] het tot gevolg gehad dat die *b*[*b*] in bepaalde woorde in 'n *w*[*v*] oorgegaan het, soos die geval met *tabberd*, *dubbel* en *troebel* is, wat as *tawwerd*, *duwwel* en *troewel* uitgespreek word.²⁰⁵ In 1825 het Teenstra juis in sy "samenspraak", waarin hy 'n weerspieëling van die Kaapse taalgebruik wou gee, die woord *hewwe* as volg gebruik: "Wilje geen kelke wijn *hewwe* nie?"²⁰⁶ In sy "opheldering aan de voorgechrevene zamenspraak" verwys hy pertinent na die gebruik van "*Hewwe*" in plaas van "*hebbe*".²⁰⁷

Een van die opvallendste fonologiese veranderinge in Afrikaans is die apokopee van die slot-*t* [*t*] na 'n stemlose konsonant.²⁰⁸ Hierdie verskynsel in die kreoliseringsproses van Nederlands het vroeg reeds alle woordsoorte geraak en was teen ongeveer 1700 'n algemene kenmerk van die Kaapse omgangstaal. In Nederland was die verskynsel tot die volkstaal beperk, maar aan die Kaap was dit oor die hele taalgebied versprei²⁰⁹ wat heelwaarskynlik deur taalkontak met die groot aantal slawe en Khoikhoi in die hand gewerk is. In dié klankproses het die *t* na die Nederlands *ch*, *f*, *k*, *p* en *s* weggeval en het die Nederlandse woorde *macht*, *schoft*, *naakt*, *stipt*, *kunst*, *direkt*, *borst* oorgegaan in die Kaaps-Hollandse en Afrikaanse *mag*, *skof*, *naak*, *stip*, *kuns*, *direk* en *bors*.²¹⁰ In die verklaring van sy "zamenspraak" maak Teenstra as volg melding van dié verskynsel: "Men zegt hier veelal ... *ach* voor *acht*."²¹¹

Op die gebied van die grammatika het wesenlike veranderinge in die gekreoliseerde Nederlands plaasgevind. Een van die mees opvallende is die vervanging van die Nederlandse onderwerpsvoornaamwoord of subjekpronomen *wij* met die voorwerpsvoornaamwoord *ons*, soos "*wij* eten" wat "*ons* eet" geword het.²¹² In die voorbeelde wat Raidt van "slawe-Hollands" sedert 1691 aanhaal, kom die verskynsel telkens voor, byvoorbeeld "Neen, *ons* niet weer omkomen" (1691); "*Ons* soek kost hier, ons al gedaen wegloopen, ons denk jou ook zoo" (1706); "Jongens *ons* moet allegaar naar Abraham de Clerq gaan daar goet kost soeken" (1720); "... ons sal naar buijten loopen," (1721).²¹³ In die "zamenspraak" van Teenstra in 1825 illustreer hy dié sintaktiese verskynsel in die Kaapse taal as volg: "*De Vrouw: Ons* het gedenkt,

²⁰⁴ E.H. Raidt, *Afrikaans en sy Europese verlede*, p. 175; R.H. Pfeiffer, Verskille tussen Afrikaans en Nederlands, in T.J.R. Botha (red.) e.a., *Inleiding tot die Afrikaanse Taalkunde*, p. 32.

²⁰⁵ E.H. Raidt, *Interne ontwikkeling van Afrikaans*, in T.J.R. Botha (red.) e.a., *Inleiding tot die Afrikaanse Taalkunde*, p. 61; E.H. Raidt, *Afrikaans en sy Europese verlede*, p. 175.

²⁰⁶ M.D. Teenstra, *De vruchten mijner werkzaamheden*, p. 364.

²⁰⁷ *Ibid.*, p. 366.

²⁰⁸ E.H. Raidt, *Interne ontwikkeling van Afrikaans*, in T.J.R. Botha (red.) e.a., *Inleiding tot die Afrikaanse Taalkunde*, p. 59; R.H. Pfeiffer, Verskille tussen Afrikaans en Nederlands, in T.J.R. Botha (red.) e.a., *Inleiding tot die Afrikaanse Taalkunde*, p. 32.

²⁰⁹ E.H. Raidt, *Afrikaans en sy Europese verlede*, pp. 172 - 173.

²¹⁰ R.H. Pfeiffer, Verskille tussen Afrikaans en Nederlands, in T.J.R. Botha (red.) e.a., *Inleiding tot die Afrikaanse Taalkunde*, p. 32; E.H. Raidt, *Interne ontwikkeling van Afrikaans*, in T.J.R. Botha (red.) e.a., *Inleiding tot die Afrikaanse Taalkunde*, p. 59.

²¹¹ M. Teenstra, *De vruchten mijner werkzaamheden*, p. 365.

²¹² A. Davids, Words the Cape slaves made: a socio-historical-linguistic study, *South African Journal of Linguistics* 8(1), 1990, p. 11; A. Davids, Afrikaans – die produk van akkulturasie, in G. Olivier en A. Coetzee (reds.), *Nuwe perspektiewe op die geskiedenis van Afrikaans opgedra aan Edith H. Raidt*, p. 118; O.F. Mentzel, *A geographical and topographical description of the Cape of Good Hope III*, p. 105.

²¹³ E.H. Raidt, *Afrikaans en sy Europese verlede*, p. 112.

doe wij die wagen zagen, dat het die wagen van Marré was; ik is zoo even buiten geweest”.²¹⁴ Davids konstateer dat dié verandering waarskynlik deur taalkontak met die slawe in die hand gewerk is en nie soseer deur ‘n Nederlandse dialek wat deur die koloniste in die agtiende eeu gepraat is nie. Die gebruik van *ons* vir die Nederlandse subjekpronomen *wij* stem ooglopend met die Maleise grammatika ooreen wat besonder eenvoudig is en as sodanig die verandering teweeg kon gebring het. In Maleis word grammatikale woorde nie deur infleksie aangepas en verander om naamval, getal of geslag uit te druk nie. Dit is dus logies dat veral die Oosterse slawe ‘n bekende grammatikale beginsel sou toepas en in dié opsig eerder *ons* in plaas van twee verskillende woorde *wij* en *onz(e)* sou gebruik.²¹⁵

Daar is min twyfel dat die reduplikasieverskynsel in woorde soos *saam-saam*, *kort-kort* en *twee-twee* wel as Maleise invloed verklaar kan word.²¹⁶ Alhoewel sekere herhalings van by- en werkwoorde sporadies in Nederlandse dialekte voorkom, ontbreek die reduplikasie (verdubbeling) van bywoorde, soos *saam-saam* en *kort-kort*, van sekere substantiewe soos *plek-plek* en *stuk-stuk*, van telwoorde, soos *een-een* en *twee-twee* en veral van werkwoorde as bepaling by ander werkwoorde, soos in geval van “*staan-staan eet*”.²¹⁷ Dié geredupliseerde vorme waarvoor daar geen parallele in Nederlands bestaan nie, vind wel aanknopingspunte by Maleis waarin soms opvallend ooreenstemmende vorme voorkom, soos in geval van die Maleise *hampir-hampir* en die Afrikaanse *amper-amper*, sowel as die Maleise *lari berhenti-henti* en die Afrikaanse “*loop staan-staan*”.²¹⁸ Alhoewel sekere herhalings van bywoorde en werkwoorde in Nederlandse dialekte voorkom, openbaar Maleis ook reduplikasie by telwoorde, bywoorde en werkwoorde – net soos by Afrikaans die geval is. Die Afrikaanse bywoord *saam-saam* is direk aan die Maleise *samar-samar* (*samar-besamar*) ontleen.²¹⁹ Die funksiewisseling wat dikwels by reduplikasie voorkom, stem ook met Maleis ooreen.²²⁰ Raidt konstateer dus tereg dat Afrikaanse reduplikasie na 1750 in die Kaaps-Hollands van die slawe as gevolg van sekondêre taalversteuring ontstaan het en reeds teen die einde van die agtiende eeu in die Afrikaans van die hele Kaapse bevolking opgeneem is.²²¹

Die gebruik van *vir* voor ‘n direkte objek in Afrikaans wyk van Nederlands af en is aan die agtiende eeuse slawetale aan die Kaap toe te skryf. Die objekkonstruksie met *vir* bestaan nie in Nederlands of in die Nederlandse dialekte nie.²²² In verskeie Indo-Portugese dialekte was die verbinding van *per* (of *para*, *por*) met direkte en indirekte persoonsobjekte ‘n algemene

²¹⁴ M.D. Teenstra, *De vruchten mijner werkzaamheden*, p. 363.

²¹⁵ A. Davids, Words the Cape slaves made: a socio-historical-linguistic study, *South African Journal of Linguistics* 8(1), 1990, p. 11.

²¹⁶ J.J. le Roux, Die bou van die Afrikaanse Taal, in P. de V. Pienaar (red.), *Kultuurgeskiedenis van die Afrikaner*, p. 151; E.H. Raidt, Interne ontwikkeling van Afrikaans, in T.J.R. Botha (red.) e.a., *Inleiding tot die Afrikaanse Taalkunde*, p. 79.

²¹⁷ E.H. Raidt, *Afrikaans en sy Europese verlede*, p. 194.

²¹⁸ J.J. le Roux, Die bou van die Afrikaanse Taal, in P. de V. Pienaar (red.), *Kultuurgeskiedenis van die Afrikaner*, p. 151; E.H. Raidt, Interne ontwikkeling van Afrikaans, in T.J.R. Botha (red.) e.a., *Inleiding tot die Afrikaanse Taalkunde*, p. 79.

²¹⁹ A. Davids, Afrikaans – die produk van akkulturasie, in G. Olivier en A. Coetzee (reds.), *Nuwe perspektiewe op die geskiedenis van Afrikaans opgedra aan Edith H. Raidt*, p. 118.

²²⁰ E.H. Raidt, Interne ontwikkeling van Afrikaans, in T.J.R. Botha (red.) e.a., *Inleiding tot die Afrikaanse Taalkunde*, p. 79.

²²¹ *Loc. cit.*

²²² E.H. Raidt, *Afrikaans en sy Europese verlede*, p. 195; E.H. Raidt, Die gebruik van *vir* in objekskonstruksies, *Tydskrif vir Geesteswetenskappe* 9(1), 1969, pp. 30 - 49.

verskynsel, veral in die lande van herkoms van die meeste Kaapse slawe. 'n Verbasende ooreenstemming manifesteer tussen die Portugees-kreools en die Afrikaanse objektsverbinding.²²³ Teen die middel van die agtiende eeu, toe 'n groot aantal slawe aan die Kaap teenwoordig was, was dié verbinding weens tweedetaalversteuring 'n algemene verskynsel in die Kaaps-Hollands wat deur die slawe gebesig is.²²⁴ Die getuienis van veral Oosterse slawe in die agtiende eeuse *Kriminele Prosesstukke* dien as bewys hiervan. Hiervolgens blyk dit dat dié konstruksie deur die gebroke Portugees van die slawe beïnvloed is.²²⁵ Hierdie afleiding verklaar Franken aan die hand van 'n sinnetjie deur 'n Oosterse slaaf in 'n *Kriminele Prosesstuk* van 1765: "ne misti dali pro (lees *per*) mi." Franken vertaal die sin woord vir woord as volg: "moenie *vir* my slaan nie."²²⁶ Die konstruksie *per* + persoonlike voornaamwoord was 'n algemene verskynsel in gebroke Portugees en het presies met die Afrikaanse konstruksie *vir* + persoonlike voornaamwoord ooreengestem. Die verbinding in die slawetaal het spoedig die Afrikaans van die blankes so beïnvloed dat hulle dié verbinding in die laaste kwart van die agtiende eeu oorgeneem het.²²⁷ Ná 1800 was dit 'n algemene en wyd verbreide kenmerk van die Kapenaars se omgangstaal, soos blyk uit die "zamenspraak" van Teenstra waarmee hy 'n illustrasie van die Kaapse taalgebruik van stedelinge en plattelanders in 1825 wou gee. Dié konstruksie duik telkens in die "zamenspraak" op:

De vrouw: Roep voor Leida, dat ze hout in die combuis breng.
De boer: ... en zeg voor hem, dat het braaf slecht is ...
De boer: ... Pamela! kom roep voor Nonna.
De Vrouw: Leida! geef voor mijnheer een schoon Kelkje!²²⁸

Hedendaagse Afrikaanse sinne, soos "Ek sal gou *vir* jou help", "Hy het *vir* my gevra" en "Ons het gister *vir* Piet betaal", is dus 'n uitvloeisel van gekreoliseerde Nederlands wat deur die gebroke Portugees van die slawe beïnvloed is.²²⁹

Die bestaan van die werkwoordkonstruksie "hy loop en sing" in Afrikaans is onbekend in Nederlands. Alhoewel aanknopingspunte wel in die Middelnederlandse tekste en sewentiende-eeuse volkstaal te vinde is, is dit in Nederlands meesal deur *te* + infinitief verdring.²³⁰ Dit is dus nie onwaarskynlik dat vreemde invloed, soos die slawetale, wel tot 'n sekere mate 'n invloed kon uitgeoefen het nie. Davids ondersteun die standpunt van Valkhoff dat kontakpunte met Nederlands en die sewentiende-eeuse volkstaal beswaarlik kan verklaar waarom sodanige linguistiese kenmerke so skaars in Europese tale maar so gewild in Afrikaans is en wel oor

²²³ E.H. Raidt, *Interne ontwikkeling van Afrikaans*, in T.J.R. Botha (red.) e.a., *Inleiding tot die Afrikaanse Taalkunde*, p. 79; J.J. le Roux, *Die bou van die Afrikaanse Taal*, in P. de V. Pienaar (red.), *Kultuurgeskiedenis van die Afrikaner*, p. 152.

²²⁴ E.H. Raidt, *Interne ontwikkeling van Afrikaans*, in T.J.R. Botha (red.) e.a., *Inleiding tot die Afrikaanse Taalkunde*, p. 79.

²²⁵ E.H. Raidt, *Afrikaans en sy Europese verlede*, p. 195.

²²⁶ J.L.M. Franken, *Taalhistoriese bydraes*, p. 192.

²²⁷ E.H. Raidt, *Interne ontwikkeling van Afrikaans*, in T.J.R. Botha (red.) e.a., *Inleiding tot die Afrikaanse Taalkunde*, p. 79.

²²⁸ M.D. Teenstra, *De vruchten mijner werkzaamheden*, pp. 363 - 364.

²²⁹ E.H. Raidt, *Afrikaans en sy Europese verlede*, p. 196.

²³⁰ *Loc. cit.*

die hele taalgebied voorkom.²³¹

Dit is egter op die gebied van die grammatikale vormstelsel wat die grootste verskille tussen Afrikaans en Nederlands voorkom.²³² Holm is van mening dat “the crucial period in the formation of Afrikaans was the second half of the seventeenth century ... a major factor in the crucial early period was clearly the restructured Dutch of the Khoi and the slaves”.²³³ Dit is waarskynlik dat die vereenvoudigde grammatikale strukture van die slawe- en Khoikhoitale ‘n rol in die ingrypende vereenvoudigingsproses van die vormstelsel van naamwoorde en werkwoorde kon gespeel het.²³⁴ In 1977 het van der Post die invloed van Maleis op dié aspek van die Afrikaanse grammatika as volg gesuggereer: “... unlike the Dutch of Holland, the grammar of Afrikaans has no gender and no number. This, of course, is one of the outstanding characteristics of Malay.”²³⁵ Dit is inderdaad die geval. Gedurende die kreoliseringsproses van Nederlands het al die persoonlike fleksies, soos *ik ben, jij bent, hij is, wij zijn, julle bent, zij zijn*, verval en met ‘n enkele *is* vervang.²³⁶ Kaaps-Hollands is ook gekenmerk deur die ondergang van die Nederlandse tweeklassesistiem. Nederlands onderskei twee klasse of genera van selfstandige naamwoorde, naamlik ‘n klas wat met *de*-lidwoorde en ‘n ander wat met *het* verbind.²³⁷ In Kaaps-Hollands het hierdie onderskeiding weens die gebrekkige aanleer van Nederlands deur onder meer die slawe verlore gegaan. Na 1700 het hierdie onsekerheid ten opsigte van grammatikale geslag en die onderskeid tussen *de* en *het* ook die taal van die koloniste aangetas en uiteindelik, ná ‘n tydperk van verwarring, teen 1750 tot die saamval in ‘n enkele *die*-klas gelei.²³⁸ Daarbenewens is nie net *het* as bepaalde lidwoord uitgeskakel nie, maar *de* is ook deur *die* vervang. Die Hollandse *het boek, het huis, het kind, de stoel, de man, de boom* is vervang met *die boek, die huis, die kind, die stoel, die man en die boom*.²³⁹ In die “zamspraak” van Teenstra wat ‘n weerspieëling van die Kaapse taalgebruik omstreeks 1825 was, kom die verskynsel telkens voor:

De vrou: Pamela! het *die* water nog niet gekookt nie?
De vrouw: Roep voor Leida, dat ze hout in *die* combuis breng.
De boer ... en zeg voor hem, dat het braaf slecht is, dat hij *die* vark maar zoo
 lopen laat.²⁴⁰

In die onderskeidelike verbroekeling van ‘n *het*- en ‘n *de*-klas, het die Nederlandse aanwysende voornaamwoorde *dit/dat* by *het*-woorde en *deze/die* by *de*-woorde in gedrang gekom. In die

²³¹ A. Davids, Afrikaans – die produk van akkulturasie, in: G. Olivier en A. Coetzee (reds.), *Nuwe perspektiewe op die geskiedenis van Afrikaans opgedra aan Edith H. Raidt*, p. 112; M.F. Valkhoff, *New light on Afrikaans and “Malayo-Portuguese”*, p. 36.

²³² E.H. Raidt, *Afrikaans en sy Europese verlede*, p. 180.

²³³ J. Holm, *Pidgins and creoles*, p. 342.

²³⁴ A. Davids, Words the Cape slaves made: a socio-historical-linguistic study, *South African Journal of Linguistics* 8(1), 1990, p. 21.

²³⁵ L. van der Post, *First catch your eland – A taste of Africa*, pp. 127 - 128.

²³⁶ M.F. Valkhoff, *Studies in Portuguese and Creole with special reference to South Africa*, p. 26; M.F. Valkhoff, *New light on Afrikaans and “Malayo-Portuguese”*, p. 35.

²³⁷ E.H. Raidt, *Afrikaans en sy Europese verlede*, p. 181; E.H. Raidt, Interne ontwikkeling van Afrikaans, in T.J.R. Botha (red.) e.a., *Inleiding tot die Afrikaanse Taalkunde*, p. 77.

²³⁸ E.H. Raidt, Interne ontwikkeling van Afrikaans, in T.J.R. Botha (red.) e.a., *Inleiding tot die Afrikaanse Taalkunde*, p.77; J. du P. Scholtz, *Afrikaans-Hollands in die 18de eeu*, p. 21.

²³⁹ E.H. Raidt, *Afrikaans en sy Europese verlede*, p. 181.

²⁴⁰ M.D. Teenstra, *De vruchten mijner werkzaamheden*, p. 363.

agtiende eeu was *deze* die mees algemene aanwysende voornaamwoord, maar is geleidelik deur *die* verdring.²⁴¹ Die versterkte vorm *hierdie* en *daardie* is eers sedert 1850 in bronne aangeteken.²⁴²

Wat die betreklike voornaamwoord betref, is die Nederlandse *die* en *dat* deur 'n enkele *wat* verdring. Die Nederlandse “de man *die*”, “het paard *dat*” is vervang deur “die man *wat*” en “die perd *wat*.”²⁴³ Uit die agtiende-eeuse tekste blyk dit dat *wat* reeds teen 1760 die enigste betreklike voornaamwoord in Kaaps-Hollands was.²⁴⁴

Uit voorafgaande blyk dit dat taalversteuring, pidginisering en kreolisering, wat uit taalkontak met onder meer die slawe voortgespruit het, 'n rol in die verandering van Nederlands na Kaaps-Hollands en uiteindelik na Afrikaans gespeel het. Die tipiese kenmerk van kreole waarvolgens die eenvoudige woordeskat van die dominante taal in die grammatikale struktuur van die moedertaal geakkommodeer word, hou verband met die kreolisering van Nederlands en die ontstaan van Afrikaans. In dié opsig is die kernwoordeskat van Afrikaans aan Nederlands ontleen, terwyl die vereenvoudigde grammatika en sintaksis sowel as die kenmerkende fonologiese basis aan die Maleis-Polinesiese- en Khoisantale waarmee Nederlands aan die Kaap kontak gemaak het, ontleen is.²⁴⁵ Dit is 'n bewese feit dat radikale grammatikale vormveranderinge in die kreolisering van Nederlands plaasgevind het en dat taalkontak, waarby onder meer die Kaapse slawe betrokke was, 'n belangrike rol in dié verband gespeel het. In die aanleer van hulle meesters se taal het die slawe en Khoikhoi dié taal gepidginiseer wat weer 'n invloed op die taalgebruik van hulle meesters en die gevolglike kreolisering van Nederlands gehad het. Wat met die “gerekonstrueerde” Nederlands van die Khoikhoi en slawe gedurende die tweede helfte van die sewentiende eeu begin het, sou weens taalkontak – veral na 1700 – nog 'n duideliker neiging tot defleksie, vereenvoudiging en standardisering openbaar om tydens die linguïstiese oorgangsfase tussen 1740 en 1775 - 80 'n aparte tog verwante vorm van Nederlands, wat as Kaaps-Hollands gedefinieër kan word, daar te stel wat uiteindelik tot die ontstaan van Afrikaans sou lei. Die kreoliseringsproses van Nederlands en ontstaan van Afrikaans is dus in wese die gevolg van akkulturasie, 'n wedersydse kultuurbeïnvloeding weens kontak tussen verskillende taal- en kultuurgroepe.

Een van die dialekte van Afrikaans, naamlik Kaapse Moslemafrikaans, is 'n sprekende voorbeeld van die eindresultaat van taalkontak en akkulturasie gedurende die Kaapse slawetyd. Hierdie variëteit van Afrikaans wat ook as Maleierafrikaans bekend staan, word deur sommige nakomelinge van die Kaapse slawe, die Kaapse Moslemgemeenskap, gepraat. Davids is van mening dat dit waarskynlik die oudste variëteit van Kaapse Afrikaans is waarvan die fonologie, leksikon en grammatika redelik staties gebly en die standardisering van Afrikaans redelik ongeskonde oorleef het sedert dié taal teen 1815 vir die eerste keer as onderrigmedium in Moslemskole en moskees as Arabiesafrikaans (Afrikaans in Arabiese fonetiese skrif) gebruik

²⁴¹ E.H. Raidt, *Afrikaans en sy Europese verlede*, p. 181.

²⁴² J. du P. Scholtz, *Afrikaans-Hollands in die 18de eeu*, p. 29; E.H. Raidt, *Interne ontwikkeling van Afrikaans*, in T.J.R. Botha (red.) e.a., *Inleiding tot die Afrikaanse Taalkunde*, p. 78.

²⁴³ M.F. Valkhoff, *New light on Afrikaans and “Malayo-Portuguese”*, p. 35.

²⁴⁴ J. du P. Scholtz, *Taalhistoriese opstelle*, p. 128; J. du P. Scholtz, *Afrikaans-Hollands in die 18de eeu*, p. 40.

²⁴⁵ A. Davids, *Afrikaans – die produk van akkulturasie* in, G. Olivier en A. Coetzee (reds.), *Nuwe perspektiewe op die geskiedenis van Afrikaans opgedra aan Edith H. Raidt*, p. 112.

is.²⁴⁶ Moslemafrikaans is die produk van 'n unieke akkulturasieproses wat reeds in die slawetydperk 'n aanvang geneem het en waarin vertikale sowel as horisontale akkulturasie 'n rol gespeel het. Dié Afrikaanse dialek van die Kaapse Moslems – wat veral in die Bo-Kaap gepraat word – kan as 'n vorm van gekreoliseerde Nederlands beskryf word wat sy ontstaan veral aan langdurige kontak tussen hoofsaaklik twee verskillende taalgroepe (Nederlands en Maleis) te danke het.²⁴⁷ In ooreenstemming met gekreoliseerde taal waar die vereenvoudige woordeskat of leksikon van die dominante taal in die grammatikale sisteem van die moedertaal opgeneem word, het Kaapse Moslemafrikaans sy kernwoordeskat aan Nederlands ontleen (vertikale akkulturasie). Kaaps-Hollandse en Kaaps-Afrikaanse woorde wat steeds in Kaapse Moslemafrikaans bly voortbestaan, maar effe vreemd is in Standaardafrikaans, is onder meer *danebol* (dennebol), *moddras* (modder), *uiwe* (uie), *maskie* (selfs al), *ver-effe* ('n rukkie gelede), *werksloon* (goeie daad) en *opbouwens* (sistematiese konstruksie/opbou).²⁴⁸ Die leksikon van Kaapse Moslemafrikaans word verder gekenmerk deur religieuse en leksikale erfgoed uit die Maleis-Polinesiese tale, soos Maleis, Sunda, Boeginees en Javaans, wat deur die slawevoorgaders aan die Kaap gepraat is. Woorde uit die Maleis-Polinesiese tale is onder meer *barakat* (geskenkpakkie bestaande uit koek) van die Maleise *berkata*, *batja* (om te lees) van die Maleise *batja*, *djalantoes* (deurmekaar) van die Maleise *djala melang*, *djapandoelie* (antiek) van die Maleise *djamanduli*, *graa-na* (eklips van die son) van die Maleise *gerhana* uit die Sanskrit *grahana*, *kalie* (rivier) van die Javaanse *kali*, *kanalla* (asseblief) van die Maleise *karna Allah*, *labarang* (algemene naam vir Eid, die twee hoof godsdienste) van die Sunda-woord *lebaran*, *lang-ar* (gebedekamer) van die Maleise *langgar*, *manieng-al* (om te gesterf het) van die Maleise *mening-gal*, *mannie* (om te bad) van die Maleise *mandi*, *merang* (fees) van die Maleise *rame'an/remen-an*, *motjie* (vrou) van die Javanese *muntji*, *slamat* (gelukwensings) van die Maleise *selamat*, *soppang* (waardig) van die Boeginese *suppang/supan*, *toelies* (om te skryf) van die Maleise *tuli*, *top* ('n gebedehemp) van die Javanese *tup-ake* en *trama kasie* (dankie) van die Maleise *terima kasih*.²⁴⁹ Die dominansie van Maleis in die oorgeërfde leksikale eenhede kan toegeskryf word aan die feit dat Maleis die oorspronklike godsdiensttaal van die Kaapse Moslems was. Selfs uit die Arabies-Afrikaanse geskrifte blyk dit dat die Maleise religieuse terme bo hulle Arabiese ekwivalente verkies is.²⁵⁰ Die invloed van Sanskrit op die leksikon van Kaapse Moslemafrikaans blyk uit woorde soos *agama* (geloof) van *agaama*, *batja* (lees/resiteer) netso van *batja*, *mantra* (spirituele heling) van *mantera*, *poewasa* (die vas/om te vas) van *puwasa* en *sadjie* (om kos te bedien) van *sajjiker*. Leengoed uit Frans en Engels waarmee kontak gemaak is, vorm ook deel van dié leksikon. Franse leengoed is onder meer *aspris* (expres), *kardoesie* (cartouche), *sa-vette* (serviette) en *tamaletjie* (tablette), terwyl Engels vir onder meer *saimde* (the same), *promis* (promise), *davarent* (different) en *ghamixte* (mixed) pa-staan. Die leksikon van die Kaapse Moslemafrikaans is verder uitgebrei deur Arabies ontleende woorde wat die gevolg van die vertaling van godsdienstige en teo-filosofiese geskrifte in die Afrikaanse moedertaal van hierdie

²⁴⁶ A. Davids, Afrikaans – die produk van akkulturasie, in G. Olivier en A. Coetzee (reds.), *Nuwe perspektiewe op die geskiedenis van Afrikaans opgedra aan Edith H. Raidt*, p. 116.

²⁴⁷ A. Davids, The role of Afrikaans in the history of the Cape Muslim community, in H. du Plessis en T. du Plessis (reds.), *Afrikaans en taalpolitiek: 15 opstelle*, p. 49.

²⁴⁸ *Ibid.*, pp. 49 - 50; A. Davids, Some lexical aspects of Cape Muslim Afrikaans, in P. Harteveld (red.), *Lexikos 2*, pp. 39 - 41.

²⁴⁹ A. Davids, Some lexical aspects of Cape Muslim Afrikaans, in P. Harteveld (red.), *Lexikos 2*, pp. 47 - 50.

²⁵⁰ A. Davids, The role of Afrikaans in the history of the Cape Muslim community, in H. du Plessis en T. du Plessis (reds.), *Afrikaans en taalpolitiek: 15 opstelle*, p. 50; A. Davids, Some lexical aspects of Cape Muslim Afrikaans, in P. Harteveld (red.), *Lexikos 2*, p. 53; A. Davids, Words the Cape slaves made: a socio-historical-linguistic study, *South African Journal of Linguistics* 8(1), 1990, p. 12.

gemeenskap was. Arabiese terme, soos *salaah* (gebed), *niekah* (huwelikseremonie), *zakaah* (armesbelasting) *kiefai-jat* (begrafnis), *masjied/masiet* (moskee), *niesaab* (belasbare eiendom), *rieziek* (oorvloed), *daleel* (Koraniese substansiasie), *waajieb* (nodig), *malaa'iekat* (engele), *kietaab* (boek), *siefaah* (eienskap), *dja-iez* (aanvaarbaar), *soelg* (goedmaak) en *kiesa* (storie) is deel van die religieuse woordeskat van Kaapse Moslemafrikaans.²⁵¹

Daarbenewens wemel dié leksikon van neologismes (nuutskeppinge), veral in die vorm van samestellings en meer komplekse leksikale items soos idiome en uitdrukkings. Hierdie verskynsels versterk die kulturele geloofwaardigheid van Kaapse Moslemafrikaans aangesien kultuur onder meer die skep van goedere wat in hulleself waardevol is en as sodanig deur die gemeenskap aanvaar word, veronderstel.²⁵² Dit is veral deur die skep van samestellings dat neologismes die beperkings van die Kaaps-Hollandse leksikon oorkom het. Die volgende is voorbeelde wat aantoon hoe die kombinasie van leksikale eenhede uit verskillende tale nuwe woorde in Kaapse Moslemafrikaans tot gevolg gehad het:

granaa-salaah (gebed vir die eklips): *grahana* (Sanskrit) + *salaah* (Arabies).
abdaspiek (ablusieplek): *abdast* (Maleis) + *plek* (Afrikaans).
boekatyd (tyd om die vas te breek): *boek* (Maleis) + *tyd* (Afrikaans).
denningvleis ('n vleisbredie): *denning* (Maleis) + *vleis* (Afrikaans).
koerberplaas (begraafplaas): *koerber* (Arabies) + *plaas* (Afrikaans).
korbaanvleis (offervleis): *korbaan* (Arabies) + *vleis* (Afrikaans).
labarangbox (Eid-geskenk): *labarang* (Maleis) + *box* (Engels).
ouwal-moereeds (eerste lede): *ouwal* (Arabies) + *moereeds* (Arabies).
Poewasa-aramanakie (Ramadan-kalender): *poewasa* (Sanskrit - Maleis) + *aramanakie* (Engelse "alamanac").
rizieq-giever (gewer van oorvloed): *rizieq* (Arabies) + *giever* (Hollands).
soeboegsalaah (oggendgebed): *soeboeg* (Maleis) + *salaah* (Arabies).
tuankoeber (grafgrawer): *tuan* (Maleis) + *koerber* (Arabies).
zakaatmaker (liefdadigheidsgewer): *zakaat* (Arabies) + *maker* (Afrikaans).
zie-jaaratplekke (pelgrimstogplekke): *zie-jaarat* (Arabies) + *plekke* (Afrikaans).
kierie-slaam (beste groete): *kierie* (Sunda) + *slaam* (Arabies).²⁵³

'n Interessante verskynsel in Kaapse Moslemafrikaans is die aanpassing van sintaktiese funksies en uitspraak van die leen- en erfgoed by die akoestiese aard van dié taal deur die toevoeging van leksikale en grammatiese morfeme. In Arabiese en Maleise sintaksis word die selfstandige naamwoord deur die byvoeglike naamwoord gevolg. Met die vorming van samestellings waar albei komponente uit dieselfde taal (Arabies of Maleis) kom, word die sintaktiese funksies van die woorde omgeruil om by die Afrikaanse sintaksis aan te pas. Die Arabiese sintaksis van *moereed-ouwal* (lede eerste) verander in Kaapse Moslemafrikaans na *ouwal-moereeds* (eerste lede). Dieselfde geld vir *asal-niesaab* (oorspronklike belasbare eiendom) en *waajieb-niesaab* (vereiste belasting). Die Maleise *kammar-mandi* (kamer-bad) word *mannie-kamer* (badkamer).²⁵⁴ Die toevoeging van leksikale en grammatiese morfeme by oorgeëfde Maleis-Polinesiese leksikale eenhede om nuwe sintaktiese en grammatikale funksies in Kaapse

²⁵¹ A. Davids, Some lexical aspects of Cape Muslim Afrikaans, in P. Harteveld (red.), *Lexikos 2*, pp. 40, 46 - 52.

²⁵² E. de Bruyne, *Wat is kultuur?* p. 15.

²⁵³ A. Davids, Some lexical aspects of Cape Muslim Afrikaans, in P. Harteveld (red.), *Lexikos 2*, pp. 51 en 55.

²⁵⁴ *Ibid.*, pp. 40, 50 en 56.

Moslemafrikaans te verrig, blyk uit die volgende voorbeelde: Die Maleise werkwoord *slamblee* (om te slag) neem die Afrikaanse grammaktikale morfeem *-er* aan om die selfstandige naamwoord *slamblië-er* (slagter) te vorm. Die Boeginees afgeleide werkwoord *soppang* (vereër) neem die Afrikaanse morfeem *-heid* aan om die abstrakte selfstandige naamwoord *soppangheid* (waardigheid) te word. Die Maleise woord *djapandoelie* (antiek) neem die Afrikaanse grammatikale morfeem *-se* aan om die byvoeglike naamwoord *djapandoeliese* in die leksikale item *djapandoeliese tyd* te vorm. Die geslaagde opname van sekere Arabiese woorde in Kaapse Moslemafrikaans staan in direkte verband tot hulle verbindingsvermoë met Afrikaanse grammatikale morfeme. Die Arabiese selfstandige naamwoord *nabee* (profeet) neem die Afrikaanse morfeem *-skap* aan om die abstrakte selfstandige naamwoord *nabeenskap* (profeetskap) te vorm. Die Arabiese byvoeglike naamwoord *waadjieb* (nodige) neem die Afrikaanse morfeem *-heid* aan om *waadjiebgheid* (noodsaaklikheid), 'n abstrakte selfstandige naamwoord te vorm. Die byvoeging van die Afrikaanse morfeem *-ste* by die Arabiese woord *saheeh* (korrekte) word *saheehste* (die mees korrekte), wat 'n bywoord in Kaapse Moslemafrikaans is.²⁵⁵

Soos reeds vermeld, word die leksikon van Kaapse Moslemafrikaans gekenmerk deur idioome en uitdrukkings. Dit is juis deur hierdie skepping van idioome en uitdrukkings dat die bedrewe kreatiwiteit en humor van die Kaapse Moslems na vore kom. Alhoewel dié meer komplekse leksikale items soms 'n gebrek aan sofistikasie toon, speel dit 'n belangrike rol in die geslaagdheid van Kaapse Moslemafrikaans as algemene, effektiewe en direkte kommunikasie-medium.²⁵⁶ Hier volg 'n paar idome en uitdrukkings soos deur Davids opgeteken:

'n Boer maak 'n plan, maar 'n Slams het 'n plan.

Hy is 'n *brêggat*. (windbol)

Jy lewe *aspris*. ('n doellose lewe)

Sy is *bus*. (bemoeisiek)

Hulle kan *heeldag busry*. (skinder)

Hoe gaan dit met *die toif*? (die vrou)

Jy *verkoop gesig (ghasegh)* of jy *verkoop gevreet (ghavriet)*. (witvoetjie soek).

Moenie huisbou nie. (hou die storie kort).

'n *Kwaai kart geskiet*. ('n fantastiese storie vertel)

Waar kry jy *dai kop*? (jy's mal - dié idee sal nooit werk nie)

Kwaai lappies! (knap gedaan!)

Sy is baie *laai-laai*. (parmantig, met 'n skerp tong)

Hy kan *lekker bêt*. (hy eet goed)

Hy's 'n ou *luisgat*. (hy beteken niks/wil nie werk nie/is onbetroubaar)

Is jou brein dan *gemanieng-al*? (is jy regtig so dom? is jou brein dood?)

Hy is *on-er karte*. ('n goeie gesprekvoerder, goeie geselskap)

Moe-lie-at vir hom. (hou hom dop!)

Sy is tog te *ougat*. (oulik)

Dis nou baie *poenang-kies*. (mooi)

Hy is net 'n *poep op 'n lappie*. (absoluut niks)

Waar *slaap jy as dit reënt*. (waar kom jy vandaan met die onnosel stelling)

Jy kan *nie sy slamblee vriet nie*. (nie vertrou nie)

Moenie my vat vir 'n spaai nie. (nie onderskat nie)

²⁵⁵ A. Davids, Some lexical aspects of Cape Muslim Afrikaans, in P. Hartevelt (red.), *Lexikos* 2, pp. 51 en 53.

²⁵⁶ *Ibid.*, p. 56.

Jy *tang a lang* te veel. (sloer te veel)
 Sy *tjommel* te veel. (praat te veel)
 Jy's *toe*. (weet nie wat aangaan nie).²⁵⁷

In Kaapse Moslemafrikaans kom raaisels voor wat van skerp waarnemingsvermoë sowel as humorisitese en pittige beeldspraak getuig. I.D. du Plessis gee die volgende raak Kaaps-Maleise beskrywing van 'n swaaipomp in raaiselvorm aan:

'n Ysterjan
 'n Man druk sy arm aan
 Sonder kneus
 En al die mense kry daarvan
 As hy bloei
 Deur sy neus.²⁵⁸

Die volgende is beskrywende raaisels vir 'n eier:

Een halfaampie
 Twee soorte wyn.

Eers muur
 Dan papier
 Dan silwer
 Dan goud.²⁵⁹

Die volgende twee raaisels het hulle ontstaan in die Maleiervissersgemeenskap:

Vier-en-sewentig en elf
 Hoeveel is dit?
 Antwoord: Twee, want dit is twee visname.

Ou Rooi stoot agteruit.
 Antwoord: 'n Kreef.²⁶⁰

Fonologies openbaar Kaapse Moslemafrikaans unieke eienskappe wat van Standaardafrikaans verskil, soos die tipiese neiging om die Afrikaanse diftonge *ui* [oey] as *ei* [ei] en *oo* [o] as *oe* [u] uit te spreek asook om *ga* [xa] in plaas van *ge* [xe] vir die verlede tyd van die werkwoord te gebruik. Die verskynsel om die uitspraak van 'n dubbel *d* of *t* in die middel van die woord na 'n *r* te verander in woorde soos *middag*, *middel* en *bottel* wat dan in Moslemafrikaans as *marrag* [marax], *mirrel* [mərəl] en *borrel* [bərəl] uitgespreek word kom taamlik algemeen voor. Talle van die unieke eienskappe van die akoestiese aard van Kaapse Moslemafrikaans kan toegeskryf word aan die gebruik van die Arabiese alfabet om die klanke van die basiese

²⁵⁷ A. Davids, Some lexical aspects of Cape Muslim Afrikaans, in P. Hartevelt (red.), *Lexikos* 2, pp. 57 - 58;
 A. Davids, Words the Cape slaves made: a socio-historical-linguistic study, *South African Journal of Linguistics* 8(1), 1990, p. 21.

²⁵⁸ I.D. du Plessis, Die bydrae van die Kaapse Maleier tot die Afrikaanse kultuur, in P. de V. Pienaar (red.), *Kultuurgeskiedenis van die Afrikaner*, p. 83.

²⁵⁹ *Ibid.*, p. 84.

²⁶⁰ *Loc. cit.*

Westers-Germaanse taal wat hulle gepraat het, te transkribeer. Die onvermoë van die Arabiese ortografie om die tipies Afrikaanse klanke te verteenwoordig, het 'n weselike invloed op die ortoëpiese (uitspraak) gebruik van Kaapse Moslemafrikaans gehad.²⁶¹

Die grammatikale struktuur van Kaapse Moslemafrikaans is in wese Maleis, wat beteken dat die werkwoord nie 'n meervoudsvorm aanneem nie en woordvorme nie deur geslag bepaal word nie.²⁶² Alhoewel Standaardafrikaans en sy variant Kaapse Moslemafrikaans in sekere opsigte, soos uitspraak en woordeskat, van mekaar verskil, is albei die gevolg van 'n akkulturasieproses deur taalkontak in 'n etnies, kultureel en linguisties heterogene Kaapse samelewing wat tot die kreolisering van Nederlands en die ontstaan van Kaaps-Hollands aanleiding gegee het en waaraan albei hulle ontstaan kan toeskryf. Belcher het tereg opgemerk dat Afrikaans sy ontstaan aan taalkontak en kommunikasie oor kleurgrense heen te danke het,²⁶³ terwyl die Afrikaanse skrywer, Jan Rabie in 1994 in 'n Engelstalige koerant dit onomwonde gestel het dat die Khoikhoi, Maleiers en slawe eintlik in die ware sin van die woord die skeppers van sy taal is, “[n]ot only with the hundreds of Hottentot or Malay words in Afrikaans, but with the way language forms were simplified and adapted to foreign mouths during three centuries of common history”.²⁶⁴

Die depolitiserings van die Afrikaanse taal en objektiwiteit is nodig om die breë spektrum van Afrikaanssprekendes tot die insig te bring dat gemeenskaplike taalwortels 'n onmiskenbare historiese feit en nie bloot 'n vergesogte propagandistiese idee is nie. Om die rol van die slawe in dié verband te erken is tog om eerlik, sonder vooroordeel, met die verlede om te gaan en die dinamika van taal en kultuur te erken. In wese behels dit die bewustheid dat die taal binne 'n kultureel heterogene samelewing met 'n veelvoud van identiteite, in 'n voortdurende proses van verandering en ontwikkeling is en onophoudelik nuwe taalprodukte en -verskynsels oplewer. Die indwing van Afrikaans in pretensieuse formaliteit, in taalkundige “korrektheid” en “suiwerheid” het 'n ideologiese geurtjie waarin onder meer eksklusiwiteit erken kan word. Die benadering dui op stagnasie wat nie strook met die natuurlike dinamika van taal en kultuur nie en Afrikaans sy ontwikkeling en groei tot wasdom van 'n grootse taal, wat die ideale kommunikasie-middel onder *alle* omstandighede vir *al* sy sprekers moet wees, ontnem. Die besef dat kultuur 'n dinamiese werklikheid, 'n herskeppingsmoontlikheid is wat weens dialektiese spanning telkens aan nuwe aanpassings en ontwikkelinge blootgestel is, behoort 'n ruimer, meer volwasse perspektief ten opsigte van die Afrikaanse taal daar te stel.

Skeppers van 'n Kaapse kooktradisie

Die Kaapse kookkuns en eetkultuur is, net soos die Afrikaanse taal, die produk van 'n vrugbare akkulturasieproses in die kultureel heterogene Kaapse samelewing van die sewentiende en agtiende eeu waarin oorwegend Nederlanders, Duitsers, Franse, Engelse, Skandinawiërs en veral Oosterse slawe 'n belangrike rol gespeel het. Die kosmopolitiese karakter van veral Kaapstad het 'n merkbare invloed op die Kaapse kookkuns uitgeoefen. Deur 'n unieke akkulturasieproses het 'n subtiële vermenging van kultureel uiteenlopende

²⁶¹ A. Davids, Some lexical aspects of Cape Muslim Afrikaans, in P. Hartevelt (red.), *Lexikos 2*, pp. 40 - 41.

²⁶² A. Davids, The role of Afrikaans in the history of the Cape Muslim community, in H. du Plessis en T. du Plessis (reds.), *Afrikaans en taalpolitiek: 15 opstelle*, p. 50; A. Davids, Words the Cape slaves made: a socio-historical-linguistic study, *South African Journal of Linguistics* 8(1), 1990, p. 21.

²⁶³ R. Belcher, Afrikaans en kommunikasie oor die kleurgrens, in H. du Plessis en T. du Plessis (reds.) *Afrikaans en taalpolitiek: 15 opstelle*, p. 17.

²⁶⁴ J. Rabie, There is no South African Culture yet, *Sunday Chronicle*, 1964-12-20, p. 11.

kooktradisies plaasgevind. Dié proses waardeur 'n eie Kaapse en Suid-Afrikaanse kooktradisie met 'n eiesoortige karakter daargestel is, is gekenmerk deur die behendige wysiging en aanpassing van sekere Europees-Westerse en Oosterse kookkunselemente by plaaslik beskikbare voedselsoorte. Die nuwe kookkuns moes ook by plaaslike behoeftes en omstandighede aanpas.

Tot die vroeë agtiende eeu is die Nederlandse kookgewoontes en -gebruike aan die Kaap gehandhaaf.²⁶⁵ In 1705 het Adam Tas en sy vrou 'n Nederlandse hutspot met varkvlies van Hester ter Winkel, die eggenote van Pieter van der Bijl²⁶⁶ ontvang, terwyl 'n brief van die Bataafsgebore kleindogter van Jan van Riebeeck, Johanna Maria van Riebeeck, tydens 'n Kaapse besoek in 1709, die tendens bevestig. In dié brief deel sy haar ouers in Batavia mee dat sy haar Bataafse kok vir haar volle verblyf aan die Kaap gaan behou aangesien die Kaapse kos wat op die "mofs of hoogduyts(e)" wyse voorberei word, onsmaklik is en heeltemal van dit waaraan sy in Batavia gewoond was, verskil het.²⁶⁷ Besoekers, soos Kolbe en Valentyn, het in hulle uitvoerige beskrywings van die Kaapse lewenswyse en gebruike in die vroeë agtiende eeu nie van enige Oosterse invloed op die Kaapse kookkuns melding gemaak nie. Met hulle oponthoud aan die Kaap in 1736 het die Zeelandse susters Lammens pertinent berig dat "den ommegang, kledinge en spijsen alle op sijn vaderlands".²⁶⁸ Teen die middel van die agtiende eeu het daar egter 'n verandering ingetree, toe 'n merkbare Oosterse invloed op die Kaapse eetgewoontes te bespeur was. Tydens sy vroeg-negentiende-eeuse reise aan die Kaap het Lichtenstein juis opgemerk dat die Bataafse gebruike in "everything relating to the luxuries of the table" nageaap is.²⁶⁹

Behalwe vir die invoer van Oosterse voedselprodukte en die teenwoordigheid van amptenare of vryburgers wat voorheen in die Ooste woonagtig was, is een van die belangrikste redes vir die Oosterse invloed op die Kaapse kookkuns in dié tyd, die teenwoordigheid van veral Oosterse slawekokke in die Kaapse huishoudings.²⁷⁰ Die bekende Afrikaanse digter, fynproewer en skrywer van kookboeke, C. Louis Leipoldt, het die sterk Oosterse beïnvloeding van die Kaapse kookkuns heel tereg aan die Oos-Indiese of Maleierkokke wat in die vroeg-agtiende eeu as slawe vanaf Java na die Kaap gebring is, toegeskryf,²⁷¹ aangesien waarnemers soos Robert Percival tydens die Britse Besetting reeds opgemerk het dat Maleier- sowel as Indiërslawe onder meer ook as kokke in die Kaapse huishoudings aangewend is.²⁷² Hierdie gewilde en duur Maleier-, Indiër- en Kaapsgebore slawekokke (van veral Oosterse

²⁶⁵ H. Gerber, *Traditional cookery of the Cape Malays*, pp. 9 - 10.

²⁶⁶ A. Tas, *Dagboek van ... 1705 - 1706* (red. L. Fouché), p. 59.

²⁶⁷ J.M. van Riebeeck, *Briewe van Johanna Maria van Riebeeck en ander Riebeeckiana* (red. D.B. Bosman), p. 94.

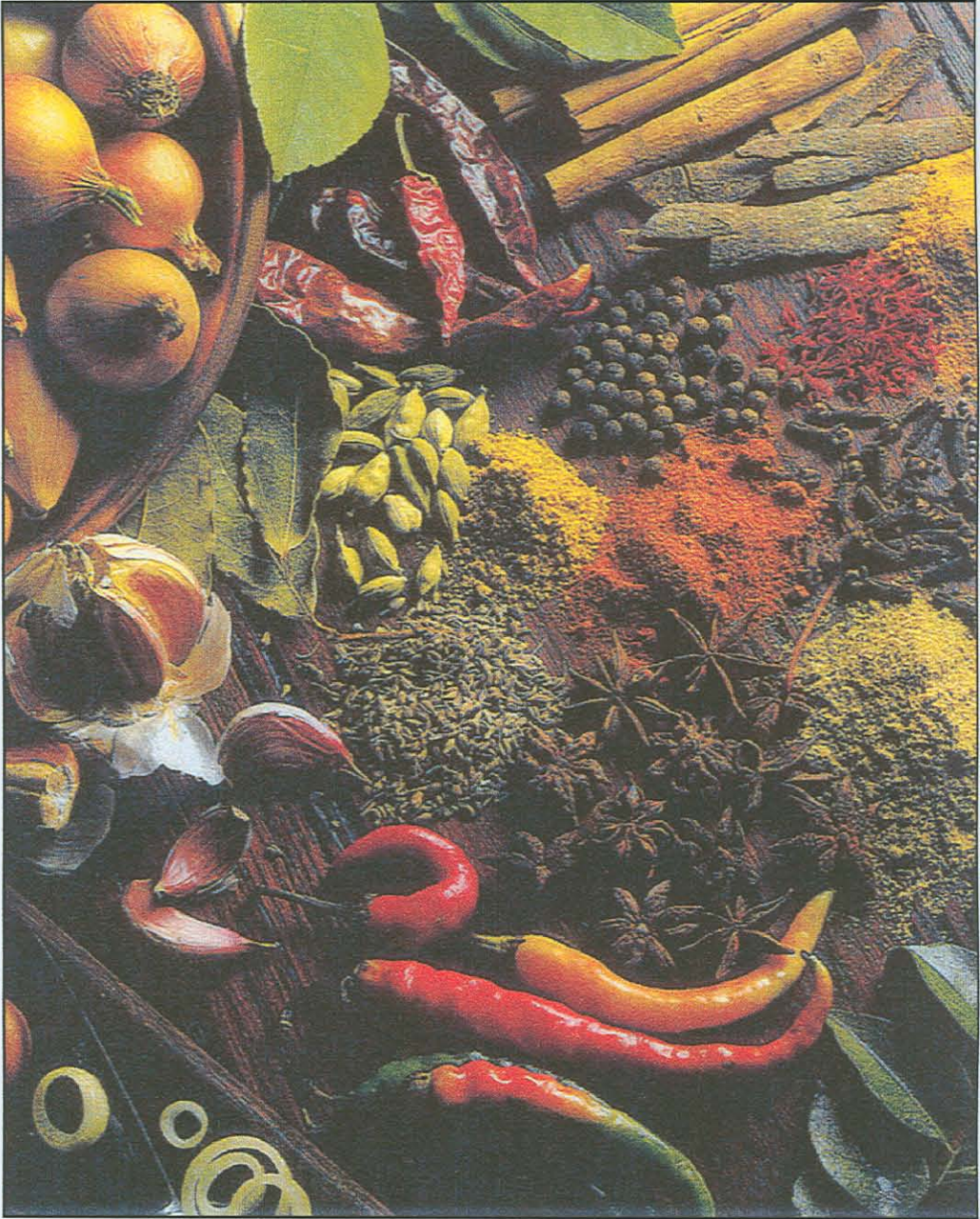
²⁶⁸ Lammens en Swellengrebel, *Op reis met de VOC: de openhartige dagboeken van de zusters Lammens en Swellengrebel* (red. M. Barend-van Haeften), p. 95.

²⁶⁹ H. Lichtenstein, *Travels in Southern Africa in the years 1803, 1804, 1805 and 1806, II*, p. 104.

²⁷⁰ B. Rood, *Maleierkookkuns*, p. 1; A. Davids, *The distinctive culture of the Cape Malays/Muslims*, Ongepubliseerde lesing vir IDASA, Athlone, Maart 1997, p. 4.

²⁷¹ C.L. Leipoldt, *Leipoldt's Cape cookery*, p. 17.

²⁷² R. Percival, *An account of the Cape of Good Hope*, pp. 287 en 289.



Figuur 116: Oosterse speserye wat deur die slawekokke aan die Kaapse kookkuns bekend gestel is.

Uit: M. van Wyk, *Kook Suid-Afrikaans* (Kaapstad, 1994), teenoor p. 6.

afkoms),²⁷³ was spoedig heel bedrewe in die beoefening van bepaalde elemente van veral die Nederlandse en Franse kookkuns, soos die bak van Hollandse botterbeskuitjies, pannekoek, koeksisters, kolwyntjies, wafels, obliedjies, terte, soos melktert, en die maak van pasteie,²⁷⁴ die inlê en perservering van vrugte en die kook van die gewilde Franse *konfituur* (konfyt).²⁷⁵ Terselfdetyd het hulle – met sekere aanpassings – hulle eie eksotiese, geurige en pikante Oosterse stempel op die spyskaarte van hulle meesters met geregte, soos bredie, sosaties, bobotie, kerrie en kondimente, soos atjar, blatjang en sambal, afgedruk.²⁷⁶ In dié opsig het die Oosterse slaaf in die Kaapse kombuis gedurende die agtiende eeu 'n belangrike rol in die vestiging van 'n tipiese Kaapse kookkunstradisie, wat uit 'n sinkretiese mengsel van Oosterse en Westerse elemente opgebou is, gespeel.²⁷⁷ Binne die Kaapse kombuis sou die noue kontak tussen die slawekok en die meesteres 'n wedersydse uitruiling van Oosterse en Europese voedselgebruike tot gevolg hê wat beide sou beïnvloed en verryk. Deur akkulturasie het beide die Kaapse sowel as die Kaaps-Maleise kookkuns onderskeidelik uniek ontwikkel, maar nogtans 'n noue verband behou.

Die eerste belangrike bydrae van die slawekokke tot die Kaapse kookkuns was hulle bekendstelling van sekere Oosterse kruie sowel as speserye (**Fig. 116**) aan die kookkuns. Van die speserye is van die Ooste af ingevoer, terwyl sommige ook later aan die Kaap gekweek is. Oosterse speserye, soos anyssaad, bahia (stervinkel), barishap (vinkel), borrie, groen- en gedroogde gemmer, gira (komynsaad), jeera (fyn komynsaad), kardamom, kassia, karwysaad, fyn koljander (dhania), vars koljanderblare (dhunia), knoffel, kerrie, masala ('n speserymengsel van borrie, gira en rooirissie of alternatiewelik vinkel, gira, koljander en kardamomsade), mosterdsaad, naeltjies, neut, pypkaneel, wit en swart peperkorrels, rooipeper, rooirissie, saffraan, selderysaad, salpeter, sariblarie en tamaryn, het hulle verskyning in die Kaapse kookkuns gemaak.²⁷⁸ Die gebruik van dié speserye is met verloop van tyd by plaaslike omstandighede en die behoeftes en smake van die Kaapse tafel aangepas. So is pypkaneel, kardamompeule, groengemmer en saffraan mettertyd met plaaslike beskikbare geurmiddels en bestanddele, soos lemoenblare, blatjang, droëperskes, appelkose en rosyntjies, in die Kaapse kerriegeregte van die meesters vervang,²⁷⁹ terwyl suurlemoensap of asyn by tye die plek van die geuriger tamaryn in kerriegeregte, soos bobotie, sosaties en denningvleis, ingeneem het.²⁸⁰ Rooswater en lemoenbloeiwater is deur amandel- en suurlemoengeursel vervang, terwyl suurlemoenblare weens hulle delikate geur soms die plek van lourierblare ingeneem het.²⁸¹ Met

²⁷³ R. Percival, *An account of the Cape of Good Hope*, pp. 287 en 289; F. le Vailant, *Travels into the interior parts of Africa, by the way of the Cape of Good Hope; in the years 1780, 81, 82, 83, 84 and 85, I*, pp. 101 - 102.

²⁷⁴ H. Gerber, *Traditional cookery of the Cape Malays*, pp. 12 en 80; B. Rood, *Maleierkookkuns*, pp. 1 en 68 - 73; R. Coetzee, *Spys en drank. Die oorsprong van die Afrikaanse kultuur met 167 outentieke resepe*, p. 40.

²⁷⁵ R. Coetzee, *Spys en drank*, p. 40.

²⁷⁶ H. Gerber, *Traditional cookery of the Cape Malays*, p. 12; B. Rood, *Maleierkookkuns*, p. 1.

²⁷⁷ R. Ross, The occupations of slaves in eighteenth century Cape Town, *Studies in the History of Cape Town* 2, 1980, p. 7.

²⁷⁸ R. Coetzee, *Spys en drank*, p. 45; C.L. Leipoldt, *Leipoldt's Cape cookery*, pp. 32 - 39.

²⁷⁹ M. Jooste, Egte Suid-Afrikaanse geregte, in C.P. van der Merwe en C.F. Albertyn (reds.), *Die Vrou II*, p. 102; R. Coetzee, *Spys en drank*, p. 45.

²⁸⁰ C.L. Leipoldt, *Leipoldt's Cape cookery*, p. 38; R. Coetzee, *Spys en drank*, p. 46; F. Williams, *Kaapse Maleier-kookkuns*, p. 33; H.J. Duckitt, *Hilda's "Where is it?" of recipes*, pp. 13 en 214.

²⁸¹ C.L. Leipoldt, *Leipoldt's Cape cookery*, pp. 38 - 39; H. Gerber, *Traditional cookery of the Cape Malays*, p. 52.

verloop van tyd is rooirissies skrapser gebruik, soos blyk uit die Kaapse bredies en smoorvis.²⁸² In die Kaaps-Maleise kookkuns is pypkaneel, kardamompeule, groengemmer, saffraan, tamaryn, rooswater en ‘n goeie gryp rooirissies steeds deel van tradisionele resepte.²⁸³ Die Oosterse slawekokke het die kuns verstaan om verskillende speserye in een gereg te gebruik en so aanvaarbare en geslaagde eksotiese kombinasies van skerpheid, subtiliteit, geurigheid en matigheid in die Kaapse geregte te bewerkstellig.²⁸⁴ Daarbenewens het hulle uitnemend in die eksotiese kombinasie van soet en geurige smake geslaag deur droëperskes, appelkose en rosyntjies in Kaapse kerriegeregte te gebruik wat ‘n besondere karakter aan die Kaapse kookkuns gegee het.²⁸⁵

Die behendige gebruik van die Oosterse speserye deur die slawekokke het tot gevolg gehad dat daar groot waarde aan speserye in die Kaapse huishoudings geheg is. In sy “Notitie van Diverse huijshoudingsprovisien” van 1754 het Von Dessin onder meer van die volgende speserye melding gemaak: “... 38 lb swarte peeper, 7 lb witte peeper, 3 lb specerij in soort ... tamerinde ... coriander, mostaerdsaat, comeijn.”²⁸⁶ Van 1792 tot 1795 is daar in die kasboekie van Johanna Duminy telkens inskrywings van borrie, peper, koljander en knoffel.²⁸⁷ In 1798 het lady Anne Barnard tydens haar binnelandse reis per geleentheid middagete aan’t huis van ‘n boerefamilie genuttig, waartydens sy opgemerk het dat die wildevoël- en omeletdisse onder meer deur “plenty of Anise and Coriander seeds” gekenmerk is.²⁸⁸ Mentzel het ook van die Kaapse vroue se liefde vir skerp en pikante speserye, soos Oos-Indiese atjar en rooirissies, melding gemaak. Dié rissies is nie net as ‘n bestanddeel in atjar gebruik nie, maar is ook net so heel in sterk asyn ingelê wat dan saam met gebraaide en gedroogde vis genuttig is. Soms is dit ook tot groot vermaak aan niksvermoedende besoekers aangebied wat deur die skerp en pikante smaak verras is. Die Kaapse dames kon egter – sonder om ‘n oog te knip – ‘n hele paar van die heel ingelegde rooirissies eet.²⁸⁹

Hierbo is van *atjar* melding gemaak. Net soos *blatjang* en *sambal*, is dit van die bykosse of “kondimente” wat, danksy die Oosterse slawekokke, in die Kaapse eetkultuur opgeneem is. Hierdie bykosse behels ‘n vermenging van plaaslike beskikbare vrugte en groente met eksotiese speserye.²⁹⁰ Die koeler slaai of sambals is saam met “warm” geregte, soos kerries voorgesit, terwyl skerp atjar en blatjang gebruik is om eenvoudige of minder skerp geregte op te kikker of “byt” te gee.²⁹¹ Die naam *atjar* is afgelei van die Portugese *āchār* of die Maleise *āchār*. Die Kaaps-Maleise atjar, soos dit ook in die Ooste gemaak is, bestaan basies uit heel of stukke groente wat in flesse gepak en met ‘n atjarmengsel van visolie, borrie, rissies, kerrie en knoffel

²⁸² M. Jooste, Egte Suid-Afrikaanse geregte, in C.P. van der Merwe en C.F. Albertyn (reds.), *Die Vrou II*, p. 102.

²⁸³ F. Williams, *Kaapse Maleier-kookkuns*, pp. 11, 33, 34 - 35, 39 - 40, 45, 61 - 62, 64, 67, 74 - 75, 80 en 84; C. Abrahams, *The culture and cuisine of the Cape Malays*, pp. 28, 38, 46, 56 - 57.

²⁸⁴ R. Coetzee, *Spys en drank*, p. 45; M. van Wyk, *Kook Suid-Afrikaans*, p. 60.

²⁸⁵ M. van Wyk, *Kook Suid-Afrikaans*, p. 61.

²⁸⁶ J.L.M. Franken, ‘n Kaapse huishoue in die 18de eeu uit Von Dessin se Briefboek en Memoriaal, *Argief-jaarboek vir Suid-Afrikaanse geskiedenis*, 1940 I, p. 54.

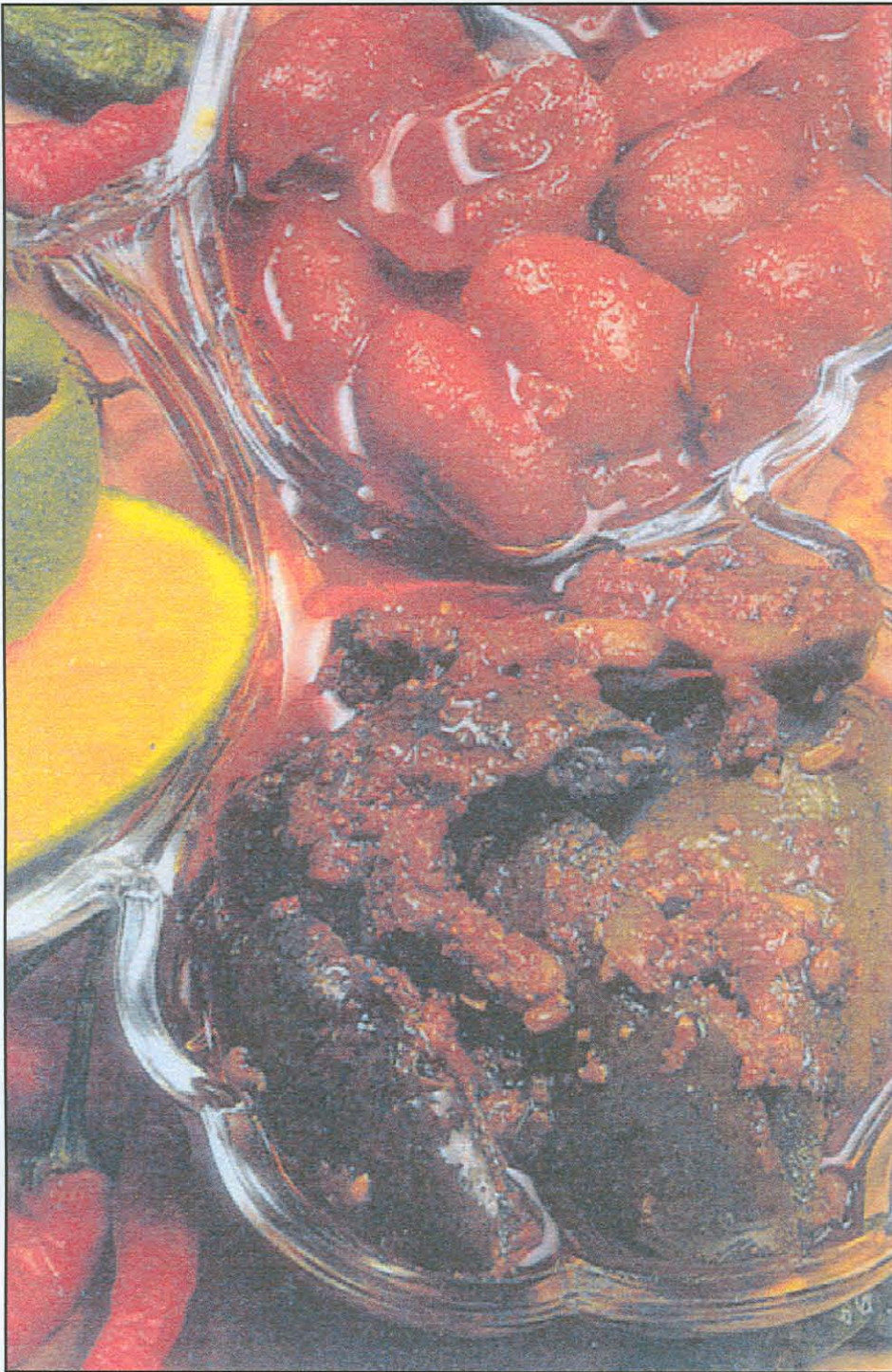
²⁸⁷ J.L.M. Franken (red.), *Duminy-dagboeke*, pp. 336 - 338, 341 - 350, 352 - 355.

²⁸⁸ Lady Anne Barnard, *The Cape journals of lady Anne Barnard 1797 - 1798* (red. A.M.L. Robinson e.a.), p. 375.

²⁸⁹ O.F. Mentzel, *A geographical and topographical description of the Cape of Good Hope II*, p. 121; *Ibid. III*, p. 194.

²⁹⁰ R. Coetzee, *Spys en drank*, p. 18.

²⁹¹ H. Gerber, *Traditional cookery of the Cape Malays*, p. 36; R. Coetzee, *Spys en drank*, p. 45.



Figuur 117: Koemkwat- en groenmango-atjar – pikante Kaapse bykosse met ‘n bepaald Oosterse karakter.

Uit: F. Williams, *Kaapse Maleier-kookkuns* (Kaapstad, 1988), p. 62.

bedek word.²⁹² Die bestaan van atjar in die Kaapse huishoudings, is deur sekere besoekers en reisigers bevestig. In die 1740's het Mentzel opgemerk dat atjar onder meer van blomkool, agurkies, kleinerige bone en dies meer gemaak is en dat rooirissies altyd deel van die bestanddele was, aangesien dit skimmel teegewerk het.²⁹³ In die middel van die agtiende eeu het Von Dessin sy slavin Alida een riksdaalder vir twee flesses atjar betaal.²⁹⁴ In die vroeg-negentiende eeu het Lichtenstein as volg oor die groot verskeidenheid Kaapse atjar opgemerk:

Under the name of Atjar is included such a variety of things dressed with vinegar, and made very hot with spices, that is scarcely possible to enumerate them all; cauliflowers, French beans, gherkins, lemons, unripe maize, and the young shoots of bamboo, may be mentioned as among the most favourite dishes of this description.²⁹⁵

In sy opmerkings oor die Kaapse kossoorte, het Teenstra in 1825 opgemerk dat “hier op het dessert vele geconfijte en zure, in azijn gelegde spijzen opgedischt [word]; welke laatste hier onder den algemeenen naam van *atjar* het beste bekend zijn”.²⁹⁶

Mettertyd is die Kaapse atjar effe “mak” gemaak. Drie soorte atjar word in die Kaapse koskultuur onderskei, naamlik suur-, kerrie- en mosterd-atjar. Atjars wat met verloop van tyd deel van die Kaapse kookkunstradisie gebly het, is blomkool-, gemengdegroente-, geelperske-, suurlemoen- of lemoen- en groentamatie-atjar. Terwyl groenmango-atjar (**Fig. 117**) wel soms as ‘n spesiale lekkerny in die Kaapse kookkuns voorberei word,²⁹⁷ is dit ‘n meer algemene en gewilde bykos op die Kaaps-Maleise tafel.²⁹⁸ In die agtiende eeu is mango-atjar in Java op verskillende wyses voorberei. Soms is die vrug, terwyl dit nog groen is, gepek om dit die voorkoms en smaak van ‘n Portugese olyf te gee. Andersins is dit bloot in asyn met groenrissies ingelê, terwyl groen mango ook in suiker gepreserveer is. Mettertyd is die metodes aan die Kaap aangepas deur groenmango-atjar in olie en kerrie, in plaas van pekelwater, in te lê.²⁹⁹

Hier volg ‘n vertaalde weergawe van ‘n resep vir tradisionele Kaaps-Maleise groenmango-atjar van ene Janap Jardien van Elsiesrivier wat in die boek *Traditional cookery of the Cape Malays* van Hilda Gerber opgeneem is:

Ek sny die vleis van die pit van groen mango's af en laat dit vir ‘n paar dae in sterk soutwater lê. Die water moet so sout soos seewater wees. Daarna verwyder ek die mangostukke uit die pekelwater en maak dit droog. Braai knoffel in olie en voeg *meti*, *borrie* en ‘n paar rissies na smaak by. Meng kerrie (ongeveer 2 tot 3 eetlepels vir ‘n 2-pint houër) met die olie en smeer die mengsel tussen mangolae. Rangskik alles netjies in ‘n skoon fles. Gooi nou die

²⁹² R. Coetzee, *Spys en drank*, p. 45.

²⁹³ O.F. Mentzel, *A geographical and topographical description of the Cape of Good Hope III*, p. 194.

²⁹⁴ J.L.M. Franken, ‘n Kaapse huishou in die 18de eeu uit Von Dessin se Briefboek en Memoriaal, *Argief-jaarboek vir Suid-Afrikaanse geskiedenis*, 1940 I, p. 60.

²⁹⁵ H. Lichtenstein, *Travels in Southern Africa in the years 1803, 1804, 1805 and 1806, II*, p. 104.

²⁹⁶ M.D. Teenstra, *De vruchten mijner werkzaamheden*, p. 371.

²⁹⁷ R. Coetzee, *Spys en drank*, p. 45.

²⁹⁸ F. Williams, *Kaapse Maleier-kookkuns*, p. 62.

²⁹⁹ H. Gerber, *Traditional cookery of the Cape Malays*, pp. 37 - 38; B. Rood, *Maleierkookkuns*, p. 29.



Figuur 118: Rooirissie- en dhuniablatjang – gewilde bykosse op veral die Kaaps-Maleise tafel.
Uit: F. Williams, *Kaapse Maleier-kookkuns* (Kaapstad, 1988), p. 61.

warm olie oor. Maak seker dat die vrugte goed met olie bedek is. Elke keer as van die vrugte verwyder word, moet die fles met warm olie opgevolg word om die vrugte te bedek, anders sal die vrugte sleg word.³⁰⁰

In Leipoldt se boek *Leipoldt's Cape cookery* is 'n ou resep vir 'n gemengde groente-en-vrugte-atjar opgeneem:

For *atjar* you must take small onions, shallots, cauliflower, very young mielie (corn) cobs, green beans, half ripe apricots, very small immature cucumbers, squashes and pumpkins, not more than two inches in length, and not thicker than your little finger, ripe loquats from which you have removed the seeds, one or two half-ripe rose apples (djam boes), dried peeled peaches, a few green and red chillies, some lemon leaves, some green ginger diced, peppercorns, curry powder, moist sugar, salt and vinegar. After cleaning your vegetables and fruit, you must put them in the vinegar and boil them till they are soft; then you must make a paste with the sugar, salt and curry powder and stir it into the boiling vinegar, adding the peppercorns, chillies and lemon leaves, and let it all boil sweetly till the liquid begins to thicken. Now put in jars and tie a vinegar-wetted cloth over, and let it stand for a week or two when you can eat it as a pickle with meat.³⁰¹

In die boek *Spys en drank*, waarin Renata Coetzee die oorsprong van die Afrikaanse eetkultuur nagevors het, is onder meer outentieke resepte vir blomkoolatjar en groentamatie-atjar,³⁰² terwyl Leipoldt in *Polfyntjies vir die proe* breedvoerig uitgewy het oor die “egte, ouderwetse atjar” wat ene “Tannie” gemaak het.³⁰³

Wat *blatjang* betref, het die woord sy oorsprong in die Maleise *b(e)lanchan* en verwys na ‘n “sterk gekruide toespyse by vleis”.³⁰⁴ Dit is hoofsaaklik prikkelende tafelsouse wat saam met kerrie en rysgeregte bedien word.³⁰⁵ In Oos-Indië is *blatjang* of *trasi* onder meer van gesoute, gedroogde fyngestampde krewels en garnale, wat met olie vermeng en in vorms gepers is, gemaak.³⁰⁶ Aan die vroeë Kaap het die slawe ‘n bepaalde *blatjang* met ‘n vispasta en half-gefermenteerde bestanddele gemaak wat dit ‘n uiters skerp en ongewone reuk gegee het. Die “makker” Kaaps-Maleise *trassie* – sonder die reuk van halfverrotte vis – bestaan basies uit ‘n pulp van ansjovis, harder, rooirissie, gemmer, peper, koljander, anys, uie, knoffel, tamarynwater en asyn.³⁰⁷ Behalwe vir *vistrassie*, is die tradisionele Maleise *blatjang* basies ‘n skerp pikante rissiesous wat sy naam van die hoofbestanddeel kry, byvoorbeeld rooirissieblatjang en dhuniabatjang (Fig. 118). Dhuniabatjang is van Indiese oorsprong en

³⁰⁰ H. Gerber, *Traditional cookery of the Cape Malays*, p. 38.

³⁰¹ C.L. Leipoldt, *Leipoldt's Cape cookery*, p. 94.

³⁰² R. Coetzee, *Spys en drank*, p. 44.

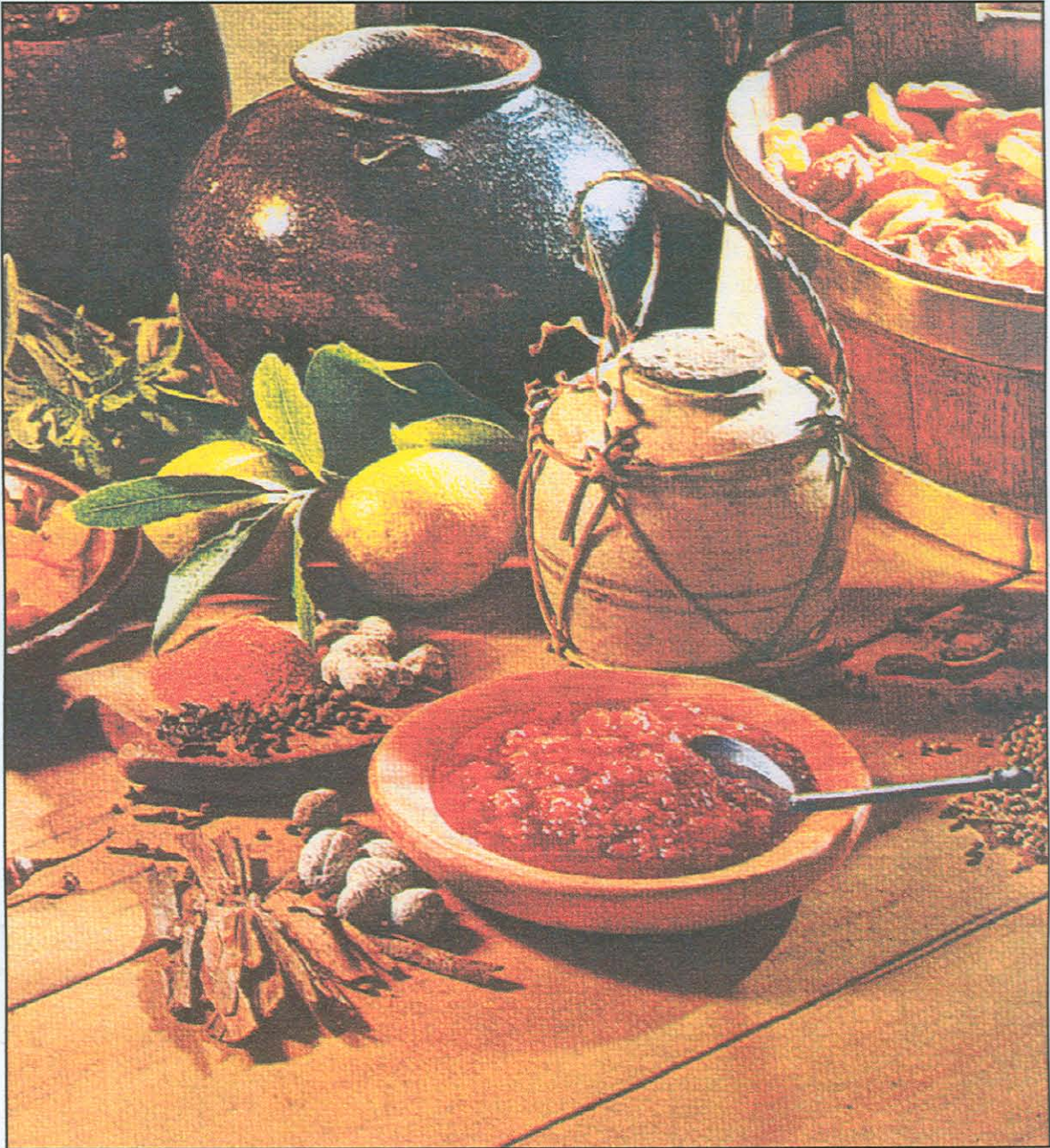
³⁰³ C.L. Leipoldt, *Polfyntjies vir die proe*, pp. 214 - 215.

³⁰⁴ S.P.E. Boshoff, *Etimologiese woordeboek van Afrikaans*, p. 36.

³⁰⁵ M. Jooste, *Egte Suid-Afrikaanse geregte*, in C.P. van der Merwe en C.F. Albertyn (reds.), *Die Vrou II*, p. 102; R. Coetzee, *Spys en drank*, p. 46.

³⁰⁶ H. Gerber, *Traditional cookery of the Cape Malays*, p. 41; B. Rood, *Maleierkookkuns*, p. 9.

³⁰⁷ C.L. Leipoldt, *Leipoldt's Cape cookery*, pp. 93 - 94.



Figuur 119: Kaapse blatjang – 'n tipiese voorbeeld van akkulturasie op kulinêre gebied waar die oorspronklike Oosterse blatjang aangepas is om die plaaslike smaak te bevredig deur onder meer van minder speserye en meer vrylik beskikbare Kaapse vrugte, soos appelkose, gebruik te maak.

Uit: R. Coetzee, *Spys en drank* (Kaapstad, 1977), teenoor p. 18.

waarskynlik via die Indiese slawe in die Kaaps-Maleise kookkuns opgeneem.³⁰⁸ Blatjang kan òf dun òf redelik dik wees.³⁰⁹

Terwyl die pikante Maleise blatjang steeds deel is van die tradisionele Kaapse Maleier-kookkuns,³¹⁰ is die tradisioneel dunner Kaapse blatjang, (Fig. 119) wat van appelkose gemaak word en 'n soetsuur smaak het, 'n aanpassing vir die Kapenaars se smaak.³¹¹ Dié blatjang is "versag" sodat die speserye ondergeskik aan die kenmerkende vrugtesmaak is.³¹² Kaapse blatjang is 'n goeie voorbeeld van 'n Oosterse gereg wat deur die slawe aan die Kaap bekend gestel is en deur aanpassing by plaaslike Westerse smaak en beskikbare bestanddele, soos appelkose, 'n nuwe baadjie verkry het. 'n Outentieke resep vir tradisionele Kaapse blatjang word deur Renata Coetzee as volg aangegee:

250 g droë appelkose, fyngesny	4 groot uie, gemaal
500 g ontpitte rosyne	60 g gemmer
500 g bruinsuiker	30 g gestampde en gesifte kolander
30 g sout	25 ml gestampde mosterdsaad
3 l asyn	'n handvol gestampde rooirissies

Week die rosyne en appelkose oornag in die asyn. Voeg die ander bestanddele by en kook baie stadig terwyl geroer word sodat dit nie brand nie. Kook tot die mengsel dik is en in stukke van die lepel afval. Skep in gesteriliseerde flesse en verseël.³¹³

Die resep vir 'n tradisionele Kaaps-Maleise rooirissieblatjang word deur die Kaaps-Maleise koskenner en kookboekskrywer, Faldela Williams, as volg aangegee:

60 ml appelkooskonfyt	10 ml fyngedrukte knoffel
250 ml bruinasyn	2 ml sout
100 g fyngedrukte droë rooirissies	

Meng die konfyt en asyn tot 'n gladde pasta. Voeg res van die bestanddele by en meng goed. Sit voor saam met visgeregte.³¹⁴

Naas blatjang, is *sambal* 'n gewilde gekruide bykos in die Kaapse kookkuns. Die woord *sambal* is afkomstig van die Maleise *sāmbal* wat "slaai" beteken,³¹⁵ terwyl die gereg self van Javaanse oorsprong is.³¹⁶ 'n Soortgelyke gereg van gerasperde groente en rissiekruisel wat deur die Maleierslawe aan die Kaap gemaak is, was onder die Javane as *riajak* bekend.³¹⁷

³⁰⁸ F. Williams, *Kaapse Maleier-kookkuns*, p. 61.

³⁰⁹ R. Coetzee, *Spys en drank*, p. 46; H. Gerber, *Traditional cookery of the Cape Malays*, p. 40.

³¹⁰ F. Williams, *Kaapse Maleier-kookkuns*, p. 61; H. Gerber, *Traditional cookery of the Cape Malays*, p. 40; B. Rood, *Maleierkookkuns*, pp. 29 en 31.

³¹¹ M. Jooste, Egte Suid-Afrikaanse geregte, in C.P. van der Merwe en C.F. Albertyn (reds.), *Die Vrou II*, p. 102.

³¹² R. Coetzee, *Spys en drank*, p. 46.

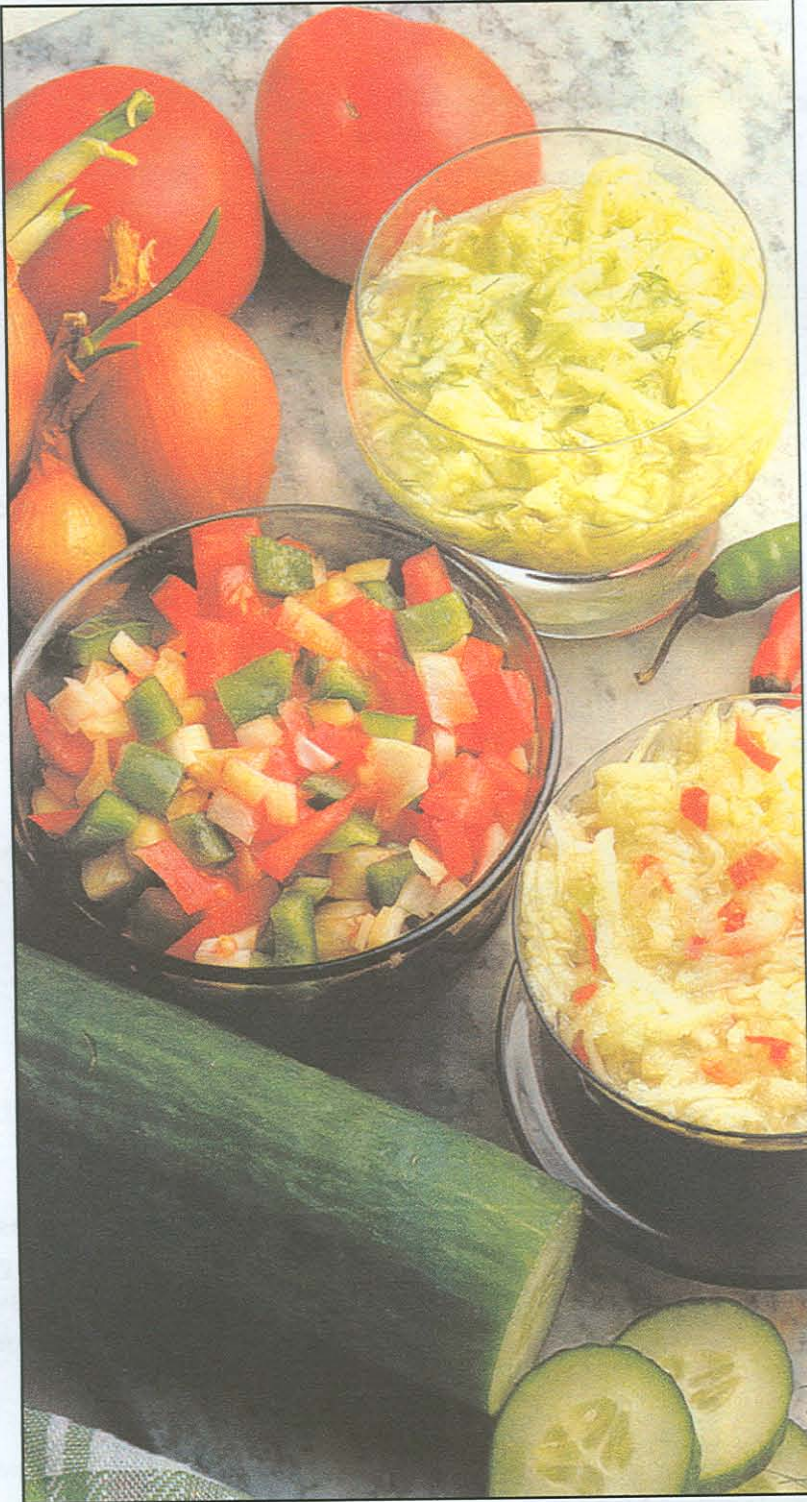
³¹³ *Ibid.*, p. 45.

³¹⁴ F. Williams, *Kaapse Maleier-kookkuns*, p. 61.

³¹⁵ S.P.E. Boshoff, *Etimologiese woordeboek van Afrikaans*, p. 100.

³¹⁶ F. Williams, *Kaapse Maleier-kookkuns*, p. 58.

³¹⁷ H. Gerber, *Traditional cookery of the Cape Malays*, p. 42.



Figuur 120: Verkoelende Kaapse sambals: komkommer, uie-en-tamatien groenappelsambal.

Uit: M. van Wyk, *Kook Suid-Afrikaans* (Kaapstad, 1994), p. 33.

In die vroeg-negentiende eeu het Lichtenstein Kaapse sambal as “a mixture of gherkins cut small, onions, anchovies, Cayenne pepper, and vinegar” beskryf.³¹⁸ In die Kaapse kookkuns bestaan sambal basies uit ‘n enkele soort fyngekapte of gerasperde vars groente of vrugte, soos kweper, appel, wortel, uie of komkommer, wat drooggedruk, gesout, met asyn of suurlemoensap klamgemaak en met gekapte rissies, uie of ander geurige bestanddele gemeng is.³¹⁹ Terwyl Lichtenstein melding maak van ansjovis wat onder meer in sambal gebruik is, kan ander vissoorte, soos snoek sowel as vleis ook hoofbestanddele in Kaapse sambal wees.³²⁰ ‘n Belangrike reël by die voorbereiding van sambal is dat dit, vir varsheid, kort voor ete gemaak moet word.³²¹ Tradisioneel word elke soort sambal apart in ‘n glasbakkie opgedien.³²² Soos aan die vroeë Kaap, word sambal steeds saam met geurige kerriegerigte of bredie voorgesit, terwyl dit soms ook saam met visdissie genuttig word.³²³ Van die bekendste sambal wat in die Kaapse en Kaaps-Maleise kookkuns opgeneem is, is komkommer-, uie-, uie-en-tamatie- (Fig. 120), appel-, kweper- en snoeksambal.³²⁴

Hier volg ‘n vertaalde weergawe van ‘n tradisionele Kaaps-Maleise kwepersambal-resep van Miriam Gazant wat in *Traditional cookery of the Cape Malays* opgeneem is:

Skil en rasper ‘n kweper. Voeg ‘n bietjie sout by en laat dit vir ‘n rukkie staan. Druk dan al die water uit. Plaas die kweperpulp in ‘n klein bakkie en voeg ‘n rissie en ‘n bietjie rooi asyn by.³²⁵

Volgens mej. Gazant kan kwepersambal saam met vis of vleis, maar veral met kerrie genuttig word: “Dan moet jy dit Eet.”³²⁶

Wat die vleisgerigte betref, blyk dit dat skaapvleis weens die algemene beskikbaarheid daarvan veral sedert die agtiende eeu ‘n belangrike element in die Kaapse kookkuns verteenwoordig het. Teen die middel van die agtiende eeu het Mentzel opgemerk dat skaapvleis die stapelvoedsel van die Kapenaars was,³²⁷ terwyl De Jong in die 1790’s die mening gehuldig het dat die kwaliteit van die vrylik beskikbare en goedkoop Kaapse skaapvleis nêrens anders oortref kon word nie.³²⁸ Tydens die Eerste Britse Besetting het lady Anne Barnard die Kaapse skaapvleis as “high in Character all over Europe” beskryf,³²⁹ terwyl Percival bevestig het dat skaapvleis in oorvloed aan die Kaap beskikbaar en steeds die mees algemene Kaapse voedselsoort was. In dieselfde asem het hy ook van die vetterige kos wat deur slawekokke

³¹⁸ H. Lichtenstein, *Travels in Southern Africa in the years 1803, 1804, 1805 and 1806*, II, p. 104.

³¹⁹ F. Williams, *Kaapse Maleier-kookkuns*, p. 58; R. Coetzee, *Spys en drank*, p. 45; H. Gerber, *Traditional cookery of the Cape Malays*, p. 41; B. Rood, *Maleierkookkuns*, p. 32.

³²⁰ C.L. Leipoldt, *Leipoldt’s Cape cookery*, pp. 96 - 97; R. Coetzee, *Spys en drank*, pp. 45 - 46.

³²¹ C.L. Leipoldt, *Leipoldt’s Cape cookery*, p. 99.

³²² C.L. Leipoldt, *Kos vir die kenner*, p. 155.

³²³ C.L. Leipoldt, *Leipoldt’s Cape cookery*, p. 99; F. Williams, *Kaapse Maleier-kookkuns*, p. 58; H. Lichtenstein, *Travels in Southern Africa in the years 1803, 1804, 1805 and 1806*, II, p. 104.

³²⁴ R. Coetzee, *Spys en drank*, p. 45; M. van Wyk, *Kook Suid-Afrikaans*, p. 33.

³²⁵ H. Gerber, *Traditional cookery of the Cape Malays*, p. 42.

³²⁶ *Loc. cit.*

³²⁷ O.F. Mentzel, *A geographical and topographical description of the Cape of Good Hope* II, p. 101.

³²⁸ C. de Jong, *Reizen naar de Kaap de Goede Hoop, Ierland en Noorwegen in de jaren 1791 tot 1797*, I, pp. 120 - 121.

³²⁹ Lady Anne Barnard, *The Cape journals of lady Anne Barnard 1797 - 1798* (red. A.M.L. Robinson e.a.), p. 182.

voorberei is, melding gemaak.³³⁰ Onder die bedrewe hande van die slawekokke sou die vrylik beskikbare skaapvleis inderdaad 'n rol in die opbou van 'n mengsel van Oosterse en Westerse elemente in die Kaapse kookkuns speel, soos Ross tereg opgemerk het:

Slave cooking, for one had a notable influence on Cape cuisine, helping to build up its sincretic blend of east and west, with an emphasis on the mutton which was the staple food of Cape Town on the one hand and cinnamon and ginger as the major spice on the other.³³¹

Dit was veral deur kerrievleisgeregte dat die Oosterse slawe 'n unieke karakter aan die Kaapse kookkuns verleen het. Bedrewe Maleierslawekokke het aanvanklik verkies om hulle eie vars kerriemengsel te maak deur groengemmer, kardamom, mosterd, rissies, peperkorrels, naeltjies, kaneel, fenegriek, foelie, vinkel, komyn- en anyssaad, koljander, knoffel en borrie in 'n vysel te stamp en met tamarynsap tot 'n pasta te meng voor dit in die stowegereg ingeroer is. Klaarbereide kerriepoeier wat al die nodige bestanddele bevat het, is egter alreeds teen 1670 van die Ooste af ingevoer. Volgens oorlewering is dit vir die eerste maal deur 'n vryswart Oosterling, wat 'n eethuis iewers naby die Roggebaaise strandfront gehad het, gebruik. Die persoon het ook van tyd tot tyd etes vir Simon van der Stel in die Kasteel voorberei. Sedert die begin van die agtiende eeu is kerriepoeier deurgaans in die bereiding van kerriegeregte gebruik. Die kerriesous in kerriegeregte het basies uit 'n smoorsel van verskillende kruie, speserye, groente soos uie, sout en suiker in botter of vet bestaan wat met tamarynwater of asyn en klappermelk verdun is.³³²

Dagboeke en reisbeskrywings bevestig dat kerriegeregte reeds kort na die koms van die Oosterse slawe algemeen aan die Kaap was. In die 1740's het Mentzel van die "kerri-kerri" melding gemaak wat aan pasiënte in die Kompanjies hospitaal bedien is,³³³ terwyl 'n kerrieskaapvleisbredie op Vrydae deel van die spyskaart was. Mentzel het die wyse waarop dié kerriegereg voorberei is, beskryf: "Fry some rice in butter or tail fat, add some gravy, burri-burri and tamarind, cut up a piece of boiled mutton, and boil the whole stew over again."³³⁴ Daarbenewens het hy ook na die Chinese – 'n term wat hy losweg vir alle Oosterlinge gebruik het – verwys wat eethuise aan die Kaap besit het waar, behalwe tee en koffie, ook kerriegeregte bedien is.³³⁵

Gedurende 'n binnelandse reis tydens die Eerste Britse Besetting het lady Anne Barnard melding gemaak van kerrie en rys wat onder meer deel was van 'n omvangryke aandete wat deur mevrou Jacob van Reenen voorgesit is.³³⁶ Tydens aandete aan 't huis van die boer Weigt in die Wamakersvallei, is sy en haar geselskap onthaal op onder meer "a fowl done with currie ... well stewed and Savoury ..." ³³⁷ Tydens sy besoek aan die plaas van Pieter du Toit in die

³³⁰ R. Percival, *An account of the Cape of Good Hope*, pp. 261 - 262.

³³¹ R. Ross, The occupations of slaves in 18th century Cape Town, *Studies in the History of Cape Town* 2, 1980, p. 7.

³³² C.L. Leipoldt, *Leipoldt's Cape cookery*, pp. 72 - 98.

³³³ O.F. Mentzel, *A geographical and topographical description of the Cape of Good Hope I*, p. 111.

³³⁴ *Ibid. I*, p. 112.

³³⁵ *Ibid. II*, p. 92.

³³⁶ Lady Anne Barnard, *The letters of Lady Anne Barnard to Henry Dundas from the Cape and elsewhere, 1793 - 1803* (red. A.M.L. Robinson), p. 129.

³³⁷ Lady Anne Barnard, *The Cape journals of lady Anne Barnard 1797 - 1798* (red. A.M.L. Robinson e.a.), p. 252.



Figuur 121: Bobotie – ‘n geslaagde vermenging van plaaslike bestanddele (vleis, appelkose, amandels, suurlemoenblare, melk en eier) en Oosterse speserye.

Uit: R. Coetzee, *Spys en drank* (Kaapstad, 1977), teenoor p. 33.

Roodezand omgewing het Lichtenstein melding gemaak van 'n kerriesop wat gewoonlik van pluimvee, skaap- of kalfsvleis gemaak is en met rooipeper, gemmer, komkommers en tamaryn gegeur is. Volgens hom was *Kerri* regdeur Indië 'n gewilde gereg en is die naam van toepassing op enige vleisgereg wat met bogenoemde speserye berei is.³³⁸ Tydens sy verblyf aan die Caledonse warmbad in 1824 het die kinderlose Coetzee-egpaar daaglik Teenstra se kos "dat meerendeels uit kerriesop bestond" saam met Arend, die gehuurde Maleierslaaf, gestuur.³³⁹ Teen die einde van die agtiende eeu het Johanna Duminy onder meer die volgende inskrywing in haar dagboek gemaak: "wij gong om 9 uur een lekker kerrie eeten, en tou gong wij wat lege."³⁴⁰

Met die teenwoordigheid van Oosterse slawekokke in die Kaapse kombuise het Maleise kerriegeregte, soos bobotie, sosaties, pienangkerrie en kerriebredie, spoedig 'n belangrike plek op die Kaapse tafels ingeneem. Hierin het beide die Indiese sowel as Oos-Indiese slawe 'n belangrike rol gespeel. Indiese kerrie het beide die Maleise en tradisioneel Kaapse kerrie beïnvloed. Indiese en Maleise kerrie verskil deurdat Maleise kerrie met minder rissies en meer speserye, soos kardamom, barishap en jeera, gemaak word. Daarbenewens word tipies Maleise kerrie, net soos dit in Java gedoen is, in kokospulp of -melk gekook, terwyl die Indiese kerrie in *ghee* (uitgebraaide botter) gaargemaak word. Die verskil tussen Maleise en Kaapse kerrie is weer geleë in die gebruik van droëvrugte, konfyt en blatjang in die Kaapse kerrie-resep wat nie die geval by tradisioneel Maleise kerrie is nie.³⁴¹ Die Oosterse kerrie is verder deur die slawe vir die Kaapse tafel aangepas deur minder van saffraan, groengemmer, kardamompeule en pypkaneel – veral in bobotie – gebruik te maak en lemoenblare, droëvrugte, soos appelkose, perskes en rosyne, sowel as blatjang as geurmiddels te gebruik.³⁴² Om by die Westerse smaak aan te pas, is rissies ook minder rojtaal gebruik.

Bobotie (Fig. 121) is waarskynlik die gewildste en bekendste gereg van Kaaps-Maleise oorsprong.³⁴³ In 1967 is bobotie-met-geelrys saam met sosaties en perskepiekels as verteenwoordigende Suid-Afrikaanse geregte in die *United Nations Cookbook* opgeneem.³⁴⁴ Die naam *bobotie* is van die Sunda-woord *bobotoh* afgelei.³⁴⁵ Bobotie is 'n oondgereg met 'n pikante potpourri van geure,³⁴⁶ waarvan die resep basies goeie fyn maaltvleis, kerrie, borrie, naeltjies, uie, knoffel, witbrood, appelkose, rosyne, amandels, suiker en lourier- of suurlemoenblare bevat met 'n geklitste eier-en-melkbolaag.³⁴⁷ Hildagonda Duckitt het in haar bekende kookboek *Hilda's "Where is it?" of recipes* na "bobotee" as "a delicate Indian minced curry" verwys,³⁴⁸ terwyl die gereg ook Maleise invloed openbaar. Daar moet in gedagte

³³⁸ H. Lichtenstein, *Travels in Southern Africa in the years 1803, 1804, 1805 and 1806, II*, p. 104.

³³⁹ M.D. Teenstra, *De vruchten mijner werkzaamheden*, p. 179.

³⁴⁰ J.L.M. Franken (red.), *Duminy-dagboeke*, p. 102.

³⁴¹ F. Williams, *Kaapse Maleier-kookkuns*, pp. 7 en 45; B. Rood, *Maleierkookkuns*, p. 2.

³⁴² M. Jooste, Egte Suid-Afrikaanse geregte, in C.P. van der Merwe en C.F. Albertyn (reds.), *Die Vrou II*, p. 102.

³⁴³ R. Coetzee, *Spys en drank*, p. 33.

³⁴⁴ C. Abrahams, *The culture and cuisine of the Cape Malays*, p. 6.

³⁴⁵ E.H. Raidt, Interne ontwikkeling van Afrikaans, in T.J.R. Botha (red.) e.a., *Inleiding tot die Afrikaanse Taalkunde* p. 69.

³⁴⁶ R. Coetzee, *Spys en drank*, p. 33.

³⁴⁷ H.J. Duckitt, *Hilda's "Where is it?" of recipes*, pp. 12 - 13; H. Gerber, *Traditional cookery of the Cape Malays*, p. 52; A.G. Hewitt, *Cape cookery: simple yet distinctive*, p. 48; F. Williams, *Kaapse Maleier-kookkuns*, p. 34; B. Rood, *Maleierkookkuns*, p. 47.

³⁴⁸ H.J. Duckitt, *Hilda's "Where is it?" of recipes*, p. 12.



Figuur 122: Sosaties op 'n rooster.

Uit: D. van Zyl, *Boerekos. Tradisionele Suid-Afrikaanse resepte* (Kaapstad, 1985), teenoor p. 91.

gehou word dat, alhoewel die Maleise kookkuns hoofsaaklik van Indonesiese oorsprong is, dit in 'n groot mate deur die Indiese kookkuns beïnvloed is. Hier volg 'n vertaalde weergawe van 'n sewentiende-eeuse bobotie-resep wat Leipoldt in sy *Leipoldt's Cape cookery* opgeneem het:

Om bobotie te maak, is skoon hande belangrik, aangesien die vleis soos deeg geknie moet word. Neem 'n pond elk sagte skaapvleis en varkrugstringfilet sonder vet of harde dele en stamp dit kragtig in 'n vysel saam met 'n handvol geblansjeerde amandels, 12 peperkorrels, 'n skyfie groengemmer, 'n rissie, 'n blaartjie marjolein, 'n bietjie koljandersaad, 'n klein stukkie vars knoffel of 'n halwe uieskil en gerasperde suurlemoenskil. Voeg daarby 'n halwe koppie wyn waarin een ons tamaryn geweek is. Laat staan oornag. Klits daarna 'n halwe koppie room en twee eetlepels goeie botter, nie teveel sout, in die mengsel in en knie dit goed. Druk dit in 'n ronde vorm en plaas in 'n erdepasteibak wat goed met botter gesmeer en met 'n paar komynsaadjies besprinkel is. Plaas in die oond en sodra dit warm is en uitsit, word twee koppies melk waarin drie eiergele en 'n eetlepel kerriepoeier opgeklits is, bo-oor gegooi. Bak tot die gereg goed gestol is en strooi dan 'n paar geblansjeerde amandels sowel as gerasperde neut bo-oor.³⁴⁹

Vrylik beskikbare droë appelkose en rosyne sou mettertyd ook deel van die Kaapse bobotie-resep word.³⁵⁰ In die Kaaps-Maleise bobotie word geen varkvleis gebruik nie, aangesien dit volgens die voedselwette van Islam "haraam" (onheilig) is.³⁵¹ Soos van ouds, word bobotie steeds as 'n reël met rys en blatjang bedien.³⁵²

'n Alombekende Kaapse sowel as Suid-Afrikaanse kerriegereg is *sosaties*³⁵³ (**Fig. 122**). Die naam *sosatie* is afgelei van die Maleise/Javaanse woorde *saté* wat na 'n speserysous verwys en *sésate* wat vleisstukkies wat op 'n stokkie ingeryg is, behels. Alhoewel sosaties heelwaarskynlik 'n Javaanse oorsprong het,³⁵⁴ blyk dit dat *kabobs*, 'n variant van sosaties, 'n oorspronklike Indiese gereg is.³⁵⁵ Aanvanklik het die term *kabob* of *kubab* in Indië na lang, dun stukkie songedroogde vleis wat oor kole gerooster of in *ghee* gebraai is, verwys.³⁵⁶ In die Kaapse kookkuns is *kabobs* stukkie vleis wat vooraf in wyn met speserye en asyn gemarineer en daarna afwisselend met tamaties en uie op 'n bamboesstokkie geryg is om in 'n vlak pan gebraai te word. Geen kerrie word by kabobs gebruik nie, terwyl dit met vars sambals en blatjang voortgesit word.³⁵⁷ In die Kaaps-Maleise kookkuns verwys *kabobs* of *kebaabs* na maalvleisbolletjies wat met 'n hardgekookte eier gevul en in olie gebraai is – dus 'n soort

³⁴⁹ C.L. Leipoldt, *Leipoldt's Cape cookery*, pp. 73 - 74.

³⁵⁰ R. Coetzee, *Spys en drank*, pp. 32 - 33.

³⁵¹ C. Abrahams, *The culture and cuisine of the Cape Malays*, pp. 9 en 68.

³⁵² A.G. Hewitt, *Cape cookery: simple yet distinctive*, p. 48; H.J. Duckitt, *Hilda's "Where is it?" of recipes*, p. 13; C.L. Leipoldt, *Kos vir die kenner*, p. 226; H. Gerber, *Traditional cookery of the Cape Malays*, p. 52; B. Rood, *Maleierkookkuns*, p. 47.

³⁵³ C.L. Leipoldt, *Polfyntjies vir die proe*, p. 158.

³⁵⁴ F. Williams, *Kaapse Maleier-kookkuns*, p. 34.

³⁵⁵ C.L. Leipoldt, *Leipoldt's Cape cookery*, p. 71; C.L. Leipoldt, *Kos vir die kenner*, p. 224; H. Gerber, *Traditional cookery of the Cape Malays*, p. 56; H.J. Duckitt, *Hilda's "Where is it?" of recipes*, p. 214.

³⁵⁶ H. Gerber, *Traditional cookery of the Cape Malays*, p. 56.

³⁵⁷ C.L. Leipoldt, *Leipoldt's Cape cookery*, pp. 71 - 72.



Figuur 123: Kaaps-Maleise kabobs – maalvleisbolletjies gevul met hardgekookte eiers.

Uit: C. Abrahams, *The culture and cuisine of the Cape Malays* (Welgemoed, 1995), p. 38.



Figuur 124: Pienangkerrie – ‘n geurige Kaapse kerrievleisgereg van Javaanse oorsprong wat deur Leipoldt as “ ’n verhoogde, bekroonde keiserlike kerrie” beskryf is.

Uit: C. Abrahams, *The culture and cuisine of the Cape Malays* (Welgemoed, 1995), p. 34.

eierfrikadel (**Fig. 123**).³⁵⁸ Terwyl geen kerrie in die voorbereiding van Kaapse kabobs gebruik word nie, is sosaties daarenteen 'n kerriegereg: lamsvleisblokkies wat saam met gesmoorde uie en asyn in 'n kerriespesery en kruiemengsel gemarineer, op nat bamboes- of houtstokkies met stukkies vet vleis of skaapstertvet tussen-in geryg en dan in 'n pan gebraai of oor die kole gerooster word. Daar bestaan 'n verskeidenheid tradisionele sosatie-resepte.³⁵⁹ 'n Kaaps-Maleise resep van ou juffrou Jacobs, wat in Gerber se *Traditional cookery of the Cape Malays* opgeneem is, verteenwoordig waarskynlik die generiese resep, soos dit reeds vanaf slawetyd van een geslag Maleierkokke na 'n ander oorgedra is. Hier volg 'n vertaalde weergawe daarvan:

Koop een skaapboud en kap dit goed. Sny die vleis in blokkies. Was die vleisblokkies en plaas in die volgende mengsel: Snipper uie so fyn as moontlik en braai in vet tot ligbruin. Voeg *kerrie*, rissies, knoffel en tamarynsap by. Laat die vleis oornag in dié mengsel lê. Ryg die vleisblokkies die volgende dag een-vir-een op klein bamboesstokkies of hout vleispenne in. Ryg stukkies skaapvet tussen die vleisblokkies in. Braai die sosaties in 'n pan of oor die kole. Plaas die uiemengsel, nadat die sosaties gaar is, in die pan en stowe dit. Gooi dit oor die sosaties met opdiening. Brood of rys kan saam met sosaties geëet word.³⁶⁰

Wat *pienangkerrie* (**Fig. 124**) betref, het Leipoldt dié tradisionele Kaapse kerriegereg hoog aangeslaan:

Moet nou nie ten slotte veronderstel dat “pienangvleis” net maar 'n gewone kerrie is nie. Dis 'n verhoogde, gekroonde, keiserlike kerrie. Al heet dit ook na 'n gedeelte van die aardbol wat glad nie as 'n paradys beskou kan word nie, dis 'n soort kos soos wat ons heidense voorouers hulle verbeel het dat die gode geëet het. Want daar is rede om aan te neem dat die “ambrosia” waarvan die ou digters so baie praat, ook 'n soort gemmer-rissie-borrie-pienangvleis was.³⁶¹

Pienangkerrie het sy oorsprong in Java³⁶² en die woord is waarskynlik afgelei van die Javaanse woord *pin'dang* wat na 'n spesifieke Javaanse kerrie van die eiland Penang verwys.³⁶³ Dit is basies 'n vleiskerrie wat met tamaryn en vars lemoen- of lourierblare³⁶⁴ en soms ook met sariblare gegeur is.³⁶⁵ 'n Vertaalde weergawe van 'n tradisionele Kaaps-Maleise pienangkerrie-resep van mevrou Sarija Daniels, soos dit in *Traditional cookery of the Cape Malays* verskyn, word vervolgens aangegee:

³⁵⁸ H. Gerber, *Traditional cookery of the Cape Malays*, pp. 55 - 56; C. Abrahams, *The culture and cuisine of the Cape Malays*, p. 37; F. Williams, *Kaapse Maleier-kookkuns*, p. 32.

³⁵⁹ H.J. Duckitt, *Hilda's "Where is it?" of recipes*, p. 214; A.G. Hewitt, *Cape cookery: simple yet distinctive*, p. 50; C.L. Leipoldt, *Leipoldt's Cape cookery*, p. 71; C.L. Leipoldt, *Kos vir die kenner*, pp. 224 - 225; C.L. Leipoldt, *Polfyntjies vir die proe*, pp. 158 - 161; R. Coetzee, *Spys en drank*, p. 109; F. Williams, *Kaapse Maleier-kookkuns*, p. 34.

³⁶⁰ H. Gerber, *Traditional cookery of the Cape Malays*, p. 60.

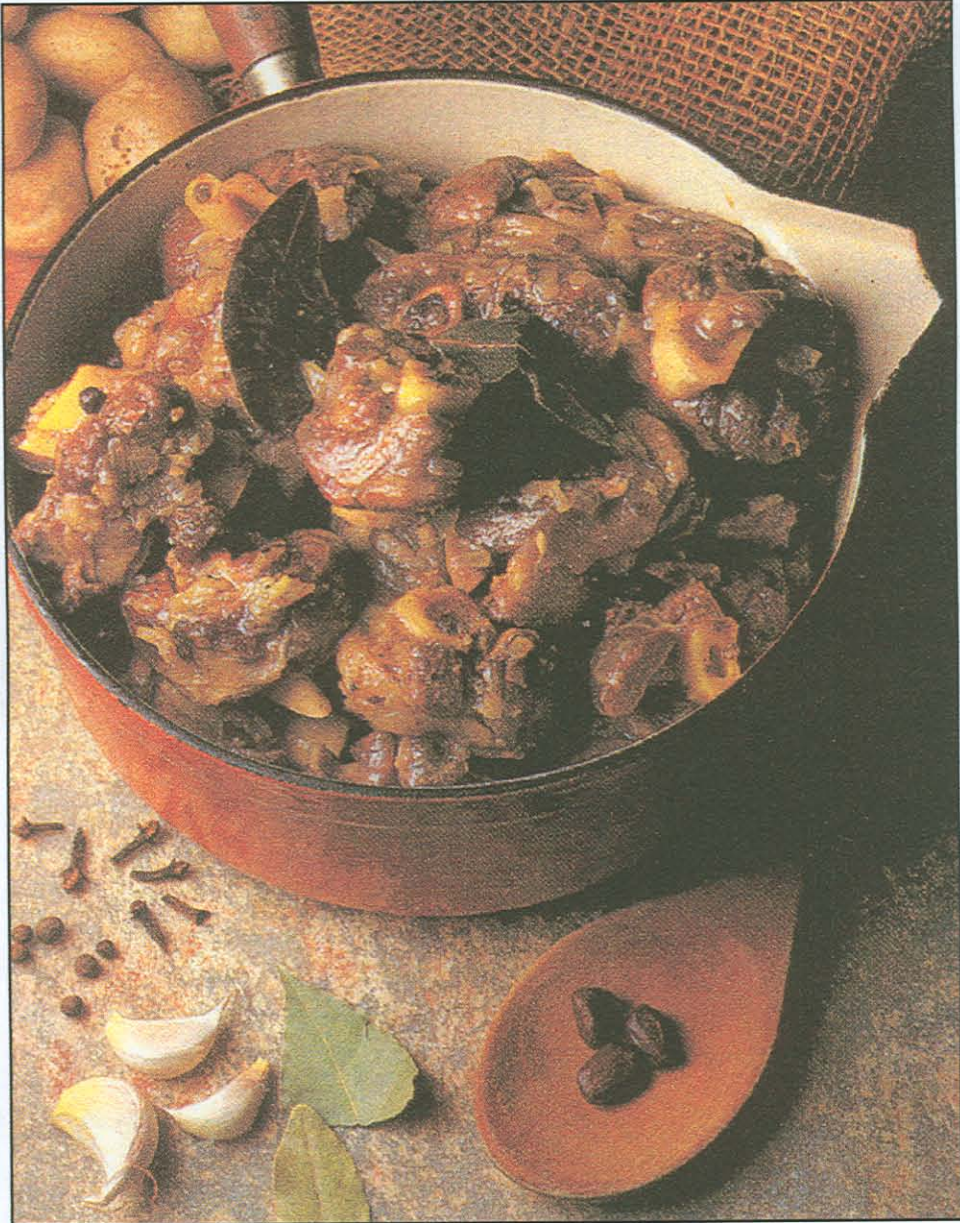
³⁶¹ C.L. Leipoldt, *Polfyntjies vir die proe*, p. 44.

³⁶² F. Williams, *Kaapse Maleier-kookkuns*, p. 45.

³⁶³ H. Gerber, *Traditional cookery of the Cape Malays*, p. 58; B. Rood, *Maleierkookkuns*, p. 41.

³⁶⁴ I.D. du Plessis, *The Cape Malays*, p. 28; R. Coetzee, *Spys en drank*, p. 46; B. Rood, *Maleierkookkuns*, p. 43.

³⁶⁵ H. Gerber, *Traditional cookery of the Cape Malays*, p. 58.



Figuur 125: Denningvleis – ‘n kerrielose, kruigegeurde vleisgereg van Kaaps-Maleise oorsprong.

Uit: M. van Wyk, *Kook Suid-Afrikaans* (Kaapstad, 1994), p. 75.

Sny twee pond skaapvleis op en was dit goed. Sny 2 tot 3 groot uie in fyn skywe en verbruin dit. Voeg 'n bietjie fyngestampde knoffel, 'n paar lourierblare en 'n bondel *sariblare* by. Sariblare lyk soos lang grashalms en het die reuk van Verbena. Die bondel sariblare moet voor opdiening van die *kerrie* verwyder word, aangesien dit slegs 'n geurmiddel is. Voeg 'n halwe pakkie kerriepoeier, 'n halwe pakkie *borrie* en 2 koppies water by. Kook alles goed saam. Nadat geproe is of die smaak reg is, word die opgesnyde stukkies vleis op die kerriemengsel geskep. Kook die kerrie tot sag. Voeg sout, suiker en 'n bietjie tamarynsap by. Moenie die kerrie roer nie. Sodra dit uit die pot geskep word, moet dit nog steeds op die uie lê, soos dit aanvanklik ingesit is. Bedien kerrie altyd met rys of *roti*, en enige slaai.³⁶⁶

In die outentieke pienangkerrie-resep vir die Suid-Afrikaanse tafel wat Coetzee in *Spys en drank* aangee, is die gebruiklike tamarynsap met suurlemoensap vervang.³⁶⁷

Oosterse slawe was ook vir die opname van *sabanang*- en *denningvleis* in die Kaapse kookkuns verantwoordelik. Die Afrikaanse digter en kenner van die Kaapse Moslem-gemeenskap, I.D. du Plessis, het die volgende resep vir tradisionele *sabanangvleis* in sy boek *The Cape Malays* aangegee:

1 pond (500 gram) maalvleis	'n bietjie kerriepoeier
1 groot ui	'n klontjie botter
'n paar lourierblare	1 huisie knoffel
1 pond (500 gram) fyn aartappel	'n paar naeltjiesgeurmiddels

Soteer uie en knoffel in botter, voeg maalvleis by en roer vir 10 minute, en verwyder van hitte. Meng vleis en fyn aartappels. Voeg geurmiddels, kerriepoeier en melk by en meng deeglik. Skep mengsel in 'n gesmeerde oondbak. Plaas naeltjies, lourierblare en klontjies botter bo-op. Bak vir 10 minute.³⁶⁸

Cas Abrahams, kenner van die Kaaps-Maleise kookkuns, is van mening dat die geurige *sabanangvleis* 'n aanpassing van die Engelse "cottage pie" is, waaraan die slawekokke in die Engelse huishoudings van die vroeë Kaap, 'n belangrike aandeel het. In plaas van die fyn aartappel bo-laag, is fyn aartappel met aansienlik meer speserye direk by die maalvleis gemeng om 'n nuwe gereg daar te stel.³⁶⁹

Denningvleis (Fig. 125) het sy oorsprong in Java waar die sogenaamde *dendingvleis* een van die gange op die spyskaart van die Bataafse rystafel was. Die Maleise woord *dendeng* verwys na waterbuffelvleisskywe wat met sout en speserye behandel, in die son gedroog en daarna in kokosneutolie gebraai is.³⁷⁰ Aan die Kaap het dit ontwikkel tot 'n gereg van blokkies skaapvleis (rib of boud) wat met lourier- of foelieblare en tamaryn berei is.³⁷¹ Coetzee gee 'n outentieke

³⁶⁶ H. Gerber, *Traditional cookery of the Cape Malays*, p. 58.

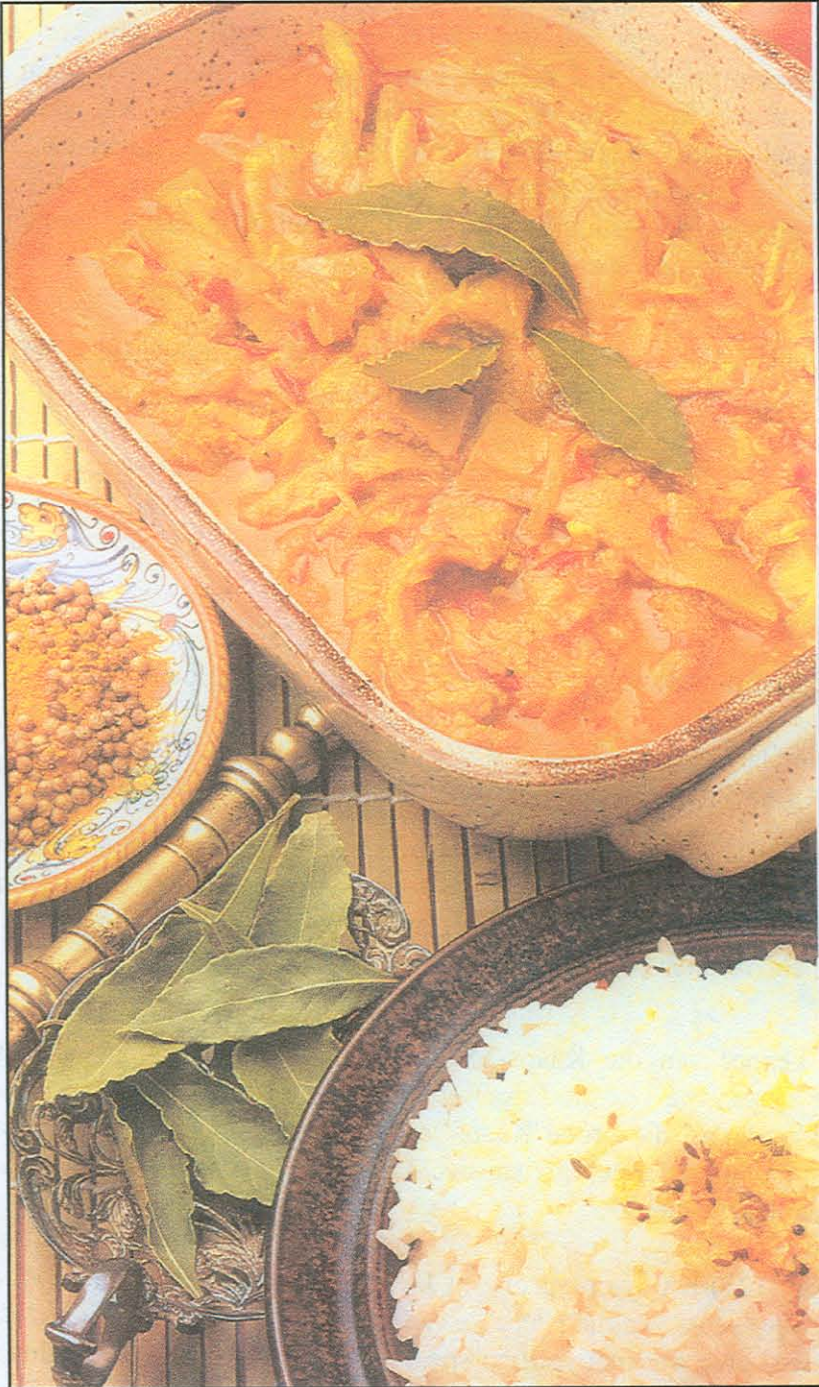
³⁶⁷ R. Coetzee, *Spys en drank*, p. 46.

³⁶⁸ I.D. du Plessis, *The Cape Malays*, p. 28.

³⁶⁹ Radio-onderhoud: C. Abrahams, Punt Geselsradio, 1999-10-16.

³⁷⁰ H. Gerber, *Traditional cookery of the Cape Malays*, p. 54.

³⁷¹ R. Coetzee, *Spys en drank*, p. 46.



Figuur 126: Penslawer – ‘n geurige Kaaps-Maleise kerrie-afval.
Uit: F. Williams, *Kaapse Maleier-kookkuns* (Kaapstad, 1988), p.
37.

Kaapse denningvleis-resep aan wat in 'n groot mate met die Kaaps-Maleise weergawe van I.D. du Plessis ooreenstem.³⁷²

1 kg skaaprib	1 groot ui
'n paar naeltjies	'n paar lourierblare
sout en peper	tamarynsaad of suurlemoensap
1 knoffelhuisie	

Kap die vleis in klein blokkies en stowe alles, behalwe die tamarynsaad, saam. Voor dit opgedien word, voeg die sap van een tamarynsaad of bietjie suurlemoensap by.³⁷³

Twee tradisioneel Kaaps-Maleise denningvleis-resepte verskyn in Gerber se *Traditional cookery of the Cape Malays*, terwyl Rood in haar *Maleierkookkuns* drie variante van die resep opgeneem het.³⁷⁴

Afval was vroeg reeds deel van veral die Kompanjie- en plaasslawe se dieet.³⁷⁵ Wat kerrie-afval betref, is afval – soos dit deur die Franse aan die Kaap bekend stel is –³⁷⁶ deur die Maleierslawe met speserye, soos kerrie, aangepas. 'n Tipiese Kaaps-Maleise afvalgereg is *penslawer*, 'n skaap- of beespenskerrie (Fig. 126). Die woord is afgelei van die Maleise *lawar-melawer* en verwys na vis of vleis wat baie dun opgesny is voor dit gespesery, gesout of gedroog is.³⁷⁷ Volgens die resep van mevrou Van Harte in *Traditional cookery of the Cape Malays* word tradisionele Kaaps-Maleise *penslawer* as volg voorberei:

Kook die afval en sny in dun lang strokies. Sny 3 uie in fyn skywe en stowe dit in olie of vet. Voeg gestampde knoffel, groengemmer en 'n bietjie kerrie na smaak by. Voeg twee groenrissies en laastens 'n bietjie tamarynsap by.³⁷⁸

In die tradisionele Kaapse kerrieskaapafval is van die kop, pootjies en pens van die skaapkarkas gebruik gemaak, nadat dié dele baie deeglik onthaar, geskrap, gewas en skoongemaak is. Die skoongemaakte pens is in klein stukkie opgesny en saam met die kop en pote tot 'n smaaklike kerriegereg gestowe.³⁷⁹ Volgens 'n resep van Allie Hewitt in *Cape cookery: simple yet distinctive*, is tradisioneel Kaapse *pens-en-pootjiekерrie* as volg voorberei:

Neem 'n goed skoongemaakte skaappens en -pootjies en kook dit in aparte potte. Plaas die pens sodra dit sag is in koue water en verwyder die beentjies uit die sagekookte pote. Sny pens en pootjies in klein stukkie. Meng van die aftreksel waarin die pootjies gekook is met 1 eetlepel Cartwright's kerriepoeier, 2 eetlepels asyn, 1 teelepel klam bruinsuiker, sout en peper. Verbruin 'n ui en

³⁷² I.D. du Plessis, *The Cape Malays*, p. 28.

³⁷³ R. Coetzee, *Spys en drank*, p. 46.

³⁷⁴ H. Gerber, *Traditional cookery of the Cape Malays*, p. 54; B. Rood, *Maleierkookkuns*, p. 55.

³⁷⁵ A.J. Böeseke (red.), *Resolusies van die Politieke Raad III, 1681 - 1707, Suid-Afrikaanse Argiefstukke*, p. 167; R. Percival, *An account of the Cape of Good Hope*, p. 292.

³⁷⁶ M. Jooste, *Egte Suid-Afrikaanse geregte*, in C.P. van der Merwe en C.F. Albertyn (reds.), *Die Vrou II*, p. 100; R. Coetzee, *Spys en drank*, p. 43; C.L. Leipoldt, *Leipoldt's Cape cookery*, p. 85.

³⁷⁷ H. Gerber, *Traditional cookery of the Cape Malays*, p. 60.

³⁷⁸ *Loc. cit.*

³⁷⁹ R. Coetzee, *Spys en drank*, p. 66.

voeg by die vleis en sous. Laat dit vir een uur baie stadig prut. Vul aan met die pootjiesaftreksel indien dit te droog is.³⁸⁰

Geen varkpootjies word in die Kaaps-Maleise afvalgeregte gebruik nie, aangesien 'n vark volgens die voedselwette van Islam "haraam" (onrein) is.³⁸¹

'n Belangrike faset van die Kaapse kookkuns is die *bredies*. In baie lande word die eetkultuur van veral die boerebevolking deur stowegeregte van vleis en groente gekenmerk. In elke land openbaar dié geregte egter 'n eiesoortige karakter waarvan die Hollandse *hutspot*, die Engelse *stew*, die Duitse *Eintopf*³⁸² en die Kaapse *bredie* sprekende voorbeelde is. Terwyl die basiese hoofbestanddele dieselfde is en daar geringe verskille in hoeveelheid en kookmetodes is, is die groot onderskeid geleë in die geurmiddels wat by die onderskeie vleis-en-groente stowegeregte gebruik word.³⁸³

Vleis-en-groente stowegeregte is deur die Franse aan die Kaap bekend gestel,³⁸⁴ maar dit sou onder slawe-invoed die naam *bredie* sowel as 'n unieke, eiesoortige en nuwe Kaapse baadjie verkry. Volgens Lichtenstein is die woord *bredie*, wat na "spinasië" verwys het, deur die Malgassiese slawe na die Kaap oorgedra waar dit 'n ruimer betekenis verkry het, aangesien enige groentesoort, soos kool, spinasië of skaapsuring, wat in stukkie opgesny en met rooirissies berei is, regdeur die Kolonie as *bredie* bekend gestaan het.³⁸⁵ Die woord *bredie* is inderdaad van die Portugese *brede* afgelei wat na die plantsoort *Blitum virgatum* verwys wat 'n groentesoort vir die tafel was.³⁸⁶ Die woord is dus logies uit die kreools Portugese slawetaal aan die Kaap te verklaar. In *Leipoldt's Cape cookery* is 'n poëtiese beskrywing van die Kaapse *bredies* deur dié bekende digter en koskenner: "These are combinations of meat with vegetables so intimately stewed that the flesh is thoroughly impregnated with the vegetable flavour while the vegetables have benefited from the meat juices ... neither dominates but both combine to make a delectable whole that is a triumph of co-operative achievement".³⁸⁷ Kaapse *bredie* was hiervolgens 'n stowegereg van skaapvleis en groente waarin die geure so uniek vermeng is dat die onderskeid tussen groente en vleis vervaag het, maar die hoofbestanddele mekaar nogtans gekomplimenteer het. Net soos dit vandag nog gedoen word, is die uie eers in die olie, vet, ghee, botter of skaapstert gesmoor, waarna die vleisstukke bygevoeg, gebruin en goed oor 'n stadige hitte in 'n vlak pot gestowe is, aangesien 'n te diep pot waterige *bredie* tot gevolg gehad het. Die groente is laaste bygevoeg en op die vleis gestowe. Wat die samestelling van die *bredie* ookal mag wees, bly uie en rissies tot vandag steeds vaste bestanddele van die Kaaps-Maleise *bredie*.³⁸⁸ Weens die volop goeie kwaliteit en goedkoop skaapvleis aan die

³⁸⁰ A.G. Hewitt, *Cape cookery: simple yet distinctive*, pp. 47 - 48.

³⁸¹ C. Abrahams, *The culture and cuisine of the Cape Malays*, p. 9.

³⁸² H. Gerber, *Traditional cookery of the Cape Malays*, p. 47.

³⁸³ *Loc. cit.*

³⁸⁴ M. Jooste, Egte Suid-Afrikaanse geregte, in C.P. van der Merwe en C.F. Albertyn (reds.), *Die Vrou II*, p. 100.

³⁸⁵ H. Lichtenstein, *Travels in Southern Africa in the years 1803, 1804, 1804, 1805 and 1806, II*, p. 102.

³⁸⁶ S.P.E. Boshoff, *Etimologiese woordeboek van Afrikaans*, p. 40.

³⁸⁷ C.L. Leipoldt, *Leipoldt's Cape cookery*, pp. 75 - 76.

³⁸⁸ R. Coetzee, *Spys en drank*, p. 49; H.J. Duckitt, *Hilda's "Where is it?" of recipes*, p. 14; B. Rood, *Maleierkookkuns*, p. 36.



Figuur 127: Tradisionele Kaapse bredies: waterblommetjie-, pampoen-, groenboontjie-, tamatie- en koolbredie.

Uit: M. van Wyk, *Kook Suid-Afrikaans* (Kaapstad, 1994), pp. 58 - 59.

Kaap,³⁸⁹ het dit tradisioneel die basis vir die meeste bredies geword.

Tipies Kaapse bredies wat telkens in die oudste resepteboeke opduik, is kool-, blomkool-, groenboontjie-, droëboontjie-, tamatie-, pampoen-, aartappel-, waterblommetjie-, kweper-, groenertjie-, spinasie-, wortel-, wateruintjie-, wildekool- en koolraapbredie³⁹⁰ (Fig. 127). Hiervan is waterblommetjebredie by uitstek inheems, aangesien Suid-Afrika volgens plantkundiges die enigste natuurlike tuiste van waterblommetjies (*Aponogeton distachyos*) is.³⁹¹ Die boontjie wat 'n gesogte voedselprodukt in Java was, is vandag steeds gewild onder die Kaapse Maleiers, soos blyk uit die verskeidenheid bredies wat daarvan berei word.³⁹² Daar bestaan 'n hele paar variasies op 'n bepaalde soort bredie, maar in wese bly die hoofbestanddele waaraan 'n bepaalde bredie sy naam te danke het, dieselfde. So is daar verskeie variasies van tradisionele tamatiebredie,³⁹³ waarvan die Kaaps-Maleise weergawe van ene Salama Jacobs, soos dit in *Traditional cookery of the Cape Malays* verskyn, vervolgens vertaal weergegee word:

Braai twee uie wat in skywe gesny is in vet en moenie dat dit swart word nie. Voeg 2 pond (1 kg) ontvelde, opgesnyde tamaties by. Kook vleis vooraf in 'n bietjie water. Sny die vleis daarna in stukkies op en voeg by die tamaties. Voeg 'n paar rissies en 'n bietjie rooipeper daarby. Voeg sout en suiker na smaak by.

Dit is nie 'n algemene gebruik om die vleis vooraf te kook nie. Meeste vroue voeg dit rou by en berei die bredie so op die gebruikelike manier. Sommige voeg 'n paar aartappels by tamatiebredie, terwyl ander dit met naeltjies, knoffel en groengemmer geur. Almal bedien dit met rys.³⁹⁴

Dit blyk of knoffel, uie, groengemmer, naeltjies, kaneel, rissies en selfs kardamompeule oorwegend as geurmiddels in Kaaps-Maleise tamatiebredie gebruik word.³⁹⁵ Gewone Kaapse tamatiebredie het, behalwe vir sout, peper, suiker en rissies, geen ander geurmiddels nie.³⁹⁶ Pampoen is reeds in die agtiende en negentiende eeu in groot maat as slawekos in Kaapstad geproduseer³⁹⁷ en sou as sodanig in onder meer pampoenbredie in die Kaaps-Maleise koskultuur neerslag vind. Bredie word tradisioneel met rys voorgesit.³⁹⁸

³⁸⁹ Lady Anne Barnard, *The Cape journals of lady Anne Barnard 1797 - 1798* (red. A.M.L. Robinson e.a.), p. 182; R. Raven-Hart (red.), *Cape of Good Hope 1652 - 1703: the first fifty years of Dutch colonization as seen by callers II*, p. 403.

³⁹⁰ C.L. Leipoldt, *Leipoldt's Cape cookery*, p. 76; H.J. Duckitt, *Hilda's "Where is it?" of recipes*, pp. 14 - 15; A.G. Hewitt, *Cape cookery: simple yet distinctive*, pp. 45 - 46; H. Gerber, *Traditional cookery of the Cape Malays*, pp. 47 - 52; B. Rood, *Maleierkookkuns*, pp. 36 - 40.

³⁹¹ M. Jooste, Egte Suid-Afrikaanse geregte, in C.P. van der Merwe en C.F. Albertyn (reds.), *Die Vrou II*, p. 99; K. Pienaar, *Suid-Afrikaanse "Watter blom is dit?"*, p. 40.

³⁹² B. Rood, *Maleierkookkuns*, pp. 9, 39 - 40.

³⁹³ A.G. Hewitt, *Cape cookery: simple yet distinctive*, p. 45; C.L. Leipoldt, *Leipoldt's Cape cookery*, pp. 76 - 77; R. Coetzee, *Spys en drank*, p. 49; C. Abrahams, *The culture and cuisine of the Cape Malays*, p. 20; F. Williams, *Kaapse Maleier-kookkuns*, p. 40.

³⁹⁴ H. Gerber, *Traditional cookery of the Cape Malays*, pp. 50 - 51.

³⁹⁵ *Loc. cit.*; C. Abrahams, *The culture and cuisine of the Cape Malays*, p. 20; F. Williams, *Kaapse Maleier-kookkuns*, p. 40.

³⁹⁶ A.G. Hewitt, *Cape cookery: simple yet distinctive*, p. 45; R. Coetzee, *Spys en drank*, p. 49; B. Rood, *Maleierkookkuns*, p. 38.

³⁹⁷ A. Davids, *Traditional Cape Muslim foods - pre-1950 recipes*, Ongepubliseerde navorsingstuk vir die Voice of the Cape Radio, 1997, p. 3.

³⁹⁸ C. Abrahams, *The culture and cuisine of the Cape Malays*, p. 19; R. Coetzee, *Spys en drank*, p. 49.